



oly900

Instruction Manual

Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Manual de instrucciones
Manuale d'uso
Instrukcja obstugi



Oil press

Presse à huile
Ölpress
Oliepress
Prensa de aceite
Pressa per olio



ENGLISH

Please read carefully this user manual and all the safety precautions before using the product.

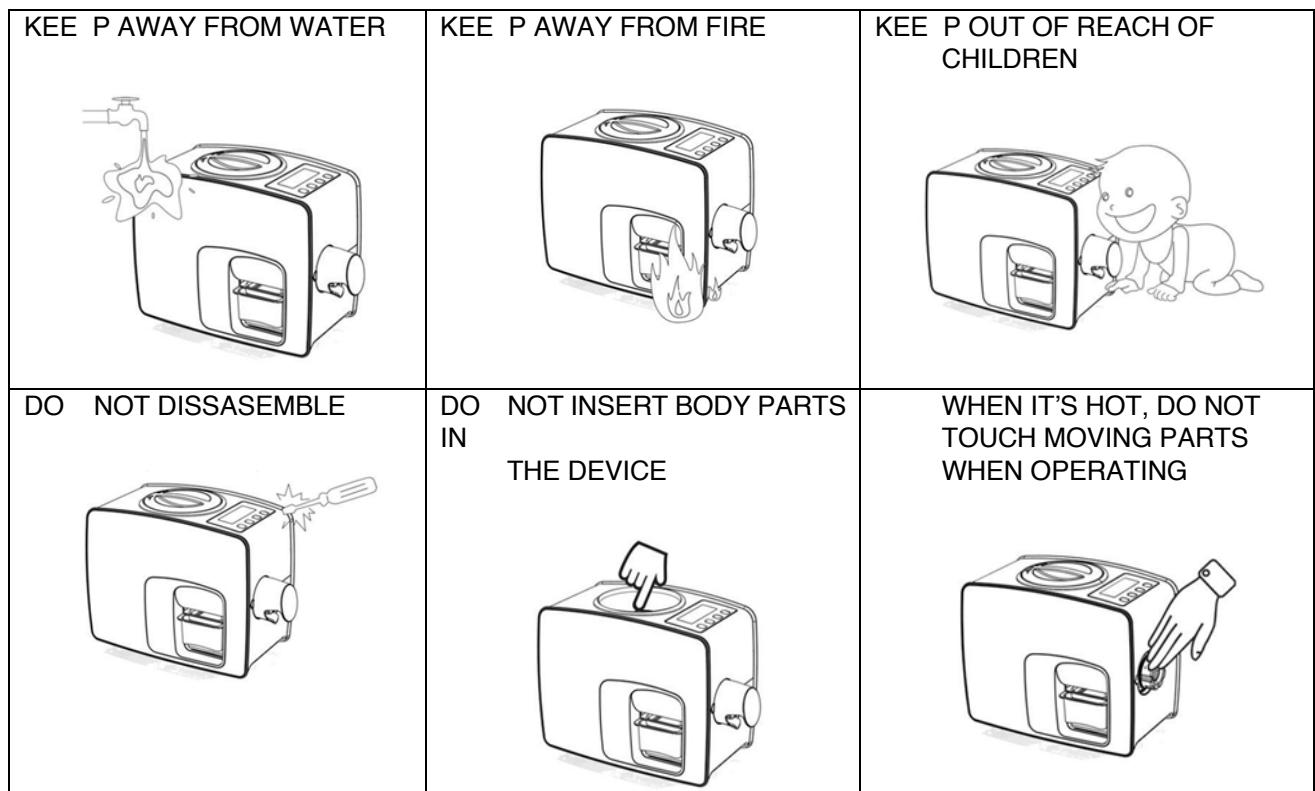
SAFETY INSTRUCTIONS

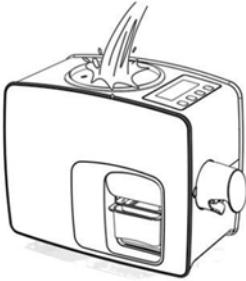
- When using electrical appliances, basic safety precautions should be observed, including the following:
- Make sure that your output voltage corresponds to the voltage stated on the rating label of the appliance.
- If the appliance or its power cord has been damaged, it must be repaired or replaced by the manufacturer, a service technician, or a similarly qualified person, to prevent hazards.
- Before cleaning the appliance, be sure that it has cooled completely and that it is unplugged from the outlet.
- To protect yourself from electric shock, do not immerse the power cord, plug, or appliance in water or other liquids.
- Misuse of this appliance may result in severe personal injury.
- Always unplug the unit prior to assembly, after use, before cleaning, and in the event of any malfunction.
- Always unplug the unit before opening the bean or collection container and before removing either from the housing.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, provided that they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and that they fully understand the potential hazards.

- Before each use, check the appliance, its power cord, and its attachments for any defects. If the appliance has been dropped or if excessive force has been used to pull the power cord or plug, then the appliance should not be used because even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- The appliance and its cord must never be placed near or on top of hot surfaces such as a radiator, ovens, gas burners, open flames, etc.
- When unplugging the unit, always grip the plug itself. Do not jerk or pull the power cord.
- Do not allow the cord to hang over the edge of the counter or table.
- This appliance may be used by children of at least 8 years of age, as long as they are supervised and have been given instructions about using the appliance safely and are fully aware of the dangers involved.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by children unless they are at least 8 years of age and are supervised by an adult.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years of age.
- When using electrical equipment, safety precautions must always be taken to prevent the risk of fire, electric shock and/or injury in the event of misuse.
- Make sure that the voltage rating on the typeplate corresponds to your main voltage of your installation. If this is not the case, contact the dealer and do not connect the unit

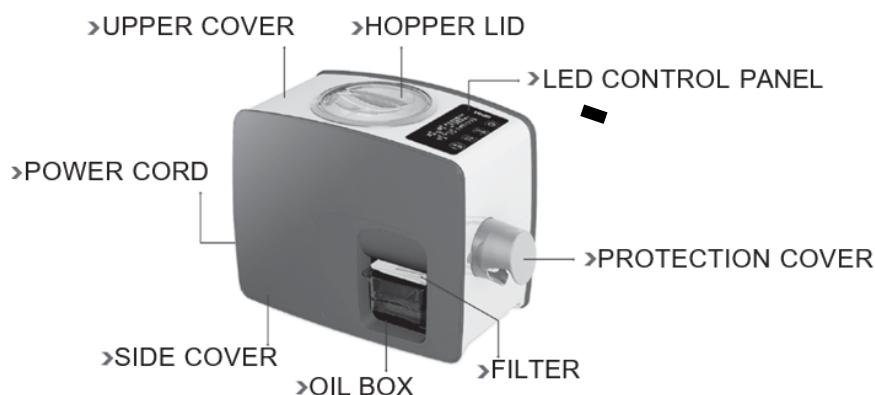
- Please keep this document at hand and give it to the future owner in case of transfer of your device
- Never leave the unit unattended while in operation.
- The device must not be used if it has been dropped, it obvious signs of damage are visible or if it has leaks.
- This appliance is intended for use in domestic and similar applications such as :
- kitchen areas in shops, offices and other working environments
- farmhouses
- in hotels, motels and other residential environments
- guest rooms.

* Please do not use the machine for other purposes outside of its original function.



DO NOT POUR LIQUID INTO THE HOPPER	DO NOT TOUCH THE OIL COLLECTOR WHEN OPERATING	NOTE: Do not try to change parts or the power The machine is designed to process sunflower seeds, pumpkin seeds, flaxseed, sesame, rapeseed, peanuts, walnuts, etc. Do not try to process anything else but the seeds and nuts we advise you to! <u>Consult the list of processable items in this user manual.</u>
		

GENERAL DESCRIPTION



TECHNICAL SPECIFICATIONS

SWITCHING CONTROL: ON / OFF

DIMENSIONS: 355 * 178 * 264 mm

THERMAL CONTROL: Temperature probe + Thermal protection

MOTOR POWER: 180 W

HEATING MODE: Heating element and extrusion shaft

HEATING POWER: 330 W

OUTPUT POWER: 510 W

VOLTAGE RATING: 220-240V~/50-60 Hz

WEIGHT: 6,8 KG

ACCEPTED SEEDS

Brown flax seeds 	Mustard seeds 	Chia seeds 	Cashews nuts 	Peanuts 
Hazelnuts 	Raw coconut 	Almonds 	Pistachios 	Hemp seeds 
Grape seeds 	Sunflower seeds 	Macadamia nuts 	Walnuts 	Rapeseed 
Brazil nuts 	Pine nuts 	Pumpkin seeds 	Poppy seeds 	Sesame seeds 
Pecans 	Argan seeds 	Coriander seeds 		

We advise you to dry/dehydrate your seeds before use.



WARNING : This oil press does not allow the extraction of olive oil.

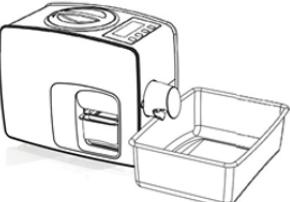
HOW TO USE THE OIL PRESS MACHINE

1. Rotate to open the hopper lid.



2. Put the ingredients in the hopper.

Note : Please use clean and high oil content ingredients (dried). If they contain stones, sand or metal, this could damage inner parts. Ingredients larger than a peanut should be cut into smaller pieces before being inserted.

		
3. Close the hopper lid and put the oil box in the place. 	4. Put the residue box below the extrusion hole; 	5. Connect to the power source and press the Power button, the selection screen will be lit. 
Note : The hopper lid must be in correct position otherwise the machine won't work.		
6. Select the proper program, according to the ingredient you are using.* 		7. Press the Start/ Pause button, the light will flash when the machine starts to preheat. 
The oil pressing machine has 7 Presets as follows: Peanuts, Sesame, Sunflower Seeds, Rapeseeds, Flaxseeds, Walnut Core, Mixed. Select the proper program for the ingredient you are using. If the seed or nut is not listed, consult the matching table.		
8. Preheating will last for about 30 seconds - 1 minute, depending on the program you have selected, then, the pressing operation will start.	9. The machine will automatically stop after 1 minute and power off after 5 minutes if the hopper has no ingredients inside. You need to press the Power button to start squeezing again.	10. The machine will automatically stop for cooling down if it has been working for more than 45 minutes. Then, it won't work for the next 30 minutes. However, if you need to force starting it, you have to pull out the power plug for 10 seconds and connect it again to work).

11. When the oil press jams, please press the Start/Pause button and the press Reverse for 5 seconds. The ingredients will be pushed into reverse, unjamming the oil pressing machine. Press the Start/Pause button to operate it again. Please keep in mind that if this happens 3 times, it will enter protection mode and it will not work until stopped and powered again.

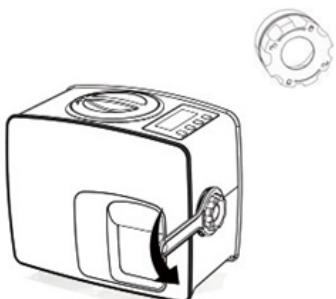
CLEANING AND MAINTENANCE

1. We recommend that you leave the machine to cool down a bit, after it has been used, but still, the items have to be like warm, so this will ease your job, the residues will not stick to the metal parts.

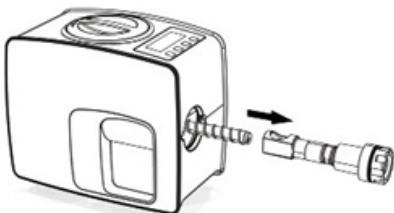
2. Remove the protection cover.



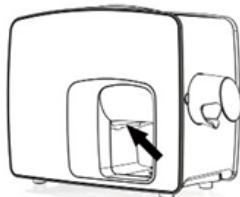
3. Unscrew the extrusion shaft with the special spanner included in the box, in a counterclockwise direction and then take out the outer part.



4. Clean the extrusion shaft and its outer element with a soft towel or cloth. Corrosive detergent should not be used.

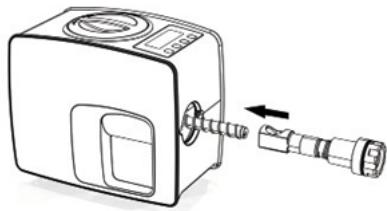


5. Clean the outer element with the brush and make sure there is no residue inside.



Leakage prevention board

6. Fix the extrusion shaft and then the outer element when you assemble the machine.



TROUBLESHOOTING

NO.	PROBLEM:	SOLUTIONS:
1	Screw extrusion shaft got stuck	A: Press the “reverse” button for 5 seconds and the extrusion shaft will reverse back the ingredients. Then press “Start/Pause” button. B: Turn off and pull out the plug. Disassemble the outer element and extrusion shaft, clean the items as well as the hopper and its entrance. Assemble it back!
2	Motor stops rotating and doesn't squeeze oil	A: It is normal for the motor to take 30-45 seconds to preheat the extrusion shaft before it starts squeezing. B: Check if the hopper lid or oil box are in the correct position.

3	The motor stops without any notice while the machine is working	A: If it has been working for more than 45 minutes, it is normal that it enters self protection mode. B: If more than a minute has passed from the last processed ingredient, it is normal the oil presing machine has stopped. C: If the oil pressing machine has stopped 3 times, because being jammed, it will enter as well, in self protection mode.
---	---	---

TIPS & TRICKS

To make high quality oil and avoid the machine getting stuck or parts damaging, please select good quality ingredients, with high oil content, without stones or sand otherwise it will damage parts or stuck the machine.

Use ingredients with high oil content, avoid ingredients that are rotten, oxidized or have low oil content. Soybean is not a proper ingredient, please avoid it!

Special tip for peanuts: we suggest you fry the peanuts before pressing them. Fry them at 80 centigrades but don't over fry them because the beans could get burn.

The oil extraction rate is very good if the ingredients are dry up to 90%. For better results, we reccomend you to dry the ingredients for about 1 hour under the sun or in a dehydrator at 60 centigrades.

It is necessary to clean the extrusion shaft with a clean and soft cloth or towel after every use. Try not to use water, don't use detergent!

Depending on the type of ingredient you are using, it processes around 100-150 g of ingredients every 5 minutes.

The efficiency of the squeezing process is between 30-75 %, depending on ingredients, for instance, out of 100 g of walnuts, you can squeeze about 75 ml of oil, out of 100 g of flaxseed you get around 45 ml of oil.

Freshly squeezed oil is not clear, it has sediments, after a while, if it is not stirred, the sediment settles. Anyway, the oil is cold pressed, it does not oxidize, it is a natural source of proteins, vitamins and fatty acids.

The residue can be used for preparing food or as a sauce material.

HOW MUCH OIL CAN YOU SQUEEZE OUT OF: (FOR REFERENCE ONLY)

Ingredients	Oil content	Oil extraction	Factors that influence efficiency
Peanut	40-52	40-50	Type of ingredient Moisture Squeezing speed Squeezing temperature
Sesame	40-50	45-55	
Rape seed	30-35	30-40	
Sunflower seed	45-50	50-65	
Flax seed	35-40	30-34	

MATCHING TABLE

Presets	Ingredients
Peanut	peanuts, hazelnuts, almonds, argan seeds
Sesame	sesame, poppy seeds, coriander seeds, mustard seeds
Sunflower seed	sunflower seed,
Rape seed	rape seed
Flax seed	flax seed, chia, pine seeds, grape seeds, chimmion seeds
Walnut	walnut, macadamia
Mixed	pumpkin seeds, raw coconut (not flakes) all the ingredients that are not listed elsewhere

NOTE: walnuts, peanuts, macadamia and hazelnuts should be squashed into smaller pieces.

ATTENTION

1. We don't recommend you to process soybeans as their oil content is lower than 10%.
2. Be careful when selecting the preset to be in accordance with the ingredient you are processing and if the ingredient is not listed, find the proper correspondant in the matching table.

3. Pick carefully your ingredients and remove any trace of dirt, iron residue, sand, stones, wood, or anything else that is not suitable for being squeezed.
4. If you haven't used the oil pressing machine for a long time and decide to use it again, take into consideration that you first have to process a small quantity of ingredients just to clean the extrusion shaft, we would advise you not to drink the oil that comes out first.
5. Check if all the parts are well fitted, if not, fit them accordingly to instructions. Don't operate the machine if the parts are not in place.
6. Don't try to disassemble the extrusion shaft or the outer element immediately after processing, leave them to cool off, otherwise, you will burn your hands. The parts are hot immediately after processing.
7. We advise you to follow the operating guidelines provided. Do not operate the oil pressing machine for more than 45 minutes, however, if it enters protection mode, do not force restart, leave it for 30 minutes to cool down and then try to start it again.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Is the machine safe? Did it pass testing?

Yes - it is safe, it is UL and CE certificated.

Which is the power rating?

Motor power is rated at 180W, the heating element power is rated at 300 W. The motor runs as long as it processes, the heating element runs just when heating the extrusion shaft. The motor does not run all the time at full power.

How much material can be put in the hopper at one time?

The hopper can hold 400-450g of ingredients, the extracted oil meets the daily needs of 3-5 people.

What is oil content and extracting rate?

It depends a lot on the type of ingredient you are squeezing. Usually, seeds or nuts produce around 40-75 % of their weight as oil.

What is oil content and extracting rate of soybean or corn?

Soybeans and corn are two ingredients with very low oil content. The oil content of soybeans is only 10-15%, so, they are very dry and hard, as corn is. We advise you not to try to use this kind of ingredients.

Why does the oil look turbid?

Natural, cold pressed oil is not clear, it contains sediments, if you leave it for 2-3 hours to settle, it will become clear and you will have sediments on the bottom of the glass.

Why is the outcome from some ingredients very low?

Mainly because you are not using the proper ingredient or the proper preset. Check out if your ingredient is listed in our chart, if not, check for compatibility, otherwise, it means that it is not good for being squeezed.

How can I store the oil?

The oil can be stored for at least one month in the refrigerator in a sealed glass bottle.

Can I eat the oil if it's turbid?

Yes, even if it is turbid, the oil is fresh, natural and edible.

Why is the residue moist sometimes?

It has to do with the ingredients themselves. If the ingredients are not dry, the residue will not be as dry as powder. The moisture in the ingredients will come out as residue. If you fry or dry in the sun the ingredients that still have moisture you will obtain a very dry powder as residue. Another reason would be not using the proper preset for your ingredients.

The filter gets often blocked - what can I do about it?

It has to do with the used ingredients, they are not of good quality, are too large or they contain moisture. Choose other ingredients or clean more often the filter;

Why is there still oil coming out of the oil press even if I have stopped it?

There is still oil left inside even after the machine stops, so please keep the oil box in place around 10 minutes after the machine stops.

When the machine stops there is still residue inside or in front of the extrusion shaft - what should I do?

When the pressing operation is nearly finished there is no material inside to push the residues out so there will be some residues that will remain inside. Disassemble the extrusion shaft and the outer element and clean them.

How should I clean the bottom of the oil box and the surrounding area?

Use a dry cloth, a clean towel and/or a brush.

The machine is hot when operating - why is this?

Do not worry, heating is absolutely normal. The machine can get as hot as 50 centigrade, anyway, it has overheating protection so, when the temperature will exceed the safety level, the machine will stop and enter protection mode.

Why does the machine stop itself after not having anything in the hopper for 1 minute?

It is a safety precaution, when not having anything to process, it will stop itself after 1 minute.

There are no ingredients in the hopper - why is the oil pressing machine still working?

You can only see that there is nothing in the hopper, but there are still ingredients in the outer element so the machine will continue to work until it finishes processing all the ingredients.

There is smell coming out during first operating of the machine - How should I proceed?

Usually, home appliances that have plastic elements tend to smell a bit sometimes, because the fresh plastic heats up and produces odour. The smell will disappear after processing 3-4 times.

WARRANTY

The warranty period for our products is 2 years, unless otherwise stated, starting from the date of initial purchase or the date of delivery.

If you have any problems or questions, you can easily access our help pages, troubleshooting tips, FAQ, and user manuals on our service site: <https://sav.hkoenig.com>.

By typing the reference name of your device in the search bar, you can access all available online support, designed to best meet your needs.

If you still cannot find an answer to your question or problem, then click on "Did the answer solve your problem?". This will direct you to the Customer Support Request Form, which you can fill out to validate your request and get help.

WARRANTY CONDITIONS

The warranty covers all failures occurring under normal use, in accordance with the usage and specifications in the user's manual.

This warranty does not apply to packaging or transportation problems during shipment of the product by the owner. It also does not include normal wear and tear of the product, nor maintenance or replacement of consumable parts.

EXCLUSION OF WARRANTY

- Accessories and wearing parts (*).
- Normal maintenance of the device.

- All breakdowns resulting from improper use (shocks, failure to comply with power supply recommendations, poor conditions of use, etc.), insufficient maintenance or misuse of the device, as well as the use of unsuitable accessories.
- Damage of external origin: fire, water damage, electrical surge, etc.
- Any equipment that has been disassembled, even partially, by persons other than those authorized to do so (notably the user).
- The products whose serial number would be missing, deteriorated or illegible that would not allow its identification.
- The products subjected to leasing, demonstration, or exhibition.

(*) Some parts of your device, called wear parts or consumables, deteriorate with time and frequency of use of your device. This wear and tear are normal but can be accentuated by poor conditions of use or maintenance of your device. These parts are therefore not covered by the warranty.

The accessories supplied with the device are also excluded from the warranty. They cannot be exchanged or refunded. However, some accessories can be purchased directly through our website: <https://sav.hkoenig.com/>.

ENVIRONMENT

CAUTION:



Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France

www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

FRANÇAIS

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et toutes les précautions de sécurité avant d'utiliser le produit.

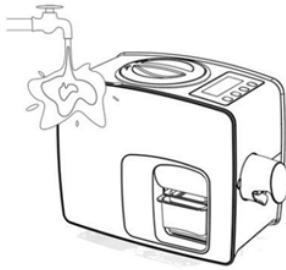
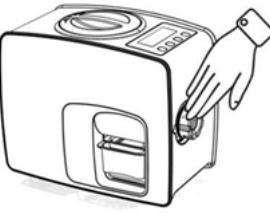
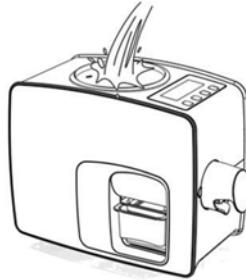
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsque l'on utilise des appareils électriques, il est important de toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires, notamment :

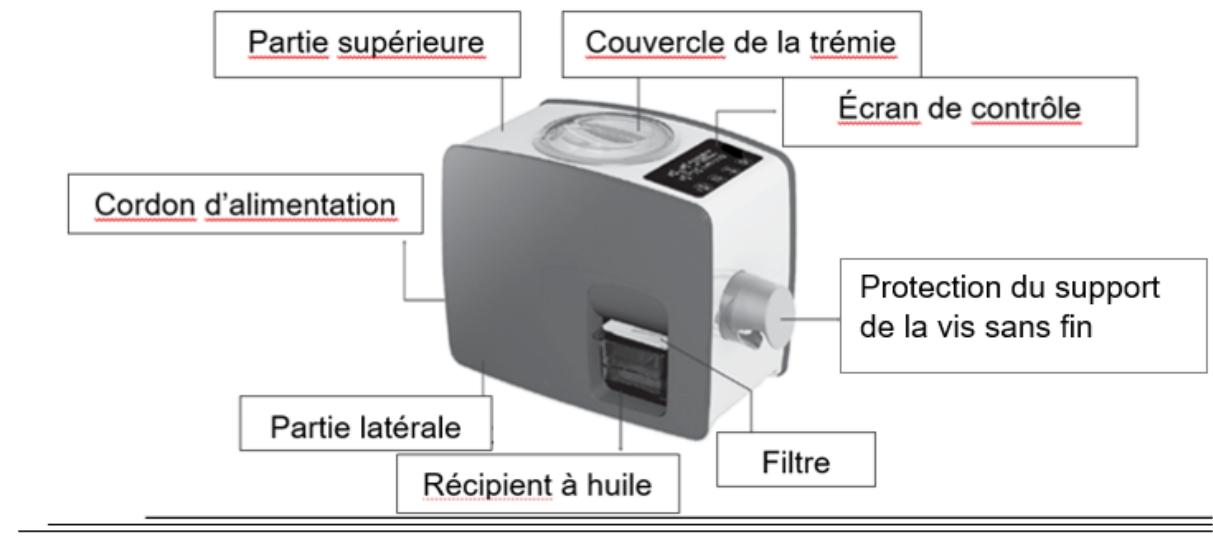
- Assurez-vous que votre tension de sortie correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Si l'appareil ou son cordon d'alimentation a été endommagé, il doit être réparé ou remplacé par le fabricant, un technicien ou une personne de même qualification, afin d'éviter un accident.
- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il a complètement refroidi et qu'il est débranché de la prise.
- Pour vous protéger contre les décharges électriques, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Une mauvaise utilisation de cet appareil peut entraîner des blessures graves.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le monter, après son utilisation, avant son nettoyage et en cas de dysfonctionnement.
- Débranchez toujours l'appareil avant d'ouvrir la trémie ou le récipient à huile, et avant de retirer l'un ou l'autre du boîtier.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation correcte de l'appareil, et qu'elles comprennent parfaitement les risques encourus.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires n'ont aucun défaut. Si l'appareil est tombé ou si le cordon d'alimentation ou la fiche a été arrachée, l'appareil ne doit pas être utilisé car même des dommages invisibles peuvent avoir des effets négatifs sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil.
- L'appareil et son cordon ne doivent jamais être placés à proximité ou au-dessus de surfaces chaudes telles qu'un radiateur, un four, un brûleur à gaz, des flammes nues, etc.
- Lorsque vous débranchez l'appareil, faites-le en tenant la fiche elle-même. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
- Ne laissez jamais le câble pendre sur le bord de la table ou du comptoir.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils soient surveillés et qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et qu'ils soient pleinement conscients des risques encourus.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient au moins 8 ans et qu'ils soient surveillés par un adulte.

- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
 - Lors de l'utilisation d'un équipement électrique, des précautions de sécurité doivent toujours être prises pour éviter tout risque d'incendie, de décharge électrique et/ou de blessure en cas de mauvaise utilisation.
 - Assurez-vous que la tension nominale sur la plaque correspond à la tension principale de votre installation. Si ce n'est pas le cas, contactez le revendeur et ne branchez pas l'appareil.
 - Veuillez garder ce mode d'emploi à portée de main et le remettre au futur propriétaire en cas de transfert de votre appareil.
 - Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
 - L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé, s'il présente des signes évidents de dommages ou de fuites.
 - Cet appareil est destiné à être employé pour un usage domestique ou similaire tel que :
 - coin cuisine réservé au personnel de magasins, bureaux et autres lieux de travail;
 - Ferme
 - Hôtel, motel et autres environnements résidentiels
 - Chambre d'amis
- * Veuillez ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celle prévue.

TENIR À L'ÉCART DE L'EAU 	TENIR À L'ÉCART DU FEU 	CONSERVER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS 
NE PAS DÉMONTER 	NE PAS METTRE SON DOIGT DANS L'APPAREIL 	LORSQU'IL EST CHAUD, NE TOUCHEZ PAS LES PIÈCES EN MOUVEMENT 
NE VERSEZ PAS DE LIQUIDE DANS LA TRÉMIE 	NE TOUCHEZ PAS LE RÉCIPIENT À HUILE PENDANT LE FONCTIONNEMENT 	REMARQUE : N'essayez pas de changer les pièces ou le cordon d'alimentation. L'appareil est conçu pour les graines de tournesol, de citrouille, de lin, de sésame, de colza, d'arachide, de noix, etc. N'essayez pas d'y mettre autre chose que les graines et les noix que nous vous conseillons ! <u>Consultez la liste des graines dans ce mode d'emploi.</u>

DESCRIPTION GÉNÉRALE



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

INTERRUPTEUR : ON / OFF

DIMENSIONS : 355 X 178 X 264 mm

CONTRÔLE THERMIQUE : Sonde de température + protection thermique

PUISSEANCE DU MOTEUR : 180 W

MODE DE CHAUFFAGE : Élément chauffant et support de la vis sans fin

PUISSEANCE DE CHAUFFAGE : 330 W

PUISSEANCE DE SORTIE : 510 W

TENSION NOMINALE : 220-240 V~/50-60 HZ

POIDS : 6,8 kg

GRAINES ACCEPTÉES

Graines de lin brun 	Graines de moutard 	Graines de chia 	Noix de cajou 	Cacahuètes 
Noisettes 	Noix de coco crue 	Amandes 	Pistaches 	Graines de chanvre 
Pépins de raisin 	Graines de tournesol 	Graines de macadamia 	Noix 	Colza 
Noix du Brésil 	Pignons de pin 	Graines de citrouille 	Graines de coquelicot 	Graines de sésame 
Noix de pécan 	Graines de pavot 	Graines d'argan 	Graines de coriandre 	

Nous vous conseillons de sécher/déshydrater vos graines avant utilisation.



ATTENTION : Ce pressoir à huile ne permet pas l'extraction d'huile d'olive.

COMMENT UTILISER LA PRESSE À HUILE

1. Tournez pour ouvrir le couvercle de la trémie.



2. Mettez les ingrédients dans la trémie.

Remarque : Veuillez utiliser des ingrédients propres et à forte teneur en huile (secs). S'ils contiennent des pierres, du sable ou du métal, cela pourrait endommager les pièces internes. Les ingrédients plus grands qu'une cacahuète doivent être coupés en petits morceaux avant d'être insérés.

		
3. Fermez le couvercle de la trémie et placez le récipient à huile.	4. Placez le récipient à résidus sous l'orifice de sortie.	5. Branchez-vous à la prise électrique et appuyez sur l'interrupteur, l'écran s'allumera.
		
Remarque : le couvercle de la trémie doit être en position correcte sinon l'appareil ne fonctionnera pas.		
6. Sélectionnez le programme approprié, en fonction de l'ingrédient que vous utilisez.*		7. Appuyez sur le bouton <i>Marche/Pause</i> , le voyant clignote lorsque l'extracteur commence à préchauffer.
		
La presse à huile a 7 réglages comme suit : cacahuètes, graines de sésame, graines de tournesol, graines de colza, graines de lin, noix, mélange de graines. Sélectionnez le programme approprié pour l'ingrédient que vous utilisez. Si la graine ou la noix n'est pas répertoriée, consultez le tableau des correspondances.		
8. Le préchauffage durera environ de 30 secondes à 1 minute selon le programme que vous avez sélectionné, puis	9. L'appareil s'arrêtera automatiquement après 1 minute et s'éteindra après 5 minutes si la trémie ne contient aucun ingrédient. Vous devez appuyer sur	10. L'appareil s'arrêtera automatiquement pour refroidir s'il a fonctionné pendant plus de 45 minutes. Ensuite, il ne redémarrera pas pendant les 30 minutes suivantes. Cependant, si vous

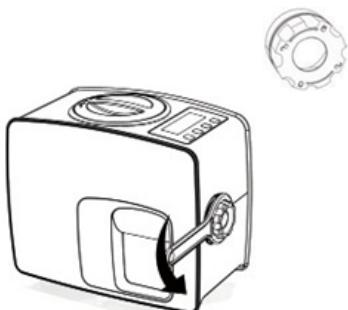
l'opération de pressage commencera.	le l'interrupteur pour recommencer le pressage.	devez forcer le redémarrage, vous devez retirer la fiche pendant 10 secondes et la rebrancher pour que l'appareil redémarre).
11. Lorsque la presse à huile se bloque, appuyez sur le bouton <i>Marche/Pause</i> et sur la touche <i>Marche arrière</i> pendant 5 secondes. Les ingrédients seront repoussés vers le haut, débloquant ainsi la presse à huile. Appuyez sur le bouton <i>Marche/Pause</i> pour la redémarrer. Gardez à l'esprit que si cela se produit 3 fois, Yoda entrera en mode protection et l'appareil ne fonctionnera pas jusqu'à ce qu'il soit arrêté et branché à nouveau.		

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

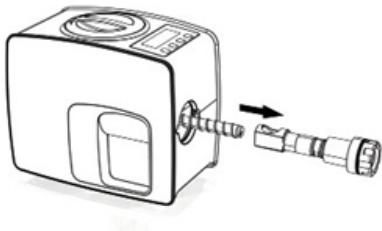
1. Nous vous recommandons de laisser l'appareil refroidir un peu après qu'il a été utilisé, cependant les accessoires doivent être encore tièdes pour faciliter le nettoyage car les résidus ne colleront pas aux pièces métalliques.
2. Retirez le couvercle de protection.



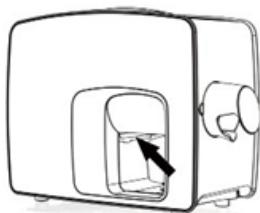
3. Dévissez le support de la vis sans fin avec la clé spéciale située dans le boîtier, dans le sens antihoraire, puis retirez l'élément externe.



4. Nettoyez le support de la vis sans fin et sa partie externe avec une serviette ou un chiffon doux. Il faut éviter les détergents corrosifs.

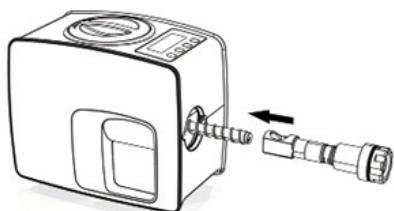


5. Nettoyez l'élément extérieur avec la brosse et assurez-vous qu'il n'y a pas de résidus à l'intérieur.



Rebord pour prévenir les fuites

6. Fixez le support de la vis sans fin puis l'élément extérieur lorsque vous assemblez l'appareil.



GUIDE DE DÉPANNAGE

N°	PROBLÈME	SOLUTIONS
1	Le support de la vis sans fin s'est coincé	A : Appuyez sur le bouton <i>Marche arrière</i> pendant 5 secondes et le support de la vis sans fin repoussera les ingrédients. Appuyez ensuite sur le bouton <i>Marche/Pause</i> . B : Éteignez et débranchez la prise. Démontez la vis et le support de la vis sans fin, nettoyez les pièces ainsi que la trémie et son entrée. Remontez le tout !

2	Le moteur s'arrête de tourner et ne presse pas d'huile	A : Il est normal que le moteur prenne 30-45 secondes pour préchauffer le support de la vis sans fin avant qu'il ne commence à presser. B : Vérifiez si le couvercle de la trémie et le récipient à huile sont dans la bonne position.
3	Le moteur s'arrête soudainement pendant le fonctionnement de l'appareil	A : S'il a fonctionné pendant plus de 45 minutes, il est normal qu'il passe en mode protection. B : Si plus d'une minute s'est écoulée depuis que le dernier ingrédient a été pressé, il est normal que la presse à huile s'arrête. C : Si la presse à huile s'arrête 3 fois parce qu'elle est coincée, elle entrera également en mode protection.

CONSEILS & ASTUCES

Pour faire de l'huile de grande qualité et éviter que l'appareil ne soit coincé ou que des pièces ne soient endommagées, veuillez sélectionner des ingrédients de bonne qualité et à forte teneur en huile, sans pierres ni sable, sinon cela endommagera les pièces ou bloquera la presse à huile.

Utilisez des ingrédients à forte teneur en huile ; évitez les aliments pourris, oxydés ou à faible teneur en huile. Le soja n'est pas un ingrédient approprié, veuillez l'éviter !

Astuce spéciale pour les cacahuètes : nous vous suggérons de les faire frire avant de les presser. Faites-les frire à 80°C, mais pas davantage car elles pourraient brûler.

Le taux d'extraction d'huile est très bon si les ingrédients sont secs à 90 %. Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de sécher les ingrédients pendant environ 1 heure sous le soleil ou dans un déshydrateur à 60°C.

Il est nécessaire de nettoyer le support de la vis sans fin avec un chiffon ou une serviette propre et douce après chaque utilisation. Tâchez de ne pas utiliser d'eau ni de détergent !

Selon le type d'ingrédient que vous utilisez, l'extracteur presse environ 100-150 g de graines en 5 minutes.

L'efficacité du pressage varie entre 30 et 75% selon les ingrédients. Par exemple, pour 100 g de noix, vous pouvez obtenir environ 75 ml d'huile, et avec 100 g de graines de lin, vous obtenez environ 45 ml d'huile.

L'huile fraîchement pressée n'est pas claire, elle contient des particules. Après un certain temps, si l'huile n'est pas agitée, les particules se déposent. Quoi qu'il en soit, l'huile est pressée à froid, elle ne s'oxyde pas, c'est une source naturelle de protéines, de vitamines et d'acides gras.

Les résidus peuvent être utilisés pour préparer des aliments ou comme base pour une sauce.

COMBIEN D'HUILE POUVEZ-VOUS EXTRAIRE : (Pour référence uniquement)

Ingrédients	Teneur en	Taux d'extraction	Facteurs qui influencent l'efficacité
Cacahuètes	40 - 52	40 - 50	Type d'ingrédient – Humidité - Vitesse de pression - Température de pression
Graines de sésame	40 - 50	45 - 55	
Graines de colza	30 - 35	30 - 40	
Graines de tournesol	45 - 50	50 - 65	
Graines de lin	35 - 40	30 - 34	

TABLEAU DES CORRESPONDANCES

Préréglages	Ingrédients
Cacahuètes	cacahuètes, noisettes, amandes, graines d'argan
Graines de sésame	graines de sésame, pavot, coriandre, moutarde
Graines de tournesol	graines de tournesol
Graines de colza	graines de colza
Graine de lin	graines de lin, chia, pin, raisin, cumin
Noix	noix, macadamia
Mélange	graines de citrouille, noix de coco crue (pas de flocons) tous les ingrédients qui ne sont pas énumérés ailleurs

REMARQUE : les noix, les cacahuètes, les macadamia et les noisettes doivent être écrasées en petits morceaux.

ATTENTION

1. Nous ne vous recommandons pas de presser des graines de soja car leur teneur en huile est inférieure à 10 %.
2. Soyez prudent lorsque vous sélectionnez le préréglage en fonction de l'ingrédient que vous pressez. Si l'ingrédient n'est pas répertorié, recherchez l'ingrédient correspondant dans le tableau.

3. Choisissez soigneusement vos ingrédients et enlevez toute trace de saleté, de fer, de sable, de pierre, de bois ou tout autre élément qui nuirait au pressage.
4. Si vous n'avez pas utilisé la presse à huile depuis longtemps et que vous décidez de le faire à nouveau, tenez compte du fait que vous devez d'abord presser une petite quantité de graines juste pour nettoyer le support de la vis sans fin. Nous vous conseillons de ne pas boire l'huile qui sortira en premier.
5. Vérifiez si toutes les pièces sont bien montées, sinon, placez-les conformément aux instructions. N'utilisez pas l'extracteur à huile si les pièces ne sont pas en place.
6. N'essayez pas de démonter le support de la vis sans fin ou l'élément extérieur immédiatement après le pressage, mais laissez-les refroidir sinon vous vous brûlerez les mains. Les pièces sont chaudes immédiatement après le pressage.
7. Nous vous conseillons de suivre les instructions du mode d'emploi. Ne faites pas fonctionner la presse à huile pendant plus de 45 minutes, cependant, si elle passe en mode protection, ne forcez pas le redémarrage, laissez-la refroidir pendant 30 minutes puis essayez de la redémarrer.

QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES

La presse à huile est-elle sûre ? A-t-elle réussi les tests ?

Oui, elle est sûre : elle est certifiée UL et CE.

Quelle est la puissance nominale ?

La puissance du moteur est de 180 W et celle de l'élément chauffant est de 300 W. Le moteur fonctionne durant le pressage, et l'élément chauffant pendant le préchauffage du support de la vis sans fin. Le moteur ne tourne pas tout le temps à pleine puissance.

Combien d'ingrédients peut-on mettre dans la trémie en une fois ?

La trémie peut contenir 400-450 g d'ingrédients. L'huile extraite répond aux besoins quotidiens de 3-5 personnes.

Qu'est-ce que la teneur en huile et le taux d'extraction ?

Cela dépend beaucoup du type d'ingrédient que vous pressez. Habituellement, les graines ou les noix produisent environ 40 à 75 % de leur poids en huile.

Qu'est-ce que la teneur en huile et le taux d'extraction du soja ou du maïs ?

Le soja et le maïs sont deux ingrédients à très faible teneur en huile. La teneur en huile des graines de soja n'est que de 10 à 15 %, elles sont donc très sèches et très dures, comme le maïs. Nous vous conseillons de ne pas essayer d'utiliser ce type d'ingrédient.

Pourquoi l'huile apparaît trouble ?

Une huile naturelle pressée à froid n'est pas claire, elle contient des particules. Si vous la laissez se reposer pendant 2-3 heures, elle deviendra claire et vous aurez des particules sur le fond du verre.

Pourquoi le résultat de certains ingrédients est-il très faible ?

Principalement parce que vous n'utilisez pas le bon ingrédient ou le bon réglage. Vérifiez si votre ingrédient est répertorié dans notre tableau, sinon vérifiez sa correspondance et s'il n'y en a pas, cela signifie qu'il ne faut pas le presser.

Comment puis-je stocker l'huile ?

L'huile peut être stockée pendant au moins un mois au réfrigérateur dans une bouteille en verre scellée.

Puis-je boire l'huile si elle est trouble ?

Oui, même si elle est trouble, l'huile est fraîche, naturelle et comestible.

Pourquoi les résidus sont-ils parfois humides ?

Cela tient aux ingrédients eux-mêmes. Si les ingrédients ne sont pas secs, les résidus ne seront pas aussi secs que la poudre. L'humidité dans les ingrédients sortira sous forme de résidus. Si vous faites frire ou séchez au soleil les ingrédients qui ont encore de l'humidité, vous obtiendrez une poudre très sèche comme résidu. Une autre cause serait de ne pas utiliser le bon réglage pour vos ingrédients.

Le filtre est souvent bloqué : que puis-je faire à ce sujet ?

Cela tient aux ingrédients utilisés : ils ne sont pas de bonne qualité, sont trop grands ou ils contiennent de l'humidité. Choisissez d'autres ingrédients ou nettoyez plus souvent le filtre.

Pourquoi y a-t-il encore de l'huile qui sort de l'appareil alors que je l'ai arrêté ?

Il reste encore de l'huile à l'intérieur même après l'arrêt de l'extracteur ; veuillez donc laisser le récipient à huile en place pendant 10 minutes environ après l'arrêt.

Lorsque l'appareil s'arrête, il reste des résidus à l'intérieur ou devant le support de la vis sans fin : que dois-je faire ?

Lorsque l'opération de pressage est presque terminée, il n'y a pas d'ingrédients à l'intérieur pour expulser les résidus, il y en aura donc qui resteront à l'intérieur. Démontez le support de la vis sans fin et l'élément extérieur et enlevez-les.

Comment dois-je nettoyer le fond du récipient à huile et autour ?

Utilisez un chiffon sec, une serviette propre et/ou une brosse.

L'appareil est chaud pendant son fonctionnement - pourquoi ?

Ne vous inquiétez pas, l'échauffement est tout à fait normal. La presse à huile peut atteindre 50°C, et de toute façon, elle a une protection contre la surchauffe donc, lorsque la température dépassera le niveau de sécurité, elle s'arrêtera et passera en mode protection.

Pourquoi l'extracteur s'arrête-t-il après ne rien avoir dans la trémie pendant 1 minute ?

C'est une précaution de sécurité : quand il n'a rien à presser, il s'arrête après 1 minute.

Il n'y a pas d'ingrédients dans la trémie - pourquoi la presse à huile fonctionne-t-elle toujours ?

Vous pouvez seulement voir qu'il n'y a rien dans la trémie, mais il y a encore des ingrédients dans l'élément externe de sorte que l'appareil continuera à fonctionner jusqu'à ce qu'il finisse le pressage de tous les ingrédients.

Il y a une odeur lors du premier fonctionnement de l'appareil - Comment dois-je procéder ?

Habituellement, les appareils électroménagers qui ont des éléments en plastique ont tendance à sentir un peu parfois, parce que le plastique frais chauffe et libère une odeur. Celle-ci disparaîtra après 3-4 pressages.

GARANTIE

La durée de garantie de nos produits est de 2 ans, sauf décret en vigueur, à compter de la date d'achat initiale ou la date de livraison.

En cas de problèmes ou d'interrogations, vous pouvez facilement accéder à nos pages d'aides, conseils de dépannage, FAQ et modes d'emplois sur notre site SAV : <https://sav.hkoenig.com>.

En tapant le nom de référence de votre appareil dans la barre de recherche, vous accédez à tous les supports en ligne disponibles, conçus pour vous répondre au mieux à vos besoins.

Si vous ne trouvez toujours pas de réponse à votre question ou votre problème, alors cliquez sur « Est-ce que la réponse a résolu votre problème ? ». Vous accéderez alors au formulaire de demande d'assistance SAV, qu'il vous suffira de compléter pour valider votre demande et obtenir de l'aide.

CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie couvre l'ensemble des pannes survenant dans le cadre d'une utilisation normale, conforme aux usages et spécifications présentes sur le manuel d'utilisation.

Cette garantie ne s'applique pas aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables.

EXCLUSION DE GARANTIE

- Les accessoires et les pièces d'usure (*).
- L'entretien normal de l'appareil.
- Toutes pannes survenant par suite d'une mauvaise utilisation (chocs, non-respect des préconisations d'alimentation électrique, mauvaises conditions d'utilisation, etc.), d'un entretien insuffisant ou d'un détournement de fonction de l'appareil, ainsi que l'usage d'accessoires non appropriés.
- Les dommages d'origine externe : incendie, dégâts des eaux, surtension électrique, etc.
- Tout matériel qui aura été démonté même partiellement par des personnes autres que celles habilitées (notamment l'utilisateur).
- Les produits dont le numéro de série serait absent, détérioré ou illisible que ne permettrait pas son identification.
- Les produits soumis à la location, à la démonstration ou à l'exposition.

(*) Certaines pièces de votre appareil dites pièces d'usure ou consommables se détériorent avec le temps et la fréquence d'usage de votre appareil. Cette usure est normale, mais peut être accentuée par des mauvaises conditions d'utilisation ou entretien de votre appareil. Ces pièces ne sont donc pas couvertes par la garantie. Les accessoires fournis avec l'appareil sont également exclus du champ de la garantie. Ils ne peuvent donc être ni échangés, ni remboursés. Toutefois, certains accessoires peuvent être directement achetés via notre site : <https://sav.hkoenig.com/>.

ENVIRONNEMENT

ATTENTION :



Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.

En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

DEUTSCH

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung und alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt benutzen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, darunter die Folgenden:
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Ausgangsspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Wenn das Gerät oder das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, einen Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person repariert oder ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich vor der Reinigung des Geräts, dass es vollständig abgekühlt ist und der Netzstecker gezogen wurde.
- Um sich vor einem Stromschlag zu schützen, dürfen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Die falsche Verwendung dieses Geräts kann zu schweren Verletzungen führen.
- Ziehen Sie vor dem Zusammenbau, nach dem Gebrauch, vor der Reinigung und im Falle einer Fehlfunktion immer den Netzstecker.

- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie die Schale oder den Auffangbehälter öffnen und aus dem Gehäuse nehmen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung oder mangelndem Wissen benutzt werden, vorausgesetzt, dass sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen werden und die möglichen Gefahren vollständig verstehen.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch das Gerät, das Netzkabel und die Anbauteile auf eventuelle Mängel. Wenn das Gerät heruntergefallen ist oder mit übermäßigem Kraftaufwand am Netzkabel oder Stecker gezogen wurde, sollte das Gerät nicht verwendet werden, da selbst nicht erkennbare Schäden die Betriebssicherheit des Geräts beeinträchtigen können.
- Das Gerät und sein Kabel dürfen niemals in der Nähe von oder auf heißen Oberflächen wie Heizkörpern, Öfen, Gasbrennern, offenen Flammen usw. aufgestellt werden.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, fassen Sie immer direkt am Stecker an. Ziehen Sie nicht ruckartig am Netzkabel.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Kante der Arbeitsplatte oder des Tisches hängt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden und Anweisungen zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind.

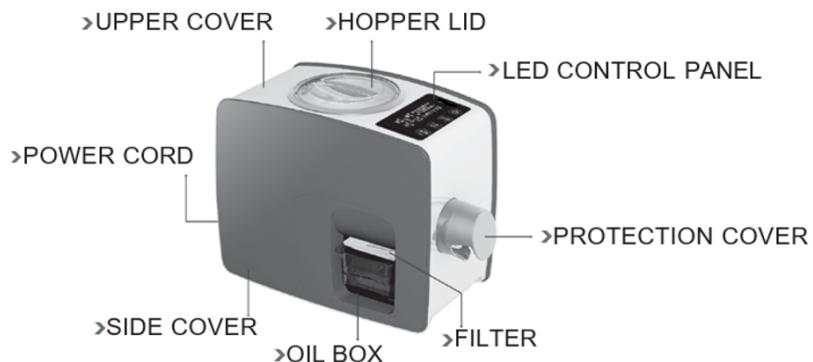
- Die Reinigung und Wartung sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen stets Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um die Gefahr eines Brandes, eines elektrischen Schlagens und/oder von Verletzungen im Falle eines Missbrauchs zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsangabe auf dem Typenschild mit der Netzspannung Ihrer Anlage übereinstimmt. Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich an den Händler und schließen Sie das Gerät nicht an.
- Bitte bewahren Sie dieses Dokument auf und geben Sie es dem zukünftigen Besitzer im Falle einer Weitergabe Ihres Geräts.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es heruntergefallen ist, offensichtliche Anzeichen von Beschädigungen aufweist oder undicht ist.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Bereichen, wie z. B. :
 - Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Bauernhöfe
 - in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen

- Gästezimmer.

* Bitte verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als für seine ursprüngliche Bestimmung.

VOM WASSER FERNHALTEN 	VOM FEUER FERNHALTEN 	FÜR UNERREICHBAR AUFBEWAHREN 
NICHT DEMONTIEREN 	STECKEN SIE KEINE KÖRPERTEILE IN DAS GERÄT 	BERÜHREN SIE WÄHREND DES BETRIEBS KEINE BEWEGLICHEN TEILE 
KEINE FLÜSSIGKEIT IN DEN TRICHTER FÜLLEN 	BERÜHREN SIE NICHT DEN ÖLAUFGANGBEHÄLTER WÄHREND DES BETRIEBS 	HINWEIS: Versuchen Sie nicht, Teile oder das Netzkabel zu wechseln. Das Gerät ist für die Verarbeitung von Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Leinsamen, Sesam, Raps, Erdnüssen, Walnüssen usw. ausgelegt. Versuchen Sie nicht, etwas anderes als die von uns empfohlenen Samen und Nüsse zu verarbeiten! Beachten Sie die Liste der verarbeitbaren Produkte in dieser Bedienungsanleitung.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG



TECHNISCHE DATEN

SCHALTSTEUERUNG: EIN/AUS

ABMESSUNGEN: 355 * 178 * 264 mm

THERMISCHE KONTROLLE: Temperaturfühler + Wärmeschutz

MOTORLEISTUNG: 180 W

HEIZUNG: Heizelement und Extrusionswelle

HEIZLEISTUNG: 330 W

AUSGANGSLEISTUNG: 510 W

NENNSPANNUNG: 220-240V~/50-60 Hz

GEWICHT: 6,8 KG

AKZEPTIERTE SAMEN

Braune Leinsamen 	Senfkörner 	Chia-Samen 	Cashewkerne 	Erdnüsse 
Haselnüsse 	Rohe Kokosnuss 	Mandeln 	Pistazien 	Hanfsamen 
Traubengerne 	Sonnenblumenkerne 	acadamia-Nüsse 	Walnüsse 	Rapssaat 
Paranüsse 	Pienienkerne 	Kürbiskerne 	Mohnsaaten 	Sesamsamen 
Pekannüsse 	Mohn 	Argansamen 	Koriandersamen	



ACHTUNG : Diese Ölpresse erlaubt keine Gewinnung von Olivenöl.

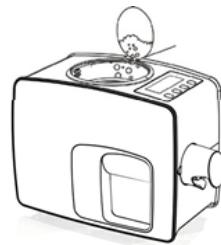
WIE MAN DIE ÖLPRESSMASCHINE BENUTZT

1. Drehen Sie den Deckel des Trichters, um ihn zu öffnen.



2. Geben Sie die Zutaten in den Trichter.

Hinweis : Bitte verwenden Sie saubere Zutaten mit hohem Ölgehalt. Wenn sie Steine, Sand oder Metall enthalten, könnte dies die inneren Teile beschädigen. Zutaten, die größer als eine Erdnuss sind, sollten vor dem Einsetzen in kleinere Stücke geschnitten werden.



3. Schließen Sie den Deckel des Trichters und stellen Sie den Ölbehälter an seinen Platz.



Hinweis : Der Trichterdeckel muss in der richtigen Position sein, sonst funktioniert die Maschine nicht.

4. Legen Sie die Restebox unter das Extrusionsloch;



5. Schließen Sie das Gerät an die Stromquelle an und drücken Sie die Einschalttaste, der Auswahlbildschirm leuchtet auf.



6. Wählen Sie das richtige Programm, je nach der Zutat, die Sie verwenden.*



Die Ölpressmaschine hat 7 Voreinstellungen wie folgt:
Erdnüsse, Sesam, Sonnenblumenkerne, Rapssamen,
Leinsamen, Walnusskerne, Gemischt. Wählen Sie das richtige
Programm für die von Ihnen verwendete Zutat. Wenn das
Saatgut oder die Nuss nicht aufgeführt ist, sehen Sie in der
entsprechenden Tabelle nach.

7. Drücken Sie die Start/Pause-Taste. Die Lampe blinkt, wenn das Gerät mit dem Vorheizen beginnt.



8. Das Vorheizen dauert ca. 30 Sekunden bis 1 Minute, je nach gewähltem Programm, danach beginnt der Pressvorgang.

9. Das Gerät schaltet sich nach 1 Minute automatisch ab und nach 5 Minuten aus, wenn sich keine Zutaten mehr im Trichter befinden. Sie müssen die Power-Taste drücken, um erneut mit dem Auspressen zu beginnen.

10. Wenn das Gerät länger als 45 Minuten in Betrieb ist, schaltet es sich automatisch ab, um sich abzukühlen. Dann wird es in den nächsten 30 Minuten nicht mehr betriebsbereit sein (Wenn Sie das Gerät jedoch trotzdem starten wollen, müssen Sie den Netzstecker für 10 Sekunden herausziehen und wieder einstecken).

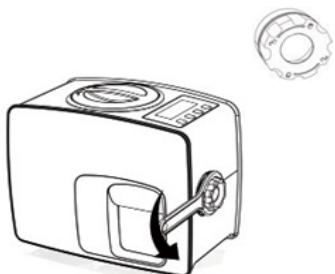
11. Wenn die Ölpresse klemmt, drücken Sie bitte die Start/Pause-Taste und dann 5 Sekunden lang den Rückwärtsgang. Die Zutaten werden in den Rückwärtsgang geschoben, wodurch die Ölpresse entstaubt wird. Drücken Sie die Start/Pause Taste, um die Maschine wieder in Betrieb zu nehmen. Bitte beachten Sie, dass Yoda in den Schutzmodus wechselt, wenn dies 3 Mal passiert, und die Maschine nicht funktioniert, bis sie angehalten und wieder eingeschaltet wird.

REINIGUNG UND WARTUNG

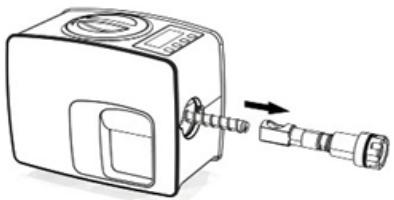
1. Wir empfehlen Ihnen, die Maschine nach dem Gebrauch etwas abkühlen zu lassen, aber dennoch müssen die Teile ein bißchen warm sein, was Ihnen die Arbeit erleichtert, da die Rückstände nicht an den Metallteilen haften.
2. Entfernen Sie die Schutzabdeckung.



3. Schrauben Sie die Welle mit dem beiliegenden Spezialschlüssel gegen den Uhrzeigersinn ab und nehmen Sie dann den äußeren Teil heraus.



4. Reinigen Sie die Welle und ihr äußeres Element mit einem weichen Handtuch oder Tuch. Es sollten keine ätzenden Reinigungsmittel verwendet werden.

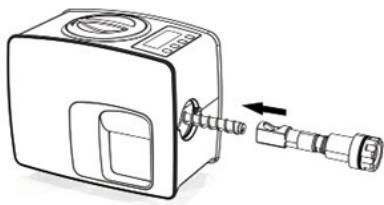


5. Reinigen Sie das äußere Element mit der Bürste und vergewissern Sie sich, dass im Inneren keine Rückstände vorhanden sind.



Leckschutzplatte

6. Befestigen Sie die Welle und dann das äußere Element, wenn Sie die Maschine zusammenbauen.



FEHLERSUCHE

NO	PROBLEM:	LÖSUNGEN:
1	Schneckenwelle steckt fest	A: Drücken Sie die "Reverse"-Taste für 5 Sekunden und die Welle wird die Zutaten zurückfahren. Drücken Sie dann die Taste "Start/Pause". B: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker heraus. Demontieren Sie das äußere Element und die Welle, reinigen Sie die Teile sowie den Trichter und seinen Eingang. Montieren Sie es wieder!
2	Motor dreht sich nicht mehr und presst kein Öl ab	A: Es ist normal, dass der Motor 30-45 Sekunden braucht, um die Extrusion vorzuwärmern. B: Prüfen Sie, ob sich der Trichterdeckel oder der Ölkasten in der richtigen Position befinden.

3	Der Motor stoppt ohne Vorwarnung, während die Maschine arbeitet	A: Wenn das Gerät länger als 45 Minuten in Betrieb war, ist es normal, dass es in den Selbstschutzmodus geht. B: Wenn seit der letzten verarbeiteten Zutat mehr als eine Minute vergangen ist, ist es normal, dass die Ölpresse angehalten hat. C: Wenn die Ölpressemashine 3 Mal gestoppt hat, weil sie sich verklemmt hat, geht sie ebenfalls in den Selbstschutzmodus über.
---	---	--

TIPPS & TRICKS

Um ein hochwertiges Öl herzustellen und zu vermeiden, dass die Maschine blockiert oder Teile beschädigt werden, wählen Sie bitte qualitativ hochwertige Zutaten mit hohem Ölgehalt und ohne Steine oder Sand, da sonst Teile beschädigt werden oder die Maschine blockiert.

Verwenden Sie Zutaten mit hohem Ölgehalt, vermeiden Sie Zutaten, die verdorben oder oxidiert sind oder einen niedrigen Ölgehalt haben. Sojabohnen sind keine geeignete Zutat, bitte vermeiden Sie sie nicht!

Besonderer Tipp für Erdnüsse: Wir empfehlen, die Erdnüsse vor dem Pressen zu braten. Braten Sie sie bei 80 Grad, aber nicht zu lange, da die Bohnen sonst verbrennen könnten.

Die Ölextraktionsrate ist sehr gut, wenn die Zutaten bis zu 90% getrocknet sind. Um bessere Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, die Zutaten ca. 1 Stunde in der Sonne oder in einem Dörrgerät bei 60 Grad zu trocknen.

Es ist notwendig, den Schaft nach jedem Gebrauch mit einem sauberen und weichen Tuch oder Handtuch zu reinigen. Versuchen Sie, kein Wasser und kein Reinigungsmittel zu verwenden!

Je nach Art der Zutaten, die Sie verwenden, verarbeitet er alle 5 Minuten etwa 100-150 g der Zutaten.

Der Wirkungsgrad des Pressens liegt zwischen 30-75 %, je nach Zutaten, z. B. kann man aus 100 g Walnüssen etwa 75 ml Öl pressen, aus 100 g Leinsamen erhält man etwa 45 ml Öl.

Frisch gepresstes Öl ist nicht klar, es hat Ablagerungen, die sich nach einiger Zeit absetzen, wenn man es nicht umröhrt. Auf jeden Fall ist das Öl kalt gepresst, es oxidiert nicht und ist eine natürliche Quelle für Proteine, Vitamine und Fettsäuren.

Die Rückstände können für die Zubereitung von Speisen oder als Soßenmaterial verwendet werden.

WIE VIEL ÖL KANN MAN AUS FOLGENDEM ÖL AUSPRESSEN: (NUR ZUR INFORMATION)

Inhaltsstoffe	Ölgehalt	Ölfördermenge (%)	Faktoren, die die Effizienz beeinflussen
Erdnüsse	40-52	40-50	Art der Zutat Feuchtigkeit Geschwindigkeit beim Auspressen Die Temperatur beim Auspressen
Sesam	40-50	45-55	
Rapssam	30-35	30-40	
Sonnenblu	45-50	50-65	
Leinsame	35-40	30-34	

ABSTIMMUNGSTABELLE

Voreinstellungen	Inhaltsstoffe
Erdnüsse	Erdnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Argansamen
Sesam	Sesam, Mohnsamen, Koriandersamen, Senfkörner
Sonnenblumenkerne	Sonnenblumenkerne
Rapssamen	Rapssamen
Leinsamen	Leinsamen, Chia, Pinienkerne, Traubengerke, Chimiionsamen
Walnuss	Walnuss, Macadamia
Mix	Kürbiskerne, rohe Kokosnuss (keine Flocken) alle Zutaten, die nicht anderswo aufgeführt sind

HINWEIS: Walnüsse, Erdnüsse, Macadamia- und Haselnüsse sollten in kleinere Stücke zerdrückt werden.

ACHTUNG

1. Wir empfehlen Ihnen nicht, Sojabohnen zu verarbeiten, da ihr Ölgehalt weniger als 10% beträgt.

2. Achten Sie bei der Auswahl der Voreinstellung darauf, dass sie mit der zu verarbeitenden Zutat übereinstimmt, und wenn die Zutat nicht aufgeführt ist, suchen Sie die richtige Zuordnung in der entsprechenden Tabelle.
3. Wählen Sie die Zutaten sorgfältig aus und entfernen Sie alle Spuren von Schmutz, Eisenrückständen, Sand, Steinen, Holz oder anderen Dingen, die sich nicht zum Auspressen eignen.
4. Wenn Sie die Ölpresse lange Zeit nicht benutzt haben und sich nun entschließen, sie wieder zu benutzen, sollten Sie bedenken, dass Sie zunächst eine kleine Menge an Zutaten verarbeiten müssen, um den Schaft zu reinigen, und wir raten Ihnen, das Öl, das zuerst austritt, nicht zu trinken.
5. Prüfen Sie, ob alle Teile richtig montiert sind, wenn nicht, montieren Sie sie entsprechend den Anweisungen. Nehmen Sie die Maschine nicht in Betrieb, wenn die Teile nicht an ihrem Platz sind.
6. Versuchen Sie nicht, die Welle oder das äußere Element sofort nach der Verarbeitung zu demontieren, sondern lassen Sie sie abkühlen, da Sie sich sonst die Hände verbrennen können. Die Teile sind unmittelbar nach der Verarbeitung heiß.
7. Wir empfehlen Ihnen, die mitgelieferten Betriebsanweisungen zu befolgen. Betreiben Sie die Ölpressmaschine nicht länger als 45 Minuten, aber wenn sie in den Schutzmodus geht, starten Sie sie nicht zwangsweise neu, sondern lassen Sie sie 30 Minuten abkühlen und versuchen Sie dann, sie erneut zu starten.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Ist die Maschine sicher? Hat sie die Tests bestanden?

Ja - sie ist sicher, sie ist UL- und CE-zertifiziert.

Wie hoch ist die Leistung?

Die Motorleistung beträgt 180 W, die Leistung des Heizelements 300 W. Der Motor läuft so lange, wie er arbeitet, das Heizelement läuft nur, wenn es die Extrusionswelle erwärmt. Der Motor läuft nicht die ganze Zeit über mit voller Leistung.

Wie viel Material kann auf einmal in den Trichter gefüllt werden?

Der Trichter kann 400-450 g Zutaten fassen, das gewonnene Öl deckt den täglichen Bedarf von 3-5 Personen.

Wie hoch ist der Ölgehalt und die Fördermenge?

Es kommt sehr auf die Art der Zutat an, die Sie pressen. In der Regel bestehen Samen oder Nüsse zu 40-75 % ihres Gewichts aus Öl.

Wie hoch ist der Ölgehalt und die Extraktionsrate von Sojabohnen oder Mais?

Sojabohnen und Mais sind zwei Zutaten mit sehr geringem Ölgehalt. Der Ölgehalt von Sojabohnen beträgt nur 10-15 %, so dass sie sehr trocken und hart sind, wie auch der Mais. Wir raten Ihnen davon ab, diese Art von Zutaten zu verwenden.

Warum sieht das Öl trübe aus?

Natürliches, kaltgepresstes Öl ist nicht klar, es enthält Ablagerungen. Wenn Sie es 2-3 Stunden absetzen lassen, wird es klar und Sie haben Ablagerungen am Boden des Glases.

Warum ist das Ergebnis bei einigen Inhaltsstoffen sehr niedrig?

Hauptsächlich, weil Sie nicht die richtige Zutat oder die richtige Voreinstellung verwenden. Prüfen Sie, ob Ihre Zutat in unserer Tabelle aufgeführt ist. Wenn nicht, prüfen Sie, ob sie kompatibel ist, andernfalls bedeutet dies, dass sie nicht zum Pressen geeignet ist.

Wie kann ich das Öl lagern?

Das Öl kann in einer verschlossenen Glasflasche im Kühlschrank mindestens einen Monat lang aufbewahrt werden.

Kann ich das Öl verzehren, wenn es trüb ist?

Ja, auch wenn es trüb ist, ist das Öl frisch, natürlich und essbar.

Warum ist der Rückstand manchmal feucht?

Das hat mit den Inhaltsstoffen selbst zu tun. Wenn die Zutaten nicht trocken sind, ist der Rückstand nicht so trocken wie Pulver. Die Feuchtigkeit in den Zutaten wird als Rückstand herauskommen. Wenn Sie die Zutaten, die noch Feuchtigkeit enthalten, frittieren oder in der Sonne trocknen, erhalten Sie ein sehr trockenes Pulver als Rückstand. Ein weiterer Grund wäre, dass Sie nicht die richtige Voreinstellung für Ihre Zutaten verwenden.

Der Filter ist oft verstopft - was kann ich dagegen tun?

Es hat mit den verwendeten Zutaten zu tun, sie sind von schlechter Qualität, zu groß oder enthalten Feuchtigkeit. Wählen Sie andere Inhaltsstoffe oder reinigen Sie den Filter häufiger.

Warum kommt immer noch Öl aus der Ölpresse, obwohl ich sie abgeschaltet habe?

Auch nach dem Abschalten der Maschine befindet sich noch Öl im Inneren. Lassen Sie den Ölbehälter daher etwa 10 Minuten nach dem Abschalten der Maschine an seinem Platz.

Wenn die Maschine anhält, befinden sich noch Rückstände in oder vor der Welle - was soll ich tun?

Wenn der Pressvorgang fast abgeschlossen ist, ist im Inneren kein Material mehr vorhanden, um die Rückstände herauszudrücken, so dass einige Rückstände im Inneren verbleiben. Demontieren Sie die Welle und das äußere Element und reinigen Sie sie.

Wie sollte ich den Boden des Ölkastens und die Umgebung reinigen?

Verwenden Sie ein trockenes Tuch, ein sauberes Handtuch und/oder eine Bürste.

Die Maschine ist im Betrieb heiß - woran liegt das?

Keine Sorge, die Erwärmung ist völlig normal. Die Maschine kann bis zu 50 Grad Celsius heiß werden. Außerdem verfügt sie über einen Überhitzungsschutz, so dass die Maschine bei Überschreiten des Sicherheitsniveaus stoppt und in den Schutzmodus übergeht.

Warum stoppt die Maschine von selbst, wenn sich 1 Minute lang nichts im Trichter befindet?

Es handelt sich um eine Sicherheitsvorkehrung: Wenn nichts zu verarbeiten ist, schaltet sie sich nach 1 Minute ab.

Es befinden sich keine Zutaten im Trichter - warum funktioniert die Ölpresse noch?

Sie können nur sehen, dass sich nichts im Trichter befindet, aber es sind noch Zutaten im äußeren Element, so dass die Maschine weiterarbeitet, bis sie alle Zutaten verarbeitet hat.

Bei der ersten Inbetriebnahme der Maschine tritt ein Geruch aus - wie soll ich vorgehen?

Normalerweise neigen Haushaltsgeräte mit Kunststoffelementen dazu, manchmal etwas zu riechen, weil sich der frische Kunststoff erwärmt und einen Geruch erzeugt. Der Geruch verschwindet nach 3-4 Mal benutzen.

GARANTIE

Die Garantiezeit für unsere Produkte beträgt 2 Jahre, sofern keine anderen Bestimmungen gelten, ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs oder ab dem Lieferdatum.

Bei Problemen oder Fragen können Sie sich an unsere Hilfeseiten, Tipps zur Fehlerbehebung, FAQs und Bedienungsanleitungen auf unserer Kundendienst-Website wenden: <https://sav.hkoenig.com>.

Wenn Sie den Referenznamen Ihres Geräts in die Suchleiste eingeben, erhalten Sie Zugang zu allen verfügbaren Online-Supports.

Wenn Sie immer noch keine Antwort auf Ihre Frage oder Ihr Problem finden, dann klicken Sie auf "Hat die Antwort Ihr Problem gelöst?". Sie können dieses Formular ausfüllen, um Ihre Anfrage zu bestätigen und Hilfe zu erhalten.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie deckt alle Defekte ab, die bei normalem, bestimmungsgemäßem Gebrauch und den in der Bedienungsanleitung enthaltenen Spezifikationen auftreten.

Diese Garantie gilt nicht für Probleme mit der Verpackung oder dem Transport während des Versands des Produkts durch den Eigentümer. Sie umfasst auch nicht den normalen Verschleiß des Produkts, die Wartung oder den Austausch von Verschleißteilen.

AUSSCHLUSS DER GARANTIE

- Zubehör und Verschleißteile (*).
- Die normale Wartung des Geräts.
- Alle Defekte, die durch unsachgemäßen Gebrauch (Stöße, Nichteinhaltung der empfohlenen Stromzufuhr, schlechte Nutzungsbedingungen usw.), unzureichende Wartung oder Zweckentfremdung des Geräts auftreten, sowie die Verwendung von ungeeignetem Zubehör.
- Schäden durch äußere Einflüsse: Brand, Wasserschäden, elektrische Überspannung usw.
- Alle Geräte, die von anderen als den befugten Personen (insbesondere dem Nutzer) auch nur teilweise auseinandergebaut wurden.
- Produkte, deren Seriennummer fehlt, beschädigt oder unleserlich ist, sodass sie nicht identifiziert werden können.
- Produkte, die vermietet, vorgeführt oder ausgestellt werden.

(*) Einige Teile Ihres Geräts, die als Verschleißteile oder Verbrauchsmaterialien bezeichnet werden, verschleißt mit der Zeit und der Häufigkeit der Nutzung Ihres Geräts. Diese Abnutzung ist normal, kann aber durch falsche Nutzung oder Pflege Ihres Geräts noch verstärkt werden. Diese Teile sind daher nicht durch die Garantie abgedeckt.

Das mit dem Gerät gelieferte Zubehör ist ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen. Sie können daher weder umgetauscht noch erstattet werden. Einige Zubehörteile können jedoch direkt über unsere Website <https://sav.hkoenig.com/> erworben werden.

UMWELT

ACHTUNG:



Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennung von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory – France

www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

DUTCH

Lees deze gebruikershandleiding en veiligheidsmaatregelen zorgvuldig door voor gebruik van het product.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

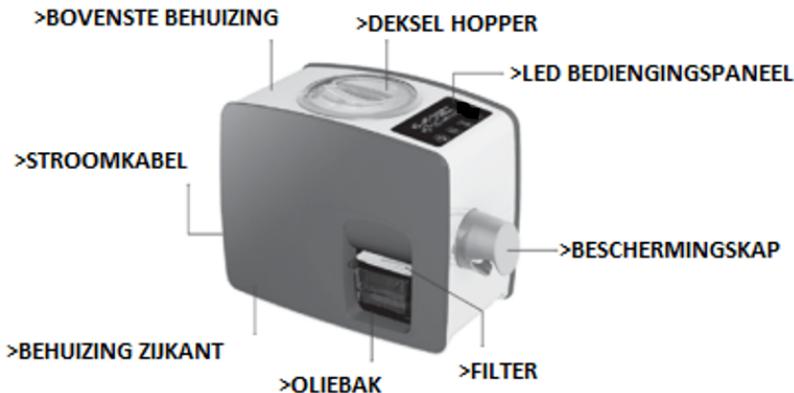
- Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen de standaard veiligheidsregels te worden opgevolgd, waaronder de volgende:
- Controleer dat de spanning van uw stopcontact overeenkomt met de aangegeven spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Als het apparaat of de stroomkabel beschadigd is, dient deze te worden gerepareerd of te worden vervangen door de fabrikant, een onderhoudsmonteur of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon, om gevaren te vermijden.
- Controleer voor het schoonmaken dat het apparaat helemaal is afgekoeld en de stekker uit het stopcontact is.
- Ter bescherming tegen een elektrische schok, nooit de kabel, stekker of het apparaat onderdompelen in water of in een andere vloeistof.
- Verkeerd gebruik van het apparaat kan tot verwondingen leiden.
- Altijd de stekker uit het stopcontact halen voor het uit elkaar halen, na gebruik, voor het schoonmaken en als het apparaat niet goed functioneert.
- Altijd de stekker uit het stopcontact halen voor het openen van het bonenbakje of op de opvangbak en voor het verwijderen van een daarvan van de behuizing.

- Dit apparaat kan gebruikt worden door personen met beperkte geestelijke of lichamelijke capaciteiten, of met een gebrek aan ervaring en kennis, zolang ze toezicht krijgen of instructies voor het veilig gebruik van dit apparaat hebben gehad en de bijbehorende gevaren begrijpen.
- Voor elk gebruik het apparaat, de stroomkabel en onderdelen op defecten controleren. Als het apparaat gevallen is, of er hard aan de stroomkabel of stekker is getrokken dan mag het apparaat niet meer gebruikt worden, omdat zelfs onzichtbare schade de veilige werking van het apparaat kan verstoren.
- Het apparaat en de stroomkabel mogen niet op hete oppervlaktes geplaatst worden zoals radiatoren, ovens, gaskachels, open vuur, etc.
- Bij het eruit trekken van de stekker uit het stopcontact altijd aan de stekker trekken. Niet aan de stroomkabel trekken.
- Laat de stroomkabel niet over de rand van het aanrecht of tafel hangen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van minimaal 8 jaar als er toezicht wordt gehouden en ze instructies hebben gehad over hoe ze het apparaat moeten gebruiken en ze de gevaren begrijpen.
- Het schoonmaken en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en er toezicht is.
- Houd het apparaat en de stroomkabel uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Bij gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsinstructies worden opgevolgd om de kans op vuur, elektrische schokken en/of verwondingen te voorkomen.
 - Controleer dat de aangegeven spanning op het typeplaatje overeenkomt met de spanning van uw spanningsbron. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met de dealer en sluit het apparaat niet aan.
 - Bewaar deze handleiding en geef het aan de toekomstige eigenaar als u het apparaat aan een ander geeft.
 - Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
 - Het apparaat mag niet gebruikt worden als het gevallen is, als er duidelijk zichtbare schade is of als het lekt.
 - Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en voor dergelijke situaties zoals:
 - personeelsruimtes in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - herbergen
 - in hotels, motels en andere woonomgevingen
 - gastkamers.
- * Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan de beoogde.

UIT DE BUURT VAN WATER HOUDEN	UIT DE BUURT VAN VUUR HOUSSEN	BUITEN BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN
		
NIET BESCHADIGEN	GEEN LICHAAMSDELEN IN HET APPARAAT STEKEN	GEEN HETE EN BEWEGENDE ONDERDELEN AANRAKEN
		
GIET GEEN VLOEISTOF IN DE HOPPER	TIJDENS GEBRUIK NIET DE OLIEBAK AANRAKEN	<p>OPMERKING: Probeer geen onderdelen of de stroomkabel te vervangen. Het apparaat is ontworpen voor de verwerking van zonnebloemzaden, pompoenzaden, vlaszaad, sesam, koolzaad, pinda's, walnoten, etc. Probeer niet iets anders te verwerken dan de zaden en noten die we aanraden! <u>Raadpleeg de lijst van verwerkbare items in deze handleiding.</u></p>

ALGEMENE BESCHRIJVING



AFMETINGEN: 355 * 178 * 264 mm

THERMISCHE GEGEVENS: Temperatuursensor + Thermische bescherming

MOTORVERMOGEN: 180 W

VERWARMINGSMODUS: Verwarmingselement en extrusie-as

VERWARMINGSVERMOGEN: 330 W

TOTAAL VERMOGEN: 510 W

SPANNING: 220-240V~/50-60 HZ

GEWICHT: 6,8 KG

GEACCEPTEERDE ZADEN

Bruin Lijnzaad 	Mosterdzaden 	Chia Zaden 	Cashewnoten 	Pinda's 
Hazelnoten 	Rauwe kokosnoot 	Amandelen 	Pistachenoten 	Hennepzaden 
Druivenpitten 	Zonnebloemzaden 	Macadamia Noten 	Walnoten 	Koolzaad 
Paranoten 	Pijnboompitten 	Pompoenpitten 	Maanzaad 	Sesam Zaden 
Pecannoten 	Maanzaad 	Argan zaden 	Korianderzaden 	

We raden je aan om je zaden voor gebruik te drogen/dehydrateren.



WAARSCHUWING: Met deze oliepers kan geen olijfolie worden geëxtraheerd.

HET GEBRUIK VAN HET OLIEPERSAPPARAAT

1. Draai om de deksel van de hopper te openen.



2. Plaats de ingrediënten in de hopper.

Opmerking: Gebruik schone ingrediënten die veel olie bevatten. Als ze steentjes, zand of metaal bevatten, kan dit de onderdelen binnin beschadigen. Ingrediënten groter dan een pinda dienen in kleinere stukken te worden gesneden voordat ze erin worden gestopt.

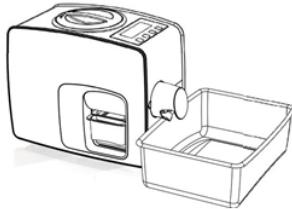


3. Sluit de deksel van de hopper en plaats de oliebak op zijn plek.



Opmerking: De deksel van de hopper dient juist geplaatst te zijn, anders werkt het apparaat niet.

4. Plaats de restbak onder het extrusie-gat.



5. Steek de stekker in het stopcontact en druk op de hoofdknop, het scherm zal oplichten.



6. Kies het juiste programma, passend bij de Ingrediënten die u gebruikt.*



7. Druk op de start/pauze-knop, het lampje zal knipperen als het apparaat begint voor te verwarmen.

<p>Het oliepersapparaat heeft de volgende 7 programma's: Pinda's, sesam, zonnebloemzaden, koolzaad, vlaszaad, walnootkernen, gemengd. Kies het juiste programma, passend bij de ingrediënten die u gebruikt. Als het zaad of de noot niet vermeld staat, raadpleeg dan de overeenkomende tabel.</p>		
<p>8. Het voorverwarmen duurt ongeveer 30 seconden - 1 minuut, afhankelijk van het programma dat u heeft gekozen, daarna begint het persen.</p>	<p>9. Het apparaat stopt automatisch na 1 minuut en schakelt uit na 5 minuten als er in de hopper geen ingrediënten meer zit. U dient op de hoofdknop te drukken om het persen opnieuw te laten beginnen.</p>	<p>10. Het apparaat stopt automatisch om af te koelen als het langer heeft gewerkt dan 45 minuten. Dan zal het 30 minuten niet werken. Echter, als u het starten moet forceren, haalt u de stekker gedurende 10 seconden uit het stopcontact en steek deze er weer in om verder te gaan.</p>
<p>11. Als de oliepers vastzit, druk dan op de start/pauze-knop en druk op Reverse gedurende 5 seconden. De ingrediënten zullen terug worden geduwd, waardoor het oliepersapparaat weer los komt. Druk op Start/Pauze om weer verder te gaan. Merk wel op dat als dit 3 keer gebeurt, het apparaat in de beschermingsmodus gaat en niet meer zal werken tot de stroom opnieuw wordt aangesloten.</p>		

SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

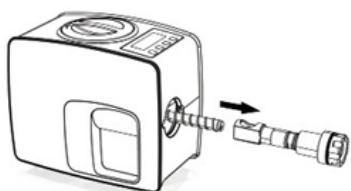
1. We raden aan het apparaat even te laten afkoelen nadat het is gebruikt, toch is het handig dat de onderdelen nog enigszins warm zijn, zodat de resten niet aan de metalen delen blijven plakken.
2. Verwijder de beschermingsafdekking.



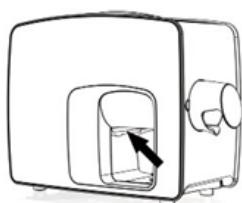
3. Schroef de as los met de speciale sleutel in de doos, tegen de klok in en haal dan het buitenste deel eruit.



4. Maak de as en het buitenste element schoon met een zachte handdoek of doek. Bijtend schoonmaakmiddel dient niet te worden gebruikt.

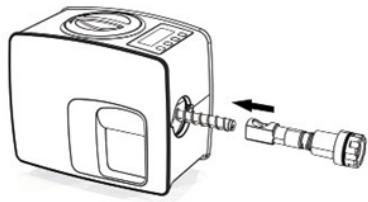


5. Maak het buitenste element schoon met een borstel en zorg dat er geen resten meer in zitten.



Bescherming tegen lekkage

6. Zet de as en het buitenste element vast als u het apparaat weer in elkaar zet.



PROBLEEMOPLOSSING

N	PROBLEEM:	OPLOSSINGEN:
1	De schroefas zit vast	A: Druk op 'reverse' gedurende 5 seconden en de as draait achteruit door de ingrediënten. Druk dan op de 'start/pauze'-knop. B: Schakel het uit en haal de stekker uit het stopcontact. Haal het buitenste element en de as eruit, en maak ze schoon, alsook de hopper en de invoer. Plaats alles weer terug!
2	De motor stopt met draaien en perst geen olie meer eruit	A: Het is normaal dat de motor 30-45 seconden moet voorverwarmen voor de extrusie-as voordat het persen begint. B: Controleer dat de deksel van de hopper en de oliebak juist zijn geplaatst.
3	De motor stopt zonder reden als het apparaat in werking is.	A: Als het apparaat langer dan 45 minuten heeft gewerkt, is het normaal dat het in de zelfbeschermingsmodus gaat. B: Als er meer dan een minuut is verstreken na de verwerking van het vorige ingrediënt, is het normaal dat het oliepersapparaat stopt. C: Als het oliepersapparaat drie keer is gestopt, omdat hij vastzit, schakelt het ook over in zelfbeschermingsmodus.

TIPS & TRUCS

Om olie van goede kwaliteit te maken en te vermijden dat het apparaat vast komt te zitten of onderdelen beschadigd raden, gebruik ingrediënten van goede kwaliteit, met veel olie, zonder stenen en zand erin.

Gebruik ingrediënten met een hoog oliegehalte, vermijd ingrediënten die rot of uitgedroogd zijn en weinig olie bevatten. Sojabonen zijn geen geschikt ingrediënt, probeer die te vermijden!

Speciale tip voor pinda's: we raden aan de pinda's te frituren voor het persen. Frituur ze bij 80 graden, maar frituur ze niet te lang omdat ze kunnen verbranden.

De olie-extractie gaat erg goed als de ingrediënten tot 90% zijn opgedroogd. Voor betere resultaten raden we aan de ingrediënten te drogen voor ongeveer een uur in de zon of in een dehydrator bij 60 graden.

Het is noodzakelijk om de as met een schone en zachte doek of handdoek schoon te maken na elk gebruik. Probeer geen water te gebruiken, gebruik geen schoonmaakmiddel!

Afhankelijk van welk soort ingrediënt u gebruikt, kan het tussen 100-150 g ingrediënten per 5 minuten verwerken.

De effectiviteit van het persproces ligt tussen 30-75% en is afhankelijk van de ingrediënten. Zo kan van 100 g walnoten ongeveer 75 ml olie worden geperst, en uit 100 g vlaszaad haal rond 45 ml olie.

Vers geperste olie is niet helder, er zitten sedimenten in, na een tijdje, als er niet geroerd wordt, zakken de sedimenten. De olie is koud geperst en oxideert niet, het is natuurlijke bron voor proteïne, vitamine en vetzuren.

De overblijfselen kunnen gebruikt worden om eten te bereiden of voor in de saus.

HOEVEEL SAUS KUN JE HALEN UIT: (ALLEEN TER REFERENTIE)

Ingrediënt	Oliegehalte (%)	Olie-extractieverhoud	factoren die de effectiviteit beïnvloeden
Pinda	40-52	40-50	
Sesam	40-50	45-55	Type ingrediënt Vocht Perssnelheid
Koolzaad	30-35	30-40	
Zonnebloem	45-50	50-65	Persttemperatuur
Vlaszaad	35-40	30-34	

VERGELIJKBAARHEIDSTABEL

Programma's	Ingrediënten
Pinda	pinda's, hazelnoten, amandelen, arganzaad
Sesam	sesam, papaverzaad, korianderzaad, mosterdzaad
Zonnebloemzaden	zonnebloemzaden
Koolzaad	koolzaad
Vlaszaad	vlaszaad, salie, pijnboompitten, druivenpitten, komijnzaad
Walnoot	walnoot, macadamia
Gemengd	pompoenzaden, rauwe kokosnoot (geen vlokken) alle ingrediënten die niet elders worden genoemd

OPMERKING: walnoten, pinda's, macadamia en hazelnoten dienen in kleinere stukken te worden geplet.

LET OP

1. We raden af om sojabonen te verwerken omdat het oliegehalte lager dan 10% is.
2. Let goed op dat u het programma kiest dat bij uw ingrediënt past, als het niet vermeld staat, zoek dan een ingrediënt in de lijst dat er erg op lijkt.
3. Kies uw ingrediënten zorgvuldig uit en verwijder al het viezigheid, ijzerresten, zand, stenen, hout of andere zaken die niet geschikt zijn om te persen.
4. Als u de oliopers langere tijd niet gebruikt heeft en besluit deze weer te gebruiken, denk er dan aan om eerst een kleine hoeveelheid ingrediënten te verwerken om de as te reinigen, we raden af de eerste olie te drinken die eruit komt.
5. Controleer of alle onderdelen juist geplaatst zijn, zo niet, plaats deze dan volgens de instructies. Gebruik het apparaat niet als niet alle onderdelen geplaatst zijn.
6. Probeer niet de as of het buitenste element meteen na gebruik te verwijderen, laat ze eerst afkoelen, anders verbrandt u uw handen. De onderdelen zijn heet meteen na gebruik.
7. We raden u aan de gegeven gebruiksregels te volgen. Gebruik de oliopers niet langer dan 45 minuten, echter, als de beschermingsmodus zich inschakelt, forceer dan geen herstart, laat het 30 minuten afkoelen en probeer het dan opnieuw te starten.

VEEL GESTELDE VRAGEN

Is het apparaat veilig? Is het succesvol getest?

Ja - het is veilig, het heeft UL- en CE-certificaten.

Wat is het vermogen?

Het motorvermogen is 180W, het verwarmingselement is 300W. De motor loopt zolang er geperst wordt, het verwarmingselement werkt alleen als de extrusie-as opgewarmd dient te worden. De motor draait niet continu op vol vermogen.

Hoe veel materiaal kan de hopper in één keer verwerken?

De hopper kan 400-450g ingrediënten bevatten, de geëxtraheerde olie is de dagelijkse benodigde hoeveelheid voor 3-5 personen.

Wat is oliegehalte en extractie-rating?

Dat hangt erg af van het soort ingrediënt dat u perst. Meestal geven zaden en noten ongeveer 40-75% van hun gewicht af als olie.

Wat is het oliegehalte en extractie-rating van sojabonen of mais?

Sojabonen en mais zijn twee ingrediënten met een erg laag oliegehalte. Het oliegehalte van sojabonen is slechts 10-15%, dus ze zijn erg droog en hard, net als mais. We raden u af om zulke ingrediënten te gebruiken.

Waarom ziet de olie er troebel uit?

Van nature is koud geperste olie niet helder, er zitten sedimenten in, als u het 2-3 uur laat rusten, wordt het helder en zakken de sedimenten naar de bodem van het glas.

Waarom zorgen sommige ingrediënten voor erg weinig olie?

Grotendeels omdat u niet het juiste ingrediënt of het verkeerde programma gebruikt. Controleer of uw ingrediënt in onze lijst staat, zo niet, zoek een vergelijkbaar ingrediënt, anders heeft het geen zin om het te persen.

Hoe kan ik de olie bewaren?

De olie kan minimaal een maand bewaard worden in de koelkast in een afgesloten glazen fles.

Kan ik de olie eten als deze troebel is?

Ja, al is die troebel, de olie is vers, natuurlijk, en eetbaar.

Waarom zijn de resten soms vochtig?

Dat komt door de ingrediënten. Als de ingrediënten niet droog zijn, zullen de resten ook niet droog als poeder zijn. Het vocht van de ingrediënten komt bij de resten eruit. Als u de ingrediënten die nog vochtig zijn frituurt of droogt in de zon zullen de resten erg droog eruit komen. Een andere reden kan zijn dat u niet het juiste programma heeft gekozen voor uw ingrediënten.

Het filter raakt vaak verstopt - wat kan ik daar aan doen?

Dat heeft te maken met de gebruikte ingrediënten, ze zijn niet van goede kwaliteit, zijn te groot of bevatten vocht. Neem andere ingrediënten of maak het filter vaker schoon;

Waarom komt er nog olie uit de oliepers terwijl ik gestopt ben met persen?

Er zit nog olie in het apparaat als deze al gestopt is, houd de olibak nog 10 minuten op zijn plek als het apparaat is gestopt.

Als het apparaat is gestopt, zitten er nog resten voor de as - wat moet ik doen?

Als het persen bijna is afgerond en er geen materiaal meer in zit om de resten weg te duwen, blijven deze achter. Haal de as en het buitenste element eruit en maak ze schoon.

Hoe moet ik de onderkant van de olibak en de omgeving schoonmaken?

Gebruik een droge doek, handdoek en/of een borstel.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik - waarom is dat?

Geen zorgen, de warmte is absoluut normaal. Het apparaat kan wel 50 graden worden, maar er is een oververhittingsbeveiliging, dus als de temperatuur te hoog wordt, stopt het apparaat en gaat het in beschermingsmodus.

Waarom gaat het apparaat uit zichzelf uit als er gedurende 1 minuut niets in de hopper zit?

Dit is een veiligheidsmaatregel, als er niets verwerkt wordt, schakelt het zich uit na 1 minuut.

Er zitten geen ingrediënten in de hopper - waarom werkt het oliepersapparaat nog?

U kunt alleen zien dat er niets in de hopper zit, maar er zitten nog ingrediënten in het buitenste element, dus het apparaat blijft werken tot alle ingrediënten verwerkt zijn.

Er komt een geur vrij bij het eerste gebruik van het apparaat - Wat moet ik doen?

Huishoudelijke apparaten met plastic onderdelen willen in het begin weleens ruiken, want het nieuwe plastic wordt warm en geeft een geur af. De geur zal verdwijnen na 3-4 keer gebruik.

GARANTIE

De garantieperiode op onze producten is 2 jaar, tenzij anders vermeld, beginnend vanaf de datum van de initiële aankoop of bezorgdatum.

Als u problemen of vragen heeft, kunt u eenvoudig onze hulppagina's bezoeken voor tips om problemen op te lossen, de FAQ's en andere gebruikershandleidingen op onze website: <https://sav.hkoenig.com>.

Door de referentienaam van uw apparaat in de zoekbalk te typen, krijgt u toegang tot alle beschikbare online hulpmiddelen, ontworpen om aan uw behoeften te voldoen.

Als u toch niet een antwoord op uw vraag kunt vinden, klik dan op "Heeft het antwoord uw probleem opgelost? Hierdoor gaat u naar het Aanvraagformulier voor Klantenondersteuning, dat u kunt vullen om uw verzoek te valideren en hulp te ontvangen.

GARANTIEVOORWAARDEN

De garantie dekt alle mankementen die voortkomen uit normaal gebruik, volgens de sectie gebruik en specificaties in de gebruikershandleiding.

Deze garantie omvat niet verpakkings- of transportproblemen tijdens het vervoer van het product door de eigenaar. Het omvat ook niet de normale slijtage van het product, noch het onderhoud of vervangen van verbruiksartikelen.

UITSLUITINGEN VAN DE GARANTIE

- Accessoires en verbruiksartikelen (*).
- Normaal onderhoud van het apparaat.
- Alle mankementen veroorzaakt door verkeerd gebruik (schokken, het niet opvolgen van de aanbevolen stroomvoorziening, in slechte omstandigheden gebruiken, etc.), onvoldoende onderhoud of ondeugdelijk gebruik van het apparaat, alsook het gebruik van ongeschikte accessoires.
- Schade van buitenaf: vuur, waterschade, elektrische stroompiek, etc.
- Apparaten die uit elkaar zijn gehaald, ook gedeeltelijk, door personen die niet er niet gekwalificeerd voor zijn (zoals de gebruiker).
- Producten waarvan het serienummer verdwenen, beschadigd of onleesbaar is, waardoor we het niet kunnen identificeren.
- Producten die verhuurd werden of ter demonstratie of showmodel waren.

(*) Sommige onderdelen van uw apparaat, genaamd verbruiksartikelen, slijten naar verloop van tijd en bij veel gebruik van uw apparaat. Deze slijtage is normaal, maar kan verergerd worden door slechte omstandigheden of onderhoud van uw apparaat. Deze onderdelen worden daarom niet gedekt door de garantie.

De accessoires meegeleverd met het apparaat zijn ook uitgesloten van de garantie. Ze kunnen niet vervangen of gerestitueerd worden. Echter, sommige accessoires zijn te koop via onze website: <https://sav.hkoenig.com/>.

MILIEU

ATTENTIE:



Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijderd. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijderd worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France

www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

SPANISH

Lea atentamente este manual de instrucciones y tome todas las precauciones de seguridad antes de utilizar la máquina.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Al utilizar equipos electrodomésticos, siempre se deben tomar las precauciones básicas de seguridad para evitar riesgos, incluidas las siguientes:

- . Asegúrese de que el voltaje de su tomacorriente se corresponda con el voltaje indicado en la placa de características de la máquina.
- . Si la máquina o su cable de alimentación estuvieran rotos, deben ser reparados o reemplazados por el fabricante, su agente de servicios técnicos, o una persona cualificada para evitar riesgos.
- . Antes de limpiar la máquina, asegúrese de que esté completamente fría y desenchufada.
- . Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni la carcasa de la máquina en agua o cualquier otro líquido.
- . El mal uso de esta máquina puede resultar en lesiones personales graves.
- . Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente antes de montar o desmontar la máquina, después del uso, antes de la limpieza y en caso de mal funcionamientos.
- . Siempre desenchufe la máquina del tomacorriente antes de abrir la tapa del embudo o retirar el conjunto de la carcasa.
- . Esta máquina puede ser utilizada por personas con discapacidad física, sensorial o motora, o con falta de experiencia y

conocimientos, siempre que sean supervisadas, hayan sido instruidas para el uso seguro de la máquina y estén conscientes de los peligros involucrados.

- . Antes de cada uso, revise la máquina en conjunto, el cable de alimentación y los accesorios para identificar cualquier defecto. No utilice la máquina después de haberse caído, o si el cable de alimentación o enchufe están deteriorados, ya que puede haber daños internos que mismo invisibles pueden provocar accidentes y mal funcionamiento.
- . Nunca coloque la máquina o su cable de alimentación próximo o encima de superficies calientes como fogones, hornos, quemadores de gas, llamas abiertas, etc.
- . Para desconectar la máquina, siempre agarre el cable de alimentación por el enchufe. No tire del cable de alimentación para desenchufarlo del tomacorriente.
- . No permita que el cable de alimentación cuelgue por el borde del mostrador o la mesa.
- . Esta máquina puede ser utilizada por niños con al menos 8 años de edad, siempre que sean supervisados, hayan sido instruidos para el uso seguro del aparato y estén plenamente conscientes de los peligros involucrados.
- . La limpieza y el mantenimiento de la máquina no deben ser realizados por niños, a no ser que tengan al menos 8 años y sean supervisados por un adulto.
- . Mantenga la máquina y su cable de alimentación lejos de niños con menos de 8 años.

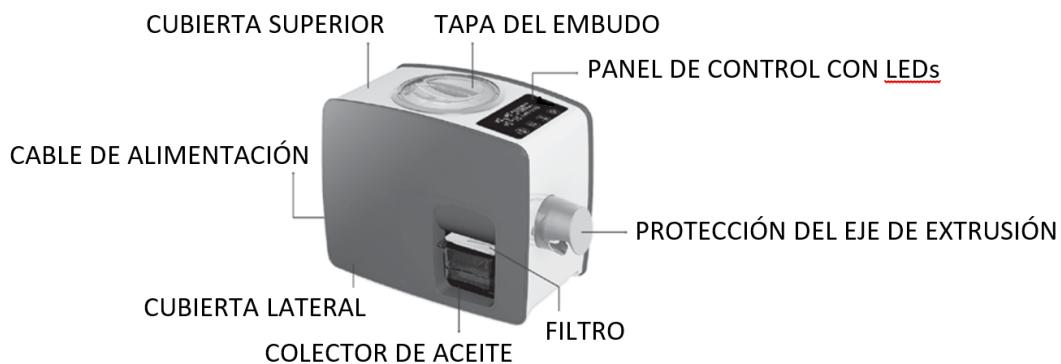
- . Al utilizar un electrodoméstico, siempre debe tomar precauciones de seguridad para evitar el riesgo de incendios, descargas eléctricas y/o lesiones en caso de usos indebidos.
- . Asegúrese de que la tensión nominal especificada la placa de características de la máquina se corresponda con la tensión de su red eléctrica. En caso contrario, no conecte la unidad al tomacorriente y póngase en contacto con el distribuidor.
- . Mantenga este documento siempre al alcance y entrégueselo al futuro propietario de la máquina en caso de transferirla.
- . Nunca deje la máquina desatendida mientras esté en funcionamiento.
- . Esta máquina no debe ser utilizada luego de haberse caído, si muestra señales evidentes de daño, cualquier desperfecto o fugas.
- . Esta máquina está diseñada para el uso en instalaciones domésticas y similares, tales como:
 - áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - asas de campo;
 - a disposición de clientes en hoteles, moteles y otros ambientes residenciales;
 - en posadas, pensiones y otros tipos de alojamiento.
- . No utilice esta máquina para otro propósito que no sea el previsto.

PROTEGER DEL AGUA	PROTEGER DE FUENTES DE CALOR Y LLAMAS ABIERTAS	MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS
		

PROHIBIDO DESMONTAR	NO INTRODUCIR LAS MANOS DENTRO DEL EMBUDO	NO TOQUE PARTES MÓVILES EN FUNCIONAMIENTO O ESTANDO AÚN CALIENTES
		

PROHIBIDO VERTER LÍQUIDOS EN EL EMBUDO	NO TOCAR EL COLECTOR DE ACEITE DURANTE EL FUNCIONAMIENTO	NOTA: no intente desmontar la máquina o substituir el cable de alimentación. Esta máquina está diseñada para procesar semillas de girasol, semillas de calabaza, semillas de linaza, sésamo, colza, maní, nueces, etc. ¡No intente extraer el aceite de otras semillas que no sean las recomendadas aquí! <u>Consulte la lista completa de ingredientes procesables.</u>
		

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

INTERRUPTOR: Botón On/Off

DIMENSIONES: 355 x 178 x 264 mm

CONTROL TÉRMICO: Sonda de temperatura + Protección térmica

POTENCIA DEL MOTOR: 180 W

MODO DE CALENTAMIENTO: Elemento calefactor y eje de extrusión

POTENCIA CALORÍFICA: 330 W

POTENCIA DE SALIDA: 510 W

ALIMENTACIÓN: CA 220-240 V/50-60 Hz

PESO: 6,8 kg

SEMILLAS ACEPTADAS

Semillas de lino marrón 	Semillas de mostaza 	Semillas de chia 	Anacardos 	Miseria 
Avellanas 	Coco crudo 	Almendras 	Pistachos 	Semillas de cáñamo 
Semillas de uva 	Semillas de girasol 	Nueces de macadamia 	Nueces 	Colza 
Nueces de Brasil 	Piñones 	Semillas de calabaza 	Semillas de amapola 	Semillas de sésamo 
Nueces pecanas 	Semillas de amapola 	semillas de argán 	Semillas de cilantro	

Le recomendamos que seque/deshidrate sus semillas antes de usarlas.



ATENCIÓN : Esta almazara no permite la extracción de aceite de oliva.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Gire la tapa y levántela para abrir el embudo.



2. Coloque las semillas o nueces dentro del embudo.

Nota: asegúrese de que las semillas estén limpias y que tengan un alto contenido de aceite. Si contienen piedras, arena o metal, pueden dañar el mecanismo de la máquina. Ingredientes más grandes que un maní se deben cortar en trozos más pequeños antes de llevarlos al embudo.

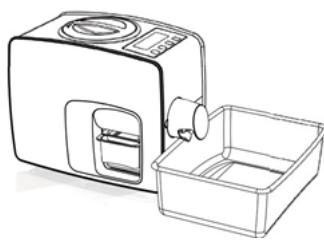


3. Cierre la tapa del embudo y coloque el colector de aceite en su lugar.



Nota: esta máquina sólo funciona si la tapa del embudo está cerrada en la posición correcta.

4. Coloque la bandeja de residuos por debajo de la salida de extrusión.



5. Enchufe el cable de alimentación y encienda la máquina por el botón On/Off. Esto activará los botones en el panel de control.



6. Seleccione el programa más adecuado en el panel de control, según el tipo de ingrediente que tiene en el embudo.

7. Presione el botón Inicio/Pausa y el LED de operación comenzará a parpadear, lo que indica que la máquina empezó el precalentamiento.

 <p>La máquina tiene 7 programas predeterminados en el panel: maní, sésamo, semillas de girasol, semillas de colza, semillas de linaza, nueces, mixto. Si las semillas que pretende procesar no están en esa relación, consulte la lista de ingredientes en la tabla de programas del manual.</p>		
<p>8. El precalentamiento de la máquina demora de 30 segundos a 1 minuto, dependiendo del programa que haya escogido en el panel, luego comenzará la operación de prensado.</p>	<p>9. La máquina se detendrá automáticamente después de 1 minuto de operación con el embudo vacío y se apagará a los 5 minutos en esa condición. Basta presionar el botón On/Off para reiniciar el prensado.</p>	<p>10. La máquina se detendrá automáticamente después de 45 minutos de operación para evitar sobrecalentamientos. Si esto pasa, estará inactiva en los próximos 30 minutos para enfriarse. Sin embargo, si es necesario forzar el arranque, puede desenchufar el cable de alimentación por 10 segundos y volver a enchufarlo para reiniciar la máquina.</p>
<p>11. Cuando el eje de extrusión se atasque, presione el botón Inicio/Pausa y luego presione el botón Retroceso durante 5 segundos. Esto empuja los ingredientes hacia atrás para desobstruir el mecanismo de la máquina. Presione el botón Inicio/Pausa para reiniciar el prensado.</p> <p>Nota: si esto ocurre 3 veces, la máquina entrará en el modo de protección y no funcionará hasta que la apague y vuelva a encenderla.</p>		

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Recomendamos esperar que la máquina se enfríe un poco después de haberla utilizado, antes de iniciar la limpieza o el mantenimiento. Sin embargo, los residuos se eliminan con mayor facilidad cuando los accesorios metálicos están levemente tibios.

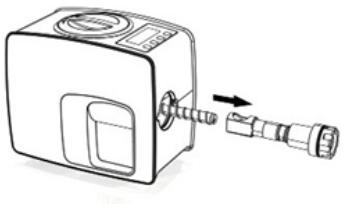
2. Retire la protección del eje de extrusión.



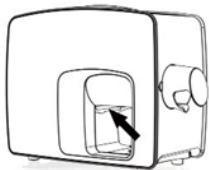
3. Desenrosque el eje utilizando la llave especial incluida en la caja del producto, en sentido contrario a las manecillas del reloj y luego retire la parte exterior.



4. Limpie el eje de extrusión y todo el mecanismo con una toalla de cocina o un paño suave. No debe utilizar ningún tipo de detergente o limpiadores corrosivos.

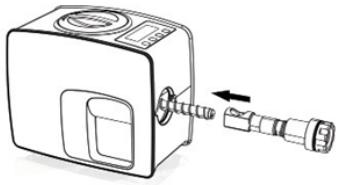


5. Limpie las partes externas y las salidas de la máquina con un cepillo y asegúrese de que no queden residuos en el interior.



Junta de prevención de fugas

6. Vuelva a montar el mecanismo fijando el eje con el elemento exterior en la máquina y luego coloque la protección del eje.



GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

NO	PROBLEMA	SOLUCIÓN
1	El eje de extrusión está atascado	A: Presione el botón de Retroceso durante 5 segundos para empujar los ingredientes hacia atrás. Luego presione el botón Inicio/Pausa. B: Apague la máquina por el botón On/Off y desconecte el enchufe del tomacorriente. Desmonte el eje de extrusión y limpie todos los accesorios, así como el embudo. ¡Vuelva a montar la máquina y reinicie la operación!
2	El motor paró de girar y no exprime el aceite	A: Es normal que la máquina tarde de 30 a 45 segundos para precalentar el eje de extrusión antes de empezar el prensado de las semillas. B: Compruebe que la tapa del embudo y el colector de aceite estén montados correctamente.
3	El motor se detiene sin previo aviso con la máquina encendida	A: Si la máquina pasó más de 45 minutos funcionando, es normal que entre en el modo de protección térmica e interrumpa la operación. B: Es normal que la máquina detenga la operación después de 1 minuto funcionando con el embudo vacío. C: Si el eje se ha parado 3 veces por atascamiento, la máquina también entra en el modo de protección y se detiene para evitar un sobrecalentamiento.

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

Para extraer aceite de alta calidad y evitar que la máquina se atasque o se dañen las piezas de su mecanismo, use siempre ingredientes de buena calidad, con alto contenido de aceite, sin piedras ni arena, de lo contrario, puede provocarle daños a la máquina.

Evite ingredientes podridos, oxidados o con bajo contenido de aceite. La soja no es un ingrediente adecuado. ¡Evite la soya en esta máquina!

Recomendación para maní: es una buena práctica tostar los maníes antes de prensarlos en esta máquina. Tueste los granos a 80°C con mucho cuidado para no quemarlos.

El proceso de extracción de aceite es más eficiente si los ingredientes se secan a un 90%. Para obtener mejores resultados, recomendamos secar las semillas directamente al sol durante 1 hora aproximadamente, o en un deshidratador a la temperatura de 60°C.

Es necesario limpiar el eje con un paño suave o una toalla limpia después de cada uso. ¡Evite usar agua, no uses detergente, no humedezca el paño!

Dependiendo del tipo de ingrediente que esté utilizando, la máquina puede procesar de 100 a 150 g cada 5 minutos.

El rendimiento del prensado es de 30 a 75%, dependiendo del tipo de semilla. Por ejemplo, de 100 g de nueces se puede extraer alrededor de 75 ml de aceite, pero de 100 g de linaza se puede extraer alrededor de 45 ml de aceite.

El aceite recién extraído no es transparente, tiene un aspecto turbio con sedimentos. Debe dejarlo en reposo durante un tiempo para que el sedimento se deposite en el fondo. De todos modos, el aceite es prensado en frío, no se oxida, es una fuente natural de proteínas, vitaminas y ácidos grasos.

El residuo de la extrusión se puede utilizar para preparar alimentos o como insumo para salsas.

RENDIMIENTO DE ACEITE ESPERADO (APENAS UNA REFERENCIA)

Ingredientes	Contenido de aceite (%)	Rendimiento de aceite (%)	Factores que afectan el rendimiento
Maní	40-52	40-50	
Sésamo	40-50	45-55	
Semilla de	30-35	30-40	
Semilla de	45-50	50-65	
Semilla de	35-40	30-34	

PROGRAMAS PREDETERMINADOS

Programa	Ingredientes procesables
Maní	Maní, avellanas, almendras, semillas de argán.
Sésamo	Sésamo, semillas de amapola, semillas de cilantro, semillas de mostaza.
Semillas de girasol	Semillas de girasol.
semillas de colza	Semillas de colza.
Semillas de linaza	Semillas de linaza, chía, semillas de pino, semillas de uva, semillas de comino.
Nueces	Nuez, macadamia.

Mixto	Semillas de calabaza, coco crudo (apnea la masa), cualquier ingrediente que no haya sido mencionado en los programas anteriores.
-------	--

NOTA: las nueces, cacahuetes, macadamia y avellanas se deben triturar en pedazos más pequeños.

ATENCIÓN

1. No recomendamos procesar soja ya que su contenido de aceite es inferior al 10%.
2. Asegúrese de seleccionar el programa de prensado más adecuado para el tipo de semilla que desea procesar y si el mismo no aparece en las opciones del panel de control, búsquelo en la tabla de ingredientes procesables.
3. Purgue cuidadosamente sus ingredientes y elimine cualquier rastro de suciedad, residuos de hierro, arena, piedras, madera o cualquier elemento que no sea prensable.
4. Si la máquina de prensado ha estado parada por un largo periodo, antes de volver a utilizarla, es importante que procese primero una pequeña cantidad de ingredientes para limpiar el eje de extrusión y todo el mecanismo de prensado, le recomendamos que descarte el aceite extraído en este primer proceso.
5. Verifique que todas las piezas y accesorios estén bien montados, de lo contrario, móntelas siguiendo las instrucciones del manual. No opere la máquina con alguna de sus piezas fuera del lugar.
6. No intente desmontar el eje de extrusión o el elemento de prensado inmediatamente después de la operación. Espere que la máquina se enfrie lo suficiente, de lo contrario, puede sufrir quemaduras en las manos. Todo el mecanismo estará caliente después del procesamiento.

7. Le recomendamos que siga las instrucciones de uso y operación descritas en el manual. No use la máquina por más de 45 minutos seguidos. No obstante, si la máquina entra en modo de protección por ese motivo, no fuerce el reinicio, espere 30 minutos para que el mecanismo se enfrie e intente encenderla nuevamente.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿La máquina de extracción de aceite es segura? ¿Pasó las pruebas?

Sí, la máquina es segura y está certificada con las marcaciones UL y CE.

¿Cuál es la potencia nominal?

El motor de la máquina tiene una potencia operacional de 180 W, la potencia del elemento calefactor es de 300 W. El motor funciona durante el prensado. El elemento calefactor funciona sólo durante el calentamiento del eje de extrusión. El motor no funciona todo el tiempo a la máxima potencia.

¿Cuál es la capacidad máxima del embudo?

El embudo admite entre 400-450 g de ingredientes, el aceite extraído de esta cantidad de ingredientes satisface las necesidades diarias de 3-5 personas.

¿Cuál es la relación entre el rendimiento y el contenido de aceite?

Depende mucho del tipo de ingrediente que esté prensando. Por lo general, las semillas o frutos secos producen alrededor del 40-75% de su peso en forma de aceite.

¿Cuál es el rendimiento de aceite de la soja o maíz?

La soja y el maíz son dos ingredientes con muy bajo contenido de aceite, por lo que son granos muy secos y duros. Ambos contienen apenas de 10-15% de aceite. Le recomendamos que no intente extraer el aceite de soja o maíz en esta máquina.

¿Por qué el aceite se ve turbio?

El aceite natural prensado en frío no es transparente, contiene sedimentos, si lo deja reposar de 2 a 3 horas, se volverá transparente y los sedimentos irán al fondo del recipiente.

¿Por qué obtengo un bajo rendimiento con algunos ingredientes?

Principalmente porque no está utilizando el ingrediente apropiado o tal vez el programa de prensado no es el más adecuado. Compruebe si su ingrediente es compatible con el programa seleccionado y verifique si está en la lista de ingredientes procesables, en caso contrario, no es un buen ingrediente para el prensado.

¿Cómo puedo almacenar el aceite?

El aceite natural se puede almacenar en el refrigerador, en una botella o frasco de vidrio sellados, por aproximadamente un mes.

¿Puedo consumir el aceite aun estando turbio?

Sí, aunque esté turbio, el aceite es fresco, natural y comestible.

¿Por qué a veces el residuo de la extrusión sale húmedo?

Esto tiene que ver con los ingredientes utilizados. Si las semillas no están secas, el residuo no estará tan seco como un polvo. La humedad de los ingredientes saldrá en el residuo. Para que el residuo salga más seco, debe secar los ingredientes al sol o tatarlos antes de colocarlos en el embudo. Otra razón puede ser la utilización de un programa inadecuado.

El filtro se entupa a menudo. ¿Qué puedo hacer al respecto?

Esto tiene que ver con los ingredientes utilizados: no son de buena calidad, son demasiado grandes o tienen un exceso de humedad. Use otros ingredientes o limpie el filtro con mayor frecuencia.

¿Por qué sigue saliendo aceite después de parar la máquina?

Esto es porque todavía queda aceite en el interior incluso después de que la máquina se detenga, por lo tanto, mantenga el colector de aceite en su lugar unos 10 minutos después de terminar el prensado.

La máquina se detuvo y todavía hay residuos en el mecanismo. ¿Qué debo hacer?

Poco antes de terminar el prensado ya no hay material en el embudo ni en el interior para empujar los últimos residuos, por eso una pequeña parte se queda en el interior. Desmonte el eje de extrusión y limpie todo el mecanismo.

¿Cómo debo limpiar la salida del aceite y el área alrededor?

Use un paño seco, una toalla limpia y/o un cepillo.

La máquina se calienta durante el funcionamiento. ¿A qué se debe esto?

No se preocupe, el calentamiento es absolutamente normal. La máquina puede calentarse hasta unos 50°C. De todos modos, si la temperatura supera el nivel de seguridad, la máquina entra en el modo de protección térmica y se detiene automáticamente.

¿Por qué la máquina se apaga sola después de estar 1 minuto con el embudo vacío?

Es una precaución de seguridad, si no tiene nada que procesar, la máquina se apagará automáticamente después de 1 minuto.

¿Por qué la máquina sigue funcionando si el embudo ya está vacío?

Aunque el embudo esté vacío, puede haber material en el mecanismo interior, por lo que la máquina seguirá funcionando hasta que termine de procesar todos los ingredientes.

Olor a quemado durante la primera operación de la máquina. ¿Cómo debo proceder?

Por lo general, los electrodomésticos que tienen partes de plástico y elementos calefactores producen ese olor cuando se encienden por primera vez, ya que el plástico fresco se calienta y produce un hedor. Esto desaparecerá después de 3 o 4 usos de la máquina.

GARANTÍA

El periodo de garantía de nuestros productos es de 2 años, salvo que la ley estipule lo contrario, a partir de la fecha de la compra inicial o de la fecha de entrega.

Si tiene algún problema o pregunta, puede acceder fácilmente a nuestras páginas de ayuda, consejos para solucionar problemas, preguntas frecuentes y manuales de usuario en nuestro sitio de servicio: <https://sav.hkoenig.com>.

Al escribir el nombre de referencia de su dispositivo en la barra de búsqueda, puede acceder a toda la asistencia en línea disponible, diseñada para satisfacer mejor sus necesidades.

Si sigue sin encontrar una respuesta a su pregunta o problema, haga clic en "¿La respuesta ha resuelto su problema? Esto le llevará al formulario de solicitud de asistencia posventa, que puede llenar para validar su solicitud y obtener ayuda.

CONDICIONES DE GARANTÍA

La garantía cubre todos los fallos que se produzcan en el contexto de un uso normal, de acuerdo con los usos y especificaciones del manual de usuario.

Esta garantía no se aplica a los problemas de embalaje o transporte durante el envío del producto por parte del propietario. Tampoco incluye el desgaste normal del producto, ni el mantenimiento o la sustitución de piezas consumibles.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍA

- Accesorios y piezas de desgaste (*).
- Mantenimiento normal del aparato.
- Todas las averías derivadas de un uso incorrecto (golpes, incumplimiento de las recomendaciones de alimentación eléctrica, malas condiciones de uso, etc.), de un mantenimiento insuficiente o de un mal uso del aparato, así como del uso de accesorios inadecuados.
- Daños de origen externo: incendio, daños por agua, sobrecarga eléctrica, etc.
- Cualquier equipo que haya sido desmontado, incluso parcialmente, por personas que no estén autorizadas a hacerlo (en particular el usuario).
- Productos cuyo número de serie falte, esté dañado o sea ilegible, lo que no permitiría su identificación.
- Productos sujetos a alquiler, demostración o exposición.

(*) Algunas piezas de su aparato, conocidas como piezas de desgaste o consumibles, se deterioran con el tiempo y la frecuencia de uso de su aparato. Este desgaste es normal, pero puede acentuarse por las malas condiciones de uso o de mantenimiento de su aparato. Por lo tanto, estas piezas no están cubiertas por la garantía.

Los accesorios suministrados con el aparato también están excluidos de la garantía. No se pueden cambiar ni reembolsar. No obstante, algunos accesorios pueden adquirirse directamente en nuestro sitio web: <https://sav.hkoenig.com/>

MEDIO AMBIENTE

ATENCIÓN:



No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto.

De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener substancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

ITALIAN

Si prega di leggere attentamente questo manuale d'istruzioni e tutte le precauzioni di sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

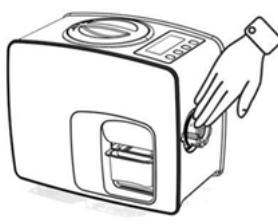
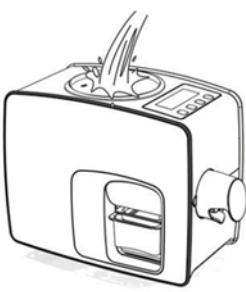
ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario osservare alcune precauzioni di sicurezza di base, comprese le seguenti:
- Assicurarsi che la tensione di uscita corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- Se l'apparecchio o il suo cavo di alimentazione sono stati danneggiati, deveono essere riparati o sostituiti dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona similmente qualificata, per evitare pericoli.
- Prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che si sia completamente raffreddato e che sia scollegato dalla presa di corrente.
- Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- L'uso improprio di questo apparecchio può causare gravi lesioni personali.
- Scollegare sempre l'unità prima del montaggio, dopo l'uso, prima della pulizia e in caso di malfunzionamenti.
- Scollegare sempre l'unità prima di aprire il contenitore dei grani o quello di raccolta e prima di rimuoverli dall'alloggiamento.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o

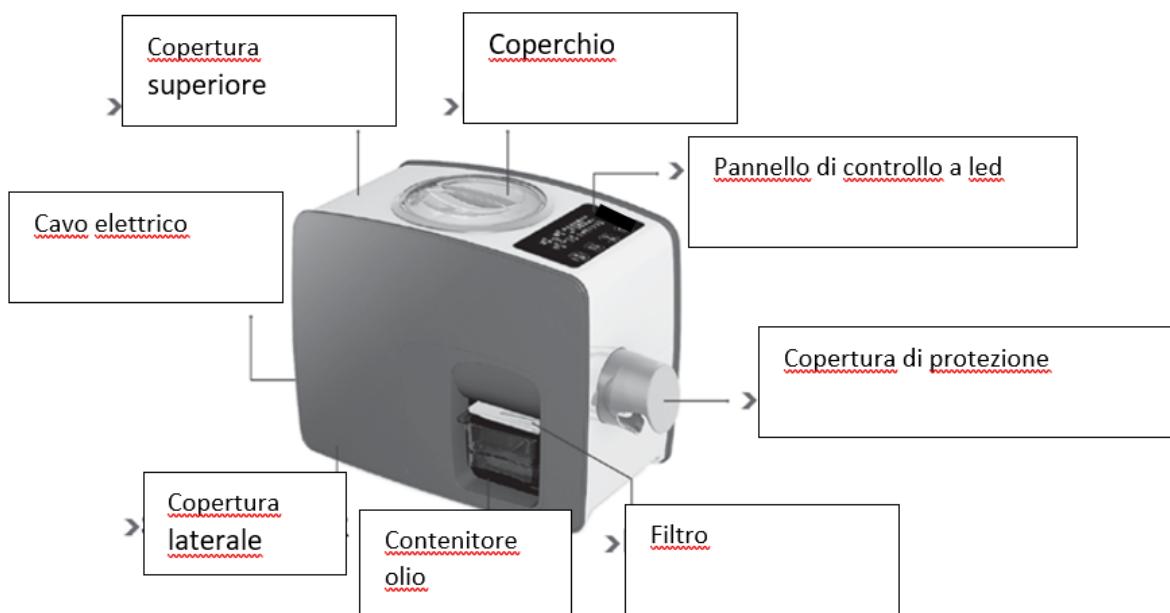
conoscenza, a condizione che siano supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e che comprendano appieno i potenziali pericoli.

- Prima di ogni utilizzo, controllare che l'apparecchio, il suo cavo di alimentazione e i suoi accessori non presentino difetti. Se l'apparecchio è caduto o se è stata utilizzata una forza eccessiva per tirare il cavo di alimentazione o la spina, l'apparecchio non deve essere utilizzato perché anche danni invisibili possono avere effetti negativi sulla sicurezza operativa dell'apparecchio.
- L'apparecchio e il suo cavo non devono mai essere posti vicino o sopra superfici calde come termosifoni, forni, fuochi a gas, fiamme libere, ecc.
- Quando si scollega l'unità, afferrare sempre la spina stessa. Non scuotere o tirare il cavo di alimentazione.
- Non lasciare che il cavo penda oltre il bordo del bancone o del tavolo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età, purché siano sorvegliati e abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e siano pienamente consapevoli dei relative pericoli.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano supervisionati da un adulto.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

- Quando si utilizzano apparecchiature elettriche, è necessario adottare sempre precauzioni di sicurezza per prevenire il rischio di incendi, scosse elettriche e/o lesioni in caso di uso improprio.
 - Assicurarsi che la tensione nominale sulla targhetta corrisponda alla tensione principale dell'impianto. In caso contrario, contattare il rivenditore e non collegare l'unità.
 - Si prega di tenere questo documento a portata di mano e consegnarlo al futuro proprietario in caso di trasferimento del proprio dispositivo.
 - Non lasciare mai l'unità incustodita durante il funzionamento.
 - Il dispositivo non deve essere utilizzato se è caduto, se sono visibili segni evidenti di danneggiamento o se presenta perdite.
 - Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:
 - zone cucina in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
 - agriturismi
 - in hotel, motel e altri ambienti residenziali
 - camere degli ospiti.
- * Si prega di non utilizzare la macchina per altri scopi diversi dalla sua funzione originale.

TENERE LONTANO DALL'ACQUA	TENERE LONTANO DAL FUOCO	TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI
		
NON SMONTARE	NON INSERIRE PARTI DEL CORPO NEL DISPOSITIVO	QUANDO IN FUNZIONE, NON TOCCARE LE PARTI IN MOVIMENTO
		
NON VERSARE LIQUIDI NELLA TRAMOGGIA	NON TOCCARE IL COLLETTORE DI OLIO QUANDO È IN FUNZIONE	<p>NOTA: Non tentare di cambiare le parti o il cavo di alimentazione. L'apparecchio è progettato per lavorare semi di girasole, semi di zucca, semi di lino, sesamo, colza, arachidi, noci, ecc. Non cercate di lavorare nient'altro che i semi e le noci che vi consigliamo! Consultare l'elenco degli elementi processabili, in questo manuale utente.</p>
		

DESCRIZIONE GENERALE



POTENZA RISCALDAMENTO: 330 W

POTENZA IN USCITA: 510 W

TENSIONE DI FUNZIONAMENTO: 220-240 V~/50-60 HZ

PESO: 6,8 KG

SEMI ACCETTATI

Semi di lino marroni 	Semi di senape 	Semi di chia 	Anacardi 	Arachidi 
Nocciole 	Cocco crudo 	Mandorle 	Pistacchi 	Semi di canapa 
Semi d'uva 	Semi di girasole 	Noci di macadamia 	Noci 	Colza 
Noci brasiliiane 	Pinoli 	Semi di zucca 	Semi di papavero 	Semi di sesamo 
Noci pecan 	Semi di papavero 	Semi di Argan 	Semi di coriandolo	

Ti consigliamo di asciugare/disidratare i semi prima dell'uso.



ATTENZIONE : Questo frantoio non consente l'estrazione dell'olio d'oliva.

COME UTILIZZARE LA MACCHINA OLEODINAMICA

1. Ruotare per aprire il coperchio della tramoggia.



2. Mettere gli ingredienti nella tramoggia.

Nota : Si prega di utilizzare ingredienti puliti e ad alto contenuto di olio (asciutto). Se contengono pietre, sabbia o metallo, ciò potrebbe danneggiare le parti interne. Gli ingredienti più grandi di un'arachide devono essere tagliati in pezzi più piccoli prima di essere inseriti.

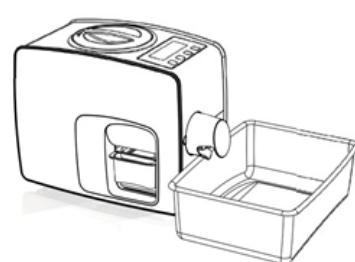


3. Chiudere il coperchio della tramoggia e riporre la scatola dell'olio.



Nota : Il coperchio della tramoggia deve essere in posizione corretta altrimenti la macchina non funzionerà.

4. Mettere il contenitore di raccolta sotto il foro di estrusione.



5. Collegarsi alla fonte di alimentazione e premere il pulsante di accensione, la schermata di selezione si accenderà.



6. Selezionare il programma corretto, in base al prodotto utilizzato.*



La macchina per la spremitura dell'olio ha 7 Programmi preselezionati tra cui: Arachidi, Sesamo, Semi di Girasole, Colza, Semi di Lino, Nucleo di Nocciola, Misto. Seleziona il programma corretto per il tipo di semi che stai utilizzando. Se il seme o la noce non sono elencati, consultare la tabella di abbinamento.

7. Premere il pulsante Avvio/Pausa, la spia lampeggerà quando la macchina inizia a preriscaldarsi.



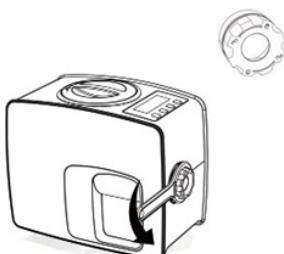
8. Il preriscaldamento durerà circa 30 secondi - 1 minuto, a seconda del programma selezionato, quindi inizierà l'operazione di premitura.	9. La macchina si fermerà automaticamente dopo 1 minuto e si spegnerà dopo 5 minuti se la tramoggia non ha ingredienti all'interno. È necessario premere il pulsante di accensione per ricominciare la premitura.	10. La macchina si fermerà automaticamente per il raffreddamento se ha funzionato per più di 45 minuti. Quindi, non funzionerà per i successivi 30 minuti. Tuttavia, se è necessario forzare l'avvio, è necessario scollegare la spina di alimentazione per 10 secondi e ricollegarla per riavviare il funzionamento.
11. Quando la pressa dell'olio si inceppa, premere il pulsante Avvio/Pausa e premere Indietro per 5 secondi. Gli ingredienti verranno spinti al contrario, sbloccando la macchina per la spremitura dell'olio. Premere Avvio/Pausa pulsante per azionarlo nuovamente. Tieni presente che se ciò accade 3 volte, l'apparecchio entrerà in modalità di protezione e non funzionerà fino a quando non verrà arrestato e riacceso.		

PULIZIA E MANUTENZIONE

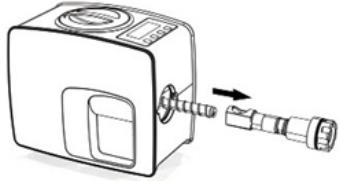
1. Ti consigliamo di lasciare raffreddare un pò la macchina, dopo che è stata utilizzata, ma di effettuare la pulizia quando la macchina è leggermente calda, questo faciliterà il lavoro, i residui non si attaccheranno alle parti metalliche.
2. Rimuovere il coperchio di protezione.



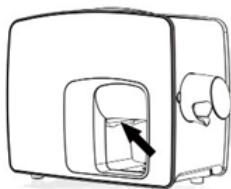
3. Svitare il supporto della coclea chiave inclusa nella confezione, in senso antiorario, quindi estrarre la parte esterna.



4. Pulire il supporto della coclea e il suo elemento esterno con un asciugamano o un panno morbido. Non utilizzare detersivi corrosivi.

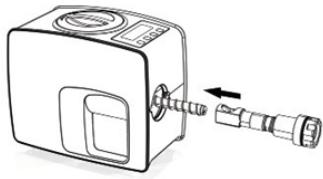


5. Pulire l'elemento esterno con la spazzola e assicurarsi che non ci siano residui all'interno.



Scheda prevenzione perdite

6. Fissare lo supporto della coclea e poi l'elemento esterno durante il montaggio della macchina.



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

N	PROBLEMA:	SOLUZIONI:
1	Lo supporto della coclea della vite si è bloccato	A: Premere il pulsante "reverse" per 5 secondi e lo supporto della coclea invertirà gli ingredienti. Quindi premere il pulsante "Avvia/Pausa". B: Spegnere ed estrarre la spina. Smontare l'elemento esterno e lo supporto della coclea, pulire gli articoli così come la tramoggia e il suo ingresso. Rimontare il tutto

2	<p>Il motore smette di ruotare e non spreme l'olio</p>	<p>A: È normale che il motore impieghi 30-45 secondi per preriscaldare lo supporto della coclea di estruzione prima che inizi a spremere.</p> <p>B: Controllare se il coperchio della tramoggia o la scatola dell'olio sono nella posizione corretta.</p>
3	<p>Il motore si ferma senza alcun preavviso mentre la macchina è in funzione</p>	<p>R: Se ha funzionato per più di 45 minuti, è normale che entri in modalità di autoprotezione.</p> <p>B: Se è trascorso più di un minuto dall'ultimo ingrediente lavorato, è normale che la pressa olio si sia fermata.</p> <p>C: Se la pressa olio si è fermata 3 volte, perché bloccata, è entrata in modalità di autoprotezione.</p>

CONSIGLI E TRUCCHI

Per produrre olio di alta qualità ed evitare che la macchina si incastri o si danneggino le parti, selezionare ingredienti di buona qualità, con un alto contenuto di olio, senza pietre o sabbia, altrimenti danneggierebbero le parti o incastrerebbero la macchina.

Utilizzare ingredienti ad alto contenuto di olio, evitare ingredienti marci, ossidati o a basso contenuto di olio. La soia non è un ingrediente adatto, evitatelo!

Un consiglio speciale per le arachidi: vi consigliamo di friggere le arachidi prima di spremerle. Friggerli a 80 gradi centigradi ma non friggerle eccessivamente perché potrebbero bruciarsi.

Il tasso di estrazione dell'olio è molto buono se gli ingredienti sono asciutti fino al 90%. Per risultati migliori, si consiglia di asciugare gli ingredienti per circa 1 ora al sole o in un disidratatore a 60 gradi centigradi.

È necessario pulire lo supporto della coclea con un panno o un asciugamano pulito e morbido dopo ogni utilizzo. Possibilmente senza usare acqua o detersivo!

A seconda del tipo di ingrediente utilizzato, elabora circa 100-150 g di ingredienti ogni 5 minuti.

L'efficienza del processo di spremitura è tra il 30-75%, a seconda degli ingredienti, ad esempio, da 100 g di noci si possono spremere circa 75 ml di olio, da 100 g di semi di lino si ottengono circa 45 ml di olio.

L'olio appena spremuto non è limpido, ha sedimenti, dopo un pò, se non viene mescolato, il sedimento si deposita. L'olio viene comunque spremuto a freddo, non si ossida, è una fonte naturale di proteine, vitamine e acidi grassi.

Il residuo può essere utilizzato per la preparazione di cibi o come ingrediente per salse.

QUANTO OLIO SI OTTIENE: (SOLO PER RIFERIMENTO)

Ingredienti	Contenuto di olio (%)	Tasso di estrazione dell'olio (%)	tori che influenzano l'efficienza
Arachidi	40-52	40-50	Tipo di ingrediente Umidità Velocità di spremitura Temperatura di spremitura
Sesamo	40-50	45-55	
Seme di	30-35	30-40	
Semi di	45-50	50-65	
Semi di lino	35-40	30-34	

TABELLA DI CORRISPONDENZA

Preimpostazioni	ingredienti
Arachidi	arachidi, nocciole, mandorle, semi di argan
Sesamo	sesamo, semi di papavero, semi di coriandolo, semi di senape,
Semi di girasole	semi di girasole,
Seme di colza	seme di colza
Semi di lino	semi di lino, chia, semi di pino, semi d'uva, semi di chimonion
Noce	noce, macadamia
Misto	semi di zucca, cocco crudo (non in scaglie) tutti gli ingredienti che non sono elencati altrove

NOTA: le noci, le arachidi, le noci di macadamia e le nocciole vanno schiacciate in pezzi più piccoli.

ATTENZIONE

1. Non ti consigliamo di lavorare i semi di soia in quanto il loro contenuto di olio è inferiore al 10%.

2. Fare attenzione quando si seleziona il programma in modo che sia conforme all'ingrediente che si sta elaborando e se l'ingrediente non è elencato, trovare il corrispondente corretto nella tabella di corrispondenza.
3. Scegliere con cura gli ingredienti e rimuovere ogni traccia di sporco, residui di ferro, sabbia, sassi, legno, o quant'altro non sia adatto alla premitura.
4. Se non usi la spremiolio da molto tempo e decidi di riutilizzarla, tieni presente che devi prima lavorare una piccola quantità di ingredienti solo per pulire lo supporto della coclea, ti consigliamo di non utilizzare l'olio che esce per primo.
5. Controllare se tutte le parti sono ben montate, in caso contrario montarle secondo le istruzioni. Non utilizzare la macchina se le parti non sono a montate correttamente.
6. Non tentare di smontare lo supporto della coclea o l'elemento esterno subito dopo la lavorazione, lasciarli raffreddare, altrimenti c'è il rischio di bruciarsi le mani. Le parti sono calde subito dopo la lavorazione.
7. Si consiglia di seguire le linee guida operative fornite. Non azionare la pressa olio per più di 45 minuti, tuttavia, se entra in modalità di protezione, non forzare il riavvio, lasciarla raffreddare per 30 minuti e quindi provare a riavviarla.

DOMANDE FREQUENTI

La macchina è sicura? Ha superato i test?

Sì - è sicura, è certificato UL e CE.

Qual è la potenza nominale?

La potenza del motore è di 180 W, la potenza dell'elemento riscaldante è di 300 W. Il motore funziona finché è in funzione, l'elemento riscaldante funziona solo quando si riscalda lo supporto della coclea di estrusione. Il motore non funziona sempre a piena potenza.

Quanto materiale può essere messo nella tramoggia in una volta?

La tramoggia può contenere 400-450 g di ingredienti, l'olio estratto soddisfa il fabbisogno giornaliero di 3-5 persone.

Qual è il contenuto di olio e il tasso di estrazione?

Dipende molto dal tipo di ingrediente che stai spremendo. Di solito, i semi o le noci producono circa il 40-75% del loro peso sotto forma di olio.

Qual è il contenuto di olio e il tasso di estrazione di soia o mais?

Soia e mais sono due ingredienti a bassissimo contenuto di olio. Il contenuto di olio dei semi di soia è solo del 10-15%, quindi sono molto secchi e duri, come lo è il mais. Ti consigliamo di non provare a utilizzare questo tipo di ingredienti.

Perché l'olio sembra torbido?

L'olio naturale spremuto a freddo non è limpido, contiene sedimenti, se lo lasci riposare per 2-3 ore, diventerà limpido e i sedimenti si depositeranno sul fondo del bicchiere.

Perché il risultato di alcuni ingredienti è molto basso?

Principalmente perché non stai usando l'ingrediente corretto o la preimpostazione corretta. Controlla se il tuo ingrediente è elencato nella nostra tabella, in caso contrario verifica la compatibilità, altrimenti significa che non va bene per essere spremuto.

Come posso conservare l'olio?

L'olio può essere conservato per almeno un mese in frigorifero in una bottiglia di vetro sigillata.

Posso mangiare l'olio se è torbido?

Sì, anche se è torbido, l'olio è fresco, naturale e commestibile.

Perché a volte il residuo è umido?

La causa sono gli ingredienti stessi. Se gli ingredienti non sono asciutti, il residuo non sarà secco come la polvere. L'umidità negli ingredienti uscirà come residuo. Se friggete o asciugate al sole gli ingredienti che hanno ancora umidità otterrete come residuo una polvere molto secca. Un altro motivo potrebbe essere l'aver selezionato un programma preimpostato non corretto per gli ingredienti utilizzati.

Il filtro si blocca spesso - cosa posso fare al riguardo?

Il problema ha a che fare con gli ingredienti utilizzati: non sono di buona qualità, sono troppo grandi o contengono umidità. Scegli altri ingredienti o pulisci più spesso il filtro;

Perché dall'apparecchio esce ancora olio anche se l'ho spento?

All'interno è ancora rimasto dell'olio anche dopo l'arresto della macchina, quindi si prega di tenere la scatola di raccolta dell'olio in posizione circa 10 minuti dopo l'arresto della macchina.

Quando la macchina si ferma ci sono ancora dei residui all'interno o davanti allo supporto della coclea - cosa devo fare?

Quando l'operazione di premitura è quasi terminata non c'è materiale all'interno per espellere i residui quindi ci saranno dei residui che rimarranno all'interno. Smontare lo supporto della coclea e l'elemento esterno e pulirli.

Come devo pulire il fondo della scatola dell'olio e l'area circostante?

Utilizzare un panno asciutto, un asciugamano pulito e/o una spazzola.

La macchina è calda durante il funzionamento - perché?

Non preoccuparti, il riscaldamento è assolutamente normale. La macchina può raggiungere temperature fino a 50 gradi centigradi, tuttavia è dotata di protezione contro il surriscaldamento, quindi, quando la temperatura supera il livello di sicurezza, la macchina si ferma ed entra in modalità di protezione.

Perché la macchina si ferma dopo 1 minuto di inattività nella tramoggia?

È una precauzione di sicurezza, quando non ha nulla da elaborare, si fermerà dopo 1 minuto.

Non ci sono ingredienti nella tramoggia - perché la pressa dell'olio funziona ancora?

Puoi solo vedere che non c'è nulla nella tramoggia, ma ci sono ancora ingredienti nell'elemento esterno, quindi la macchina continuerà a funzionare fino a quando non avrà finito di lavorare tutti gli ingredienti.

C'è odore durante il primo utilizzo della macchina - Come devo procedere?

Di solito, gli elettrodomestici che hanno elementi in plastica tendono ad emettere del cattivo a volte, perché la plastica fresca si riscalda e produce odore. L'odore scomparirà dopo 3-4 utilizzi.

GARANZIA

Il periodo di garanzia per i nostri prodotti è di 2 anni, se non diversamente stabilito dalla legge, a partire dalla data di acquisto iniziale o di consegna.

Se avete problemi o domande, potete facilmente accedere alle nostre pagine di aiuto, consigli per la risoluzione dei problemi, FAQ e manuali d'uso sul nostro sito post-vendita: <https://sav.hkoenig.com>.

Digitando il nome di riferimento del tuo dispositivo nella barra di ricerca, puoi accedere a tutto il supporto online disponibile, progettato per soddisfare al meglio le tue esigenze.

Se ancora non riesci a trovare una risposta alla tua domanda o al tuo problema, allora clicca su "La risposta ha risolto il tuo problema? Questo vi porterà al modulo di richiesta di supporto post-vendita, che potete completare per convalidare la vostra richiesta e ottenere aiuto.

CONDIZIONI DI GARANZIA

La garanzia copre tutti i guasti derivanti da un uso normale, in conformità con gli usi e le specifiche del manuale utente.

Questa garanzia non si applica a problemi di imballaggio o di trasporto durante la spedizione del prodotto da parte del proprietario. Non include inoltre la normale usura del prodotto, né la manutenzione o la sostituzione delle parti di consumo.

ESCLUSIONE DELLA GARANZIA

- Accessori e parti soggette a usura (*).
- Normale manutenzione dell'apparecchio.
- Tutti i guasti derivanti da un uso improprio (urti, mancato rispetto delle raccomandazioni sull'alimentazione, cattive condizioni d'uso, ecc.), da una manutenzione inadeguata o da un uso improprio dell'apparecchio, nonché dall'uso di accessori inadeguati.
- Danni di origine esterna: incendio, danni d'acqua, sovratensione elettrica, ecc.
- Qualsiasi attrezzatura che sia stata smontata, anche parzialmente, da persone diverse da quelle autorizzate a farlo (in particolare l'utente).
- Prodotti per i quali il numero di serie è mancante, danneggiato o illeggibile, il che non permetterebbe la sua identificazione.
- Prodotti soggetti a noleggio, dimostrazione o esposizione.

(*) Alcune parti del suo apparecchio, note come parti soggette a usura o materiali di consumo, si deteriorano con il tempo e la frequenza d'uso del suo apparecchio. Questa usura è normale, ma può essere accentuata da cattive condizioni d'uso o di manutenzione del vostro apparecchio. Queste parti non sono quindi coperte dalla garanzia.

Anche gli accessori forniti con l'apparecchio sono esclusi dalla garanzia. Non possono essere scambiati o rimborsati. Tuttavia, alcuni accessori possono essere acquistati direttamente dal nostro sito web: <https://sav.hkoenig.com/>.

AMBIENTE

ATTENZIONE:



Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce).

