

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

HOUSEHOLD OIL PRESS

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

HOUSEHOLD OIL PRESS

MODEL: KYL-380



KYL-380K



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

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

Symbol	Symbol Description
	Warning: To reduce the risk of injury, the user must read the instructions manual carefully.
	This symbol, placed before a safety comment, indicates a kind of precaution, warning, or danger. Ignoring this warning may lead to an accident. To reduce the risk of injury, fire, or electrocution, please always follow the recommendation shown below.
	CORRECT DISPOSAL: This product is subject to the provision of European Directive 2012/ 19/EC. The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices.

FCC INFORMATION

CAUTION: Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment!

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

- 1) This product may cause harmful interference.
- 2) This product must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

WARNING: The party does not expressly approve changes or modifications to this product. Responsibility for compliance could void the user's authority to operate the product.

Note: This product has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device pursuant to Part 15 of the FCC Rules, These limits

are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

This product generates, uses and can radiate radio frequency energy, and if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this product does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the product off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures.

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the distance between the product and receiver.
- Connect the product to an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for assistance.

SAFETY INSTRUCTION

1. Do not share the same power supply with other high-power appliances. Please use a three pole safety socket with grounding protection.
2. It is strictly prohibited to immerse the machine, power cord, and heater in water or other liquids.
3. When the machine is running, it must be carefully monitored to avoid accidents.
4. When damage is found to components, especially safety protection devices and power cords, please do not use them. Do not attempt to repair them yourself. Instead, seek professional repair to avoid accidents.
5. Do not allow children or disabled individuals to operate this machine without any guidance or supervision; Do not use your fingers to manipulate the raw materials at the feeding port, and do not use your fingers to approach the feeding port of the squeezing chamber when the machine is working.
6. This machine should be used away from high temperatures, high humidity, and open flames. Please place this machine on a stable

countertop that can withstand enough weight. The countertop should be solid marble or wood, and a soft cloth should be placed on the surface of the hollow countertop to avoid resonance.

7. Do not touch or move any components while the machine operates.

8. The host cannot be rinsed with water and cannot be wiped with Tena water. Please use a dry cloth to wipe it clean; When wiping the host or components with a damp cloth, be sure to unplug the power plug.

9. When the machine is working, the pressing rod and heating component of the machine body are at high temperature. Do not touch them with your hands to avoid burns. When disassembling and cleaning, please wear anti scalding gloves or let the machine cool before proceeding.

10. It is strictly prohibited to use fingers or hard objects such as metal to poke the raw materials inside the pressed hibiscus, to prevent them from getting entangled and pinching fingers or damaging the machine.

11. When unplugging the plug, it is necessary to hold the plug by hand and do not pull the power cord or touch it with wet hands.

12. If you need to work for a long time, please wait for half an hour before starting work.

13. After the pressing is completed, let the machine idle for 3 minutes after the oil is completely discharged, then press the reverse button and reverse for more than 1 minute, so that the pressing rod in the pressing chamber can be easily separated during disassembly.

14. After use, please make sure to unplug the power plug.

PRECAUTIONS FOR RAW MATERIAL PRESSING

1. Wet raw materials cannot be used for oil pressing, otherwise it will clog the pressed hibiscus, and the heater switch cannot be turned off during the pressing process.

2. The raw materials can be stir-fried in induction cookers, microwaves, and electric pottery ovens, which are cooked about six to seven times. They will not damage the raw materials, cause powder production, and have no oil production.

3.The wet residue that has been pressed should not be repeatedly pressed, otherwise it is easy to block the pressed hibiscus without cutting off the material.

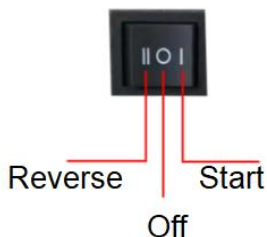
4.Do not stir fry the raw materials until they are crispy before pressing, as it is easy to only produce powder without oil.

5.When using a microwave for heating, please use a microwave specific plate or plastic plate. Most ceramic plates will block microwave heating, preventing the raw materials from being heated.

6.All raw materials that need to be roasted and heated can only be roasted and fried until about 60% cooked. And it must be pressed completely while the raw materials are kept warm. After baking and frying, the raw materials will become hard and brittle when cooled. After cooling, pressing again will result in very little oil and powder.

7.After pressing, make sure to let the machine idle for a few minutes before stopping. After stopping, press the reverse button for about 1 minute. This will clean up the remaining material in the pressing and boring, and the pressing and boring can be easily separated, disassembled, and cleaned. The heater can be turned off about five minutes in advance because there is still remaining heat inside the heater to provide, resulting in a longer lifespan of the heater.

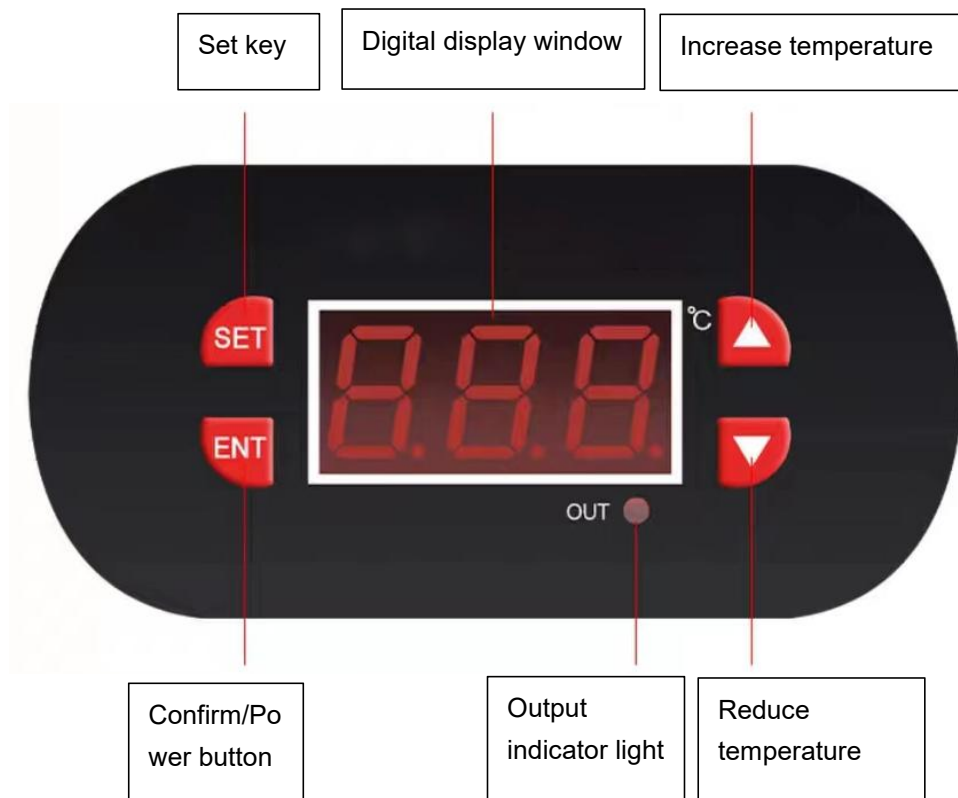
8.There is a red switch at the back of the machine, which is the heating switch. The red indicator light is on, indicating that the heater is working.



9.The black switch at the back of the machine is the reverse switch /stop/Start.

10.There is a safety tube inside the overload protection, which serves to protect the machine.

11. Control temperature setting (for KYL-380K): Press  the key once to display the control temperature, and in an abnormal flashing state, press  the up or down  key to change the control temperature and then press  the key to confirm,  Confirm/Power button, press and hold  Set key  Increase temperature  Reduce temperature.



KYL-380K Temperature control panel

OPERATING INSTRUCTIONS

一、Installation steps

- Step 1: Insert the squeezing rod from the base into the motor drive shaft.
- Step 2: Insert the squeezing frame into the squeezing rod and insert it into the base.
- Step 3: Insert the pin into the circular hole at the bottom of the base to secure the squeezing rod.
- Step 4: Lower the top cover.
- Step 5: Install the hopper.
- Step 6: Complete.



二、Operation process

1. Plug in the power.
2. Start the preheating switch and preheat for 5-10 minutes.
3. After preheating is completed, press the start switch to start pressing.
4. After pressing the raw materials, turn off the preheating and idle for 2 minutes before turning off the start button.
5. Press and hold the reverse button for about 1 minute to clean the squeezing frame.
6. Settle the extracted oil for 8 hours and store it in a glass bottle. The oil

sauce at the bottom of the precipitate can also be used as a seasoning.

三、Dismantling method

1. Before disassembling the squeezing rod, press the reverse button continuously for at least 1 minute to remove any residue, so that the squeezing rod can be easily separated.
2. Just after pressing the oil, the pressing rod is at high temperature. Please wear anti scalding gloves to disassemble, or let the pressing rod cool for a period of time before disassembling.
3. Pull out the plug, press the start button, and use the torque of the motor to push the squeezing frame outward.
4. If the squeezing rod cannot be removed by hand, use a pin to push the squeezing rod at the front end of the squeezing frame.
5. Clean the squeezing rod with a brush. If there is any residue that is tightly attached to the squeezing rod, please scrape it off with a small metal object (the more water the raw material contains, the residue will stick to the squeezing rod. The tighter the squeezing rod, you can use a small metal scraper), or soak it in water for a few hours and then brush it clean with a tube brush.
6. Do not use acid, alkali, soda, or materials with abrasives for cleaning. After cleaning, the squeezing rod should be wiped dry or blown dry to store water. Other parts of the machine are strictly prohibited from entering water or any liquid.



Key points to note:

After the oil extraction is completed, press the "reverse" button and reverse for more than 1 minute to facilitate material return and cleaning. When the pressing frame cools down, the remaining residue inside the pressing frame will become hard, and the pressing rod will get stuck inside the pressing frame and difficult to remove. If there is a power outage midway, please turn off the start switch, unplug the power, and turn on the preheating for more than 20 minutes when the power is on. Only after the

slag inside the softened frame is cleared can the machine continue to press. If the cold start machine gets stuck (similarly, if the preheating switch is also turned off after stopping for a long time midway without pressing, it should also be preheated before starting).

What are cold pressing and hot pressing:

1. Cold pressing means that the raw materials have not been stir fried or roasted,
2. The meaning of hot pressing is that the ingredients have been stir fried or roasted,

Whether it is cold pressing or hot pressing, the machine heater must be preheated for about 5 to 10 minutes before pressing the raw materials. After the machine starts, please add a small amount of raw materials first, and wait for the slag to be evenly discharged before adding more raw materials. Suggest adding particles with a size of 10mm and a moisture content of less than 6% in the raw materials.



It is normal for a little oil to appear at the slag outlet at the beginning of each oil extraction process

Olive kernel pressing method:

1. Remove the olive core from the olive.
2. Take out the olive kernels from the olive kernels and cut them into about 10mm sized particles. The olive kernel ingredients must be dry, with a moisture content of about 6%. If the ingredients are damp, they can be baked for about 50% or sun dried or air dried.
3. After preparing the raw materials, preheat the machine heater switch in advance for about 5 to 10 minutes.
4. Turn on the machine start switch.
5. Put in the raw materials.



Peanut pressing method:

It is recommended to use regular sized peanuts with a moisture content of less than 6%. Peanuts should not be too damp as oversized peanuts can cause uneven cutting. It is recommended to stir fry or bake peanuts in half or six portions, and bake at a temperature of about 150 degrees Celsius for about three minutes. The duration of roasting depends on the moisture content of the raw materials, so that the extracted oil is more fragrant and pure.

Coconut kernel pressing method:

Coconut kernels are large in size and must be cut into 10MM particles to remove moisture. The pressing method is the same as olive kernels.

Sesame pressing method:

Sesame can be cold pressed or hot pressed, and the specific pressing method can refer to the pressing method of peanuts (the heating time can be slightly shorter than peanuts, and you can hear a crackling sound. In the early stage, use a small amount of sesame to try pressing to control the baking temperature). Note that if it is white sesame and peeled sesame, mix half of the black sesame and press together.

Flaxseed pressing method:

You need to turn on the heating switch for 5-10 minutes before starting the oil extraction (all oil materials need to be preheated before extraction). Do not turn off the heating midway. Sometimes, you may encounter powder production even when heating on cold days. You can heat the raw materials slightly before pressing. If oil is sprayed at the slag outlet, it

indicates that the raw material contains too much water.

Pumpkin seed pressing method:

Please select small and medium-sized pumpkin seeds that are full and mature in size. After being heated by the machine, the raw materials can be directly squeezed.

Soybean pressing method:

The oil content of soybeans is very low, with about 0.8 to 1.2 taels of oil per kilogram of local soybeans. Imported genetically modified soybeans will have a slightly higher oil content.

Sunflower seed pressing method:

Sunflower seeds can be divided into edible sunflowers and oil sunflowers according to their uses. An oil sunflower is a small black grain with a lot of oil. It can be pressed with a shell, or after peeling, and can be pressed cold or hot. If stir fried first and then pressed, the oil output will be higher. Before pressing, preheat for 5 to 10 minutes.

Rapeseed pressing method

Rapeseed is divided into winter rapeseed and spring rapeseed, with oil content generally ranging from 30% to 40%. Do not purchase oil that has been stored for too long, and do not have mold problems. Rapeseed needs to be hot pressed to fully separate the oil, and the roasting time for small rapeseed particles should be shorter. Generally, the water should be completely removed before pressing. The oil yield of rapeseed varies greatly among different regions and varieties.

The pressing method of perilla seeds

Perilla seeds are divided into medicinal and edible types. Please purchase edible perilla seeds. Perilla seeds do not need to be roasted and pressed directly, and the high content of linolenic acid will not be destroyed.

Oil production rate

Category	Main Parameters	Description
peanut	Oil yield38 -45%	Peanut oil content in general45 -47%
sesame	Oil yield42 -45%	sesame oil content in general 55 - 58%
Rapeseed	Oil yield28 - 35%	rapeseed oil content in general 35 -40%
Sunflower seeds	Oil yield40 -45%	Sunflower seeds oi content in general 50 - 55%
Almonds	Oil yield43 -49%	Almond soil oil content in genera45-55%
Pumpkin seeds	Oil yield33 -38%	Pumpkin seeds oil content in genera45-48%
Hazelnut kernel	Oil yield42 -46%	Hazelnut kernel oil content in genera54-65%
Flaxseed	Oil yield32 -42%	Flaxseed oil content in genera40-45%
Basil seeds	Oil yield32 -35%	Basil seeds oil content in genera38-45%
Coconut meat	Oil yield45 -60%	Coconut meat oil content in genera65-70%
Avocado	Oil yield18 -28%	Avocado oil content in genera20-30%
Soy beans	Oil yield5 -9%	Soy beans oil content in genera6-10%
Walnuts	Oil yield50 -60%	Walnuts oil content in genera55-65%
Olive meat	Oil yield50 -60%	Olive meat oil content in genera55-65%



The above data is sourced from product development center testing and is for reference only. The specific oil output rate may vary depending on the condition and quality of the product.

				
Peanut	sesame	White sesame	Sunflower seeds	flaxseed
				
Basil seeds	Rapeseed	Walnuts	Tea seed kernel	Hazelnut kernel
				
Almonds	Coconut meat	Soy beans	Hemp kernels	Olive meat
				
Pine nut kernels	Pumpkin seeds	Camellia seed	palm	cottonseed

Method of pressing hemp kernels:

The hemp seeds are small and hard, so it is best to remove the shell before pressing (those with shells are sold). For example, for hemp seeds with shells, the machine should preheat them for more than 10 minutes. After the hemp seeds are heated, they should be pressed while they are still hot. It is not advisable to let them cool before pressing. At the beginning, a small amount should be added, and only after normal slag discharge can it be fully placed in the hopper. It should be continuously squeezed at once and stopped midway. Then the squeezing frame needs to be disassembled and emptied before starting again.

General factors that affect oil production,

The oil yield of the same raw materials may vary due to differences in origin, variety, harvesting time, storage time and environment, wild or artificial cultivation, etc. The general situation is as follows: 1. The longer the growth cycle, the higher the oil content. 2. The higher the oil content of genetically modified organisms. 3. The longer the storage time, the lower the oil content. 4. The earlier the harvest time, the lower the oil content.

Oil processing and storage:

The oil that is being squeezed includes soy sauce powder from the raw material. The oil and soy sauce powder will automatically separate without filtering if left at room temperature above 15 degrees for more than 10 hours. The longer the time is left, the more thorough the separation will be. After complete separation, it can be stored in a glass bottle in the refrigerator or at room temperature. It is recommended to use it up within 60 days.

The oil extracted from raw materials that have been stored for more than a year or have been soaked and washed with medicinal water after

becoming moldy is very cloudy and difficult to separate after being left for a few days. Therefore, the first step is to select good raw materials to extract good oil.

This machine extracts genuine and pure natural vegetable oil, without preservatives, additives, pigments, essence, etc., and without high temperature. The machine's oil outlet temperature is about 40 degrees. It contains natural antioxidants, rich nutrients are well preserved, with pure natural flavor, healthy and green.

Fault handling methods

Slow oil entry

1. Firstly, check if there is any congestion at the feeding port, and if there is, manipulate it.
2. Particles that are too large, such as large pumpkin seeds, large peanuts, large walnuts, camellia seeds, etc., need to be made into 10mm sized particles.
3. It may be due to the oil being too wet and sticking to the pressing rod during pressing, causing local blockage. It is necessary to heat appropriately to remove some moisture before pressing.
4. Powdered raw materials are not easy to enter.
5. Raw materials with high oil content and low meat fiber that are prone to slipping, such as walnuts and shelled white sesame, can be added with a small amount of roasted soybeans or peanuts to facilitate smooth cutting and residue discharge.

There is powder at the slag and oil discharge ports

1. This may be caused by the raw materials being baked too dry, just change the raw materials.
2. Perhaps due to insufficient or excessive temperature, the machine

should be shut down to clean the pressing chamber and press it dry before re-pressing.

3. There are too many ingredients for baking at once, resulting in the remaining ingredients being completely cooled. It is recommended to stir fry about 2 pounds at a time.

Foreign objects entering the feed inlet

Please stop the machine immediately, then press the reverse button. After the foreign object exits, disassemble the press frame and clean the press rod.

Motor stopped rotating and jammed

1. The raw materials placed in the machine are not suitable for cold pressing and hot pressing. Simply change the raw materials.
2. It is a non oil extraction raw material.
3. Before starting oil extraction, Please preheat for at least 5-10 minutes.
4. If the preheating is turned off and stopped for a period of time before squeezing, please preheat again for more than 5-10 minutes before squeezing. If the motor still does not rotate, please remove the squeezing rod and clean the residue inside.

The removed squeezing frame and squeezing rod are difficult to separate

1. Install the squeezing rod into the machine and reverse it for at least 2 minutes. If the reverse does not work, wait for a few seconds before pressing the start button. If the start button does not rotate, wait for a few seconds before pressing the reverse button. The purpose is to use the torque of the motor to reverse the squeezing process and remove the remaining raw materials and residue from the squeezing chamber.

Use a pin to top the pressing rod at the front slag outlet.

There is a lot of residue at the oil outlet

1. No preheating, preheat for 5-10 minutes before pressing.
2. The oil extraction process does not require the preheating switch to be turned off. If there are oil bubbles at the oil outlet, the heater can be turned off for 5 minutes and then the heater switch can be turned on again.
3. The raw material contains a lot of water, so be sure to remove the moisture and heat it before pressing.
4. We used induction cookers and microwaves to bake the raw materials, which were about half cooked.

The extracted oil cannot precipitate and separate for more than two days

1. The raw materials may have been stored for several years, so it is necessary to replace them.
2. The raw materials have been chemically treated or exposed to sunlight after being damp and moldy.
3. The raw materials are fried too crispy.
4. Stir fry over high heat, batter on the outside and cook on the inside.

Address: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi
Shanghai

Imported to AUS: SIHAO PTY LTD, 1 ROKEVA STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australia

Imported to USA: Sanven Technology Ltd., Suite 250, 9166 Anaheim
Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions
Preston, United Kingdom



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021, 76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany

Made In China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Assistance et certificat de garantie électronique

www.vevor.com/support

PRESSE À HUILE MÉNAGER

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

HOUSEHOLD OIL PRESS

MODÈLE : KYL-380 KYL-380K



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

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

Symbol e	Symbole Description
	Attention : Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.
	Ce symbole, placé avant un commentaire de sécurité, indique une sorte de précaution, d'avertissement ou de danger. Ignorer cet avertissement peut entraîner un accident. Pour réduire le risque de blessure, d'incendie ou d'électrocution, veuillez toujours suivre les recommandations indiquées ci-dessous.
	ÉLIMINATION CORRECTE : Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle barrée indique que le produit nécessite une collecte sélective des déchets dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et à tous les accessoires marqués de ce symbole. Les produits marqués comme tels ne peuvent pas être jetés avec les ordures ménagères normales, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

FCC EN FORMATION _

PRUDENCE: Les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler le droit de l'utilisateur à utiliser l'équipement !

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles FCC. L'exploitation est soumise aux deux conditions suivantes :

- 1) Ce produit peut provoquer des interférences nuisibles.
- 2) Ce produit doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences susceptibles de provoquer un fonctionnement indésirable.

AVERTISSEMENT : la partie n'approuve pas expressément les changements ou les modifications apportés à ce produit . La responsabilité

de la conformité pourrait annuler le droit de l'utilisateur à utiliser le produit.

Note: Ce produit a été testé et jugé conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B conformément à la partie 15 des règles FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle.

Ce produit génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence, et sinon installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, rien ne garantit que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si ce produit provoque des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et rallumant le produit, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger les interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes.

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance entre le produit et le récepteur.
- Connectez le produit à une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consultez le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

INSTRUCTION DE SÉCURITÉ

1. Ne partagez pas la même alimentation avec d'autres appareils haute puissance. Veuillez utiliser une prise de sécurité à trois pôles avec protection de mise à la terre.
2. Il est strictement interdit de plonger la machine, le cordon d'alimentation et le radiateur dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Lorsque la machine est en marche, elle doit être soigneusement surveillée pour éviter les accidents.
4. Si des composants sont endommagés, en particulier les dispositifs de protection de sécurité et les cordons d'alimentation, veuillez ne pas les utiliser. N'essayez pas de les réparer vous-même. Faites plutôt appel à un réparateur professionnel pour éviter les accidents.
5. Ne laissez pas les enfants ou les personnes handicapées utiliser cette

machine sans aucune guidance ou surveillance ; N'utilisez pas vos doigts pour manipuler les matières premières au niveau de l'orifice d'alimentation et n'utilisez pas vos doigts pour vous approcher de l'orifice d'alimentation de la chambre de pressage lorsque la machine fonctionne.

6. Cette machine doit être utilisée à un endroit éloigné températures élevées, humidité élevée et flammes nues. Veuillez placer cette machine sur un comptoir stable pouvant supporter un poids suffisant. Le comptoir doit être en marbre massif ou en bois, et un chiffon doux doit être placé sur la surface du comptoir creux pour éviter toute résonance.

7. Ne touchez et ne déplacez aucun composant pendant que la machine fonctionne.

8. L'hôte ne peut pas être rincé à l'eau et ne peut pas être essuyé avec de l'eau Tena. Veuillez utiliser un chiffon sec pour l'essuyer ; Lorsque vous essuyez l'hôte ou les composants avec un chiffon humide, assurez-vous de débrancher la fiche d'alimentation.

9. Lorsque la machine fonctionne, la tige de pressage et le composant chauffant du corps de la machine sont à haute température. Ne les touchez pas avec vos mains pour éviter les brûlures. Lors du démontage et du nettoyage, veuillez porter des gants anti-brûlure ou laisser la machine refroidir avant de continuer.

10. Il est strictement interdit d'utiliser les doigts ou des objets durs tels que du métal pour enfoncer les matières premières à l'intérieur de l'hibiscus pressé, afin d'éviter qu'elles ne s'emmêlent et ne pincent les doigts ou n'endommagent la machine.

11. Lorsque vous débranchez la fiche, il est nécessaire de la tenir à la main et de ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ni de le toucher avec les mains mouillées .

12. Si vous devez travailler longtemps, veuillez attendre une demi-heure avant de commencer à travailler .

13. Une fois le pressage terminé, laissez la machine tourner au ralenti pendant 3 minutes après que l'huile soit complètement déchargée, puis appuyez sur le bouton marche arrière et marchez pendant plus d'une minute, afin que la tige de pressage dans la chambre de pressage puisse

être facilement séparée pendant le démontage. 。

14. Après utilisation, assurez-vous de débrancher la fiche d'alimentation.

PRÉCAUTIONS POUR LE PRESSAGE DES MATIÈRES

PREMIÈRES

1. Les matières premières humides ne peuvent pas être utilisées pour le pressage de l'huile, sinon elles obstrueraient l'hibiscus pressé et l'interrupteur du chauffage ne peut pas être éteint pendant le processus de pressage.

2. Les matières premières peuvent être sautées dans des cuisinières à induction, des micro-ondes et des fours à poterie électriques, qui sont cuites environ six à sept fois. Ils n'endommageront pas les matières premières, ne provoqueront pas de production de poudre et n'auront pas de production de pétrole .

3. Les résidus humides qui ont été pressés ne doivent pas être pressés à plusieurs reprises, sinon il est facile de bloquer l'hibiscus pressé sans couper le matériau.

4. Ne faites pas sauter les matières premières jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes avant de les presser, car il est facile de produire uniquement de la poudre sans huile.

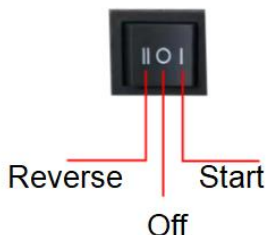
5. Lorsque vous utilisez un micro-ondes pour chauffer, veuillez utiliser une assiette spécifique au micro-ondes ou une assiette en plastique. La plupart des plaques en céramique bloquent le chauffage par micro-ondes, empêchant ainsi les matières premières d'être chauffées.

6. Toutes les matières premières qui doivent être rôties et chauffées ne peuvent être rôties et frites que jusqu'à ce qu'elles soient cuites à environ 60 %. Et il faut le presser complètement pendant que les matières premières sont maintenues au chaud. Après la cuisson et la friture, les matières premières deviendront dures et cassantes une fois refroidies. Après refroidissement, une nouvelle pression donnera très peu d'huile et de poudre.

7. Après avoir appuyé sur, assurez-vous de laisser la machine tourner au ralenti pendant quelques minutes avant de l'arrêter. Après l'arrêt, appuyez sur le bouton marche arrière pendant environ 1 minute. Cela nettoiera le matériau restant dans le pressage et l'alésage, et le pressage et l'alésage pourront être facilement séparés, démontés et nettoyés.

Le radiateur peut être éteint environ cinq minutes à l'avance car il reste encore de la chaleur à fournir à l'intérieur du radiateur, ce qui prolonge la durée de vie du radiateur.

8. Il y a un interrupteur rouge à l'arrière de la machine, qui est l'interrupteur de chauffage. Le voyant rouge est allumé, indiquant que le chauffage fonctionne.



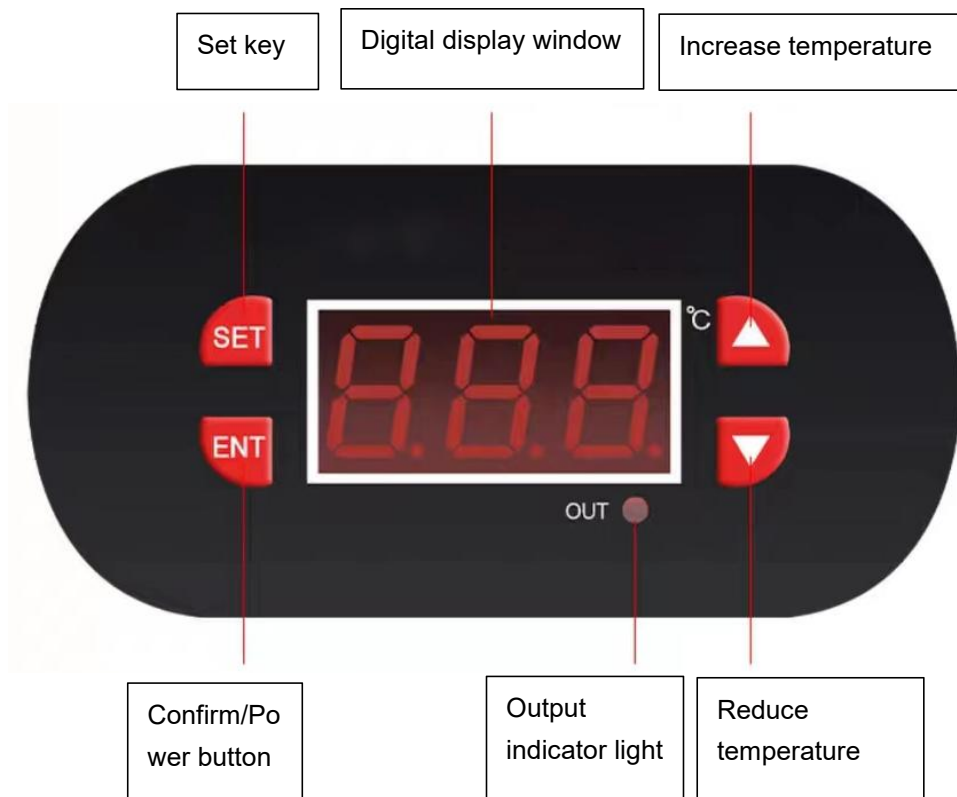
9. L'interrupteur noir à l'arrière de la machine est l'interrupteur marche arrière/arrêt/démarrage.

10. Il y a un tube de sécurité à l'intérieur de la protection contre les surcharges, qui sert à protéger la machine.

11. Réglage de la température de contrôle (pour KYL-380K) : appuyez

 une fois sur la touche pour afficher la température de contrôle, et dans un état de clignotement anormal, appuyez sur  la touche Touche haut ou bas  pour modifier la température de contrôle, puis appuyez sur  la touche pour confirmer,  bouton Confirmer/Alimentation, appuyez et maintenez enfoncé pendant trois secondes pour allumer/éteindre le chauffage.  Touche de réglage  Augmenter la

température ▼ Réduire la température .



Panneau de contrôle de température KYL-380K

MODE D'EMPLOI

—、Étapes d'installation

Étape 1 : Insérez la tige de compression de la base dans l'arbre d'entraînement du moteur.

Étape 2 : Insérez le cadre de compression dans la tige de compression et insérez-le dans la base.

Étape 3 : Insérez la goupille dans le trou circulaire au bas de la base pour fixer la tige de compression.

Étape 4 : Abaissez le capot supérieur.

Étape 5 : Installez la trémie.

Étape 6 : Terminer.



二、Processus opérationnel

1. Branchez l'alimentation.

2. Démarrez l'interrupteur de préchauffage et préchauffez pendant 5 à 10 minutes.

3. Une fois le préchauffage terminé, appuyez sur l'interrupteur de démarrage pour commencer à appuyer.

4. Après avoir pressé les matières premières, éteignez le préchauffage et laissez-le tourner au ralenti pendant 2 minutes avant d'éteindre le bouton de démarrage.

5. Appuyez et maintenez le bouton inverse pendant environ 1 minute pour nettoyer le cadre de compression.

6. Décantez l'huile extraite pendant 8 heures et conservez-la dans une bouteille en verre. La sauce à l'huile au fond du précipité peut également être utilisée comme assaisonnement.

三、Méthode de démontage

1. Avant de démonter la tige de pressage, appuyez continuellement sur le

bouton inverse pendant au moins 1 minute pour éliminer tout résidu, afin que la tige de pressage puisse être facilement séparée.

2. Juste après avoir pressé l'huile, la tige de pressage est à haute température. Veuillez porter des gants anti-brûlure pour démonter ou laisser la tige de pressage refroidir pendant un certain temps avant de démonter.

3. Retirez la fiche, appuyez sur le bouton de démarrage et utilisez le couple du moteur pour pousser le cadre de compression vers l'extérieur.

4. Si la tige de compression ne peut pas être retirée à la main, utilisez une épingle pour pousser la tige de compression à l'extrémité avant du cadre de compression.

5. Nettoyez la tige de pressage avec une brosse. S'il y a des résidus fermement attachés à la tige de pressage, veuillez les gratter avec un petit objet métallique (plus la matière première contient d'eau, les résidus colleront à la tige de pressage. Plus la tige de pressage est serrée, vous pouvez utiliser un petit grattoir métallique), ou trempez-le dans l'eau pendant quelques heures puis brossez-le avec une brosse tubulaire.

6. N'utilisez pas d'acide, d'alcali, de soude ou de matériaux contenant des abrasifs pour le nettoyage. Après le nettoyage, la tige de pressage doit être essuyée ou séchée au sèche-linge pour stocker l'eau. Il est strictement interdit aux autres parties de la machine de pénétrer dans l'eau ou tout autre liquide.



Points clés à noter :

Une fois l'extraction de l'huile terminée, appuyez sur le bouton « inverse » et inversez pendant plus d'une minute pour faciliter le retour du matériau et le nettoyage. Lorsque le cadre de pressage refroidit, les résidus restants à l'intérieur du cadre de pressage deviendront durs et la tige de pressage restera coincée à l'intérieur du cadre de pressage et sera difficile à retirer. En cas de panne de courant à mi-chemin, veuillez éteindre l'interrupteur de démarrage, débrancher l'alimentation et allumer le préchauffage pendant plus de 20 minutes lorsque l'appareil est sous tension. Ce n'est qu'une fois

les scories à l'intérieur du cadre ramolli éliminées que la machine peut continuer à presser. Si la machine de démarrage à froid reste bloquée (de même, si l'interrupteur de préchauffage est également éteint après un long arrêt à mi-chemin sans appuyer, il doit également être préchauffé avant de démarrer).

Que sont le pressage à froid et le pressage à chaud :

1. Le pressage à froid signifie que les matières premières n'ont pas été sautées ou rôties,
2. La signification du pressage à chaud est que les ingrédients ont été sautés ou rôtis,

Qu'il s'agisse d'un pressage à froid ou d'un pressage à chaud, le chauffage de la machine doit être préchauffé pendant environ 5 à 10 minutes avant de presser les matières premières. Après le démarrage de la machine, veuillez d'abord ajouter une petite quantité de matières premières et attendre que les scories soient uniformément évacuées avant d'ajouter plus de matières premières. Il est suggéré d'ajouter des particules d'une taille de 10 mm et d'une teneur en humidité inférieure à 6 % dans les matières premières.



Il est normal qu'un peu d'huile apparaisse à la sortie des scories au début de chaque processus d'extraction d'huile.

Méthode de pressage des noyaux d'olive :

1. Retirez le noyau de l'olive.
2. Retirez les noyaux d'olive des noyaux d'olive et coupez-les en particules d'environ 10 mm. Les ingrédients des noyaux d'olive doivent être secs, avec une teneur en humidité d'environ 6 %. Si les ingrédients sont humides, ils peuvent être cuits au four à environ 50 % ou séchés au soleil ou à l'air.
3. Après avoir préparé les matières premières, préchauffez l'interrupteur chauffant de la machine à l'avance pendant environ 5 à 10 minutes.
4. Allumez l'interrupteur de démarrage de la machine.

5. Mettez les matières premières.



Méthode de pressage des cacahuètes :

Il est recommandé d'utiliser des cacahuètes de taille normale avec une teneur en humidité inférieure à 6 %. Les cacahuètes ne doivent pas être trop humides, car des cacahuètes trop grosses peuvent provoquer une coupe inégale. Il est recommandé de faire sauter ou de cuire les cacahuètes en deux ou six portions et de les cuire au four à une température d'environ 150 degrés Celsius pendant environ trois minutes. La durée de la torréfaction dépend de la teneur en humidité des matières premières, de sorte que l'huile extraite soit plus parfumée et plus pure.

Méthode de pressage des noyaux de noix de coco :

Les noyaux de noix de coco sont de grande taille et doivent être coupés en particules de 10 mm pour éliminer l'humidité. La méthode de pressage est la même que celle des noyaux d'olive.

Méthode de pressage du sésame :

Le sésame peut être pressé à froid ou à chaud, et la méthode de pressage spécifique peut faire référence à la méthode de pressage des cacahuètes (le temps de chauffage peut être légèrement plus court que celui des cacahuètes et vous pouvez entendre un crépitement. Au début, utilisez une petite quantité de sésame à essayer en pressant pour contrôler la température de cuisson). A noter que s'il s'agit de sésame blanc et de sésame pelé, mélangez la moitié du sésame noir et pressez ensemble.

Méthode de pressage des graines de lin :

Vous devez allumer l'interrupteur de chauffage pendant 5 à 10 minutes

avant de commencer l'extraction de l'huile (tous les matériaux pétroliers doivent être préchauffés avant l'extraction). N'éteignez pas le chauffage à mi-chemin. Parfois, vous pouvez rencontrer une production de poudre même lorsque vous chauffez par temps froid. Vous pouvez chauffer légèrement les matières premières avant de les presser. Si de l'huile est pulvérisée à la sortie des scories, cela indique que la matière première contient trop d'eau.

Méthode de pressage des graines de citrouille :

Veuillez sélectionner des graines de citrouille de petite et moyenne taille, pleines et mures. Après avoir été chauffées par la machine, les matières premières peuvent être directement pressées.

Méthode de pressage du soja :

La teneur en huile du soja est très faible, avec environ 0,8 à 1,2 tals d'huile par kilogramme de soja local. Le soja génétiquement modifié importé aura une teneur en huile légèrement plus élevée.

Méthode de pressage des graines de tournesol :

Les graines de tournesol peuvent être divisées en tournesols comestibles et tournesols oléagineux selon leurs utilisations. Un tournesol oléagineux est un petit grain noir contenant beaucoup d'huile. Il peut être pressé avec une coque, ou après pelage, et peut être pressé à froid ou à chaud. Si vous faites d'abord sauter puis appuyez, la production d'huile sera plus élevée. Avant de presser, préchauffer 5 à 10 minutes.

Méthode de pressage du colza

Le colza est divisé en colza d'hiver et colza de printemps, avec une teneur en huile généralement comprise entre 30 % et 40 %. N'achetez pas d'huile qui a été stockée trop longtemps et qui n'a pas de problèmes de moisissure. Le colza doit être pressé à chaud pour séparer complètement l'huile, et le temps de torréfaction des petites particules de colza doit être plus court. Généralement, l'eau doit être complètement éliminée avant de

presser. Le rendement en huile du colza varie considérablement selon les régions et les variétés.

La méthode de pressage des graines de périlla

Les graines de périlla sont divisées en types médicinaux et comestibles. Veuillez acheter des graines de périlla comestibles. Les graines de périlla n'ont pas besoin d'être grillées ni pressées directement, et la teneur élevée en acide linoléique ne sera pas détruite.

Taux de production de pétrole

Catégorie	Paramètres principaux	Description
arachide	Rendement en pétrole 38 - 45%	Teneur en huile d'arachide en général 45 - 47%
sésame	Rendement en pétrole 42 - 45%	teneur en huile de sésame en général 55 - 58%
Colza	Rendement en huile 28 - 35%	teneur en huile de colza en général 35 - 40%
Graines de tournesol	Rendement en huile 40 - 45%	Teneur en huile de graines de tournesol en général 50 - 55 %
Amandes	Rendement en huile 43 - 49 %	Amande teneur en huile du sol en général 45-55%
Graines de citrouille	Rendement en huile 33 - 38 %	Teneur en huile de graines de citrouille en général 45-48%
Noyau de noisette	Rendement en huile 42 - 46 %	Teneur en huile de noyaux de noisette en général 54-65%
La graine de lin	Rendement en huile 32 - 42 %	Teneur en huile de lin en général 40-45%
Graines de basilic	Rendement en huile 32 - 35 %	Teneur en huile de graines de basilic en général 38-45%

Viande de noix de coco	Rendement en huile 45 - 60 %	Teneur en huile de viande de noix de coco en général 65-70 %
Avocat	Rendement en huile 18 - 28 %	Teneur en huile d'avocat en général 20-30%
Fèves de soja	Rendement en huile 5 - 9 %	Teneur en huile de soja en général 6-10 %
Noix	Rendement en huile 50 - 60 %	Teneur en huile de noix en général 55-65%
Viande d'olive	Rendement en huile 50 - 60 %	Teneur en huile de viande d'olive en général 55-65%



Les données ci-dessus proviennent de tests du centre de développement de produits et sont fournies à titre de référence uniquement. Le débit d'huile spécifique peut varier en fonction de l'état et de la qualité du produit.

				
Arachide	sésame	Sésame blanc	Graines de tournesol	La graine de lin
				
Graines de basilic	Colza	Noix	Noyau de graine de thé	Noyau de noisette

				
Amandes	Viande de noix de coco	Fèves de soja	Grains de chanvre	Viande d'olive
				
Cerneaux de pignons de pin	Graines de citrouille	Camélia graine	palmier	graine de coton

Méthode de pressage des grains de chanvre :

Les graines de chanvre sont petites et dures, il est donc préférable de retirer la coque avant de les presser (celles avec coque sont vendues). Par exemple, pour les graines de chanvre avec coques, la machine doit les préchauffer pendant plus de 10 minutes. Une fois les graines de chanvre chauffées, elles doivent être pressées pendant qu'elles sont encore chaudes. Il est déconseillé de les laisser refroidir avant de les presser. Au début, une petite quantité doit être ajoutée, et ce n'est qu'après une décharge normale des scories qu'elles peuvent être entièrement placées dans la trémie. Il doit être continuellement pressé en même temps et arrêté à mi-chemin. Ensuite, le cadre de pressage doit être démonté et vidé avant de recommencer.

Facteurs généraux qui affectent la production pétrolière,

Le rendement en huile des mêmes matières premières peut varier en

raison des différences d'origine, de variété, de période de récolte, de durée de stockage et d'environnement, de culture sauvage ou artificielle, etc. La situation générale est la suivante : 1. Plus le cycle de croissance est long, plus la teneur en huile. 2. Plus la teneur en huile des organismes génétiquement modifiés est élevée. 3. Plus la durée de stockage est longue, plus la teneur en huile est faible. 4. Plus la récolte est précoce, plus la teneur en huile est faible.

Traitement et stockage du pétrole :

L'huile pressée contient de la poudre de sauce soja provenant de la matière première. L'huile et la poudre de sauce soja se sépareront automatiquement sans filtrage si elles sont laissées à température ambiante supérieure à 15 degrés pendant plus de 10 heures. Plus le temps reste long, plus la séparation sera complète. Après séparation complète, il peut être conservé dans une bouteille en verre au réfrigérateur ou à température ambiante. Il est recommandé de l'utiliser dans les 60 jours.

L'huile extraite des matières premières qui ont été stockées pendant plus d'un an ou qui ont été trempées et lavées avec de l'eau médicinale après avoir moisie est très trouble et difficile à séparer après avoir été laissée quelques jours. Par conséquent, la première étape consiste à sélectionner de bonnes matières premières pour extraire une bonne huile.

Cette machine extrait de l'huile végétale naturelle véritable et pure, sans conservateurs, additifs, pigments, essence, etc., et sans haute température. La température de sortie d'huile de la machine est d'environ 40 degrés. Il contient des antioxydants naturels, les nutriments riches sont bien conservés, avec une saveur naturelle pure, saine et verte.

Méthodes de gestion des défauts

Entrée d'huile lente

1. Tout d'abord, vérifiez s'il y a une congestion au niveau du port d'alimentation et, le cas échéant, manipulez-le.
2. Les particules trop grosses, telles que les grosses graines de citrouille, les grosses cacahuètes, les grosses noix, les graines de camélia, etc., doivent être transformées en particules de 10 mm.
3. Cela peut être dû au fait que l'huile est trop humide et colle à la tige de pressage pendant le pressage, provoquant un blocage local. Il est nécessaire de chauffer convenablement pour éliminer un peu d'humidité avant de presser.
4. Les matières premières en poudre ne sont pas faciles à pénétrer.
5. Des matières premières à haute teneur en huile et à faible teneur en fibres de viande qui ont tendance à glisser, telles que les noix et le sésame blanc décortiqué, peuvent être ajoutées avec une petite quantité de soja ou d'arachides grillées pour faciliter une coupe en douceur et l'évacuation des résidus.

Il y a de la poudre aux ports de décharge de scories et d'huile

1. Cela peut être dû à une cuisson trop sèche des matières premières, il suffit de changer les matières premières.
2. Peut-être en raison d'une température insuffisante ou excessive, la machine doit être arrêtée pour nettoyer la chambre de pressage et la sécher avant repressage.
3. Il y a trop d'ingrédients à cuire en même temps, ce qui fait que les ingrédients restants sont complètement refroidis. Il est recommandé de faire sauter environ 2 livres à la fois.

Corps étrangers pénétrant dans l'entrée d'alimentation

Veuillez arrêter la machine immédiatement, puis appuyez sur le bouton marche arrière. Une fois le corps étranger sorti, démontez le cadre de la presse et nettoyez la tige de la presse.

Le moteur a arrêté de tourner et s'est bloqué

1. Les matières premières placées dans la machine ne conviennent pas au pressage à froid ni au pressage à chaud. Changez simplement les matières premières.
2. Il s'agit d'une matière première sans extraction pétrolière.
3. Avant de commencer l'extraction de l'huile, veuillez préchauffer pendant au moins 5 à 10 minutes.
4. Si le préchauffage est éteint et arrêté pendant un certain temps avant de presser, veuillez préchauffer à nouveau pendant plus de 5 à 10 minutes avant de presser. Si le moteur ne tourne toujours pas, veuillez retirer la tige de compression et nettoyer les résidus à l'intérieur.

Le cadre de pressage et la tige de pressage retirés sont difficiles à séparer

1. Installez la tige de compression dans la machine et inversez-la pendant au moins 2 minutes. Si la marche arrière ne fonctionne pas, attendez quelques secondes avant d'appuyer sur le bouton de démarrage. Si le bouton de démarrage ne tourne pas, attendez quelques secondes avant d'appuyer sur le bouton de marche arrière. Le but est d'utiliser le couple du moteur pour inverser le processus de pressage et éliminer les matières premières et les résidus restants de la chambre de pressage. Utilisez une épingle pour placer la tige de pressage au niveau de la sortie avant des scories.

Il y a beaucoup de résidus à la sortie d'huile

1. Pas de préchauffage, préchauffez pendant 5 à 10 minutes avant de

presser.

2. Le processus d'extraction d'huile ne nécessite pas d'éteindre l'interrupteur de préchauffage. S'il y a des bulles d'huile à la sortie d'huile, le chauffage peut être éteint pendant 5 minutes, puis l'interrupteur du chauffage peut être rallumé.
3. La matière première contient beaucoup d'eau, veuillez donc à éliminer l'humidité et à la chauffer avant de la presser.
4. Nous avons utilisé des plaques à induction et des micro-ondes pour cuire les matières premières, qui étaient environ à moitié cuites.

L'huile extraite ne peut pas précipiter et se séparer pendant plus de deux jours

1. Les matières premières peuvent avoir été stockées pendant plusieurs années, il est donc nécessaire de les remplacer.
2. Les matières premières ont été traitées chimiquement ou exposées au soleil après avoir été humides et moisies.
3. Les matières premières sont frites trop croustillantes.
4. Faire sauter à feu vif, battre à l'extérieur et cuire à l'intérieur.

Adresse : Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi

Shanghai

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD, 1 ROKEVA STREETASTWOOD
NSW 2122 Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd., Suite 250, 9166
Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions
Preston, United Kingdom



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021, 76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany

Fabriqué en Chine

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Assistance et certificat de garantie électronique

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Support- und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

HAUSHALTSÖLPRESSE

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

HOUSEHOLD OIL PRESS

MODELL: KYL-380 KYL-380K



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

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

Symbol	Symbolbeschreibung
	Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.
	Dieses Symbol vor einem Sicherheitshinweis weist auf eine Art Vorsichtsmaßnahme, Warnung oder Gefahr hin. Das Ignorieren dieser Warnung kann zu einem Unfall führen. Um das Risiko von Verletzungen, Bränden oder Stromschlägen zu verringern, befolgen Sie bitte immer die unten aufgeführten Empfehlungen.
	RICHTIGE ENTSORGUNG: Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung bedarf. Dies gilt für das Produkt und alle Zubehörteile, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Produkte, die als solche gekennzeichnet sind, sind möglicherweise nicht gekennzeichnet Entsorgen Sie es mit dem normalen Hausmüll, müssen Sie es aber zu einer Sammelstelle für das Recycling elektrischer und elektronischer Geräte bringen.

FCC INFORMATION _

VORSICHT: Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können zum Erlöschen der Berechtigung des Benutzers zum Betrieb des Geräts führen!

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:

- 1) Dieses Produkt kann schädliche Störungen verursachen.
- 2) Dieses Produkt muss alle empfangenen Störungen akzeptieren, einschließlich Störungen, die zu unerwünschtem Betrieb führen können.

WARNUNG: Die Partei genehmigt ausdrücklich keine Änderungen oder Modifikationen an diesem Produkt . Die Verantwortung für die Einhaltung kann zum Erlöschen der Berechtigung des Benutzers zum Betrieb des Produkts führen.

Notiz: Dieses Produkt wurde getestet und entspricht den Grenzwerten für ein digitales Gerät der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Diese Grenzwerte sollen einen angemessenen Schutz vor schädlichen Störungen in einer Wohnanlage bieten.

Dieses Produkt erzeugt und nutzt Hochfrequenzenergie und kann diese ausstrahlen Wenn das Gerät gemäß den Anweisungen installiert und verwendet wird, kann es zu schädlichen Störungen der Funkkommunikation kommen. Es gibt jedoch keine Garantie dafür, dass bei einer bestimmten Installation keine Störungen auftreten. Wenn dieses Produkt schädliche Störungen beim Radio- oder Fernsehempfang verursacht, was durch Aus- und Einschalten des Produkts festgestellt werden kann, wird dem Benutzer empfohlen, zu versuchen, die Störung durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben.

- Richten Sie die Empfangsantenne neu aus oder versetzen Sie sie.
- Erhöhen Sie den Abstand zwischen Produkt und Empfänger.
- Schließen Sie das Produkt an eine Steckdose eines anderen Stromkreises an als den, an den der Empfänger angeschlossen ist.
- Bitten Sie Ihren Händler oder einen erfahrenen Radio-/TV-Techniker um Hilfe.

SICHERHEITSANLEITUNG

1. Teilen Sie nicht die gleiche Stromversorgung mit anderen Hochleistungsgeräten. Bitte verwenden Sie eine dreipolige Schutzkontaktsteckdose mit Schutzkontakt.
2. Es ist strengstens verboten, die Maschine, das Netzkabel und die Heizung in Wasser oder andere Flüssigkeiten zu tauchen.
3. Wenn die Maschine läuft, muss sie sorgfältig überwacht werden, um Unfälle zu vermeiden.
4. Wenn Schäden an Komponenten festgestellt werden, insbesondere an

Sicherheitsvorrichtungen und Netzkabeln, verwenden Sie diese bitte nicht. Versuchen Sie nicht, sie selbst zu reparieren. Suchen Sie stattdessen eine professionelle Reparatur auf, um Unfälle zu vermeiden.

5. Erlauben Sie Kindern oder behinderten Personen nicht, diese Maschine ohne Anleitung oder Aufsicht zu bedienen. Benutzen Sie nicht Ihre Finger, um die Rohstoffe an der Einfüllöffnung zu manipulieren, und benutzen Sie Ihre Finger nicht, um sich der Einfüllöffnung der Presskammer zu nähern, wenn die Maschine in Betrieb ist.

6. Diese Maschine sollte nicht in großer Höhe verwendet werden Temperaturen, hohe Luftfeuchtigkeit und offene Flammen. Bitte stellen Sie diese Maschine auf eine stabile Arbeitsplatte, die ausreichend Gewicht aushält. Die Arbeitsplatte sollte aus massivem Marmor oder Holz sein und ein weiches Tuch sollte auf die Oberfläche der hohlen Arbeitsplatte gelegt werden, um Resonanzen zu vermeiden.

7. Berühren oder bewegen Sie keine Komponenten, während die Maschine in Betrieb ist.

8. Der Host kann nicht mit Wasser abgespült und nicht mit Tena-Wasser abgewischt werden. Bitte wischen Sie es mit einem trockenen Tuch sauber. Wenn Sie den Host oder die Komponenten mit einem feuchten Tuch abwischen, ziehen Sie unbedingt den Netzstecker.

9. Wenn die Maschine arbeitet, sind die Pressstange und die Heizkomponente des Maschinenkörpers auf hoher Temperatur. Berühren Sie sie nicht mit den Händen, um Verbrennungen zu vermeiden. Tragen Sie beim Zerlegen und Reinigen bitte Verbrühungsschutzhandschuhe oder lassen Sie die Maschine abkühlen, bevor Sie fortfahren.

10. Es ist strengstens verboten, mit den Fingern oder harten Gegenständen wie Metall in die Rohstoffe im Inneren des gepressten Hibiskus zu stechen, um zu verhindern, dass sie sich darin verfangen und die Finger einklemmen oder die Maschine beschädigen.

11. Beim Herausziehen des Steckers ist es notwendig, den Stecker mit der Hand festzuhalten und nicht am Netzkabel zu ziehen oder es mit nassen Händen zu berühren .

12. Wenn Sie längere Zeit arbeiten müssen, warten Sie bitte eine halbe

Stunde, bevor Sie mit der Arbeit beginnen .

13. Nachdem das Pressen abgeschlossen ist, lassen Sie die Maschine 3 Minuten lang im Leerlauf laufen, nachdem das Öl vollständig entladen ist. Drücken Sie dann die Rückwärtstaste und fahren Sie länger als 1 Minute rückwärts, damit die Pressstange in der Presskammer bei der Demontage leicht getrennt werden kann .

14. Ziehen Sie nach dem Gebrauch unbedingt den Netzstecker.

VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM PRESSEN VON ROHSTOFFEN

1. Zum Ölpresen dürfen keine nassen Rohstoffe verwendet werden, da sonst der gepresste Hibiskus verstopft wird und der Heizungsschalter während des Pressvorgangs nicht ausgeschaltet werden kann.

2. Die Rohstoffe können in Induktionsherden, Mikrowellen und elektrischen Töpferöfen gebraten werden, die etwa sechs bis sieben Mal gegart werden. Sie beschädigen die Rohstoffe nicht, verursachen keine Pulverproduktion und haben keine Ölproduktion .

3. Der gepresste nasse Rückstand sollte nicht wiederholt gepresst werden, da sonst der gepresste Hibiskus leicht blockiert werden kann, ohne das Material abzuschneiden.

4. Die Rohstoffe vor dem Pressen nicht unter Rühren frittieren, bis sie knusprig sind, da sonst ohne Öl leicht nur Pulver hergestellt werden kann.

5. Wenn Sie zum Erhitzen eine Mikrowelle verwenden, verwenden Sie bitte einen mikrowellenspezifischen Teller oder einen Kunststoffteller. Die meisten Keramikplatten blockieren die Mikrowellenerwärmung und verhindern so, dass die Rohstoffe erhitzt werden.

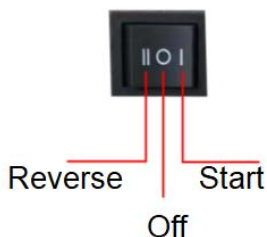
6. Alle Rohstoffe, die geröstet und erhitzt werden müssen, können nur bis zu einem Gargrad von etwa 60 % geröstet und frittiert werden. Und es muss vollständig gepresst werden, während die Rohstoffe warm gehalten werden. Nach dem Backen und Braten werden die Rohstoffe beim Abkühlen hart und spröde. Nach dem Abkühlen führt ein erneutes Pressen

zu sehr wenig Öl und Pulver.

7. Lassen Sie die Maschine nach dem Drücken einige Minuten lang im Leerlauf laufen, bevor Sie sie anhalten. Drücken Sie nach dem Anhalten die Rückwärtstaste etwa 1 Minute lang. Dadurch wird das restliche Material in der Pressung und Bohrung entfernt und die Pressung und Bohrung können leicht getrennt, zerlegt und gereinigt werden.

Die Heizung kann etwa fünf Minuten im Voraus ausgeschaltet werden, da im Inneren der Heizung noch Wärme vorhanden ist, die bereitgestellt werden muss, was zu einer längeren Lebensdauer der Heizung führt.

8. Auf der Rückseite der Maschine befindet sich ein roter Schalter, der als Heizungsschalter dient. Die rote Kontrollleuchte leuchtet und zeigt an, dass die Heizung funktioniert.



9. Der schwarze Schalter auf der Rückseite der Maschine ist der Rückwärtsschalter/Stopp/Start.

10. Im Überlastschutz befindet sich ein Sicherheitsrohr, das dem Schutz der Maschine dient.

11. Einstellung der Kontrolltemperatur (für KYL-380K): Drücken Sie

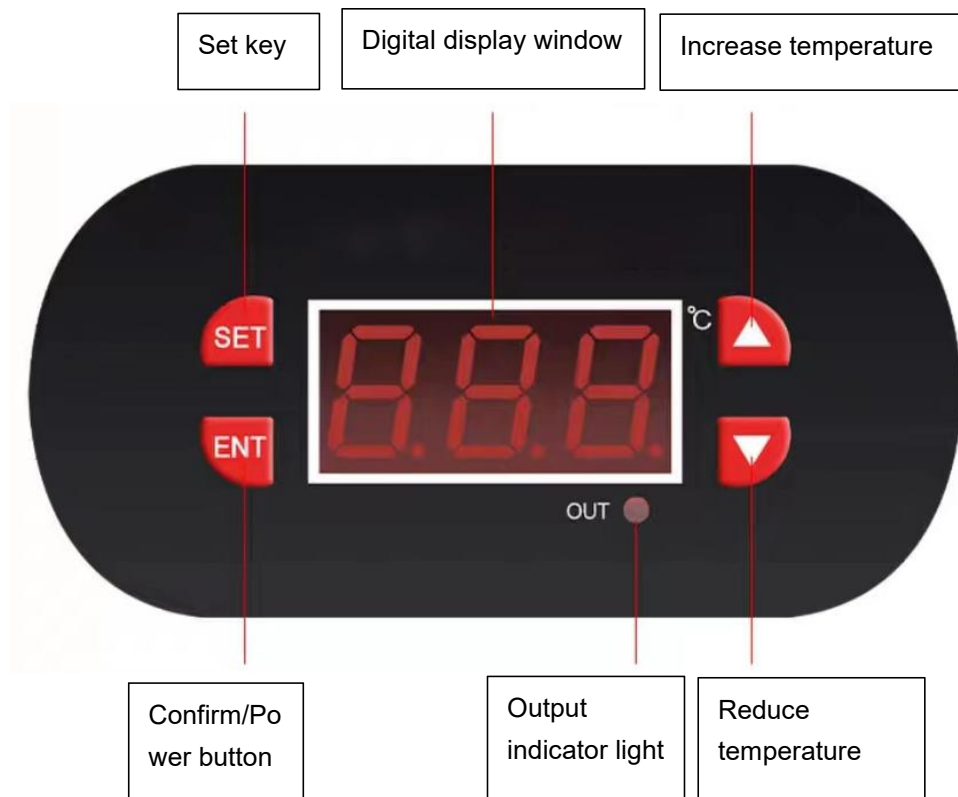
 die Taste einmal, um die Kontrolltemperatur anzuzeigen, und drücken

Sie bei einem abnormalen Blinkzustand  die Taste Drücken Sie die

Auf- oder Ab  -Taste, um die Regeltemperatur zu ändern, und drücken

Sie dann  zur Bestätigung die Taste.  Bestätigen/Ein/Aus-Taste, drei Sekunden lang gedrückt halten, um die Heizung ein-/auszuschalten.

Ⓢ Set-Taste . ▲ Temperatur erhöhen ▼ Temperatur reduzieren .



KYL-380K Temperaturkontrollpanel

BEDIENUNGSANLEITUNG

—、Installationsschritte

Schritt 1: Stecken Sie die Quetschstange von der Basis in die Antriebswelle des Motors.

Schritt 2: Setzen Sie den Quetschrahmen in die Quetschstange ein und stecken Sie ihn in die Basis.

Schritt 3: Stecken Sie den Stift in das kreisförmige Loch an der Unterseite der Basis, um den Quetschstab zu befestigen.

Schritt 4: Senken Sie die obere Abdeckung ab.

Schritt 5: Installieren Sie den Trichter.

Schritt 6: Abschließen.



二、Betriebsprozess

1. Schließen Sie den Strom an.

2. Schalten Sie den Vorheizschalter ein und heizen Sie 5-10 Minuten lang vor.

3. Nachdem das Vorheizen abgeschlossen ist, drücken Sie den Startschalter, um mit dem Pressen zu beginnen.

4. Schalten Sie nach dem Pressen der Rohstoffe das Vorheizen aus und lassen Sie es 2 Minuten lang im Leerlauf laufen, bevor Sie den Startknopf ausschalten.

5. Halten Sie die Rückwärtstaste etwa 1 Minute lang gedrückt, um den Pressrahmen zu reinigen.

6. Lassen Sie das extrahierte Öl 8 Stunden lang stehen und bewahren Sie es in einer Glasflasche auf. Die Ölsauce am Boden des Niederschlags kann auch als Gewürz verwendet werden.

三、Demontagemethode

1. Bevor Sie den Quetschstab demontieren, drücken Sie mindestens 1

Minute lang kontinuierlich die Rückwärtstaste, um eventuelle Rückstände zu entfernen, damit sich der Quetschstab leicht trennen lässt.

2. Unmittelbar nach dem Pressen des Öls ist die Pressstange auf hoher Temperatur. Bitte tragen Sie beim Zerlegen Schutzhandschuhe, um Verbrühungen zu vermeiden, oder lassen Sie die Pressstange vor dem Zerlegen eine Zeit lang abkühlen.

3. Ziehen Sie den Stecker heraus, drücken Sie den Startknopf und nutzen Sie das Drehmoment des Motors, um den Quetschrahmen nach außen zu drücken.

4. Wenn sich die Quetschstange nicht von Hand entfernen lässt, schieben Sie die Quetschstange mit einem Stift an das vordere Ende des Quetschrahmens.

5. Reinigen Sie den Quetschstab mit einer Bürste. Sollten Rückstände vorhanden sein, die fest am Quetschstab haften, kratzen Sie diese bitte mit einem kleinen Metallgegenstand ab (je mehr Wasser das Rohmaterial enthält, desto mehr bleiben die Rückstände am Quetschstab haften. Je fester der Quetschstab, den Sie verwenden können). (z. B. mit einem kleinen Metallschaber) oder einige Stunden in Wasser einweichen und anschließend mit einer Rohrbürste sauberbürsten.

6. Verwenden Sie zum Reinigen keine Säuren, Laugen, Soda oder Materialien mit Scheuermitteln. Nach der Reinigung sollte der Quetschstab trocken gewischt oder trockengeblasen werden, um Wasser zu speichern. Es ist strengstens verboten, dass andere Teile der Maschine in Wasser oder Flüssigkeiten gelangen.



Wichtige Punkte, die Sie beachten sollten:

Nachdem die Ölextraktion abgeschlossen ist, drücken Sie die Taste „Rückwärts“ und fahren Sie länger als 1 Minute rückwärts, um den Materialrücklauf und die Reinigung zu erleichtern. Wenn der Pressrahmen abkühlt, werden die verbleibenden Rückstände im Pressrahmen hart und die Pressstange bleibt im Pressrahmen stecken und lässt sich nur schwer entfernen. Wenn es auf halbem Weg zu einem Stromausfall kommt,

schalten Sie bitte den Startschalter aus, ziehen Sie den Netzstecker und schalten Sie das Vorheizen bei eingeschaltetem Strom für mehr als 20 Minuten ein. Erst nachdem die Schlacke im aufgeweichten Rahmen entfernt wurde, kann die Maschine weiter pressen. Wenn die Kaltstartmaschine stecken bleibt (ebenso, wenn der Vorheizschalter nach längerem Anhalten ohne Drücken ebenfalls ausgeschaltet wird, sollte er vor dem Start ebenfalls vorgewärmt werden).

Was sind Kaltpressen und Heißpressen:

1. Kaltpressung bedeutet, dass die Rohstoffe nicht unter Rühren gebraten oder geröstet wurden.
2. Heißpressen bedeutet, dass die Zutaten unter Rühren gebraten oder geröstet wurden.

Ob Kaltpressen oder Heißpressen, die Maschinenheizung muss vor dem Pressen der Rohstoffe etwa 5 bis 10 Minuten vorgeheizt werden. Nachdem die Maschine gestartet ist, fügen Sie bitte zunächst eine kleine Menge Rohstoffe hinzu und warten Sie, bis die Schlacke gleichmäßig entladen ist, bevor Sie weitere Rohstoffe hinzufügen. Schlagen Sie vor, den Rohstoffen Partikel mit einer Größe von 10 mm und einem Feuchtigkeitsgehalt von weniger als 6 % hinzuzufügen.



Es ist normal, dass zu Beginn jedes Ölgewinnungsprozesses etwas Öl am Schlackenauslass austritt

Methode zum Pressen von Olivenkernen:

1. Entfernen Sie den Olivenkern von der Olive.
2. Nehmen Sie die Olivenkerne aus den Olivenkernen und schneiden Sie sie in etwa 10 mm große Partikel. Die Olivenkernzutaten müssen trocken sein und einen Feuchtigkeitsgehalt von etwa 6 % haben. Wenn die Zutaten feucht sind, können sie zu etwa 50 % gebacken oder an der Sonne oder an der Luft getrocknet werden.
3. Heizen Sie nach der Zubereitung der Rohstoffe den Heizungsschalter der Maschine etwa 5 bis 10 Minuten lang vor.

4. Schalten Sie den Startschalter der Maschine ein.

5. Geben Sie die Rohstoffe ein.



Methode zum Pressen von Erdnüssen:

Es wird empfohlen, Erdnüsse normaler Größe mit einem Feuchtigkeitsgehalt von weniger als 6 % zu verwenden. Erdnüsse sollten nicht zu feucht sein, da zu große Erdnüsse zu ungleichmäßigem Schneiden führen können. Es wird empfohlen, Erdnüsse in halben oder sechs Portionen unter Rühren zu braten oder zu backen und bei einer Temperatur von etwa 150 Grad Celsius etwa drei Minuten lang zu backen. Die Röstdauer hängt vom Feuchtigkeitsgehalt der Rohstoffe ab, damit das extrahierte Öl duftender und reiner ist.

Methode zum Pressen von Kokosnussskernen:

Kokosnussskerne sind groß und müssen in 10 mm große Partikel geschnitten werden, um Feuchtigkeit zu entfernen. Die Pressmethode ist die gleiche wie bei Olivenkernen.

Sesampressmethode:

Sesam kann kaltgepresst oder heißgepresst werden, und die spezifische Pressmethode kann sich auf die Pressmethode von Erdnüssen beziehen (die Erhitzungszeit kann etwas kürzer sein als bei Erdnüssen, und Sie können ein Knistern hören. Verwenden Sie zu Beginn eine kleine Menge Versuchen Sie, etwas Sesam zu drücken, um die Backtemperatur zu kontrollieren). Beachten Sie: Wenn es sich um weißen Sesam und geschälten Sesam handelt, mischen Sie die Hälfte des schwarzen Sesams und pressen Sie ihn zusammen.

Methode zum Pressen von Leinsamen:

Sie müssen den Heizschalter 5 – 10 Minuten lang einschalten, bevor Sie mit der Ölextraktion beginnen (alle Ölmaterialien müssen vor der Extraktion vorgewärmt werden). Schalten Sie die Heizung nicht mittendrin aus. Manchmal kann es auch beim Erhitzen an kalten Tagen zu Pulverproduktion kommen. Sie können die Rohstoffe vor dem Pressen leicht erhitzen. Wenn am Schlackenauslass Öl verspritzt wird, deutet dies darauf hin, dass das Rohmaterial zu viel Wasser enthält.

Methode zum Pressen von Kürbiskernen:

Bitte wählen Sie kleine und mittelgroße Kürbiskerne aus, die voll und reif sind. Nach dem Erhitzen durch die Maschine können die Rohstoffe direkt gepresst werden.

Methode zum Pressen von Sojabohnen:

Der Ölgehalt von Sojabohnen ist mit etwa 0,8 bis 1,2 Tael Öl pro Kilogramm heimischer Sojabohnen sehr gering. Importierte gentechnisch veränderte Sojabohnen werden einen etwas höheren Ölgehalt haben.

Methode zum Pressen von Sonnenblumenkernen:

Sonnenblumenkerne lassen sich je nach Verwendungszweck in Speisesonnenblumen und Ölsonnenblumen einteilen. Eine Ölsonnenblume ist ein kleines schwarzes Korn mit viel Öl. Es kann mit der Schale oder nach dem Schälen gepresst werden und kann kalt oder heiß gepresst werden. Wenn es zuerst unter Rühren gebraten und dann gepresst wird, ist die Ölausbeute höher. Vor dem Pressen 5 bis 10 Minuten vorheizen.

Verfahren zum Pressen von Rapssamen

Raps wird in Winterraps und Sommerraps unterteilt, wobei der Ölgehalt im Allgemeinen zwischen 30 und 40 % liegt. Kaufen Sie kein Öl, das zu lange gelagert wurde, und es besteht kein Schimmelproblem. Rapssamen müssen heiß gepresst werden, um das Öl vollständig abzutrennen, und die

Röstzeit für kleine Rapspartikel sollte kürzer sein. Generell sollte das Wasser vor dem Pressen vollständig entfernt werden. Der Ölertrag von Raps ist je nach Region und Sorte sehr unterschiedlich.

Die Pressmethode von Perillasamen

Perillasamen werden in medizinische und essbare Arten unterteilt. Bitte kaufen Sie essbare Perillasamen. Perillasamen müssen nicht direkt geröstet und gepresst werden und der hohe Gehalt an Linolensäure wird nicht zerstört.

Ölförderrate

Kategorie	Hauptparameter	Beschreibung
Erdnuss	Ölausbeute38 -45 %	Erdnussölgehalt im Allgemeinen45 -47 %
Sesam	Ölausbeute42 -45 %	Sesamölgehalt im Allgemeinen 55 - 58 %
Raps	Ölausbeute28 - 35 %	Rapsölgehalt im Allgemeinen 35 -40 %
Sonnenblumenkerne	Ölausbeute40 -45 %	Der Ölgehalt von Sonnenblumenkernen beträgt im Allgemeinen 50–55 %.
Mandeln	Ölausbeute4 3 -4 9 %	Mandel Ölgehalt im Boden in Gattungen45-55%
Kürbiskerne	Ölausbeute 33 - 38 %	Kürbiskernölgehalt in Gattungen45-48%
Haselnusskern	Ölausbeute 42 -4 6 %	Haselnusskernölgehalt in Gattungen 54-65 %
Leinsamen	Ölausbeute 32 -4 2 %	Leinölgehalt in Gattungen40-45%

Basilikumsamen	Ölausbeute 32 - 35 %	Ölgehalt der Basilikumsamen in Gattungen 38-45%
Kokosfleisch	Ölausbeute 45 - 60 %	Gehalt an Kokosfleischöl in Gattungen: 65–70 %
Avocado	Ölausbeute 18 - 28 %	Avocadoölgehalt in Gattungen 20-30%
Sojabohnen	Ölausbeute 5 - 9 %	Sojaölgehalt in Gattungen: 6–10 %
Walnüsse	Ölausbeute 50 - 60 %	Walnussölgehalt in den Gattungen 55-65 %
Olivenfleisch	Ölausbeute 50 - 60 %	Gehalt an Olivenfleischöl in Gattungen: 55–65 %



Die oben genannten Daten stammen aus Tests im Produktentwicklungszentrum und dienen nur als Referenz. Die spezifische Ölausstoßmenge kann je nach Zustand und Qualität des Produkts variieren.

				
Erdnuss	Sesam	Weißer Sesam	Sonnenblumenkerne	Leinsamen
				
Basilikumsamen	Raps	Walnüsse	Teesamenkern	Haselnusskern

				
Mandeln	Kokosfleisch	Sojabohnen	Hanfkerne	Olivenfleisch
				
Pinienkerne	Kürbiskerne	Kamelie Samen	Palme	Baumwollsaamen

Methode zum Pressen von Hanfkernen:

Die Hanfsamen sind klein und hart, daher ist es am besten, die Schale vor dem Pressen zu entfernen (die Samen mit Schale werden verkauft).

Beispielsweise sollte die Maschine bei Hanfsamen mit Schale diese länger als 10 Minuten vorheizen. Nachdem die Hanfsamen erhitzt wurden, sollten sie noch heiß gepresst werden. Es ist nicht ratsam, sie vor dem Pressen abkühlen zu lassen. Zu Beginn sollte eine kleine Menge zugegeben werden, die erst nach normalem Schlackenausstrag vollständig in den Trichter gegeben werden kann. Es sollte kontinuierlich auf einmal gedrückt und auf halbem Weg gestoppt werden. Anschließend muss der Pressrahmen demontiert und entleert werden, bevor es wieder losgehen kann.

Allgemeine Faktoren, die die Ölförderung beeinflussen,

Der Ölertrag der gleichen Rohstoffe kann aufgrund von Unterschieden in Herkunft, Sorte, Erntezeitpunkt, Lagerzeit und Umgebung, wildem oder

künstlichem Anbau usw. variieren. Die allgemeine Situation ist wie folgt: 1. Je länger der Wachstumszyklus, desto höher der Ölgehalt. 2. Je höher der Ölgehalt gentechnisch veränderter Organismen ist. 3. Je länger die Lagerzeit, desto geringer ist der Ölgehalt. 4. Je früher der Erntezeitpunkt, desto geringer ist der Ölgehalt.

Ölverarbeitung und Lagerung:

Das ausgepresste Öl enthält Sojasaucenpulver aus dem Rohmaterial. Das Öl und das Sojasaucenpulver trennen sich automatisch ohne Filterung, wenn es länger als 10 Stunden bei einer Raumtemperatur über 15 Grad belassen wird. Je länger die Zeit verbleibt, desto gründlicher wird die Trennung. Nach vollständiger Trennung kann es in einer Glasflasche im Kühlschrank oder bei Raumtemperatur aufbewahrt werden. Es wird empfohlen, es innerhalb von 60 Tagen aufzubrauchen.

Das Öl, das aus Rohstoffen gewonnen wird, die länger als ein Jahr gelagert wurden oder nach der Schimmelbildung mit Heilwasser eingeweicht und gewaschen wurden, ist nach einigen Tagen Lagerung sehr trüb und schwer zu trennen. Daher besteht der erste Schritt darin, gute Rohstoffe auszuwählen, um gutes Öl zu gewinnen.

Diese Maschine extrahiert echtes und reines natürliches Pflanzenöl, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe, Pigmente, Essenzen usw. und ohne hohe Temperaturen. Die Ölaustrittstemperatur der Maschine beträgt etwa 40 Grad. Es enthält natürliche Antioxidantien, reichhaltige Nährstoffe bleiben gut erhalten, mit rein natürlichem Geschmack, gesund und grün.

Methoden zur Fehlerbehandlung

Langsamer Öleintritt

1. Überprüfen Sie zunächst, ob am Zufuhranschluss eine Verstopfung vorliegt, und beheben Sie diese gegebenenfalls.

2. Zu große Partikel wie große Kürbiskerne, große Erdnüsse, große Walnüsse, Kameliensamen usw. müssen zu 10 mm großen Partikeln verarbeitet werden.
3. Es kann daran liegen, dass das Öl zu feucht ist und während des Pressens an der Pressstange kleben bleibt, was zu lokalen Verstopfungen führt. Vor dem Pressen ist eine entsprechende Erhitzung erforderlich, um etwas Feuchtigkeit zu entfernen.
4. Pulverförmige Rohstoffe sind nicht leicht einzudringen.
5. Rohstoffe mit hohem Ölgehalt und wenig Fleischfasern, die zum Ausrutschen neigen, wie Walnüsse und geschälter weißer Sesam, können mit einer kleinen Menge gerösteter Sojabohnen oder Erdnüsse hinzugefügt werden, um ein reibungsloses Schneiden und die Entfernung von Rückständen zu erleichtern.

An den Schlacken- und Ölauslassöffnungen befindet sich Pulver

1. Dies kann daran liegen, dass die Rohstoffe zu trocken gebacken werden. Tauschen Sie einfach die Rohstoffe aus.
2. Möglicherweise aufgrund unzureichender oder zu hoher Temperatur sollte die Maschine heruntergefahren werden, um die Presskammer zu reinigen und vorher trocken zu pressen Nachpressen.
3. Es sind zu viele Zutaten zum Backen auf einmal vorhanden, was dazu führt, dass die restlichen Zutaten vollständig abgekühlt sind. Es wird empfohlen, jeweils etwa 2 Pfund unter Rühren zu braten.

Fremdkörper gelangen in den Zufuhreinlass

Bitte stoppen Sie die Maschine sofort und drücken Sie dann die Rückwärtstaste. Nachdem der Fremdkörper ausgetreten ist, zerlegen Sie den Pressrahmen und reinigen Sie die Pressstange.

Der Motor drehte sich nicht mehr und blockierte

1. Die in die Maschine gegebenen Rohstoffe sind nicht zum Kaltpressen und Heißpressen geeignet. Wechseln Sie einfach die Rohstoffe.
2. Es handelt sich um einen Rohstoff, der nicht zur Ölgewinnung verwendet wird.
3. Bevor Sie mit der Ölextraktion beginnen, heizen Sie das Gerät bitte mindestens 5–10 Minuten vor.
4. Wenn das Vorheizen ausgeschaltet und vor dem Auspressen eine Zeit lang unterbrochen wird, heizen Sie es vor dem Auspressen bitte erneut für mehr als 5–10 Minuten vor. Wenn sich der Motor immer noch nicht dreht, entfernen Sie bitte die Quetschstange und reinigen Sie die Rückstände im Inneren.

Der entnommene Pressrahmen und Pressstab lassen sich nur schwer trennen

1. Setzen Sie die Quetschstange in die Maschine ein und drehen Sie sie mindestens 2 Minuten lang rückwärts. Wenn der Rückwärtsgang nicht funktioniert, warten Sie einige Sekunden, bevor Sie den Startknopf drücken. Wenn sich die Starttaste nicht dreht, warten Sie einige Sekunden, bevor Sie die Rückwärtstaste drücken. Der Zweck besteht darin, das Drehmoment des Motors zu nutzen, um den Pressvorgang umzukehren und die restlichen Rohstoffe und Rückstände aus der Presskammer zu entfernen.

Befestigen Sie den Pressstab am vorderen Schlackenauslass mit einem Stift.

Am Ölauslass befinden sich viele Rückstände

1. Kein Vorheizen, vor dem Pressen 5–10 Minuten vorheizen.
2. Für den Ölextraktionsprozess muss der Vorheizschalter nicht ausgeschaltet werden. Wenn sich am Ölauslass Ölblasen befinden, kann

die Heizung für 5 Minuten ausgeschaltet und dann der Heizungsschalter wieder eingeschaltet werden.

3. Das Rohmaterial enthält viel Wasser. Entfernen Sie daher unbedingt die Feuchtigkeit und erhitzen Sie es vor dem Pressen.

4. Wir verwendeten Induktionsherde und Mikrowellen, um die Rohmaterialien zu backen, die etwa zur Hälfte gekocht waren.

Das extrahierte Öl kann nicht länger als zwei Tage ausfallen und sich abscheiden

1. Die Rohstoffe können mehrere Jahre gelagert sein und müssen daher ausgetauscht werden.

2. Die Rohstoffe wurden chemisch behandelt oder dem Sonnenlicht ausgesetzt, nachdem sie feucht und schimmelig waren.

3. Die Rohstoffe sind zu knusprig frittiert.

4. Bei starker Hitze unter Rühren anbraten, außen mit Teig bestreichen und innen garen.

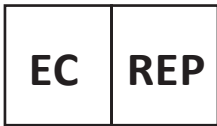
Adresse: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi
Shanghai

Importiert nach AUS: SIHAO PTY LTD, 1 ROKEVA STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australien

In die USA importiert: Sanven Technology Ltd., Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions
Preston, United Kingdom



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021, 76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany

In China hergestellt

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Support- und E-Garantiezerifikat

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

PRESSA PER OLIO DOMESTICO

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

HOUSEHOLD OIL PRESS

MODELLO: KYL-380 KYL-380K



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

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

Simbolo	Descrizione del simbolo
	Avvertenza: Per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.
	Questo simbolo, posto prima di un commento sulla sicurezza, indica un tipo di precauzione, avvertenza o pericolo. Ignorare questo avvertimento potrebbe provocare un incidente. Per ridurre il rischio di lesioni, incendio o elettrocuzione, seguire sempre le raccomandazioni riportate di seguito.
	CORRETTO SMALTIMENTO: Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE. Il simbolo del bidone della spazzatura barrato indica che nell'Unione Europea il prodotto richiede la raccolta differenziata dei rifiuti. Ciò vale per il prodotto e tutti gli accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali potrebbero non esserlo smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici.

FCC IN FORMAZIONE _

ATTENZIONE: Cambiamenti o modifiche non espressamente approvati dalla parte responsabile della conformità potrebbero invalidare il diritto dell'utente a utilizzare l'apparecchiatura!

Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni:

- 1) Questo prodotto può causare interferenze dannose.
- 2) Questo prodotto deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese le interferenze che potrebbero causare un funzionamento indesiderato.

ATTENZIONE: La parte non approva espressamente cambiamenti o modifiche a questo prodotto. La responsabilità della conformità potrebbe invalidare l'autorità dell'utente a utilizzare il prodotto.

Nota: Questo prodotto è stato testato ed è risultato conforme ai limiti di un dispositivo digitale di Classe B ai sensi della Parte 15 delle norme FCC. Questi limiti sono progettati per fornire una protezione ragionevole contro interferenze dannose in un'installazione residenziale.

Questo prodotto genera, utilizza e può irradiare energia in radiofrequenza e, in caso contrario installato e utilizzato secondo le istruzioni, può causare interferenze dannose alle comunicazioni radio. Tuttavia, non vi è alcuna garanzia che non si verifichino interferenze in una particolare installazione. Se questo prodotto causa interferenze dannose alla ricezione radiofonica o televisiva, cosa che può essere determinata spegnendo e accendendo il prodotto, si consiglia all'utente di provare a correggere l'interferenza adottando una o più delle seguenti misure.

- Riorientare o riposizionare l'antenna ricevente.
- Aumentare la distanza tra il prodotto e il ricevitore.
- Collegare il prodotto a una presa su un circuito diverso da quello a cui è collegato il ricevitore.
- Consultare il rivenditore o un tecnico radio/TV esperto per assistenza.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

1. Non condividere la stessa alimentazione con altri apparecchi ad alta potenza. Si prega di utilizzare una presa di sicurezza tripolare con protezione di terra.
2. È severamente vietato immergere la macchina, il cavo di alimentazione e il riscaldatore in acqua o altri liquidi.
3. Quando la macchina è in funzione, deve essere attentamente monitorata per evitare incidenti.
4. Se si riscontrano danni ai componenti, in particolare ai dispositivi di protezione di sicurezza e ai cavi di alimentazione, non utilizzarli. Non tentare di ripararli da soli. Cercare invece una riparazione professionale per evitare incidenti.
5. Non consentire ai bambini o alle persone disabili di utilizzare questa macchina senza alcuna guida o supervisione; Non usare le dita per manipolare le materie prime nella porta di alimentazione e non usare le

dita per avvicinarsi alla porta di alimentazione della camera di spremitura quando la macchina è in funzione.

6. Questa macchina deve essere utilizzata lontano dall'alto temperature, umidità elevata e fiamme libere. Posizionare la macchina su un piano di lavoro stabile che possa sopportare un peso sufficiente. Il piano di lavoro deve essere in marmo massiccio o legno e sulla superficie del piano cavo deve essere posizionato un panno morbido per evitare risonanze.

7. Non toccare o spostare alcun componente mentre la macchina è in funzione.

8. L'host non può essere risciacquato con acqua e non può essere pulito con acqua Tena. Si prega di utilizzare un panno asciutto per pulirlo; Quando si pulisce l'host o i componenti con un panno umido, assicurarsi di scollegare la spina di alimentazione.

9. Quando la macchina è in funzione, l'asta di pressatura e il componente riscaldante del corpo macchina sono ad alta temperatura. Non toccarli con le mani per evitare ustioni. Durante lo smontaggio e la pulizia, indossare guanti antiscottatura o lasciare raffreddare la macchina prima di procedere.

10. È severamente vietato utilizzare le dita o oggetti duri come il metallo per colpire le materie prime all'interno dell'ibisco pressato, per evitare che si impiglino e pizzichino le dita o danneggino la macchina.

11. Quando si scollega la spina, è necessario tenere la spina con la mano e non tirare il cavo di alimentazione o toccarlo con le mani bagnate .

12. Se hai bisogno di lavorare per un lungo periodo, attendi mezz'ora prima di iniziare a lavorare .

13. Una volta completata la pressatura, lasciare la macchina al minimo per 3 minuti dopo che l'olio è stato completamente scaricato, quindi premere il pulsante di retromarcia e invertire per più di 1 minuto, in modo che l'asta di pressatura nella camera di pressatura possa essere facilmente separata durante lo smontaggio .

14. Dopo l'uso, assicurarsi di scollegare la spina di alimentazione.

PRECAUZIONI PER LA PRESSATURA DELLA

MATERIA PRIMA

1. Le materie prime umide non possono essere utilizzate per la spremitura dell'olio, altrimenti ostruiranno l'ibisco pressato e l'interruttore del riscaldatore non potrà essere spento durante il processo di spremitura.

2. Le materie prime possono essere saltate in padella in piani cottura a induzione, microonde e forni elettrici per ceramica, che vengono cotti circa sei-sette volte. Non danneggeranno le materie prime, non causeranno la produzione di polvere e non produrranno petrolio.

3. Il residuo umido che è stato pressato non deve essere pressato ripetutamente, altrimenti è facile bloccare l'ibisco pressato senza tagliare il materiale.

4. Non friggere le materie prime finché non diventano croccanti prima di pressarle, poiché è facile produrre solo polvere senza olio.

5. Quando si utilizza un forno a microonde per il riscaldamento, utilizzare un piatto specifico per microonde o un piatto di plastica. La maggior parte delle piastre in ceramica blocca il riscaldamento a microonde, impedendo il riscaldamento delle materie prime.

6. Tutte le materie prime che necessitano di essere arrostiti e riscaldate possono essere arrostiti e fritti solo fino a circa il 60% di cottura. E deve essere pressato completamente mentre le materie prime sono mantenute calde. Dopo la cottura e la frittura, le materie prime diventeranno dure e fragili una volta raffreddate. Dopo il raffreddamento, premendo nuovamente si otterranno pochissimo olio e polvere.

7. Dopo aver premuto, assicurarsi di lasciare la macchina al minimo per alcuni minuti prima di fermarla. Dopo l'arresto, premere il pulsante di retromarcia per circa 1 minuto. Ciò ripulirà il materiale rimanente nella pressatura e nella perforazione e la pressatura e la perforazione potranno essere facilmente separate, smontate e pulite.

Il riscaldatore può essere spento circa cinque minuti in anticipo perché c'è ancora calore residuo da fornire al suo interno, con conseguente maggiore durata del riscaldatore.

8. Sul retro della macchina è presente un interruttore rosso, che è

l'interruttore del riscaldamento. La spia rossa è accesa, indicando che il riscaldatore sta funzionando.

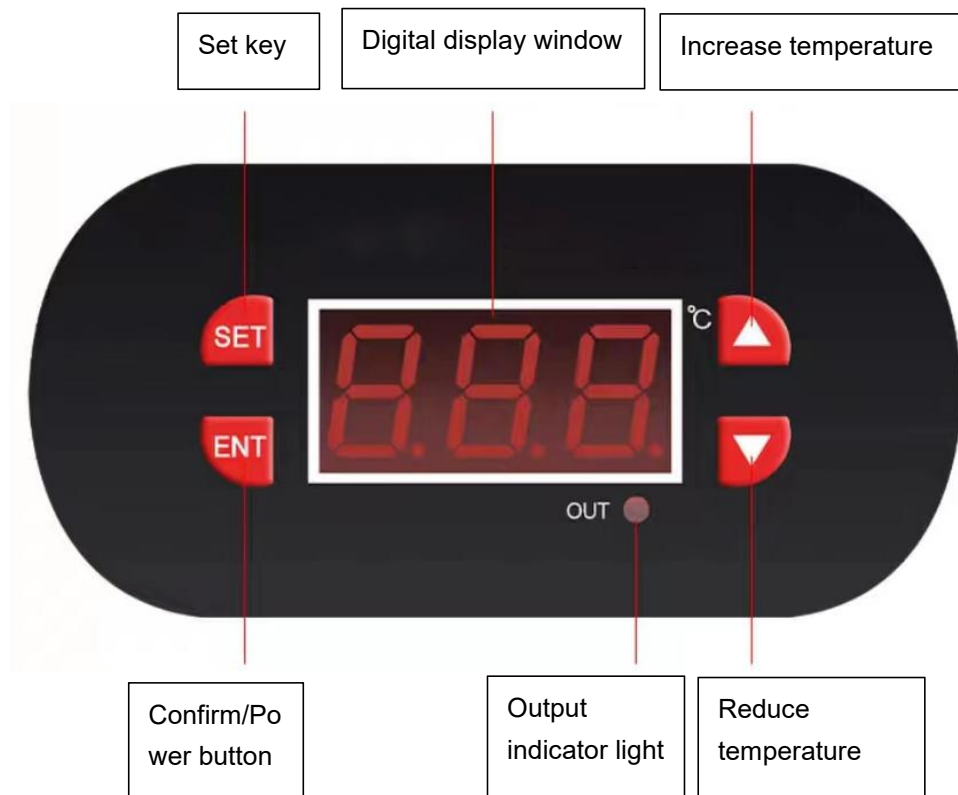


9. L'interruttore nero sul retro della macchina è l'interruttore di retromarcia/stop/avvio.

10. All'interno della protezione da sovraccarico è presente un tubo di sicurezza che serve a proteggere la macchina.

11. Impostazione della temperatura di controllo (per KYL-380K): premere

 una volta il tasto per visualizzare la temperatura di controllo e, in uno stato lampeggiante anomalo, premere  il tasto Tasto su o giù  per modificare la temperatura di controllo, quindi premere  il tasto per confermare,  pulsante Conferma/Accensione, tenere premuto per tre secondi per accendere/spegnere il riscaldatore  Tasto di impostazione  Aumenta la temperatura  Riduci la temperatura .



KYL-380K Pannello di controllo della temperatura

ISTRUZIONI PER L'USO

—、 Passaggi di installazione

Passaggio 1: inserire l'asta di spremitura dalla base nell'albero di trasmissione del motore.

Passaggio 2: inserire il telaio di spremitura nell'asta di spremitura e inserirlo nella base.

Passaggio 3: inserire il perno nel foro circolare nella parte inferiore della base per fissare l'asta di spremitura.

Passaggio 4: abbassare il coperchio superiore.

Passaggio 5: installare la tramoggia.

Passaggio 6: completare.



二、 Processo operativo

1. Collegare l'alimentazione.
2. Avviare l'interruttore di preriscaldamento e preriscaldare per 5-10 minuti.
3. Una volta completato il preriscaldamento, premere l'interruttore di avvio per iniziare a pressare.
4. Dopo aver pressato le materie prime, spegnere il preriscaldamento e lasciarlo inattivo per 2 minuti prima di spegnere il pulsante di avvio.
5. Tenere premuto il pulsante di retromarcia per circa 1 minuto per pulire il telaio di spremitura.
6. Lasciare riposare l'olio estratto per 8 ore e conservarlo in una bottiglia di vetro. La salsa d'olio sul fondo del precipitato può essere utilizzata anche come condimento.

三、 Metodo di smantellamento

1. Prima di smontare l'asta di spremitura, premere continuamente il pulsante di retromarcia per almeno 1 minuto per rimuovere eventuali residui, in modo che l'asta di spremitura possa essere facilmente separata.
2. Subito dopo aver spremuto l'olio, l'asta di pressatura è ad alta temperatura. Indossare guanti antiscottatura per smontare o lasciare

- raffreddare l'asta di pressatura per un periodo di tempo prima di smontare.
3. Staccare la spina, premere il pulsante di avvio e utilizzare la coppia del motore per spingere il telaio di spremitura verso l'esterno.
 4. Se non è possibile rimuovere l'asta di spremitura manualmente, utilizzare un perno per spingere l'asta di spremitura sull'estremità anteriore del telaio di spremitura.
 5. Pulire l'asta di spremitura con una spazzola. Se sono presenti residui attaccati saldamente all'asta di spremitura, grattarli via con un piccolo oggetto metallico (più acqua contiene la materia prima, il residuo si attaccherà all'asta di spremitura. Più stretta è l'asta di spremitura, è possibile utilizzare un piccolo raschietto metallico), oppure immergerlo in acqua per qualche ora e poi spazzolarlo con uno scovolo.
 6. Non utilizzare acidi, alcali, soda o materiali abrasivi per la pulizia. Dopo la pulizia, l'asta di spremitura deve essere asciugata o asciugata con un getto d'aria per conservare l'acqua. È severamente vietato entrare in altre parti della macchina con acqua o liquidi.



Punti chiave da notare:

Una volta completata l'estrazione dell'olio, premere il pulsante "retromarcia" e invertire per più di 1 minuto per facilitare il ritorno e la pulizia del materiale. Quando il telaio di pressatura si raffredda, i residui rimanenti all'interno del telaio di pressatura diventeranno duri e l'asta di pressatura rimarrà bloccata all'interno del telaio di pressatura e sarà difficile da rimuovere. Se si verifica un'interruzione di corrente nel frattempo, spegnere l'interruttore di avvio, scollegare l'alimentazione e attivare il preriscaldamento per più di 20 minuti quando l'alimentazione è accesa. Solo dopo aver eliminato le scorie all'interno del telaio rammollito la macchina può continuare a pressare. Se la macchina per l'avviamento a freddo si blocca (allo stesso modo, se anche l'interruttore di preriscaldamento viene spento dopo essere rimasto fermo per un lungo periodo a metà strada senza premere, è necessario preriscaldarlo prima dell'avvio).

Cosa sono la spremitura a freddo e la spremitura a caldo:

1. Spremitura a freddo significa che le materie prime non sono state saltate in padella o arrostiti,
2. Il significato della pressatura a caldo è che gli ingredienti sono stati saltati in padella o arrostiti,

Che si tratti di pressatura a freddo o a caldo, il riscaldatore della macchina deve essere preriscaldato per circa 5-10 minuti prima di pressare le materie prime. Dopo l'avvio della macchina, aggiungere prima una piccola quantità di materie prime e attendere che le scorie vengano scaricate in modo uniforme prima di aggiungere altre materie prime. Suggestivo di aggiungere particelle con una dimensione di 10 mm e un contenuto di umidità inferiore al 6% nelle materie prime.



È normale che all'inizio di ogni processo di estrazione dell'olio appaia un po' di olio all'uscita delle scorie

Metodo di spremitura dei noccioli di oliva:

1. Rimuovere il torsolo dall'oliva.
2. Estrarre i noccioli di oliva dai noccioli di oliva e tagliarli a pezzetti di circa 10 mm. Gli ingredienti dei noccioli di oliva devono essere asciutti, con un contenuto di umidità di circa il 6%. Se gli ingredienti sono umidi, possono essere cotti per circa il 50% oppure essiccati al sole o all'aria.
3. Dopo aver preparato le materie prime, preriscaldare in anticipo l'interruttore del riscaldatore della macchina per circa 5-10 minuti.
4. Accendere l'interruttore di avvio della macchina.
5. Inserire le materie prime.



Metodo di pressatura delle arachidi:

Si consiglia di utilizzare arachidi di dimensioni regolari con un contenuto di umidità inferiore al 6%. Le arachidi non dovrebbero essere troppo umide poiché le arachidi troppo grandi possono causare un taglio irregolare. Si consiglia di friggere o cuocere le arachidi in metà o sei porzioni e cuocere a una temperatura di circa 150 gradi Celsius per circa tre minuti. La durata della tostatura dipende dal contenuto di umidità delle materie prime, in modo che l'olio estratto risulti più profumato e puro.

Metodo di pressatura dei noccioli di cocco:

I chicchi di cocco sono di grandi dimensioni e devono essere tagliati in particelle di 10 mm per rimuovere l'umidità. Il metodo di spremitura è lo stesso dei noccioli di oliva.

Metodo di pressatura del sesamo:

Il sesamo può essere spremuto a freddo o a caldo e il metodo di pressatura specifico può fare riferimento al metodo di pressatura delle arachidi (il tempo di riscaldamento può essere leggermente inferiore a quello delle arachidi e si può sentire un suono scoppiettante. Nella fase iniziale, utilizzare una piccola quantità di sesamo provare a pressarlo per controllare la temperatura di cottura). Nota che se si tratta di sesamo bianco e sesamo sbucciato, mescola metà del sesamo nero e premi insieme.

Metodo di spremitura dei semi di lino:

È necessario accendere l'interruttore di riscaldamento per 5-10 minuti prima di iniziare l'estrazione dell'olio (tutti i materiali oleosi devono essere preriscaldati prima dell'estrazione). Non spegnere il riscaldamento a metà. A volte, è possibile che si verifichi la produzione di polvere anche durante il riscaldamento nelle giornate fredde. È possibile riscaldare leggermente le materie prime prima della pressatura. Se viene spruzzato olio all'uscita delle scorie, significa che la materia prima contiene troppa acqua.

Metodo di pressatura dei semi di zucca:

Seleziona semi di zucca di piccole e medie dimensioni, pieni e maturi. Dopo essere state riscaldate dalla macchina, le materie prime possono essere spremute direttamente.

Metodo di spremitura della soia:

Il contenuto di olio dei semi di soia è molto basso, con circa 0,8-1,2 tael di olio per chilogrammo di soia locale. I semi di soia geneticamente modificati importati avranno un contenuto di olio leggermente superiore.

Metodo di pressatura dei semi di girasole:

I semi di girasole possono essere suddivisi in girasoli commestibili e girasoli oleosi a seconda del loro utilizzo. Un girasole oleoso è un piccolo chicco nero con molto olio. Può essere pressato con il guscio, oppure dopo la pelatura, e può essere pressato a freddo o a caldo. Se prima saltato in padella e poi pressato, la produzione di olio sarà maggiore. Prima della pressatura, preriscaldare per 5-10 minuti.

Metodo di pressatura della colza

La colza si divide in colza invernale e colza primaverile, con un contenuto di olio generalmente compreso tra il 30% e il 40%. Non acquistare olio che è stato conservato per troppo tempo e non presenta problemi di muffa. I semi di colza devono essere pressati a caldo per separare completamente l'olio e il tempo di tostatura per le piccole particelle di colza dovrebbe essere più breve. Generalmente l'acqua deve essere completamente rimossa prima della pressatura. La resa in olio di colza varia notevolmente tra le diverse regioni e varietà.

Il metodo di spremitura dei semi di perilla

I semi di perilla si dividono in medicinali e commestibili. Si prega di acquistare semi di perilla commestibili. I semi di perilla non necessitano di essere tostati e pressati direttamente e l'alto contenuto di acido linolenico non verrà distrutto.

Tasso di produzione del petrolio

Categoria	Parametri principali	Descrizione
arachidi	Resa in olio38 -45%	Contenuto di olio di arachidi in generale45 -47%
sesamo	Resa in olio42 -45%	contenuto di olio di sesamo in generale 55 - 58%
Colza	Resa in olio28 - 35%	contenuto di olio di colza in generale 35 -40%
Semi di girasole	Resa in olio40 -45%	Contenuto di olio di semi di girasole in genere 50 - 55%
mandorle	Resa in olio4 3 -4 9 %	Mandorla contenuto di olio nel suolo in genere45-55%
Semi di zucca	Resa in olio 33 - 38 %	Contenuto di olio di semi di zucca in genere45-48%
Gheriglio di nocciola	Resa in olio 42 -4 6 %	Contenuto di olio di nocciolo in genere54-65%
Semi di lino	Resa in olio 32 -4 2 %	Contenuto di olio di semi di lino in genere40-45%
Semi di basilico	Resa in olio 32 - 35 %	Contenuto di olio di semi di basilico in genere38-45%
Carne di cocco	Resa in olio 45 - 60 %	Contenuto di olio di polpa di cocco in genere 65-70%
Avocado	Resa in olio 18 - 28 %	Contenuto di olio di avocado in genere20-30%
Fagioli di soia	Resa in olio 5 - 9 %	Contenuto di olio di semi di soia in genere6-10%
Noci	Resa in olio 50 - 60 %	Contenuto di olio di noci in genere55-65%

Carne d'oliva	Resa in olio 50 - 60 %	Contenuto di olio di carne d'oliva in genere 55-65%
---------------	---------------------------	--



I dati di cui sopra provengono dai test del centro di sviluppo prodotto e sono solo di riferimento. La portata specifica dell'olio può variare a seconda delle condizioni e della qualità del prodotto.

Arachidi	sesamo	Sesamo bianco	Semi di girasole	semi di lino
Semi di basilico	Colza	Noci	Nocciolo di semi di tè	Gheriglio di nocciola
mandorle	Carne di cocco	Fagioli di soia	Chicchi di canapa	Carne d'oliva
Gherigli di pinoli	Semi di zucca	Camelia seme	palma	semi di cotone

Metodo di pressatura dei chicchi di canapa:

I semi di canapa sono piccoli e duri, quindi è meglio togliere il guscio prima di pressarli (quelli con guscio vengono venduti). Ad esempio, per i semi di canapa con guscio, la macchina dovrebbe preriscaldarli per più di 10 minuti. Dopo che i semi di canapa sono stati riscaldati, devono essere pressati mentre sono ancora caldi. Non è consigliabile lasciarli raffreddare prima della pressatura. All'inizio è opportuno aggiungerne una piccola quantità e solo dopo il normale scarico della scoria è possibile depositarla completamente nella tramoggia. Dovrebbe essere spremuto continuamente e fermato a metà. Successivamente è necessario smontare e svuotare il telaio di spremitura prima di ricominciare.

Fattori generali che influenzano la produzione di petrolio,

La resa in olio delle stesse materie prime può variare a causa delle differenze di origine, varietà, tempo di raccolta, tempo di conservazione e ambiente, coltivazione selvatica o artificiale, ecc. La situazione generale è la seguente: 1. Più lungo è il ciclo di crescita, maggiore è il contenuto di olio. 2. Maggiore è il contenuto di olio degli organismi geneticamente modificati. 3. Più lungo è il tempo di conservazione, minore è il contenuto di olio. 4. Quanto prima è il momento del raccolto, tanto minore è il contenuto di olio.

Lavorazione e stoccaggio dell'olio:

L'olio che viene spremuto contiene polvere di salsa di soia proveniente dalla materia prima. L'olio e la polvere di salsa di soia si separeranno automaticamente senza filtraggio se lasciati a temperatura ambiente superiore a 15 gradi per più di 10 ore. Quanto più tempo rimane, tanto più

completa sarà la separazione. Dopo la completa separazione può essere conservato in una bottiglia di vetro in frigorifero o a temperatura ambiente. Si consiglia di consumarlo entro 60 giorni.

L'olio estratto da materie prime conservate per più di un anno o lasciate a bagno e lavate con acqua medicinale dopo aver ammuffito risulta molto torbido e difficile da separare dopo essere rimasto per alcuni giorni.

Pertanto, il primo passo è selezionare buone materie prime per estrarre un buon olio.

Questa macchina estrae olio vegetale naturale genuino e puro, senza conservanti, additivi, pigmenti, essenze, ecc. e senza alte temperature. La temperatura di uscita dell'olio della macchina è di circa 40 gradi. Contiene antiossidanti naturali, nutrienti ricchi ben conservati, con puro sapore naturale, sano e verde.

Metodi di gestione dei guasti

Ingresso lento del petrolio

1. Innanzitutto, controllare se c'è qualche congestione al porto di alimentazione e, in caso affermativo, manipolarla.
2. Le particelle troppo grandi, come semi di zucca grandi, arachidi grandi, noci grandi, semi di camelia, ecc., devono essere trasformate in particelle di 10 mm.
3. Potrebbe essere dovuto al fatto che l'olio è troppo umido e si attacca all'asta di pressatura durante la pressatura, causando un blocco locale. È necessario riscaldare adeguatamente per eliminare un po' di umidità prima della pressatura.
4. Le materie prime in polvere non sono facili da inserire.
5. Le materie prime con alto contenuto di olio e basso contenuto di fibre di carne che tendono a scivolare, come noci e sesamo bianco sgusciato,

possono essere aggiunte con una piccola quantità di semi di soia o arachidi tostati per facilitare il taglio regolare e lo scarico dei residui.

C'è polvere nelle porte di scarico delle scorie e dell'olio

1. Ciò potrebbe essere causato dal fatto che le materie prime sono state cotte troppo asciutte, è sufficiente cambiare le materie prime.
2. Forse a causa della temperatura insufficiente o eccessiva, la macchina dovrebbe essere spenta per pulire la camera di pressatura e pressarla prima per asciugarla ri-premendo.
3. Ci sono troppi ingredienti da cuocere contemporaneamente, di conseguenza gli ingredienti rimanenti si raffreddano completamente. Si consiglia di friggere circa 2 libbre alla volta.

Corpi estranei entrano nell'ingresso di alimentazione

Arrestare immediatamente la macchina, quindi premere il pulsante di retromarcia. Dopo che l'oggetto estraneo è uscito, smontare il telaio della pressa e pulire l'asta della pressa.

Il motore ha smesso di ruotare e si è bloccato

1. Le materie prime inserite nella macchina non sono adatte alla spremitura a freddo e alla spremitura a caldo. Basta cambiare le materie prime.
2. È una materia prima non di estrazione petrolifera.
3. Prima di iniziare l'estrazione dell'olio, preriscaldare per almeno 5-10 minuti.
4. Se il preriscaldamento viene spento e interrotto per un periodo di tempo prima di spremere, preriscaldare nuovamente per più di 5-10 minuti prima di spremere. Se il motore continua a non ruotare, rimuovere l'asta di spremitura e pulire i residui all'interno.

Il telaio di spremitura rimosso e l'asta di spremitura sono difficili da separare

1. Installare l'asta di spremitura nella macchina e invertirla per almeno 2 minuti. Se la retromarcia non funziona, attendere qualche secondo prima di premere il pulsante di avvio. Se il pulsante di avvio non ruota, attendere qualche secondo prima di premere il pulsante di retromarcia. Lo scopo è utilizzare la coppia del motore per invertire il processo di spremitura e rimuovere le restanti materie prime e i residui dalla camera di spremitura. Utilizzare un perno per sormontare l'asta di pressatura in corrispondenza dell'uscita anteriore delle scorie.

Ci sono molti residui all'uscita dell'olio

1. Nessun preriscaldamento, preriscaldare per 5-10 minuti prima di pressare.
2. Il processo di estrazione dell'olio non richiede lo spegnimento dell'interruttore di preriscaldamento. Se sono presenti bolle d'olio all'uscita dell'olio, il riscaldatore può essere spento per 5 minuti e quindi l'interruttore del riscaldatore può essere riacceso.
3. La materia prima contiene molta acqua, quindi assicurati di rimuovere l'umidità e riscaldarla prima di pressarla.
4. Abbiamo utilizzato fornelli a induzione e microonde per cuocere le materie prime, che erano circa a metà cotte.

L'olio estratto non può precipitare e separarsi per più di due giorni

1. Le materie prime potrebbero essere state immagazzinate per diversi anni, quindi è necessario sostituirle.
2. Le materie prime sono state trattate chimicamente o esposte alla luce solare dopo essere state umide e ammuffite.
3. Le materie prime fritte sono troppo croccanti.

4. Saltare in padella a fuoco alto, pastellare all'esterno e cuocere all'interno.

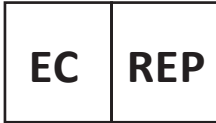
Indirizzo: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi
Shanghai

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD, 1 ROKEVA STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australia

Importato negli Stati Uniti: Sanven Technology Ltd., Suite 250, 9166
Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions
Preston, United Kingdom



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021, 76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany

Made in China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Técnico Soporte y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

PRENSA DE ACEITE DOMÉSTICA

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

HOUSEHOLD OIL PRESS

MODELO: KYL-380 KYL-380K



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

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

Símbolo	Descripción del símbolo
	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.
	Este símbolo, colocado antes de un comentario de seguridad, indica un tipo de precaución, advertencia o peligro. Ignorar esta advertencia puede provocar un accidente. Para reducir el riesgo de lesiones, incendio o electrocución, siga siempre las recomendaciones que se muestran a continuación.
	ELIMINACIÓN CORRECTA: Este producto está sujeto a las disposiciones de la directiva europea. 2012/19/CE. El símbolo que muestra un contenedor con ruedas tachado indica que el producto requiere recogida selectiva de basura en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados como tales no pueden ser desechar con la basura doméstica normal, pero debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

FCC EN FORMACIÓN _

PRECAUCIÓN: ¡Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipo!

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las normas de la FCC. La operación está sujeta a las dos condiciones siguientes:

- 1) Este producto puede causar interferencias perjudiciales.
- 2) Este producto debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

ADVERTENCIA: El partido no aprueba expresamente cambios o modificaciones en este producto . La responsabilidad por el cumplimiento podría anular la autoridad del usuario para operar el producto.

Nota: Este producto ha sido probado y cumple con los límites para un dispositivo digital Clase B de conformidad con la Parte 15 de las reglas de la FCC. Estos límites están diseñados para brindar una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial. Este producto genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, de no ser así, instalado y utilizado de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias dañinas en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este producto causa interferencias dañinas en la recepción de radio o televisión, lo cual se puede determinar apagando y encendiendo el producto, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas.

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumente la distancia entre el producto y el receptor.
- Conecte el producto a una toma de corriente de un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consulte al distribuidor o a un técnico experimentado en radio/TV para obtener ayuda.

INSTRUCCIÓN DE SEGURIDAD

1. No comparta la misma fuente de alimentación con otros aparatos de alta potencia. Utilice un enchufe de seguridad tripolar con protección a tierra.
2. Está estrictamente prohibido sumergir la máquina, el cable de alimentación y el calentador en agua u otros líquidos.
3. Cuando la máquina esté en funcionamiento, se debe controlar cuidadosamente para evitar accidentes.
4. Cuando se encuentren daños en los componentes, especialmente en los dispositivos de protección de seguridad y en los cables de alimentación, no los utilice. No intente repararlos usted mismo. En su lugar, busque reparación profesional para evitar accidentes.
5. No permita que niños o personas discapacitadas operen esta máquina sin guía o supervisión; No use los dedos para manipular las materias primas en el puerto de alimentación y no use los dedos para acercarse al

puerto de alimentación de la cámara de exprimido cuando la máquina esté funcionando.

6. Esta máquina debe usarse lejos de lugares altos. temperaturas, alta humedad y llamas abiertas. Coloque esta máquina sobre una encimera estable que pueda soportar suficiente peso. La encimera debe ser de mármol macizo o madera y se debe colocar un paño suave sobre la superficie de la encimera hueca para evitar resonancias.

7. No toque ni mueva ningún componente mientras la máquina esté en funcionamiento.

8. La hostia no se puede enjuagar con agua ni limpiar con agua Tena. Utilice un paño seco para limpiarlo; Cuando limpie el host o los componentes con un paño húmedo, asegúrese de desconectar el enchufe de alimentación.

9. Cuando la máquina está funcionando, la varilla de presión y el componente calefactor del cuerpo de la máquina están a alta temperatura. No los toques con las manos para evitar quemaduras. Al desmontar y limpiar, use guantes anti-escaldaduras o deje que la máquina se enfríe antes de continuar.

10. Está estrictamente prohibido utilizar los dedos u objetos duros como el metal para introducir las materias primas dentro del hibisco prensado, para evitar que se enreden y se pellizquen los dedos o dañen la máquina.

11. Al desenchufar el enchufe, es necesario sujetar el enchufe con la mano y no tirar del cable de alimentación ni tocarlo con las manos mojadas .

12. Si necesita trabajar durante mucho tiempo, espere media hora antes de comenzar a trabajar .

13. Una vez completado el prensado, deje la máquina inactiva durante 3 minutos después de que el aceite se haya descargado por completo, luego presione el botón de retroceso y retroceda durante más de 1 minuto, para que la varilla de presión en la cámara de prensado se pueda separar fácilmente durante el desmontaje. 。

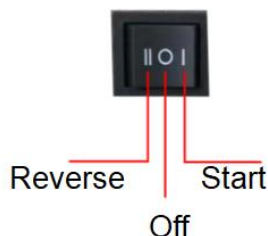
14. Después del uso, asegúrese de desconectar el enchufe.

PRECAUCIONES PARA EL PRENSADO DE MATERIA

PRIMA

1. Las materias primas húmedas no se pueden utilizar para prensar aceite; de lo contrario, obstruirán el hibisco prensado y el interruptor del calentador no se puede apagar durante el proceso de prensado.
2. Las materias primas se pueden saltar en cocinas de inducción, microondas y hornos eléctricos de cerámica, que se cocinan entre seis y siete veces. No dañarán las materias primas, no provocarán la producción de polvo y no producirán aceite .
3. El residuo húmedo que se ha prensado no debe presionarse repetidamente, de lo contrario es fácil bloquear el hibisco prensado sin cortar el material.
4. No saltee las materias primas hasta que estén crujientes antes de prensarlas, ya que es fácil producir solo polvo sin aceite.
5. Cuando utilice un microondas para calentar, utilice un plato específico para microondas o un plato de plástico. La mayoría de las placas de cerámica bloquearán el calentamiento por microondas, evitando que se calienten las materias primas.
6. Todas las materias primas que deban asarse y calentarse solo se pueden asar y freír hasta que estén cocidas aproximadamente al 60%. Y hay que prensarlo por completo mientras se mantienen calientes las materias primas. Después de hornear y freír, las materias primas se volverán duras y quebradizas cuando se enfríen. Después de enfriar, presionar nuevamente dará como resultado muy poco aceite y polvo.
7. Después de presionar, asegúrese de dejar la máquina inactiva durante unos minutos antes de detenerse. Después de detenerse, presione el botón de retroceso durante aproximadamente 1 minuto. Esto limpiará el material restante en el prensado y mandrinado, y el prensado y mandrinado se pueden separar, desmontar y limpiar fácilmente.
El calentador se puede apagar con unos cinco minutos de anticipación porque todavía queda calor dentro del calentador para proporcionar, lo que resulta en una vida útil más larga del calentador.
8. Hay un interruptor rojo en la parte posterior de la máquina, que es el

interruptor de calefacción. La luz indicadora roja está encendida, lo que indica que el calentador está funcionando.



9. El interruptor negro en la parte posterior de la máquina es el interruptor de marcha atrás/parada/arranque.

10. Hay un tubo de seguridad dentro de la protección contra sobrecarga, que sirve para proteger la máquina.

11. Configuración de temperatura de control (para KYL-380K): Presione

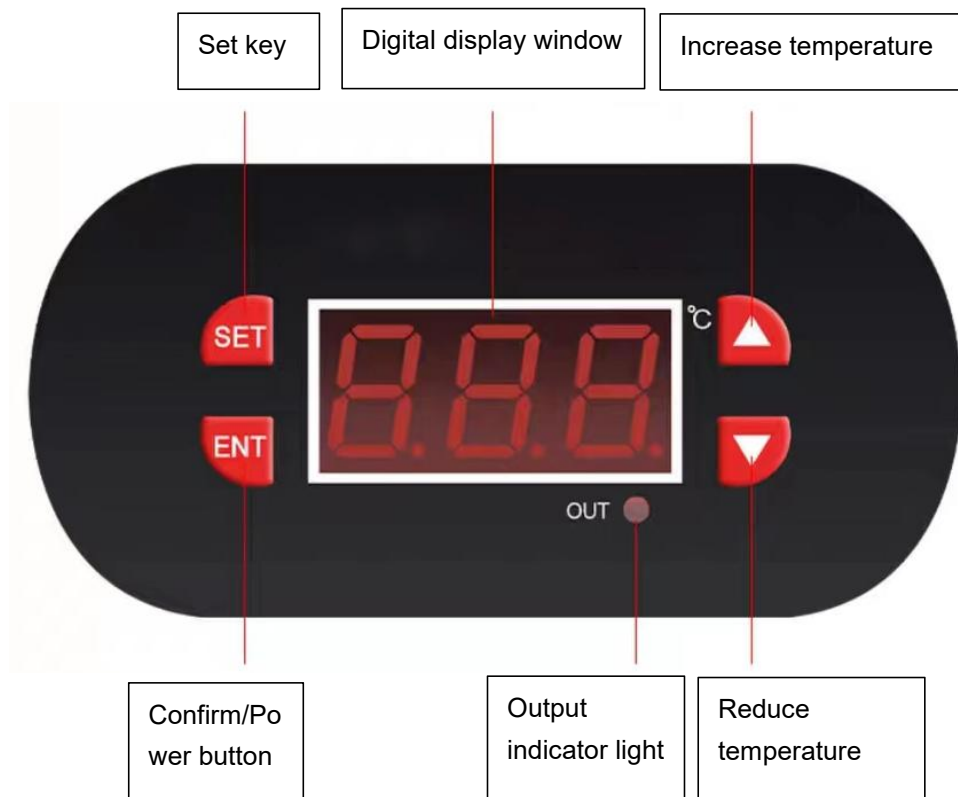
 la tecla una vez para mostrar la temperatura de control y, en un

estado intermitente anormal, presione  la tecla Tecla arriba o abajo

 para cambiar la temperatura de control y luego presione  la tecla

para confirmar,  botón Confirmar/Encendido, presione y mantenga presionado durante tres segundos para encender/apagar el calentador

 Tecla Configurar  Aumentar temperatura  Reducir temperatura .



Panel de control de temperatura KYL-380K

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

—、 Pasos de instalación

Paso 1: Inserte la varilla exprimidora desde la base en el eje impulsor del motor.

Paso 2: Inserte el marco exprimidor en la varilla exprimidora e insértelo en la base.

Paso 3: Inserte el pasador en el orificio circular en la parte inferior de la base para asegurar la varilla exprimidora.

Paso 4: baje la cubierta superior.

Paso 5: instale la tolva.

Paso 6: Completa.



二、Proceso de operación

1. Conecte la alimentación.
2. Encienda el interruptor de precalentamiento y precaliente durante 5 a 10 minutos.
3. Una vez completado el precalentamiento, presione el interruptor de inicio para comenzar a presionar.
4. Después de presionar las materias primas, apague el precalentamiento y déjelo inactivo durante 2 minutos antes de apagar el botón de inicio.
5. Mantenga presionado el botón de retroceso durante aproximadamente 1 minuto para limpiar el marco exprimidor.
6. Reposar el aceite extraído durante 8 horas y guardarlo en una botella de vidrio. La salsa de aceite del fondo del precipitado también se puede utilizar como condimento.

三、Método de desmantelamiento

1. Antes de desmontar la varilla exprimidora, presione el botón de marcha atrás continuamente durante al menos 1 minuto para eliminar cualquier residuo, de modo que la varilla exprimidora se pueda separar fácilmente.
2. Justo después de presionar el aceite, la varilla de presión está a alta

temperatura. Utilice guantes anti-escaldaduras para desmontar o deje que la varilla de presión se enfríe durante un período de tiempo antes de desmontarla.

3. Saque el enchufe, presione el botón de inicio y use el torque del motor para empujar el marco exprimidor hacia afuera.

4. Si la varilla exprimidora no se puede quitar con la mano, use un pasador para empujar la varilla exprimidora en el extremo frontal del marco exprimidor.

5. Limpiar la varilla exprimidora con un cepillo. Si hay algún residuo que esté firmemente adherido a la varilla exprimidora, quítelo con un pequeño objeto metálico (cuanto más agua contenga la materia prima, el residuo se adherirá a la varilla exprimidora. Cuanto más apretada esté la varilla exprimidora, puede usar un pequeño raspador de metal), o sumérjalo en agua durante unas horas y luego límpielo con un cepillo de tubo.

6. No utilice ácidos, álcalis, refrescos ni materiales con abrasivos para la limpieza. Después de la limpieza, la varilla exprimidora debe secarse con un paño o secarse con secador para almacenar agua. Está estrictamente prohibido que otras partes de la máquina entren en agua o cualquier líquido.



Puntos clave a tener en cuenta:

Una vez completada la extracción de aceite, presione el botón "reversa" y retroceda durante más de 1 minuto para facilitar el retorno del material y la limpieza. Cuando el marco de prensado se enfríe, los residuos restantes dentro del marco de prensado se endurecerán y la varilla de prensado se atascará dentro del marco de prensado y será difícil de retirar. Si hay un corte de energía a mitad de camino, apague el interruptor de arranque, desconecte la alimentación y encienda el precalentamiento durante más de 20 minutos cuando la alimentación esté encendida. Sólo después de que se haya eliminado la escoria dentro del marco ablandado, la máquina podrá continuar presionando. Si la máquina de arranque en frío se atasca (de manera similar, si el interruptor de precalentamiento también se apaga

después de detenerse durante mucho tiempo a mitad del camino sin presionarlo, también se debe precalentar antes de arrancar).

¿Qué son el prensado en frío y el prensado en caliente?

1. El prensado en frío significa que las materias primas no han sido salteadas ni tostadas,
2. El significado de prensado en caliente es que los ingredientes han sido salteados o asados,

Ya sea prensado en frío o prensado en caliente, el calentador de la máquina debe precalentarse durante aproximadamente 5 a 10 minutos antes de prensar las materias primas. Después de que la máquina arranque, agregue primero una pequeña cantidad de materias primas y espere a que la escoria se descargue uniformemente antes de agregar más materias primas. Sugerir agregar partículas con un tamaño de 10 mm y un contenido de humedad inferior al 6% en las materias primas.



Es normal que al inicio de cada proceso de extracción de aceite aparezca un poco de aceite en la salida de escorias.

Método de prensado de la semilla de aceituna:

1. Retirar el corazón de la aceituna.
2. Saque las semillas de las aceitunas y córtelas en partículas de unos 10 mm. Los ingredientes de la semilla de aceituna deben estar secos, con un contenido de humedad de aproximadamente el 6%. Si los ingredientes están húmedos, se pueden hornear hasta aproximadamente el 50% o secar al sol o al aire.
3. Después de preparar las materias primas, precaliente el interruptor del calentador de la máquina con anticipación durante aproximadamente 5 a 10 minutos.
4. Encienda el interruptor de arranque de la máquina.
5. Poner las materias primas.



Método de prensado de maní:

Se recomienda utilizar maní de tamaño regular con un contenido de humedad inferior al 6%. Los cacahuetes no deben estar demasiado húmedos, ya que los cacahuetes de gran tamaño pueden provocar un corte desigual. Se recomienda saltear u hornear maní en medias o seis porciones y hornear a una temperatura de unos 150 grados centígrados durante unos tres minutos. La duración del tostado depende del contenido de humedad de las materias primas, de modo que el aceite extraído sea más fragante y puro.

Método de prensado de la semilla de coco:

Los granos de coco son de tamaño grande y deben cortarse en partículas de 10 mm para eliminar la humedad. El método de prensado es el mismo que el de las semillas de aceituna.

Método de prensado de sésamo:

El sésamo se puede prensar en frío o en caliente, y el método de prensado específico puede referirse al método de prensado del maní (el tiempo de calentamiento puede ser un poco más corto que el del maní y se puede escuchar un crujido. En la etapa inicial, use una pequeña cantidad de sésamo probar a presionar para controlar la temperatura de horneado). Tenga en cuenta que si es sésamo blanco y sésamo pelado, mezcle la mitad del sésamo negro y presione.

Método de prensado de linaza:

Debe encender el interruptor de calefacción durante 5 a 10 minutos antes de comenzar la extracción de aceite (todos los materiales derivados del

petróleo deben precalentarse antes de la extracción). No apague la calefacción a mitad de camino. A veces, puede producirse producción de polvo incluso cuando calienta en días fríos. Puedes calentar ligeramente las materias primas antes de prensarlas. Si se rocía aceite en la salida de escoria, indica que la materia prima contiene demasiada agua.

Método de prensado de semillas de calabaza:

Seleccione semillas de calabaza pequeñas y medianas que estén llenas y maduras. Después de ser calentadas por la máquina, las materias primas se pueden exprimir directamente.

Método de prensado de soja:

El contenido de aceite de la soja es muy bajo, con alrededor de 0,8 a 1,2 taels de aceite por kilogramo de soja local. La soja genéticamente modificada importada tendrá un contenido de aceite ligeramente mayor.

Método de prensado de semillas de girasol:

Las semillas de girasol se pueden dividir en girasoles comestibles y girasoles oleaginosos según sus usos. Un girasol oleaginoso es un pequeño grano negro con mucho aceite. Se puede prensar con cáscara, o después de pelarlo, y se puede prensar en frío o en caliente. Si primero se saltea y luego se prensa, la producción de aceite será mayor. Antes de prensar, precalentar de 5 a 10 minutos.

Método de prensado de colza

La colza se divide en colza de invierno y colza de primavera, y su contenido de aceite generalmente oscila entre el 30% y el 40%. No compre aceite que haya estado almacenado por mucho tiempo y que no tenga problemas de moho. La colza debe prensarse en caliente para separar completamente el aceite, y el tiempo de tostado de las partículas pequeñas de colza debe ser más corto. Generalmente se debe eliminar completamente el agua antes de prensar. El rendimiento de aceite de colza varía mucho entre las diferentes regiones y variedades.

El método de prensado de las semillas de perilla.

Las semillas de perilla se dividen en tipos medicinales y comestibles.

Compre semillas de perilla comestibles. Las semillas de perilla no necesitan tostarse ni prensarse directamente, y el alto contenido de ácido linolénico no se destruirá.

Tasa de producción de petróleo

Categoría	Parámetros principales	Descripción
maní	Rendimiento del petróleo38 -45%	Contenido de aceite de maní en general45 -47%
sésamo	Rendimiento del petróleo42 -45%	Contenido de aceite de sésamo en general 55 - 58%.
colza	Rendimiento de petróleo28 - 35%	Contenido de aceite de colza en general 35 -40%
Semillas de girasol	Rendimiento de petróleo40 -45%	Contenido de aceite de semillas de girasol en general 50 - 55%
Almendras	Rendimiento de petróleo4 3 -4 9 %	Almendra contenido de aceite del suelo en géneros45-55%
Semillas de calabaza	Rendimiento de petróleo 33 - 38 %	Contenido de aceite de semillas de calabaza en géneros 45-48%
Núcleo de avellana	Rendimiento de petróleo 42 -4 6 %	Contenido de aceite de semilla de avellana en géneros54-65%
Semilla de lino	Rendimiento de petróleo 32 -4	Contenido de aceite de linaza en géneros 40-45%

	2 %	
Semillas de albahaca	Rendimiento de aceite 32 - 35 %	Contenido de aceite de semillas de albahaca en géneros 38-45%
carne de coco	Rendimiento de aceite 45 - 60 %	Contenido de aceite de carne de coco en géneros 65-70%
Palta	Rendimiento de petróleo 18 - 28 %	Contenido de aceite de aguacate en géneros 20-30%
frijoles de soja	Rendimiento de aceite 5 - 9 %	Contenido de aceite de soja en géneros 6-10%
nueces	Rendimiento de aceite 50 - 60 %	Contenido de aceite de nueces en géneros 55-65%
carne de oliva	Rendimiento de aceite 50 - 60 %	Contenido de aceite de carne de oliva en géneros 55-65%



Los datos anteriores provienen de pruebas del centro de desarrollo de productos y son solo como referencia. La tasa de producción de aceite específica puede variar dependiendo de la condición y calidad del producto.

				
Maní	sésamo	sésamo blanco	Semillas de girasol	Semilla de lino

				
Semillas de albahaca	colza	nueces	Núcleo de semilla de té	Núcleo de avellana
				
Almendras	carne de coco	frijoles de soja	granos de cáñamo	carne de oliva
				
Piñones	Semillas de calabaza	Camelia semilla	palmera	semilla de algodón

Método de prensado de granos de cáñamo:

Las semillas de cáñamo son pequeñas y duras, por lo que es mejor quitarles la cáscara antes de prensarlas (las que tienen cáscara se venden). Por ejemplo, para las semillas de cáñamo con cáscara, la máquina debe precalentarlas durante más de 10 minutos. Después de calentar las semillas de cáñamo, se deben prensar mientras aún están calientes. No es recomendable dejarlas enfriar antes de prensarlas. Al principio se debe agregar una pequeña cantidad y solo después de una descarga normal de escoria se puede colocar completamente en la tolva. Se debe apretar continuamente de una vez y detener a mitad de camino.

Luego es necesario desmontar y vaciar el marco exprimidor antes de empezar de nuevo.

Factores generales que afectan la producción de petróleo.

El rendimiento de aceite de unas mismas materias primas puede variar debido a diferencias de origen, variedad, época de cosecha, tiempo y entorno de almacenamiento, cultivo silvestre o artificial, etc. La situación general es la siguiente: 1. Cuanto más largo sea el ciclo de crecimiento, mayor el contenido de aceite. 2. Cuanto mayor sea el contenido de aceite de los organismos genéticamente modificados. 3. Cuanto mayor sea el tiempo de almacenamiento, menor será el contenido de aceite. 4. Cuanto más temprano sea el momento de la cosecha, menor será el contenido de aceite.

Procesamiento y almacenamiento de petróleo:

El aceite que se exprime incluye salsa de soja en polvo de la materia prima. El aceite y la salsa de soja en polvo se separarán automáticamente sin filtrar si se dejan a temperatura ambiente superior a 15 grados durante más de 10 horas. Cuanto más tiempo quede, más completa será la separación. Una vez completada la separación, se puede conservar en una botella de vidrio en el frigorífico o a temperatura ambiente. Se recomienda consumirlo dentro de los 60 días.

El aceite extraído de materias primas que han estado almacenadas durante más de un año o que han sido remojadas y lavadas con agua medicinal después de enmohecerse queda muy turbio y es difícil de separar después de dejarlo durante unos días. Por tanto, el primer paso es seleccionar buenas materias primas para extraer un buen aceite.

Esta máquina extrae aceite vegetal natural genuino y puro, sin conservantes, aditivos, pigmentos, esencias, etc., y sin altas temperaturas.

La temperatura de salida del aceite de la máquina es de unos 40 grados. Contiene antioxidantes naturales, ricos nutrientes bien conservados, con puro sabor natural, saludable y verde.

Métodos de manejo de fallas

Entrada lenta de petróleo

1. En primer lugar comprobar si hay alguna congestión en el puerto de alimentación y, si la hay, manipularla.
2. Las partículas que son demasiado grandes, como semillas de calabaza grandes, cacahuetes grandes, nueces grandes, semillas de camelia, etc., deben convertirse en partículas de 10 mm de tamaño.
3. Puede deberse a que el aceite está demasiado húmedo y se pega a la varilla de presión durante el prensado, provocando un bloqueo local. Es necesario calentar adecuadamente para eliminar algo de humedad antes de prensar.
4. Las materias primas en polvo no son fáciles de ingresar.
5. Las materias primas con alto contenido de aceite y baja fibra cárnica que son propensas a resbalar, como nueces y sésamo blanco sin cáscara, se pueden agregar con una pequeña cantidad de soja tostada o maní para facilitar el corte suave y la descarga de residuos.

Hay polvo en los puertos de descarga de escoria y aceite.

1. Esto puede deberse a que las materias primas se hornearon demasiado secas, simplemente cambie las materias primas.
2. Quizás debido a una temperatura insuficiente o excesiva, la máquina debe apagarse para limpiar la cámara de prensado y prensarla para secarla antes. represionando.
3. Hay demasiados ingredientes para hornear a la vez, lo que hace que los ingredientes restantes se enfríen por completo. Se recomienda sofreír

alrededor de 2 libras a la vez.

Objetos extraños que ingresan a la entrada de alimentación.

Detenga la máquina inmediatamente y luego presione el botón de marcha atrás. Después de que salga el objeto extraño, desmonte el marco de la prensa y limpie la varilla de la prensa.

El motor dejó de girar y se atascó.

1. Las materias primas colocadas en la máquina no son aptas para prensado en frío ni en caliente. Simplemente cambie las materias primas.
2. Es una materia prima no extractiva de petróleo.
3. Antes de comenzar la extracción de aceite, precaliente durante al menos 5 a 10 minutos.
4. Si el precalentamiento se apaga y se detiene por un período de tiempo antes de exprimir, precaliente nuevamente durante más de 5 a 10 minutos antes de exprimir. Si el motor aún no gira, retire la varilla exprimidora y limpie los residuos del interior.

El marco exprimidor y la varilla exprimidora retirados son difíciles de separar

1. Instale la varilla exprimidora en la máquina y déle la vuelta durante al menos 2 minutos. Si lo inverso no funciona, espere unos segundos antes de presionar el botón de inicio. Si el botón de inicio no gira, espere unos segundos antes de presionar el botón de retroceso. El propósito es utilizar el par del motor para revertir el proceso de exprimido y eliminar las materias primas restantes y los residuos de la cámara de exprimido. Utilice un alfiler para rematar la varilla de presión en la salida frontal de escoria.

Hay muchos residuos en la salida de aceite.

1. Sin precalentamiento, precaliente durante 5-10 minutos antes de presionar.
2. El proceso de extracción de aceite no requiere que se apague el interruptor de precalentamiento. Si hay burbujas de aceite en la salida de aceite, se puede apagar el calentador durante 5 minutos y luego se puede encender nuevamente el interruptor del calentador.
3. La materia prima contiene mucha agua, así que asegúrese de eliminar la humedad y calentarla antes de presionar.
4. Utilizamos cocinas de inducción y microondas para hornear las materias primas, que estaban aproximadamente a medio cocer.

El aceite extraído no puede precipitar y separarse durante más de dos días.

1. Las materias primas pueden haber estado almacenadas durante varios años, por lo que es necesario reponerlas.
2. Las materias primas han sido tratadas químicamente o expuestas a la luz solar después de estar húmedas y enmohecidas.
3. Las materias primas se fríen demasiado crujientes.
4. Saltear a fuego alto, rebozar por fuera y cocinar por dentro.

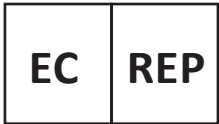
Dirección: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi
Shanghai

Importado a AUS: SIHAO PTY LTD, 1 ROKEVA STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australia

Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd., Suite 250, 9166 Anaheim
Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions
Preston, United Kingdom



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021, 76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany

Hecho en china

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Técnico Certificado de soporte y garantía electrónica

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji www.vevor.com/support

PRASA DO OLEJU DOMOWEGO

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

HOUSEHOLD OIL PRESS

MODEL: KYL-380 KYL-380K



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

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

Symbol	Opis symbolu
	Ostrzeżenie: Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
	Ten symbol, umieszczony przed uwagą dotyczącą bezpieczeństwa, oznacza rodzaj środka ostrożności, ostrzeżenia lub niebezpieczeństwa. Zignorowanie tego ostrzeżenia może prowadzić do wypadku. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, pożaru lub porażenia prądem, należy zawsze postępować zgodnie z zaleceniami przedstawionymi poniżej.
	PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA: Ten produkt podlega przepisom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że produkt wymaga selektywnej zbiórki śmieci na terenie Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produkty oznaczone jako takie mogą nie być wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale należy je oddać do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych przeznaczonego do recyklingu.

FCC W FORMACJI _

OSTROŻNOŚĆ: Zmiany lub modyfikacje, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność, mogą unieważnić uprawnienia użytkownika do obsługi urządzenia!

To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Działanie podlega następującym dwóm warunkom:

- 1) Ten produkt może powodować szkodliwe zakłócenia.
- 2) Ten produkt musi akceptować wszelkie odbierane zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie.

OSTRZEŻENIE: Strona nie zatwierdza wyraźnie zmian ani modyfikacji tego produktu . Odpowiedzialność za zgodność może unieważnić uprawnienia użytkownika do obsługi produktu.

Notatka: Ten produkt został przetestowany i stwierdzono, że spełnia ograniczenia dla urządzeń cyfrowych klasy B zgodnie z częścią 15 przepisów FCC. Ograniczenia te mają na celu zapewnienie rozsądnej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacjach domowych. Ten produkt generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej, a jeśli nie, to zainstalowane i używane zgodnie z instrukcją, może powodować szkodliwe zakłócenia w komunikacji radiowej. Nie ma jednak gwarancji, że w konkretnej instalacji nie wystąpią zakłócenia. Jeśli produkt powoduje szkodliwe zakłócenia w odbiorze radia lub telewizji, co można stwierdzić poprzez wyłączenie i włączenie produktu, zachęca się użytkownika do podjęcia próby skorygowania zakłóceń za pomocą jednego lub kilku z poniższych środków.

- Zmień orientację lub położenie anteny odbiorczej.
- Zwiększ odległość pomiędzy produktem a odbiornikiem.
- Podłącz produkt do gniazdka w innym obwodzie niż ten, do którego podłączony jest odbiornik.
- Skonsultuj się ze sprzedawcą lub doświadczonym technikiem radiowo-telewizyjnym w celu uzyskania pomocy.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

1. Nie udostępniaj tego samego źródła zasilania innym urządzeniom dużej mocy. Należy używać trójbiegunowego gniazdka elektrycznego z zabezpieczeniem uziemiającym.
2. Zabrania się zanurzania urządzenia, przewodu zasilającego i grzejnika w wodzie lub innych cieczach.
3. Kiedy maszyna jest uruchomiona, należy ją uważnie monitorować, aby uniknąć wypadków.
4. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń podzespołów, w szczególności urządzeń zabezpieczających i przewodów zasilających, nie należy ich używać. Nie próbuj ich naprawiać samodzielnie. Zamiast tego zasięgnij profesjonalnej naprawy, aby uniknąć wypadków.
5. Nie pozwalaj dzieciom ani osobom niepełnosprawnym obsługiwać tę maszynę bez wskazówek lub nadzoru; Nie używaj palców do

manipulowania surowcami w porcie podawania i nie używaj palców do zbliżania się do portu podawania komory wyciskania, gdy maszyna pracuje.

6. To urządzenie powinno być używane z dala od wysokich miejsc temperaturach, wysokiej wilgotności i otwartym ogniu. Proszę umieścić to urządzenie na stabilnym blacie, który wytrzyma wystarczającą wagę. Błąt powinien być wykonany z litego marmuru lub drewna, a na powierzchnię wydrążonego blatu należy położyć miękką szmatkę, aby uniknąć rezonansu.

7. Nie dotykaj ani nie przesuwaj żadnych elementów podczas pracy maszyny.

8. Hostii nie można splukiwać wodą ani przecierać wodą Tena. Do wycierania należy używać suchej szmatki; Wycierając host lub komponenty wilgotną szmatką, pamiętaj o odłączeniu wtyczki zasilania.

9. Gdy maszyna pracuje, pręt dociskowy i element grzewczy korpusu maszyny mają wysoką temperaturę. Nie dotykaj ich rękami, aby uniknąć poparzeń. Podczas demontażu i czyszczenia należy nosić rękawice zapobiegające oparzeniom lub przed kontynuowaniem poczekać, aż urządzenie ostygnie.

10. Zabrania się wpychania surowców do wnętrza prasowanego hibiskusa palcami lub twardymi przedmiotami np. metalowymi, aby zapobiec ich zaplątaniu i przyszczypnięciu palców lub uszkodzeniu maszyny.

11. Wyciągając wtyczkę należy trzymać wtyczkę ręką, nie ciągnąć za przewód zasilający ani nie dotykać go mokrymi rękami .

12. Jeśli musisz pracować przez dłuższy czas, odczekaj pół godziny przed rozpoczęciem pracy .

13. Po zakończeniu prasowania pozostawić maszynę na biegu jałowym przez 3 minuty po całkowitym spuszczeniu oleju, następnie wcisnąć przycisk rewers i bieg wsteczny na ponad 1 minutę, tak aby pręt dociskowy w komorze prasującej można było łatwo oddzielić podczas demontażu .

14. Po użyciu pamiętaj o odłączeniu wtyczki zasilania.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZY PRASOWANIU

SUROWCA

1. Do tłoczenia oleju nie można używać mokrych surowców, w przeciwnym razie spowoduje to zatkanie sprasowanego hibiskusa, a wyłącznika grzejnika nie można wyłączyć podczas procesu tłoczenia.
2. Surowce można smażyć w kuchenkach indukcyjnych, kuchenkach mikrofalowych i elektrycznych piekarnikach ceramicznych, gotując około sześć do siedmiu razy. Nie uszkodzą surowców, nie spowodują produkcji proszku i nie będą produkować ropy .
3. Nie należy wielokrotnie dociskać wyciśniętej mokrej pozostałości, gdyż w przeciwnym razie łatwo jest zablokować wyciśnięty hibiskus bez odcinania materiału.
4. Nie smaż surowców przed prasowaniem, dopóki nie staną się chrupiące, ponieważ łatwo jest wyprodukować tylko proszek bez oleju.
5. Jeśli do ogrzewania używasz kuchenki mikrofalowej, użyj talerza przeznaczonego do kuchenki mikrofalowej lub plastikowego talerza. Większość płyt ceramicznych blokuje ogrzewanie mikrofalowe, zapobiegając podgrzewaniu surowców.
6. Wszystkie surowce wymagające pieczenia i podgrzewania można prażyć i smażyć jedynie do momentu ugotowania w około 60%. Należy go całkowicie wycisnąć, podczas gdy surowce są utrzymywane w cieple. Po upieczeniu i smażeniu surowce po ochłodzeniu staną się twarde i kruche. Po ochłodzeniu, ponowne prasowanie spowoduje powstanie bardzo małej ilości oleju i proszku.
7. Po naciśnięciu poczekaj kilka minut na biegu jałowym, a następnie zatrzymaj maszynę. Po zatrzymaniu naciśnij przycisk biegu wstecznego na około 1 minutę. Spowoduje to oczyszczenie materiału pozostałego po prasowaniu i wytaczaniu, a prasowanie i wytaczanie można łatwo oddzielić, zdemontować i oczyścić.
- Grzejnik można wyłączyć z około pięciominutowym wyprzedzeniem, ponieważ wewnątrz grzejnika jest jeszcze ciepło do dostarczenia, co wydłuża jego żywotność.
8. Z tyłu urządzenia znajduje się czerwony przełącznik, będący

wyłącznikiem ogrzewania. Świeci się czerwona lampka kontrolna, wskazując, że grzejnik działa.



9. Czarny przełącznik z tyłu maszyny to przełącznik biegu wstecznego/stop/Start.

10. Wewnątrz zabezpieczenia przeciążeniowego znajduje się rurka zabezpieczająca, która służy do ochrony maszyny.

11. Ustawianie temperatury kontrolnej (dla KYL-380K): Naciśnij **set** raz klawisz, aby wyświetlić temperaturę kontrolną, a w przypadku

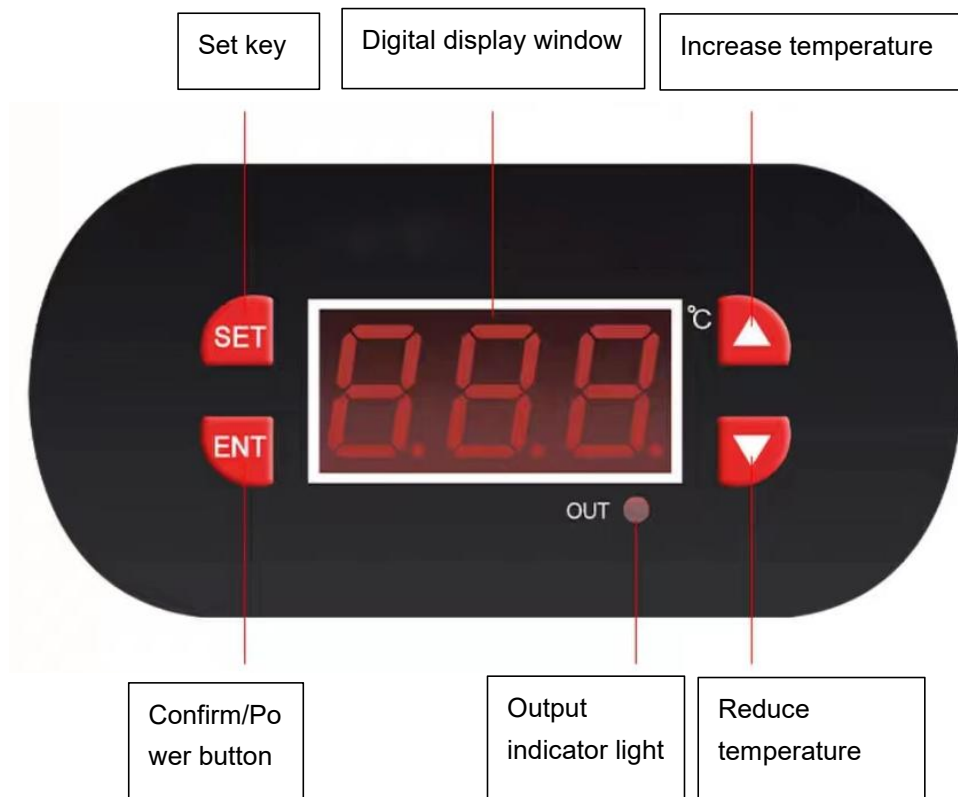
nieprawidłowego migania naciśnij **▲** klawisz Klawisz w górę lub w dół

▼, aby zmienić temperaturę kontrolną, a następnie naciśnij **ENT** klawisz,

aby potwierdzić, **ENT** przycisk Potwierdź/Zasilanie, naciśnij i przytrzymaj

przez trzy sekundy, aby włączyć/wyłączyć grzejnik **set** Ustaw przycisk

▲ Zwiększ temperaturę **▼** Zmniejsz temperaturę .



KYL-380K Panel sterowania temperaturą

INSTRUKCJA OBSŁUGI

—, Etapy instalacji

Krok 1: Włóż pręt ściskający z podstawy do wału napędowego silnika.

Krok 2: Włóż ramkę wyciskającą do pręta wyciskającego i włóż ją do podstawy.

Krok 3: Włóż szpilkę do okrągłego otworu w dolnej części podstawy, aby zabezpieczyć pręt ściskający.

Krok 4: Opuść górną pokrywę.

Krok 5: Zainstaluj zbiornik.

Krok 6: Zakończ.



二, Proces operacyjny

1. Podłącz zasilanie.
2. Włącz przełącznik podgrzewania i rozgrzewaj przez 5-10 minut.
3. Po zakończeniu podgrzewania naciśnij wyłącznik, aby rozpocząć prasowanie.
4. Po wyciśnięciu surowców wyłącz podgrzewanie i pozostaw na biegu jałowym przez 2 minuty przed wyłączeniem przycisku start.
5. Naciśnij i przytrzymaj przycisk cofania przez około 1 minutę, aby wyczyścić ramę wyciskającą.
6. Odcedź wyekstrahowany olej na 8 godzin i przechowuj go w szklanej butelce. Sos olejowy na dnie osadu można również wykorzystać jako przyprawę.

三, Metoda demontażu

1. Przed demontażem pręta wyciskającego należy nacisnąć przycisk cofania w sposób ciągły przez co najmniej 1 minutę, aby usunąć wszelkie pozostałości, aby można było łatwo oddzielić pręt wyciskający.
2. Tuż po wytłoczeniu oleju tłoczysko osiąga wysoką temperaturę. Podczas demontażu należy nosić rękawice zapobiegające oparzeniom lub przed demontażem poczekać, aż pręt dociskowy ostygnie.

3. Wyciągnij wtyczkę, naciśnij przycisk start i wykorzystaj moment obrotowy silnika, aby wypchnąć ramę wyciskającą na zewnątrz.
4. Jeśli pręt prasującego nie można usunąć ręcznie, użyj sworznia, aby popchnąć pręt prasujący z przodu ramy prasującej.
5. Wyczyścić pręt wyciskający szczoteczką. Jeżeli na drążku wyciskającym pozostały pozostałości, należy je zeszkrobać małym metalowym przedmiotem (im więcej wody zawiera surowiec, tym pozostałości przykleją się do pręta wyciskającego. Im mocniej ściskany jest pręt, można użyć małą metalową skrobaczką) lub namoczyć w wodzie na kilka godzin, a następnie oczyścić szczoteczką rurową.
6. Do czyszczenia nie używaj kwasów, zasad, sody ani materiałów zawierających materiały ściernie. Po oczyszczeniu pręt wyciskający należy wytrzeć do sucha lub wysuszyć, aby zgromadzić wodę. Surowo zabrania się przedostawania innych części maszyny do wody lub jakiegokolwiek cieczy.



Kluczowe punkty, na które warto zwrócić uwagę:

Po zakończeniu ekstrakcji oleju należy nacisnąć przycisk „wstecz” i cofnąć na ponad 1 minutę, aby ułatwić powrót materiału i czyszczenie. Gdy rama prasująca ostygnie, pozostałości wewnątrz ramy prasującej staną się twarde, a pręt dociskowy utknie wewnątrz ramy prasującej i będzie trudny do usunięcia. Jeśli w połowie nastąpi przerwa w dostawie prądu, wyłącz wyłącznik, odłącz zasilanie i włącz podgrzewanie na ponad 20 minut, gdy zasilanie jest włączone. Dopiero po usunięciu żużla ze zmiękczonej ramy maszyna może kontynuować prasowanie. Jeżeli maszyna do zimnego rozruchu zablokuje się (podobnie, jeśli wyłącznik podgrzewania zostanie również wyłączony po dłuższym postoju w połowie bez wciśnięcia, należy ją również rozgrzać przed uruchomieniem).

Co to jest tłoczenie na zimno i tłoczenie na gorąco:

1. Tłoczenie na zimno oznacza, że surowce nie były smażone ani pieczone,

2. Prasowanie na gorąco oznacza, że składniki zostały smażone lub pieczone,

Niezależnie od tego, czy jest to prasowanie na zimno, czy na gorąco, podgrzewacz maszyny należy podgrzać przez około 5 do 10 minut przed prasowaniem surowców. Po uruchomieniu maszyny dodaj najpierw niewielką ilość surowców i poczekaj, aż żużel zostanie równomiernie usunięty, zanim dodasz więcej surowców. Sugeruj dodanie do surowców części o wielkości 10 mm i zawartości wilgoci poniżej 6%.



To normalne, że na początku każdego procesu ekstrakcji oleju na wylocie żużla pojawia się niewielka ilość oleju

Metoda tłoczenia jądra oliwy:

1. Usuń rdzeń z oliwki.
2. Wyjmij jądra oliwek z ziaren oliwek i pokrój je na części wielkości około 10 mm. Składniki ziaren oliwek muszą być suche i mieć wilgotność około 6%. Jeśli składniki są wilgotne, można je upiec w około 50% lub wysuszyć na słońcu lub na powietrzu.
3. Po przygotowaniu surowców rozgrzej wcześniej wyłącznik ogrzewania maszyny przez około 5 do 10 minut.
4. Włącz wyłącznik uruchamiania maszyny.
5. Włóż surowce.



Metoda tłoczenia orzeszków ziemnych:

Zaleca się stosowanie orzeszków ziemnych zwykłej wielkości o zawartości wilgoci poniżej 6%. Orzeszki ziemne nie powinny być zbyt wilgotne, ponieważ zbyt duże orzeszki ziemne mogą powodować nierówne krojenie. Zaleca się smażenie lub pieczenie orzeszków ziemnych w połowie lub w

sześciu porcjach i pieczenie w temperaturze około 150 stopni Celsjusza przez około trzy minuty. Czas prażenia zależy od zawartości wilgoci w surowcach, dzięki czemu wyekstrahowany olej jest bardziej pachnący i czysty.

Metoda tłoczenia ziaren kokosa:

Jądra kokosa są duże i należy je pokroić na cząstki o wielkości 10 mm, aby usunąć wilgoć. Sposób tłoczenia jest taki sam jak pestek oliwek.

Metoda tłoczenia sezamu:

Sezam można prasować na zimno lub na gorąco, a specyficzny sposób tłoczenia może nawiązywać do sposobu tłoczenia orzeszków ziemnych (czas podgrzewania może być nieco krótszy niż w przypadku orzeszków ziemnych i słyszać trzask. Na początku należy użyć niewielkiej ilości sezamu), aby spróbować wycisnąć, aby kontrolować temperaturę pieczenia). Pamiętaj, że jeśli jest to sezam biały i sezam obrany, wymieszaj połowę czarnego sezamu i ściśnij razem.

Metoda tłoczenia siemienia lnianego:

Przed rozpoczęciem ekstrakcji oleju należy włączyć wyłącznik ogrzewania na 5-10 minut (wszystkie materiały olejowe należy podgrzać przed ekstrakcją). Nie wyłączaj ogrzewania w połowie. Czasami może wystąpić produkcja proszku, nawet podczas ogrzewania w zimne dni. Surowce można lekko podgrzać przed prasowaniem. Jeśli na wylocie żużla pojawi się olej, oznacza to, że surowiec zawiera za dużo wody.

Metoda tłoczenia pestek dyni:

Wybierz małe i średnie pestki dyni, które są pełne i dojrzałe. Po podgrzaniu przez maszynę surowce można bezpośrednio wyciskać.

Metoda tłoczenia soi:

Zawartość oleju w soi jest bardzo niska i wynosi około 0,8 do 1,2 taela oleju na kilogram lokalnych nasion soi. Importowana genetycznie

zmodyfikowana soja będzie miała nieco wyższą zawartość oleju.

Metoda tłoczenia nasion słonecznika:

Nasiona słonecznika ze względu na ich zastosowanie można podzielić na słoneczniki jadalne i słoneczniki oleiste. Słonecznik oleisty to małe czarne ziarno z dużą ilością oleju. Można go prasować w łupinie lub po obraniu, można go prasować na zimno lub na gorąco. Jeśli najpierw usmażysz, a następnie sprasujesz, wydajność oleju będzie większa. Przed prasowaniem rozgrzej przez 5 do 10 minut.

Metoda tłoczenia rzepaku

Rzepak dzieli się na rzepak ozimy i rzepak jary, których zawartość oleju na ogół waha się od 30% do 40%. Nie kupuj oleju, który był przechowywany zbyt długo i nie powoduje problemów z pleśnią. Aby całkowicie oddzielić olej, rzepak należy poddać prasowaniu na gorąco, a czas prażenia drobnych cząstek rzepaku powinien być krótszy. Ogólnie rzecz biorąc, przed prasowaniem należy całkowicie usunąć wodę. Wydajność oleju z rzepaku jest bardzo zróżnicowana w zależności od regionu i odmiany.

Metoda tłoczenia nasion pachnotki

Nasiona pachnotki dzielą się na lecznicze i jadalne. Prosimy o zakup jadalnych nasion pachnotki. Nasiona pachnotki nie wymagają bezpośredniego prażenia i wyciskania, a wysoka zawartość kwasu linolenowego nie zostanie zniszczona.

Szybkość produkcji ropy

Kategoria	Główne parametry	Opis
arachid	Wydajność oleju38 -45%	Zawartość oleju arachidowego ogółem45 -47%
sezam	Wydajność oleju42 -45%	zawartość oleju sezamowego ogółem 55 - 58%

Rzepak	Wydajność oleju 28 - 35%	zawartość oleju rzepakowego ogółem 35 -40%
Ziarna słonecznika	Wydajność oleju 40 -45%	Zawartość oi w nasionach słonecznika ogółem 50 - 55%
migdały	Uzysk oleju 43 -49 %	Migdałowy zawartość oleju w glebie ogólnie 45-55%
Nasiona dyni	Wydajność oleju 33 - 38 %	Zawartość oleju w pestkach dyni w rodzajach 45-48%
Jądro orzecha laskowego	Uzysk oleju 42 -46 %	Zawartość oleju z ziaren orzechów laskowych w rodzajach 54-65%
Siemię lniane	Uzysk oleju 32 -42 %	Zawartość oleju lnianego w rodzajach 40-45%
Nasiona bazylii	Wydajność oleju 32 - 35 %	Zawartość oleju w nasionach bazylii ogólnie 38-45%
Mięso kokosowe	Wydajność oleju 45 - 60 %	Zawartość oleju kokosowego w rodzajach 65-70%
Awokado	Wydajność oleju 18 - 28 %	Zawartość oleju z awokado w rodzajach 20-30%
Ziarna soi	Wydajność oleju 5 - 9 %	Zawartość oleju sojowego w rodzajach 6-10%
Orzechy włoskie	Wydajność oleju 50 - 60 %	Zawartość oleju z orzechów włoskich w rodzajach 55-65%
Mięso z oliwek	Wydajność oleju 50 - 60 %	Zawartość oleju z oliwek w rodzajach 55-65%



Powyższe dane pochodzą z testów centrum rozwoju produktów i służą wyłącznie celom informacyjnym. Konkretna wydajność oleju może się różnić w zależności od stanu i jakości produktu.

				
Arachid	sezam	Biały sezam	Ziarna słonecznika	siemię lniane
				
Nasiona bazylii	Rzepak	Orzechy włoskie	Jądro nasion herbaty	Jądro orzecha laskowego
				
migdały	Mięso kokosowe	Ziarna soi	Jądra konopi	Mięso z oliwek
				
Jądra orzeszków piniowych	Nasiona dyni	Kamelia nasionko	palma	nasiona bawełny

Metoda tłoczenia ziaren konopi:

Nasiona konopi są małe i twarde, dlatego przed prasowaniem najlepiej jest usunąć łuskę (te z łuską są sprzedawane). Na przykład w przypadku

nasion konopi w łupinach maszyna powinna je podgrzewać przez ponad 10 minut. Po podgrzaniu nasion konopi należy je wycisnąć, gdy są jeszcze gorące. Nie zaleca się pozostawiania ich do ostygnięcia przed prasowaniem. Na początku należy dodać niewielką ilość i dopiero po normalnym wyrzuceniu żużla można go w całości umieścić w leju zasypowym. Należy go ciągle ścisnąć i zatrzymywać w połowie. Następnie ramę wyciskającą należy zdemontować i opróżnić przed ponownym uruchomieniem.

Ogólne czynniki wpływające na produkcję ropy naftowej,

Wydajność oleju z tych samych surowców może się różnić ze względu na różnice w pochodzeniu, odmianie, czasie zbiorów, czasie przechowywania i środowisku, dzięki lub sztucznej uprawie itp. Ogólna sytuacja jest następująca: 1. Im dłuższy cykl wzrostu, tym wyższa zawartość oleju. 2. Im wyższa zawartość oleju w organizmach genetycznie zmodyfikowanych. 3. Im dłuższy czas przechowywania, tym niższa zawartość oleju. 4. Im wcześniejszy czas zbiorów, tym niższa zawartość oleju.

Przetwarzanie i przechowywanie oleju:

Wyciskany olej zawiera sproszkowany sos sojowy z surowca. Proszek oleju i sosu sojowego zostanie automatycznie oddzielony bez filtrowania, jeśli pozostanie w temperaturze pokojowej powyżej 15 stopni przez ponad 10 godzin. Im dłuższy czas pozostanie, tym dokładniejsza będzie separacja. Po całkowitym oddzieleniu można go przechowywać w szklanej butelce w lodówce lub w temperaturze pokojowej. Zaleca się wykorzystać go w ciągu 60 dni.

Olejek wyekstrahowany z surowców przechowywanych dłużej niż rok lub namoczonych i przemytych wodą leczniczą po spleśniałości jest bardzo mętny i trudny do oddzielenia po pozostawieniu na kilka dni. Dlatego

pierwszym krokiem jest wybranie dobrych surowców do wydobycia dobrego oleju.

Maszyna ta ekstrahuje prawdziwy i czysty naturalny olej roślinny, bez konserwantów, dodatków, pigmentów, esencji itp. i bez wysokiej temperatury. Temperatura oleju na wylocie maszyny wynosi około 40 stopni. Zawiera naturalne przeciwutleniacze, bogate składniki odżywcze są dobrze zachowane, o czystym naturalnym smaku, zdrowym i zielonym.

Metody postępowania z usterkami

Powolne wejście oleju

1. W pierwszej kolejności sprawdź czy na porcie zasilającym nie ma zatorów i jeśli tak to manipuluj.
2. Zbyt duże cząstki, takie jak duże pestki dyni, duże orzeszki ziemne, duże orzechy włoskie, nasiona kamelii itp., należy rozdrobnić na cząstki o wielkości 10 mm.
3. Przyczyną może być zbyt duża wilgotność oleju, który podczas prasowania przykleja się do tłoczyska, powodując miejscowe zablokowanie. Przed prasowaniem konieczne jest odpowiednie podgrzanie, aby usunąć wilgoć.
4. Surowce sproszkowane nie są łatwe do wprowadzenia.
5. Do surowców o dużej zawartości oleju i niskiej zawartości błonnika mięsnego, które są podatne na poślizg, takich jak orzechy włoskie i sezam biały w łupinach, można dodać niewielką ilość prażonej soi lub orzeszków ziemnych, aby ułatwić gładkie cięcie i usunięcie resztek.

W otworach wylotowych żuźla i oleju znajduje się proszek

1. Może to być spowodowane zbyt suchym pieczeniem surowców, wystarczy je zmienić.
2. Być może ze względu na niewystarczającą lub zbyt wysoką temperaturę

należy wyłączyć maszynę w celu oczyszczenia komory prasującej i wcześniej ją wyprasować ponowne naciśnięcie.

3. Jest za dużo składników do pieczenia na raz, przez co pozostałe składniki całkowicie wystygną. Zaleca się smażyć około 2 funtów na raz.

Ciała obce dostające się do wlotu paszy

Proszę natychmiast zatrzymać maszynę, a następnie nacisnąć przycisk cofania. Po wyjściu ciała obcego zdemontuj ramę prasy i wyczyść pręt dociskowy.

Silnik przestał się obracać i zaciął

1. Surowce umieszczone w maszynie nie nadają się do tłoczenia na zimno i na gorąco. Wystarczy zmienić surowce.

2. Jest to surowiec do ekstrakcji oleju.

3. Przed rozpoczęciem ekstrakcji oleju rozgrzej go przez co najmniej 5-10 minut.

4. Jeśli wstępne podgrzewanie zostanie wyłączone i zatrzymane na pewien czas przed wyciskaniem, przed wyciskaniem należy ponownie rozgrzać przez ponad 5-10 minut. Jeśli silnik nadal się nie obraca, wyjmij pręt wyciskający i wyczyść wnętrze z pozostałości.

Zdjętą ramę wyciskającą i pręt ściskający trudno rozdzielić

1. Zamontuj pręt wyciskający w maszynie i odwracaj go na co najmniej 2 minuty. Jeśli bieg wsteczny nie działa, odczekaj kilka sekund przed naciśnięciem przycisku start. Jeśli przycisk Start nie obraca się, odczekaj kilka sekund przed naciśnięciem przycisku biegu wstecznego. Celem jest wykorzystanie momentu obrotowego silnika do odwrócenia procesu wyciskania i usunięcia pozostałych surowców i pozostałości z komory wyciskania.

Za pomocą szpilki zamocuj pręt dociskowy na przednim wylocie żuźla.

Na wylocie oleju znajduje się dużo pozostałości

1. Bez podgrzewania, rozgrzewaj przez 5-10 minut przed prasowaniem.
2. Proces ekstrakcji oleju nie wymaga wyłączenia wyłącznika podgrzewania. Jeżeli na wylocie oleju znajdują się pęcherzyki oleju, można wyłączyć nagrzewnicę na 5 minut i ponownie włączyć wyłącznik nagrzewnicy.
3. Surowiec zawiera dużo wody, dlatego przed prasowaniem pamiętaj o usunięciu wilgoci i podgrzaniu.
4. Do pieczenia surowców używaliśmy kuchenek indukcyjnych i kuchenek mikrofalowych, które były mniej więcej w połowie ugotowane.

Wyekstrahowany olej nie może wytrącić się i oddzielić dłużej niż dwa dni

1. Surowce mogły być przechowywane kilka lat, dlatego konieczna jest ich wymiana.
2. Surowce zostały poddane obróbce chemicznej lub wystawione na działanie promieni słonecznych po zawilgoceniu i spleśnieniu.
3. Surowce są smaźone zbyt chrupiące.
4. Smażymy na dużym ogniu, mieszając, z wierzchu smaźymy, a w środku smaźymy.

Adres: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi
Szanghaj

Import do AUS: SIHAO PTY LTD, 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW
2122 Australia

Importowane do USA: Sanven Technology Ltd., Suite 250, 9166 Anaheim
Place, Rancho Cucamonga, Kalifornia 91730



Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions
Preston, United Kingdom



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021, 76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany

Wyprodukowano w Chinach

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

HUISHOUDEN OLIE PERS

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

HOUSEHOLD OIL PRESS

MODEL: KYL-380 KYL-380K



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

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

Symbool	Symbool Beschrijving
	Waarschuwing: Om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen.
	Dit symbool, geplaatst vóór een veiligheidsopmerking, duidt op een soort voorzorgsmaatregel, waarschuwing of gevaar. Het negeren van deze waarschuwing kan tot een ongeval leiden. Om het risico op letsel, brand of elektrocutie te verminderen, dient u altijd de onderstaande aanbeveling op te volgen.
	JUISTE VERWIJDERING: Dit product valt onder de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een doorgestreepte afvalcontainer geeft aan dat het product in de Europese Unie een aparte afvalinzameling vereist. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die als zodanig zijn gemarkeerd, zijn dat mogelijk niet weggegooid met het normale huisvuil, maar moet naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden gebracht.

FCC IN F O R M A T I E

VOORZICHTIGHEID: Wijzigingen of aanpassingen die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de partij die verantwoordelijk is voor naleving kunnen de bevoegdheid van de gebruiker om de apparatuur te bedienen ongeldig maken!

Dit apparaat voldoet aan Deel 15 van de FCC-regels. De werking is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden:

- 1) Dit product kan schadelijke interferentie veroorzaken.
- 2) Dit product moet alle ontvangen interferentie accepteren, inclusief interferentie die een ongewenste werking kan veroorzaken.

WAARSCHUWING: De partij keurt wijzigingen of aanpassingen aan dit product niet uitdrukkelijk goed. De verantwoordelijkheid voor naleving kan de bevoegdheid van de gebruiker om het product te bedienen ongeldig

maken.

Opmerking: Dit product is getest en voldoet aan de limieten voor een digitaal apparaat van Klasse B overeenkomstig Deel 15 van de FCC-regels. Deze limieten zijn bedoeld om redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke interferentie in een residentiële installatie.

Dit product genereert, gebruikt en kan radiofrequentie-energie uitstralen, en zo niet geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de instructies, kan schadelijke interferentie aan radiocommunicatie veroorzaken. Er is echter geen garantie dat er geen interferentie zal optreden in een bepaalde installatie. Als dit product schadelijke interferentie veroorzaakt aan radio- of televisieontvangst, wat kan worden vastgesteld door het product uit en weer in te schakelen, wordt de gebruiker aangeraden te proberen de interferentie te corrigeren door een of meer van de volgende maatregelen.

- Heroriënteer of verplaats de ontvangstantenne.
- Vergroot de afstand tussen het product en de ontvanger.
- Sluit het product aan op een stopcontact op een ander circuit dan dat waarop de ontvanger is aangesloten.
- Raadpleeg de dealer of een ervaren radio-/tv-technicus voor hulp.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIE

1. Deel niet dezelfde stroomvoorziening met andere krachtige apparaten. Gebruik een driepolig veiligheidsstopcontact met aardingsbeveiliging.
2. Het is ten strengste verboden om de machine, het netsnoer en de verwarming onder te dompelen in water of andere vloeistoffen.
3. Wanneer de machine draait, moet deze zorgvuldig worden gecontroleerd om ongelukken te voorkomen.
4. Als er schade wordt geconstateerd aan componenten, met name veiligheidsvoorzieningen en netsnoeren, gebruik deze dan niet. Probeer ze niet zelf te repareren. Zoek in plaats daarvan professionele reparatie om ongelukken te voorkomen.
5. Laat kinderen of gehandicapte personen deze machine niet zonder enige begeleiding of toezicht bedienen; Gebruik uw vingers niet om de grondstoffen bij de toevoerpoort te manipuleren, en gebruik uw vingers niet

om de toevoerpoort van de perskamer te naderen wanneer de machine in werking is.

6. Deze machine mag niet op grote hoogte worden gebruikt temperaturen, hoge luchtvochtigheid en open vuur. Plaats deze machine op een stabiel aanrecht dat voldoende gewicht kan dragen. Het aanrecht moet van massief marmer of hout zijn en er moet een zachte doek op het oppervlak van het holle aanrecht worden geplaatst om resonantie te voorkomen.

7. Raak geen onderdelen aan en verplaats ze niet terwijl de machine in werking is.

8. De gastheer kan niet worden afgespoeld met water en kan niet worden afgeveegd met Tena-water. Gebruik een droge doek om het schoon te vegen; Wanneer u de host of componenten afveegt met een vochtige doek, zorg er dan voor dat u de stekker uit het stopcontact haalt.

9. Wanneer de machine werkt, zijn de persstang en de verwarmingscomponent van het machinelichaam op hoge temperatuur. Raak ze niet aan met uw handen om brandwonden te voorkomen. Draag bij het demonteren en reinigen anti-verbrandingshandschoenen of laat de machine afkoelen voordat u verdergaat.

10. Het is ten strengste verboden om vingers of harde voorwerpen zoals metaal te gebruiken om de grondstoffen in de geperste hibiscus te steken, om te voorkomen dat ze verstrikt raken en vingers beknellen of de machine beschadigen.

11. Wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, moet u de stekker met de hand vasthouden en niet aan het netsnoer trekken en deze niet met natte handen aanraken .

12. Als u langere tijd moet werken, wacht dan een half uur voordat u met het werk begint .

13. Nadat het persen is voltooid, laat u de machine 3 minuten stationair draaien nadat de olie volledig is afgevoerd. Druk vervolgens op de achteruitknop en achteruit gedurende meer dan 1 minuut, zodat de persstang in de perskamer gemakkelijk kan worden gescheiden tijdens de demontage .

14. Zorg ervoor dat u na gebruik de stekker uit het stopcontact haalt.

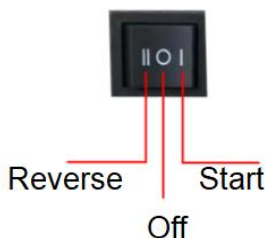
VOORZORGSMAATREGELEN VOOR HET PERSTEN

VAN GRONDSTOFFEN

1. Natte grondstoffen kunnen niet worden gebruikt voor het persen van olie, anders raakt de geperste hibiscus verstopt en kan de verwarmingsschakelaar tijdens het persproces niet worden uitgeschakeld.
2. De grondstoffen kunnen worden geroerbakt in inductiekookplaten, magnetrons en elektrische aardewerkovens, die ongeveer zes tot zeven keer worden gekookt. Ze beschadigen de grondstoffen niet, veroorzaken geen poederproductie en hebben geen olieproductie .
3. Het natte residu dat is geperst, mag niet herhaaldelijk worden ingedrukt, anders is het gemakkelijk om de geperste hibiscus te blokkeren zonder het materiaal af te snijden.
4. Roerbak de grondstoffen niet totdat ze knapperig zijn voordat ze worden geperst, omdat het gemakkelijk is om alleen poeder te produceren zonder olie.
5. Wanneer u een magnetron gebruikt voor verwarming, gebruik dan een magnetronspecifiek bord of een plastic bord. De meeste keramische platen blokkeren de verwarming in de magnetron, waardoor de grondstoffen niet kunnen worden verwarmd.
6. Alle grondstoffen die moeten worden geroosterd en verwarmd, kunnen slechts worden geroosterd en gebakken tot ze voor ongeveer 60% gaar zijn. En het moet volledig worden geperst terwijl de grondstoffen warm worden gehouden. Na het bakken en braden worden de grondstoffen bij afkoeling hard en bros. Na afkoeling zal opnieuw persen resulteren in zeer weinig olie en poeder.
7. Laat de machine na het indrukken een paar minuten stationair draaien voordat u stopt. Druk na het stoppen ongeveer 1 minuut op de achteruitknop. Hierdoor wordt het resterende materiaal bij het persen en boren opgeruimd en kan het persen en boren gemakkelijk worden gescheiden, gedemonteerd en gereinigd.

De kachel kan ongeveer vijf minuten van tevoren worden uitgeschakeld omdat er nog resterende warmte in de kachel moet worden afgegeven, wat resulteert in een langere levensduur van de kachel.

8. Aan de achterkant van de machine bevindt zich een rode schakelaar, deze is de verwarmingsschakelaar. Het rode indicatielampje brandt, wat aangeeft dat de verwarming werkt.



9. De zwarte schakelaar aan de achterkant van de machine is de achteruitschakelaar/stop/start.

10. Er zit een veiligheidsbuis in de overbelastingsbeveiliging, die dient om de machine te beschermen.

11. Controletemperatuurinstelling (voor KYL-380K): Druk **(set)** één keer op de toets om de controletemperatuur weer te geven en druk in een

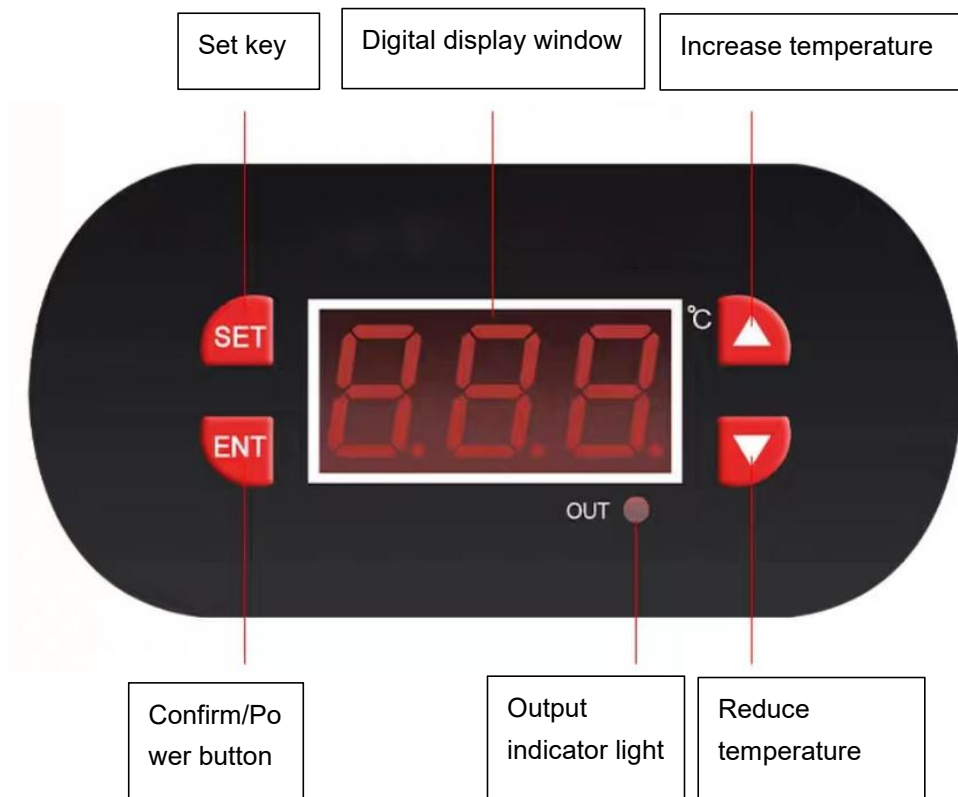
abnormaal knipperende toestand op **(▲)** de omhoog of omlaag **(▼)** om

de regeltemperatuur te wijzigen en druk vervolgens op **(ENT)** de toets om te

bevestigen. **(ENT)** Bevestigings-/aan/uit-knop, houd deze drie seconden

ingedrukt om de verwarming in of uit te schakelen. **(set)** Insteltoets

(▲) Verhoog de temperatuur **(▼)** Verlaag de temperatuur .



KYL-380K Temperatuurbedieningspaneel

GEBRUIKSAANWIJZING

一、 Installatiestappen

Stap 1: Steek de knijpstang vanaf de basis in de aandrijfas van de motor.

Stap 2: Plaats het knijpframe in de knijpstang en plaats deze in de basis.

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

Stap 4: Laat de bovenklep zakken.

Stap 5: Installeer de trechter.

Stap 6: Voltooien.



、 **Bewerkingsproces**

1. Sluit de stroom aan.
2. Zet de voorverwarmingsschakelaar aan en verwarm gedurende 5-10 minuten voor.
3. Nadat het voorverwarmen is voltooid, drukt u op de startschakelaar om te beginnen met drukken.
4. Schakel na het persen van de grondstoffen het voorverwarmen uit en laat het 2 minuten inactief staan voordat u de startknop uitschakelt.
5. Houd de omkeerknop ongeveer 1 minuut ingedrukt om het knijpframe schoon te maken.
6. Laat de geëxtraheerde olie 8 uur bezinken en bewaar deze in een glazen fles. De oliesaus op de bodem van het neerslag kan ook als smaakmaker worden gebruikt.

三、 **Demontagemethode**

1. Voordat u de knijpstang demonteert, drukt u minimaal 1 minuut continu op de omkeerknop om eventuele resten te verwijderen, zodat de knijpstang gemakkelijk kan worden gescheiden.
2. Net na het persen van de olie is de persstaaf op hoge temperatuur. Draag anti-verbrandingshandschoenen om te demonteren, of laat de

persstang een tijdje afkoelen voordat u hem demonteert.

3. Trek de stekker eruit, druk op de startknop en gebruik het koppel van de motor om het knijpframe naar buiten te duwen.

4. Als de knijpstang niet met de hand kan worden verwijderd, gebruik dan een pin om de knijpstang aan de voorkant van het knijpframe te duwen.

5. Maak de knijpstang schoon met een borstel. Als er resten zijn die stevig vastzitten aan de knijpstaaf, schraap deze dan af met een klein metalen voorwerp (hoe meer water de grondstof bevat, de rest zal aan de knijpstaaf blijven kleven. Hoe strakker de knijpstaaf is, u kunt deze gebruiken een kleine metalen schraper), of laat het een paar uur in water weken en borstel het vervolgens schoon met een binnenborstel.

6. Gebruik voor het reinigen geen zuur, alkali, soda of materialen met schuurmiddelen. Na het reinigen moet de knijpstaaf droog worden geveegd of droog worden geblazen om water op te slaan. Het is ten strengste verboden dat andere delen van de machine in water of vloeistoffen terechtkomen.



Belangrijke punten om op te merken:

Nadat de olie-extractie is voltooid, drukt u op de "achteruit"-knop en draait u deze langer dan 1 minuut achteruit om het terugbrengen van het materiaal en het reinigen te vergemakkelijken. Wanneer het persframe afkoelt, zullen de resterende resten in het persframe hard worden en zal de persstang vast komen te zitten in het persframe en moeilijk te verwijderen zijn. Als er halverwege een stroomstoring optreedt, zet dan de startschakelaar uit, haal de stekker uit het stopcontact en schakel de voorverwarming langer dan 20 minuten in als de stroom is ingeschakeld. Pas nadat de slak in het verzachte frame is verwijderd, kan de machine doorgaan met persen. Als de koudestartmachine vastloopt (op dezelfde manier, als de voorverwarmingsschakelaar ook wordt uitgeschakeld nadat hij halverwege lange tijd is gestopt zonder te drukken, moet deze ook worden voorverwarmd voordat hij wordt gestart).

Wat zijn koudpersen en heetpersen:

1. Koudpersen houdt in dat de grondstoffen niet zijn geroerbakt of geroosterd,
2. De betekenis van heet persen is dat de ingrediënten roergebakken of geroosterd zijn,

Of het nu gaat om koudpersen of warmpersen, de machineverwarmer moet ongeveer 5 tot 10 minuten worden voorverwarmd voordat de grondstoffen worden geperst. Nadat de machine is gestart, voegt u eerst een kleine hoeveelheid grondstoffen toe en wacht u tot de slak gelijkmatig is afgevoerd voordat u meer grondstoffen toevoegt. Stel voor om deeltjes met een grootte van 10 mm en een vochtgehalte van minder dan 6% in de grondstoffen toe te voegen.



Het is normaal dat er aan het begin van elk olie-extractieproces een beetje olie verschijnt bij de slakuitlaat

Persmethode voor olijvenpitten:

1. Verwijder de olijfkern uit de olijf.
2. Haal de olijfpitten uit de olijfpitten en snijd ze in deeltjes van ongeveer 10 mm. De ingrediënten van de olijfpit moeten droog zijn, met een vochtgehalte van ongeveer 6%. Als de ingrediënten vochtig zijn, kunnen ze voor ongeveer 50% worden gebakken, in de zon of aan de lucht worden gedroogd.
3. Verwarm na het bereiden van de grondstoffen de verwarmingsschakelaar van de machine vooraf ongeveer 5 tot 10 minuten.
4. Zet de startschakelaar van de machine aan.
5. Doe de grondstoffen erin.



Methode voor het persen van pinda's:

Het wordt aanbevolen om pinda's van normaal formaat te gebruiken met een vochtgehalte van minder dan 6%. Pinda's mogen niet te vochtig zijn, omdat te grote pinda's ongelijkmatig snijden kunnen veroorzaken. Het wordt aanbevolen om pinda's in halve of zes porties te roerbakken of te bakken en ongeveer drie minuten te bakken op een temperatuur van ongeveer 150 graden Celsius. De duur van het branden is afhankelijk van het vochtgehalte van de grondstoffen, waardoor de gewonnen olie geuriger en zuiverder is.

Kokosnootpitpersmethode:

Kokosnootpitten zijn groot van formaat en moeten in deeltjes van 10 mm worden gesneden om vocht te verwijderen. De persmethode is hetzelfde als die van olijfpitten.

Sesampersmethode:

Sesam kan koud of warm geperst zijn, en de specifieke persmethode kan verwijzen naar de persmethode van pinda's (de verwarmingstijd kan iets korter zijn dan die van pinda's en je hoort een knetterend geluid. Gebruik in het beginstadium een kleine hoeveelheid van sesam om te proberen te drukken om de baktemperatuur te regelen). Let op: als het witte sesam en gepelde sesam is, meng dan de helft van de zwarte sesam en druk samen.

Lijnzaadpersmethode:

U moet de verwarmingsschakelaar 5-10 minuten aanzetten voordat u met de oliewinning begint (alle oliematerialen moeten vóór de extractie worden voorverwarmd). Schakel de verwarming niet halverwege uit. Soms kan er zelfs bij het verwarmen op koude dagen sprake zijn van poederproductie. Je kunt de grondstoffen voor het persen een beetje verwarmen. Als er olie bij de slakuitlaat wordt gespoten, geeft dit aan dat de grondstof te veel water bevat.

Pompoenzaadpersmethode:

Selecteer kleine en middelgrote pompoenpitten die vol en volwassen van formaat zijn. Na verhitting door de machine kunnen de grondstoffen direct worden geperst.

Persmethode voor sojabonen:

Het oliegehalte van sojabonen is zeer laag, met ongeveer 0,8 tot 1,2 tael olie per kilogram lokale sojabonen. Geïmporteerde genetisch gemodificeerde sojabonen zullen een iets hoger oliegehalte hebben.

Werkwijze voor het persen van zonnebloempitten:

Zonnebloempitten kunnen, afhankelijk van hun gebruik, worden onderverdeeld in eetbare zonnebloemen en oliezonnebloemen. Een oliezonnebloem is een kleine zwarte korrel met veel olie. Het kan met een schaal worden geperst, of na het pellen, en kan koud of warm worden geperst. Als u eerst roerbakt en vervolgens drukt, zal de olieopbrengst hoger zijn. Voor het persen 5 tot 10 minuten voorverwarmen.

Werkwijze voor het persen van koolzaad

Koolzaad wordt onderverdeeld in winterkoolzaad en voorjaarskoolzaad, waarbij het oliegehalte over het algemeen varieert van 30% tot 40%. Koop geen olie die te lang bewaard is en geen schimmelproblemen heeft. Koolzaad moet heet worden geperst om de olie volledig te scheiden, en de roosttijd voor kleine koolzaaddeeltjes moet korter zijn. Over het algemeen moet het water volledig worden verwijderd voordat u gaat persen. De olieopbrengst van koolzaad varieert sterk tussen de verschillende regio's en variëteiten.

De persmethode van perillazaden

Perillazaden zijn onderverdeeld in medicinale en eetbare soorten. Koop eetbare perillazaden. Perilla-zaden hoeven niet direct te worden geroosterd en geperst en het hoge gehalte aan linoleenzuur wordt niet vernietigd.

Olieproductiesnelheid

Categorie	Belangrijkste parameters	Beschrijving
pinda	Olieopbrengst38 -45%	Pinda-oliegehalte in het algemeen45 -47%
sesam	Olieopbrengst42 -45%	sesamoliegelhalte in het algemeen 55 - 58%
Koolzaad	Olieopbrengst28 - 35%	Koolzaadoliegelhalte algemeen 35 -40%
Zonnebloemzaden	Olieopbrengst40 -45%	Zonnebloempittingelhalte algemeen 50 - 55%
Amandelen	Olieopbrengst4 3 -4 9 %	Amandel bodemoliegelhalte in het algemeen45-55%
Pompoenpitten	Olieopbrengst 33 - 38 %	Pompoenpittenoliegelhalte in het algemeen45-48%
Hazelnoot kernel	Olieopbrengst 42 -4 6 %	Hazelnootpitoliegelhalte in het algemeen 54-65%
Lijnzaad	Olieopbrengst 32 -4 2 %	Lijnzaadoliegelhalte in het algemeen40-45%
Basilicum zaden	Olieopbrengst 32 - 35 %	Oliegehalte van basilicumzaden in het algemeen38-45%
Kokosvlees	Olieopbrengst 45 - 60 %	Kokosvleesoliegelhalte in het algemeen65-70%
Avocado	Olieopbrengst 18 - 28 %	Gehalte aan avocado-olie in geslachten20-30%
Soja bonen	Olieopbrengst 5 - 9 %	Gehalte aan sojabonenolie in het algemeen6-10%
Walnoten	Olieopbrengst 50 - 60 %	Walnotenoliegelhalte in het algemeen 55-65%

Olijf vlees	Olieopbrengst 50 - 60 %	Olijfoliegehalte in het algemeen 55-65%
-------------	----------------------------	--



De bovenstaande gegevens zijn afkomstig van tests in het productontwikkelingscentrum en zijn uitsluitend ter referentie. De specifieke olieopbrengst kan variëren afhankelijk van de staat en kwaliteit van het product.

				
Pinda	sesam	Witte sesam	Zonnebloemzad en	lijnzaad
				
Basilicum zaden	Koolzaad	Walnoten	Theezaadpit	Hazelnoot kernel
				
Amandelen	Kokosvlees	Soja bonen	Henneppitten	Olijf vlees
				

Pijnboompit ten	Pompoenpitt en	Camelia zaad	palm	katoenzaa d
--------------------	-------------------	-----------------	------	----------------

Methode voor het persen van hennepzaden:

De hennepzaden zijn klein en hard, dus je kunt het beste de schil verwijderen voordat je ze gaat persen (die met schillen worden verkocht). Voor hennepzaden met schelpen moet de machine deze bijvoorbeeld langer dan 10 minuten voorverwarmen. Nadat de hennepzaden zijn verwarmd, moeten ze worden geperst terwijl ze nog heet zijn. Het is niet raadzaam om ze te laten afkoelen voordat u ze gaat persen. In het begin moet een kleine hoeveelheid worden toegevoegd en pas na normale slakafvoer kan deze volledig in de voorraadbak worden geplaatst. Er moet continu in één keer worden geperst en halverwege worden gestopt. Vervolgens moet het knijpframe worden gedemonteerd en geleegd voordat er opnieuw wordt begonnen.

Algemene factoren die de olieproductie beïnvloeden,

De olieopbrengst van dezelfde grondstoffen kan variëren als gevolg van verschillen in herkomst, variëteit, oogsttijd, bewaartijd en omgeving, wilde of kunstmatige teelt, enz. De algemene situatie is als volgt: 1. Hoe langer de groeicyclus, hoe hoger het oliegehalte. 2. Hoe hoger het oliegehalte van genetisch gemodificeerde organismen. 3. Hoe langer de opslagtijd, hoe lager het oliegehalte. 4. Hoe vroeger de oogsttijd, hoe lager het oliegehalte.

Olieverwerking en opslag:

In de olie die wordt geperst zit sojasauspoeder uit de grondstof. De olie en het sojasauspoeder scheiden zich automatisch af zonder te filteren als ze

langer dan 10 uur bij kamertemperatuur boven de 15 graden worden bewaard. Hoe langer de tijd resteert, hoe grondiger de scheiding zal zijn. Na volledige scheiding kan het in een glazen fles in de koelkast of bij kamertemperatuur worden bewaard. Het wordt aanbevolen om het binnen 60 dagen op te gebruiken.

De olie die wordt gewonnen uit grondstoffen die langer dan een jaar zijn opgeslagen of die na beschimmelings zijn geweekt en gewassen met geneeskrachtig water, is na een paar dagen met rust zeer troebel en moeilijk te scheiden. Daarom is de eerste stap het selecteren van goede grondstoffen om goede olie te winnen.

Deze machine extraheert echte en pure natuurlijke plantaardige olie, zonder bewaarmiddelen, additieven, pigmenten, essences, enz., en zonder hoge temperaturen. De olie-uitlaattemperatuur van de machine is ongeveer 40 graden. Het bevat natuurlijke antioxidanten, rijke voedingsstoffen zijn goed bewaard gebleven, met puur natuurlijke smaak, gezond en groen.

Methoden voor foutafhandeling

Langzame olietoevoer

1. Controleer eerst of er sprake is van opstoppen in de aanvoerhaven en manipuleer deze als dat het geval is.
2. Van deeltjes die te groot zijn, zoals grote pompoenpitten, grote pinda's, grote walnoten, camelliazaden, enz., moeten deeltjes van 10 mm worden gemaakt.
3. Dit kan komen doordat de olie te nat is en tijdens het persen aan de persstang blijft plakken, waardoor plaatselijke verstopping ontstaat. Het is noodzakelijk om op de juiste manier te verwarmen om wat vocht te verwijderen voordat u gaat persen.

4. Poedervormige grondstoffen zijn niet gemakkelijk binnen te komen.
5. Grondstoffen met een hoog oliegehalte en weinig vleesvezels die gevoelig zijn voor uitglijden, zoals walnoten en gepelde witte sesam, kunnen worden toegevoegd met een kleine hoeveelheid geroosterde sojabonen of pinda's om het snijden en het afvoeren van resten soepel te laten verlopen.

Er ligt poeder bij de slakken- en olie-afvoerpoorten

1. Dit kan worden veroorzaakt doordat de grondstoffen te droog worden gebakken. Vervang gewoon de grondstoffen.
2. Misschien moet de machine vanwege onvoldoende of te hoge temperatuur worden uitgeschakeld om de perskamer schoon te maken en eerst droog te drukken opnieuw indrukken.
3. Er zijn te veel ingrediënten om in één keer te bakken, waardoor de overige ingrediënten volledig worden afgekoeld. Het wordt aanbevolen om ongeveer 2 pond per keer te roerbakken.

Vreemde voorwerpen komen in de voerinlaat terecht

Stop de machine onmiddellijk en druk vervolgens op de achteruitnaaiknop. Nadat het vreemde voorwerp naar buiten is gekomen, demonteert u het persframe en reinigt u de persstang.

De motor stopte met draaien en liep vast

1. De grondstoffen die in de machine worden geplaatst, zijn niet geschikt voor koudpersen en heetpersen. Verander eenvoudig de grondstoffen.
2. Het is een grondstof die niet uit olie-extractie bestaat.
3. Voordat u met de olie-extractie begint, dient u het apparaat minimaal 5-10 minuten voor te verwarmen.
4. Als het voorverwarmen is uitgeschakeld en enige tijd is gestopt voordat

u gaat knijpen, verwarm dan opnieuw gedurende meer dan 5-10 minuten voordat u gaat knijpen. Als de motor nog steeds niet draait, verwijder dan de knijpstang en reinig de resten binnenin.

Het verwijderde knijpframe en de knijpstang zijn lastig te scheiden

1. Installeer de knijpstang in de machine en draai deze minimaal 2 minuten om. Als het omgekeerde niet werkt, wacht dan een paar seconden voordat u op de startknop drukt. Als de startknop niet draait, wacht dan een paar seconden voordat u op de achteruitknop drukt. Het doel is om het koppel van de motor te gebruiken om het persproces om te keren en de resterende grondstoffen en resten uit de perskamer te verwijderen. Gebruik een pen om de persstang bij de voorste slakuitlaat bovenaan te plaatsen.

Er zit veel residu bij de olie-uitlaat

1. Geen voorverwarmen, 5-10 minuten voorverwarmen alvorens te persen.
2. Voor het olie-extractieproces hoeft de voorverwarmingsschakelaar niet te worden uitgeschakeld. Als er oliebellen bij de olie-uitlaat zitten, kan de verwarming gedurende 5 minuten worden uitgeschakeld en vervolgens kan de verwarmingschakelaar weer worden ingeschakeld.
3. De grondstof bevat veel water, dus zorg ervoor dat je het vocht verwijdert en verwarmt voordat je het gaat persen.
4. We gebruikten inductiekookplaten en magnetrons om de grondstoffen te bakken, die ongeveer half gaar waren.

De geëxtraheerde olie kan niet langer dan twee dagen neerslaan en scheiden

1. De grondstoffen kunnen al enkele jaren opgeslagen zijn en daarom is vervanging nodig.
2. De grondstoffen zijn chemisch behandeld of blootgesteld aan zonlicht

nadat ze vochtig en beschimmeld zijn geweest.

3. De grondstoffen worden te krokant gebakken.

4. Roerbak op hoog vuur, beslag aan de buitenkant en kook aan de binnenkant.

Adres: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi
Shanghai

Geïmporteerd naar AUS: SIHAO PTY LTD, 1 ROKEVA
STREETEASTWOOD NSW 2122 Australië

Geïmporteerd naar de VS: Sanven Technology Ltd., Suite 250, 9166
Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions
Preston, United Kingdom



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021, 76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany

Gemaakt in China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk Support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

HUSHÅLLSOLJEPRESS

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

HOUSEHOLD OIL PRESS

MODELL: KYL-380 KYL-380K



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

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

Symbol	Symbol Beskrivning
	Varning: För att minska risken för skada måste användaren läsa bruksanvisningen noggrant.
	Denna symbol, placerad före en säkerhetskommentar, indikerar en slags försiktighetsåtgärd, varning eller fara. Att ignorera denna varning kan leda till en olycka. För att minska risken för skada, brand eller elstöt, följ alltid rekommendationen nedan.
	KORREKT AVFALLSHANTERING: Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EG. Symbolen som visar en soptunna korsad anger att produkten kräver separat sophämtning i EU. Detta gäller för produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta som sådana kanske inte är det kasseras tillsammans med vanligt hushållsavfall, men måste lämnas till en samlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater.

FCC INFORMATION _ _

WARNING: Ändringar eller modifieringar som inte uttryckligen godkänts av den part som ansvarar för överensstämmelse kan ogiltigförklara användarens behörighet att använda utrustningen!

Denna enhet uppfyller del 15 av FCC-reglerna. Driften är föremål för följande två villkor:

- 1) Denna produkt kan orsaka skadliga störningar.
- 2) Denna produkt måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad funktion.

WARNING: Parten godkänner inte uttryckligen ändringar eller modifieringar av denna produkt . Ansvar för efterlevnad kan upphäva användarens behörighet att använda produkten.

Notera: Denna produkt har testats och befunnits överensstämma med

gränserna för en digital enhet av klass B i enlighet med del 15 av FCC-reglerna. Dessa gränser är utformade för att ge rimligt skydd mot skadlig störning i en bostadsinstallation.

Denna produkt genererar, använder och kan utstråla radiofrekvensenergi, och om inte installeras och används i enlighet med instruktionerna, kan orsaka skadliga störningar på radiokommunikation. Det finns dock ingen garanti för att störningar inte kommer att inträffa i en viss installation. Om denna produkt orsakar skadliga störningar på radio- eller tv-mottagning, vilket kan fastställas genom att stänga av och på produkten, uppmanas användaren att försöka korrigera störningen med en eller flera av följande åtgärder.

- Rikta om eller flytta mottagningsantennen.
- Öka avståndet mellan produkten och mottagaren.
- Anslut produkten till ett uttag på en annan krets än den som mottagaren är ansluten till.
- Kontakta återförsäljaren eller en erfaren radio-/TV-tekniker för hjälp.

SÄKERHETSINSTRUKTION

1. Dela inte samma strömförsörjning med andra högeffektsapparater. Använd ett trepoligt säkerhetsuttag med jordningsskydd.
2. Det är strängt förbjudet att sänka ner maskinen, nätsladden och värmaren i vatten eller andra vätskor.
3. När maskinen är igång måste den övervakas noggrant för att undvika olyckor.
4. När skador upptäcks på komponenter, särskilt säkerhetsskyddsanordningar och nätsladdar, använd inte dem. Försök inte reparera dem själv. Sök istället professionell reparation för att undvika olyckor.
5. Låt inte barn eller handikappade personer använda denna maskin utan någon vägledning eller övervakning; Använd inte fingrarna för att manipulera råvarorna vid matningsporten, och använd inte fingrarna för att närma sig matningsporten i klämkmarmaren när maskinen arbetar.
6. Den här maskinen bör användas på avstånd från höga temperaturer,

hög luftfuktighet och öppna lågor. Placera denna maskin på en stabil bänkskiva som tål tillräckligt med vikt. Bänkskivan ska vara av massiv marmor eller trä, och en mjuk trasa bör placeras på ytan av den ihåliga bänkskivan för att undvika resonans.

7. Rör eller flytta inte några komponenter medan maskinen är igång.

8. Värden kan inte sköljas med vatten och kan inte torkas av med Tena-vatten. Använd en torr trasa för att torka rent; När du torkar av värden eller komponenterna med en fuktig trasa, se till att dra ur nätkontakten.

9. När maskinen är i drift har pressstången och värmekomponenten i maskinkroppen hög temperatur. Rör dem inte med händerna för att undvika brännskador. Vid demontering och rengöring, använd skyddshandskar eller låt maskinen svalna innan du fortsätter.

10. Det är strängt förbjudet att använda fingrar eller hårda föremål som metall för att peta in råvarorna inuti den pressade hibiskusen, för att förhindra att de trasslar in sig och klämmer fingrar eller skadar maskinen.

11. När du drar ut kontakten är det nödvändigt att hålla i kontakten för hand och inte dra i nätsladden eller röra den med våta händer .

12. Om du behöver arbeta under en längre tid, vänta en halvtimme innan du börjar arbeta .

13. Efter att pressningen är klar, låt maskinen gå på tomgång i 3 minuter efter att oljan är helt urladdad, tryck sedan på reverseringsknappen och backa i mer än 1 minut, så att pressstången i presskammaren lätt kan separeras under demontering .

14. Efter användning, se till att dra ur strömkontakten.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR PRESSNING AV

RÅVAROR

1. Våta råvaror kan inte användas för oljepressning, annars kommer det att täppa till den pressade hibiskusen, och värmaren kan inte stängas av under pressningsprocessen.

2. Råvarorna kan woka i induktionsspisar, mikrovågsugnar och elektriska

keramikugnar, som tillagas cirka sex till sju gånger. De kommer inte att skada råvarorna, orsaka pulverproduktion och har ingen oljeproduktion .

3.De våta resterna som har pressats ska inte pressas upprepade gånger, annars är det lätt att blockera den pressade hibiskusen utan att skära av materialet.

4. Woka inte med råvarorna förrän de är knapriga innan de pressas, eftersom det är lätt att bara tillverka pulver utan olja.

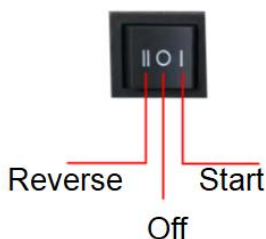
5. När du använder en mikrovågsugn för uppvärmning, använd en mikrovågsspecifik tallrik eller plastplatta. De flesta keramiska plattor blockerar mikrovågsuppvärmning, vilket förhindrar att råvarorna värms upp.

6.Alla råvaror som behöver rostas och värmas kan endast rostas och stekas tills ca 60% kokt. Och den ska pressas helt medan råvarorna hålls varma. Efter bakning och stekning blir råvarorna hårda och spröda när de kyls ned. Efter kylning kommer tryckning igen att resultera i mycket lite olja och pulver.

7. Efter att ha tryckt, se till att låta maskinen gå på tomgång i några minuter innan du stoppar. När du har stoppat, tryck på back-knappen i cirka 1 minut. Detta kommer att rensa upp det återstående materialet i pressningen och borringen, och pressningen och borringen kan enkelt separeras, demonteras och rengöras.

Värmaren kan stängas av cirka fem minuter i förväg eftersom det fortfarande finns kvar värme inuti värmaren att ge, vilket resulterar i en längre livslängd för värmaren.

8.Det finns en röd strömbrytare på baksidan av maskinen, som är värmebrytaren. Den röda indikatorlampan lyser, vilket indikerar att värmaren fungerar.



9. Den svarta omkopplaren på baksidan av maskinen är backomkopplaren /stopp/Start.

10. Det finns ett säkerhetsrör inuti överbelastningsskyddet, som tjänar till att skydda maskinen.

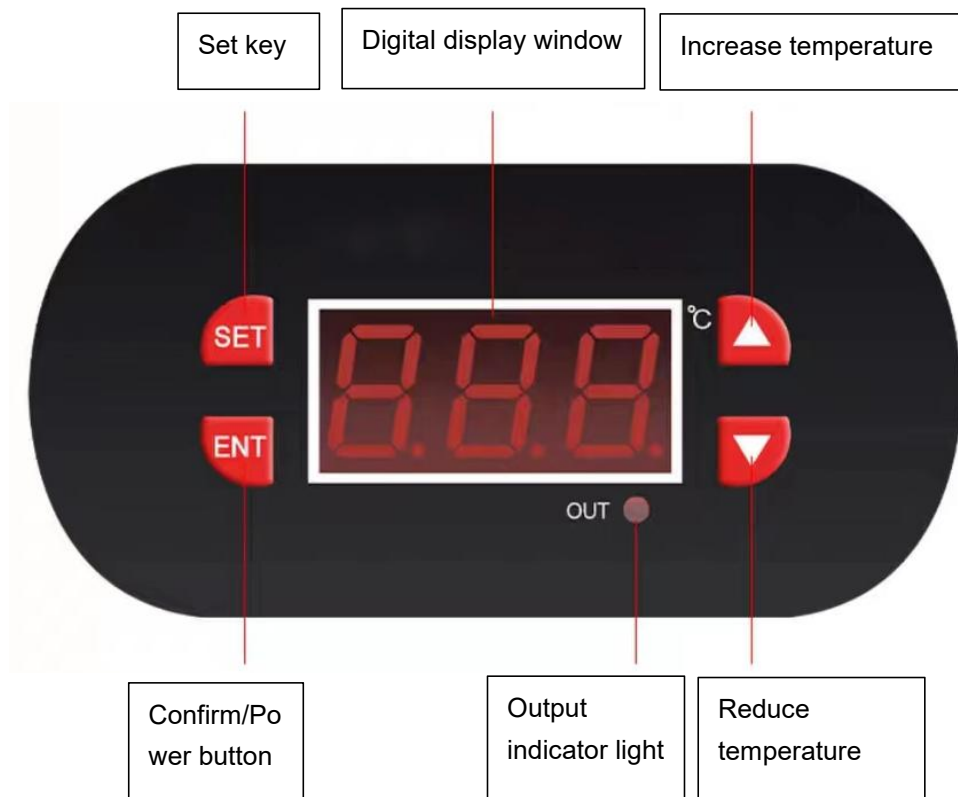
11. Kontrolltemperaturinställning (för KYL-380K): Tryck på  knappen en gång för att visa kontrolltemperaturen, och i ett onormalt blinkande tillstånd, tryck  på upp- eller ned  -knapp för att ändra

kontrolltemperaturen och tryck sedan på  knappen för att bekräfta,

 Bekräfta/Power-knapp, tryck och håll in i tre sekunder för att slå

på/stänga av värmaren Ställ in  -knapp  Öka temperaturen

 Minska temperaturen .



KYL-380K Temperaturkontrollpanel

BRUKSANVISNINGAR

一、Installationssteg

Steg 1: Sätt in klämstången från basen i motorns drivaxel.

Steg 2: Sätt in klämramen i klämstången och sätt in den i basen.

Steg 3: Sätt in stiftet i det cirkulära hålet i botten av basen för att säkra klämstången.

Steg 4: Sänk den övre luckan.

Steg 5: Installera tratten.

Steg 6: Slutför.



二、 Driftprocess

1. Koppla in strömmen.
2. Starta förvärmningsbrytaren och förvärm i 5-10 minuter.
3. När förvärmningen är klar, tryck på startknappen för att börja trycka.
4. Efter att ha tryckt på råvarorna, stäng av förvärmningen och gå på tomgång i 2 minuter innan du stänger av startknappen.
5. Tryck och håll in backknappen i cirka 1 minut för att rengöra klämramen.
6. Ställ den extraherade oljan i 8 timmar och förvara den i en glasflaska. Oljesåsen i botten av fällningen kan också användas som smaksättare.

三、 Demonteringsmetod

1. Innan du tar isär klämstången, tryck på reverseringsknappen kontinuerligt i minst 1 minut för att ta bort eventuella rester, så att klämstången lätt kan separeras.
2. Precis efter pressning av oljan har pressstaven hög temperatur. Använd skyddshandskar för att ta isär, eller låt pressstången svalna under en tid innan du demonterar den.
3. Dra ut kontakten, tryck på startknappen och använd motorns vridmoment för att trycka klämramen utåt.
4. Om klämstången inte kan tas bort för hand, använd en stift för att trycka

in klämstången vid den främre änden av klämramen.

5. Rengör klämstången med en borste. Om det finns rester som sitter hårt fast i klämstången, skrapa bort den med ett litet metallföremål (ju mer vatten råvaran innehåller, kommer resterna att fastna på klämstången. Ju tätare klämstången är kan du använda en liten metallskrapa), eller blötlägg den i vatten i några timmar och borsta den sedan ren med en rörborste.

6. Använd inte syra, alkali, soda eller material med slipmedel för rengöring. Efter rengöring ska klämstången torkas torr eller blåses torr för att lagra vatten. Andra delar av maskinen är strängt förbjudna att komma in i vatten eller annan vätska.



Viktiga punkter att notera:

När oljeutvinningen är klar, tryck på "reverse"-knappen och backa i mer än 1 minut för att underlätta materialåterföring och rengöring. När pressramen svalnar blir resterna inuti pressramen hårda, och pressstången kommer att fastna inuti pressramen och svår att ta bort. Om det blir strömavbrott halvvägs, stäng av startbrytaren, koppla ur strömmen och slå på förvärmningen i mer än 20 minuter när strömmen är på. Först efter att slaggen inuti den mjukgjorda ramen har rensats kan maskinen fortsätta att pressa. Om kallstartsmaskinen fastnar (på liknande sätt, om förvärmningsbrytaren också stängs av efter att ha stannat under en längre tid halvvägs utan att trycka, bör den också förvärmas innan start).

Vad är kallpressning och varmpressning:

1. Kallpressning innebär att råvarorna inte är wokade eller rostade,
2. Innebörden av varmpressning är att ingredienserna är wokade eller rostade,

Oavsett om det är kallpressning eller varmpressning måste maskinvärmaren förvärmas i ca 5 till 10 minuter innan råvarorna pressas. Efter att maskinen har startat, vänligen tillsätt en liten mängd råmaterial först och vänta tills slaggen töms ut jämnt innan du lägger till mer råmaterial. Föreslå att tillsätta partiklar med en storlek på 10 mm och en

fukthalt på mindre än 6% i råvarorna.



Det är normalt att det dyker upp lite olja vid slaggutloppet i början av varje oljeutvinningsprocess

Pressningsmetod för olivkärnor:

1. Ta bort olivkärnan från oliven.
2. Ta ut olivkärnorna från olivkärnorna och skär dem i cirka 10 mm stora partiklar. Ingredienserna för olivkärnan måste vara torra, med en fukthalt på cirka 6 %. Om ingredienserna är fuktiga kan de bakas i ca 50 % eller saltorkas eller lufttorkas.
3. Efter att ha förberett råvarorna, förvärm maskinens värmare i förväg i cirka 5 till 10 minuter.
4. Slå på maskinens startbrytare.
5. Lagg i råvarorna.



Jordnötspressningsmetod:

Det rekommenderas att använda jordnötter i vanlig storlek med en fukthalt på mindre än 6 %. Jordnötter bör inte vara för fuktiga eftersom överdimensionerade jordnötter kan orsaka ojämn skärning. Det rekommenderas att steka eller baka jordnötter i hälften eller sex portioner och grädda vid en temperatur på cirka 150 grader Celsius i cirka tre minuter. Rostningens varaktighet beror på fukthalten i råvarorna, så att den extraherade oljan blir mer doftande och renare.

Kokoskärnpresningsmetod:

Kokoskärnor är stora i storlek och måste skäras i 10 MM partiklar för att avlägsna fukt. Pressmetoden är densamma som olivkärnor.

Sesampressningsmetod:

Sesam kan kallpressas eller varmpressas, och den specifika pressningsmetoden kan hänvisa till pressmetoden för jordnötter (uppvärmningstiden kan vara något kortare än jordnötter, och du kan höra ett sprakande ljud. I ett tidigt skede, använd en liten mängd sesam för att försöka pressa för att kontrollera baktemperaturen). Observera att om det är vit sesam och skalad sesam, blanda hälften av den svarta sesamen och tryck ihop.

Linfröpressningsmetod:

Du måste slå på värmebrytaren i 5-10 minuter innan du startar oljeutvinningen (alla oljematerial måste förvärmas före utvinning). Stäng inte av värmen halvvägs. Ibland kan du stöta på pulverproduktion även vid uppvärmning under kalla dagar. Du kan värma råvarorna något innan pressning. Om olja sprutas vid slaggutloppet tyder det på att råvaran innehåller för mycket vatten.

Pressningsmetod för pumpafrö:

Välj små och medelstora pumpafrön som är fulla och mogna i storlek. Efter att ha värmts upp av maskinen kan råvarorna pressas direkt.

Sojabönspressningsmetod:

Oljehalten i sojabönor är mycket låg, med cirka 0,8 till 1,2 tael olja per kilogram lokala sojabönor. Importerade genetiskt modifierade sojabönor kommer att ha en något högre oljehalt.

Pressningsmetod för solrosfrö:

Solrosfrön kan delas in i ätbara solrosor och oljesolrosor enligt deras användningsområde. En oljesolros är ett litet svart korn med mycket olja. Den kan pressas med ett skal, eller efter peeling, och kan pressas kall eller varm. Om wokning först och sedan pressas, blir oljeuttaget högre. Förvärm i 5 till 10 minuter innan pressning.

Rapspressningsmetod

Raps delas in i höstraps och vårraps, med en oljehalt på i allmänhet mellan 30 % och 40 %. Köp inte olja som har lagrats för länge och inte har mögelproblem. Raps behöver varmpressas för att separera oljan helt och stektiden för små rapspartiklar bör vara kortare. I allmänhet bör vattnet avlägsnas helt innan pressning. Rapsfröets oljeutbyte varierar mycket mellan olika regioner och sorter.

Pressningsmetoden för perillafrön

Perilla frön delas in i medicinska och ätbara typer. Köp gärna ätbara perillafrön. Perillafrön behöver inte rostas och pressas direkt, och det höga innehållet av linolensyra kommer inte att förstöras.

Oljeproduktionstakt

Kategori	Huvudparametrar	Beskrivning
jordnöt	Oljeutbyte 38 -45 %	Jordnötsoljeinnehåll i allmänhet 45 -47 %
sesam	Oljeutbyte 42 -45 %	Sesamolja i allmänhet 55 - 58%
Raps	Oljeutbyte28 - 35 %	rapsoljeinnehåll i allmänhet 35 -40 %
Solrosfrön	Oljeutbyte 40 -45 %	Innehåll av solrosfrön i allmänhet 50-55 %
Mandel	Oljeutbyte4 3 -4 9 %	Mandel markens oljeinnehåll i slakten 45-55 %
Pumpafrön	Oljeutbyte 33 - 38 %	Innehåll av pumpafröolja i slakten 45-48 %
Hasselnötskärna	Oljeutbyte 42 -4 6 %	Innehåll av hasselnötskärnolja i slakten 54-65 %

Linfrö	Oljeutbyte 32 -4 2 %	Linfröolja innehåll i genera 40-45%
Basilika frön	Oljeutbyte 32 - 35 %	Innehåll av basilikafröolja i slakten 38-45 %
Kokos kött	Oljeutbyte 45 - 60 %	Innehåll av kokosnötköttolja i slakten 65-70 %
Avokado	Oljeutbyte 18 - 28 %	Avokadoolja innehåll i slakten 20-30%
Sojaböner	Oljeutbyte 5 - 9 %	Sojabönlja innehåll i slakten 6-10%
Valnötter	Oljeutbyte 50 - 60 %	Valnötsoljeinnehåll i slakten 55-65 %
Oliv kött	Oljeutbyte 50 - 60 %	Innehåll av olivköttolja i slakten 55-65 %



Ovanstående data kommer från tester av produktutvecklingscenter och är endast för referens. Den specifika oljeutmatningen kan variera beroende på produktens tillstånd och kvalitet.

				
Jordnöt	sesam	Vit sesam	Solrosfrön	linfrö
				

Basilika frön	Raps	Valnötter	Tefrökärna	Hasselnötskärna
				
Mandel	Kokos kött	Sojaböner	Hampakärnor	Oliv kött
				
Pinjenötskärnor	Pumpafrön	Kamelia utsäde	handflatan	bomullsfrö

Metod för att pressa hampkärnor:

Hampfröna är små och hårda, så det är bäst att ta bort skalet innan pressning (de med skal säljs). Till exempel, för hampafrön med skal, bör maskinen förvärma dem i mer än 10 minuter. Efter att hampafröna har värmts ska de pressas medan de fortfarande är varma. Det är inte tillrådligt att låta dem svalna innan de pressas. I början bör en liten mängd tillsättas, och först efter normal slaggutsläpp kan den placeras helt i behållaren. Den ska kontinuerligt klämmas på en gång och stoppas halvvägs. Sedan behöver klämramen plockas isär och tömmas innan man börjar igen.

Allmänna faktorer som påverkar oljeproduktionen,

Oljeutbytet för samma råvaror kan variera på grund av skillnader i ursprung, sort, skördetid, lagringstid och miljö, vild eller artificiell odling etc. Den allmänna situationen är följande: 1. Ju längre tillväxtcykeln är, desto högre

oljeinnehållet. 2. Ju högre oljehalt i genetiskt modifierade organismer. 3. Ju längre lagringstid, desto lägre oljehalt. 4. Ju tidigare skördetid, desto lägre oljehalt.

Oljebearbetning och lagring:

Oljan som pressas innehåller sojasåspulver från råvaran. Oljan och sojasåspulvret separeras automatiskt utan filtrering om de lämnas i rumstemperatur över 15 grader i mer än 10 timmar. Ju längre tid det är kvar, desto mer genomgripande blir separationen. Efter fullständig separation kan den förvaras i en glasflaska i kylskåp eller i rumstemperatur. Det rekommenderas att använda det inom 60 dagar.

Oljan som utvinns ur råvaror som har lagrats i mer än ett år eller som har blötts och tvättats med medicinskt vatten efter att den blivit möglig är mycket grumlig och svår att separera efter att ha stått några dagar. Därför är det första steget att välja bra råvaror för att utvinna bra olja.

Denna maskin extraherar äkta och ren naturlig vegetabilisk olja, utan konserveringsmedel, tillsatser, pigment, essens, etc., och utan hög temperatur. Maskinens oljeutloppstemperatur är cirka 40 grader. Den innehåller naturliga antioxidanter, rika näringsämnen är välbevarade, med ren naturlig smak, hälsosam och grön.

Metoder för felhantering

Långsamt oljeinsläpp

1. Kontrollera först om det finns trängsel vid utfodringsporten, och om det finns, manipulera det.
2. Partiklar som är för stora, såsom stora pumpafrön, stora jordnötter, stora valnötter, kameliafrön, etc., måste göras till 10 mm stora partiklar.
3. Det kan bero på att oljan är för blöt och fastnar på pressstaven under pressningen, vilket orsakar lokal blockering. Det är nödvändigt att värma

ordentligt för att avlägsna lite fukt innan pressning.

4. Pulveriserade råvaror är inte lätta att komma in.

5. Råvaror med hög oljehalt och låga köttfibrer som är benägna att halka, såsom valnötter och skalad vit sesam, kan tillsättas med en liten mängd rostade sojaböner eller jordnötter för att underlätta slät skärning och utsläpp av rester.

Det finns pulver vid slagg- och oljeutloppsportarna

1. Detta kan bero på att råvarorna bakas för torra, byt bara ut råvarorna.

2. Kanske på grund av otillräcklig eller för hög temperatur, bör maskinen stängas av för att rengöra presskammaren och trycka den torr innan trycka på nytt.

3. Det finns för många ingredienser för att baka på en gång, vilket resulterar i att de återstående ingredienserna har svalnat helt. Det rekommenderas att steka ca 2 pund åt gången.

Främmande föremål kommer in i matningsinloppet

Stoppa maskinen omedelbart och tryck sedan på back-knappen. Efter att det främmande föremålet kommit ut, demontera pressramen och rengör pressstaven.

Motorn slutade rotera och fastnade

1. Råvarorna som placeras i maskinen är inte lämpliga för kallpressning och varmpressning. Byt helt enkelt råvarorna.

2. Det är ett råmaterial som inte utvinns av olja.

3. Innan oljeutvinning påbörjas, vänligen förvärm i minst 5-10 minuter.

4. Om förvärmningen är avstängd och stoppad under en tid innan du klämmer, vänligen förvärm igen i mer än 5-10 minuter innan du klämmer.

Om motorn fortfarande inte roterar, ta bort klämstången och rengör

resterna inuti.

Den borttagna klämramen och klämstången är svåra att separera

1. Installera klämstången i maskinen och vänd på den i minst 2 minuter. Om backen inte fungerar, vänta några sekunder innan du trycker på startknappen. Om startknappen inte roterar, vänta några sekunder innan du trycker på back-knappen. Syftet är att använda motorns vridmoment för att vända klämprocessen och ta bort resterande råmaterial och rester från kläm-kammaren.

Använd en stift för att toppa pressstången vid det främre slaggutloppet.

Det finns mycket rester vid oljeutloppet

1. Ingen förvärmning, förvärm i 5-10 minuter innan pressning.
2. Oljeutvinningsprocessen kräver inte att förvärmningsbrytaren slås av. Om det finns oljebubblor vid oljeutloppet kan värmaren stängas av i 5 minuter och sedan kan värmaren slås på igen.
3. Råvaran innehåller mycket vatten, så se till att ta bort fukten och värm upp den innan pressning.
4. Vi använde induktionsspisar och mikrovågsugnar för att baka råvarorna, som var ungefär hälften tillagade.

Den extraherade oljan kan inte fällas ut och separera i mer än två dagar

1. Råvarorna kan ha lagrats i flera år, så det är nödvändigt att byta ut dem.
2. Råvarorna har kemiskt behandlats eller utsatts för solljus efter att de varit fuktiga och mögliga.
3. Råvarorna steks för knapriga.
4. Stek på hög värme, smet på utsidan och koka på insidan.

Adress: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi
Shanghai

Importerad till AUS: SIHAO PTY LTD, 1 ROKEVA STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australien

Importerad till USA: Sanven Technology Ltd., Suite 250, 9166 Anaheim
Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP	Pooledas Group Ltd Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions Preston, United Kingdom
-----------	------------	--

EC	REP	SHUNSHUN GmbH Römeräcker 9 Z2021, 76351 Linkenheim-Hochstetten, Germany
-----------	------------	---

Tillverkad i Kina

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk Support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support