

WARTMANN®
BY **RONIC**®



INSTRUKCJA OBSŁUGI
PRASA DO OLEJU WARTMANN®
IV GENERACJA

NOWA,
ULEPSZONA
WERSJA!



ZAWARTOŚĆ

WPROWADZENIE.....	3
WAŻNE.....	4
ZALECENIABEZPIECZEŃSTWA.....	5
WYBÓRIPRZYGOTOWANIESUROWCA.....	6
EFEKTYWNOŚĆPROCESU.....	7
BEZPIECZEŃSTWOOLEJUDOSPOŻYCIA.....	8
OPISURZĄDZENIA.....	9
INSTALACJANOWEJPRASYDOOLEJU.....	10
PRZYGOTOWANIEDOPIERWSZEGOUŻYCIA.....	11
POUŻYCIU.....	12
RECYKLING.....	13
ROZWIĄZYWANIEPROBLEMÓW.....	14
NAJCZĘŚCIEJZADAWANEPYTANIA.....	15

WPROWADZENIE

Gratulujemy zakupu

Jesteśmy przekonani, że korzystanie z najnowszej domowej prasy do oleju Wartmann® 4th GEN czwartej generacji sprawi Państwu przyjemność. Dzięki niej będziecie mogli cieszyć się z samodzielnie pozyskanego oleju, wolnego od wad olejów gotowych. Twój świeży olej może stać na stole w 5 minut od rozpoczęcia tłoczenia, w ilości dokładnie takiej, jaka jest Ci potrzebna. To czyni prasę Wartmann® model WM-2002OP idealnym narzędziem dla miłośników zdrowej kuchni. Wykorzystaj surowiec w 100%. Wytłoczyny (makuch) z nietuskanych nasion to bogactwo błonnika. Ponieważ zawierają resztki tłuszczu nadają się do pielęgnacji ciała - peelingu.

Zrób własny olej

W nowej prasie Wartmann® można tłoczyć oleje

- z nasion m.in.: arganu, chia, czarnuszki, dyni, gorczycy, herbaty, kolendry, konopi, lnu, maku, ostropestu, migdałów, rzepaku, sezamu, słonecznika, wiesiołka, lnianki
- z orzechów m.in.: brazylijskich, kokosa i wiórków kokosowych, laskowych, makadamia, nerkowca, pistacjowych, włoskich, ziemnych, kokosowych

Nic nie stoi też na przeszkodzie w stworzeniu własnej mieszanki nasion i orzechów do wytłoczenia oleju. Prasa Wartmann® jest bardzo prosta w użyciu - wszystko czego trzeba, to umieszczenie nasion i orzechów w leju zasypowym i wybranie odpowiedniego programu.

Wykorzystaj surowiec w 100 %

Głównym zadaniem domowej prasy Wartmann® jest pozyskiwanie oleju, jednak w wielu przypadkach zastosowanie znajdują również produkty uboczne procesu, takie jak wytłoczyny. Ponieważ tzw. makuch lniany, konopny, kokosowy, czy sezamowy zawiera ok. 80 % białka może on posłużyć do stworzenia wartościowego posiłku zawierającego niewielką ilość zdrowych tłuszczów roślinnych. Zmiksuj makuch z koktajlem, dodaj do sałatki, zagęść zupę lub wykorzystaj jako naturalny suplement białkowy. Wytłoczyny (makuch) z nietuskanych nasion to bogactwo błonnika. Ponieważ zawierają resztki tłuszczu nadają się do pielęgnacji ciała - peelingu.

WAŻNE

Niniejsza instrukcja zawiera informacje dotyczące uruchomienia i użytkowania domowej prasy do oleju Wartmann®. Proszę zapoznać się z nimi uważnie i zachować instrukcję na przyszłość.

Urządzenie do użytku domowego

Prasa do oleju Wartmann jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego. W przypadku stwierdzenia użycia niezgodnego z treścią niniejszej instrukcji, lub śladów samodzielnych napraw, gwarant nie ponosi odpowiedzialności za powstałe uszkodzenia a gwarancja traci ważność.

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

Dla dorosłych

Elektryczna prasa do tłoczenia oleju jest przeznaczona wyłącznie do użytku osób powyżej 16 roku życia i nie powinna być użytkowana przez osoby młodsze, bądź osoby z niepełnosprawnością ruchową, umysłową lub sensoryczną bez odpowiedniego nadzoru osoby dorosłej, bądź prawnego opiekuna. Urządzenie należy między użyciami przechowywać poza zasięgiem dzieci.

Sprawdź podłączenie do elektryczności

Przed podłączeniem elektrycznej prasy do prądu należy upewnić się, że napięcie w gniaздkach odpowiada napięciu wyszczególnionemu na tabliczce znamionowej modelu tego urządzenia. Należy korzystać wyłącznie z gniazd z uziemieniem. Jeśli przewód, wtyczka bądź samo urządzenie są uszkodzone, należy zlecić naprawę przed powtórным użyciem, korzystając z autoryzowanego serwisu.

Zawiera elementy ruchome

Należy wystrzegać się kontaktu z ruchomymi elementami prasy. Urządzenie wyłącza się z chwilą otwarcia pokrywy. Prosimy nie uruchamiać go, jeśli osłona ujęcia wyłoków nie została zamontowana.

Zawiera gorące elementy

Zapewnij urządzeniu swobodny dostęp powietrza i kiedy silnik pracuje nigdy nie zasłaniaj szczelin wentylacyjnych znajdujących się w tylnej części obudowy. Element grzewczy zapewniający odpowiednią plastyczność wyłocznym, usytuowany jest pod białą osłoną z przodu prasy. Przed czyszczeniem zawsze pozwól mu ostygnąć.

Unikaj kontaktu z wodą

Domowa prasa do tłoczenia oleju jest urządzeniem elektrycznym. Aby ustrzec się przed porażeniem należy nie dopuścić do dostania się wody do wnętrza, nie należy też obsługiwać go wilgotnymi rękami. Ponieważ olej świetnie rozpuszcza wszelkie zanieczyszczenia, nie ma konieczności mycia zatłuszczonych elementów roboczych wodą, wystarczy do odtłuszczenia ich użyć papierowy ręcznik. W razie potrzeby można elementy obudowy przetrzeć ściereczką nasączoną wodą z delikatnym detergentem.

Uwaga: niebezpieczeństwo

Nie należy wkładać palców do leja zasypowego, gdy urządzenie jest podłączone do prądu. Oczyszczając to miejsce, należy używać małej szpatułki i zawsze uprzednio odłączyć urządzenie od zasilania.

Przed pierwszym użyciem

Przed użyciem, urządzenie należy postawić na wypoziomowanym, stabilnym podłożu. Jeśli pokrywa leja zasypowego jest uszkodzona i/lub urządzenie nie wyłącza się samoczynnie po jej otwarciu, należy zaprzestać jego użytkowania do czasu naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym. Przed czyszczeniem urządzenie musi zostać odłączone od zasilania. Nie należy zakrywać otworów wentylacyjnych, które znajdują się z tyłu urządzenia. Metalowe elementy robocze urządzenia tj. moździerz śrubowy i nakrętka mogą być fabrycznie pokryte lepką spożywczą substancją konserwującą, aplikowaną na czas transportu. Przed pierwszym użyciem można ją usunąć, myjąc gąbką gorącą wodą z płynem do naczyń lub przetrzeć ręcznikiem papierowym nasączonym alkoholem.

WYBÓR I PRZYGOTOWANIE SUROWCA

Jakiego surowca szukać?

Wysoka jakość surowca jest warunkiem sukcesu tłoczenia oleju. Podstawowe parametry, o które warto zadbać, to czystość, wilgotność i odpowiednia zawartość tłuszczu. Nie wszystko, co z pozoru jest surowcem na olej, jest nim w rzeczywistości. Często te same, z nazwy, nasiona i orzechy nie są surowe, są wstępnie przetworzone, aby je użyć do innych celów. Mogły zostać uprażone, odtłuszczone, doprawione do smaku. Zawsze dokładnie sprawdzaj, co kupujesz, używaj dobrej jakości surowca na olej. Korzystaj z doświadczeń innych pasjonatów samodzielnego tłoczenia oleju albo skorzystaj z oferty <http://www.sklep.ronic.pl>.

Prażone orzechy i nasiona nie mogą być źródłem oleju. Większość dostępnych orzeszków ziemnych jest uprażona, nawet w skorupkach. Kupując orzeszki ziemne w skorupkach nie znaczy, że są surowe. Surowe mają wyraźnie inny smak niż prażone. Żeby uniknąć wątpliwości warto spytać sprzedawcę.

Pakowane wiórki kokosowe, są zwykle przeznaczone do wypieków cukierniczych i często w czasie obróbki podlegają procesowi odtłuszczania. Tego rodzaju surowiec nie nadaje się do tłoczenia oleju. Należy zawsze sprawdzić etykietę produktu pod kątem zawartości oleju w stu gramach.

W skorupkach czy bez?

Orzechy muszą być obrane ze skorupki przed użyciem w prasie Wartmann®, a większe rozdrobnione na kawałki ok. 5 – 10 mm. Poza nielicznymi wyjątkami, nasiona oleiste nie muszą być obierane. W przypadku konopi, należy szukać wysokiej jakości nasion o dużej zawartości tłuszczu. Jeżeli nie mamy dostępu do odpowiedniej jakości konopi, lepiej wybrać odmianę łuskaną.

Usuń piasek i kamienie

Usuń piasek i drobne kamyczki oraz inne obce materiały, które mogły znaleźć się w surowcu. Mogłyby one być przyczyną zablokowania lub uszkodzenia elementów urządzenia.

Wilgotność surowca

Wilgotność surowca jest bardzo istotna dla rezultatu tłoczenia. Na przykład: świeże orzechy włoskie powinny być przed tłoczeniem całkowicie wysuszone na powietrzu. Należy traktować jako zasadę, że wilgotność surowca powinna być około 10%. Jeśli jest niższa, wyłoczyny mogą być zbyt suche i twarde. Takie wyłoczyny mają utrudnione ujście na zewnątrz, co może być przyczyną zablokowania urządzenia. Jeśli wilgotność surowca jest wyższa niż 10%, wyłoczyny staną się mokłą pulpą i zbyt łatwo ujdą na zewnątrz, wówczas nie powstanie odpowiednie ciśnienie i oleju nie da się pozyskać.

Prostą metodą określenia zawartości wody w surowcu jest zważenie próbki surowca przed i po wysuszeniu. Włóż próbkę około 200g do piekarnika lub dehydratora, ustaw na 12 godzin temperaturę ok. 70 - 80 °C, po czym zważ ponownie. Zawartość wilgoci jest to stosunek masy wody utraconej do masy surowca przed wysuszeniem x 100%.

$$\text{Wilgotność \%} \approx (\text{masa przed suszeniem} - \text{masa po suszeniu}) / \text{masa przed suszeniem} \times 100\%$$

Jeśli surowiec jest zbyt suchy, pozostaw go w wilgotnym środowisku (np. w szczelnym pojemniku wraz z wodą w spodku) na 24 godziny. Jeśli surowiec jest zbyt wilgotny podsusz go suchym powietrzem w dehydratorze w temperaturze poniżej 40 °C. Rezultat sprawdź, jak powyżej.

EFEKTYWNOŚĆ PROCESU

Skuteczność tłoczenia

W optymalnych warunkach domowa prasa do oleju Wartmann® wytłacza 80%-90% oleju zawartego w surowcu. Te pozostałe 10%-20% tłuszczu pozostaje w wytłoczynach jako niezbędna ilość, aby były wystarczająco plastyczne i mogły bezpiecznie ująć na zewnątrz. W przemysłowym tłoczeniu tę resztę można odzyskać szkodliwą dla walorów zdrowotnych metodą ekstrakcji przy użyciu wysokich temperatur oraz chemicznych rozpuszczalników. Dlatego czysty surowiec o bazowej zawartości tłuszczu poniżej 10% np. kozieradka, amarantus nie może być użyty przy zastosowanej tutaj metodzie tłoczenia na zimno. Za to mieszanki w.w. ziaren z surowcem o wysokiej zawartości tłuszczu jak najbardziej mogą być użyte.

Zawartość tłuszczu w nasionach i orzechach

Zawartość tłuszczu w nasionach oleistych i orzechach jest różna w zależności od rodzaju, odmiany i pochodzenia. Niektóre gatunki słonecznika czy rzepaku sadzone są z myślą o produkcji oleju na biopaliwo. Zawartość oleju w nasionach słonecznika waha się więc między 30% a 50% w zależności od gatunku, a zawartość oleju w rzepaku między 45% a 50%. Czarnuszka egipska ma dwa razy więcej tłuszczu niż polska. Zawsze należy sprawdzić zawartość tłuszczu na etykiecie opakowania.

Przykładowe wartości:

Typ orzecha	Zawartość tłuszczu
Migdały	54%
Orzech nerkowca	46%
Orzech laskowy	62%
Kasztan jadalny	2%
Świeży kokos	35%
Suszony kokos	64%
Orzech makadamia	72%
Orzech brazylijski	67%
Orzech pecan	67%
Orzeszki ziemne	47%
Pistacje	54%
Orzech włoski	64%
Konopie	43%
Sezam	45%
Siemię lniane	38%

BEZPIECZEŃSTWO OLEJU DO SPOŻYCIA

Zasady higieny

Po zakończeniu tłoczenia prawidłowo wyczyść prasę do oleju Wartmann®, szczególnie jeśli ma być nieużywana przez dłuższy czas. Jeśli tłoczysz zaraz po sobie różne oleje o nieznacznie różnym smaku, nie musisz czyścić prasy. Nie tłocz oleju przeznaczonego do spożycia zaraz po tłoczeniu oleju do celów kosmetycznych, np. z arganu, bez międzyoperacyjnego czyszczenia części roboczych.

Alergie i nietolerancje pokarmowe

Zawsze weź pod uwagę, że pewna część ludzi jest uczulona na orzechy. Alergie są spowodowane przez zawarte w nich białka i dlatego niektóre osoby mogą mieć alergię na uboczny produkt tłoczenia – makuch. Olej tłoczony z tych orzechów będzie również zawierał niewielką domieszkę uczulającego białka, dlatego nie można wykluczyć, że spożycie oleju też może wywołać reakcję alergiczną. Jeśli masz jakiegokolwiek wątpliwości, skonsultuj się ze swoim alergologiem.

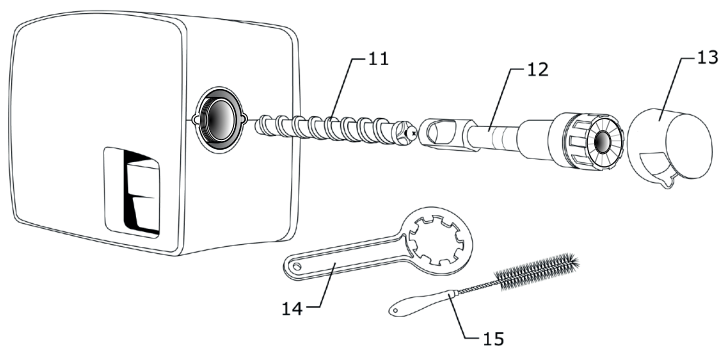
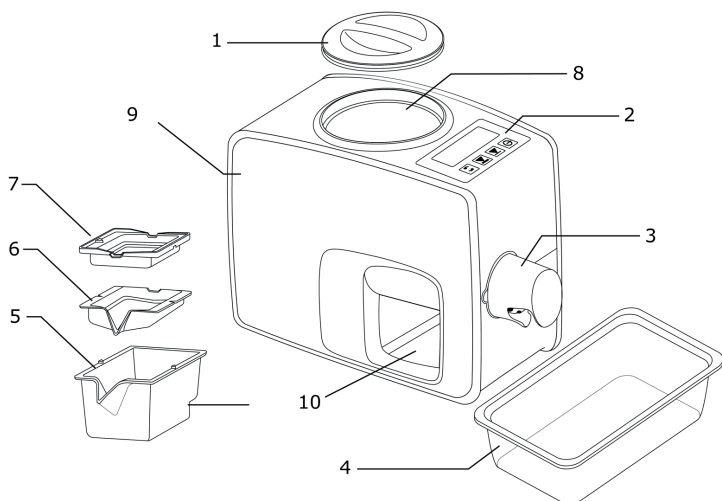
Właściwości toksyczne

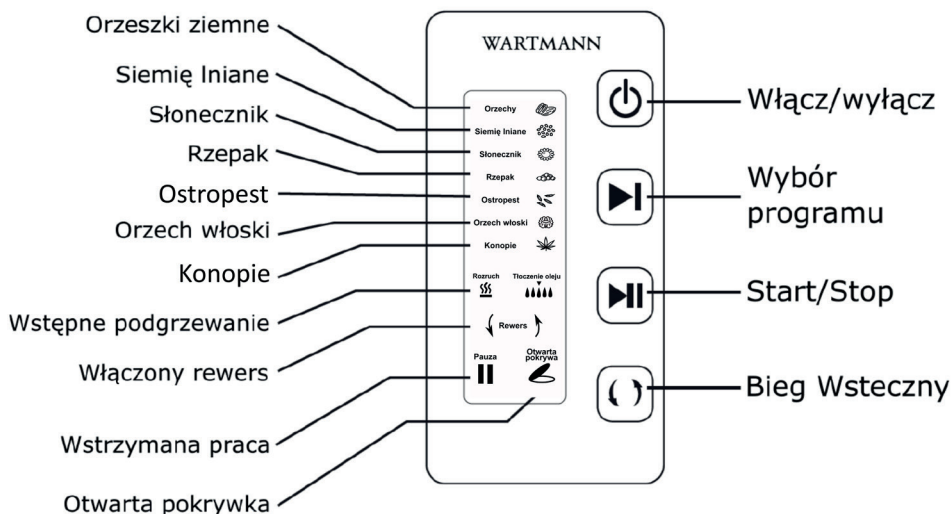
Gorzkie migdały mogą zawierać toksyczny cyjanek; unikaj ich stosowania, użyj słodkich migdałów. Zawsze sprawdź, czy dany produkt zawiera to czego oczekujesz, a w razie wątpliwości zaczerpnij porady u sprzedawcy. Dla przykładu, olej rzepakowy przeznaczony do konsumpcji przez ludzi nie powinien zawierać kwasu erukowego i glukozynolanu.

Model	WM-2002-OP
Napięcie	220-240 volt / 50 Hz
Moc	510 Watt
Waga	6,8 Kg
Wymiary	355 X 178 X 264 mm (L x W x H)

OPIS URZĄDZENIA

- | | | | | | |
|----|--------------------|-----|-------------------|-----|---------------------|
| 1. | Pokrywa | 6. | Ociekacz | 11. | Moździerz śrubowy |
| 2. | Panel sterowania | 7. | Filtr | 12. | Tunel moździerza |
| 3. | Ośłonka wylotu | 8. | Lej zasypowy | 13. | Ośłonka wylotu |
| 4. | Pojemnik na makuch | 9. | Korpus urządzenia | 14. | Klucz do otwierania |
| 5. | Zbiornik na olej | 10. | Tacka ociekowa | 15. | Wycior |





INSTALACJA NOWEJ PRASY DO OLEJU

Rozpakowanie i umiejscowienie

Urządzenie należy wyciągnąć z pudełka i usunąć wszelkie elementy opakowania. Można usunąć też naklejki ostrzegawcze, ale trzeba koniecznie pozostawić tabliczkę znamionową z klasyfikacją urządzenia i z numerem seryjnym. Prasę należy ustawić w pobliżu źródła elektryczności, na płaskim, równym podłożu, tak, by nie stwarzać ryzyka przewrócenia i zapewnić właściwą wentylację.

Kontrola stanu urządzenia

Ostłonę wylotu wytłoczniny należy zdemonstrować pociągając na zewnątrz bez przekręcania. Następnie należy odkręcić nakrętkę przekręcając w lewą stronę, w miarę potrzeby posługując się będącym w zestawie kluczem. Aby wyciągnąć tunel roboczy i śrubowy moździerz i sprawdzić go na obecność uszkodzeń i/lub zabrudzeń, należy zrobić to chwytając za czarną nakrętkę. W razie potrzeby części te należy wyczyścić. Aby ponownie je zamontować Po ponownym założeniu trzeba upewnić się, że moździerz wszedł na całą swoją długość. Jeśli nie, to tunelu nie da się ponownie założyć. Aby rozwiązać ten problem, należy delikatnie poruszać moździerzem w przód i w tył oraz pokręcić w prawo i w lewo, do skutku. Po ponownym umiejscowieniu tunelu w otworze nakrętkę należy przykręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Trzeba przy tym pamiętać, żeby eliptyczny otwór w tunelu był skierowany w górę. Ostatnią czynnością będzie założenie na powrót osłony ochronnej. Dzióbek ujścia odpadu powinien wówczas być skierowany w dół.

Podłączenie do sieci

Prasa Wartmann™ jest wyposażona w odłączany przewód zasilający. Połącz przewód z urządzeniem wciskając końcówkę przewodu w specjalne gniazdo w tylnej części korpusu. Teraz prasa jest gotowa do pierwszego podłączenia do sieci. Zawsze korzystaj przy tym z gniazda z uziemieniem.

PRZYGOTOWANIE DO PIERWSZEGO UŻYCIA

Ustawienie akcesoriów

Pojemnik na wytlóczyzny należy umieścić z przodu urządzenia, dokładnie pod osłoną wylotu. Filtr oleju razem z ociekaczem należy umieścić na wierzchu pojemnika na olej i razem wsunąć w kwadratowy otwór z boku urządzenia. Wewnątrz otworu, na spodzie znajduje się wyjmowana tacka ociekowa. Sprawdź jej położenie przed wsunięciem pojemnika na olej.

Napełnienie surowcem na olej

Umieszczamy orzechy lub ziarna w prasie. Należy używać tylko orzechów i nasion pozbawionych łupiny, dobrze też rozbić większe orzechy na mniejsze kawałki. Po otwarciu pokrywy, surowiec wysypujemy od góry nie przekraczając pojemności leja zasypowego. Większe kawałki orzechów i zabrudzenia można usunąć szpatułką. Upewniając się, że pokrywa leja zasypowego jest zamknięta, podłączamy urządzenie do sieci.

Uruchamianie prasy

Po zamknięciu wieczka pokrywy należy wcisnąć przycisk start/stop. Po sygnale dźwiękowym zaświeci się zielona kontrolka wybranego programu.

Wybór programu lub funkcji

Prasa Wartmann® ma siedem automatycznych programów dedykowanych określonym rodzajom surowca oraz bieg wsteczny. Aby wybrać potrzebny program naciśnij przycisk zmiany programu >| raz lub więcej razy, dopóki nie zaświeci się on na wyświetlaczu na zielono. Programy na wyświetlaczu odpowiadają nazwom przedstawicieli grup surowców, których odpowiedniki znajdziesz w tabeli:

Program	Oznaczenie	Rodzaj surowca dostosowany do tego programu
1	Orzechy	Orzeszki ziemne, laskowe, piniowe, nerkowca, makadamia
2	Siemię lniane	Sezam, nasiona bawełny, nasiona herbaty, mak
3	Słonecznik	Nasiona rzepy, czarnuszka, nasiona arganu, lnianka (olej rydzowy), wiesiołek
4	Rzepak	Siemię lniane, len złoty, rzepak, chia, kokos, gorczyca biała,
5	Ostropest	Ostropest, kokos, chia, gorczyca biała, kolendra, kmin rzymski, nasiona grejpfruta, słonecznik niełuskany, dynia niełuskana
6	Orzech włoski	Mieszanka orzechów i nasion, dynia, orzech włoski, wysuszony miąższ awokado
7	Konopie	Konopie, mieszanka orzechów i nasion, wysuszony miąższ awokado

Rozpoczęcie tłoczenia

Po wyborze odpowiedniego programu naciśnij przycisk Start/Stop. Wówczas zaświeci się na czerwono wskaźnik wstępnego podgrzewania i będzie to znaczyło, że urządzenie podgrzewa wylot wytłocznym w celu uzyskania temperatury odpowiedniej dla danego rodzaju surowca, w zależności od programu. Jak tylko urządzenie się nagrzej, czerwona kontrolka zgaśnie i rozpocznie się tłoczenie oleju. Wtedy zapali się zielony wskaźnik tłoczenie oleju/Extract Oil. Po chwili do pojemnika zaczną spadać kawałki wytłoczyn a do zbiornika pierwsze krople oleju.

Chwilowe zatrzymanie - pauza

Jeżeli otworzysz pokrywę, proces zostanie chwilowo wstrzymany. Chwilowe zatrzymanie jest również możliwe poprzez naciśnięcie przycisku Start/Stop, wówczas zaświeci się wskaźnik Pauzy. Kiedy proces tłoczenia został wstrzymany, powinien być ponownie zrestartowany przyciskiem Start/Stop, nie jest to możliwe tylko przez ponowne zamknięcie pokryw.

Powtórne włączenie po pauzie

W celu kontynuowania tłoczenia po chwilowym zatrzymaniu wciśnij przycisk Start/Stop. Wtedy wskaźnik tłoczenie oleju/Extract Oil znów się zaświeci. Jeżeli prasa ostygła zbyt podczas pauzy, najpierw zaświeci się wskaźnik podgrzewanie/Preheating i dopiero, gdy ponownie się nagrzej, proces tłoczenia załączy się znowu.

Odblokowanie zatoru

Czasem kawałek orzecha lub ziarna może zatrzymać się na spodzie leja zasypowego. Wtedy naciśnij Start/Stop, a następnie wciśnij przycisk Reverse i trzymaj przez 5 sekund. Śruba moździerza zacznie wówczas obracać się do tyłu i poruszy zator. Kiedy to nastąpi, włącz ponownie Start/Stop. Nigdy nie próbuj usuwać blokujących elementów palcami, kiedy urządzenie jest podłączone do sieci.

Uzupełnianie surowca

Kiedy zamierzasz wytłoczyć więcej oleju, może nie wystarczyć jednorazowe napełnienie leja zasypowego. Wówczas możesz wstrzymać tłoczenie, żeby uzupełnić surowiec. W tym celu możesz na ten czas włączyć pauzę. Jak tylko braknie ziaren lub orzechów, po prostu naciśnij Start/Stop, otwórz pokrywę i uzupełnij surowiec, po czym ponownie włącz Start/Stop, a tłoczenie oleju będzie kontynuowane.

Samoczynne zatrzymanie tłoczenia

Tłoczenie oleju będzie automatycznie zatrzymane, kiedy zabraknie surowca. **Kiedy wszystkie nasiona lub orzechy wyjdą z leja zasypowego, prasa będzie jeszcze pracować przez minutę, aż wytłoczy olej z ostatniego kawałka. Wtedy automatycznie się zatrzyma, a zielony wskaźnik procesu tłoczenia zgaśnie.** Aby mieć mniej pracy przy czyszczeniu, **zaleca się pozwolić prasie na automatyczne zatrzymanie.** Wtedy wewnątrz nie pozostanie żadne nie przetworzone ziarenko, a i ilość pozyskanego oleju będzie większa.

Zbieranie wytłoczonego oleju

Aby móc cieszyć się własnoręcznie wytłoczonym olejem, praca urządzenia musi dobiec końca. Dzieje się to automatycznie po przetworzeniu całego surowca. Po wyjęciu pojemnika na olej, kilka kropel może spaść na tackę ociekową. Jest to naturalne, sama kuweta może być łatwo zdemonstrowana i wyczyszczona. Aby nie marnować oleju i ułatwić sobie utrzymanie czystości, warto poczekać kilka minut, aż reszta oleju ścieknie.

Zabezpieczenie wytłoczonego oleju

Bezpośrednio po wytłoczeniu, olej może zawierać lekką zawiesinę i być mętny. Po odstawieniu na kilka

godzin, drobinki utworzą osad na dnie pojemnika. Można wtedy ostrożnie zlać olej z nad osadu i korzystać z czystego oleju. Zawiesisty olej może nie wygląda najlepiej, ale smakuje wspaniale, jest też bogatszy w wartości odżywcze.

Olej należy przechowywać w szczelnym pojemniku, żeby zapobiec utlenianiu w kontakcie z powietrzem. Pojemnik z olejem należy przechowywać w lodówce, przez okres nieprzekraczający 1 miesiąca, jednak aby wykorzystać wszystkie walory zdrowotne oleju, w tym nietrwałe antyoksydanty, najlepiej spożyć go bezpośrednio po wytlóczeniu. Przyjmuje się, że do dwóch trzech dni olej zimno tłoczony zachowuje pełnię wartości.

Tłoczenie różnych olejów

Jeżeli chcesz tłoczyć różne oleje, jeden po drugim, zaraz po sobie, wyczyść prasę pomiędzy tłoceniami. Jeśli tego nie zrobisz, pozostałości po poprzednim oleju mogą wpłynąć na smak następnego.

Wyłączanie prasy po pracy

Możesz wyłączyć swoją prasę poprzez naciśnięcie przycisku włącz/wyłącz. Kiedy wszystkie wskaźniki na panelu sterującym zgasną, oznacza to, że urządzenie zostało wyłączone.

PO UŻYCIU

Kiedy czyścić

Czyść prasę Wartmann® po każdym użyciu. Po wyłączeniu elementy robocze będą jeszcze gorące, dlatego warto poczekać kwadrans lub czyścić zważając na wyższą temperaturę nakrętki oraz śrubowego moździerza. Urządzenie może być czyszczone tylko po odłączeniu od elektryczności.

Czyszczenie metalowych elementów roboczych

Zdejmij osłonę zabezpieczającą z przodu urządzenia. Następnie odkręć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara czarną nakrętkę i wyciągnij tunel na zewnątrz. Jeśli trzeba, użyj załączonego klucza. Po wyjęciu tunelu wyciągnij na zewnątrz moździerz śrubowy.

Moździerz i tunel z nakrętką wyczyść papierowym ręcznikiem. Wnętrze tunelu wyczyść specjalnym wyciorem, a następnie osusz zwitkiem ręcznika papierowego. Zwróć szczególną uwagę, czy dwie szczeliny na tunelu są drożne. Jeśli są zablokowane, olej nie będzie mógł wypłynąć. Sprawdź stan wnętrza po tunelu, wyczyść jeśli trzeba. Jeśli trzeba możesz użyć gąbki z detergentem do usunięcia resztek oleju. Wytrzyj do sucha, aby mieć pewność, że żadna wilgoć nie pozostała.

Czyszczenie plastikowych elementów roboczych

Wyczyść pojemnik na wytloki, zbiornik oleju, sitko i ociekacz używając ręcznika papierowego. W miarę potrzeby możesz je umyć wodą z detergentem, ale wysusz koniecznie przed kolejnym użyciem. Nie używaj ostrej gąbki, która porysuje powierzchnię i przez co będzie w przyszłości trudniejsza do umycia.

Czyszczenie pozostałych elementów

Jeżeli jest potrzeba możesz przetrzeć pokrywę, lej zasypowy i obudowę prasy za pomocą wilgotnej ściereczki.

Montaż po czyszczeniu

Po zakończeniu czyszczenia włóż z powrotem moździerz śrubowy i tunel do wnętrza prasy. Trzeba upewnić się, że moździerz wszedł na całą swoją długość. Jeśli nie, to tunelu nie da się ponownie założyć. Aby rozwiązać ten problem, należy delikatnie poruszać moździerzem w przód i w tył oraz pokręcić w prawo i w lewo, do skutku. Po ponownym umiejscowieniu tunelu w otworze nakrętkę należy przykręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Trzeba przy tym pamiętać, żeby eliptyczny otwór w tunelu był skierowany w górę. Ostatnią czynnością będzie założenie osłony ochronnej.

Przechowywanie akcesoriów

Zbiorniczek oleju, sitko i ociekacz mogą być przechowywane w miejscu, gdzie znajdują się podczas tłoczenia – w prostokątnym otworze z boku urządzenia. Klucz, wycior i pojemnik na wytłoki mogą być składowane razem z korpusem prasy.

Przechowywanie prasy Wartmann®

Po zakończeniu czynności konserwacyjnych prasa do oleju Wartmann® powinna być składowana w suchym, czystym i bezpiecznym miejscu.

RECYKLING



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Jako firma szanującą zasoby naturalne i sprzyjającą ochronie środowiska naturalnego, zwracamy się do Was o bezpłatne przekazywanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu recyklingu odpadów powstałych ze sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ewentualnie do naszego sklepu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

SYMPTOM/OBJAWY	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Prasa Wartmann® nie działa. Żadne kontrolki się nie świecą.	Przewód zasilający nie jest podłączony do sieci.	Podłącz przewód zasilający do gniazda z uziemieniem.
j.w.	Przewód zasilający nie jest podłączony do gniazda w prasie.	Wciśnij końcówkę przewodu zasilającego w odpowiednie gniazdo w tylnej części prasy.
j.w.	The Wartmann® nut oil press is not switched on.	Press the On/Off button.
Prasa Wartmann® nie działa. Wskaźnik nagrzewania się świeci.	Prasa Wartmann® się jeszcze nagrzewa.	Poczekaj aż prasa osiągnie właściwą temperaturę.
Prasa Wartmann® nie działa. Wskaźnik tłoczenia się świeci.	Tłoczenie oleju zostało wstrzymane.	Wciśnij przycisk Start/Stop.
Wskaźnik tłoczenie oleju <i>Extract Oil</i> się świeci, a wytłoki nie wychodzą.	Lej zasypowy nie został napełniony surowcem.	Napełnij lej zasypowy nasionami lub orzechami.
j.w.	Tłoczenie oleju jest w fazie początkowej	Poczekaj chwilę.
j.w.	Coś blokuje ujście leja zasypowego.	Wciśnij Start/Stop. Następnie przytrzymaj przycisk Reverse przez 5 sekund i wciśnij znowu Start/Stop.
j.w.	Kawałki orzechów są za duże i nie mieszczą się do eliptycznego otworu na dnie leja zasypowego.	Rozdrobnij orzechy i spróbuj znowu.
Wytłoki wychodzą, olej nie kapie.	Tłoczenie dopiero startuje.	Poczekaj chwilę.
j.w.	Orzechy nie nadają się do tłoczenia oleju.	Użyj orzechów odpowiedniej jakości, nie prażonych.
j.w.	Przepływ jest zablokowany.	Wyciągnij elementy robocze: tunel i moździerz i udrożnij szczeliny w tunelu.
Prasa zatrzymała się po 45 minutach ciągłej pracy.	Urządzenie się zatrzymało z powodu przegrzania.	Poczekaj 30 minut, aż prasa ostygnie.
j.w.	j.w.	Jeżeli nadal nie chce wystartować i jesteś pewien, że prasa ostygła, wyciągnij wtyczkę z gniazdka na 10 sekund i spróbuj znowu.
Pojawił się dym.	Prasa jest przegrzana lub nawet uszkodzona.	Natychmiast odłącz urządzenie od sieci. Skontaktuj się z serwisem.
Wytłoki są mokre, nie cieknie olej.	Orzechy są nie wystarczająco suche, albo niewłaściwej jakości.	Użyj orzechów odpowiednio suchych.
Prasa się zatrzymała, pomimo że jest jeszcze dużo nasion	Orzechy/nasiona są zbyt suche.	Usuń nasiona/orzechy i wyczyść elementy robocze. Spróbuj z bardziej wilgotnym surowcem.
Prasa się zatrzymała, pomimo, że jest dużo orzechów w leju zasypowym.	Duży kawałek orzecha blokuje otwór w leju zasypowym.	Rozdrobnij orzechy na kawałki o rozmiarach ok. 5 mm

Uwaga: jeżeli powyższe wskazówki nie pomogły rozwiązać problemu, skontaktuj się telefonicznie z naszym doradcą www.sklep.ronic.pl

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

1. Ile prądu zużywa urządzenie?

Silnik prasy pobiera 180W, a grzałka 330W. Należy jednak pamiętać, że grzałka pracuje jedynie przez krótką chwilę do momentu nagrzania się. Przy praktycznym obliczaniu kosztów użytkowania prasy (wyłączając z obliczeń grzałkę, która pracuje jedynie przez moment) to około 20 groszy/0,5 godziny pracy.

2. Czy w urządzeniu można używać produktów innych, niż te wskazane w instrukcji?

Tak, zalecamy jednak mieć na uwadze, że producent nie gwarantuje powodzenia pracy w przypadku produktów innych niż te, które zostały wymienione. Prasa jest bezpieczna w użytkowaniu, w razie problemów związanych z pracą urządzenia, wyłączy się. Najgorszym skutkiem niepoprawnej pracy może być zablokowanie żołądka. Na rynku dostępne są różne surowce zawierające olej, nie wszystkie jednak nadają się do tłoczenia oleju. Soja lub kukurydza zawierają jedynie 10% tłuszczu i właśnie przez niską jego zawartość nie są zalecane do prasy Wartmann. Niektóre rodzaje wiórków kokosowych zostały wyprodukowane do wypieków, nie jako surowiec na olej, tłoczenie z nich oleju może się nie udać.

3. Dlaczego olej jest mętny?

Olej tłoczony na zimno zawsze zawiera pewną ilość osadu, który po około godzinie opada na dno pojemnika. Mętny olej jest całkowicie zdatny do spożycia, w większości przypadków jest wręcz bardziej aromatyczny.

4. Czy tłoczenie oleju jest skomplikowane?

Samodzielne tłoczenie oleju nie jest technicznie skomplikowane, wymaga jednak doświadczenia. Warunki pracy urządzenia, a także jakość wytlóconego oleju zależą od właściwego wyboru surowca. W tym przypadku teoria nie zastąpi osobistego doświadczenia. Zachęcamy więc, by próbować i nie zniechęcać się chwilowymi niepowodzeniami ponieważ w nagrodę mogą otrzymać Państwo samodzielnie wytlócony, smaczny i przede wszystkim zdrowy olej. Po więcej informacji na temat doświadczenia w tłoczeniu oleju oraz inspiracje polecamy odwiedzić strony blogerów oraz przeczytać artykuły zamieszczane na naszej stronie:

<https://sklep.ronic.pl/blog>

<https://www.facetikuchnia.com.pl/domowa-prasa-do-oleju/> - tłoczenie oleju w kuchni

<https://www.mydiamo.pl/pl/n/list> - użycie prasy w celach kosmetycznych

5. Ile czasu prasa może pracować non-stop?

Jedynym co ogranicza ciągłą pracę urządzenia jest temperatura silnika. W prasie wykorzystano nowoczesny silnik indukcyjny, który nie ulega szybkiemu nagrzewaniu. W temperaturze pokojowej może pracować nawet **do 40 minut w jednym cyklu**. Po tym czasie urządzenie zostanie wyłączone przez bezpiecznik termiczny. Przy wykorzystaniu zewnętrznego źródła chłodzenia, jak wentylator, można przedłużyć czas pracy ciągłej.

6. Jak znaleźć dobry surowiec na olej?

Można szukać metodą prób i błędów. Urządzenie jest na tyle odporne, że słabej jakości surowiec może jedynie spowodować jego zatrzymanie. Wówczas wystarczy włączyć rewers i usunąć zator. Polecamy sprawdzonej jakości nasiona i orzechy marki „Naturalny pokarm” dostępne m.in. w naszym sklepie www.sklep.ronic.pl.

7. Dlaczego olej wypływa po zakończeniu pracy?

Olej jest cieczą o dużej lepkości, więc ma prawo sączyć się jeszcze kilka minut. Dlatego po wyłączeniu urządzenia warto spokojnie poczekać i wyjąć pojemnik dopiero, jak olej przestanie kapać.

8. Jak czyścić urządzenie?

Śrubę żołądka czyścimy ręcznikiem papierowym, tunel żołądka za pomocą wyciora; pojemnik, ociekacz i filtr pod bieżącą gorącą wodą. Uwaga żeby zaoszczędzić sobie pracy, nigdy nie wyłączaj urządzenia dopóki samo się nie wyłączy. Wówczas w części roboczej pozostanie minimalna ilość odpadu.



DZIĘKUJEMY WAM,
ŻE JESTEŚCIE Z NAMI
OD 1993 ROKU

wieczna radość obsługi klienta



Śledź nasz fanpage i kanał na youtube i bądź
na bieżąco z najnowszymi przepisami!



WARTMANN®

