

Háztartási olajprés-gép használati kézikönyv



YD-ZY-02A



YD-ZY-02S

yoda

Olajprés-gép

Biztonsági figyelmeztetések:

- Tartsa távol a víztől.
- Tartsa távol nyílt lángtól.
- Tartsa távol gyermekektől.
- Ne nyúljon hozzá, mert forró.
- Ne szerelje szét vagy próbálja megjavítani.
- Ne öntsön bele folyadékot.
- Ne tegye a kezét a kiöntő nyíláshoz.

Ha a hálózati feszültség sérült, szakemberek segítségére van szükség.
Ez a gép csak olyan alapanyagok préselésére alkalmas, mint a mogyoró,
a szezámmag, a napraforgó mag, a repce, a lenmag vagy a dió.



Tulajdonságok:

Gyártási szám: YD-ZY-02A

Méret: 355x178x264 mm

Motor erő: 180 w

Hőerő: 300 w

Préselési mód: sajtolás

Fogyasztás: 220-240 V

Súly: 6,8 kg

Bekapcsoló gomb: KI-BE

Hőszabályozás: hőmérséklet mérő+hőmérséklet védő

Hőszugárzási mód: fűtés

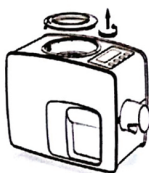
Erővonal: sztetenderd

Kimeneti erő: 480w

Hogyan használjuk

1. Forgassuk el, hogy lezsedjük a fedőt.
2. Tegyük az alapanyagokat a tartályba. (Kérjük, használjon tiszta és magas olajtartalmú termékeket. Az apró kavicsok, a homok vagy a fém tönkretehetik a berendezést. A mogyorónál nagyobb termékeket kisebb darabokra törve használjuk. A napon szárított vagy 80 Celsius-foknál magasabb hőmérsékleten sült termékek fokozhatják az olajtartalmat.)
3. Tegyük vissza a fedőt, és helyezzük az olajtartót a megfelelő helyre. (A fedőnek a megfelelő pozícióban kell lennie, különben a gép nem fog működni.)
4. Tegyük a feleslegessé váló törmelék számára a dobozt a megfelelő helyre.

1.



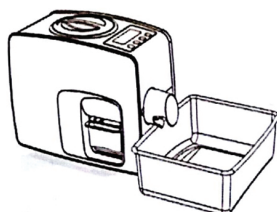
2.



3.

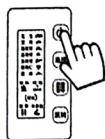


4.

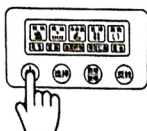


5. Csatlakoztassuk a gépet áramhoz, és nyomjuk meg a Power feliratú gombot.
6. Válasszuk ki a használandó alapanyag nevét.
7. Nyomjuk meg a Start/Pause gombot, a fény kigyullad, amikor a gép elkezd előmelegíteni.
8. Egy perccel az előmelegítés után a sajtolás elkezdődik.
9. A gép automatikusan megáll 1 perc után, és ha a tartály üres, 5 percen belül kikapcsol. Ismét meg kell nyomnunk a Power gombot, ha folytatni akarjuk a sajtolást.
10. A berendezés automatikusan megáll a felmelegedés elkerülése végett, ha már 45 perce folyamatosan működik. 30 percen belül nem fog újra bekapcsolni. (Ha mindenképpen folytatni akarjuk a sajtolást, húzzuk ki a gépet 10 másodpercre, majd csatlakoztassuk újra.)
11. Ha a gép elakad, nyomjuk meg a Start/Pause gombot, majd nyomjuk meg a Reverse gombot néhány másodpercre. Így a gép visszafelé forgatja az anyagokat. Ezután nyomjuk meg újra a Start/Pause gombot, hogy ismét elinduljon. (3 egymás utáni elakadás és újraindítás esetén a gép a hibák elkerülése végett leáll. Nem fog újra működni, amíg ki nem kapcsoljuk és újra nem indítjuk.)

5.

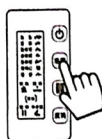


YD-ZY-02A

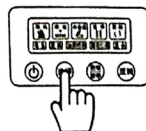


YD-ZY-02S

6.

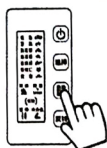


YD-ZY-02A

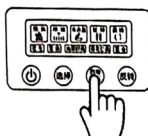


YD-ZY-02S

7.



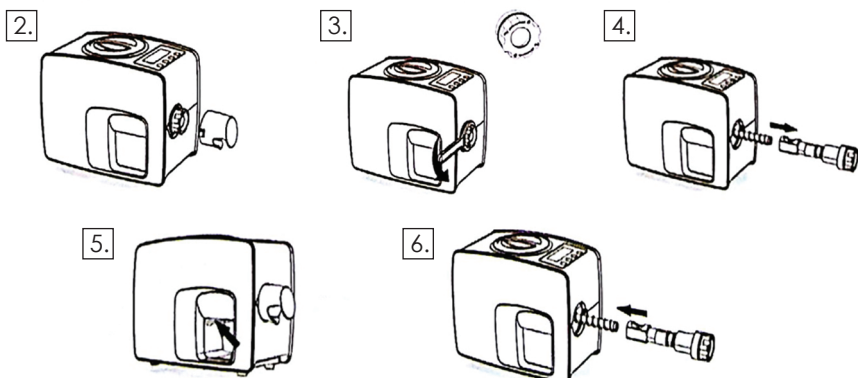
YD-ZY-02A



YD-ZY-02S

Tisztítás és karbantartás

1. Ajánlott a gépet használat és lehűlés után kitakarítani, hogy ne maradjon benne semmi.
2. Távolítsuk el a védőborítást.
3. Csavarjuk le a az alkatrészt a mellékelt csavarkulccsal, az óramutató járásával ellentétes irányba, majd vegyük ki.
4. A berendezés belsejének és a nyélnek a kitakarításához használjunk puha törölközőt vagy rongyot. (Maró hatású mosószer használata tilos.)
5. Takarítsuk ki a kefével és bizonyosodjunk meg, hogy nem maradt benne semmi.
6. Először tegyük vissza a nyelet, majd a belső berendezést, amikor összeszereljük a gépet.



Hibaelhárítás

Hiba: A csavar nyele beragadt. - Megoldás: A: Nyomjuk meg Reverse gombot 5 másodpercig, és a nyél visszaforgatja az alanyagokat. Majd nyomjuk meg a Pause/Start gombot, hogy újra elinduljon. B: Kapcsoljuk ki, és húzzuk ki a dugót. Szedjük szét a gépet és takarítsuk ki, majd rakjuk össze és indítsuk el újra.

Hiba: A motor nem forog tovább és nem nyom ki olajat. - Megoldás: A: Normális, ha a motornak szüksége van 30-45 másodperc előmelegítésre, mielőtt elkezd dolgozni. B: Nézzük meg, hogy a fedő és az olajtartó megfelelő helyen van-e.

Hiba: A motor leáll, miközben a gép működik. - Megoldás: A: Ellenőrizzük, hogy dolgozik-e már 45 perce, mert ennyi idő után a gép magától leáll. B: Ellenőrizzük, hogy eltelt-e 1 perc, mióta a tartály üres, különben a gép leáll. C: Ellenőrizzük, hogy nem történt-e háromszor egymás után elakadás majd újraindítás, mert ettől a gép leáll.

Speciális tippek

Válasszuk ki az alapanyagokat gondosan (kerüljük az alacsony olajtartalmú dolgokat), és távolítsuk el a kavicsokat és a homokot, nehogy a gép károsodjon.

(A szójabab nem ajánlott, mert 10%-nál alacsonyabb az olajtartalma.)

Speciális tippek a mogoró-olajhoz

- Hogy magasminőségű olajat kapjunk, és elkerüljük a gép elakadását, válasszunk jó minőségű termékeket.
- Tanulmányozzuk a mellékelt listát az olajtartalomról.
- Ajánlott a mogorót megsütni sajtolás előtt. (1. 800 gramm mogoró 80 fokon süssünk. 2. Ne süssük túl sokáig, mert megég.)
- Az olajtartalom jobb, ha az anyag szárazsága eléri a 90%-ot. Ajánlott fél órán keresztül sütni vagy egy napig szárítani a választott terméket.
- Fontos, hogy a berendezést csak tiszta és puha ruhával, ronggyal vagy törölközővel takarítsuk ki minden használat után. A víz és a tisztítószer tilos!
- A gép körülbelül 400-450 g-ot présel ki 15-20 perc alatt.
- A kiperéselt olajnak egy ideig pihennie kell, de a friss olaj nagyon ajánlott. (25 g olaj elég egy napra egy embernek.)
- Válasszunk különböző alapanyagokat az ízlésünknek megfelelően, a friss olaj minden korosztály számára igazán egészséges.
- A kiperéselt maradványok felhasználhatóak más ételekhez vagy szőszokhoz.

Nyersanyag	Olaj-tartalom (%)	Kisajtolt olaj (%)	Befolyásoló tényezők
Mogoró	40-50	36-42	Alapanyag változatossága
Szezám	40-50	37-45	Alapanyag nedvessége
Repce	30-35	23-30	Sajtolási sebesség
Napraforgó mag	45-50	40-46	Sajtolási hőmérséklet
Lenmag	35-40	30-34	

Szám	Név	Mennyiség
1	Olaj-doboz	1
2	Maradék törmelék doboza	1
3	Védőborítás	1
4	Műanyag csavarkulcs	1
5	Kefe	1
6	Kesztyű	1
7	Használati utasítás	1

Figyelmeztetés

- Szójabab használata nem ajánlott.
- Kérjük, hogy megfelelően válassza ki a képernyőn a használandó alapanyag nevét, és bizonyosodjon meg, hogy valóban a megfelelő alapanyaghoz használja a megfelelő programot.
- Válassza ki gondosan a megfelelő terméket, és távolítsa el az ideges anyagokat. A nagyobb darabokat törje a mogyorónál kisebbre.
- Amikor először használja, vagy hosszabb ideje nem használta a gépet, ajánlott kevesebb alapanyagot beletenni, és a belőle kipréselt olajat nem felhasználni.
- Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megfelelő helyen van-e, ha nem, ne indítsa be a gépet.
- Ne nyúljon az alkatrészekhez, amíg nem hűltek le teljesen.
- Nem ajánlott a tisztításhoz vizet vagy vegyianyagot használni, csak tiszta és száraz puha anyagokat.
- Válasszon megfelelő minőségű termékeket, amiket ajánlott előtte megsütni vagy kiszárítani. A fűsítés nem ajánlott, mert az negatív hatással lehet az olajtartalomra.
- Kérjük, olvassa el figyelmesen a használati útmutatót. Jobb, ha nem indítja újra a gépet, amikor az magától áll le, inkább kapcsoljuk be 30 perccel később, amikor az önvédelem befejeződött.

Gyakori kérdések

1. Biztonságos a gép? Volt tesztelve?

Igen, biztonságos, és UL, CE bizonyítványokkal van ellátva.

2. Milyen erősen dolgozik, mennyit fogyaszt?

180W, de ez az alapanyag méretétől is függ, és 0.1 fog elektromossággal dolgozik.

3. Mennyi alapanyag tehető a tartályba egyszerre?

400-450 g, ami fedezi egy 3-5 fős család igényeit.

4. Miért zavaros az olaj? Ilyenkor ehető?

Normális, ha az olaj zavarosnak látszik, 2-3 óra alatt kitisztul. Ha zavarosnak is látszik, természetes, friss és fogyasztható.

5. Miért olyan alacsony egyes termékek olajtartalma?

Sok tényező befolyásolja az olajtartalmat különböző alapanyagoknál, különböző hőmérsékleten és különböző környezetben.

6. Tárolás: az olaj megfelelő tárolási körülmények és megfelelő hőmérsékleten tárolva legalább egy hónapig eláll egy üvegben.

7. Miért folyik az olaj azon a résen, ahol a száraz, kipréselt törmeléknek kellene távoznia? Miért nem szárazok a maradványok?

Ez normális, bármilyen körülmény okozhatja, esetleg a gép nem volt rendesen kitisztítva, vagy az alapanyagok nem elég szárazak, ezért ajánlott megsütni őket vagy a napon szárítani.

8. A filter könnyen elakad, mit tegyek?

Ez az anyagokkal van kapcsolatban, a legjobb, ha minél többet takarítjuk a filtert.

9. Miért folyik akkor is az olaj, amikor a gép már leállt?

A gép kikapcsolása után is marad benne olaj, ezért érdemes az olaj-dobozt a helyén hagyni még minimum 10 percig.

10. Használat alatt a gép nagyon forró, mit tegyek?

A gép biztonsági és önvédelmi programmal lett ellátva, a normális legmagasabb hőmérséklete 50 fok. Ha efölé megy, magától leáll.

11. Ha a tartály nem üres, miért nem állt le a gép?

Kívülről nem látjuk feltétlenül, hogy maradt-e még benne valami. Ha még nem teljesen üres, addig dolgozik, amíg be nem fejezi a teljes sajtolást.

12. Ha az új gépnek furcsa szaga van, mi lehet a baj?

Minden egyes gép tesztelve van az értékesítés előtt, ezért esetleg maradhatott benne valami. Tanácsoljuk, hogy az első használat előtt legyen kitakarítva.