VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Oil Press Machine

MODEL:250W-888A

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Oil Press Machine

MODEL:250W-888A



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







1. Host	2. Funnel	3.Press chamber and press rod4. Pin	5. Elbow
6. Oil deflector	7. Power cord	8. Gloves	9. Brush
10. Filter screen	11. Oil drums		

Things to Attention

Dear users,

Please read the manual carefully before using the small oil-press, and then use it according to the manual. Do not use it for other purposes! If the danger caused by any unauthorized modification and adjustment to the small oil-press and incorrect operation, our company will not have any responsibility.

1. Do not share a same power supply with other appliances. Please use a three-pole safety socket with grounding protection.
2. Forbidden to immerse the machine, power cord and plug in water or other liquids.
3. When the machine is running, you have to pay attention to make sure it is running normally.
4. When some parts are damaged, especially when the safety protection devices and the power cord are damaged, please do not use them. In order to avoid the happen of accidents, please ask the professionals to repair them.
5. Do not let children or the disable operate the machine. Forbidden to use fingers to move the raw material at the inlet of the press. Forbidden to use the finger to approach the inlet of oil-press when the machine is working.
6. When you use the machine, it should be away from the environment with high temperature, high humidity or open flame. Please put the machine on a stable table with sufficient weight. The table top should be solid marble or solid wood.
7. Do not touch or move any parts of the machine when it is working.
8. When you would like to clean the machine, please power off firstly. And the host will not be washed with water and not be wiped with banana oil, and please use a dry rag and damp cloth to clean it.
9. When the machine is working, the press squeezing rod and heating component are at high temperature, and do not touch it to avoid burns. Please take anti-scalding gloves or let the machine cool down before disassembly and cleaning.
10. Forbidden to use fingers, metal or other hard objects to reach into the press to move the raw materials.
11. When you are ready to pull the plug out,do not pull the power cord or touch the power cord with wet hands.
12. Do not let the machine working for 4 hours or longer in a continuous operation. Every 4 hours working, the machine have to have a rest for at least 0.5 hour.

13. After the press finished, let the machine idle for 2 minutes so that the oil is completely finished, then press the reverse button and then reverse for more than 20 seconds, so that the press bar can be easily separated when disassembled.
14. When you do not use the oil-press, please make sure to unplug the power cord.
Supplementary Notes (Important)
1. Wet raw materials should not be used for oil extraction, otherwise it will block the pressing.
2. Can not use induction cooker, convection oven, electric ceramic stove to let raw materials dry, otherwise it will destroy the raw materials, producing powder only and no oil.
3. The dried slag can not be repeatedly re-squeezed, otherwise it is easy to block the smash without cutting
4. Can not fry the raw materials to crispy and then squeeze, causing powder only and no oil.
5. When raw materials heated in a microwave oven, please use a special tray or a plastic tray. Most enamel trays will block microwave heating. Generally, the enamel tray is heated, while the raw material is not heated.
6. In addition to that camellia seeds need to be roasted to the degree of 0% water content, all other raw materials that need to be roasted or heated to the degree of 20%-40% water content. It must be pressed under the condition that the raw materials are kept warm. The roasted raw materials will be hard and brittle after being cooled, and if this kind of cooled roasted materials be chosen for oil-press, and it will cause little of oil and more powder.

Note:
The operation and maintenance information, data and materials listed in this manual have been modified according to the latest version, all contents are only limited to our current understanding of this type of equipment.
Due to continuous technical improvements, we reserve the right to modify the parameters of the oil-press without prior notice. We are not responsible for equipment damage caused by illegal operation, improper repair, or use of accessories not supplied by the company.

Every brand has its own range of technology and characteristics. It is meaningless that comparing high-temperature presses to our low-temperature presses. Because the oil from the high-temperature machine is precipitated, the slag has a bitter taste and cannot be eaten. The slag precipitated after the press of our machine is the original flavor of the raw material and can be eaten. The direction of product design is different, especially for commercial machines. The pressing temperature is up to 300 ° C. Some oils have zooming substances, so the commercial oil must be filtered, and such high temperature oil will produce harmful substances, such as benzopyrene.

Our oil press is designed on the basis of healthy oil extraction. It adopts low-temperature pressing technology, which does not damage the nutrients and natural flavor of raw materials. It also has high oil yield and is an ideal choice for health and wellness oil.

Package: 1 main unit, 1 instruction manual, 1 lower hopper, 1 power cord, 1 oil sump, 1 slag net, 1 tube brush, 1 anti-scalding glove, squeezed squeezing rod A set of slag heads.

Machine performance characteristics

1. The body is made of stainless steel.
2. The squeezed bar is scientifically matched and designed to be precision machined. It has a high oil yield and can press a variety of oils.
3.The motor has high efficiency and long life.

Oil yield reference

raw material	Oil yield	Description
peanut	38%—45%	Oil content 42% - 48%
White sesame	45%—55%	Oil content 50% - 60%
Black sesame	43%—55%	Oil content 50% - 60%
Sunflower kernel	45%—50%	Oil content 50% - 55%
walnut	45%—55%	Oil content 50% - 65%
Flaxseed	43%—50%	Oil content 45% - 52%

Note: The quality, origin place, storage year, moisture content of the same raw materials will affect the actual oil yield. The above data are the references listed after the actual measurement.

Operation

1. Installation

Step 1: Put the press-rod into the base.

Step 2: Put the squeezer into the squeeze bar and place it on the bottom.

Step 3: Insert the pin into the round hole at the bottom of the base to fix the squeeze.

Step 4:Put on the oil-proof cover.

Step 5:Install the slag discharge pipe

Step 6: Lower the top cover and put on the hopper.

Step 7:Place the oil collection basin with a strainer inside

Step 8:Press the heating switch

Step 9:Wait for 6 to 10 minutes and then press the oil extraction switch.

Step 10:Pour in the ingredients

Pictures as following


1


2


3


4













2.Operation procedures

1.Plug in the power source.

2.Press the switch, check that the forward and reverse rotation are normal, and then turn it off.

3.Start the preheating switch, select the temperature according to the thermometer (once the temperature is selected, the automatic constant temperature state will be triggered). According to the selected temperature, wait for 6-10 minutes, and then press the motor switch to extract oil

immediately.
4.After the squeeze, keep the machine idling for 1 minute, turn off the start button, and then turn off the preheating.
5.Press the reverse button for about 30 seconds to clean the chamber.
6.Put the oil into a glass bottle after 8-hour standing. Part of the oil sauce at the bottom can also be used as the seasoning.

3.Disassembly Methods

1.Press the reverse button continuously for more than 30 seconds before disassembling the wring chamber and bar to clean out the residue, so that they can be easily separated.
2.The wring chamber and bar are in high temperature after working. Please take the anti-scalding glove for disassembly, or keep the machine still for a while, and then dismantle them after it cools down.
3.Remove the square-tube oil deflector, pull out the bolt, and take out the wring chamber and bar with the removal rod.
4.If the bar cannot be taken out by hands, hold the chamber, and gently tap it on the cutting board with the hexagonal direction of the bar upward, and they will be separated.
5.Clean the wring chamber and bar with a brush. If there is a tight residue between them, scrape it off with a small metal object (the more water concentration in the raw material, the tighter the residue will stick to the parts), or soak it in water for several hours and then brush it with a tube brush.
6.Do not clean it with acid, alkali, soda or materials with abrasives. After cleaning, the wring chamber and bar should be dried or blown dry for storage. Other parts of the machine are strictly prohibited from exposure to water and any liquid.

Warnings:

After the oil extraction, keep pressing the “reverse” for more than 30 seconds. If not, the remains in the chamber will become hard after cooling, and the bar will be stuck in the chamber and difficult to take out. In case of a power cut, please turn off the starting switch, unplug the power supply,

turn on the preheating for more than 10 minutes when the power has been restored, and start working again after the remains softening. Freezing will be caused if the machine is cold. (After stopping for a long time with the preheating switch turned off, preheating before starting is required.)

Material	Temperature (℃)	Material	Temperature (℃)	Material	Temperature (℃)
Peanut	180-300	Rapeseed	100-230	Camellia Seed	140-250
Sesame	200-270	Flax Seed	60-200	Sunflower Kernel	200-260
Walnut Kernel	120-200	Perilla Seed	200-250	Pine Nut	200-270
Olive Kernel	150-230	Almond	150-230	Hemp Kernel	200-300
Coconut Kernel	150-250	Soya Bean	180-230	Pumpkin Seed	150-230

Troubleshooting method

A.Oil entering slowly

First check if there is any congestion in the inlet. If there is congestion, use chopsticks to make a play. 2, the particles are too large, such as large particles of pumpkin seeds, large peanuts, large particles of walnuts, camellia seeds, etc. to be made into peanut-sized granules. 3, it may be that the oil is too wet, in the pressing, sticking to the press bar leads to partial blockage, to properly heat to remove a part of the water and then squeeze. 4. Powdery raw materials are not easy to enter. 5. Raw materials with large oil content and less fluffy fiber, such as walnuts, shelled white sesame seeds, can be added with a small amount of fried soybeans or peanuts.

B.The slag and the oil outlet are sprayed out of the powder.

1. This may be caused by baking the raw material too much. 2. The raw materials after baking are not caused by hot pressing. 3, too much baking raw materials, resulting in the back of the raw materials are completely cooled, it is recommended to roast 2 kg or so.

C.Foreign matter enters the feed port.

1. Please stop immediately, and then press the reverse button to remove the foreign matter and then remove the squeeze bar to clean.

D. the motor stops rotating \ card machine

1. The raw materials put into the machine are not suitable for cold pressing, and the raw materials are fried and softened before being pressed. 2. It is a non-extracted oil raw material. 3. Please warm up for more than 10 minutes before starting to press oil. 4. If there is a shutdown in the middle of the process, it will not be squeezed for a period of time. Please reheat it for more than 10 minutes and press it again. If the motor still does not rotate, please remove the squeezer and remove the residual material.

E. It is difficult to separate the pressed squeezed rod after the removal.

1. Put the squeezed squeezer on the machine for more than 1 minute. 2. Grab the squeeze with your hand. The squeezer taps down on the chopping board with the hexagonal direction down, and the squeezer and

the squeezer are separated.
F.a lot of slag at the oil outlet
1. Without preheating, preheat for 10 minutes and then squeeze.
2, the oil extraction process does not need to turn off the preheat switch.
3, the raw material contains more water, heated and then squeezed.
4. Using electric ceramic oven and convection oven to bake raw materials.
G. the oil that is squeezed out can not be separated and separated for more than two days.
1. The raw material may be placed for several years, and the raw materials may be replaced. 2. The raw materials are treated with chemical methods or exposed to the sun. 3, the raw material is too crispy. 4, the fire is fried and endogenous.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Presse à huile

MODÈLE : 250W-888A

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Oil Press Machine

MODÈLE : 250W-888A



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 avec les ordures ménagères ordinaires. Adressez-vous plutôt à Des centres de recyclage respectueux de l'environnement. Veuillez prendre soin de vous. protéger l'environnement.
	Le produit est conforme aux directives européennes applicables et La méthode d'évaluation de la conformité de ces directives a été réalisé.
	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. **DANGER DE SURFACE CHAUDE.** Pendant le fonctionnement, la chambre de presse, 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.** Gardez vos mains, vos doigts, vos cheveux, vos vêtements et vos accessoires éloignés des pièces mobiles (vis, engrenages ou plaques de pression) pendant le fonctionnement. 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 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, incomplète ou présente un dysfonctionnement. Contactez le fabricant pour obtenir des pièces de rechange ou une 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 nettoyants abrasifs susceptibles d'endommager les pièces en contact avec les aliments.

10. Pour les modèles électriques : ne dépassez pas la tension et la puissance nominales. Utilisez 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







1. Hôte	2. Entonnoir	3. Chambre de pression et tige de pression 4. Goupille	5. Coude
6. Déflecteur d'huile	7. Cordon d'alimentation	8. Gants	9. Brosse
10. Écran de filtre	11. Fûts d'huile		

Éléments à prendre en compte

Chers utilisateurs,

Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser la petite presse à huile, puis suivez les instructions. Ne l'utilisez pas à d'autres fins ! Notre société décline toute responsabilité en cas de danger résultant de modifications ou de réglages non autorisés de la petite presse à huile, ou d'une utilisation incorrecte.

1. Ne branchez pas plusieurs appareils sur la même prise électrique. Veuillez utiliser une prise de sécurité tripolaire avec mise à la terre.

2. Il est interdit d'immerger la machine, le cordon d'alimentation et la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Lorsque la machine est en marche, vous devez veiller à ce qu'elle fonctionne normalement.
4. Si certaines pièces sont endommagées, notamment les dispositifs de sécurité et le cordon d'alimentation, veuillez ne pas utiliser l'appareil. Afin d'éviter tout accident, veuillez faire appel à un professionnel pour les réparations.
5. Ne laissez pas les enfants ni les personnes handicapées utiliser la machine. Il est interdit de manipuler la matière première avec les doigts à l'entrée de la presse. Il est interdit d'approcher les doigts de l'entrée de la presse à huile lorsque la machine est en fonctionnement.
6. Lors de l'utilisation de la machine, veillez à l'éloigner des environnements à température et humidité élevées, ainsi que des flammes nues. Placez-la sur une table stable et suffisamment lourde. Le plateau de la table doit être en marbre massif ou en bois massif.
7. Ne touchez ni ne déplacez aucune partie de la machine lorsqu'elle est en marche.
8. Avant de nettoyer l'appareil, veuillez le mettre hors tension. Ne le lavez pas à l'eau et n'utilisez pas d'huile de banane ; nettoyez-le avec un chiffon sec ou un chiffon humide.
9. Lorsque la machine est en marche, la tige de pression et l'élément chauffant sont très chauds ; ne les touchez pas pour éviter les brûlures. Veuillez porter des gants anti-brûlure ou laisser la machine refroidir avant de la démonter et de la nettoyer.
10. Il est interdit d'utiliser les doigts, du métal ou d'autres objets durs pour atteindre la presse afin de déplacer les matières premières.
11. Lorsque vous êtes prêt à débrancher l'appareil, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et ne le touchez pas avec les mains mouillées.
12. Ne laissez pas la machine fonctionner en continu pendant 4 heures ou plus. Toutes les 4 heures de fonctionnement, la machine doit bénéficier d'une pause d'au moins 30 minutes.
13. Une fois la presse terminée, laissez la machine tourner au ralenti pendant 2 minutes afin que l'huile soit complètement épuisée, puis appuyez sur le bouton de marche arrière et effectuez une marche arrière pendant plus de 20 secondes, afin que la barre de presse puisse être facilement séparée lors du démontage.
14. Lorsque vous n'utilisez pas la presse à huile, veuillez vous assurer de débrancher le cordon d'alimentation.

Notes complémentaires (Important)
1. Les matières premières humides ne doivent pas être utilisées pour l'extraction d'huile, sinon elles bloqueront le pressage.
2. Il est interdit d'utiliser une plaque à induction, un four à convection ou une plaque vitrocéramique électrique pour sécher les matières premières, car cela les détruirait et ne produirait que de la poudre, sans huile.
3. Les scories séchées ne doivent pas être pressées à nouveau de façon répétée, car cela risque de bloquer le broyage sans possibilité de découpe.
4. Il ne faut pas faire frire les matières premières jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, puis les presser, car cela ne donne que de la poudre et pas d'huile.
5. Lors du chauffage de matières premières au four à micro-ondes, veuillez utiliser un plateau spécial ou un plateau en plastique. La plupart des plateaux émaillés bloquent la chaleur des micro-ondes. En effet, le plateau émaillé chauffe généralement, mais pas les matières premières.
6. Outre les graines de camélia, qui doivent être torréfiées jusqu'à élimination complète de l'eau (0 %), toutes les autres matières premières doivent être torréfiées ou chauffées jusqu'à un taux d'humidité de 20 à 40 %. Le pressage doit être effectué à température ambiante. Les matières premières torréfiées seront dures et cassantes après refroidissement ; si ces matières premières refroidies sont utilisées pour la presse à huile, le rendement en huile sera faible et le rendement en poudre élevé.

Note:
Les informations relatives au fonctionnement et à la maintenance, les données et les matériaux mentionnés dans ce manuel ont été modifiés conformément à la dernière version. Tout le contenu est uniquement
limité à notre compréhension actuelle de ce type d'équipement.
En raison des améliorations techniques constantes, nous nous réservons le droit de modifier les paramètres de la presse à huile sans préavis. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages matériels causés par une utilisation non conforme, une réparation inadéquate ou l'utilisation d'accessoires non fournis par notre société.

Chaque marque possède sa propre gamme de technologies et de caractéristiques. Comparer les presses haute température à nos presses basse température n'a aucun sens. L'huile issue des presses haute température précipite et les résidus ont un goût amer et sont impropres à la consommation. En revanche, les résidus produits par nos presses conservent la saveur originelle de la matière première et sont comestibles. La conception des produits diffère, notamment pour les machines industrielles. La température de pressage peut atteindre 300 ° C. Certaines huiles contiennent des substances saturées ; l'huile industrielle doit donc être filtrée. De plus, les huiles pressées à haute température peuvent produire des substances nocives, comme le benzopyrène.

Notre presse à huile est conçue pour une extraction d'huile saine. Elle utilise une technologie de pression à basse température qui préserve les nutriments et la saveur naturelle des matières premières. Offrant un rendement élevé, elle est idéale pour la production d'huiles de santé et de bien-être.

Contenu de l'emballage : 1 unité principale, 1 manuel d'instructions, 1 trémie inférieure, 1 cordon d'alimentation, 1 bac à huile, 1 filet à scories, 1 brosse tubulaire, 1 gant anti-brûlure, 1 tige de pressage, 1 jeu de têtes à scories.

caractéristiques de performance de la machine

1. Le corps est en acier inoxydable.
2. La barre de pressage est conçue et usinée avec précision, selon des spécifications scientifiques. Elle offre un rendement en huile élevé et permet d'extraire une grande variété d'huiles.
3. Le moteur possède un rendement élevé et une longue durée de vie.

référence de rendement pétrolier

matière première	Rendement en pétrole	Description
arachide	38 % à 45 %	Teneur en huile 42 % - 48 %
sésame blanc	45 % à 55 %	Teneur en huile 50 % - 60 %
sésame noir	43 % à 55 %	Teneur en huile 50 % - 60 %

Graines de tournesol	45 % à 50 %	Teneur en huile 50 % - 55 %
noyer	45 % — 55 %	Teneur en huile 50 % - 65 %
graines de lin	4,3 % —5,0 %	Teneur en huile 45 % - 52 %

Remarque : La qualité, l'origine, la durée de stockage et le taux d'humidité des matières premières influent sur le rendement en huile. Les données ci-dessus sont des valeurs de référence issues des mesures effectuées.

Opération

1. Installation

Étape 1 : Insérez la tige de pression dans la base.

Étape 2 : Insérez le presse-agrumes dans la barre de pression et placez-la en dessous.

Étape 3 : Insérez la goupille dans le trou rond situé au bas de la base pour fixer la pression.

Étape 4 : Mettez le couvercle résistant à l'huile.

Étape 5 : Installer le tuyau d'évacuation des scories

Étape 6 : Abaissez le couvercle supérieur et placez la trémie.

Étape 7 : Placez le bac de récupération d'huile muni d'une passoire à l'intérieur.

Étape 8 : Appuyez sur l'interrupteur de chauffage

Étape 9 : Attendez 6 à 10 minutes, puis appuyez sur le bouton d'extraction d'huile.

Étape 10 : Versez les ingrédients

Photos comme suit


1


2


3


4



2. Procédures opérationnelles

1. Branchez la source d'alimentation .

2. Appuyez sur l'interrupteur, vérifiez que la rotation avant et arrière est normale, puis éteignez-le.

3. Mettez en marche l'interrupteur de préchauffage et sélectionnez la température à l'aide du thermomètre (une fois la température sélectionnée, le système de maintien automatique de la température se déclenchera). Attendez 6 à 10 minutes après le début du préchauffage , puis appuyez sur

l'interrupteur du moteur pour extraire l'huile immédiatement.
4. Après la pression, laissez la machine tourner au ralenti pendant 1 minute, éteignez le bouton de démarrage, puis éteignez le préchauffage .
5. Appuyez sur le bouton de marche arrière pendant environ 30 secondes pour nettoyer la chambre.
6. Après 8 heures de repos, transvasez l'huile dans une bouteille en verre. Une partie du jus au fond de la bouteille peut également servir d'assaisonnement .

3. Méthodes de démontage

1. Appuyez continuellement sur le bouton de marche arrière pendant plus de 30 secondes avant de démonter la chambre d'essorage et la barre pour nettoyer les résidus, afin qu'elles puissent être facilement séparées.
2. La chambre d'essorage et la barre sont très chaudes après utilisation. Veuillez porter des gants anti-brûlure pour le démontage, ou immobilisez la machine quelques instants avant de la démonter une fois refroidie.
3. Retirez le déflecteur d'huile à tube carré, retirez le boulon et retirez la chambre de torsion et la barre avec la tige d'extraction .
4. Si la barre ne peut pas être retirée à la main, tenez la chambre et tapotez-la doucement sur la planche à découper, la direction hexagonale de la barre vers le haut, et elles se sépareront .
5. Nettoyez la chambre d'essorage et la barre à l'aide d'une brosse. Si des résidus tenaces s'y accumulent, grattez-les avec un petit objet métallique (plus la matière première est humide, plus les résidus adhéreront aux pièces), ou faites tremper la pièce dans l'eau pendant plusieurs heures, puis brossez-la avec une brosse tubulaire.
6. Ne pas nettoyer avec de l'acide, de l'alcali, de la soude ou des produits abrasifs. Après nettoyage, sécher la chambre d'essorage et la barre à l'air comprimé avant de les ranger. Tout autre élément de la machine doit être tenu à l'écart de l'eau et de tout autre liquide .

Avertissements :

Après l'extraction de l'huile, maintenez la touche « retour » enfoncée pendant plus de 30 secondes. Sinon, les résidus dans la chambre

durciront en refroidissant, et la barre risque de se bloquer et d'être difficile à retirer. En cas de coupure de courant, veuillez éteindre l'appareil, débrancher l'alimentation, puis activer le préchauffage pendant plus de 10 minutes une fois le courant rétabli. Vous pourrez ensuite reprendre l'utilisation une fois les résidus ramollis. Un fonctionnement à basse température peut entraîner le gel de l'appareil. (Après un arrêt prolongé avec le préchauffage désactivé, un préchauffage est nécessaire avant la mise en marche.)

Matériel	Température (℃)	Matériel	Température (℃)	Matériel	Température (℃)
Arachide	180-300	colza	100-230	Graines de camélia	140-2 5 0
Sésame	200-2 7 0	graines de lin	6 0-200	Graine de tournesol	200-2 6 0
Noix de noix	120-200	Graines de périlla	200-2 5 0	pignon de pin	200-2 7 0
Noyaux d'olive	150-230	Amande	150-230	Graines de chanvre	200-3 0 0
Noix de coco	150-2 5 0	Soja	18 0-230	Graines de citrouille	150-230

Méthode de dépannage

A. L' huile pénètre lentement
Vérifiez d'abord si l'entrée est obstruée. En cas d'obstruction, utilisez des baguettes pour faciliter le passage. 2. Les particules sont peut-être trop grosses, comme les grosses graines de courge, les grosses cacahuètes, les grosses noix ou les graines de camélia ; réduisez-les en granules de la taille d'une cacahuète. 3. L'huile est peut-être trop humide ; lors du pressage, elle colle à la barre de pressage et provoque un blocage partiel. Chauffez-la correctement pour éliminer une partie de l'eau avant de presser. 4. Les matières premières en poudre sont difficiles à introduire. 5. Pour les matières premières riches en huile et pauvres en fibres, comme les noix ou les graines de sésame blanc décortiquées, ajoutez une petite quantité de soja grillé ou de cacahuètes.
B. Les scories et l'huile sont pulvérisées hors de la poudre.
1. Cela peut être dû à une cuisson excessive de la matière première. 2. Les matières premières après cuisson ne sont pas affectées par le pressage à chaud. 3. Une cuisson excessive des matières premières entraîne un refroidissement complet de leur face inférieure. Il est recommandé de torréfier environ 2 kg.
C. Des corps étrangers pénètrent dans l'orifice d'alimentation.
1. Veuillez arrêter immédiatement, puis appuyer sur le bouton de marche arrière pour éliminer les corps étrangers, puis retirer la barre de pression

pour la nettoyer.
D. le moteur cesse de tourner \ machine à cartes
1. Les matières premières introduites dans la machine ne conviennent pas au pressage à froid ; elles sont frites et ramollies avant d'être pressées. 2. Il s'agit d'une matière première oléagineuse non extraite. 3. Veuillez préchauffer la machine pendant au moins 10 minutes avant de commencer le pressage. 4. En cas d'arrêt de la machine en cours de processus, le pressage sera interrompu pendant un certain temps. Veuillez la préchauffer pendant au moins 10 minutes et relancer le pressage. Si le moteur ne tourne toujours pas, veuillez retirer la presse et enlever les résidus.
E. Il est difficile de séparer la tige comprimée après son retrait.
1. Placez le presse-agrumes pressé sur la machine pendant plus d'une minute. 2. Saisissez le presse-agrumes avec votre main. Le presse-agrumes s'enfonce sur la planche à découper, la partie hexagonale vers le bas, et se sépare.
F. beaucoup de scories à la sortie de pétrole
1. Sans préchauffage, préchauffer pendant 10 minutes puis presser.
2. Le processus d'extraction d'huile ne nécessite pas la désactivation du préchauffage. 3. La matière première, riche en eau, est chauffée puis pressée.
4. Utilisation d'un four électrique en céramique et d'un four à convection pour cuire les matières premières.
G. L'huile extraite par pression ne peut être séparée et conservée pendant plus de deux jours.
1. Les matières premières peuvent être stockées pendant plusieurs années et être remplacées. 2. Les matières premières sont traitées chimiquement ou exposées au soleil. 3. Les matières premières sont trop croustillantes. 4. La cuisson est excessive et les aliments sont imprégnés de matières grasses.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Ölpresse

MODELL: 250W-888A

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Oil Press Machine

MODELL: 250W-888A



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 nicht im normalen Hausmüll entsorgen. Stattdessen an die zuständige Stelle wenden. Recyclingzentren umweltfreundlich nutzen. Bitte achten Sie darauf. zum Schutz der Umwelt.
	Das Produkt entspricht den geltenden europäischen Richtlinien und der Die Methode zur Beurteilung der Konformität dieser Richtlinien war 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 INSTALLATION, BETRIEB ODER 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. **Quetsch- und Einklemmgefahr.** 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. **GEFAHR DURCH STROMSCHLAG (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. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck: das Pressen von Speiseölen aus geeigneten Samen (z. B. Sojabohnen, Erdnüsse, Sonnenblumenkerne). Pressen Sie keine harten Materialien (Steine, Metall, Glas) oder nicht essbare Substanzen. Unsachgemäße Verwendung kann das Gerät beschädigen oder zu Verletzungen führen.

7. Benutzen Sie die Presse nicht, wenn sie beschädigt, defekt oder unvollständig ist oder Fehlfunktionen aufweist. Wenden Sie sich für Ersatzteile oder Reparaturen an den Hersteller; versuchen Sie nicht, die Maschine selbst zu reparieren oder zu modifizieren.

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







1. Gastgeber	2. Trichter	3. Presskammer und Pressstange 4. Stift	5. Ellbogen
6. Ölabweiser	7. Netzkabel	8. Handschuhe	9. Bürste
10. Filterbildschirm	11. Ölfässer		

Dinge, auf die man achten sollte

Liebe Nutzer,

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Benutzung der kleinen Ölpresse sorgfältig durch und befolgen Sie die Anweisungen in der Anleitung. Verwenden Sie die Ölpresse nicht für andere Zwecke! Für Gefahren, die durch unbefugte Änderungen, Einstellungen oder unsachgemäße Bedienung der kleinen Ölpresse entstehen, übernimmt unser Unternehmen keine Haftung.

1. Schließen Sie keine anderen Geräte an dieselbe Stromversorgung an. Bitte verwenden Sie eine dreipolige Schutzkontaktsteckdose mit Erdungsschutz.

2. Es ist verboten, die Maschine, das Netzkabel und den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten einzutauchen.
3. Achten Sie während des Betriebs der Maschine darauf, dass sie ordnungsgemäß funktioniert.
4. Sollten Teile beschädigt sein, insbesondere die Sicherheitsvorrichtungen oder das Netzkabel, verwenden Sie das Gerät bitte nicht. Um Unfälle zu vermeiden, lassen Sie es bitte von Fachleuten reparieren.
5. Kinder und Menschen mit Behinderungen dürfen die Maschine nicht bedienen. Es ist verboten, das Rohmaterial am Einlauf der Presse mit den Fingern zu bewegen. Es ist verboten, sich dem Einlauf der Ölpresse mit den Fingern zu nähern, während die Maschine in Betrieb ist.
6. Das Gerät sollte nicht in einer Umgebung mit hohen Temperaturen, hoher Luftfeuchtigkeit oder offenem Feuer betrieben werden. Stellen Sie es bitte auf einen stabilen, ausreichend schweren Tisch. Die Tischplatte sollte aus massivem Marmor oder Massivholz bestehen.
7. Berühren oder bewegen Sie keine Teile der Maschine, während sie in Betrieb ist.
8. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung bitte aus. Das Gerät darf nicht mit Wasser abgewaschen oder mit Bananenöl abgewischt werden. Verwenden Sie zum Reinigen bitte ein trockenes oder leicht feuchtes Tuch.
9. Während des Betriebs der Maschine erreichen die Pressstange und das Heizelement hohe Temperaturen. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden. Tragen Sie bitte Hitzeschutzhandschuhe oder lassen Sie die Maschine abkühlen, bevor Sie sie demontieren und reinigen.
10. Es ist verboten, mit den Fingern, Metall oder anderen harten Gegenständen in die Presse zu greifen, um die Rohstoffe zu bewegen.
11. Wenn Sie den Stecker herausziehen möchten, ziehen Sie nicht am Netzkabel und berühren Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen.
12. Die Maschine darf nicht 4 Stunden oder länger ununterbrochen laufen. Nach jeweils 4 Betriebsstunden muss die Maschine mindestens 0,5 Stunden Pause einlegen.
13. Nach dem Pressvorgang die Maschine 2 Minuten im Leerlauf laufen lassen, damit das Öl vollständig verdunstet. Anschließend die Rückwärtstaste drücken und die Maschine mehr als 20 Sekunden lang rückwärts laufen lassen, damit sich die Pressstange beim Auseinandernehmen leichter trennen lässt.
14. Wenn Sie die Ölpresse nicht benutzen, ziehen Sie bitte den Netzstecker.

Ergänzende Hinweise (Wichtig)

1. Feuchte Rohstoffe sollten nicht zur Ölgewinnung verwendet werden, da sie sonst die Pressung verstopfen.
2. Zum Trocknen der Rohstoffe dürfen keine Induktionskochfelder, Konvektionsöfen oder Elektroherde mit Keramikkochfeld verwendet werden, da diese die Rohstoffe zerstören und nur Pulver, aber kein Öl produzieren.
3. Die getrocknete Schlacke darf nicht wiederholt ausgepresst werden, da sie sonst leicht die Zerkleinerungsanlage verstopft, ohne dass geschnitten werden muss.
4. Man kann die Rohstoffe nicht knusprig frittieren und dann auspressen, da sonst nur Pulver ohne Öl entsteht.
5. Verwenden Sie zum Erhitzen von Rohmaterialien in der Mikrowelle bitte eine spezielle Schale oder eine Kunststoffschale. Die meisten Emailleschalen blockieren die Mikrowellenwärme. In der Regel erhitzt sich die Emailleschale, während das Rohmaterial selbst nicht erhitzt wird.
6. Zusätzlich zu den Kameliensamen, die vollständig trocken geröstet werden müssen, müssen alle anderen Rohstoffe auf einen Wassergehalt von 20 －40 % geröstet oder erhitzt werden. Die Pressung muss unter warmen Bedingungen erfolgen. Geröstete Rohstoffe sind nach dem Abkühlen hart und spröde. Verwendet man solche abgekühlten, gerösteten Rohstoffe für die Ölgewinnung, erhält man wenig Öl und viel Pulver.

Notiz:

Die in diesem Handbuch aufgeführten Betriebs- und Wartungsinformationen, Daten und Materialien wurden gemäß der neuesten Version aktualisiert; alle Inhalte sind nur
beschränkt auf unser derzeitiges Verständnis dieser Art von Ausrüstung.
Aufgrund ständiger technischer Verbesserungen behalten wir uns das Recht vor, die Parameter der Ölpresse ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden an der Anlage, die durch unsachgemäße Bedienung, fehlerhafte Reparatur oder die Verwendung von nicht vom Unternehmen geliefertem Zubehör verursacht werden.

Jede Marke hat ihre eigene Technologie und ihre eigenen Eigenschaften. Ein Vergleich von Hochtemperaturpressen mit unseren Niedertemperaturpressen ist

sinnlos. Bei Hochtemperaturpressen setzt sich das Öl ab, der Rückstand schmeckt bitter und ist ungenießbar. Der Rückstand unserer Pressen hingegen enthält den ursprünglichen Geschmack des Rohmaterials und ist genießbar. Die Produktentwicklung ist unterschiedlich, insbesondere bei industriellen Pressen. Die Presstemperatur beträgt bis zu 300 ° C. Manche Öle enthalten Verunreinigungen, weshalb Industrieöl gefiltert werden muss. Bei solch hohen Temperaturen können zudem schädliche Substanzen wie Benzopyren entstehen.
Unsere Ölpresse wurde für die schonende Ölgewinnung entwickelt. Sie nutzt eine Niedrigtemperatur-Presstechnologie, die die Nährstoffe und den natürlichen Geschmack der Rohstoffe bewahrt. Zudem erzielt sie eine hohe Ölausbeute und ist somit ideal für die Herstellung von Gesundheits- und Wellnessölen geeignet.
Lieferumfang : 1 Haupteinheit, 1 Bedienungsanleitung, 1 Unterbehälter, 1 Netzkabel, 1 Ölwanne, 1 Schlackennetz, 1 Rohrbürste, 1 Hitzeschutzhandschuh, 1 Quetschstange, ein Satz Schlackenköpfe.

Maschinenleistungsmerkmale
1. Das Gehäuse besteht aus Edelstahl.
2. Die Pressstange ist wissenschaftlich abgestimmt und für die Präzisionsbearbeitung konzipiert. Sie erzielt eine hohe Ölausbeute und kann verschiedene Öle pressen.
3. Der Motor zeichnet sich durch einen hohen Wirkungsgrad und eine lange Lebensdauer aus.

Ölertragsreferenz

Rohstoff	Ölausbeute	Beschreibung
Erdnuss	38 % – 45 %	Ölgehalt 42 % - 48 %
Weißer Sesam	45 % – 55 %	Ölgehalt 50% - 60%
Schwarzer Sesam	43 % – 55 %	Ölgehalt 50% - 60%
Sonnenblumenkerne	45 % – 50 %	Ölgehalt 50% - 55%
Nussbaum	45 %— 55 %	Ölgehalt 50% - 65%
Leinsamen	4,3 % —5,0 %	Ölgehalt 45 % - 52 %

Hinweis: Qualität, Herkunft, Lagerjahr und Feuchtigkeitsgehalt der Rohstoffe beeinflussen die tatsächliche Ölausbeute. Die oben genannten Daten sind Referenzwerte nach der tatsächlichen Messung.

Betrieb

1. Installation

Schritt 1: Setzen Sie die Druckstange in die Basis ein.

Schritt 2: Setzen Sie den Quetschmechanismus in die Quetschstange ein und platzieren Sie ihn unten.

Schritt 3: Stecken Sie den Stift in das runde Loch an der Unterseite des Sockels, um die Klemmung zu fixieren.

Schritt 4 : Die ölbeständige Abdeckung aufsetzen.

Schritt 5 : Installieren Sie das Schlackenabflussrohr.

Schritt 6 : Senken Sie den oberen Deckel ab und setzen Sie den Trichter auf.

Schritt 7 : Stellen Sie die Ölauffangschale mit dem Sieb hinein.

Schritt 8 : Drücken Sie den Heizungsschalter.

Schritt 9 : Warten Sie 6 bis 10 Minuten und drücken Sie dann den Ölextraktionsschalter.

Schritt 10 : Zutaten hinzufügen.

Bilder wie folgt


1


2


3


4













2. Betriebsabläufe

1. Schließen Sie die Stromquelle an.
2. Drücken Sie den Schalter, prüfen Sie , ob die Vorwärts- und Rückwärtsdrehung normal funktionieren, und schalten Sie ihn dann aus.
3. Schalten Sie die Vorheizfunktion ein und wählen Sie die gewünschte Temperatur anhand des Thermometers (nach der Temperaturwahl wird automatisch die Temperatur konstant gehalten). Warten Sie entsprechend der gewählten Temperatur 6–10 Minuten und drücken Sie dann den

Motorschalter, um das Öl sofort zu extrahieren .
4. Nach dem Pressvorgang die Maschine 1 Minute im Leerlauf laufen lassen, dann den Startknopf ausschalten und anschließend die Vorheizfunktion abschalten.
5. Drücken Sie die Rückwärtstaste etwa 30 Sekunden lang, um die Kammer zu reinigen .
6. Das Öl nach 8 Stunden Stehzeit in eine Glasflasche füllen. Ein Teil der Ölsauce am Boden kann ebenfalls als Würzmittel verwendet werden .

3. Demontagemethoden

1. Drücken Sie vor dem Auseinandernehmen der Auswuchtkammer und der Stange die Rücklauftaste länger als 30 Sekunden lang, um Rückstände zu entfernen und die Teile leichter trennen zu können .
2. Die Presskammer und die Pressstange sind nach dem Betrieb sehr heiß. Bitte tragen Sie beim Auseinanderbauen einen Hitzeschutzhandschuh oder lassen Sie die Maschine eine Weile stillstehen und zerlegen Sie die Teile erst nach dem Abkühlen .
3. Entfernen Sie den Vierkantrohr-Ölabweiser, ziehen Sie die Schraube heraus und entnehmen Sie die Absperrkammer und die Stange mit dem Ausziehstab .
4. Falls sich der Riegel nicht mit den Händen herausnehmen lässt, halten Sie die Kammer fest und klopfen Sie sie vorsichtig mit der sechseckigen Seite des Riegels nach oben auf das Schneidebrett, dann werden sich die Teile trennen .
5. Reinigen Sie die Abrollkammer und die Abrollstange mit einer Bürste. Falls sich hartnäckige Rückstände zwischen ihnen befinden, kratzen Sie diese mit einem kleinen Metallgegenstand ab (je höher der Wassergehalt des Rohmaterials, desto stärker haften die Rückstände an den Teilen) oder weichen Sie die Teile mehrere Stunden in Wasser ein und bürsten Sie sie anschließend mit einer Rohrbürste ab.
6. Reinigen Sie die Maschine nicht mit Säure, Lauge, Soda oder Scheuermitteln. Nach der Reinigung müssen die Presskammer und die Pressstange vor der Lagerung getrocknet oder trocken geblasen werden. Andere Maschinenteile dürfen auf keinen Fall mit Wasser oder anderen

Flüssigkeiten in Berührung kommen.

Warnhinweise:

Nach der Ölgewinnung die „Rückwärts“-Taste mindestens 30 Sekunden lang gedrückt halten. Andernfalls härten die Rückstände in der Kammer nach dem Abkühlen aus, und der Riegel bleibt in der Kammer stecken und lässt sich nur schwer entnehmen. Bei einem Stromausfall den Startschalter ausschalten, den Netzstecker ziehen, nach Wiederherstellung der Stromversorgung die Vorheizfunktion mindestens 10 Minuten lang aktivieren und den Betrieb erst wieder aufnehmen, wenn die Rückstände weich geworden sind. Bei Kälte kann das Gerät einfrieren. (Nach längerem Stillstand mit ausgeschalteter Vorheizfunktion ist ein Vorheizen vor dem Start erforderlich.)

Material	Temperatur (℃)	Material	Temperatur (℃)	Material	Temperatur (℃)
Erdnuss	180- 300	Raps	100-230	Kameliensamen	140-250
Sesam	200-270	Leinsamen	60-200	Sonnenblumenkern	200-260
Walnusskern	120-200	Perillasamen	200-250	Pinienkerne	200-270
Olivenkern	150-230	Mandel	150-230	Hanfkern	200-300
Kokosnusskern	150-250	Sojabohne	180-230	Kürbiskerne	150-230

Fehlerbehebungsmethode

A. Öl tritt langsam ein
Prüfen Sie zunächst, ob der Einlauf verstopft ist. Falls ja, versuchen Sie, die Verstopfung mit Essstäbchen zu lösen. 2. Sind die Partikel zu groß, z. B. große Kürbiskerne, Erdnüsse, Walnüsse, Kameliensamen usw., lassen sie sich nicht zu erdnussgroßen Granulaten verarbeiten. 3. Ist das Öl zu feucht, kann es beim Pressen an der Pressstange kleben bleiben und zu einer teilweisen Verstopfung führen. Erhitzen Sie das Öl ausreichend, um einen Teil des Wassers zu entfernen, und pressen Sie es anschließend erneut. 4. Pulverförmige Rohstoffe lassen sich nur schwer einfüllen. 5. Rohstoffen mit hohem Ölgehalt und wenig losen Fasern, wie z. B. Walnüssen oder geschälten weißen Sesamsamen, kann eine kleine Menge gerösteter Sojabohnen oder Erdnüsse hinzugefügt werden.
B. Die Schlacke und der Ölauslass werden aus dem Pulver herausgesprüht.
1. Dies kann durch zu langes Backen des Rohmaterials verursacht werden. 2. Das Rohmaterial nach dem Backen ist nicht auf Heißpressen zurückzuführen. 3. Bei zu langem Backen des Rohmaterials, wodurch die Rückseite vollständig abkühlt, wird empfohlen, etwa 2 kg zu rösten.
C. Fremdkörper gelangen in die Zufuhröffnung.
1. Bitte sofort anhalten und dann die Rückwärtstaste drücken, um den Fremdkörper zu entfernen. Anschließend den Quetschhebel herausnehmen und reinigen.

D. Der Motor hört auf, sich zu drehen. Kartenlesegerät
1. Die in die Maschine eingefüllten Rohstoffe sind nicht für die Kaltpressung geeignet. Sie werden vor dem Pressen geröstet und weich gemacht. 2. Es handelt sich um Rohmaterial ohne Ölextraktion. 3. Bitte wärmen Sie die Maschine vor dem Pressvorgang mindestens 10 Minuten lang auf. 4. Sollte die Maschine während des Pressvorgangs ausfallen, wird das Material für eine gewisse Zeit nicht gepresst. Bitte erwärmen Sie die Maschine erneut mindestens 10 Minuten lang und versuchen Sie es erneut. Falls sich der Motor weiterhin nicht dreht, entnehmen Sie bitte die Presse und entfernen Sie die Materialreste.
E. Es ist schwierig, den zusammengepressten Stab nach dem Entfernen wieder zu trennen.
1. Setzen Sie den zusammengedrückten Entsafter länger als 1 Minute auf die Maschine. 2. Nehmen Sie den Entsafter mit der Hand. Der Entsafter klopft mit der sechseckigen Seite nach unten auf das Schneidebrett, und der Entsafter löst sich vom Schneidebrett.
F. Viel Schlacke am Ölauslass
1. Ohne Vorheizen 10 Minuten vorheizen und dann ausdrücken.
2. Beim Ölgewinnungsprozess muss der Vorheizschalter nicht abgeschaltet werden. 3. Das Rohmaterial enthält mehr Wasser, wird erhitzt und anschließend ausgepresst.
4. Verwendung eines elektrischen Keramikofens und eines Konvektionsofens zum Backen der Rohstoffe.
G. Das herausgepresste Öl kann nicht länger als zwei Tage abgetrennt werden.
1. Die Rohstoffe können mehrere Jahre gelagert und ersetzt werden. 2. Die Rohstoffe werden chemisch behandelt oder der Sonne ausgesetzt. 3. Die Rohstoffe sind zu knusprig. 4. Sie werden durch Feuer frittiert und sind dadurch unbrauchbar.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Maszyna do tłoczenia oleju

MODEL: 250W-888A

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Oil Press Machine

MODEL: 250W-888A



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 razem z normalnymi odpadami domowymi. Zamiast tego zwróć się do do punktów recyklingu w sposób przyjazny dla środowiska. Prosimy o zachowanie ostrożności. w celu ochrony środowiska.
	Produkt jest zgodny z obowiązującymi dyrektywami europejskimi i metoda oceny zgodności tych dyrektyw została wykonano.
	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. **NIEBEZPIECZEŃSTWO GORĄCEJ POWIERZCHNI.** Podczas pracy komora prasy, ślimak i wylot oleju będą bardzo gorące. 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 jest w ruchu.
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 z dala od niego. Nie pozostawiaj 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, które spełnia wymagania techniczne 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







1. Gospodarz	2. Lejek	3. Komora prasy i pręt prasy 4. Kołek	5. Łokieć
6. Deflektor oleju	7. Przewód zasilający	8. Rękawiczki	9. Pędzel
10. Sito filtrujące	11. Beczki na olej		

Rzeczy, na które należy zwrócić uwagę

Drodzy użytkownicy,

Przed użyciem małej prasy do oleju prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi, a następnie użytkowanie jej zgodnie z nią. Nie należy używać jej do innych celów! Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie zagrożenia wynikające z nieautoryzowanych modyfikacji i regulacji małej prasy do oleju oraz nieprawidłowej obsługi.

1. Nie podłączaj innych urządzeń do tego samego źródła zasilania. Używaj trójbiegunowego gniazdka z uziemieniem.

2. Zabrania się zanurzania urządzenia, przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie lub innych płynach.

3. Podczas pracy maszyny należy zwrócić uwagę na to, czy działa ona prawidłowo.
4. W przypadku uszkodzenia niektórych części, zwłaszcza zabezpieczeń i przewodu zasilającego, prosimy o nieużywanie urządzenia. Aby uniknąć wypadków, prosimy o zlecenie naprawy specjalistom.
5. Nie pozwalaj dzieciom ani osobom niepełnosprawnym obsługiwać maszyny. Zabrania się używania palców do przesuwania surowca na wlocie prasy. Zabrania się używania palców do zbliżania się do wlotu prasy olejowej podczas pracy maszyny.
6. Podczas użytkowania urządzenia należy je trzymać z dala od środowiska o wysokiej temperaturze, wysokiej wilgotności lub otwartego ognia. Urządzenie należy ustawić na stabilnym stole o odpowiedniej wadze. Blat stołu powinien być wykonany z litego marmuru lub litego drewna.
7. Nie dotykaj i nie przesuwaj żadnej części maszyny podczas jej pracy.
8. Aby wyczyścić urządzenie, należy je najpierw wyłączyć. Nie należy myć urządzenia wodą ani przecierać olejem bananowym. Do czyszczenia należy używać suchej szmatki i wilgotnej ściereczki.
9. Podczas pracy maszyny, pręt ściskający i element grzejny prasy są rozgrzane do wysokiej temperatury. Nie dotykaj ich, aby uniknąć oparzeń. Przed demontażem i czyszczeniem załóż rękawice ochronne lub poczekaj, aż maszyna ostygnie.
10. Zabrania się używania palców, metalu lub innych twardych przedmiotów do wsuwania surowców do prasy.
11. Kiedy będziesz gotowy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, nie ciągnij za przewód zasilający ani nie dotykaj go mokrymi rękami.
12. Nie należy pozostawiać maszyny w trybie ciągłym przez 4 godziny lub dłużej. Po 4 godzinach pracy maszyna powinna mieć co najmniej półgodzinną przerwę.
13. Po zakończeniu pracy prasy należy pozostawić maszynę na biegu jałowym przez 2 minuty, aby olej całkowicie się rozpuścił, a następnie nacisnąć przycisk biegu wstecznego i kontynuować pracę przez ponad 20 sekund, aby można było łatwo oddzielić pręt prasy podczas demontażu.
14. Jeśli nie używasz prasy do oleju, pamiętaj o odłączeniu przewodu zasilającego od gniazdka.
Uwagi uzupełniające (ważne)
1. Do ekstrakcji oleju nie należy używać mokrych surowców, gdyż może to zablokować proces tłoczenia.

2. Nie należy używać kuchenki indukcyjnej, piekarnika konwekcyjnego ani ceramicznej kuchenki elektrycznej do suszenia surowców, gdyż spowoduje to ich zniszczenie, a w efekcie powstanie jedynie proszek, a nie olej.
3. Wyschniętego żużla nie można wielokrotnie ściskać, w przeciwnym razie łatwo zablokować rozbicie bez przecięcia
4. Nie należy smażyć surowców na chrupiąco, a następnie ściskać, ponieważ powstaje tylko proszek, a nie olej.
5. Do podgrzewania surowców w kuchence mikrofalowej należy używać specjalnej tacki lub plastikowej tacki. Większość tacek emaliowanych blokuje podgrzewanie w kuchence mikrofalowej. Zazwyczaj tacka emaliowana jest podgrzewana, podczas gdy surowiec nie jest podgrzewany.
6. Dodatkowo nasiona kamelii należy uprażyć do poziomu 0% zawartości wody, a wszystkie pozostałe surowce należy uprażyć lub podgrzać do poziomu 20-40% zawartości wody. Należy je prasować pod warunkiem, że surowce będą utrzymywane w cieple. Uprażone surowce będą twarde i kruche po schłodzeniu, a jeśli taki rodzaj schłodzonego, uprażonego materiału zostanie wybrany do tłoczenia oleju, uzyska się mniej oleju, a więcej proszku.

Notatka:
Informacje dotyczące obsługi i konserwacji, dane i materiały wymienione w niniejszej instrukcji zostały zmodyfikowane zgodnie z najnowszą wersją, a wszystkie treści są przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego.
ograniczone do naszej obecnej wiedzy na temat tego typu sprzętu.
Ze względu na ciągły rozwój techniczny zastrzegamy sobie prawo do zmiany parametrów prasy olejowej bez wcześniejszego powiadomienia. Nie ponosimy odpowiedzialności za uszkodzenia sprzętu spowodowane nieprawidłową obsługą, niewłaściwą naprawą lub użyciem akcesoriów niedostarczonych przez firmę.

Każda marka ma swój własny zakres technologii i cech. Porównywanie pras wysokotemperaturowych z naszymi prasami niskotemperaturowymi jest bezcelowe. Ponieważ olej z prasy wysokotemperaturowej wytrąca się, żużel ma gorzki smak i nie nadaje się do spożycia. Żużel wytrącający się po prasowaniu naszej maszyny zachowuje pierwotny smak surowca i nadaje się do spożycia. Kierunek projektowania produktu jest inny, szczególnie w przypadku maszyn komercyjnych.

Temperatura prasowania sięga 300° C. Niektóre oleje zawierają substancje pęczniejące, dlatego olej komercyjny musi być filtrowany, a taki olej wysokotemperaturowy wytwarza szkodliwe substancje, takie jak benzopiren. Nasza prasa do oleju została zaprojektowana z myślą o zdrowej ekstrakcji oleju. Wykorzystuje technologię tłoczenia w niskiej temperaturze, która nie niszczy składników odżywczych ani naturalnego smaku surowców. Zapewnia również wysoką wydajność i jest idealnym wyborem dla osób dbających o zdrowie i dobre samopoczucie.

Opakowanie : 1 jednostka główna, 1 instrukcja obsługi, 1 dolny lej, 1 przewód zasilający, 1 miska olejowa, 1 siatka na żużel, 1 szczotka do rur, 1 rękawica zabezpieczająca przed oparzeniem, wyciskany pręt ściskający. Zestaw głowic żużlowych.

Charakterystyka wydajności maszyny

1. Korpus wykonany jest ze stali nierdzewnej.
2. Wyciskany pręt jest naukowo dopasowany i zaprojektowany z myślą o precyzyjnej obróbce. Charakteryzuje się wysoką wydajnością oleju i może tłoczyć różne oleje.
3. Silnik charakteryzuje się wysoką wydajnością i długą żywotnością.

Referencyjna wydajność ropy naftowej

surowiec	Wydajność ropy naftowej	Opis
arachid	38%—45%	Zawartość oleju 42% - 48%
Biały sezam	45%—55%	Zawartość oleju 50% - 60%
Czarny sezam	43%—55%	Zawartość oleju 50% - 60%
Pestki słonecznika	45%—50%	Zawartość oleju 50% - 55%
orzech włoski	45 % —55 %	Zawartość oleju 50% - 65%
Siemię lniane	4 3 %—5 0 %	Zawartość oleju 45% -

		52%

Uwaga: Jakość, miejsce pochodzenia, rok przechowywania i wilgotność tych samych surowców wpływają na rzeczywistą wydajność oleju. Powyższe dane stanowią wartości odniesienia podane po rzeczywistym pomiarze.

Działanie

1. Instalacja

Krok 1: Umieść pręt dociskowy w podstawie.

Krok 2: Umieść wyciskacz w uchwycie i połóż go na spodzie.

Krok 3: Włóż szpilkę do okrągłego otworu u dołu podstawy, aby zamocować zacisk.

Krok 4 : Załóż osłonę olejoodporną.

Krok 5 : Zainstaluj rurę odprowadzającą żużel

Krok 6 : Opuść górną pokrywę i załóż zasobnik.

Krok 7 : Umieść w środku miskę na olej z sitkiem

Krok 8 : Naciśnij przycisk ogrzewania

Krok 9 : Odczekaj od 6 do 10 minut, a następnie naciśnij przycisk ekstrakcji oleju.

Krok 10 : Wlej składniki

Zdjęcia jak poniżej


1


2


3


4













2. Procedury operacyjne

1. Podłącz źródło zasilania .

2. Naciśnij przełącznik, sprawdź, czy obroty do przodu i do tyłu są normalne, a następnie wyłącz urządzenie .

3. Uruchom przełącznik podgrzewania wstępnego , wybierz temperaturę zgodnie ze wskazaniem termometru (po ustawieniu temperatury automatycznie włączy się tryb stałej temperatury). Po ustawieniu temperatury odczekaj 6–10 minut, a następnie naciśnij przełącznik silnika,

aby natychmiast wycisnąć olej .
4. Po ściśnięciu pozostaw maszynę na biegu jałowym przez 1 minutę, wyłącz przycisk start, a następnie wyłącz podgrzewanie wstępne .
5. Naciśnij przycisk cofania na około 30 sekund , aby wyczyścić komorę.
6. Po 8 godzinach odstania przelej olej do szklanej butelki. Część sosu olejowego z dna butelki można wykorzystać jako przyprawę.

3. Metody demontażu

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk biegu wstecznego przez co najmniej 30 sekund przed demontażem komory wyciskającej i listwy , aby oczyścić ją z resztek i ułatwić ich oddzielenie.
2. Komora i drążek wyciskający są nagrzane do wysokiej temperatury po użyciu . Podczas demontażu należy założyć rękawicę antyoparzeniową lub pozostawić maszynę na chwilę w bezruchu, a następnie zdemontować je po ostygnięciu.
3. Zdejmij kwadratową rurkę deflektora oleju, wyciągnij śrubę i wyjmij komorę wyciskającą i pręt za pomocą pręta wyjmowanego .
4. Jeśli nie możesz wyjąć pręta ręcznie, przytrzymaj komorę i delikatnie postukaj nim o deskę do krojenia , sześciokątnym końcem pręta skierowanym do góry, a pręty zostaną rozdzielone.
5. Wyczyść komorę i drążek wyciskający szczotką. Jeśli między nimi znajduje się zwarty osad, usuń go małym metalowym przedmiotem (im większe stężenie wody w surowcu, tym mocniej osad będzie przylegał do części) lub namocz w wodzie na kilka godzin, a następnie wyszczotkuj szczotką do rur.
6. Nie czyścić kwasem, zasadą, sodą ani materiałami ściernymi. Po czyszczeniu komorę bębna i listwę należy osuszyć lub wysuszyć suszarką do włosów przed przechowywaniem. Pozostałe części urządzenia są surowo chronione przed kontaktem z wodą i innymi płynami.

Ostrzeżenia:

Po wyciśnięciu oleju, należy przytrzymać przycisk „wstecz” przez ponad 30 sekund. W przeciwnym razie resztki oleju w komorze stwardnieją po ostygnięciu, a pręt będzie utknął w komorze i będzie trudno go wyjąć. W

przypadku przerwy w dostawie prądu, należy wyłączyć silnik, odłączyć zasilanie, włączyć podgrzewanie wstępne na ponad 10 minut po przywróceniu zasilania i wznowić pracę po zmięknięciu pozostałości. Jeśli maszyna jest zimna, może dojść do zamarzania. (Po dłuższym postoju z wyłączonym podgrzewaniem wstępnym, przed uruchomieniem konieczne jest rozgrzanie wstępne).

Tworzywo	Temperatura (℃)	Tworzywo	Temperatura (℃)	Tworzywo	Temperatura (℃)
Arachid	180-30 0	Rzepak	100-230	Nasiona kamelii	140-2 5 0
Sezam	200-2 7 0	Siemię lniane	6 0-200	Pestki słonecznika	200-2 6 0
Jądro orzecha włoskiego	120-200	Nasiona perilli	200-2 5 0	Orzech piniowy	200-2 7 0
Jądro oliwki	150-230	Migdałowy	150-230	Ziarno konopi	200-3 0 0
Jądro kokosa	150-2 5 0	Soja	18 0-230	Nasiona dyni	150-230

Metoda rozwiązywania problemów

A. Olej wpływa powoli
Najpierw sprawdź, czy wlot nie jest zatkany. Jeśli tak, użyj pałeczek. 2. Cząsteczki są zbyt duże, na przykład pestki dyni, orzeszki ziemne, orzechy włoskie, nasiona kamelii itp., aby uzyskać granulki wielkości orzeszków ziemnych. 3. Olej może być zbyt mokry, a jego przywieranie do tłocznika podczas tłoczenia prowadzi do częściowego zablokowania. Należy go odpowiednio podgrzać, aby usunąć część wody, a następnie wycisnąć. 4. Surowce sypkie są trudne do wtłoczenia. 5. Surowce o dużej zawartości oleju i mniej puszystym włóknie, takie jak orzechy włoskie, łuskany biały sezam, można dodać z niewielką ilością prażonej soi lub orzeszków ziemnych.
B. Żużel i wylot oleju są rozpylane z proszku.
1. Może to być spowodowane zbyt długim pieczeniem surowca. 2. Surowce po upieczeniu nie są spowodowane prasowaniem na gorąco. 3. Zbyt długie pieczenie surowców, powodujące całkowite schłodzenie tylnej części surowców, zaleca się upieczenie około 2 kg.
C. Do portu zasilającego przedostają się ciała obce.
1. Natychmiast zatrzymaj urządzenie, naciśnij przycisk cofania, aby usunąć obce ciało, a następnie wyjmij listwę do wyciskania, aby ją wyczyścić.
D. silnik przestaje się obracać \ terminal płatniczy
1. Surowce włożone do maszyny nie nadają się do tłoczenia na zimno, a przed tłoczeniem są smażone i zmiękczane. 2. Jest to surowiec olejowy nieekstrahowany. 3. Przed rozpoczęciem tłoczenia należy rozgrzać maszynę przez ponad 10 minut. 4. Jeśli w trakcie procesu nastąpi przerwa w działaniu, olej nie będzie wyciskany przez pewien czas. Należy podgrzać

maszynę przez ponad 10 minut i ponownie wycisnąć. Jeśli silnik nadal się nie obraca, należy zdemontować wyciskarkę i usunąć resztki oleju.
E. Po wyjęciu trudno jest oddzielić ściśnięty pręt.
1. Umieść wyciskarkę na urządzeniu na dłużej niż 1 minutę. 2. Chwyć wyciskarkę dłonią. Wyciskarka uderzy w deskę do krojenia sześciokątnym kierunkiem w dół, a wyciskarka i wyciskarka zostaną rozdzielone.
F. dużo żużla na wylocie oleju
1. Podgrzewaj przez 10 minut bez podgrzewania, a następnie wyciśnij.
2. Proces ekstrakcji oleju nie wymaga wyłączania przełącznika podgrzewania. 3. Surowiec zawiera więcej wody, jest podgrzewany, a następnie wyciskany.
4. Wypiekanie surowców w piecu elektrycznym ceramicznym i piecu konwekcyjnym.
G. Wyciśnięty olej nie daje się rozdzielić i oddzielić przez okres dłuższy niż dwa dni.
1. Surowiec może być przechowywany przez kilka lat, a następnie wymieniany. 2. Surowiec jest poddawany obróbce chemicznej lub wystawiany na działanie słońca. 3. Surowiec jest zbyt chrupiący. 4. Ogień jest smażony i endogenny.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Oliepersmachine

MODEL: 250W-888A

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Oil Press Machine

MODEL: 250W-888A



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 het niet bij het normale huisvuil. Lever het in bij... Recyclingcentra op een milieuvriendelijke manier. Let op! om het milieu te beschermen.
	Het product voldoet aan de toepasselijke Europese richtlijnen en de De methode voor het beoordelen van de conformiteit van deze richtlijnen 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 adequaat toezicht.

3. **GEVAAR DOOR 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. **BEKLEMMINGS-/VERPLETTERINGSGEVAAR.** 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 schoonmaakt, 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 het apparaat. Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het in werking is.

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







1. Gastheer/Gastvrouw	2. Trechter	3. Perskamer en persstang 4. Pen	5. Elleboog
6. Olieafleider	7. Stroomkabel	8. Handschoenen	9. Borstel
10. Filterscherm	11. Olievaten		

Aandachtspunten

Beste gebruikers,

Lees de handleiding aandachtig door voordat u de kleine oliepers gebruikt en gebruik deze vervolgens volgens de instructies. Gebruik de oliepers niet voor andere doeleinden! Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor gevaar dat ontstaat door ongeoorloofde aanpassingen, afstellingen of onjuist gebruik van de kleine oliepers.

1. Deel de stroomvoorziening niet met andere apparaten. Gebruik een driepolig veiligheidsstopcontact met aardingsbeveiliging.
2. Het is verboden het apparaat, het netsnoer en de stekker onder te dompelen in water of andere vloeistoffen.
3. Wanneer de machine draait, moet u erop letten dat deze normaal functioneert.
4. Als bepaalde onderdelen beschadigd zijn, met name de veiligheidsvoorzieningen en het netsnoer, gebruik het apparaat dan niet. Om ongelukken te voorkomen, raden wij u aan de reparatie door een professional te laten uitvoeren.
5. Laat kinderen of gehandicapten de machine niet bedienen. Het is verboden om met de vingers het ruwe materiaal bij de invoeropening van de pers te verplaatsen.

Het is verboden om met de vingers de invoeropening van de oliepers te naderen wanneer de machine in werking is.
6. Gebruik het apparaat uit de buurt van hoge temperaturen, hoge luchtvochtigheid of open vuur. Plaats het apparaat op een stabiele tafel met voldoende gewicht. Het tafelblad moet van massief marmer of massief hout zijn.
7. Raak geen onderdelen van de machine aan en verplaats deze niet wanneer de machine in werking is.
8. Schakel het apparaat eerst uit voordat u het schoonmaakt. Was het apparaat niet met water en neem geen bananenolie in. Gebruik een droge doek of een vochtige doek om het schoon te maken.
9. Wanneer de machine in werking is, worden de persstang en het verwarmingselement zeer heet. Raak deze niet aan om brandwonden te voorkomen. Draag hittebestendige handschoenen of laat de machine afkoelen voordat u deze demonteert en reinigt.
10. Het is verboden om met vingers, metaal of andere harde voorwerpen in de pers te reiken om de grondstoffen te verplaatsen.
11. Trek de stekker er niet uit en raak het netsnoer niet aan met natte handen.
12. Laat de machine niet 4 uur of langer achter elkaar werken. Na elke 4 uur werken moet de machine minimaal 0,5 uur rusten.
13. Laat de machine na het persen 2 minuten stationair draaien zodat de olie volledig kan verdampen. Druk vervolgens op de achteruitknop en draai de machine langer dan 20 seconden in de achteruitstand, zodat de persstang gemakkelijk kan worden losgemaakt bij demontage.
14. Wanneer u de oliepers niet gebruikt, zorg er dan voor dat u de stekker uit het stopcontact haalt.
Aanvullende opmerkingen (belangrijk)
1. Gebruik geen natte grondstoffen voor de olie-extractie, anders raakt het persen verstopt.
2. Gebruik geen inductiekookplaat, heteluchtoven of elektrische keramische kookplaat om de grondstoffen te drogen, anders worden de grondstoffen beschadigd en ontstaat er alleen poeder in plaats van olie.
3. De gedroogde slak mag niet herhaaldelijk opnieuw worden uitgeperst, anders kan het verpulveren gemakkelijk vastlopen zonder dat er gesneden wordt.
4. Je mag de rauwe ingrediënten niet krokant frituren en vervolgens uitknijpen, waardoor er alleen poeder overblijft en geen olie.

5. Gebruik bij het verwarmen van rauwe ingrediënten in een magnetron een speciale schaal of een plastic schaal. De meeste geëmailleerde schalen blokkeren de magnetronwarmte. Over het algemeen wordt de geëmailleerde schaal wel warm, maar de rauwe ingrediënten niet.
6. Daarnaast moeten cameliazaden geroosterd worden tot een watergehalte van 0%, terwijl alle andere grondstoffen geroosterd of verhit moeten worden tot een watergehalte van 20-40%. Het persen moet gebeuren terwijl de grondstoffen warm blijven. Geroosterde grondstoffen worden na afkoeling hard en broos. Als deze afgekoelde geroosterde grondstoffen voor de oliepers worden gebruikt, levert dit weinig olie en meer poeder op.

Opmerking:
De bedienings- en onderhoudsinformatie, gegevens en materialen in deze handleiding zijn aangepast aan de nieuwste versie. Alle inhoud is uitsluitend ter informatie.
beperkt tot onze huidige kennis van dit type apparatuur.
Vanwege voortdurende technische verbeteringen behouden wij ons het recht voor om de parameters van de oliepers zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.
Wij zijn niet aansprakelijk voor schade aan de apparatuur veroorzaakt door onrechtmatig gebruik, onjuiste reparatie of gebruik van accessoires die niet door het bedrijf zijn geleverd.

Elk merk heeft zijn eigen technologie en kenmerken. Het is zinloos om hogetemperatuurpersen te vergelijken met onze lagetemperatuurpersen. Omdat de olie uit de hogetemperatuurmachine neerslaat, heeft de slak een bittere smaak en is deze niet eetbaar. De slak die na het persen met onze machine neerslaat, behoudt de oorspronkelijke smaak van de grondstof en is wel eetbaar. De productontwikkeling verschilt, met name voor commerciële machines. De perstemperatuur kan oplopen tot 300 ° C. Sommige oliën bevatten vluchtige stoffen, waardoor commerciële olie gefilterd moet worden. Bovendien kan olie die met hoge temperaturen is geperst schadelijke stoffen zoals benzopyreen produceren.
Onze oliepers is ontworpen op basis van een gezonde olie-extractie. Hij maakt gebruik van een lage-temperatuurperstechnologie, waardoor de voedingsstoffen en

de natuurlijke smaak van de grondstoffen behouden blijven. Bovendien heeft hij een hoge olieopbrengst en is het een ideale keuze voor olie voor gezondheid en welzijn.
Inhoud van de verpakking : 1 hoofdeenheid, 1 handleiding, 1 opvangbak, 1 netsnoer, 1 oliecarter, 1 slakkennet, 1 buisborstel, 1 hittebestendige handschoen, persstang, een set slakkenkoppen.

Prestatiekenmerken van de machine
1. De behuizing is gemaakt van roestvrij staal.
2. De persstaaf is wetenschappelijk afgestemd en ontworpen voor precisiebewerking. Hij heeft een hoge olieopbrengst en kan verschillende soorten oliën persen.
3. De motor heeft een hoog rendement en een lange levensduur.

Referentie-olieopbrengst

grondstof	Olieopbrengst	Beschrijving
pinda	38%—45%	Oliegehalte 42% - 48%
Witte sesam	45%—55%	Oliegehalte 50% - 60%
Zwarte sesam	43%—55%	Oliegehalte 50% - 60%
Zonnebloempit	45%—50%	Oliegehalte 50% - 55%
okkernoot	45 % - 55 %	Oliegehalte 50% - 65%
Lijnzaad	4 3 %—5 0 %	Oliegehalte 45% - 52%

Let op: de kwaliteit, herkomst, opslagduur en het vochtgehalte van dezelfde grondstoffen beïnvloeden de werkelijke olieopbrengst. De bovenstaande gegevens zijn referentiewaarden na daadwerkelijke meting.

Operatie

1. Installatie

Stap 1: Plaats de drukstang in de basis.

Stap 2: Plaats de pers in de persstang en zet deze op de bodem.

Stap 3: Steek de pin in het ronde gat aan de onderkant van de basis om de klem vast te zetten.

Stap 4 : Plaats de oliebestendige hoes.

Stap 5 : Installeer de slakafvoerpijp.

Stap 6 : Klap de bovenklep dicht en plaats de trechter erop.

Stap 7 : Plaats de olieopvangbak met een zeef erin.

Stap 8 : Druk op de verwarmingsschakelaar.

Stap 9 : Wacht 6 tot 10 minuten en druk dan op de schakelaar voor de olie-extractie.

Stap 10 : Giet de ingrediënten erin.

Afbeeldingen zoals hieronder


1


2


3


4













2. Bedieningsprocedures

1. Sluit de stroombron aan .

2. Druk op de schakelaar, controleer of de voorwaartse en achterwaartse rotatie normaal werken en schakel hem vervolgens uit.

3. Schakel de voorverwarming in en selecteer de temperatuur volgens de thermometer (zodra de temperatuur is geselecteerd, wordt de automatische constante temperatuurmodus geactiveerd). Wacht 6-10 minuten na de geselecteerde temperatuur en druk vervolgens op de

motorschakelaar om de olie direct te extraheren .
4. Laat het apparaat na het persen 1 minuut stationair draaien, zet de startknop uit en schakel vervolgens de voorverwarming uit.
5. Houd de achteruitknop ongeveer 30 seconden ingedrukt om de kamer te reinigen .
6. Giet de olie na 8 uur in een glazen fles. Een deel van de oliesaus op de bodem kan ook als smaakmaker worden gebruikt.

3. Demontagemethoden

1. Druk de achteruitknop langer dan 30 seconden ingedrukt voordat u de wringkamer en de stang demonteert om de resten te verwijderen, zodat ze gemakkelijk van elkaar kunnen worden gescheiden.
2. De wringkamer en de stang worden na gebruik erg heet. Draag hittebestendige handschoenen bij het demonteren, of laat de machine een tijdje afkoelen voordat u de onderdelen demonteert .
3. Verwijder de vierkante oliedeflector, trek de bout eruit en verwijder de wringkamer en de stang met de verwijderingsstang .
4. Als de staaf er niet met de hand uit te halen is, houd dan de kamer vast en tik er voorzichtig mee op de snijplank, met de zeshoekige kant van de staaf naar boven. De staven zullen dan loskomen .
5. Reinig de wringkamer en de stang met een borstel. Als er zich hardnekkige resten tussen bevinden, schraap deze dan weg met een klein metalen voorwerp (hoe hoger de waterconcentratie in de grondstof, hoe sterker de resten aan de onderdelen blijven kleven), of laat ze enkele uren in water weken en borstel ze vervolgens met een buisborstel.
6. Reinig het apparaat niet met zuur, alkali, soda of schurende materialen. Na het reinigen moeten de wringkamer en de stang worden gedroogd of drooggeblazen voordat ze worden opgeborgen. Andere onderdelen van de machine mogen absoluut niet in contact komen met water of andere vloeistoffen .

Waarschuwingen:

Houd na het extraheren van de olie de "achteruit"-knop langer dan 30 seconden ingedrukt. Doet u dit niet, dan zullen de resten in de kamer na

afkoeling hard worden en zal de staaf vast komen te zitten en moeilijk te verwijderen zijn. Schakel bij stroomuitval de startschakelaar uit, trek de stekker uit het stopcontact, schakel de voorverwarming minimaal 10 minuten in nadat de stroom is hersteld en hervat het werk nadat de resten zacht zijn geworden. Bevriezing kan optreden als de machine koud is. (Na langdurig gebruik met de voorverwarming uitgeschakeld, is voorverwarmen vóór gebruik noodzakelijk.)

Materiaal	Temperatuur (℃)	Materiaal	Temperatuur (℃)	Materiaal	Temperatuur (℃)
Pinda	180-300	Koolzaad	100-230	Cameliazaad	140-2 5 0
Sesam	200-2 7 0	Lijnzaad	6 0-200	Zonnebloempit	200-2 6 0
Walnootkern	120-200	Perillazaad	200-2 5 0	Pijnboompit	200-2 7 0
Olijfpit	150-230	Amandel	150-230	Hennepzaad	200-3 0 0
Kokosnootpit	150-2 5 0	Sojaboon	18 0-230	Pompoenpitten	150-230

Probleemoplossingsmethode

A. Olie komt langzaam binnen
Controleer eerst of er verstopping is bij de invoeropening. Als er verstopping is, gebruik dan eetstokjes om de verstopping te verhelpen. 2. De deeltjes zijn te groot, zoals grote pompoenpitten, grote pinda's, grote walnoten, cameliapitten, enz., om tot pinda-formaat korrels te worden geperst. 3. Het kan zijn dat de olie te nat is, waardoor deze tijdens het persen aan de persstang blijft plakken en gedeeltelijk verstopt raakt. Verwarm de olie om een deel van het water te verwijderen en pers vervolgens opnieuw. 4. Poederachtige grondstoffen zijn moeilijk te verwerken. 5. Grondstoffen met een hoog oliegehalte en weinig vezels, zoals walnoten en gepelde witte sesamzaadjes, kunnen worden aangevuld met een kleine hoeveelheid gebakken sojabonen of pinda's.
B. De slak en de olie-uitlaat worden uit het poeder gespoten.
1. Dit kan komen doordat de grondstoffen te lang gebakken zijn. 2. De grondstoffen na het bakken worden niet warm geperst. 3. Bij te lang bakken van de grondstoffen, waardoor de achterkant volledig afkoelt, wordt aanbevolen om ongeveer 2 kg te roosteren.
C. Vreemd materiaal komt in de invoeropening terecht.
1. Stop onmiddellijk en druk vervolgens op de achteruitknop om het vreemde voorwerp te verwijderen. Verwijder daarna de knijpstang om deze schoon te maken.
D. de motor stopt met draaien \ kaartmachine
1. De grondstoffen die in de machine worden gedaan, zijn niet geschikt voor koud persen. De grondstoffen worden daarom eerst gebakken en zacht gemaakt voordat ze worden geperst. 2. Het betreft een grondstof die nog niet is geëxtraheerd. 3. Verwarm de machine minimaal 10 minuten voor gebruik voordat u begint met persen. 4. Als de machine halverwege het proces uitvalt, zal er gedurende een bepaalde tijd geen persing

plaatsvinden. Verwarm de machine minimaal 10 minuten en probeer het persen opnieuw. Als de motor nog steeds niet draait, verwijder dan de pers en verwijder het resterende materiaal.
E. Het is lastig om de samengeperste stang na verwijdering los te maken.
1. Plaats de geperste pers gedurende meer dan 1 minuut op de machine. 2. Pak de pers met uw hand vast. Tik met de zeshoekige kant naar beneden op de snijplank, waarna de pers en de pers van elkaar loskomen.
F. veel slakken bij de olie-uitlaat
1. Verwarm de machine 10 minuten voor zonder voorverwarmen en knijp er vervolgens in.
2. Tijdens het olie-extractieproces hoeft de voorverwarmingsschakelaar niet te worden uitgeschakeld. 3. De grondstof bevat meer water, wordt verwarmd en vervolgens geperst.
4. Het gebruik van een elektrische keramische oven en een heteluchtoven voor het bakken van de grondstoffen.
G. De olie die eruit geperst wordt, kan niet langer dan twee dagen worden gescheiden.
1. De grondstoffen kunnen meerdere jaren bewaard worden en vervangen worden. 2. De grondstoffen worden chemisch behandeld of aan de zon blootgesteld. 3. De grondstoffen zijn te knapperig. 4. Het materiaal is door verhitting en endogene processen ontstaan.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Oljepressmaskin

MODELL: 250W-888A

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Oil Press Machine

MODELL: 250W-888A



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 det vanliga hushållsavfallet. Vänd dig istället till återvinningscentraler på ett miljövänligt sätt. Var försiktig för att skydda miljön.
	Produkten uppfyller gällande europeiska direktiv och metod för att bedöma överensstämmelsen med dessa direktiv har använts utförde.
	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 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







1. Värd	2. Tratt	3. Presskammare och pressstång 4.	5. Armbåge

		Stift	
6. Oljeavledare	7. Nätsladd	8. Handskar	9. Borste
10. Filterskärm	11. Oljefat		

Saker att uppmärksamma

Kära användare,

Läs igenom manualen noggrant innan du använder den lilla oljepressen och använd den sedan enligt anvisningarna. Använd den inte för andra ändamål! Om fara orsakas av obehörig modifiering eller justering av den lilla oljepressen eller felaktig användning, tar vårt företag inget ansvar.

1. Dela inte samma strömförsörjning med andra apparater. Använd ett trepoligt jordat uttag.
2. Det är förbjudet att sänka ner maskinen, nätsladden och kontakten i vatten eller andra vätskor.
3. När maskinen är igång måste du vara uppmärksam på att den fungerar normalt.
4. Använd inte delar som är skadade, särskilt säkerhetsanordningar och nätsladd. För att undvika olyckor, be fackmän att reparera dem.
5. Låt inte barn eller personer med funktionsnedsättning använda maskinen. Det är förbjudet att använda fingrarna för att flytta råmaterialet vid pressens inlopp. Det är förbjudet att använda fingrarna för att närma sig oljepressens inlopp när maskinen är i drift.
6. När du använder maskinen ska den vara skyddad från miljöer med hög temperatur, hög luftfuktighet eller öppen låga. Placera maskinen på ett stabilt bord med tillräcklig vikt. Bordsskivan ska vara av massiv marmor eller massivt trä.
7. Rör eller flytta inte några delar av maskinen när den är i drift.
8. När du vill rengöra maskinen, stäng av den först. Värden kommer inte att tvättas med vatten eller torkas av med bananolja, utan använd en torr trasa och en fuktig trasa för att rengöra den.

9. När maskinen är i drift är pressstången och värmekomponenten högtemperatur, så rör inte vid dem för att undvika brännskador. Använd skållningsskyddande handskar eller låt maskinen svalna innan du demonterar och rengör den.
10. Det är förbjudet att använda fingrar, metall eller andra hårda föremål för att nå in i pressen för att flytta råmaterialen.
11. När du är redo att dra ur kontakten, dra inte i nätsladden och rör inte vid den med våta händer.
12. Låt inte maskinen arbeta kontinuerligt i 4 timmar eller längre. Var 4:e timmes drift måste maskinen vila i minst 0,5 timme.
13. När pressen är klar, låt maskinen gå på tomgång i 2 minuter så att oljan är helt slut, tryck sedan på backknappen och backa sedan i mer än 20 sekunder, så att pressstången lätt kan separeras när den demonteras.
14. När du inte använder oljepressen, se till att dra ur nätsladden.
Kompletterande anmärkningar (viktigt)
1. Våta råmaterial bör inte användas för oljeutvinning, annars kommer det att blockera pressningen.
2. Induktionshäll, varmluftsugn eller elektrisk keramikhäll får inte användas för att låta råmaterialen torka, annars förstörs råmaterialet och det bildas endast pulver och ingen olja.
3. Den torkade slaggen kan inte pressas upprepade gånger, annars är det lätt att blockera smashen utan att skära
4. Råvarorna kan inte stekas tills de är krispiga och sedan pressas, vilket leder till att det bara blir pulver och ingen olja.
5. När råvaror värms upp i mikrovågsugn, använd en speciell form eller en plastform. De flesta emaljformar blockerar mikrovågsuppvärmning. Generellt sett värms emaljformen upp medan råmaterialet inte värms upp.
6. Utöver att kameliafrön måste rostas till 0 % vattenhalt, behöver alla andra råvaror rostas eller värmas till 20 −40 % vattenhalt. De måste pressas under förutsättning att råvarorna hålls varma. De rostade råvarorna kommer att vara hårda och spröda efter kylning, och om denna typ av kylt rostat material väljs för oljepressning kommer det att bildas lite olja och mer pulver.

Notera:
Informationen, data och material som anges i denna manual för drift och underhåll har ändrats enligt den senaste versionen. Allt innehåll är endast avsett för

begränsad till vår nuvarande förståelse av denna typ av utrustning.
På grund av kontinuerliga tekniska förbättringar förbehåller vi oss rätten att ändra oljepressens parametrar utan föregående meddelande. Vi ansvarar inte för skador på utrustningen som orsakats av olaglig användning, felaktig reparation eller användning av tillbehör som inte levererats av företaget.

Varje märke har sin egen teknik och sina egna egenskaper. Det är meningslöst att jämföra högtemperaturpressar med våra lågtemperaturpressar. Eftersom oljan från högtemperaturmaskinen fälls ut har slaggen en bitter smak och kan inte ätas. Slaggen som fälls ut efter pressningen i vår maskin är råmaterialets ursprungliga smak och kan ätas. Produktdesignen skiljer sig åt, särskilt för kommersiella maskiner. Presstemperaturen är upp till 300 ° C. Vissa oljor innehåller förångande ämnen, så kommersiell olja måste filtreras, och sådan högtemperaturolja kommer att producera skadliga ämnen, såsom bensopyren.
Vår oljepress är utformad med hälsosam oljeutvinning som grund. Den använder lågtemperaturpressningsteknik, vilket inte skadar näringsämnena och den naturliga smaken hos råvarorna. Den har också hög oljeutbyte och är ett idealiskt val för hälso- och välbefinnandeolja.
Paket : 1 huvudenhet, 1 bruksanvisning, 1 nedre behållare, 1 nätsladd, 1 oljetråg, 1 slaggnät, 1 rörborste, 1 skållningsskyddshandske, klämstång. En uppsättning slagghuvuden.

Maskinens prestandaegenskaper
1. Kroppen är tillverkad av rostfritt stål.
2. Den pressade stången är vetenskapligt anpassad och utformad för att precisionsbearbetas. Den har ett högt oljeutbyte och kan pressa en mängd olika oljor.
3. Motorn har hög verkningsgrad och lång livslängd.

Referens för oljeutbyte

råvara	Oljeutbyte	Beskrivning
jordnöt	38 %—45 %	Oljeinnehåll 42 % - 48 %

Vit sesam	45 %—55 %	Oljeinnehåll 50 % - 60 %
Svart sesam	43 %—55 %	Oljeinnehåll 50 % - 60 %
Solroskärna	45 %—50 %	Oljeinnehåll 50 % - 55 %
valnöt	45 % —55 %	Oljeinnehåll 50 % - 65 %
Linfrö	4 3 %—5 0 %	Oljeinnehåll 45 % - 52 %

Obs: Kvalitet, ursprungsplats, lagringsår och fukthalt för samma råmaterial påverkar den faktiska oljeutbytet. Ovanstående data är referenser som anges efter den faktiska mätningen.

Drift

1. Installation

Steg 1: Sätt in tryckstången i basen.

Steg 2: Placera pressaren i pressstången och placera den på botten.

Steg 3: Sätt in stiftet i det runda hålet längst ner på basen för att fixera klämningen.

Steg 4 : Sätt på det oljetåliga locket.

Steg 5 : Installera slaggutloppsröret

Steg 6 : Sänk ned topplocket och sätt på behållaren.

Steg 7 : Placera oljeuppsamlingsbehållaren med en sil inuti

Steg 8 : Tryck på värmeknappen

Steg 9 : Vänta i 6 till 10 minuter och tryck sedan på oljeutsugningsknappen.

Steg 10 : Häll i ingredienserna

Bilder som följer


1


2


3


4













2. Driftsprocedurer

1. Anslut strömkällan .

2. Tryck på strömbrytaren, kontrollera att framåt- och bakåtrotationen är normal och stäng sedan av den .

3. Starta förvärmningsknappen, välj temperatur enligt termometern (när temperaturen är vald utlöses det automatiska konstanta temperaturläget). Vänta i 6–10 minuter beroende på den valda temperaturen och tryck sedan på motorbrytaren för att omedelbart suga ut oljan .

4. Efter klämningen, låt maskinen gå på tomgång i 1 minut, stäng av startknappen och stäng sedan av förvärmningen.
5. Tryck på backknappen i cirka 30 sekunder för att rengöra kammaren .
6. Häll oljan i en glasflaska efter att den fått stå i 8 timmar. En del av oljesåsen i botten kan också användas som krydda .

3. Demonteringsmetoder

1. Tryck på backknappen kontinuerligt i mer än 30 sekunder innan du demonterar urpressningskammaren och pressstången för att rengöra resterna så att de enkelt kan separeras .
2. Presskammaren och pressstången är höga efter arbetet. Ta med skållningsskyddshandsken för demontering, eller låt maskinen stå stilla en stund och demontera dem sedan när den har svalnat .
3. Ta bort oljeavvisaren med fyrkantsrör, dra ut bulten och ta ut pressningskammaren och stången med avdragningsstången .
4. Om stången inte kan tas ut med händerna, håll i kammaren och knacka den försiktigt mot skärbrädan med stångens sexkantiga riktning uppåt, så kommer de att separeras.
5. Rengör pressarens kammare och stången med en borste . Om det finns en fast rest mellan dem, skrapa bort den med ett litet metallföremål (ju mer vattenkoncentration i råmaterialet, desto fastare kommer resterna att fastna på delarna), eller blötlägg dem i vatten i flera timmar och borsta sedan med en rörborste.
6. Rengör den inte med syra, alkali, soda eller material med slipmedel. Efter rengöring bör urvriderkammaren och stången torkas eller blåsas torra före förvaring. Andra delar av maskinen får inte utsättas för vatten och vätska .

Varningar:

Efter oljeutvinningen, håll inne "back"-knappen i mer än 30 sekunder. Annars kommer resterna i kammaren att bli hårda efter att de svalnat, och stången kommer att fastna i kammaren och vara svår att ta ut. Vid strömavbrott, stäng av startströmbrytaren, dra ur strömmen, slå på förvärmningen i mer än 10 minuter när strömmen har återställts och börja

arbeta igen när resterna har mjuknat. Frysning kan uppstå om maskinen är kall. (Efter en längre tid med förvärmningsströmbrytaren avstängd krävs förvärmning före start.)

Material	Temperatur (℃)	Material	Temperatur (℃)	Material	Temperatur (℃)
Jordnöt	180–300	Raps	100-230	Kameliafrön	140-250
Sesam	200-270	Linfrön	60-200	Solroskärna	200-260
Valnötskärna	120-200	Perillafrön	200-250	Pinjenötter	200-270
Olivkärna	150-230	Mandel	150-230	Hampakärna	200-300
Kokoskärna	150-250	Sojaböna	180-230	Pumpafrön	150-230

Felsökningsmetod

A. Olja som tränger in långsamt
Kontrollera först om det finns någon stopp i inloppet. Om det finns stopp, använd ätpinnar för att göra en lek. 2, partiklarna är för stora, såsom stora partiklar av pumpafrön, stora jordnötter, stora partiklar av valnötter, kameliafrön etc. för att göras till jordnötsstora granuler. 3, det kan vara så att oljan är för våt, vilket under pressningen leder till delvis blockering om den fastnar i pressstången. För att värma ordentligt bort en del av vattnet kan du sedan pressa. 4. Pulverformiga råvaror är svåra att komma in i. 5. Råvaror med hög oljehalt och mindre fluffiga fibrer, såsom valnötter, skalade vita sesamfrön, kan tillsättas med en liten mängd stekta sojabönor eller jordnötter.
B. Slaggen och oljeutloppet sprutas ut ur pulvret.
1. Detta kan orsakas av att råmaterialet bakas för mycket. 2. Råmaterialet efter bakning orsakas inte av varmpressning. 3. Om för mycket råmaterial bakas, vilket resulterar i att råmaterialet svalnar helt, rekommenderas det att rosta cirka 2 kg.
C. Främmande föremål kommer in i matningsporten.
1. Stanna omedelbart och tryck sedan på backknappen för att ta bort det främmande materialet och ta sedan bort klämstången för att rengöra.
D. motorn slutar rotera \ kortmaskinen
1. Råvarorna som läggs i maskinen är inte lämpliga för kallpressning, och råvarorna steks och mjukas upp innan de pressas. 2. Det är en icke-extraherad oljeråvara. 3. Värm upp i mer än 10 minuter innan du börjar pressa oljan. 4. Om det sker ett avstängning mitt i processen kommer den inte att pressas under en tid. Värm upp den igen i mer än 10 minuter och pressa den igen. Om motorn fortfarande inte roterar, ta bort pressaren och ta bort restmaterialet.
E. Det är svårt att separera den pressade, klämda stången efter att den tagits bort.
1. Placera pressaren på maskinen i mer än 1 minut. 2. Ta tag i pressaren med handen. Pressen trycker ner mot skärbrädan med den sexkantiga riktningen nedåt, så att pressaren och pressaren separeras.

F. mycket slagg vid oljeutloppet
1. Utan förvärmning, förvärm i 10 minuter och krama sedan.
2, oljeutvinningsprocessen behöver inte stängas av förvärmningsbrytaren.
3, råmaterialet innehåller mer vatten, värms upp och pressas sedan.
4. Användning av elektrisk keramisk ugn och varmluftsugn för att baka råvaror.
G. Oljan som pressas ut kan inte separeras och separeras i mer än två dagar.
1. Råmaterialet kan lagras i flera år och råmaterialen kan behöva bytas ut.
2. Råmaterialen behandlas med kemiska metoder eller utsätts för solen. 3. Råmaterialet är för krispigt. 4. Elden är stekt och endogen.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Máquina de prensado de aceite

MODELO: 250W-888A

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Oil Press Machine

MODELO: 250W-888A



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 lo tire con la basura doméstica normal. En su lugar, recurra a centros de reciclaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Por favor, cuídese. para proteger el medio ambiente.
	El producto cumple con las directivas europeas aplicables y la El método para evaluar la conformidad de estas directivas ha sido realizado.
	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 alcanzarán temperaturas extremadamente altas. 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. Utilice la máquina únicamente para el fin previsto: extraer aceites comestibles de semillas aptas (por ejemplo, soja, cacahuetes, semillas de girasol). No la utilice para prensar 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 a

fondo 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 ni la potencia nominales. Utilice únicamente una toma de corriente con conexión a tierra que cumpla con las especificaciones del aparato.

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







1. Anfitrión	2. Embudo	3. Cámara de prensa y varilla de prensa 4. Pasador	5. Codo
6. Deflector de aceite	7. Cable de alimentación	8. Guantes	9. Cepillo
10. Pantalla de filtro	11. Bidones de aceite		

Aspectos a tener en cuenta

Estimados usuarios,

Lea atentamente el manual antes de usar la pequeña prensa de aceite y utilícela siguiendo las instrucciones. ¡No la use para otros fines! Si se produce algún peligro debido a modificaciones o ajustes no autorizados, o a un uso incorrecto de la pequeña prensa de aceite, nuestra empresa no se responsabilizará.

1. No comparta la misma fuente de alimentación con otros aparatos. Utilice un enchufe de seguridad de tres polos con conexión a tierra.

2. Queda prohibido sumergir la máquina, el cable de alimentación y el enchufe en agua u otros líquidos.

3. Cuando la máquina esté en funcionamiento, hay que prestar atención para asegurarse de que funciona con normalidad.
4. Si alguna pieza está dañada, especialmente los dispositivos de seguridad y el cable de alimentación, no utilice el aparato. Para evitar accidentes, solicite la reparación a un técnico especializado.
5. No permita que niños ni personas con discapacidad operen la máquina. Está prohibido mover la materia prima con los dedos en la entrada de la prensa. Está prohibido acercarse con los dedos a la entrada de la prensa de aceite mientras la máquina esté en funcionamiento.
6. Al usar la máquina, manténgala alejada de ambientes con altas temperaturas, alta humedad o llamas abiertas. Coloque la máquina sobre una mesa estable con suficiente peso. La superficie de la mesa debe ser de mármol macizo o madera maciza.
7. No toque ni mueva ninguna parte de la máquina mientras esté en funcionamiento.
8. Para limpiar el aparato, apáguelo primero. No lo lave con agua ni lo limpie con aceite de plátano; utilice un paño seco o un paño húmedo para limpiarlo.
9. Cuando la máquina esté en funcionamiento, la varilla de presión y el componente calefactor estarán a alta temperatura; no los toque para evitar quemaduras. Utilice guantes resistentes al calor o deje que la máquina se enfríe antes de desmontarla y limpiarla.
10. Queda prohibido utilizar los dedos, metal u otros objetos duros para introducirlos en la prensa y mover las materias primas.
11. Cuando esté listo para desenchufar el aparato, no tire del cable de alimentación ni toque el cable de alimentación con las manos mojadas.
12. No permita que la máquina funcione durante 4 horas o más de forma continua. Cada 4 horas de funcionamiento, la máquina debe descansar durante al menos 0,5 horas.
13. Una vez finalizado el prensado, deje la máquina en reposo durante 2 minutos para que el aceite se consuma por completo, luego presione el botón de retroceso y luego retroceda durante más de 20 segundos, para que la barra de prensado se pueda separar fácilmente al desmontarla.
14. Cuando no utilice la prensa de aceite, asegúrese de desenchufar el cable de alimentación.
Notas complementarias (Importante)

1. No se deben utilizar materias primas húmedas para la extracción de aceite, ya que esto bloqueará la prensa.
2. No se deben utilizar cocinas de inducción, hornos de convección ni estufas eléctricas de cerámica para secar las materias primas, ya que esto las destruirá y solo producirá polvo, sin aceite.
3. La escoria seca no se puede volver a apretar repetidamente, de lo contrario es fácil que se bloquee el triturado sin cortar.
4. No se pueden freír los ingredientes crudos hasta que queden crujientes y luego exprimirlos, lo que produce solo polvo y no aceite.
5. Al calentar materias primas en un horno microondas, utilice una bandeja especial o una bandeja de plástico. La mayoría de las bandejas esmaltadas bloquean el calentamiento por microondas. Generalmente, la bandeja esmaltada se calienta, mientras que la materia prima permanece sin calentar.
6. Además, las semillas de camelia deben tostarse hasta alcanzar un contenido de agua del 0%, mientras que las demás materias primas deben tostarse o calentarse hasta alcanzar un contenido de agua del 20% al 40%. El prensado debe realizarse manteniendo las materias primas calientes. Al enfriarse, las materias primas tostadas se vuelven duras y quebradizas, y si se utilizan para la extracción de aceite, se obtendrá poco aceite y más polvo.

Nota:
La información, los datos y los materiales de operación y mantenimiento enumerados en este manual se han modificado de acuerdo con la última versión, todo el contenido es solo
limitado a nuestro conocimiento actual de este tipo de equipo.
Debido a las continuas mejoras técnicas, nos reservamos el derecho de modificar los parámetros de la prensa de aceite sin previo aviso. No nos hacemos responsables de los daños al equipo causados por un funcionamiento ilegal, reparaciones incorrectas o el uso de accesorios no suministrados por la empresa.

Cada marca tiene su propia gama de tecnología y características. No tiene sentido comparar prensas de alta temperatura con nuestras prensas de baja temperatura. Debido a que el aceite de la máquina de alta temperatura se precipita, la escoria tiene un sabor amargo y no es comestible. La escoria precipitada después del

prensado de nuestra máquina conserva el sabor original de la materia prima y es comestible. La dirección del diseño del producto es diferente, especialmente para las máquinas comerciales. La temperatura de prensado alcanza los 300 ° C. Algunos aceites contienen sustancias irritantes, por lo que el aceite comercial debe filtrarse, y este aceite de alta temperatura puede producir sustancias nocivas, como el benzopireno.

Nuestra prensa de aceite está diseñada para una extracción de aceite saludable. Utiliza tecnología de prensado a baja temperatura, que preserva los nutrientes y el sabor natural de las materias primas. Además, ofrece un alto rendimiento de aceite y es la opción ideal para aceites esenciales para la salud y el bienestar.

Paquete : 1 unidad principal, 1 manual de instrucciones, 1 tolva inferior, 1 cable de alimentación, 1 cárter de aceite, 1 red para escoria, 1 cepillo de tubo, 1 guante antiescaldaduras, varilla de compresión, un juego de cabezales para escoria.

Características de rendimiento de la máquina

1. El cuerpo está hecho de acero inoxidable.
2. La barra de compresión está científicamente diseñada y fabricada para un mecanizado de precisión. Ofrece un alto rendimiento de aceite y puede prensar diversos tipos de aceites.
3. El motor tiene alta eficiencia y larga vida útil.

Referencia de rendimiento de petróleo

materia prima	Rendimiento del petróleo	Descripción
maní	38%—45%	Contenido de aceite: 42% - 48%
sésamo blanco	45%—55%	Contenido de aceite: 50% - 60%
sésamo negro	43%—55%	Contenido de aceite: 50% - 60%
semilla de girasol	45%—50%	Contenido de aceite 50% - 55%
nuez	45 %— 55 %	Contenido de aceite:

		50% - 65%
Semilla de lino	4 3 %—5 0 %	Contenido de aceite: 45% - 52%

Nota: La calidad, el lugar de origen, el año de almacenamiento y el contenido de humedad de las mismas materias primas afectarán el rendimiento real del aceite. Los datos anteriores son de referencia y se obtuvieron tras mediciones reales.

Operación

1. Instalación

Paso 1: Introduzca la varilla de presión en la base.

Paso 2: Introduzca el exprimidor en la barra de presión y colóquelo en la parte inferior.

Paso 3: Inserte el pasador en el orificio redondo en la parte inferior de la base para fijar la presión.

Paso 4 : Coloque la cubierta a prueba de aceite.

Paso 5 : Instalar el tubo de descarga de escoria.

Paso 6 : Baje la tapa superior y coloque la tolva.

Paso 7 : Coloque el recipiente para recoger el aceite con un colador en su interior.

Paso 8 : Pulse el interruptor de calefacción.

Paso 9 : Espere de 6 a 10 minutos y luego presione el interruptor de extracción de aceite.

Paso 10 : Vierta los ingredientes

Las imágenes son las siguientes:


1


2


3


4



2. Procedimientos operativos

1. Enchufe la fuente de alimentación .

2. Pulse el interruptor, compruebe que la rotación hacia adelante y hacia atrás sea normal y, a continuación , apáguelo.

3. Active el interruptor de precalentamiento y seleccione la temperatura según el termómetro (una vez seleccionada, se activará el modo de temperatura constante automática). Según la temperatura seleccionada, espere de 6 a 10 minutos y, a continuación , pulse el interruptor del motor

para extraer el aceite inmediatamente.
4. Después de apretar, deje la máquina en reposo durante 1 minuto, apague el botón de inicio y luego apague el precalentamiento .
5. Mantenga pulsado el botón de retroceso durante unos 30 segundos para limpiar la cámara.
6. Tras dejar reposar el aceite durante 8 horas , viértalo en una botella de vidrio. Parte del aceite que queda en el fondo también se puede usar como condimento.

3. Métodos de desmontaje

1. Presione el botón de retroceso de forma continua durante más de 30 segundos antes de desmontar la cámara de escurrido y la barra para limpiar los residuos, de modo que puedan separarse fácilmente.
2. La cámara de escurrido y la barra alcanzan altas temperaturas tras su funcionamiento. Utilice guantes resistentes al calor para desmontarlas, o bien, deje la máquina inmóvil durante un rato y desmóntelas una vez que se hayan enfriado .
3. Retire el deflector de aceite de tubo cuadrado, extraiga el perno y saque la cámara de torsión y la barra con la varilla de extracción .
4. Si la barra no se puede sacar con las manos, sujete la cámara y golpéela suavemente contra la tabla de cortar con la dirección hexagonal de la barra hacia arriba, y se separarán.
5. Limpie la cámara de escurrido y la barra con un cepillo. Si hay residuos adheridos entre ellas, ráspelos con un objeto metálico pequeño (cuanto mayor sea la concentración de agua en la materia prima, más se adherirán los residuos a las piezas), o sumérjalas en agua durante varias horas y luego cepíllelas con un cepillo tubular .
6. No la limpie con ácido, álcali, sosa cáustica ni materiales abrasivos. Después de la limpieza, la cámara de escurrido y la barra deben secarse con aire comprimido o aire caliente para su almacenamiento. Está estrictamente prohibido exponer otras partes de la máquina al agua y a cualquier otro líquido .

Advertencias:

Tras la extracción del aceite, mantenga pulsado el botón de "retroceso" durante más de 30 segundos. De lo contrario, los residuos en la cámara se endurecerán al enfriarse y la barra se atascará, dificultando su extracción. En caso de un corte de luz, apague el interruptor de encendido, desconecte la alimentación, active el precalentamiento durante más de 10 minutos una vez restablecida la energía y reinicie el proceso cuando los residuos se hayan ablandado. Si la máquina está fría, se congelará. (Tras un periodo prolongado de inactividad con el interruptor de precalentamiento apagado, es necesario precalentar antes de volver a encenderla).

Material	Temperatura (℃)	Material	Temperatura (℃)	Material	Temperatura (℃)
Maní	180-30 0	Colza	100-230	Semilla de camelia	140-2 5 0
Sésamo	200-2 7 0	Semilla de lino	6 0-200	Grano de girasol	200-2 6 0
Nuez	120-200	Semilla de perilla	200-2 5 0	Piñón	200-2 7 0
Hueso de aceituna	150-230	Almendra	150-230	Grano de cáñamo	200-3 0 0
Nuez de coco	150-2 5 0	soja	18 0-230	Semilla de	150-230

				calabaz a	

Método de solución de problemas

A. El petróleo entra lentamente
Primero verifique si hay alguna obstrucción en la entrada. Si hay obstrucción, use palillos para hacer un juego. 2, las partículas son demasiado grandes, como partículas grandes de semillas de calabaza, cacahuetes grandes, partículas grandes de nueces, semillas de camelia, etc. para convertirlas en gránulos del tamaño de un cacahuete. 3, puede ser que el aceite esté demasiado húmedo, en el prensado, se pega a la barra de prensa y provoca un bloqueo parcial, caliéntelo adecuadamente para eliminar parte del agua y luego exprímalo. 4. Las materias primas en polvo no son fáciles de introducir. 5. Las materias primas con alto contenido de aceite y menos fibra esponjosa, como nueces, semillas de sésamo blanco sin cáscara, se pueden agregar con una pequeña cantidad de soja o cacahuetes fritos.
B. La escoria y el aceite se expulsan del polvo mediante pulverización.
1. Esto puede deberse a un horneado excesivo de la materia prima. 2. Las materias primas después del horneado no se deben al prensado en caliente. 3. Un horneado excesivo de la materia prima provoca que la parte posterior se enfríe por completo; se recomienda tostar unos 2 kg.
C. Entra materia extraña en el puerto de alimentación.

1. Deténgase inmediatamente y luego presione el botón de retroceso para eliminar la materia extraña y luego retire la barra de presión para limpiar.
D. El motor deja de girar \ máquina de tarjetas
1. Las materias primas introducidas en la máquina no son aptas para el prensado en frío; se fríen y ablandan antes de prensarlas. 2. Se trata de una materia prima de aceite sin extraer. 3. Caliente la máquina durante más de 10 minutos antes de comenzar a prensar el aceite. 4. Si la máquina se detiene durante el proceso, no se prensará durante un tiempo. Recaliente durante más de 10 minutos y vuelva a prensar. Si el motor sigue sin girar, retire la prensa y elimine los residuos.
E. Es difícil separar la varilla comprimida después de retirarla.
1. Coloque el exprimidor en la máquina durante más de 1 minuto. 2. Sujete el exprimidor con la mano. El exprimidor golpea la tabla de cortar con la dirección hexagonal hacia abajo, y el exprimidor y el exprimidor se separan.
F. Mucha escoria en la salida de petróleo.
1. Sin precalentar, precalentar durante 10 minutos y luego apretar.
2. El proceso de extracción de aceite no necesita apagar el interruptor de precalentamiento. 3. La materia prima contiene más agua, se calienta y luego se prensa.
4. Utilizar hornos eléctricos de cerámica y hornos de convección para hornear las materias primas.
G. El aceite que se extrae no se puede separar y mantener separado durante más de dos días.
1. La materia prima puede almacenarse durante varios años y puede ser reemplazada. 2. La materia prima se trata con métodos químicos o se expone al sol. 3. La materia prima está demasiado crujiente. 4. El fuego la fríe y es endógena.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Macchina per la spremitura dell'olio

MODELLO: 250W-888A

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Oil Press Machine

MODELLO: 250W-888A



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 con i normali rifiuti domestici. Invece, rivolgiti a centri di riciclaggio in modo ecologico. Si prega di prestare attenzione per proteggere l'ambiente.
	Il prodotto è conforme alle direttive europee applicabili e metodo di valutazione della conformità di queste direttive è stato eseguito.
	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.** 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: spremere 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. Durante il funzionamento, tenere sempre lontani bambini e animali domestici dalla macchina. 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, al fine di rispettare le normative in materia 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







1. Ospite	2. Imbuto	3. Camera di pressione e asta di pressione4. Perno	5. Gomito
6. Deflettore dell'olio	7. Cavo di alimentazione	8. Guanti	9. Pennello
10. Schermo filtro	11. Fusti di petrolio		

Persone in attenzione

Cari utenti,

Si prega di leggere attentamente il manuale prima di utilizzare la piccola pressa per olio e di utilizzarla attenendosi scrupolosamente alle istruzioni. Non utilizzarla per scopi diversi da quelli indicati! La nostra azienda declina ogni responsabilità per eventuali pericoli derivanti da modifiche o regolazioni non autorizzate della piccola pressa per olio o da un utilizzo improprio.

1. Non condividere la stessa presa di corrente con altri apparecchi. Utilizzare una presa di sicurezza tripolare con messa a terra.

2. È vietato immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi.

3. Quando la macchina è in funzione, è necessario prestare attenzione per assicurarsi che funzioni normalmente.

4. Se alcune parti sono danneggiate, in particolare i dispositivi di protezione e il cavo di alimentazione, non utilizzare il prodotto. Per evitare incidenti, si consiglia di rivolgersi a tecnici specializzati per la riparazione.
5. Non permettere a bambini o persone disabili di utilizzare la macchina. È vietato utilizzare le dita per spostare la materia prima all'ingresso della pressa. È vietato avvicinare le dita all'ingresso della pressa per olio quando la macchina è in funzione.
6. Quando si utilizza l'apparecchio, è necessario tenerlo lontano da ambienti con temperature elevate, elevata umidità o fiamme libere. Posizionare l'apparecchio su un tavolo stabile e sufficientemente pesante. Il piano del tavolo deve essere in marmo massiccio o in legno massello.
7. Non toccare né spostare alcuna parte della macchina mentre è in funzione.
8. Quando si desidera pulire l'apparecchio, spegnerlo prima. Non lavare l'unità principale con acqua né strofinarla con olio di banana; per la pulizia, utilizzare un panno asciutto e un panno umido.
9. Quando la macchina è in funzione, l'asta di compressione e il componente riscaldante raggiungono temperature elevate; non toccarli per evitare ustioni. Indossare guanti antiscottatura o lasciare raffreddare la macchina prima di smontarla e pulirla.
10. È vietato utilizzare dita, metallo o altri oggetti duri per raggiungere l'interno della pressa e spostare le materie prime.
11. Quando sei pronto a staccare la spina, non tirare il cavo di alimentazione e non toccarlo con le mani bagnate.
12. Non lasciare che la macchina funzioni ininterrottamente per 4 ore o più. Ogni 4 ore di lavoro, la macchina deve riposare per almeno 0,5 ore.
13. Al termine della pressatura, lasciare la macchina a riposo per 2 minuti affinché l'olio si esaurisca completamente, quindi premere il pulsante di retromarcia e invertire la marcia per più di 20 secondi, in modo che la barra della pressa possa essere facilmente separata durante lo smontaggio.
14. Quando non si utilizza il pressa per olio, assicurarsi di scollegare il cavo di alimentazione.
Note supplementari (Importanti)
1. Per l'estrazione dell'olio non si devono utilizzare materie prime umide, altrimenti si rischia di bloccare la pressatura.

2. Non utilizzare piani cottura a induzione, forni a convezione o fornelli in vetroceramica per far asciugare le materie prime, altrimenti queste si rovineranno, producendo solo polvere e non olio.
3. La scoria essiccata non può essere ripetutamente compressa, altrimenti è facile che si blocchi senza tagliare.
4. Non si possono friggere le materie prime fino a renderle croccanti e poi spremerle, altrimenti si otterrà solo polvere e non olio.
5. Quando si riscaldano gli ingredienti crudi nel forno a microonde, si prega di utilizzare un apposito vassoio o un vassoio di plastica. La maggior parte dei vassoi smaltati blocca il riscaldamento a microonde. In genere, il vassoio smaltato si riscalda, mentre gli ingredienti crudi non si riscaldano.
6. Inoltre, i semi di camelia devono essere tostati fino a raggiungere un contenuto d'acqua dello 0%, mentre tutte le altre materie prime devono essere tostate o riscaldate fino a raggiungere un contenuto d'acqua del 20%-40%. La pressatura deve avvenire mantenendo le materie prime calde. Le materie prime tostate risulteranno dure e fragili dopo il raffreddamento, e se si scegliesse questo tipo di materiale tostato e raffreddato per la pressatura dell'olio, si otterrebbe poco olio e molta polvere.

Nota:
Le informazioni operative e di manutenzione, i dati e i materiali elencati in questo manuale sono stati modificati secondo l'ultima versione, tutti i contenuti sono solo limitato alla nostra attuale comprensione di questo tipo di apparecchiatura.
A causa dei continui miglioramenti tecnici, ci riserviamo il diritto di modificare i parametri della pressa per olio senza preavviso. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni all'apparecchiatura causati da un utilizzo improprio, riparazioni non corrette o dall'impiego di accessori non forniti dall'azienda.

Ogni marchio ha la sua gamma di tecnologie e caratteristiche. Non ha senso confrontare le presse ad alta temperatura con le nostre presse a bassa temperatura. Poiché l'olio proveniente dalla macchina ad alta temperatura precipita, la scoria ha un sapore amaro e non è commestibile. La scoria precipitata dopo la pressatura con la nostra macchina conserva il sapore originale della materia prima ed è commestibile. L'orientamento progettuale del prodotto è diverso, soprattutto per le

macchine commerciali. La temperatura di pressatura può raggiungere i 300 ° C. Alcuni oli contengono sostanze che causano la formazione di grumi, quindi l'olio commerciale deve essere filtrato; tuttavia, un olio pressato ad alte temperature può produrre sostanze nocive, come il benzopirene.
La nostra pressa per olio è progettata per un'estrazione di olio salutare. Adotta una tecnologia di spremitura a bassa temperatura che non danneggia i nutrienti e l'aroma naturale delle materie prime. Inoltre, garantisce un'elevata resa in olio ed è la scelta ideale per la produzione di oli salutari e per il benessere.
Contenuto della confezione : 1 unità principale, 1 manuale di istruzioni, 1 tramoggia inferiore, 1 cavo di alimentazione, 1 coppa dell'olio, 1 rete per scorie, 1 spazzola per tubi, 1 guanto antiscottatura, asta di spremitura, un set di teste per scorie.

Caratteristiche prestazionali della macchina
1. Il corpo è realizzato in acciaio inossidabile.
2. La barra di spremitura è scientificamente calibrata e progettata per una lavorazione di precisione. Ha un'elevata resa in olio e può spremere una varietà di oli.
3. Il motore ha un'elevata efficienza e una lunga durata.

Riferimento alla resa del petrolio

materia prima	Produzione di petrolio	Descrizione
arachidi	38%—45%	Contenuto di olio 42% - 48%
Sesamo bianco	45%—55%	Contenuto di olio 50% - 60%
Sesamo nero	43%—55%	Contenuto di olio 50% - 60%
seme di girasole	45%—50%	Contenuto di olio 50% - 55%
noce	45 % - 55 %	Contenuto di olio 50% - 65%
semi di lino	4 3 %—5 0 %	Contenuto di olio 45% - 52%

Nota: la qualità, il luogo di origine, l'anno di conservazione e il contenuto di umidità delle materie prime influiranno sulla resa effettiva dell'olio. I dati sopra riportati sono valori di riferimento ottenuti dopo la misurazione effettiva.

Operazione

1. Installazione

Passaggio 1: Inserire l'asta di pressione nella base.

Passaggio 2: Inserire lo spremiagrumi nella barra di compressione e posizionarla sul fondo.

Passaggio 3: Inserire il perno nel foro rotondo sul fondo della base per fissare la pinza.

Passaggio 4 : Applicare il coperchio impermeabile.

Fase 5 : Installare il tubo di scarico delle scorie

Passaggio 6 : Abbassare il coperchio superiore e posizionare la tramoggia.

Passaggio 7 : Posizionare la bacinella di raccolta dell'olio con un filtro all'interno

Passaggio 8 : Premere l'interruttore del riscaldamento

Passaggio 9 : attendere da 6 a 10 minuti e poi premere l'interruttore di estrazione dell'olio.

Passaggio 10 : Versare gli ingredienti

Le immagini sono le seguenti


1


2


3


4













2. Procedure operative

1. Collegare la presa di corrente .
2. Premere l'interruttore, verificare che la rotazione in avanti e all'indietro sia normale, quindi spegnerlo.
3. Avviare l'interruttore di preriscaldamento, selezionare la temperatura in base al termometro (una volta selezionata la temperatura, si attiverà la modalità automatica di mantenimento della temperatura). In base alla temperatura selezionata, attendere 6-10 minuti , quindi premere

l'interruttore del motore per avviare immediatamente l'estrazione dell'olio .
4. Dopo la spremitura, lasciare la macchina al minimo per 1 minuto, spegnere il pulsante di avvio e quindi disattivare il preriscaldamento.
5. Premere il pulsante di retromarcia per circa 30 secondi per pulire la camera .
6. Dopo 8 ore di riposo, versare l'olio in una bottiglia di vetro. Parte del liquido che si deposita sul fondo può essere utilizzata come condimento .

3. Metodi di smontaggio

1. Prima di smontare la camera di strizzazione e la barra , tenere premuto il pulsante di retromarcia per più di 30 secondi per rimuovere i residui e facilitarne la separazione.
2. La camera di strizzazione e la barra raggiungono temperature elevate dopo il funzionamento. Si prega di utilizzare guanti antiscottatura per lo smontaggio, oppure di lasciare la macchina ferma per un po' e poi smontare i componenti solo dopo che si è raffreddata .
3. Rimuovere il deflettore dell'olio a tubo quadrato, estrarre il bullone e rimuovere la camera di strizzazione e la barra con l'asta di estrazione .
4. Se la barra non può essere estratta a mano, tenete fermo il contenitore e picchiettatela delicatamente sul tagliere con la parte esagonale della barra rivolta verso l'alto; in questo modo si separerà.
5. Pulire la camera di strizzazione e la barra con una spazzola. Se tra di esse si forma un residuo ostinato, raschiarlo via con un piccolo oggetto metallico (maggiore è la concentrazione di acqua nella materia prima, più il residuo aderirà alle parti) oppure immergerla in acqua per diverse ore e poi spazzolarla con uno scovolino.
6. Non pulire con acidi, alcali, soda o materiali abrasivi. Dopo la pulizia, la camera di strizzazione e la barra devono essere asciugate o asciugate con aria compressa prima di essere riposte. È severamente vietato esporre altre parti della macchina all'acqua e a qualsiasi liquido .

Avvertenze:

Dopo l'estrazione dell'olio, tenere premuto il pulsante "retromarcia" per più di 30 secondi. In caso contrario, i residui nella camera si induriranno

raffreddandosi e la barra si bloccherà, rendendone difficile l'estrazione. In caso di interruzione di corrente, spegnere l'interruttore di accensione, scollegare l'alimentazione, attivare il preriscaldamento per più di 10 minuti al ripristino dell'alimentazione e riavviare il funzionamento dopo che i residui si saranno ammorbiditi. Il congelamento può verificarsi se la macchina è fredda. (Dopo un lungo periodo di inattività con l'interruttore di preriscaldamento spento, è necessario preriscaldare prima dell'avvio.)

Materiale	Temperatura (°C)	Materiale	Temperatura (°C)	Materiale	Temperatura (°C)
Arachidi	180- 30 0	Colza	100-230	Semi di camelia	140-2 5 0
Sesamo	200-2 7 0	Semi di lino	6 0-200	seme di girasole	200-2 6 0
Nocciolo di noce	120-200	Semi di perilla	200-2 5 0	Pinoli	200-2 7 0
Nocciolo d'oliva	150-230	Mandorla	150-230	seme di canapa	200-3 0 0
seme di cocco	150-2 5 0	Fagioli di soia	18 0-230	Semi di zucca	150-230

Metodo di risoluzione dei problemi

A. L' olio entra lentamente
Innanzitutto, verificare se vi sono ostruzioni nell'ingresso. In caso di ostruzione, utilizzare delle bacchette per liberarlo. 2. Le particelle sono troppo grandi, come ad esempio i semi di zucca, le arachidi, le noci, i semi di camelia, ecc., che devono essere ridotti in granuli delle dimensioni di un'arachide. 3. L'olio potrebbe essere troppo umido; durante la pressatura, l'adesione alla barra di pressatura può causare un'ostruzione parziale. Riscaldare adeguatamente per rimuovere parte dell'acqua e quindi pressare. 4. Le materie prime in polvere non entrano facilmente. 5. Le materie prime con un alto contenuto di olio e poche fibre soffici, come noci e semi di sesamo bianco sgusciati, possono essere arricchite con una piccola quantità di semi di soia o arachidi tostati.
B. Le scorie e l'uscita dell'olio vengono spruzzate fuori dalla polvere.
1. Ciò può essere causato da una cottura eccessiva della materia prima. 2. La materia prima dopo la cottura non è causata dalla pressatura a caldo. 3. Se la materia prima è stata cotta eccessivamente, con conseguente raffreddamento completo della parte posteriore, si consiglia di tostarne circa 2 kg.
C. Corpo estraneo entra nella porta di alimentazione.
1. Arrestare immediatamente, quindi premere il pulsante di retromarcia per rimuovere eventuali corpi estranei e infine rimuovere la barra di pressione per pulirla.
D. il motore smette di ruotare \ macchina per carte
1. Le materie prime inserite nella macchina non sono adatte alla spremitura a freddo; le materie prime vengono tostate e ammorbidite prima della spremitura. 2. Si tratta di una materia prima oleosa non estratta. 3. Riscaldare per più di 10 minuti prima di iniziare la spremitura dell'olio. 4. Se si verifica un arresto a metà del processo, la spremitura non avverrà per un

certo periodo di tempo. Riscaldare per più di 10 minuti e riprovare a spremire. Se il motore continua a non girare, rimuovere la spremitrice e rimuovere i residui.
E. È difficile separare l'asta compressa dopo la rimozione.
1. Posizionare lo spremiagrumi sulla macchina per più di 1 minuto. 2. Afferrare lo spremiagrumi con la mano. Lo spremiagrumi batte sul tagliere con la parte esagonale rivolta verso il basso, e lo spremiagrumi si separa.
F. molta scoria all'uscita del petrolio
1. Senza preriscaldare, preriscaldare per 10 minuti e poi spremere.
2. Il processo di estrazione dell'olio non richiede lo spegnimento dell'interruttore di preriscaldamento. 3. La materia prima contiene più acqua, viene riscaldata e poi spremuta.
4. Utilizzo di forno elettrico in ceramica e forno a convezione per cuocere le materie prime.
G. L'olio spremuto non può essere separato e separato per più di due giorni.
1. La materia prima può essere conservata per diversi anni e può essere sostituita. 2. La materia prima è trattata con metodi chimici o esposta al sole. 3. La materia prima è troppo croccante. 4. Il fuoco è fritto ed endogeno.

