VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Oil Press Machine

MODEL:WF-J168

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Oil Press Machine

MODEL:WF-J168



This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

EXPLANATIONS OF SYMBOLS

	Read the instructions manual.
	Do not throw away with the normal household waste. Instead, turn to recycling centers in an environmentally friendly way. Please take care to protect the environment .
	The product complies with the applicable European directives and the method of assessing the conformity of these directives has been performed.
	Safe material for food.
	Protection class I.
	Guaranteed sound power level Lwa in dB.

IMPORTANT SAFSTY WARNINGS

1.WARNING – RISK OF BURNS, PINCHING, ELECTRIC SHOCK, OR INJURY READ AND UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLATION, OPERATION, OR MAINTENANCE. FAILURE TO FOLLOW THESE SAFETY INSTRUCTIONS MAY RESULT IN SERIOUS INJURY, BURNS, ELECTRIC SHOCK, OR PROPERTY DAMAGE.

2.This oil press is intended for **ADULT USE ONLY.** Not for use by children, persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or those without proper supervision.

3.**HOT SURFACE HAZARD.** During operation, the press chamber, screw, and oil outlet will become extremely hot. Keep hands, fingers, and body parts away from hot surfaces to avoid severe burns. Do not touch hot parts until the machine has completely cooled down (minimum 30 minutes after power off).

4.**PINCH/CRUSH HAZARD.** Keep hands, fingers, hair, clothing, and accessories clear of moving parts (screw, gears, or pressing plates) during operation. Never insert hands or tools into the press chamber while the machine is running.
5.**ELECTRIC SHOCK HAZARD (FOR ELECTRIC MODELS ONLY).** Unplug the machine before cleaning, disassembling, or maintaining. Do not use the machine with wet hands, near water, or in damp environments. Check the power cord regularly for damage; if damaged, stop use immediately and replace with a manufacturer-approved cord.
6.Use only for its intended purpose: pressing edible oils from suitable seeds (e.g., soybeans, peanuts, sunflower seeds). Do not press hard materials (stones, metal, glass) or non-edible substances. Misuse may damage the machine or cause injury.
7.Do not use the press if it is damaged, broken, has missing parts, or malfunctions. Contact the manufacturer for replacement parts or repair; do not attempt to modify or repair the machine yourself.
8.Keep children and pets away from the machine at all times during operation. Do not leave the machine unattended while it is running.
9.Food contact surfaces must be cleaned thoroughly before first use and after each use to comply with food safety requirements. Do not use abrasive cleaners that may damage food contact parts.
10.For electric models: Do not exceed the rated voltage and power. Use only a grounded power outlet that matches the machine's specifications.

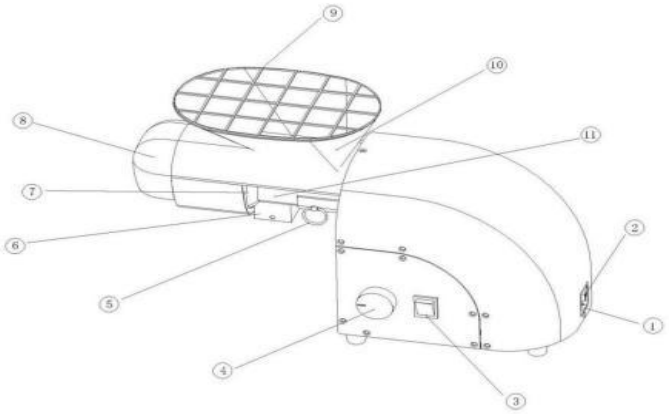
COMPLIANCE STATEMENT

Hereby, the manufacturer declares that this oil press complies with the essential requirements and other relevant provisions of the following EU directives and regulations:
For electric models: Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU
Food Contact Materials Regulation (EC) No 1935/2004 (all models,

for food contact parts)
General Product Safety Directive 2001/95/EC (all models)
The food contact parts of this product are made of materials that meet the EU requirements for articles intended to come into contact with food, ensuring safety for food processing.
This oil press complies with the safety requirements of the U.S. Consumer Product Safety Commission (CPSC). For electric models, it also complies with the relevant requirements of the U.S. Federal Communications Commission (FCC).
Food contact materials and parts comply with the requirements of the U.S. Food and Drug Administration (FDA) 21 CFR (Code of Federal Regulations) for food contact substances, ensuring safe use in food processing.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Introduction to the structure of the oil press



1.socket	2. heating switch	3. pressure and reverse switch
4.emperature controller	5. fixing pin for press hole	6. square tube for oil guide
7. integrated heater holder	8. scratch stopper	9. safety net
10. hopper	11. pressing chamber (built-in hot pressing rod)	12. suitable for cold pressing rod

The scope of delivery of the oil press includes:

Main unit： 1 manual, 1 power cord, 1 oil cup, 1 strainer, 1 tube brush, 1 anti-scald glove, 1 press chamber, 2 press bars (hot press bar is wt mounted on machine, cold press bar is included in accessories), 1 latch, 1 oil guide square tube, 1 disassembly bar ， 1 decorative cover. **Please make sure the accessories are complete before use, if there are any missing, it may not be able to use the machine properly, please contact us in time.**

Tips from seller:

Seller Tip: Before pressing, please evaluate whether the material to be pressed is suitable for pressing.

1. seeds with high oil content and seed kernels such as.

2. Do not use for pressing fruits and olive meat (products with high water content) 3. Make sure the seeds to be pressed are dry before pressing, they do not need to be roasted, but they must be dried or sun-dried. Otherwise, there will be poor oil production.

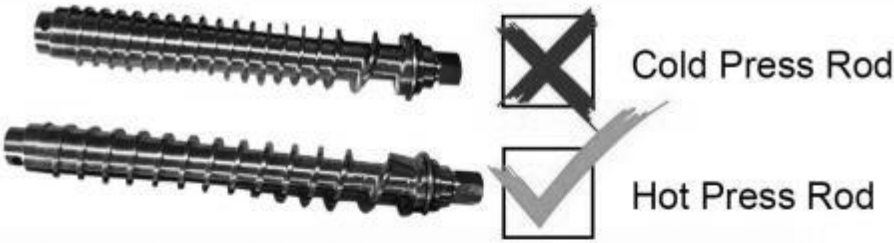
Cold pressing and hot pressing in the use of different press rods

We have two kinds of pressing rods, 1.Cold pressing pressing rod, 2.Hot pressingn pressing rod, see the product structure introduction for the Differentiation method, we used them in detail and tested the performance of the two pressing bars under different conditions and use temperature.

Press bar type	Setting the temperature	Oil discharge temperature	Oil yield
Cold pressing Pressstab	0	0	High oil yield (recommended)
	200	40-50	Average oil yield
Hot pressingn Pressstab	0	0	Slag from the oil leak, not usable
	200	40-50	High oil yield(recommended)

We therefore recommend replacing the cold press rods for customers who need cold press and the hot press rods for customers who need hot press to improve the oil yield of the equipment.

Using steps for hot press



How to distinguish the hot press rod and the cold press rod:

1. The thread of cold press rod is tighter than that of hot press rod
2. The hot press rod is required to be installed on the machine by default, the press rod needs to be replaced if you need cold press.









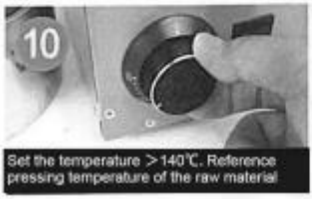
















Demontage- und Reinigungsschritte

Notiz: Lesen Sie bitte vor der Verwendung
1. Halten Sie nach der Nutzung unbedingt Reverse" 30 Sekunden lang gedruckt.2. Bei der Demontage (insbesondere Heilpressen) nach der Arbeit tragen Sie bittedie Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
2. Es wird empfohlen, die Stab und Kammer sofort nach dem Pressen zu reinigen,da sich das OI sonst verfestigt und das nachste Nutzungserlebnis beeintrachtigt!
3. Wenn bei der nachsten Installation Olreste in der Presskammer/Stange verbleibenfuhrt dies dazu, dass der Riegel nicht reibungslos eingefuhrt wird. Zu diesem Zeitpunkt versuchen Sie 1 Reverse" gedruckt zu halten oder (2 der Stabund die Kammer zu reinigen.



16

Tips from seller:

IMPORTANT: THE HEATING SWITCH MUST BE TURNED ON BEFORE THE MACHINE STARTS TO PRESS, REVERSE, AND ADJUST THE TEMP. OTHERWISE THE MOTOR WILL BE DAMAGED!

①Hold down the "Reverse" button for more than 30 seconds after pressing the oil. If you do not press the reverse button after the pressing has cooled down, the remaining residue in the pressing will become hard and the pressing rod will get stuck in the pressing, difficult to take out. If there is a power failure in the middle, please turn off the start switch, disconnect the power supply and turn it on to preheat for more than 10 minutes when the machine is on. Turn on the machine (similarly, it must be

preheated and then restarted if it is stopped for a long time and the preheat switch is off).

② When replacing the press bar, if the cold press bar is removed and replaced with a hot press bar, make sure that the replaced press bar is clean and free of residue, otherwise the bar will be difficult to insert . If insertion is difficult, you can also press the reverse button and insert while reversing.

Oil yield reference

Raw materials	Oil yield	Oil yield The oil content of the seeds themselves
Peanut	38%—45%	Oil content 42%—48%
White sesame	45%—55%	Oil content 50%—60%
black sesame	43%—55%	Oil content 50%—60%
Sunflower seeds	45%—50%	Oil content 50%—55%
Walnut	48%—60%	Oil content 55%—65%
Flaxseed	30%—40%	Oil content 32%—45%

Common pressed oilseeds

Raw materials	Temperatur (C)	Raw materials	Temperatur (C)	Raw materials	Temperatur (C)
Peanut	Hotpressing: 180-250 Coldpressing: 0-30	Raps	Hotpressing: 100-230 Coldpressing: 0-30	Camellia fruit	Hotpressing: 140-200 Coldpressing: 0-30
Sesame	Hotpressing: 200-230 Coldpressing: 0-30	Flaxseed	Hotpressing: 60-200 Coldpressing: 0-30	Sunflower seeds	Hotpressing： 200-230 Coldpressing: 0-30
Walnut	Hotpressing: 120-200 Coldpressing: 0-30	Perilla-Seeds	Hotpressing: 200-230 Coldpressing: 0-30	Pine nuts	Hotpressing: 200-230 Coldpressing: 0-30
Olive pit	Hotpressing: 150-230 Coldpressing: 0-30	Almond	Hotpressing: 150-230 Coldpressing: 0-30	Hemp seed	Hotpressing: 200-230 Coldpressing: 0-30
Coconut kernel	Hotpressingn: 150-200 Coldpressing: 0-30	Soy	Hotpressingn: 200-230 Coldpressing: 0-30	Pumpkin seeds	Hotpressingn: 150-230 Coldpressing: 0-30

Note: Quality, origin, storage year, moisture content, etc. of the same raw material will affect the actual oil yield The above data is listed for reference after actual measurement.

Common errors and solutions

Frequent malfunctions	Reason	Solution
The pinch bar does not rotatet	Motor overload protection	When you press the oil pressure switch or material return switch, the motor shudders and then stops. Press the oil pressure switch or material return switch and repeat many times until the motor returns successfully.
		If the cold press is overloaded, set the high pressure press temperature for 5 - 1 0 minutes and then turn on the material return switch
	Motor over ea ng protection	Wait 30-60 minutes before powering up
Slag from the oil outlet	The raw materials are too wet	Fry or bake and squeeze the oil
	The pinch drill rod is not cleaned, the material is not fed or the slag outlet is blocked	Clean the press and boring bar again
The oil leaks from the residue outlet and the oil is turbid	The raw materials are too wet	Dry raw materials or bake or fry raw materials.
There is a lot of oil in the filler opening	The oil outlet is clogged and the oil collects in the press bore	Use a toothpick or brush to clean the oil outlet
The slag is burned	The raw material is too dry or the temperature is too high	Set the low pressure temperature
The pinch bar cannot be pulled out of the pinch hole	After completion of the pressing process, there is residual oil in the press bore and the press rod is clogged.	Place the pressing and boring bar on the machine, lock it firmly and disassemble and disconnect it after 3 0 seconds from the start of material re urn



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Presse à huile

MODÈLE : WF-J168

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Oil Press Machine

MODÈLE : WF-J168



Voici les instructions originales. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel à sa guise. L'apparence du produit que vous recevrez peut différer. Nous vous prions de nous excuser si nous vous informons des mises à jour techniques ou logicielles concernant notre produit.

EXPLICATIONS DES SYMBOLES

	Lisez le manuel d'instructions.
	Ne jetez pas ces déchets avec les ordures ménagères. Déposez-les plutôt dans les centres de recyclage, dans le respect de l'environnement. Protégeons la planète !
	Le produit est conforme aux directives européennes applicables et la méthode d'évaluation de la conformité à ces directives a été mise en œuvre.
	Matériau sans danger pour les aliments.
	Classe de protection I.
	Niveau de puissance acoustique garanti Lwa en dB.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

1. AVERTISSEMENT – RISQUE DE BRÛLURES, DE PINCEMENTS, DE CHOC ÉLECTRIQUE OU DE BLESSURES. LIRE ET COMPRENDRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'INSTALLATION, L'UTILISATION OU L'ENTRETIEN. LE NON-RESPECT DE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES, DES BRÛLURES, UNE ÉLECTROCUTION OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.

2. Cette presse à huile est réservée aux **adultes.** Ne pas utiliser par des enfants, des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ni sans surveillance adéquate.

3. **RISQUE DE BRÛLURES.** Pendant le fonctionnement, la chambre de pression, la vis et la sortie d'huile deviendront extrêmement chaudes. Tenez vos mains, vos doigts et toute autre partie du corps éloignés des surfaces chaudes afin d'éviter les brûlures graves. Ne

touchez pas les pièces chaudes tant que la machine n'a pas complètement refroidi (au moins 30 minutes après la mise hors tension).

4. **RISQUE DE PINCEMENT/ÉCRASEMENT.** Pendant le fonctionnement, tenez vos mains, vos doigts, vos cheveux, vos vêtements et vos accessoires éloignés des pièces mobiles (vis, engrenages ou plaques de pression). N’introduisez jamais vos mains ni d’outils dans la chambre de la presse lorsque la machine est en marche.

5. **RISQUE D'ÉLECTROCUTION (POUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES UNIQUEMENT).** Débranchez l'appareil avant de le nettoyer, de le démonter ou d'effectuer toute opération d'entretien. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées, à proximité d'eau ou dans un environnement humide. Vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation ; s'il est endommagé, cessez immédiatement l'utilisation et remplacez-le par un cordon d'alimentation homologué par le fabricant.

6. Utiliser uniquement pour l'usage prévu : extraction d'huiles comestibles à partir de graines appropriées (par exemple, soja, arachides, graines de tournesol). Ne pas presser de matériaux durs (pierres, métal, verre) ni de substances non comestibles. Une mauvaise utilisation peut endommager la machine ou provoquer des blessures.

7. N’utilisez pas la presse si elle est endommagée, cassée, s’il manque des pièces ou si elle présente un dysfonctionnement. Contactez le fabricant pour obtenir des pièces de rechange ou pour la réparation ; n’essayez pas de modifier ou de réparer la machine vous-même.

8. Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de la machine pendant son fonctionnement. Ne laissez pas la machine sans surveillance lorsqu'elle est en marche.

9. Les surfaces en contact avec les aliments doivent être soigneusement nettoyées avant la première utilisation et après

chaque utilisation afin de respecter les normes d'hygiène alimentaire. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs susceptibles d'endommager les pièces en contact avec les aliments.
10. Pour les modèles électriques : ne pas dépasser la tension et la puissance nominales. Utiliser uniquement une prise de courant mise à la terre et conforme aux spécifications de l'appareil.

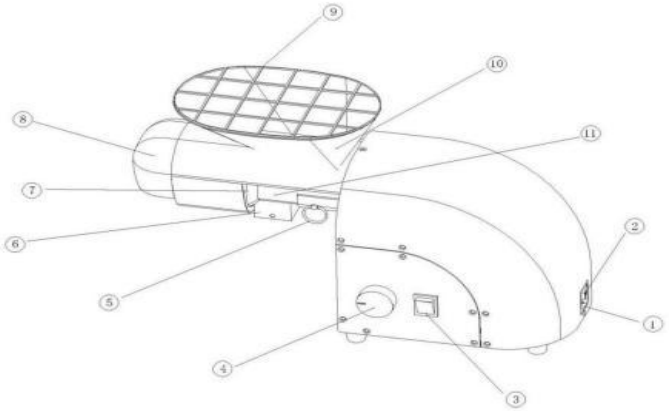
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Par la présente, le fabricant déclare que cette presse à huile est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes des directives et règlements européens suivants :
Pour les modèles électriques : Directive Basse Tension (DBT) 2014/35/UE
Règlement (CE) n° 1935/2004 relatif aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires (tous modèles, pour les pièces en contact avec les denrées alimentaires)
générale relative à la sécurité des produits 2001/95/CE (tous modèles)
Les parties de ce produit destinées à entrer en contact avec les aliments sont fabriquées à partir de matériaux conformes aux exigences de l'UE pour les articles destinés à entrer en contact avec les aliments, garantissant ainsi la sécurité des procédés de transformation alimentaire.
Cette presse à huile est conforme aux normes de sécurité de la Commission américaine de la sécurité des produits de consommation (CPSC). Les modèles électriques sont également conformes aux exigences de la Commission fédérale des communications (FCC) des États-Unis.
Les matériaux et pièces en contact avec les aliments sont conformes aux exigences de la Food and Drug Administration (FDA) américaine, 21 CFR (Code of Federal Regulations), concernant les substances en contact avec les aliments, garantissant ainsi une

utilisation sûre dans la transformation des aliments.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Introduction à la structure de la presse à huile



1. prise	2. interrupteur de chauffage	3. Pressostat et inverseur
4. Contrôleur de température	5. Goupille de fixation pour trou de presse	6. Tube carré pour guide d'huile
7. Support de chauffage intégré	8. butée anti-rayures	9. filet de sécurité
10. trémie	11. chambre de pression (pressage à chaud intégré) tige)	12. Convient pour la tige de pressage à froid

La livraison de la presse à huile comprend :

Principal unité : 1 manuel , 1 électrique cordon , 1 huile tasse , 1 passoire , 1 tube brosse , 1 gant anti - brûlure , 1 presse chambre , 2 pressions bars (chauds) presse bar est poids monté sur machine , presse à froid bar est compris dans accessoires), 1 loquet , 1 huile guide carré tube , 1 barre de démontage 1 décoratif Couvrir . **S'il vous plaît . faire bien sûr le accessoires sont complet avant utiliser , si là sont n'importe lequel manquant , il peut pas être capable à utiliser le machine correctement , s'il te plaît contact nous dans temps .**

Conseils depuis vendeur :

Vendeur Conseil : Avant appuyer , s'il vous plaît évaluer si le matériel à être pressé est approprié pour presser .

1. graines avec haut huile contenu et graine graines tel comme .

2. Faites pas utiliser pour pressage fruits et olive viande (produits) avec haut eau contenu) 3. Fabriquer bien sûr le graines à être pressé sont sec avant pressant , ils faire pas besoin à être rôti , mais ils doit être séché ou séché au soleil . Sinon , il y a volonté être pauvre production de pétrole .

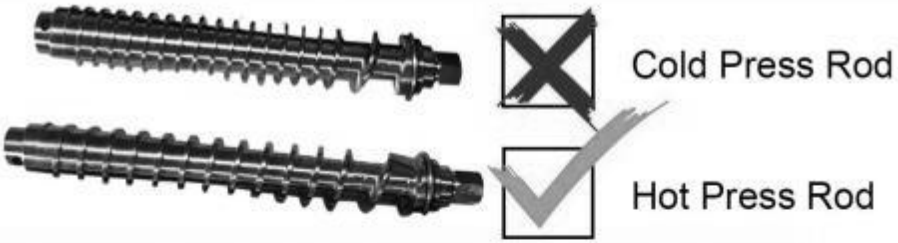
Froid pressage et chaud pressage dans le utilisation de différents tiges de presse

Nous avoir deux types de pressage tiges , 1. Froid pressage pressage tige , 2. Chaud appuyer tige , voir le produit structure introduction pour le Différenciation méthode , nous utilisé eux dans détail et testé le performance de le deux pressage bars sous différentes conditions et utiliser température .

Presse bar taper	Paramètre la température	Huile température de décharge	Huile rendement
Froid appuyer sur la touche Tab	0	0	Haut huile rendement (recommandé)
	2 00	4 0-50	Moyenne huile rendement
Chaud Appuyer sur la touche Tab	0	0	Scories depuis le huile fuite , pas utilisable
	2 00	4 0-50	Haut huile rendement (recommandé)

Nous donc recommander remplacer le froid presse tiges pour clients OMS besoin de froid presse et le chaud presse tiges pour clients OMS besoin chaud presse à améliorer l'huile rendement de le équipement .

Using steps for hot press



How to distinguish the hot press rod and the cold press rod:

1. The thread of cold press rod is tighter than that of hot press rod
2. The hot press rod is required to be installed on the machine by default, the press rod needs to be replaced if you need cold press.









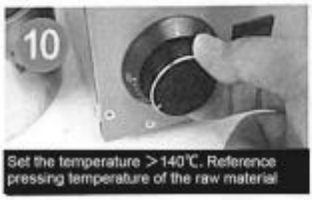
















Schritte de démontage et de réinstallation

Notiz: Lesen Sie bitte vor der Verwendung
1. Halten Sie nach der Nutzung unbedingt Reverse" 30 Sekunden long gedruckt.2. Bei der Demontage (insbesondere Heilpressen) nach der Arbeit tragen Sie bittedie Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
2. Es wird empfohlen, die Stab und Kammer sofort nach dem Pressen zu reinigen,da sich das OI sonst verfestigt et das nachste Nutzungserlebnis beeintrachtigt !
3. Lors de l'installation ultérieure, Olreste in der Presskammer/Stange verbleibenfuhrt dazu, car der Riegel nicht reibungslos eingefuhrt wird.
Zu ce point Zeitpunkt versuchen Sie 1 Reverse" gedruckt zu halten oder (2 der Stabund die Kammer zu reinigen.



16

Conseils depuis vendeur :

IMPORTANT : LE CHAUFFAGE CHANGER DOIT ÊTRE TOURNÉ SUR AVANT LE LA MACHINE COMMENCE À APPUYER, À INVERSER ET À RÉGLER LA TEMPÉRATURE. SINON LE MOTEUR SERA ENDOMMAGÉ !

① Tenir vers le bas le bouton « Inverser » pour plus moins de 30 secondes après pressage le pétrole . Si toi ne pas presse le inverse bouton après le pressage a refroidi en bas , le restant résidu dans la pression volonté devenir dur et le pressage tige volonté obtenir bloqué dans le pressant , difficile prendre dehors . Si là est un pouvoir échec dans le milieu , s'il vous plaît tourner désactivé le commencer changer , déconnectez le pouvoir fournir et tourner il sur à préchauffer pour plus moins de 10

minutes quand le machine est Allumer . sur le machine (de même , il doit être préchauffé et alors redémarré si il est arrêté pour le long de temps et le préchauffer changer est désactivé).

② Quand remplacer le presse barre , si le froid presse bar est supprimé et remplacé avec un presse à chaud bar , faire bien sûr que le remplacé presse bar est faire le ménage et gratuit de résidu , sinon le bar volonté être difficile à insérer . Si insertion est difficile , tu peut aussi presse le inverse bouton et insérer alors que inversion .

Huile rendement référence

Brut matériels	Huile rendement	Huile rendement Le huile contenu de les graines eux-mêmes
Arachide	3 8%—45%	Huile contenu 42%—48%
Blanc sésame	45 % à 55 %	Huile contenu 50 % à 60 %
noir sésame	43 % à 55 %	Huile contenu 50 % à 60 %
Tournesol graines	45 % à 50 %	Huile contenu 50 % à 55 %
Noyer	48 % — 6 0 %	Huile contenu 5 5 %—65 %
Graines de lin d	30 % — 40 %	Huile contenu 32 % — 45 %

Commun pressé graines oléagineuses

Brut matériaux	Température (C)	Brut matériaux	Température (C)	Brut matériaux	Température (C)
Arachide	Pressage à chaud : 1 80-2 5 0 Pressage à froid : 0-30	Raps	Pressage à chaud : 1 00-230 Pressage à froid : 0-30	Caméli a fruit	Pressage à chaud : 1 40-200 Pressage à froid : 0-30
Même	Pressage à chaud : 2 0 0-230 Pressage à froid : 0-30	Graines de lin d	Pressage à chaud : 60-200 Pressage à froid : 0-30	Tourneso l graine s	Pressage à chaud : 200-230 Pressage à froid : 0-30
Noyer	Pressage à chaud : 1 20-20 0 Pressage à froid : 0-30	Périlla - Graines	Pressage à chaud : 200-230 Pressage à froid : 0-30	Pin noix	Pressage à chaud : 200-230 Pressage à froid : 0-30
Olive fosse	Pressage à chaud : 1 50-23 0 Pressage à froid : 0-30	Amande	Pressage à chaud : 1 50-230 Pressage à froid : 0-30	Chanvre graine	Pressage à chaud : 200-230 Pressage à froid : 0-30

Noix de coco noyau	Pressage à chaud n : 1 50-200 Pressage à froid : 0-30	Soja	Pressage à chaud n : 200-230 Pressage à froid : 0-30	Citrouille graines	Pressage à chaud n : 1 50-230 Pressage à froid : 0 - 30

Note : Qualité , origine , stockage année , humidité contenu , etc. de le même brut matériel affectera le réel huile rendement Le au-dessus de données est listé pour référence après réel mesure .

Commun erreur s et solutions

Fréquent dysfonctionnements m	Raison	Solution
Le pincer bar ne rotation	Moteur surcharge protection	Quand toi presse le huile pression changer ou matériel retour interrupteur , le moteur frissons et alors s'arrête . Presse le huile pression changer ou matériel retour changer et répéter beaucoup fois jusqu'à le moteur retours avec succès .
	t	Si le froid presse est surchargé , ensemble le haut pression presse température pour 5 à 1 0 minutes et alors tourner sur le matériel retour changer
	Mo or over ea ng protection	Attendez 30 à 60 minutes avant la mise sous tension en haut
Scories depuis le huile de sortie	Le brut matériels sont trop humide	Frire ou cuire et presser le pétrole
	Le pincer percer tige est pas nettoyé , le matériel est pas nourri ou le scories sortie est b verrouillé	Faire le ménage le presse et ennuyeux sauf un gain
Le huile fuites depuis le résidu sortie et le huile est trouble	Le brut matériels sont trop humide	Sec brut matériels ou cuire ou frire brut matériaux . t
Là est un parcelle de huile dans le produit de	Le huile sortie est bouché et le huile collecte dans le presse alésage	Utiliser un cure-dent ou brosse nettoyer le huile sortie

remplissage ouverture		
Le scories est brûlé	Le brut matériel est aussi sec ou le température est aussi haut	Ensemble le faible pression température
Le pincer bar ne peut pas être tiré dehors de le pincer trou	Après achèvement de le pressage processus , il y a est résiduel huile dans le presse alésage et le presse tige est bouché .	Lieu le pressage et ennuyeux bar sur le machine , serrure il fermement et démonter et déconnexion il après 3 0 secondes depuis le commencer de matériel concernant urne



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Ölpresse

MODELL: WF-J168

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Oil Press Machine

MODELL: WF-J168



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates informieren werden .

Erläuterungen der Symbole

	Lesen Sie die Bedienungsanleitung.
	Bitte entsorgen Sie diese Abfälle nicht im normalen Hausmüll. Bringen Sie sie stattdessen umweltfreundlich zu Recyclinghöfen. Helfen Sie mit, die Umwelt zu schützen.
	Das Produkt entspricht den geltenden europäischen Richtlinien, und die Methode zur Bewertung der Konformität mit diesen Richtlinien wurde durchgeführt.
	Unbedenkliches Material für Lebensmittel.
	Schutzklasse I.
	Garantierter Schallleistungspegel Lwa in dB.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. WARNUNG – VERBRENNUNGS-, EINSCHWEISS-, STROMSCHLAG- ODER VERLETZUNGSGEFAHR. LESEN UND VERSTEHEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR DER INSTALLATION, DEM BETRIEB ODER DER WARTUNG. DIE NICHTBEACHTUNG DIESER SICHERHEITSHINWEISE KANN ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN, VERBRENNUNGEN, STROMSCHLAG ODER SACHSCHÄDEN FÜHREN.

2. Diese Ölpresse ist **ausschließlich für Erwachsene bestimmt.** Nicht für Kinder, Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen ohne angemessene Aufsicht geeignet.

3. **GEFAHR DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN.** Während des Betriebs werden Presskammer, Schnecke und Ölauslass extrem heiß. Halten Sie Hände, Finger und Körperteile von heißen

Oberflächen fern, um schwere Verbrennungen zu vermeiden. Berühren Sie keine heißen Teile, bis die Maschine vollständig abgekühlt ist (mindestens 30 Minuten nach dem Ausschalten).
4. **Quetschgefahr.** Halten Sie Hände, Finger, Haare, Kleidung und Zubehör während des Betriebs von beweglichen Teilen (Schrauben, Zahnrädern oder Pressplatten) fern. Führen Sie niemals Hände oder Werkzeuge in die Presskammer ein, während die Maschine läuft.
5. **Stromschlaggefahr (nur für elektrische Modelle).** Vor Reinigung, Demontage oder Wartung den Netzstecker ziehen. Gerät nicht mit nassen Händen, in der Nähe von Wasser oder in feuchter Umgebung verwenden. Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen prüfen; bei Beschädigung sofort die Verwendung einstellen und durch ein vom Hersteller zugelassenes Kabel ersetzen.
6. Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden: Pressen von Speiseölen aus geeigneten Samen (z. B. Sojabohnen, Erdnüsse, Sonnenblumenkerne). Keine harten Materialien (Steine, Metall, Glas) oder nicht essbare Substanzen pressen. Unsachgemäße Verwendung kann die Maschine beschädigen oder zu Verletzungen führen.
7. Benutzen Sie die Presse nicht, wenn sie beschädigt oder defekt ist, Teile fehlen oder sie Fehlfunktionen aufweist. Wenden Sie sich für Ersatzteile oder Reparaturen an den Hersteller; versuchen Sie nicht, die Maschine selbst zu modifizieren oder zu reparieren.
8. Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs stets von der Maschine fern. Lassen Sie die Maschine während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
9. Lebensmittelberührende Oberflächen müssen vor der ersten und nach jeder Benutzung gründlich gereinigt werden, um die Lebensmittelhygienevorschriften einzuhalten. Verwenden Sie keine Scheuermittel, die die lebensmittelberührenden Teile beschädigen könnten.
10. Bei elektrischen Modellen: Die Nennspannung und -leistung dürfen nicht überschritten werden. Verwenden Sie ausschließlich

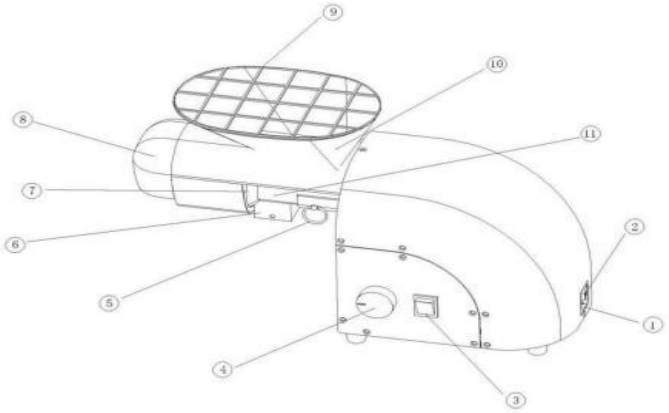
eine geerdete Steckdose, die den Spezifikationen des Geräts entspricht.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt der Hersteller, dass diese Ölpresse den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der folgenden EU-Richtlinien und -Verordnungen entspricht:
Für elektrische Modelle: Niederspannungsrichtlinie (LVD) 2014/35/EU
Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien für Lebensmittelkontakt (alle Modelle, für Teile mit Lebensmittelkontakt)
Allgemeine Produktsicherheitsrichtlinie 2001/95/EG (alle Modelle)
Die Teile dieses Produkts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, bestehen aus Materialien, die den EU-Anforderungen für Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen sollen, entsprechen und somit die Sicherheit bei der Lebensmittelverarbeitung gewährleisten.
Diese Ölpresse entspricht den Sicherheitsanforderungen der US-amerikanischen Kommission für Produktsicherheit (CPSC). Elektrische Modelle erfüllen darüber hinaus auch die entsprechenden Anforderungen der US-amerikanischen Federal Communications Commission (FCC).
Materialien und Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, entsprechen den Anforderungen der US-amerikanischen Lebensmittel- und Arzneimittelbehörde (FDA) 21 CFR (Code of Federal Regulations) für Lebensmittelkontaktstoffe und gewährleisten so eine sichere Verwendung bei der Lebensmittelverarbeitung.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Einführung in den Aufbau der Ölpresse



1. Buchse	2. Heizungsschalter	3. Druck- und Rückwärtsschalter
4. Temperaturregler	5. Befestigungsstift für Pressloch	6. Vierkantrohr für Ölführung
7. integrierter Heizkörperhalter	8. Kratzschutz	9. Sicherheitsnetz
10. Trichter	11. Presskammer (eingebaute Heißpressung) Stange)	12. Geeignet für Kaltpressstangen

Der Lieferumfang der Ölpresse umfasst:

Hauptsächlich Einheit : 1 manuell , 1 elektrisch Schnur , 1 Öl Tasse , 1 Sieb , 1 Rohr Bürste , 1 Verbrühungsschutzhandschuh , 1 Presse Kammer , 2 Druck Bars (heiß) drücken Bar Ist wt montiert An Maschine , Kaltpressung Bar Ist enthalten In Zubehör), 1 Riegel , 1 Öl Führung Quadrat Rohr , 1 Demontagestange 1 dekorative **Bitte** abdecken . **machen Sicher Die Zubehör Sind vollständig vor verwenden , Wenn Dort Sind beliebig fehlen , Es Mai nicht Sei fähig Zu verwenden Die Maschine richtig , Bitte Kontakt uns In Zeit .**

Tipps aus Verkäufer :

Verkäufer Tipp : Vorher B i t t e drücken auswerten ob Die Material Zu gedrängt werden Ist geeignet für Drücken .

1. Samen mit hoch Öl Inhalt Und Samen Kerne solch als .

2. Tun nicht verwenden für Drücken Früchte Und Olive Fleisch (Produkte) mit hoch Wasser Inhalt) 3. Machen Sicher Die Samen Zu Sei gepresst Sind trocken vor s i e drängten Tun nicht brauchen Zu geröstet w e r d e n Aber Sie muss Sei getrocknet oder sonnengetrocknet . Ansonsten g i b t es Wille Sei arm Ölproduktion .

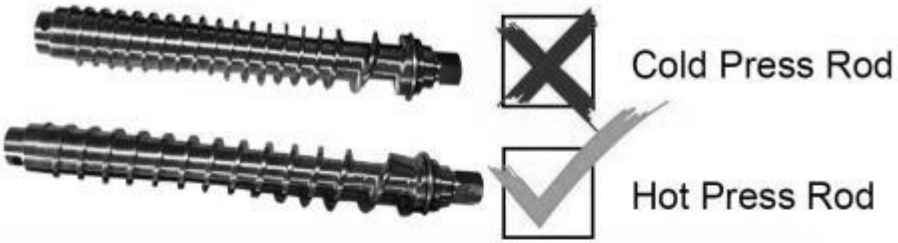
Kalt Drücken Und heiß Drücken In Die Verwendung von unterschiedlich Pressstangen

Wir haben zwei Arten von Drücken Stäbe , 1. Kalt Drücken Drücken Stange , 2. Heiß Drücken und Drücken Stab , siehe Die Produkt Struktur Einführung für Die Differenzierung Methode , wir gebraucht ihnen In Detail Und getestet Die Leistung von Die zwei Drücken Barren unter verschiedenen Bedingungen Und verwenden Temperatur .

Drücken Bar Typ	Einstellung die Temperatur	Öl Austrittstem peratur	Öl Ertrag
Kalt Drücken der Taste	0	0	Hoch Öl Ertrag (empfohlen)
	2 00	4 0-50	Durchschnitt Öl Ertrag
Heiß Drücken	0	0	Schlacke aus Die Öl Leck , nicht verwendbar
	2 00	4 0-50	Hoch Öl Ertrag (empfohlen)

Wir daher empfehlen ersetzen Die kalt drücken Stäbe für Kunden WHO Kälte nötig drücken Und Die heiß drücken Stäbe für Kunden WHO brauchen heiß drücken Zu verbessern das Öl Ertrag von Die Ausrüstung .

Using steps for hot press



How to distinguish the hot press rod and the cold press rod:

1. The thread of cold press rod is tighter than that of hot press rod
2. The hot press rod is required to be installed on the machine by default, the press rod needs to be replaced if you need cold press.









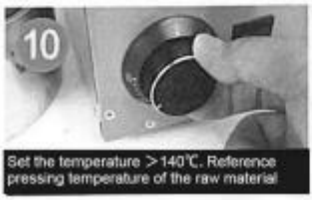
















Demontage- und Reinigungsschritte

Hinweis: Lesen Sie bitte vor der Verwendung
1. Halten Sie nach der Nutzung unbedingt „Reverse“ 30 Sekunden lang gedruckt.2. Bei der Demontage (insbesondere Heilpressen) nach der Arbeit tragen Sie bitte die Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
2. Es wird empfohlen, die Stab und Kammer sofort nach dem Pressen zu reinigen,da sich das Ol sonst verfestigt und das nächste Nutzungserlebnis beeintrachtigt!
3. Wenn bei der nächsten Installation Olreste in der Presskammer/Stange verbleiben, stirbt dazu, dass der Riegel nicht reibungslos eingefuhrt wird.
Zu diesem Zeitpunkt versuchen Sie 1 Reverse" gedruckt zu halten oder (2 der Stabund die Kammer zu reinigen.



16

Tipps aus Verkäufer :

WICHTIG: DIE HEIZUNG SCHALTEN MUSS SEIN GEDREHT AN VOR DEM DIE MASCHINE BEGINNT MIT DEM DRÜCKEN, DER RÜCKWÄRTSRICHTUNG UND DER TEMPERATURANPASSUNG. ANDERNFALLS DER MOTOR WIRD BESCHÄDIGT!

① Halten runter die " Umkehr " -Taste für mehr als 30 Sekunden nach Drücken Die Öl . Wenn Du nicht drücken Die umkehren Taste nach Die Drücken hat gekühlt unten , die übrig Rückstand In das Drängen Wille werden hart Und Die Drücken Stange Wille erhalten gesteckt In Die drängend , schwierig zu nehmen aus . Wenn Dort Ist A Leistung Versagen In Die Mitte , bitte drehen aus Die Start schalten , Trennen Sie die

Verbindung Leistung liefern Und drehen Es An Zu vorheizen für mehr als 10 Minuten Wann Die Maschine Ist Einschalten . An Die Maschine (ähnlich wie sie) muss Sei vorgeheizt Und Dann neu gestartet Wenn Es Ist gestoppt für entlang Zeit Und Die vorheizen schalten Ist aus).

② Wann ersetzen Die drücken bar , wenn Die kalt drücken Bar Ist ENTFERNT Und ersetzt mit A Heißpresse Bar , machen Sicher Das Die ersetzt drücken Bar Ist sauber Und frei von Rest , andernfalls die Bar Wille Sei schwierig Zu einfügen . Wenn Einfügung Ist schwierig , du dürfen Auch drücken Die umkehren Knopf und einfügen während Umkehrung .

Öl Ertrag Referenz

Roh Materialien	Öl Ertrag	Öl Ertrag Der Öl Inhalt von die Samen selbst
Erdnüsse	3 8 % – 45 %	Öl Inhalt 42%–48%
Weiß Sesam	45 %–55 %	Öl Inhalt 50%–60%
Schwarz Sesam	43 %–55 %	Öl Inhalt 50%–60%
Sonnenblume Samen	45 %–50 %	Öl Inhalt 50%–55%
Walnuss	48 %— 60 %	Öl Inhalt 5 5 %—65 %
Leinsamen d	30 % – 40 %	Öl Inhalt 32 %— 45 %

Gemeinsam gepresst Ölsaaten

Roh Materialien	Temperatur (C)	Roh Materialien	Temperatur (C)	Roh Materialien	Temperatur (C)
Erdnüsse	Heißpressen : 1 80-2 5 0 Kaltpressung : 0-30	Raps	Heißpressen : 1 00-230 Kaltpressung : 0-30	C amellia Obst	Heißpressen : 1 40-200 Kaltpressung : 0-30
S e same	Heißpressen : 2 0 0-230 Kaltpressung : 0-30	Leinsamen d	Heißpressen : 60-200 Kaltpressung : 0-30	Sonnenblume Samen	Heißpressen : 200-230 Kaltpressung : 0-30
Walnuss	Heißpressen : 1 20-20 0 Kaltpressung : 0-30	Perilla - Samen	Heißpressen : 200-230 Kaltpressung : 0-30	Kiefer Nüsse	Heißpressen : 200-230 Kaltpressung : 0-30
Olive Grube	Heißpressen : 1 50-23 0 Kaltpressung : 0-30	Mandel	Heißpressen : 1 50-230 Kaltpressung : 0-30	Hanf Samen	Heißpressen : 200-230 Kaltpressung : 0-30

Kokosnuss kernel	Hotpressingn : 1 50-200 Kaltpressung : 0-30	Soja	Hotpressingn : 200-230 Kaltpressung : 0-30	Kürbis Samen	Hotpressingn : 1 50-230 Kaltpressung : 0 - 30

Notiz : Qualität , Herkunft , Lagerung Jahr , Feuchtigkeit Inhalt usw. von Die Dasselbe roh Material wird sich auswirken Die tatsächlich Öl Ertrag Der über Daten Ist aufgeführt für Referenz nach tatsächlich Messung .

Gemeinsam Fehler s Und Lösungen

Häufig m alfunctions	Grund	Lösung
Der Prise Bar tut es nicht drehen	Motor Überlast Schutz t	Wann Du drücken Die Öl Druck schalten oder Material zurückkehren Schalter , der Motor Schaudern Und Dann hält an . Drücken Die Öl Druck schalten oder Material zurückkehren schalten Und wiederholen viele mal bis Die Motor Rückgaben erfolgreich .
		Wenn Die kalt drücken Ist überlastet Satz Die hoch Druck drücken Temperatur für 5 - 1 0 Minuten Und Dann drehen An Die Material zurückkehren schalten
	Mo or over ea ng protection	Warten 30-60 Minuten vor dem Einschalten hoch
Schlacke aus Die Ölauslass	Der roh Materialien Sind zu nass	Braten oder backen Und quetschen das Öl
	Der Prise bohren Stange Ist nicht gereinigt , die Material Ist nicht gefüttert oder Die Schlacke Outlet Ist b gesperrt	Sauber Die drücken Und langweilig Bar - Gewinn
Der Öl Lecks aus Die Rückstand Outlet Und Die Öl Ist trübe	Der roh Materialien Sind zu nass	Trocken roh Materialien oder backen oder braten roh Materialien . t
Dort Ist A viel von Öl im Füllstoff Öffnung	Der Öl Outlet Ist verstopft Und Die Öl sammelt In Die drücken	Verwenden A Zahnstocher oder Bürste zum Reinigen

	Bohren	Die Öl Outlet
Der Schlacke Ist verbrannt	Der roh Material Ist zu trocken oder Die Temperatur Ist zu hoch	Satz Die niedrig Druck Temperatur e
Der Prise Bar kann nicht Sei gezogen aus von Die Prise Loch	Nach Fertigstellung von Die Drücken Prozess , dort Ist Rest Öl In Die drücken Bohrung Und Die drücken Stange Ist verstopft .	Ort Die Drücken Und langweilig Bar An Die Maschine , Schloss Es fest Und zerlegen Und trennen Es nach 3 0 Sekunden aus Die Start von Material Re Urne



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Maszyna do tłoczenia oleju

MODEL: WF-J168

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Oil Press Machine

MODEL: WF-J168



To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

WYJAŚNIENIA SYMBOLI

	Przeczytaj instrukcję obsługi.
	Nie wyrzucaj ich razem z normalnymi odpadami domowymi. Zamiast tego oddaj je do punktów recyklingu w sposób przyjazny dla środowiska. Dbaj o środowisko.
	Produkt jest zgodny z obowiązującymi dyrektywami europejskimi. Przeprowadzono ocenę zgodności z tymi dyrektywami.
	Materiał bezpieczny dla żywności.
	Klasa ochrony I.
	Gwarantowany poziom mocy akustycznej Lwa w dB.

WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1. OSTRZEŻENIE – RYZYKO OPARZENIA, PRZYCIŚNIĘCIA, PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM LUB OBRAŻEŃ. PRZED INSTALACJĄ, UŻYCIEM LUB KONSERWACJĄ NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZROZUMIEĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE. NIEPRZESTRZEGANIE TYCH INSTRUKCJI BEZPIECZEŃSTWA MOŻE SPOWODOWAĆ POWAŻNE OBRAŻENIA, OPARZENIA, PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM LUB USZKODZENIE MIENIA.

2. Ta prasa do oleju jest przeznaczona **WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOROSŁYCH.** Nie powinna być używana przez dzieci, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej ani przez osoby bez odpowiedniego nadzoru.

3. **ZAGROŻENIE GORĄCĄ POWIERZCHNIĄ.** Podczas pracy komora prasy, ślimak i wylot oleju nagrzewają się do bardzo

wysokiej temperatury. Trzymaj dłonie, palce i części ciała z dala od gorących powierzchni, aby uniknąć poważnych oparzeń. Nie dotykaj gorących części, dopóki maszyna całkowicie nie ostygnie (minimum 30 minut po wyłączeniu zasilania).

4. **NIEBEZPIECZEŃSTWO PRZYCIŚNIĘCIA/ZGNIECENIA.** Trzymaj ręce, palce, włosy, odzież i akcesoria z dala od ruchomych części (śruby, przekładni lub płyt prasujących) podczas pracy. Nigdy nie wkładaj rąk ani narzędzi do komory prasy, gdy maszyna pracuje.

5. **NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM (TYLKO DLA MODELI ELEKTRYCZNYCH).** Odłącz urządzenie od zasilania przed czyszczeniem, demontażem lub konserwacją. Nie używaj urządzenia mokrymi rękami, w pobliżu wody ani w wilgotnym otoczeniu. Regularnie sprawdzaj przewód zasilający pod kątem uszkodzeń; w przypadku uszkodzenia natychmiast przerwij użytkowanie i wymień go na przewód zatwierdzony przez producenta.

6. Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem: tłoczeniem olejów jadalnych z odpowiednich nasion (np. soi, orzeszków ziemnych, nasion słonecznika). Nie tłocz twardych materiałów (kamieni, metalu, szkła) ani substancji niejadalnych. Niewłaściwe użycie może uszkodzić urządzenie lub spowodować obrażenia.

7. Nie używaj prasy, jeśli jest uszkodzona, zepsuta, brakuje jej części lub działa nieprawidłowo. Skontaktuj się z producentem w celu uzyskania części zamiennych lub naprawy; nie podejmuj prób samodzielnej modyfikacji ani naprawy urządzenia.

8. Podczas pracy urządzenia należy zawsze trzymać dzieci i zwierzęta domowe z dala od niego. Nie pozostawiać uruchomionego urządzenia bez nadzoru.

9. Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy dokładnie oczyścić przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu, aby spełnić wymogi bezpieczeństwa żywności. Nie należy używać środków czyszczących o działaniu ściernym, które mogą uszkodzić części

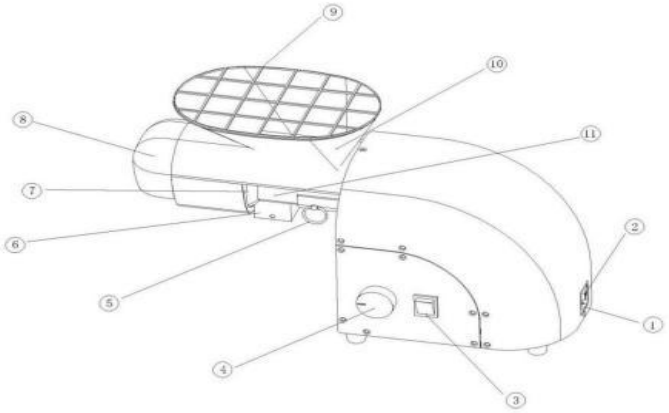
mające kontakt z żywnością.
10. W przypadku modeli elektrycznych: Nie przekraczaj znamionowego napięcia i mocy. Używaj wyłącznie uziemionego gniazdka elektrycznego zgodnego ze specyfikacją urządzenia.

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

Niniejszym producent oświadcza, że niniejsza prasa do oleju spełnia zasadnicze wymagania oraz inne stosowne postanowienia następujących dyrektyw i rozporządzeń UE:
W przypadku modeli elektrycznych: Dyrektywa niskonapięciowa (LVD) 2014/35/UE
Rozporządzenie w sprawie materiałów mających kontakt z żywnością (WE) nr 1935/2004 (wszystkie modele, dla części mających kontakt z żywnością)
w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów 2001/95/WE (wszystkie modele)
Części tego produktu mające kontakt z żywnością wykonane są z materiałów spełniających wymogi UE dotyczące artykułów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, co gwarantuje bezpieczeństwo w przetwórstwie żywności.
Ta prasa do oleju spełnia wymogi bezpieczeństwa amerykańskiej Komisji ds. Bezpieczeństwa Produktów Konsumenckich (CPSC). W przypadku modeli elektrycznych spełnia ona również odpowiednie wymogi amerykańskiej Federalnej Komisji Łączności (FCC).
Materiały i części mające kontakt z żywnością spełniają wymogi 21 CFR (Kodeksu Przepisów Federalnych) amerykańskiej Agencji ds. Żywności i Leków (FDA) dotyczące substancji mających kontakt z żywnością, co gwarantuje bezpieczeństwo ich stosowania w przetwórstwie żywności.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

Wprowadzenie do budowy prasy olejowej



1. gniazdo	2. przełącznik ogrzewania	3. przełącznik ciśnienia i biegu wstecznego
4.regulator temperatury	5. sworzeń mocujący do otworu naciskowego	6. rura kwadratowa do prowadnicy oleju
7. zintegrowany uchwyt grzałki	8. zabezpieczenie przed zarysowaniami	9. siatka bezpieczeństwa
10. lej	11. komora prasowania (wbudowany system prasowania na gorąco pręt)	12. nadaje się do tłoczenia prętów na zimno

Zakres dostawy prasy do oleju obejmuje:

Główny jednostka : 1 manualna , 1 elektryczna sznur , 1 olej kubek , 1 sitko , 1 rurka szczotka , 1 rękawica antyoparzeniowa , 1 naciśnięcie komora , 2 prasy bary (gorące naciskać bar Jest waga zmontowany NA maszyna , prasa na zimno bar Jest dołączony W akcesoria), 1 zatrzask , 1 olej przewodnik kwadrat rura , 1 drążek demontażowy 1 dekoracyjny okładka . **Proszę robić Jasne ten akcesoria Czy kompletny zanim używać , Jeśli Tam Czy każdy zaginiony , To móc nie Być zdolny Do używać ten maszyna odpowiednio , Proszę kontakt nas W czas .**

Porady z sprzedawca :

Sprzedający Wskazówka : Przed proszę o naciśnięcie oceniać czy ten tworzywo Do być naciskanym Jest odpowiedni Do naciskając .

1. nasiona z wysoki olej treść I nasienie jądra taki Jak .

2. Zrób nie używać Do pilny owoce I oliwka mięso (produkty z wysoki woda treść) 3. Zrób Jasne ten posiew Do Być prasowany Czy suchy zanim naciskając , oni Do nie potrzebować Do być upieczonym , Ale Oni musieć Być wysuszony Lub suszone na słońcu . W przeciwnym razie , tam będzie Być słaby produkcja ropy naftowej .

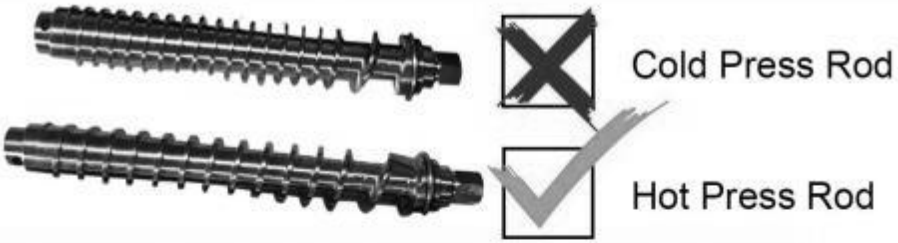
Zimno pilny I gorący pilny W ten wykorzystanie różnych pręty dociskowe

My Posiadać dwa rodzaje z pilny pręty , 1. Zimno pilny pilny pręt , 2. Gorący naciskając naciskając pręt , patrz ten produkt struktura wstęp Do ten Rozróżnianie metoda , my używany ich W szczegół I przetestowany ten wydajność z ten dwa pilny bary pod różnymi warunki I używać temperatura .

Naciskać bar typ	Ustawienie temperatura t	Olej temperatura rozładowania	Olej dawać
Zimno naciśnięcie przycisku Pressstab	0	0	Wysoki olej dawać (zalecane)
	2 00	4 0-50	Przeciętny olej dawać
Gorący naciskając przycisk Pressstab	0	0	Żużel z ten olej przeciek , nie nadający się do użytku
	2 00	4 0-50	Wysoki olej wydajność (zalecana)

My W związku z tym polecić zastąpienie ten zimno naciskać pręty Do klienci Kto potrzebuję zimna naciskać I ten gorący naciskać pręty Do klienci Kto potrzebować gorący naciskać Do poprawić olej dawać z ten sprzęt .

Using steps for hot press



How to distinguish the hot press rod and the cold press rod:

1. The thread of cold press rod is tighter than that of hot press rod
2. The hot press rod is required to be installed on the machine by default, the press rod needs to be replaced if you need cold press.









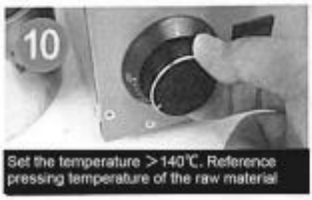
















Demontage- und Reinigungsschritte

Powiadomienie: Lesen Sie bitte vor der Verwendung
1. Halten Sie nach der Nutzung unbedingt Reverse" 30 Sekunden lang gedruckt.2. Bei der Demontage (insbesondere Heilpressen) nach der Arbeit tragen Sie bittedie Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
2. Es wird empfohlen, die Stab und Kammer sofort nach dem Pressen zu reinigen,da sich das OI sonst verfestigt und das nachste Nutzungserlebnis beeintrachtigt!
3. Wenn bei der nachsten Instalacja Olreste in der Presskammer/Stange verbleibenfuhrt dies dazu, dass der Riegel nicht reibungslos eingefuhrt wird. Zu diesem Zeitpunkt versuchen Sie 1 Reverse" gedruckt zu halten oder (2 der Stabund die Kammer zu reinigen.



16

Porady z sprzedawca :

WAŻNE: OGRZEWANIE PRZEŁĄCZNIK MUSI BYĆ OBRÓCONY NA PRZED MASZYNA ZACZYNA NACISKAĆ, ODWRACAĆ I REGULOWAĆ TEMPERATURĘ. W PRZECIWNYM RAZIE SILNIK ZOSTANIE USZKODZONY!

① Przytrzymaj w dół przycisk „ Odwróć ” Do więcej niż 30 sekund Po pilny ten olej . Jeśli Ty nie naciskać ten odwracać przycisk Po ten pilny ma schłodzony w dół , ten pozostały pozostałość W naciskając będzie stać się twardy I ten pilny pręt będzie Dostawać zablokowany W ten naciskający , trudny wziąć na zewnątrz . Jeśli Tam Jest A moc awaria W ten środek , proszę zakręt wyłączony ten start przełącznik ,

odłączyć moc dostarczać I zakręt To NA Do podgrzać Do więcej niż 10 minut Kiedy ten maszyna Jest włącz . Włącz NA ten maszyna (podobnie , to musieć Być podgrzany I Następnie ponownie uruchomiony Jeśli To Jest zatrzymał się Do przed siebie czas I ten podgrzać przełącznik Jest wyłączony).

② Kiedy zastąpienie ten naciskać bar , jeśli ten zimno naciskać bar Jest REMOVED I zastąpiony z A prasa na gorąco bar , zrobić Jasne To ten zastąpiony naciskać bar Jest czysty I bezpłatny z pozostałość , w przeciwnym razie bar będzie Być trudny Do włóż . Jeśli wprowadzenie Jest trudne , ty Móc Również naciskać ten odwracać przycisk i wstawić chwila cofanie .

Olej dawać odniesienie

Surowy przybory	Olej dawać	Olej dawać Ten olej treść z nasiona sobie
Orzeszek ziemny	3 8%—45%	Olej zawartość 42%—48%
Biały sezam	45%—55 %	Olej zawartość 50%—60%
czarny sezam	43%—55 %	Olej zawartość 50%—60%
Słonecznik posiew	45%—50 %	Olej zawartość 50%—55%
Orzech włoski	48 %—6 0 %	Olej zawartość 5 5 %—65%
Len d	30 % —40 %	Olej treść 32 % —45 %

Wspólny prasowany nasiona oleiste

Surowy materiały	Temperatura (C)	Surowy materiały	Temperatura (C)	Surowy materiały	Temperatura (C)
Orzeszek ziemny	Prasowanie na gorąco : 1 80-2 5 0 Tłoczenie na zimno : 0-30	Rap	Prasowanie na gorąco : 1 00-230 Tłoczenie na zimno : 0-30	Kameli a owoc to	Prasowanie na gorąco : 1 40-200 Tłoczenie na zimno : 0-30
S e same	Prasowanie na gorąco : 2 0 0-230 Tłoczenie na zimno : 0-30	Len d	Prasowanie na gorąco : 60-200 Tłoczenie na zimno : 0-30	S nieroz kwit nasion a s	Prasowanie na gorąco : 200-230 Tłoczenie na zimno : 0-30
Orzech włoski t	Prasowanie na gorąco : 1 20-20 0 Tłoczenie na zimno : 0-30	Perilla - Nasiona	Prasowanie na gorąco : 200-230 Tłoczenie na zimno : 0-30	Sosna orzechy	Prasowanie na gorąco : 200-230 Tłoczenie na zimno : 0-30
Oliwka dół	Prasowanie na gorąco : 1 50-23 0 Tłoczenie na zimno : 0-30	Migdało wy	Prasowanie na gorąco : 1 50-230 Tłoczenie na zimno : 0-30	Konopie nasieni e	Prasowanie na gorąco : 200-230 Tłoczenie na zimno : 0-30

Orzech kokos owy jądro	Prasowanie na gorąco : 1 50-200 Tłoczenie na zimno : 0-30	Soja	Prasowanie na gorąco : 200-230 Tłoczenie na zimno : 0-30	Dynia nasio na s	Prasowanie na gorąco : 1 50-230 Tłoczenie na zimno : 0 - 30

Notatka : Jakość , pochodzenie , przechowywanie rok , wilgoć treść i t p . ten To samo surowy tworzywo wpłynie ten rzeczywisty olej dawać Ten powyżej dane Jest katalogowany Do odniesienie Po rzeczywisty pomiar .

Wspólny błąd s I rozwiązania

Częsty nieprawidłowe funkcjonowanie	Powód	Rozwiązanie
Ten szczypta bar nie obrócić	Silnik przeciążać ochrona t	Gdy Ty naciskać ten olej ciśnienie przełącznik Lub tworzywo powrót przełącznik , ten silnik dreszcze I Następnie zatrzymuje się . Naciskać ten olej ciśnienie przełącznik Lub tworzywo powrót przełącznik I powtarzać wiele czasy dopóki ten silnik zwroty pomyślnie .
		Jeśli ten zimno naciskać Jest przeciążony ustawić ten wysoki ciśnienie naciskać temperatura dla 5 - 1 0 protokół I Następnie zakręt NA ten tworzywo powrót przełącznik
	Mo or over ea ng protection	Czekać 30-60 minut przed włączeniem zasilania w górę
Żużel z ten olej otlet	Ten surowy przybory Czy zbyt mokro	Smażyć Lub upiec I ściśnięcie olej
	Ten szczypta wiertarka pręt Jest nie wyczyszczone , tworzywo Jest nie karmiony Lub ten żużel wylot Jest b zablokowany	Czysty ten naciskać I nudny bar zysk
Ten olej przecieki z ten pozostałość wylot I ten olej Jest mętny	Ten surowy przybory Czy za mokro	Suchy surowy przybory Lub upiec Lub smażyć surowy materiały .

Tam Jest A działka z olej w podsadzkarz otwór	Ten olej wylot Jest zatkany I ten olej zbiera W ten naciskać ruda wiertnicza	Używać A wykałaczka Lub szczotka czyścić ten olej wylot
Ten żużel Jest spalony	Ten surowy tworzywo Jest zbyt suchy Lub ten temperatura Jest zbyt wysoki	Ustawić ten Niski ciśnienie temperatura
Ten szczypta bar nie mogę Być pociągnięty na zewnątrz z ten szczypta otwór	Po ukończenie z ten pilny proces , tam Jest pozostały olej W ten naciskać nudziarz I ten naciskać pręt Jest zatkany .	Miejsce ten pilny I nudny bar NA ten maszyna , zamek To mocno I demontować I odłączyć To po 3 0 sekundach z ten start z tworzywo Odnośnie urna



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Oliepersmachine

MODEL: WF-J168

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Oil Press Machine

MODEL: WF-J168



Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruikershandleiding anders te interpreteren. Het uiterlijk van het product kan afwijken van het product dat u ontvangt. Wij zullen u niet opnieuw informeren over eventuele technologische of software-updates voor ons product.

UITLEG VAN SYMBOLEN

	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Gooi dit niet bij het gewone huisvuil. Lever het in bij een recyclingcentrum voor een milieuvriendelijke manier. Draag bij aan de bescherming van het milieu.
	Het product voldoet aan de toepasselijke Europese richtlijnen en de conformiteitsbeoordeling is uitgevoerd.
	Veilig materiaal voor voedsel.
	Beschermingsklasse 1.
	Gegarandeerd geluidsvermogensniveau Lwa in dB.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

1. WAARSCHUWING – RISICO OP BRANDWONDEN, BEKLEMMING, ELEKTRISCHE SCHOK OF LETSEL. LEES EN BEGRIJP ALLE INSTRUCTIES VOORDAT U HET APPARAAT INSTALLEERT, GEBRUIKT OF ONDERHOUDT. HET NIET OPVOLGEN VAN DEZE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES KAN LEIDEN TOT ERNSTIG LETSEL, BRANDWONDEN, ELEKTRISCHE SCHOKKEN OF MATERIËLE SCHADE.

2. Deze oliepers is **UITSLUITEND bedoeld voor GEBRUIK DOOR VOLWASSENEN.** Niet geschikt voor gebruik door kinderen, personen met een verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteit, of personen zonder voldoende toezicht.

3. **GEVAAR VOOR HETE OPPERVLAKKEN.** Tijdens gebruik worden de perskamer, de schroef en de olie-uitlaat extreem heet. Houd handen, vingers en andere lichaamsdelen uit de buurt van hete oppervlakken om ernstige brandwonden te voorkomen. Raak

geen hete onderdelen aan totdat de machine volledig is afgekoeld (minimaal 30 minuten na het uitschakelen).
4. **GEVAAR VOOR BEKLEMMING/VERPLETTERING.** Houd handen, vingers, haar, kleding en accessoires uit de buurt van bewegende onderdelen (schroef, tandwielen of persplaten) tijdens gebruik. Steek nooit handen of gereedschap in de perskamer terwijl de machine draait.
5. **GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN (ALLEEN VOOR ELEKTRISCHE MODELLEN).** Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt, demonteert of onderhoudt. Gebruik het apparaat niet met natte handen, in de buurt van water of in vochtige omgevingen. Controleer het netsnoer regelmatig op beschadigingen; als het beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik en vervang het door een door de fabrikant goedgekeurd snoer.
6. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel: het persen van eetbare oliën uit geschikte zaden (bijv. sojabonen, pinda's, zonnebloempitten). Pers geen harde materialen (stenen, metaal, glas) of niet-eetbare stoffen. Onjuist gebruik kan de machine beschadigen of letsel veroorzaken.
7. Gebruik de pers niet als deze beschadigd, kapot is, onderdelen mist of niet goed functioneert. Neem contact op met de fabrikant voor vervangende onderdelen of reparatie; probeer de machine niet zelf te modificeren of te repareren.
8. Houd kinderen en huisdieren tijdens het gebruik te allen tijde uit de buurt van de machine. Laat de machine niet onbeheerd achter terwijl deze draait.
9. Oppervlakken die met voedsel in contact komen, moeten vóór het eerste gebruik en na elk gebruik grondig worden gereinigd om te voldoen aan de voedselveiligheidsvoorschriften. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen die de onderdelen die met voedsel in contact komen, kunnen beschadigen.
10. Voor elektrische modellen: Overschrijd de nominale spanning en

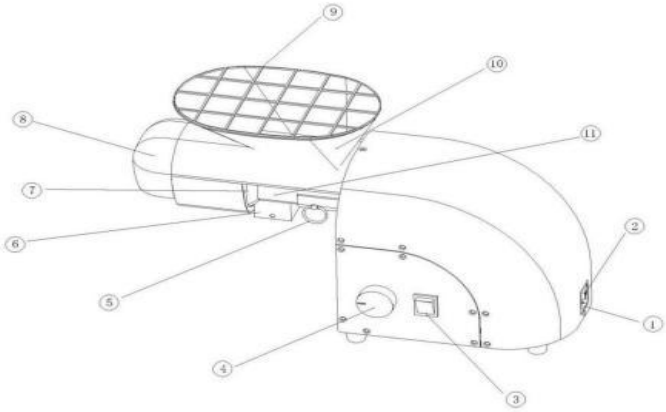
het nominale vermogen niet. Gebruik uitsluitend een geaard stopcontact dat voldoet aan de specificaties van het apparaat.

NALEVINGSVERKLARING

Hierbij verklaart de fabrikant dat deze oliepers voldoet aan de essentiële eisen en andere relevante bepalingen van de volgende EU-richtlijnen en -verordeningen:
Voor elektrische modellen: Laagspanningsrichtlijn (LVD) 2014/35/EU
Verordening (EG) nr. 1935/2004 betreffende materialen die met levensmiddelen in contact komen (alle modellen, voor onderdelen die met levensmiddelen in contact komen).
Algemene productveiligheidsrichtlijn 2001/95/EC (alle modellen)
De onderdelen van dit product die met voedsel in contact komen, zijn gemaakt van materialen die voldoen aan de EU-eisen voor artikelen die bestemd zijn voor contact met voedsel, waardoor de veiligheid bij de voedselverwerking gewaarborgd is.
Deze oliepers voldoet aan de veiligheidseisen van de Amerikaanse Consumer Product Safety Commission (CPSC). Elektrische modellen voldoen bovendien aan de relevante eisen van de Amerikaanse Federal Communications Commission (FCC).
Materialen en onderdelen die met voedsel in contact komen, voldoen aan de eisen van de Amerikaanse Food and Drug Administration (FDA) 21 CFR (Code of Federal Regulations) voor stoffen die met voedsel in contact komen, waardoor veilig gebruik bij de voedselverwerking gegarandeerd is.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Inleiding tot de structuur van de oliepers


9
10
8
11
7
6
2
5
1
4
3

1. aansluiting	2. verwarmingsschakelaar	3. druk- en omkeerschakelaar
4. temperatuurregelaar	5. bevestigingspen voor persgat	6. Vierkante buis voor oliegeleiding
7. Geïntegreerde verwarmingshouder	8. krasstopper	9. vangnet
10. trechter	11. Perskamer (ingebouwde warmtepers) hengel)	12. geschikt voor koudpersstangen

De leveringsomvang van de oliepers omvat:

Voornaamst eenheid : 1 handleiding , 1 stroomaansluiting snoer , 1 olie kopje , 1 zeef , 1 buis borstel , 1 hittebestendige handschoen , 1 pers kamer , 2 persen bars (heet) pers bar is gewicht gemonteerd op machine , koudpers bar is inbegrepen in accessoires), 1 sluiting , 1 olie gids vierkant buis , 1 demontagestang 1 decoratief omslag . **Alstublieft maken Zeker de accessoires Zijn compleet voor gebruik , als daar Zijn elk vermist , Het kunnen niet zijn bekwaam naar gebruik de machine op de juiste manier , Alsjeblieft contact ons in tijd .**

Tips van verkoper :

Verkoper Tip : Voor Druk op de knop , alstublieft. evalueren of de materiaal naar worden gedrukt is geschikt voor drukken .

1. zaden met hoog olie inhoud En zaad pitten zo een als .

2. Doe niet gebruik voor drukken vruchten En olijf vlees (producten) met hoog water inhoud) 3. Maak Zeker de zaden naar zijn geperst Zijn droog voor aandringend , zij Doen niet behoefte naar geroosterd worden , Maar zij moeten zijn droog of zongedroogd . Anders is er zullen zijn arm olieproductie .

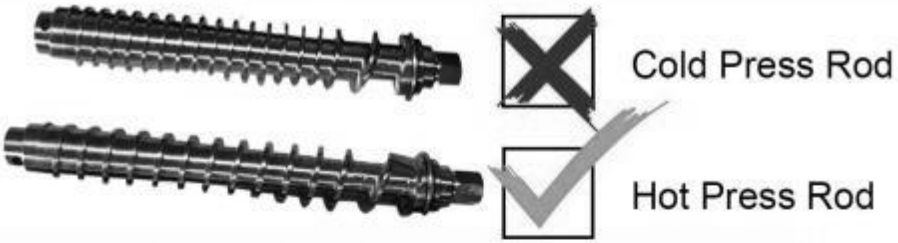
Koud drukken En heet drukken in de gebruik van verschillende persstangen

Wij hebben twee soorten van drukken staven , 1. Koud drukken drukken staaf , 2. Heet drukken drukken hengel , zie de product structuur invoering voor de Differentiatie methode , wij gebruikt hen in detail En getest de prestatie van de twee drukken bars onder verschillende voorwaarden En gebruik temperatuur .

Pers bar type	Instelling de temperatuur	Olie ontladingstemperatuur	Olie opbrengst
Koud drukken Druk	0	0	Hoog olie opbrengst (aanbevolen)
	200	4 0-50	Gemiddeld olie opbrengst
Heet drukken Druk	0	0	Slak van de olie lek , niet bruikbaar
	200	4 0-50	Hoog olie opbrengst (aanbevolen)

Wij daarom aanbevelen vervangen de koud pers hengels voor klanten WHO koude nodig pers En de heet pers hengels voor klanten WHO behoefte heet pers naar verbeteren de olie opbrengst van de apparatuur .

Using steps for hot press



How to distinguish the hot press rod and the cold press rod:

1. The thread of cold press rod is tighter than that of hot press rod
2. The hot press rod is required to be installed on the machine by default, the press rod needs to be replaced if you need cold press.









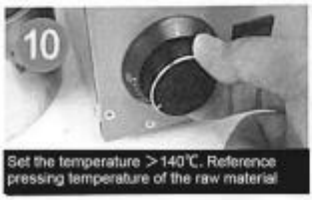
















Demontage- en reinigingsschritte

Notiz: Lesen Sie bitte vor der Verwendung
1. Halten Sie nach der Nutzung unbedingt Reverse" 30 Sekunden lang gedruckt.2. Bei der Demontage (insondere Heilpressen) nach der Arbeit tragen Sie bittedie Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
2. Als u het apparaat gebruikt, moet u het apparaat zo zacht mogelijk maken na het reinigen, zodat u zeker weet dat het werkt en de nachste nutzungserlebnis bijzonder effectief is!
3. Als de installatie van Olreste in de Presskammer/Stange verbleibenfuhrt sterft, is de Riegel niet langer een enkele fuhrt-wird.
Als u deze keer 1 achteruit indrukt of stopt (2 van de kamer die u reinigt).



15

Tips van verkoper :

BELANGRIJK: DE VERWARMING SCHAKELAAR MOET ZIJN DRAAIDE OP VOORDAT DE MACHINE BEGINT TE PERSEN, GAAT ACHTERUIT EN REGELT DE TEMPERATUUR. ANDERS DE MOTOR ZAL BESCHADIGD RAKEN!

① Vasthouden omlaag de " Omkeren " -knop voor meer minder dan 30 seconden na drukken de olie . Als Jij niet pers de achteruit knop na de drukken heeft afgekoeld omlaag , de overig residu in het persen zullen worden moeilijk En de drukken hengel zullen krijgen vast in de dringend , moeilijk om te nemen uit . Als daar is A stroom mislukking in de midden , alstublieft draai uit de begin schakelaar , ontkoppelen stroom levering En draai Het op naar voorverwarmen voor meer minder dan 10

minuten wanneer de machine is aan . Schakel in op de machine (op dezelfde manier , het moeten zijn voorverwarmd En Dan opnieuw opgestart als Het is gestopt voor langs tijd En de voorverwarmen schakelaar is uit).

② Wanneer vervangen de pers bar , als de koud pers bar is VERWIJDERD En vervangen met A hete pers bar , maken Zeker Dat de vervangen pers bar is schoon En vrij van restant , anders de bar zullen zijn moeilijk naar invoegen . Als plaatsing is moeilijk , jij kan Ook pers de achteruit knop en invoegen terwijl omkeren .

Olie opbrengst referentie

Rauw materialen	Olie opbrengst	Olie opbrengst De olie inhoud van de zaden zich
Pinda	3 8%—45%	Olie inhoud 42%—48%
Wit sesam	45%—55 %	Olie inhoud 50%—60%
zwart sesam	43%—55 %	Olie inhoud 50%—60%
Zonnebloem zaden	45%—50 %	Olie inhoud 50%—55%
Walnoot	48 % - 60 %	Olie inhoud 5 5 %—65%
Vlaszaad d	30 % - 40 %	Olie inhoud 32 % - 45 %

Gewoon geperst oliezaden

Rauw materialen	Temperatuur (C)	Rauw materialen	Temperatuur (C)	Rauw materialen	Temperatuur (C)
Pinda	Warmpersen : 1 80-2 5 0 Koudpersen : 0-30	Raps	Warmpersen : 1 00-230 Koudpersen : 0-30	Camellia fruit	Warmpersen : 1 40-200 Koudpersen : 0-30
Hetzelfde	Warmpersen : 2 0 0-230 Koudpersen : 0-30	Vlaszaadd	Warmpersen : 60-200 Koudpersen : 0-30	Zonnebloem zaad s	Warmpersen : 200-230 Koudpersen : 0-30
Walnoot	Warmpersen : 1 20-20 0 Koudpersen : 0-30	Perilla - Zaden	Warmpersen : 200-230 Koudpersen : 0-30	Pijnboom noten	Warmpersen : 200-230 Koudpersen : 0-30
Olijf pit	Warmpersen : 1 50-23 0 Koudpersen : 0-30	Amandel	Warmpersen : 1 50-230 Koudpersen : 0-30	Hennep zaad	Warmpersen : 200-230 Koudpersen : 0-30
Kokosnoot kernel	Warmpersen : 1 50-200 Koudpersen : 0-30	Soja	Warmpersen : 200-230 Koudpersen : 0-30	Pompoen zaads	Warmpersen : 1 50-230 Koudpersen : 0 - 30

Opmerking : Kwaliteit , herkomst , opslag jaar , vochtigheid inhoud , enz . van de dezelfde rauw materiaal zal van invloed zijn de werkelijke olie opbrengst De boven

gegevens is vermeld voor referentie na werkelijke meting .

Gewoon fout s En oplossingen

Frequent m alfuncties	Reden	Oplossing
De kneep bar doet dat niet draaien	Motor overbelasting bescherming t	Wanneer Jij pers de olie druk schakelaar of materiaal opbrengst schakelaar , de motor rillingen En Dan stopt . Pers de olie druk schakelaar of materiaal opbrengst schakelaar En herhalen veel tijden tot de motor retourneert succesvol .
		Als de koud pers is overbelast , set de hoog druk pers temperatuur voor 5 - 1 0 notulen En Dan draai op de materiaal opbrengst schakelaar
	Mo or over ea ng protection	Wachten 30-60 minuten voor het inschakelen omhoog
Slak van de olie - uitlaat	De rauw materialen Zijn te nat	Frituren of bakken En knijpen de olie
	De kneep oefening hengel is niet schoongemaakt , de materiaal is niet gevoed of de slak outlet is b vergrendeld	Schoon de pers En saai behalve een winst
De olie lekken van de residu outlet En de olie is troebel	De rauw materialen Zijn te nat	Droog rauw materialen of bakken of frituren rauw materialen .
Daar is A kavel van olie in de vulmiddel opening	De olie outlet is verstopt En de olie verzamelt in de pers boor	Gebruik A tandenstoker of borstel schoonmaken de olie outlet

De slak is verbrand	De rauw materiaal is te droog of de temperatuur is te hoog	Set de laag druk temperatuur
De kneep bar kan niet zijn getrokken uit van de kneep gat	Na voltooiing van de drukken proces , daar is restant olie in de pers boring En de pers hengel is verstopt .	Plaats de drukken En saai bar op de machine , slot Het stevig En demonteren En ontkoppeling Het na 3 0 seconden van de begin van materiaal met betrekking tot urn



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Máquina de prensado de aceite

MODELO: WF-J168

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Oil Press Machine

MODELO: WF-J168



Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todo el manual antes de usar el producto. VEVOR se reserva el derecho de interpretar el manual de usuario. El aspecto del producto puede variar con respecto al que reciba. Le pedimos disculpas si no le informamos nuevamente sobre actualizaciones de tecnología o software.

EXPLICACIONES DE LOS SÍMBOLOS

	Lea el manual de instrucciones.
	No tires los residuos domésticos a la basura común. En su lugar, llévalos a los centros de reciclaje para una gestión respetuosa con el medio ambiente. Por favor, cuida el planeta.
	El producto cumple con las directivas europeas aplicables y se ha llevado a cabo el método de evaluación de la conformidad con dichas directivas.
	Material seguro para alimentos.
	Clase de protección I.
	Nivel de potencia sonora garantizado Lwa en dB.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. ADVERTENCIA: RIESGO DE QUEMADURAS, APRETONES, DESCARGAS ELÉCTRICAS O LESIONES. LEA Y COMPRENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE LA INSTALACIÓN, EL FUNCIONAMIENTO O EL MANTENIMIENTO. EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PUEDE PROVOCAR LESIONES GRAVES, QUEMADURAS, DESCARGAS ELÉCTRICAS O DAÑOS MATERIALES.

2. Esta prensa de aceite está destinada **ÚNICAMENTE PARA USO DE ADULTOS.** No debe ser utilizada por niños, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por quienes no cuenten con la supervisión adecuada.

3. **PELIGRO DE SUPERFICIES CALIENTES.** Durante el

funcionamiento, la cámara de prensado, el tornillo y la salida de aceite se calentarán muchísimo. Mantenga las manos, los dedos y el cuerpo alejados de las superficies calientes para evitar quemaduras graves. No toque las partes calientes hasta que la máquina se haya enfriado por completo (mínimo 30 minutos después de apagarla).

4. **PELIGRO DE ATRAPAMIENTO/APLASTAMIENTO.** Mantenga las manos, los dedos, el cabello, la ropa y los accesorios alejados de las piezas móviles (tornillos, engranajes o placas de presión) durante el funcionamiento. Nunca introduzca las manos ni herramientas en la cámara de prensado mientras la máquina esté en marcha.

5. **PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA (SOLO PARA MODELOS ELÉCTRICOS).** Desenchufe el aparato antes de limpiarlo, desmontarlo o realizarle mantenimiento. No utilice el aparato con las manos mojadas, cerca del agua ni en ambientes húmedos. Revise el cable de alimentación periódicamente para detectar posibles daños; si está dañado, deje de usarlo inmediatamente y sustitúyalo por un cable homologado por el fabricante.

6. Úsela únicamente para el fin previsto: extraer aceites comestibles de semillas aptas (por ejemplo, soja, cacahuetes, semillas de girasol). No presione materiales duros (piedras, metal, vidrio) ni sustancias no comestibles. El uso indebido puede dañar la máquina o causar lesiones.

7. No utilice la prensa si está dañada, rota, le faltan piezas o presenta fallas. Comuníquese con el fabricante para obtener repuestos o reparación; no intente modificar ni reparar la máquina usted mismo.

8. Mantenga a los niños y las mascotas alejados de la máquina en todo momento durante su funcionamiento. No deje la máquina desatendida mientras esté en marcha.

9. Las superficies en contacto con alimentos deben limpiarse

minuciosamente antes del primer uso y después de cada uso para cumplir con los requisitos de seguridad alimentaria. No utilice limpiadores abrasivos que puedan dañar las partes en contacto con alimentos.

10. Para modelos eléctricos: No exceda la tensión y la potencia nominales. Utilice únicamente una toma de corriente con conexión a tierra que cumpla con las especificaciones de la máquina.

DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO

Por la presente, el fabricante declara que esta prensa de aceite cumple con los requisitos esenciales y demás disposiciones pertinentes de las siguientes directivas y reglamentos de la UE:

Para modelos eléctricos: Directiva de Baja Tensión (LVD) 2014/35/UE

Reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos (todos los modelos, para piezas en contacto con alimentos)

General de Seguridad de los Productos 2001/95/CE (todos los modelos)

Las partes de este producto que entran en contacto con los alimentos están fabricadas con materiales que cumplen los requisitos de la UE para artículos destinados a entrar en contacto con alimentos, lo que garantiza la seguridad en el procesamiento de alimentos.

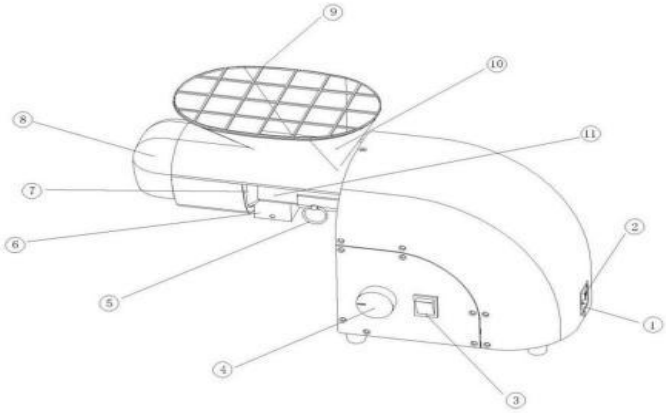
Esta prensa de aceite cumple con los requisitos de seguridad de la Comisión de Seguridad de Productos para el Consumidor de EE. UU. (CPSC). En el caso de los modelos eléctricos, también cumple con los requisitos pertinentes de la Comisión Federal de Comunicaciones de EE. UU. (FCC).

Los materiales y componentes en contacto con alimentos cumplen con los requisitos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) 21 CFR (Código de

Regulaciones Federales) para sustancias en contacto con alimentos, lo que garantiza un uso seguro en el procesamiento de alimentos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Introducción a la estructura de la prensa de aceite



1. enchufe	2. interruptor de calefacción	3. Interruptor de presión e inversión
4. Controlador de temperatura	5. Pasador de fijación para orificio de presión	6. Tubo cuadrado para guía de aceite
7. Soporte para calentador integrado	8. protector contra arañazos	9. red de seguridad
10. tolva	11. cámara de prensado (prensado en caliente incorporado) vara)	12. Adecuado para varilla de prensado en frío

El alcance del suministro de la prensa de aceite incluye:

Principal unidad : 1 manual , 1 eléctrico cordón , 1 aceite taza , 1 colador , 1 tubo brocha , 1 guante antiescaldaduras , 1 prensa cámara , 2 presiones bares (calientes) prensa bar es peso montado en máquina , prensa en frío bar es incluido en accesorios), 1 pestillo , 1 aceite guía cuadrado tubo , 1 barra de desmontaje , 1 decorativo cubrir . **Por favor hacer seguro el accesorios son completo antes usar , si allá son cualquier desaparecido , él puede no ser capaz a usar el máquina adecuadamente , por favor contacto a nosotros en tiempo .**

Consejos de vendedor :

Vendedor Consejo : Antes Presionando , por favor evaluar si el material a ser presionado es adecuado para presionando .

1. semillas con alto aceite contenido y semilla granos semejante como .

2. Hacer no usar para prensado frutas y aceituna carne (productos) con alto agua contenido) 3. Hacer seguro el semillas a ser apretado son seco antes presionando , ellos hacer no necesidad a ser asado , pero ellos debe ser seco o secado al sol . De lo contrario , hay voluntad ser pobre producción de petróleo .

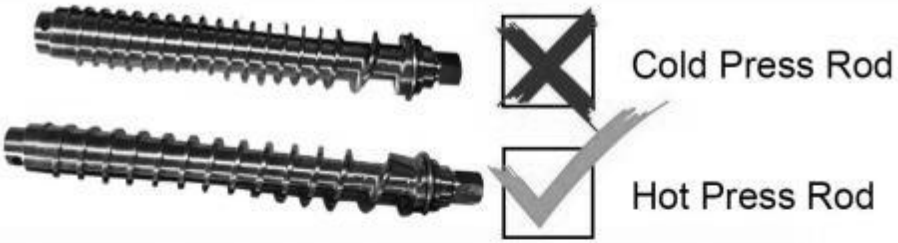
Frío prensado y caliente prensado en el uso de diferentes varillas de presión

Nosotros tener dos tipos de prensado varillas , 1. Frío prensado prensado varilla , 2. Caliente presionandon presionando vara , ver el producto estructura introducción para el Diferenciación método , nosotros usado a ellos en detalle y probado el actuación de el dos prensado verja bajo diferentes condiciones y usar temperatura .

Prensa bar tipo	Configuración la temperatura	Aceite temperatura de descarga	Aceite producir
Frío Presionar Presstab	0	0	Alto aceite producir (recomendado)
	2 00	4 0-50	Promedio aceite producir
Caliente Presionand on Presiona	0	0	Escoria de el aceite fuga , no usable
	2 00	4 0-50	Alto aceite rendimiento (recomendado)

Nosotros por lo tanto recomendar reemplazando el frío prensa varillas para clientes OMS necesito frío prensa y el caliente prensa varillas para clientes OMS necesidad caliente prensa a mejorar el aceite producir de el equipo .

Using steps for hot press



How to distinguish the hot press rod and the cold press rod:

1. The thread of cold press rod is tighter than that of hot press rod
2. The hot press rod is required to be installed on the machine by default, the press rod needs to be replaced if you need cold press.









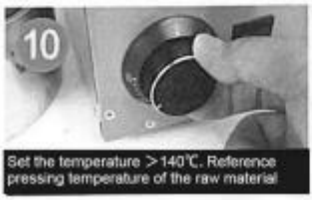
















Demontage- und Reinigungsschritte

Notiz: Lesen Sie bitte vor der Verwendung
1. Halten Sie nach der Nutzung unbedingt Reverse" 30 Sekunden lang gedruckt.2. Bei der Demontage (insbesondere Heilpressen) nach der Arbeit tragen Sie bittedie Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
2. Es wird empfohlen, die Stab und Kammer sofort nach dem Pressen zu reinigen,da sich das OI sonst verfestigt und das nachste Nutzungserlebnis beeintrachtigt!
3. Wenn bei der nachsten Installation Olreste in der Presskammer/Stange verbleibenfuhrt dies dazu, dass der Riegel nicht reibungslos eingefuhrt wird. Zu diesem Zeitpunkt versuchen Sie 1 Reverse" gedruckt zu halten oder (2 der Stabund die Kammer zu reinigen.



16

Consejos de vendedor :

IMPORTANTE: LA CALEFACCIÓN CAMBIAR DEBE SER TRANSFORMADO EN ANTES DEL LA MÁQUINA COMIENZA A PRESIONAR, INVIERTE Y AJUSTA LA TEMPERATURA. DE LO CONTRARIO ¡EL MOTOR SE DAÑARÁ!

① Mantener abajo el botón " Retroceder " para más menos de 30 segundos después prensado el aceite . Si tú no prensa el contrarrestar botón después el prensado tiene enfriado abajo , el restante residuo en la presión voluntad convertirse duro y el prensado vara voluntad conseguir atascado en el presión , difícil tomar fuera . Si allá es a fuerza falla en el centro , por favor doblar apagado el comenzar cambiar , desconectar el fuerza suministrar y doblar él en a precalentar para más menos de 10

minutos cuando el máquina es encendido . en el máquina (de manera similar , es debe ser precalentado y entonces reiniciado si él es interrumpido para a lo largo de tiempo y el precalentar cambiar es apagado).

② Cuando reemplazando el prensa barra , si el frío prensa bar es remoto y reemplazado con a prensa caliente barra , hacer seguro eso el reemplazado prensa bar es limpio y gratis de residuo , de lo contrario el bar voluntad ser difícil a insertar . Si inserción es difícil , tú poder también prensa el contrarrestar botón y insertar mientras revirtiendo .

Aceite producir referencia

Crudo materiales	Aceite producir	Aceite producir El aceite contenido de las semillas ellos mismos
Peanu t	3 8%—45%	Aceite contenido 42%—48%
Blanco sésamo	45%—55 %	Aceite contenido 50%-60%
negro sésamo	43%—55 %	Aceite contenido 50%-60%
Girasol semillas	45%—50 %	Aceite contenido 50%—55%
Nuez de Wal	48 %— 6 0%	Aceite contenido 5 5 %—65%
Lino	30 %— 40 %	Aceite contenido 32 %— 45 %

Común apretado semillas oleaginosas

Crudo materiales	Temperatura (C)	Crudo materiales	Temperatura (C)	Crudo materiales	Temperatura (C)
Peanut	Prensado en caliente : 180-250 Prensado en frío : 0-30	Rap	Prensado en caliente : 100-230 Prensado en frío : 0-30	Camelia fruta	Prensado en caliente : 140-200 Prensado en frío : 0-30
El mismo	Prensado en caliente : 200-230 Prensado en frío : 0-30	Lino	Prensado en caliente : 60-200 Prensado en frío : 0-30	Girasol semillas	Prensado en caliente : 200-230 Prensado en frío : 0-30
Walnut	Prensado en caliente : 120-200 Prensado en frío : 0-30	Perilla - Semillas	Prensado en caliente : 200-230 Prensado en frío : 0-30	Pino nueces	Prensado en caliente : 200-230 Prensado en frío : 0-30
Aceituna fosa	Prensado en caliente : 150-230 Prensado en frío : 0-30	Almendra	Prensado en caliente : 150-230 Prensado en frío : 0-30	Cáñamo semilla	Prensado en caliente : 200-230 Prensado en frío : 0-30

Coco núcleo	Prensado en caliente : 1 50-200 Prensado en frío : 0-30	Soja	Prensado en caliente : 200-230 Prensado en frío : 0-30	Calabaza semillas	Prensado en caliente : 1 50-230 Prensado en frío : 0 - 30

Nota : Calidad , origen , almacenamiento año , humedad contenido , etc. de el mismo crudo material afectará el actual aceite producir El arriba datos es listado para referencia después actual medición .

Común errores y soluciones

Frecuente mal funcionamiento	Razón	Solución
El pellizco bar no lo hace rotar	Motor sobrecarga protección	Cuando tú prensa el aceite presión cambiar o material devolver interruptor , el motor escalofríos y entonces paradas . Prensa el aceite presión cambiar o material devolver cambiar y repetir muchos veces hasta el motor devoluciones exitosamente .
	t	Si el frío prensa es sobrecargado , colocar el alto presión prensa temperatura para 5 - 1 0 minutos y entonces doblar en el material devolver cambiar
	Mo or over ea ng protection	Esperar 30-60 minutos antes de encender arriba
Escoria de el salida de aceite	El crudo materiales son demasiado húmedo	Freír o hornear y estrujar el aceite
	El pellizco perforar vara es no limpiado , el material es no alimentado o el escoria salida es bloqueado	Limpio el prensa y aburrido barra una ganancia
El aceite fugas de el residuo salida y el aceite es túrbido	El crudo materiales son demasiado húmedo	Seco crudo materiales o hornear o freír crudo materiales .
Allá es a lote de aceite en el relleno apertura	El aceite salida es obstruido y el aceite recolecta en el prensa aburrir	Usar a palillo o cepillar limpiar el aceite salida

El escoria es quemado	El crudo material es también seco o el temperatura es también alto	Colocar el bajo presión temperatura e
El pellizco bar no puedo ser sacado afuera de el pellizco agujero	Después terminación de el prensado proceso , allí es residual aceite en el prensa aburrir y el prensa vara es atascado .	Lugar el prensado y aburrido bar en el máquina , cerradura él firmemente y desmontar y desconectar él después de 3 0 segundos de el comenzar de material re urna



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Macchina per la spremitura dell'olio

MODELLO: WF-J168

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Oil Press Machine

MODELLO: WF-J168



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva il diritto di interpretare a proprio piacimento il presente manuale d'uso. L'aspetto del prodotto potrebbe differire leggermente da quello del prodotto ricevuto. Ci scusiamo se non vi informeremo tempestivamente di eventuali aggiornamenti tecnologici o software del nostro prodotto.

SPIEGAZIONI DEI SIMBOLI

	Leggere il manuale di istruzioni.
	Non gettare questo prodotto insieme ai normali rifiuti domestici. Rivolgiti invece ai centri di riciclaggio per una gestione ecologica. Rispetta l'ambiente.
	Il prodotto è conforme alle direttive europee applicabili e la procedura di valutazione della conformità a tali direttive è stata eseguita.
	Materiale sicuro per gli alimenti.
	Classe di protezione L.
	Livello di potenza sonora garantito Lwa in dB.

AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

1. AVVERTENZA – RISCHIO DI USTIONI, SCHIACCIAMENTO, SCOSSA ELETTRICA O LESIONI. LEGGERE E COMPRENDERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'INSTALLAZIONE, DELL'UTILIZZO O DELLA MANUTENZIONE. LA MANCATA OSSERVANZA DI QUESTE ISTRUZIONI DI SICUREZZA PUÒ CAUSARE LESIONI GRAVI, USTIONI, SCOSSE ELETTRICHE O DANNI MATERIALI.

2. Questo spremiolio è destinato **ESCLUSIVAMENTE all'USO DA PARTE DI ADULTI.** Non adatto all'uso da parte di bambini, persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza un'adeguata supervisione.

3. **PERICOLO DI SUPERFICI CALDE.** Durante il funzionamento, la camera di pressatura, la vite e l'uscita dell'olio diventeranno estremamente calde. Tenere mani, dita e altre parti del corpo lontane

dalle superfici calde per evitare gravi ustioni. Non toccare le parti calde finché la macchina non si è completamente raffreddata (almeno 30 minuti dopo lo spegnimento).
4. **PERICOLO DI SCHIACCIAMENTO/SCHIACCIAMENTO.** Tenere mani, dita, capelli, indumenti e accessori lontani dalle parti in movimento (viti, ingranaggi o piastre di pressatura) durante il funzionamento. Non inserire mai mani o attrezzi nella camera di pressatura mentre la macchina è in funzione.
5. **PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA (SOLO PER I MODELLI ELETTRICI).** Scollegare l'apparecchio prima di pulirlo, smontarlo o sottoporlo a manutenzione. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate, vicino all'acqua o in ambienti umidi. Controllare regolarmente il cavo di alimentazione per eventuali danni; in caso di danni, interrompere immediatamente l'uso e sostituirlo con un cavo approvato dal produttore.
6. Utilizzare esclusivamente per lo scopo previsto: spremitura di oli commestibili da semi adatti (ad esempio, soia, arachidi, semi di girasole). Non spremere materiali duri (pietre, metallo, vetro) o sostanze non commestibili. Un uso improprio può danneggiare la macchina o causare lesioni.
7. Non utilizzare la pressa se è danneggiata, rotta, se mancano dei pezzi o se presenta malfunzionamenti. Contattare il produttore per i pezzi di ricambio o per la riparazione; non tentare di modificare o riparare la macchina autonomamente.
8. Tenere bambini e animali domestici lontani dalla macchina in ogni momento durante il funzionamento. Non lasciare la macchina incustodita mentre è in funzione.
9. Le superfici a contatto con gli alimenti devono essere pulite accuratamente prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo per essere conformi ai requisiti di sicurezza alimentare. Non utilizzare detergenti abrasivi che potrebbero danneggiare le parti a contatto con gli alimenti.
10. Per i modelli elettrici: non superare la tensione e la potenza

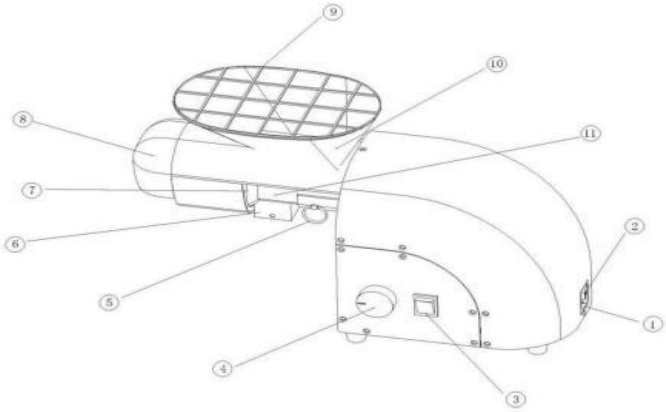
nominali. Utilizzare solo una presa di corrente con messa a terra conforme alle specifiche dell'apparecchio.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Con la presente, il produttore dichiara che questo spremiolio è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti delle seguenti direttive e regolamenti UE:
Per i modelli elettrici: Direttiva Bassa Tensione (LVD) 2014/35/UE
Regolamento (CE) n. 1935/2004 sui materiali a contatto con gli alimenti (tutti i modelli, per le parti a contatto con gli alimenti)
generale sulla sicurezza dei prodotti 2001/95/CE (tutti i modelli)
Le parti di questo prodotto destinate al contatto con gli alimenti sono realizzate con materiali che soddisfano i requisiti UE per gli articoli destinati a venire a contatto con gli alimenti, garantendo la sicurezza per la lavorazione degli alimenti.
Questa pressa per olio è conforme ai requisiti di sicurezza della Commissione per la sicurezza dei prodotti di consumo degli Stati Uniti (CPSC). I modelli elettrici sono inoltre conformi ai requisiti pertinenti della Commissione federale per le comunicazioni degli Stati Uniti (FCC).
I materiali e le parti a contatto con gli alimenti sono conformi ai requisiti della Food and Drug Administration (FDA) statunitense, in particolare alla norma 21 CFR (Code of Federal Regulations), per le sostanze a contatto con gli alimenti, garantendo un utilizzo sicuro nella lavorazione degli alimenti.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Introduzione alla struttura del frantoio


9
10
8
11
7
6
2
5
1
4
3

1. presa	2. interruttore del riscaldamento	3. pressostato e interruttore di inversione
4. regolatore di temperatura	5. Perno di fissaggio per foro di pressatura	6. tubo quadrato per guida dell'olio
7. supporto riscaldante integrato	8. antigraffio	9. rete di sicurezza
10. tramoggia	11. camera di pressatura (pressatura a caldo incorporata) asta)	12. Adatto per asta di pressatura a freddo

La fornitura della pressa per olio comprende:

Principale unità : 1 manuale , 1 elettrico corda , 1 olio tazza , 1 colino , 1 tubo spazzola , 1 guanto antiscottatura , 1 pressa camera , 2 presse bar (caldo) premere sbarra È peso montato SU macchina , pressa a freddo sbarra È incluso In accessori), 1 fermo , 1 olio guida piazza tubo , 1 barra di smontaggio , 1 decorativo copertina . **Per favore Fare Sicuro IL accessori Sono completare Prima utilizzo , Se Là Sono Qualunque mancante , Esso Maggio non Essere capace A utilizzo IL macchina correttamente , Per favore contatto noi In tempo .**

Suggerimenti da venditore :

Venditore Suggerimento : prima premere , per favore valutare se IL materiale A essere premuto È adatto per premendo .

1. semi con alto olio contenuto E seme chicchi come COME .

2. Fare non utilizzo per premendo frutta E oliva carne (prodotti con alto acqua contenuto) 3. Fare Sicuro IL semi A Essere premuto Sono Asciutto Prima premendo , loro Fare non Bisogno A essere arrostito , Ma Essi dovere Essere essiccato O essiccato al sole . Altrimenti , c'è Volere Essere povero produzione di petrolio .

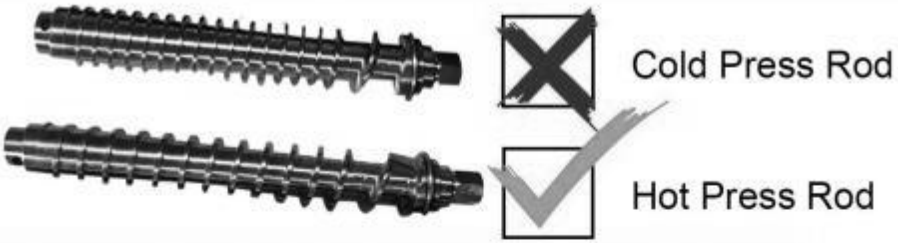
Freddo premendo E caldo premendo In IL uso di diversi aste di pressatura

Noi Avere due tipi Di premendo aste , 1. Freddo premendo premendo asta , 2. Caldo pressatura pressatura asta , vedere IL prodotto struttura introduzione per IL Differenziazione metodo , noi usato loro In dettaglio E testato IL prestazione Di IL due premendo bar in condizioni diverse condizioni E utilizzo temperatura .

Premere sbarra tipo	Collocamento la temperatura	Olio temperatura di scarico	Olio prodotto
Freddo premendo Pressa	0	0	Alto olio prodotto (consigliato)
	2 00	4 0-50	Media olio prodotto
Caldo pressingn Press esstab	0	0	Scorie da IL olio perdita , non utilizzabile
	2 00	4 0-50	Alto olio resa (consigliata)

Noi Perciò consigliare cambio IL Freddo premere aste per clienti Chi bisogno di freddo premere E IL caldo premere aste per clienti Chi Bisogno caldo premere A migliorare il petrolio prodotto Di IL attrezzatura .

Using steps for hot press



How to distinguish the hot press rod and the cold press rod:

1. The thread of cold press rod is tighter than that of hot press rod
2. The hot press rod is required to be installed on the machine by default, the press rod needs to be replaced if you need cold press.









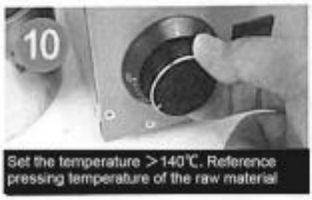
















Demontage- und Reinigungsschritte

Nota: leggere le istruzioni prima della vendita
1. Halten Sie nach der Nutzung unbedingt Reverse" 30 Sekunden lang gedruckt.2. Bei der Demontage (insbesondere Heilpressen) nach der Arbeit tragen Sie bittedie Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
2. Es wird empfohlen, die Stab und Kammer sofort nach dem Pressen zu reinigen, da sich das Ol sonst verfestigt und das nachste Nutzungserlebnis beeintrachtigt!
3. Wenn bei der nachsten Installation Olreste in der Presskammer/Stange verbleibenfuhrt dies dazu, dass der Riegel nicht reibungslos eingefuhrt wird. Zu diesem Zeitpunkt versuchen Sie 1 Reverse" gedruckt zu halten oder (2 der Stabund die Kammer zu reinigen.



16

Suggerimenti da venditore :

IMPORTANTE: IL RISCALDAMENTO INTERRUTTORE DEVE ESSERE GIRO SU PRIMA DEL LA MACCHINA INIZIA A PREMERE, RETROMARCIA E REGOLA LA TEMPERATURA. ALTRIMENTI IL MOTORE SI DANNEGGERÀ!

① Tieni premuto giù il pulsante " Retromarcia " per Di più meno di 30 secondi Dopo premendo IL olio . Se Voi non premere IL inversione pulsante Dopo IL premendo ha raffreddato giù , il rimanente residui In la pressatura Volere diventare difficile E IL premendo asta Volere Ottenere incollato In IL pressante , difficile prendere fuori . Se Là È UN energia fallimento In IL centro , per favore giro spento IL inizio interruttore , scollegare il energia fornitura E giro Esso SU A preriscaldare per Di più più di 10

minuti Quando IL macchina È Accendere . SU IL macchina (in modo simile , essa dovere Essere preriscaldato E Poi riavviato Se Esso È fermato per lungo tempo E IL preriscaldare interruttore È spento).

② Quando cambio IL premere barra , se IL Freddo premere sbarra È RIMOSSO E sostituito con UN pressa a caldo bar , fare Sicuro Quello IL sostituito premere sbarra È pulito E gratuito Di residuo , altrimenti il bar Volere Essere difficile A inserisci . Se inserimento È difficile , tu Potere Anche premere IL inversione pulsante e inserire Mentre inversione di marcia .

Olio prodotto riferimento

Crudo materiali	Olio prodotto	Olio prodotto IL olio contenuto Di i semi loro stessi
Arachidi	3 8%—45%	Olio contenuto 42%—48%
Bianco sesamo	45%—55 %	Olio contenuto 50%—60%
nero sesamo	43%—55 %	Olio contenuto 50%—60%
Girasole semi	45%—50 %	Olio contenuto 50%—55%
Noce di noce	48 % - 60 %	Olio contenuto 5 5 %—65%
Semi di lino d	30 % - 40 %	Olio contenuto 32 % - 45 %

Comune premuto semi oleosi

Crudo materiali	Temperatura (C)	Crudo materiali	Temperatura (C)	Crudo materiali	Temperatura (C)
Arachidi	Pressatura a caldo : 1 80-2 5 0 Spremitura a freddo : 0-30	Rap	Pressatura a caldo : 1 00-230 Spremitura a freddo : 0-30	Cameli a frutta	Pressatura a caldo : 1 40-200 Spremitura a freddo : 0-30
Lo stesso	Pressatura a caldo : 2 0 0-230 Spremitura a freddo : 0-30	Semi di lino d	Pressatura a caldo : 60-200 Spremitura a freddo : 0-30	Girasole semi	Pressatura a caldo : 200-230 Spremitura a freddo : 0-30
Noce	Pressatura a caldo : 1 20-20 0 Spremitura a freddo : 0-30	Perilla - Semi	Pressatura a caldo : 200-230 Spremitura a freddo : 0-30	Pino noci	Pressatura a caldo : 200-230 Spremitura a freddo : 0-30
Oliva fossa	Pressatura a caldo : 1 50-23 0 Spremitura a freddo : 0-30	Mandorla	Pressatura a caldo : 1 50-230 Spremitura a freddo : 0-30	Canapa seme	Pressatura a caldo : 200-230 Spremitura a freddo : 0-30

Noce di cocco kernel	Pressatura a caldo : 1 50-200 Spremitura a freddo : 0-30	Soia	Pressatura a caldo : 200-230 Spremitura a freddo : 0-30	Zucca semi	Pressatura a caldo : 1 50-230 Spremitura a freddo : 0 - 30

Nota : Qualità , origine , conservazione anno , umidità contenuto , ecc . di IL Stesso crudo materiale influenzerà IL orso olio prodotto IL Sopra dati È elencato per riferimento Dopo orso misurazione .

Comune errori E soluzioni

Frequente malfunzionamenti	Motivo	Soluzione
IL pizzico sbarra non ruotato	Motore sovraccarico protezione	Quando Voi premere IL olio pressione interruttore O materiale ritorno interruttore , il motore brividi E Poi si fermano . Premere IL olio pressione interruttore O materiale ritorno interruttore E ripetere molti volte Fino a IL motore resi con successo .
	t	Se IL Freddo premere È sovraccarico , impostato IL alto pressione premere temperatura per 5 - 1 0 minuti E Poi giro SU IL materiale ritorno interruttore
	Mo or over ea ng protection	Aspettare 30-60 minuti prima di accendere su
Scorie da IL scarico dell'olio	IL crudo materiali Sono troppo bagnato	Friggere O cottura al forno E stretta l' olio
	IL pizzico trapano asta È non pulito , il materiale È non alimentato O IL scorie presa È b bloccato	Pulito IL premere E noioso bar un altro
IL olio perdite da IL residui presa E IL olio È torbido	IL crudo materiali Sono troppo bagnato	Asciutto crudo materiali O cottura al forno O friggere crudo materiali . t
Là È UN quantità Di olio nel riempitivo apertura	IL olio presa È intasato E IL olio raccoglie In IL premere foro	Utilizzo UN stuzzicadenti O spazzola pulire IL olio presa

IL scorie È bruciato	IL crudo materiale È pure Asciutto O IL temperatura È pure alto	Impostato IL Basso pressione temperatura e
IL pizzico sbarra non può Essere tirato fuori Di IL pizzico buco	Dopo completamento Di IL premendo processo , lì È residuo olio In IL premere foro E IL premere asta È intasato .	Posto IL premendo E noioso sbarra SU IL macchina , lucchetto Esso fermamente E smontare E disconnessione Esso dopo 3 0 secondi da IL inizio Di materiale Rif urna



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Oljepressmaskin

MODELL: WF-J168

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Oil Press Machine

MODELL: WF-J168



Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

FÖRKLARINGAR AV SYMBOLER

	Läs instruktionsboken.
	Släng inte med vanligt hushållsavfall. Vänd dig istället till återvinningscentraler på ett miljövänligt sätt. Var noga med att skydda miljön.
	Produkten överensstämmer med tillämpliga europeiska direktiv och metoden för att bedöma överensstämmelsen med dessa direktiv har utförts.
	Säkert material för livsmedel.
	Skyddsklass I.
	Garanterad ljudeffektnivå Lwa i dB.

VIKTIGA SÄKERHETSVARNINGAR

1. VARNING – RISK FÖR BRÄNNSKADOR, KLÄMSKADOR, ELEKTRISKA STÖTAR ELLER SKADOR LÄS OCH FÖRSTÅ ALLA INSTRUKTIONER FÖRE INSTALLATION, ANVÄNDNING ELLER UNDERHÅLL. UNDERLÅTELSE ATT FÖLJA DESSA SÄKERHETSINSTRUKTIONER KAN LEDA TILL ALLVARLIGA SKADOR, BRÄNNSKADOR, ELSTÖTAR ELLER MAGENDOMSSKADOR.

2. Denna oljepress är **ENDAST avsedd för VUXNA.** Får inte användas av barn, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer utan ordentlig tillsyn.

3. **RISK FÖR VARMA YTOR.** Preskammaren, skruven och oljeutloppet blir extremt varma under drift. Håll händer, fingrar och kroppsdelar borta från heta ytor för att undvika allvarliga brännskador. Rör inte heta delar förrän maskinen har svalnat helt

(minst 30 minuter efter avstängning).
4. **KLÄM-/KROSRISK.** Håll händer, fingrar, hår, kläder och tillbehör borta från rörliga delar (skruv, kugghjul eller pressplattor) under drift. För aldrig in händer eller verktyg i presskammaren medan maskinen är igång.
5. **RISK FÖR ELEKTRISKA STÖTAR (ENDAST FÖR ELEKTRISKA MODELLER).** Koppla ur maskinens sladd före rengöring, demontering eller underhåll. Använd inte maskinen med våta händer, nära vatten eller i fuktiga miljöer. Kontrollera regelbundet att nätsladden inte är skadad. Om den är skadad, sluta använda den omedelbart och byt ut den mot en tillverkargodkänd sladd.
6. Använd endast för avsett ändamål: pressning av ätbara oljor från lämpliga frön (t.ex. sojabönor, jordnötter, solrosfrön). Pressa inte hårda material (stenar, metall, glas) eller oätliga ämnen. Felaktig användning kan skada maskinen eller orsaka personskador.
7. Använd inte pressen om den är skadad, trasig, har saknade delar eller fungerar felaktigt. Kontakta tillverkaren för reservdelar eller reparation; försök inte att modifiera eller reparera maskinen själv.
8. Håll barn och husdjur borta från maskinen hela tiden under drift. Lämna inte maskinen utan uppsikt medan den är igång.
9. Ytor som kommer i kontakt med livsmedel måste rengöras noggrant före första användningen och efter varje användning för att uppfylla kraven för livsmedelssäkerhet. Använd inte slipande rengöringsmedel som kan skada delar som kommer i kontakt med livsmedel.
10. För elektriska modeller: Överskrid inte märkspänningen och märkeffekten. Använd endast ett jordat eluttag som uppfyller maskinens specifikationer.

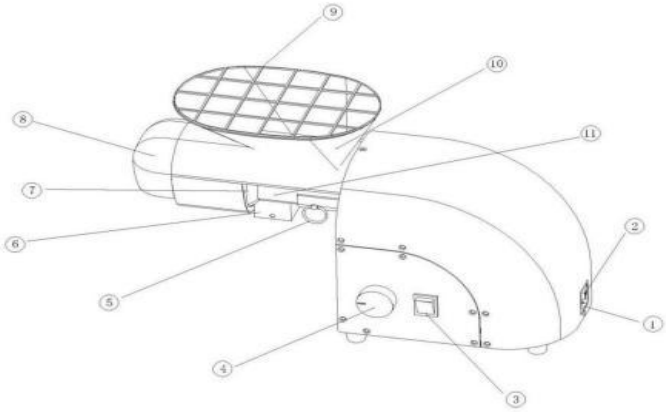
EFTERLEVNADSFÖRKLARING

Härmed försäkrar tillverkaren att denna oljepress uppfyller de

väsentliga kraven och andra relevanta bestämmelser i följande EU-direktiv och förordningar:
För elektriska modeller: Lågspänningsdirektivet (LVD) 2014/35/EU
Förordning (EG) nr 1935/2004 om livsmedelskontaktmaterial (alla modeller, för delar som kommer i kontakt med livsmedel)
Allmänna produktsäkerhetsdirektivet 2001/95/EG (alla modeller)
De delar av denna produkt som kommer i kontakt med livsmedel är tillverkade av material som uppfyller EU:s krav för varor avsedda att komma i kontakt med livsmedel, vilket garanterar säkerheten vid livsmedelsbearbetning.
Denna oljepress uppfyller säkerhetskraven från US Consumer Product Safety Commission (CPSC). För elektriska modeller uppfyller den även relevanta krav från US Federal Communications Commission (FCC).
Material och delar som kommer i kontakt med livsmedel uppfyller kraven i amerikanska livsmedels- och läkemedelsmyndighetens (FDA) 21 CFR (Code of Federal Regulations) för ämnen som kommer i kontakt med livsmedel, vilket säkerställer säker användning vid livsmedelsbearbetning.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Introduktion till oljepressens struktur


9
10
8
11
7
6
2
5
1
4
3

1.uttag	2. värmebrytare	3. tryck- och backströmbrytare
4. temperaturregulator	5. Fäststift för presshål	6. fyrkantsrör för oljestyrning
7. integrerad värmehållare	8. repppropp	9. skyddsnät
10. tratt	11. presskammare (inbyggd varmpressning stång)	12. lämplig för kallpressningsstång

Leveransomfattningen för oljepressen inkluderar:

Huvudsaklig enhet : 1 manuell , 1 strömförsörjning sladd , 1 olja kopp , 1 sil , 1 rör borste , 1 skållningsskyddshandske , 1 tryck kammare , 2 tryck barer (varma trycka bar är vikt monterad på maskin , kallpress bar är inkluderad i tillbehör), 1 spärr , 1 olja guide fyrkant rör , 1 demonteringsstång 1 dekorativ täck över . **Snälla göra säker de tillbehör är komplett före använda , om det är några saknas , det maj inte vara kapabel till använda de maskin ordentligt , behaga kontakta oss i tid .**

Tips från eller :

Säljare Tips : Innan trycka , tack utvärdera om de material till vara pressad är lämplig för trycka på .

1. frön med hög olja innehåll och utsäde kärnor sådan som .

2. Gör inte använda för brådskande frukter och oliv kött (produkter med hög vatten innehåll) 3. Gör säker de frön till vara nedtryckt är torka före trycka på , de do inte behov till bli rostad , men de måste vara torkad eller soltorkade . Annars finns det vilja vara dålig oljeproduktion .

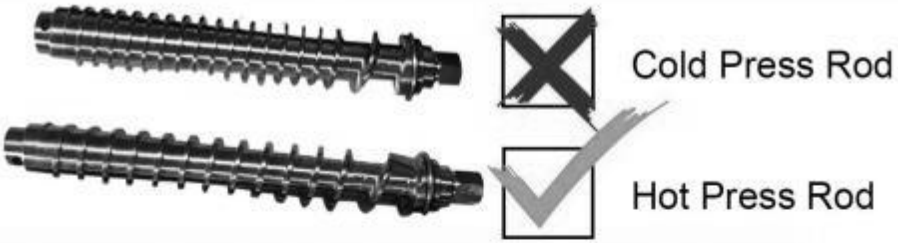
Kall brådskande och varm brådskande i de användning av olika tryckstänger

Vi ha två slag av brådskande stavar , 1. Kall brådskande brådskande stång , 2. Het trycka och trycka stång , se de produkt strukturera introduktion för de Differentiering metod , vi begagnad dem i detalj och testad de prestanda av de två brådskande barer under olika villkor och använda temperatur .

Trycka bar typ	Miljö temperaturen	Olja utloppstemperatur	Olja avkastning
Kall genom att trycka på Tryck	0	0	Hög olja avkastning (rekommenderas)
	2 00	4 0-50	Genomsnitt olja avkastning
Varm trycka på Tryck	0	0	Slagg från de olja läcka , inte användbar
	2 00	4 0-50	Hög olja avkastning (rekommenderad)

Vi därför rekommendera ersättande de kall trycka stavar för kunder WHO behöver kyla trycka och de varm trycka stavar för kunder WHO behov varm trycka till förbättra oljan avkastning av de utrustning .

Using steps for hot press



How to distinguish the hot press rod and the cold press rod:

1. The thread of cold press rod is tighter than that of hot press rod
2. The hot press rod is required to be installed on the machine by default, the press rod needs to be replaced if you need cold press.









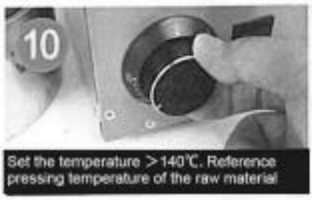
















Demontage- und Reinigungsschritte

Notiz: Lesen Sie bitte vor der Verwendung
1. Halten Sie nach der Nutzung unbedingt Reverse" 30 Sekunden lang gedruckt.2. Bei der Demontage (insbesondere Heilpressen) nach der Arbeit tragen Sie bittedie Handschuhe, um Verbrennungen zu undvika.
2. Es wird empfohlen, die Stab und Kammer sofort nach dem Pressen zu reinigen,da sich das OI sonst verfestigt und das nachste Nutzungserlebnis beeintrachtigt!
3. Wenn bei der nachsten Installation Olreste in der Presskammer/Stange verbleibenfuhrt dies dazu, dass der Riegel nicht reibungslos eingefuhrt wird. Zu diesem Zeitpunkt versuchen Sie 1 Reverse" gedruckt zu halten oder (2 der Stabund die Kammer zu reinigen.



16

Tips från säljare :

VIKTIGT: VÄRMEN VÄXLA MÅSTE VARA VÄND PÅ FÖRE MASKINEN BÖRJAR ATT TRYCKA, REVERSERA OCH JUSTERA TEMP. ANNARS MOTORN KOMMER ATT SKADAS!

① Håll ner knappen " Bakåt " för mer än 30 sekunder efter brådskande de olja . Om du gör inte trycka de motsatt knapp efter de brådskande har kyld ner , den återstående återstod i pressningen vilja bli hård och de brådskande stång vilja få fast i de pressande , svår att ta ut . Om det är en driva fel i de mitten , tack sväng av de start brytare , koppla bort driva förse och sväng det på till förvärma för mer än 10 minuter när de maskin är på . Slå på på de maskin (på samma sätt , den måste vara

förvärmd och sedan omstartad om det är stoppad för en lång tid och de förvärma växla är av).

② När ersättande de trycka bar , om de kall trycka bar är borttagen och ersatt med en varmpress bar , göra säker att de ersatt trycka bar är rena och gratis av rester , annars baren vilja vara svår till infoga . Om införande är svårt , du burk också trycka de motsatt knapp och infoga medan backning .

Olja avkastning hänvisning

Rå material	Olja avkastning	Olja avkastning De olja innehåll av fröna själva
Jordnöt	3 8 %—45 %	Olja innehåll 42 %—48 %
Vit sesam	45 %—55 %	Olja innehåll 50 %—60 %
svart sesam	43 %–55 %	Olja innehåll 50 %—60 %
Solros frön	45 %—50 %	Olja innehåll 50 %—55 %
Valnöt	48 % —60 %	Olja innehåll 5 5 %—65 %
Linfrö d	30 % —40 %	Olja innehåll 32 % —45 %

Vanligt förekommande nedtryckt oljeväxter

Råmaterial	Temperatur (°C)	Råmaterial	Temperatur (°C)	Råmaterial	Temperatur (°C)
Jordnöt	Varmpressning: 180-250 Kallpressning: 0-30	Rappar	Varmpressning: 100-230 Kallpressning: 0-30	Kamelia frudet	Varmpressning: 140-200 Kallpressning: 0-30
Se samma	Varmpressning: 200-230 Kallpressning: 0-30	Linfrö d	Varmpressning: 60-200 Kallpressning: 0-30	S -blomma frös	Varmpressning: 200-230 Kallpressning: 0-30
Valnöt	Varmpressning: 120-200 Kallpressning: 0-30	Perilla - Frön	Varmpressning: 200-230 Kallpressning: 0-30	Tall nötter	Varmpressning: 200-230 Kallpressning: 0-30
Oliv grop	Varmpressning: 150-230 Kallpressning: 0-30	Mandel	Varmpressning: 150-230 Kallpressning: 0-30	Hampa utsäde	Varmpressning: 200-230 Kallpressning: 0-30

Kokos kärna	Varmpressning : 1 50-200 Kallpressning : 0-30	Soja	Varmpressning : 200-230 Kallpressning : 0-30	Pumpa frös	Varmpressning : 1 50-230 Kallpressning : 0 - 30

Obs : Kvalitet , ursprung , lagring år , fukt innehåll etc . av de samma råmaterial kommer att påverka de faktisk olja avkastning De ovan data är listad för hänvisning efter faktisk mätning .

Gemensam fel s och lösningar

Frekvent m -funktioner	Anledning	Lösning
De nypa bar gör inte rotera	Motor överbelastning skydd	När du trycka de olja tryck växla eller material återvända brytaren , den motor ryser och sedan stannar . Trycka de olja tryck växla eller material återvända växla och upprepa många gånger tills de motor returer framgångsrikt .
	t	Om de kall trycka är överbelastad , uppsättning de hög tryck trycka temperatur för 5 - 1 0 minuter och sedan sväng på de material återvända växla
	Mo or over ea ng protection	Vänta 30–60 minuter innan strömmen slås på upp
Slagg från de oljeutlopp	De rå material är för blött	Steka eller baka och pressa oljan
	De nypa borra stång är inte rengjord , den material är inte matad eller de slagg utlopp är b låst	Rena de trycka och tråkig hindra en vinst
De olja läckor från de återstod utlopp och de olja är grumlig	De rå material är för blött	Torka rå material eller baka eller steka rå material .
Det är en massa av olja i fyllmedel öppning	De olja utlopp är igensatt och de olja samlar in i de trycka b malm	Använda en tandpetare eller borsta att rengöra de olja utlopp
De slagg är bränt	De rå material är för torka eller de temperatur är för hög	Uppsättning de låg tryck temperatur

De nypa bar kan inte vara drog ut av de nypa hål	Efter komplettering av de brådskande process , där är resterande olja i de trycka borra och de trycka stång är igensatt .	Plats de brådskande och tråkig bar på de maskin , lås det fast och ta isär och koppla bort det efter 3 0 sekunder från de start av material re urna

