endescon GmbH

schnitzelpresse.de

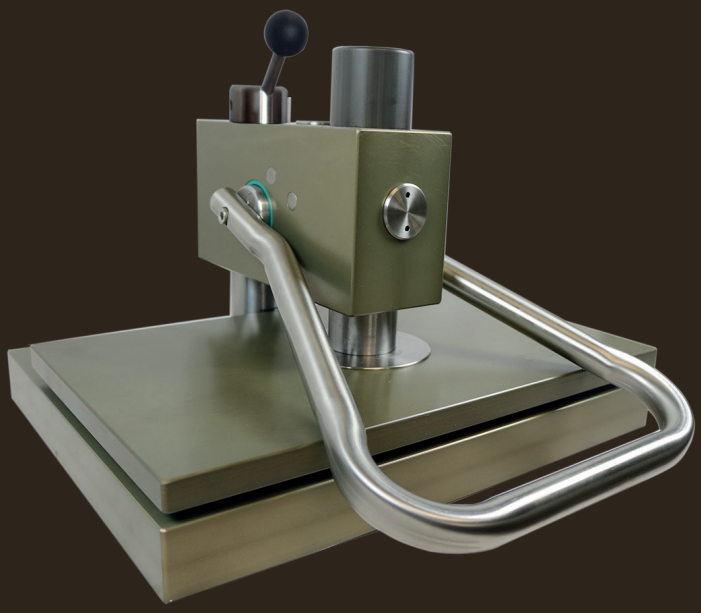
Pressen Sie schon oder klopfen Sie noch?

SCHNITZELPRESSE

XXL | L

Für den gewerblichen Gebrauch

BEDIENUNGSANLEITUNG





ENTWICKELT UND GEFERTIGT IN DEUTSCHLAND

Stand: 10/2026

Willkommen

endescon GmbH
schnitzelpresse.de

Perfekte Schnitzel beginnen mit gleichmäßig gepresstem Fleisch.

Vielen Dank, dass Sie sich für eine Schnitzelpresse von endescon entschieden haben.

Mit der Schnitzelpresse bringen Sie Fleischstücke schnell, gleichmäßig und besonders schonend auf die gewünschte Stärke. Dabei bleiben Struktur und Fleischsaft weitgehend erhalten.

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Benutzung vollständig durch.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und beste Ergebnisse mit Ihrer Schnitzelpresse.

Ihr endescon Team

Sicher arbeiten



GEFAHR · QUETSCHEN UND ABTRENNEN VON FINGERN

Zwischen Pressplatte und Grundplatte wirken in der Endlage bis zu 15 kN (Typ L) bzw. 25 kN (Typ XXL).
Finger und Hände werden gequetscht oder abgetrennt.

- Führen Sie den Griffhebel immer mit beiden Händen. Nur so ist sichergestellt, dass sich keine Hand im Pressbereich befindet.
- Greifen Sie niemals zwischen Press- und Grundplatte, solange der Griffhebel nicht in der oberen Endlage steht.
- Bedienen Sie die Presse allein: Es darf sich während des Pressvorgangs keine zweite Person im Pressbereich aufhalten oder dort hantieren.
- Legen Sie Fleisch nur auf und entnehmen Sie es nur, wenn der Griffhebel oben steht.

WARNUNG · UNBEFUGTE PERSONEN

Die Presse darf nur von unterwiesenen Personen bedient werden.
Unbefugte erkennen die Gefahr nicht und können die volle Presskraft mit Körpergewicht mühelos auslösen.

- Lassen Sie unbefugte Personen niemals in die Nähe der Presse.
- Sichern Sie die Presse nach jedem Arbeitstag: Drücken Sie den Griffhebel nach unten und drehen Sie die Höhenverstellung so weit auf, dass der Spalt in der Endlage mindestens 30 mm beträgt. Eine Hand kann dann nicht mehr eingeklemmt werden.
- Bewahren Sie die Presse bei längerem Stillstand in einem nicht frei zugänglichen Bereich auf.

WARNUNG · GEWICHT, ABSTÜRZEN, KIPPEN

Die Presse wiegt 25 kg (Typ L) bzw. 45 kg (Typ XXL).
Herabfallende Teile führen zu Quetschungen und Knochenbrüchen an Fuß und Hand.

- Sichern Sie die Presse vor dem Anheben gegen unkontrolliertes Ausschwenken (siehe „Transport und Lagerung“).
- Typ XXL immer zu zweit oder mit einer Hebehilfe anheben und tragen.
- Fassen Sie die Presse zum Tragen ausschließlich an der Grundplatte an, nie am Griffhebel und nie am Gehäuseblock.
- Tragen Sie Sicherheitsschuhe, wenn Sie die Presse in gewerblichen Küchen bewegen.
- Stellen Sie die Presse mittig auf eine tragfähige, ebene und rutschfeste Fläche, nicht auf Rollwagen oder überstehende Tischkanten.

VORSICHT · ABRUTSCHEN UND WEGSCHLEUDERN

Ein zu großes oder außermittig aufgelegtes Fleischstück kann beim Pressen seitlich herausgedrückt werden.

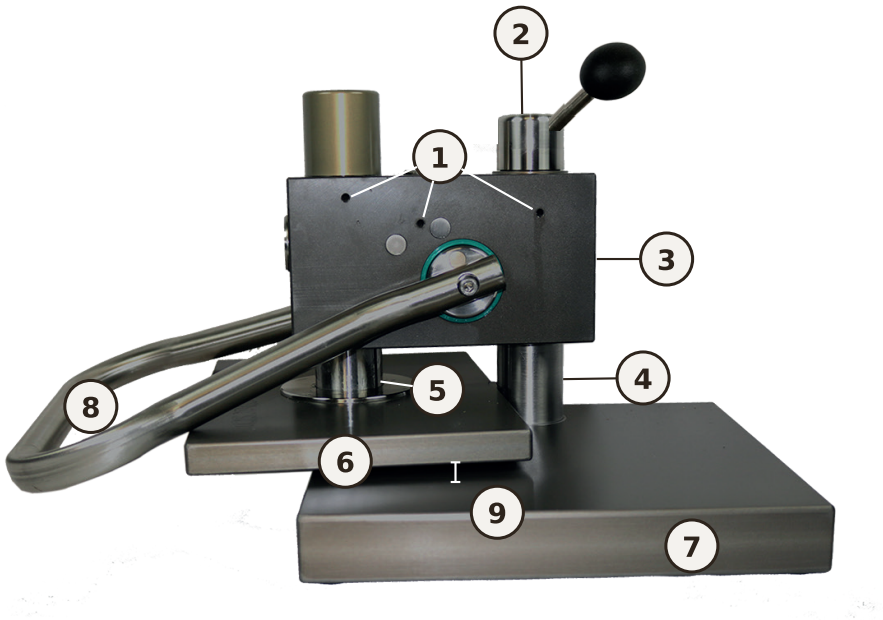
- Achten Sie auf sicheren Stand und trockene Griffflächen.
- Fetten oder ölen Sie niemals den Griffhebel. Abrutschende Hände können in den Pressbereich geraten.

Ihre Schnitzelpresse auf einen Blick

Lieferumfang

- Schnitzelpresse
- Spraydose lebensmittelechtes Schmieröl
- Transportkeile, als Schablonen verwendbar
- diese Bedienungsanleitung

Prüfen Sie den Lieferumfang nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Transportschäden.
Bewahren Sie den Versandkarton für den Service-Fall auf.



1 Ölbohrungen (3 Schmieröffnungen)
2 Höhenverstellung
3 Gehäuseblock
4 Drehsäule
5 Presssäule
6 Pressplatte
7 Grundplatte
8 Griffhebel
9 Pressdicke (Spaltmaß)

TECHNISCHE DATEN	L	XXL
Gewicht	25 kg	45 kg
Presskraft	ca. 15 kN	ca. 25 kN
Pressfläche	30 × 20 cm	44 × 27 cm
Grundfläche	30 × 29 cm	44 × 36 cm
Paketmaße	35 × 32 × 32 cm	48 × 38 × 50 cm
Einstellbereich	0 – 38 mm	0 – 38 mm
Spindelsteigung	2 mm/Umdrehung	2 mm/Umdrehung
Betriebs- und Lagerbedingungen	frostfrei, trocken	frostfrei, trocken
Werkstoff Press-/Grundplatte	Aluminium, hart eloxiert	Aluminium, hart eloxiert
Werkstoff Säulen und Griffhebel	Edelstahl	Edelstahl

Gut vorbereitet starten

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Schnitzelpresse ist eine handbetriebene Kaltpresse zum gleichmäßigen Flachpressen von rohem, entbeintem, aufgetautem Fleisch auf eine eingestellte Dicke.

Sie ist ausschließlich für den gewerblichen Einsatz in Profiküchen, Metzgereien, Gastronomie- und Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben bestimmt und darf nur von unterwiesenem Personal bedient werden.

Sie ist kein Verbraucherprodukt und nicht für die Verwendung in privaten Haushalten ausgelegt, bestimmt oder freigegeben.

Vorhersehbare Fehlanwendung

Nicht zulässig und ausdrücklich untersagt ist das Pressen von:

- Knochen, Knorpel, Gräten oder Fleischstücken mit Knochenanteil
- gefrorenem oder angefrorenem Fleisch
- Lebensmitteln in Verpackung, Folie oder Beutel
- Nüssen, Kernen, Gewürzen und anderen harten Lebensmitteln
- allen nicht-lebensmitteltauglichen Gegenständen (Metall, Kunststoff, Werkstücke)

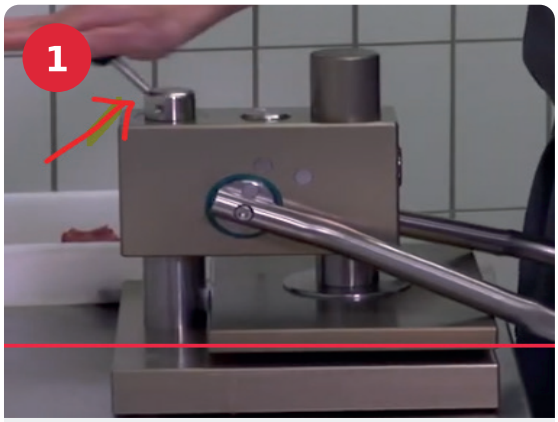
Nicht zulässig

- Betrieb mit demontierten oder beschädigten Gummifüßen
- Betrieb bei sichtbar beschädigter Oberflächenbeschichtung
- eigenmächtige Umbauten und Reparaturen
- Verwendung in privaten Haushalten

Aufstellen und erste Inbetriebnahme

1. Presse auspacken, Transportsicherungen entfernen, Versandkarton aufbewahren.
2. Prüfen, ob alle Gummifüße vorhanden und unbeschädigt sind. Die Presse darf keinen direkten Kontakt zu einem Edelstahluntergrund haben.
3. Presse mittig auf eine stabile, ebene, rutschfeste Fläche stellen.
4. Vor dem ersten Gebrauch reinigen – siehe „Reinigung und Desinfektion“.
5. Schmieren – siehe „Pflege und Schmierung“.

In vier Schritten zum perfekten Schnitzel



DICKE EINSTELLEN

Stellen Sie die gewünschte Fleischdicke ein.



FLEISCH AUFLEGEN

Legen Sie das Fleisch mittig auf die Grundplatte. Mehrere Stücke gleichmäßig verteilen.



PRESSEN

Drücken Sie den Hebel mit beiden Händen bis zum Anschlag nach unten.



FERTIG

Heben Sie den Griff an, schwenken Sie ihn zur Seite und entnehmen Sie das Fleisch.

Bedienung

Arbeitsplatz

- Stellen Sie die Schnitzelpresse auf eine stabile, rutschfeste Unterlage.
- Als Rechtshänder platzieren Sie vorbereitetes Fleisch und den Behälter für die gepresste Fleisch rechts.
- Halten Sie links und rechts Freiraum zum Schwenken des Gehäuseblocks sowie zum Auflegen und Entnehmen des Fleisches frei.
- Bedienen Sie die Presse allein.

Fleischdicke einstellen

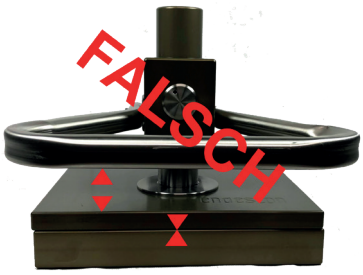
Die Fleischdicke entspricht dem Spalt zwischen Press- und Grundplatte, wenn der Griffhebel ganz nach unten geführt ist.

1. Griffhebel nach unten legen, nicht drücken.
2. Spalt zwischen Press- und Grundplatte mit der gewünschten Fleischdicke vergleichen.
3. Spalt vergrößern: Höhenverstellung nach links drehen.
   Spalt verkleinern: Höhenverstellung nach rechts drehen.

- 1 Umdrehung = 2 mm (Spindelsteigung).
  Daraus ergeben sich: ½ Umdrehung = 1 mm · 5 Umdrehungen = 10 mm.



In der unteren Endlage bleibt der eingestellte Spalt sichtbar.



Press- und Grundplatte dürfen sich in der unteren Endlage nicht berühren.

WARNUNG · KIPPGEFAHR

Ist der Spalt zu klein eingestellt, kann beim Pressen ein Vielfaches an Kraft erforderlich sein. Die Presse kann nach vorne kippen und Verletzungen verursachen.

HINWEIS · BESCHÄDIGUNG DER PRESSE

Berühren sich Press- und Grundplatte in der unteren Endlage, wirkt die Presskraft vollständig auf das Gerät. Lager und Oberflächen können beschädigt werden.

Fleisch auflegen

- Gehäuseblock mit der Pressplatte zur Seite schwenken.
- Fleischstück mittig auf die Grundplatte legen.
  Bei mehreren Fleischstücken gleichmäßig verteilen.
- Gehäuseblock zurückschwenken.

Bedienung

Pressen

- Auf sicheren Stand achten.
- Der Griffhebel muss trocken und fettfrei sein.
  Abrutschende Hände können in den Pressbereich geraten.
- Prüfen, dass sich keine Hand und kein Gegenstand im Pressbereich befindet.
- Griffhebel mit beiden Händen gleichmäßig bis zum Anschlag nach unten drücken.
  Erst in der unteren Endlage werden die eingestellte Fleischdicke und die volle Presskraft erreicht.
- Griffhebel in die obere Endlage zurückführen.
- Gehäuseblock zur Seite schwenken und Fleisch entnehmen.
- Austretenden Fleischsaft und andere Flüssigkeiten während der Arbeit bei Bedarf aufnehmen.

HINWEIS · VERSCHLEISS VERMEIDEN

Fleischstücke mittig auflegen und bei mehreren Stücken gleichmäßig verteilen.
Außermittige Belastung erhöht den Verschleiß der Führungen und kann Fleisch seitlich herausdrücken.
Die volle Presskraft entsteht ausschließlich in der unteren Endlage des Griffhebels.
Ein „Nachdrücken" mit Körpergewicht bringt keine bessere Pressung, sondern belastet nur die Mechanik.

Arbeitsende

- Nach dem letzten Pressvorgang reinigen – siehe „Reinigung und Desinfektion".
- Nach Arbeitsende gegen unbefugten Zugriff sichern: Griffhebel nach unten drücken und die Höhenverstellung so weit öffnen, dass der Spalt in der Endlage mindestens 30 mm beträgt.

Einstellung reproduzieren

Sie können die mitgelieferten Transportkeile als Einstellhilfe für wiederkehrende Dicken verwenden.

1. Gewünschte Dicke bei ganz heruntergedrücktem Hebel mit der Höhenverstellung einstellen.
2. Einen Keil in den Spalt zwischen Press- und Grundplatte schieben.
3. Am Anschlag mit einem Stift eine Markierungslinie auf dem Keil ziehen.
4. Zusätzlich die Stellung der schwarzen Kugel auf dem Keil notieren – wie den Stundenzeiger einer Uhr. Damit ist die Einstellung eindeutig reproduzierbar.

Wieder einstellen: Keil einschieben, Griffhebel nach unten drücken und die Höhenverstellung drehen, bis die Pressplatte genau auf der Markierungslinie steht.

Tipp: Die Keile für unterschiedliche Fleischdicken mit verschiedenfarbigen Markierungen versehen.

Reinigung und Desinfektion



Reinigen



- Nach jedem Arbeitsgang und bei jedem Wechsel der Fleischart reinigen.
- Nur weiche Tücher, Schwämme ohne Scheuerseite oder weiche Bürsten verwenden.

1. Grobe Fleischreste entfernen. Bei hartnäckigen Rückständen kann ein Kunststoffschaber verwendet werden.
2. Gehäuseblock zur Seite schwenken und die Unterseite der Pressplatte reinigen.
3. Press- und Grundplatte mit milder Seifenlauge (z. B. Spülmittel) und feuchtem Tuch reinigen. Nur pH-neutrale bis leicht alkalische Reiniger im Bereich pH 6–9 verwenden.
4. Unterseite der Grundplatte regelmäßig reinigen. Presse zuvor wie zum Transport gegen Ausschwenken sichern. Gewicht von 25 bzw. 45 kg beachten – Typ XXL nur zu zweit oder mit geeigneter Hebehilfe anheben.
5. Mit Trinkwasser auf einem Tuch nachwischen und vollständig trocknen.
6. Sitz und Zustand der Gummifüße prüfen.



Desinfizieren

- Chlorfreie, alkoholbasierte Flächendesinfektion für den Lebensmittelbereich verwenden.
- Aufsprühen oder mit getränktem Tuch auftragen.
- Einwirkzeit des Herstellers beachten.
- Mit Trinkwasser nachwischen und vollständig trocknen.

Keinesfalls

- Nicht unter fließendem Wasser reinigen.
- Keine Dampf- oder Hochdruckgeräte verwenden.
- Nicht in die Spülmaschine geben.
- Keine chlor-, säurehaltigen oder stark alkalischen Reiniger, pH > 9, verwenden.
- Keine Scheuer- oder Edelstahlreiniger verwenden.
- Keine Stahlwolle, Topfkratzer, Messer oder andere scharfe bzw. spitze Werkzeuge verwenden.

Pflege und Schmierung



Wöchentlich ölen

1. Nur die gereinigte und vollständig trockene Presse schmieren.
2. Griffhebel nach unten legen und den Spalt auf ca. 25 mm einstellen.
3. Mindestens einmal wöchentlich vor Gebrauch je 1 Sekunde Öl in die drei Schmieröffnungen sprühen.
4. Griffhebel mehrmals bewegen und den Gehäuseblock mehrfach schwenken, damit sich das Öl verteilt.
5. Überschüssiges Öl an Säulen und Platten vollständig abnehmen.

Schmiermittel

- Zur Schmierung der Mechanik ausschließlich ein nach NSF H1 registriertes lebensmittelechtes Sprühöl verwenden.
- Speiseöl ist für die Mechanik ungeeignet, da es keinen ausreichenden Schmierfilm bildet.

TIPP · Unser Pflegeöl

- Wir empfehlen Würth HHS 2000 Plus für die Schmierung der Mechanik.
- Direkt bei endescon erhältlich – im Doppelpack.

Oberflächen pflegen

- Die Oberflächen der Presse mindestens einmal pro Woche dünn mit Speiseöl, z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl, einreiben.
- Griffhebel nicht ölen.

Transport und Lagerung



Vor dem Anheben sichern

1. Griffhebel in die obere Endlage bringen.
2. Transportkeile hochkant zwischen Grundplatte und Pressplatte einsetzen.
3. Höhenverstellung zudrehen, bis die Keile sicher eingespannt sind.
4. Erst danach die gesicherte Presse bewegen.

– Typ XXL nur zu zweit oder mit geeigneter Hebehilfe bewegen und dabei an der Grundplatte abstützen.

WARNUNG · VERLETZUNGSGEFAHR

Die Presse niemals ungesichert am Griff anheben. Ohne Sicherung können Grund- und Pressplatte beim Anheben unkontrolliert ausschwenken.

Lagerung

- Trocken bei +5 °C bis +40 °C lagern.
- Vor Frost und starken Temperaturschwankungen schützen.
- Vor längerer Lagerung reinigen und vollständig trocknen.
- Schmierstellen wie unter „Pflege und Schmierung“ beschrieben ölen.
- Grundplatte und Pressplatte dünn mit herkömmlichem Speiseöl einölen.
- Vor der Wiederinbetriebnahme erneut reinigen und schmieren.

Versand

- Presse mit Transportkeilen sichern.
- Für Versand und längere Transporte immer die Originalverpackung verwenden.
- Innen- und Außenkarton schützen die Presse beim Transport.

Wenn etwas nicht stimmt

Führen Sie ausschließlich die nachfolgend beschriebenen Maßnahmen selbst durch.
Bleibt eine Störung nach der beschriebenen Abhilfe bestehen, nehmen Sie die Presse **außer Betrieb** und wenden Sie sich an endescon oder einen von endescon benannten Servicepartner.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Griffhebel läuft schwer oder ruckelt	Säulen trocken oder verschmutzt Lager verschlissen oder beschädigt	Reinigen und schmieren – siehe „Pflege und Schmierung“.
Presse lässt sich schwer drehen	Säulen trocken oder verschmutzt Lager verschlissen oder beschädigt	Reinigen und schmieren – siehe „Pflege und Schmierung“.
Presse kippt beim Pressen nach vorn	Fleischdicke falsch eingestellt	Fleischdicke einstellen – siehe „Fleischdicke einstellen“. Der Griffhebel muss beim Pressen bis zum Anschlag nach unten bewegt werden können.
Schnitzel wird ungleichmäßig dick	Fleisch außermittig aufgelegt Presse steht schief	Mittig auflegen. Ebene Fläche wählen. Gummifüße prüfen.
Eingestellte Dicke wird nicht gehalten	Höhenverstellung hat sich verdreht	Mit Keilschablone neu einstellen – siehe „Einstellung reproduzieren“.
Presse rutscht auf der Arbeitsfläche	Gummifuß fehlt oder ist verschlissen	Gummifüße ersetzen. Betrieb bis dahin einstellen.
Oberfläche wirkt matt, fleckig, rau oder zeigt blanke Stellen	Unsachgemäße Reinigung Oxidschicht angegriffen	Service kontaktieren. Bei blanken Stellen Betrieb einstellen.
Spiel im Gehäuseblock, Knacken, Verkanten	Lager verschlissen	Service kontaktieren.

Weitere Antworten und aktuelle Hinweise finden Sie in unseren FAQ.
www.schnitzelpresse.de/faq

Service und Ersatzteile

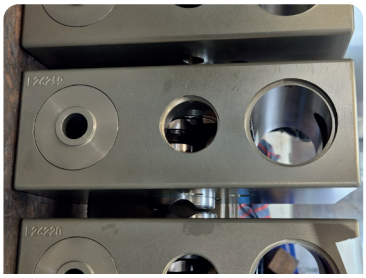
Service

- Presse je nach Beanspruchung mindestens alle 2 bis 3 Jahre warten und inspizieren lassen.
- Bei täglichem Einsatz wird eine jährliche Inspektion empfohlen.
- Service telefonisch oder per E-Mail anmelden.
- Sie erhalten eine RMA-Nummer. Geben Sie diese bei jeder Korrespondenz an und vermerken Sie sie gut sichtbar auf dem Versandkarton.
- Bei jeder Anfrage Typ und Seriennummer angeben.
  Für eine zügige Bearbeitung möglichst genaue Angaben zum Schadensbild machen.
- Für Service und Versand sicher verpacken.
  Möglichst die Originalverpackung verwenden.

Kontakt

endescon GmbH
Wilhelm-Tell-Straße 7
D - 67071 Ludwigshafen
Deutschland

+49 621 672027
info@schnitzelpresse.de



Die Seriennummer ist auf der Oberseite des Gehäuseblocks eingraviert.

Zubehör und Ersatzteile

- Schmieröl, Gummifüße und Transportkeile sind direkt bei endescon erhältlich.
- Versandkartons erhalten Sie ebenfalls bei endescon.
- Für Reparaturen und Ersatzteile wenden Sie sich an endescon oder einen von endescon benannten Servicepartner.

Herstellergarantie

Garantiegeber

endescon GmbH
Wilhelm-Tell-Straße 7
D - 67071 Ludwigshafen
Deutschland
Telefon +49 621 672027
info@schnitzelpresse.de

Umfang, Dauer, Geltungsbereich

Die endescon GmbH gewährt auf die Schnitzelpresse eine Garantie von 2 Jahren ab Rechnungsdatum gegen Material- und Herstellungsfehler. Räumlicher Geltungsbereich: Europäische Union. Im Garantiefall wird die Ware nach Wahl der endescon GmbH repariert oder ersetzt.

Nicht von der Garantie erfasst

- unsachgemäße oder missbräuchliche Behandlung, insbesondere Verwendung entgegen „Bestimmungsgemäße Verwendung“
- normale Abnutzung und Verschleißteile (z. B. Gummifüße, Transportkeile)
- Nichtbeachtung der Sicherheits-, Reinigungs- und Schmiervorgaben dieser Anleitung
- Gewalteinwirkung, etwa Schläge oder Sturz
- Reparaturversuche und Umbauten in Eigenregie
- Umwelteinflüsse wie Frost, Hitze oder Feuchtigkeit außerhalb der zulässigen Bedingungen

So machen Sie die Garantie geltend

1. Melden Sie den Garantiefall unter info@schnitzelpresse.de oder +49 621 672027 an.
2. Sie erhalten eine RMA-Nummer. Geben Sie diese bei jeder Korrespondenz an und vermerken Sie sie gut sichtbar auf dem Versandkarton.
3. Legen Sie eine Kopie der Rechnung bei, damit die Garantiefrist geprüft werden kann. Ohne Rechnungskopie kann die Garantieleistung abgelehnt werden. Falls sich Name und Anschrift des Verkäufers nicht aus der Rechnung ergeben, geben Sie diese bitte zusätzlich an.
4. Ermöglichen Sie die Prüfung des Garantiefalls, in der Regel durch Einsenden der Ware.
5. Verpacken Sie die Ware transportsicher – am besten in der Originalverpackung –, um Transportschäden zu vermeiden. Falls die Originalverpackung nicht mehr vorhanden ist, erhalten Sie einen geeigneten Versandkarton bei endescon.

Die Versandkosten im Rahmen dieser Garantie trägt der Kunde.

Gut zu wissen

Aufbewahren und weitergeben

- Diese Anleitung ist Bestandteil der Presse.
- Anleitung griffbereit am Aufstellort aufbewahren.
- Bei Weitergabe der Presse die Anleitung und die Transportkeile mitgeben.
- Vor jeder Weitergabe bzw. jedem Transport die beweglichen Teile mit den Transportkeilen sichern.

Warn- und Hinweissystem

SIGNALWORT	BEDEUTUNG
GEFAHR	Unmittelbar drohende Gefahr. Tod oder schwere, bleibende Verletzung tritt ein, wenn die Maßnahme nicht befolgt wird.
WARNUNG	Mögliche Gefahr. Tod oder schwere Verletzung kann eintreten.
VORSICHT	Mögliche Gefahr. Leichte oder mittelschwere Verletzung kann eintreten.
HINWEIS	Kein Verletzungsrisiko. Sachschaden, Hygienemangel oder Funktionsverlust kann eintreten.

Entsorgung

- Verpackung sortenrein der Wertstoffsammlung zuführen.
- Presse am Ende der Nutzungsdauer als Metallschrott bei einem Wertstoffhof oder Schrotthändler abgeben.

Rechtliche Hinweise

- Die Presse ist ausschließlich zur gewerblichen Verwendung bestimmt und damit kein Verbraucherprodukt im Sinne der Verordnung (EU) 2023/988.
- Die Erklärung zur Eignung für den Lebensmittelkontakt nach Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 stellen wir auf Anfrage als separates Dokument zur Verfügung: info@schnitzelpresse.de.

Wir sind für Sie da

+49 621 672027

info@schnitzelpresse.de

www.schnitzelpresse.de

www.schnitzelpresse.de/service/

Scannen und weitere
Informationen aufrufen.

endescon GmbH

Wilhelm-Tell-Straße 7
D - 67071 Ludwigshafen
Deutschland