

Elektrische Ölpresse EHP-350

zum Selbermachen von Nuss- und Samen-Ölen

Bedienungsanleitung



INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|---|-----------|
| Ihre neue elektrische Ölpresse | 4 |
| Lieferumfang | 4 |
| Wichtige Hinweise zu Beginn..... | 5 |
| Sicherheitshinweise | 5 |
| Wichtige Hinweise zur Entsorgung..... | 6 |
| Konformitätserklärung | 6 |
| Produktdetails..... | 7 |
| Inbetriebnahme | 8 |
| Verwendung | 8 |
| Allgemeines | 8 |
| Öl pressen | 8 |
| Reinigung und Pflege | 11 |
| Übersicht..... | 13 |
| Kontrollanzeige und Maschinen-Status | 13 |
| Ölgehalt verschiedener Nahrungsmittel | 13 |
| Fehlerbehebung..... | 14 |
| Technische Daten | 15 |

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

www.rosensteinundsoehne.de

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.

IHRE NEUE ELEKTRISCHE ÖLPRESSE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser elektrischen Ölpresse, mit der Sie im Handumdrehen hochwertiges Öl frisch pressen können.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihre neue Ölpresse optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Elektrische Ölpresse EHP-350
- Trichter mit Deckel
- Ölauffangbehälter
- Auffangbehälter für Reste
- Sieb
- Reinigungsbürste
- Hitzeschutz-Handschuh
- Bedienungsanleitung

WICHTIGE HINWEISE ZU BEGINN

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie die elektronischen Komponenten des Produkts fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie die elektronischen Komponenten des Produkts niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie es nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in seiner bestimmungsgemäßen Art und Weise. Eine anderweitige Verwendung kann zu Beschädigungen am Produkt oder in der Umgebung des Produktes führen. Füllen Sie keine Flüssigkeiten in den Trichter ein.
- Das Gerät ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt! Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Stellen Sie vor der Verwendung immer sicher, dass der Einfülltrichter korrekt montiert ist.
- Greifen Sie nicht mit den Händen in den Trichter, es besteht Verletzungsgefahr.
- Achtung! Es besteht die Gefahr von Verbrennung an heißen Geräteteilen und Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf.
- Versuchen Sie niemals, Teile vom Gerät abzunehmen, solange es noch in Betrieb ist.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Körperteile, Schmuck oder lockere Kleidung im Gerät oder in den Zubehöerteilen verfangen. Greifen Sie nicht mit den Händen in den Trichter oder in die sich bewegenden Zubehöerteile. Achtung Verletzungsgefahr!
- Überfüllen Sie den Trichter der Ölprese nicht.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es von der Stromversorgung und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie Gerät und Zubehör nach jeder Benutzung wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.
- Verwenden Sie die Öl-Pressenur wie in der Anleitung beschrieben. Ein Missbrauch kann zu Verletzungen führen.
- Gehen Sie beim Leeren des Behälters und während der Reinigung vorsichtig zu Werke.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, solange es an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört **NICHT** in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde.

Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag/Monat/Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.



Konformitätserklärung

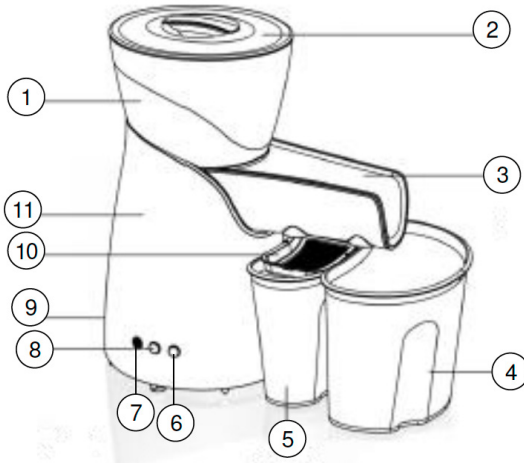
Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NX-7422-675 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU befindet.

Kurtasz, A.

Qualitätsmanagement
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de/support. Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NX-7422 ein.

PRODUKTDDETAILS



- | | | | |
|---|---------------------------|----|---------------|
| 1 | Einfülltrichter | 7 | Ein/Aus-Taste |
| 2 | Trichterdeckel | 8 | Reverse-Taste |
| 3 | Schutzabdeckung | 9 | Motoreinheit |
| 4 | Auffangbehälter für Reste | 10 | Filter |
| 5 | Ölaufangbehälter | 11 | Gehäuse |
| 6 | Start/Pause-Taste | | |



- | | | | |
|----|--------------------------------------|----|-------------------------------|
| 12 | Äußere Abdeckung | 14 | Antriebswelle der Presse |
| 13 | Verriegelung für die Schutzabdeckung | 15 | Ummantelung der Antriebswelle |

INBETRIEBNAHME

Nehmen Sie die Ölpressen und die Zubehörteile vorsichtig aus der Verpackung. Reinigen Sie die Ölpressen sowie die Zubehörteile vor der ersten Verwendung wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.

VERWENDUNG

Allgemeines

Verwenden Sie hochwertige Nahrungsmittel zum Pressen von Öl, achten Sie darauf, dass die Nahrungsmittel frei von Verunreinigungen wie verfaulten Stellen, Steinchen oder anderen Fremdkörpern sind, diese können sowohl die Gesundheit gefährden als auch das Gerät beschädigen.

Verwenden Sie nur gehaltvolle Nahrungsmittel, die einen hohen Öl-Anteil besitzen. Sojabohnen eignen sich aufgrund des zu geringen Öl-Anteils (10%) nicht zum Pressen von Öl.

Achten Sie darauf, dass die Nahrungsmittel, die sie zu Öl pressen möchten, nicht größer sind als eine Erdnuss; zerkleinern Sie größere Nahrungsmittel, bevor Sie sie in die Ölpressen einfüllen.

Stellen Sie sicher, dass die Nahrungsmittel trocken sind und trocknen Sie diese gegebenenfalls in der Sonne oder für kurze Zeit im Backofen, bevor Sie sie in die Ölpressen geben.

200 Gramm Nahrungsmittel werden in ca. 6 bis 12 Minuten zu Öl gepresst.

Die Reste können Sie für Soßen oder Süßigkeiten verwenden.

Öl pressen

1. Öffnen Sie den Deckel des Einfülltrichters



2. Füllen Sie die zu pressenden Nahrungsmittel in den Einfülltrichter.



3. Setzen Sie nach dem Einfüllen der Nahrungsmittel den Deckel auf den Einfülltrichter und achten Sie darauf, dass sich dieser in der korrekten Position befindet. Wenn der Deckel sich in korrekter Position befindet und aufgesetzt wurde, erklingt ein Signalton. Anderenfalls wird der Betrieb der Ölpressen unterbrochen bzw. das Gerät lässt sich nicht starten.
4. Stellen Sie den Ölauffangbehälter und den Auffangbehälter für Reste an die entsprechende Position unter der Schutzabdeckung.



HINWEIS:

Nehmen Sie den Einfülltrichter nicht von der Ölpressen ab, solange sich noch Nahrungsmittel darin befinden.

5. Verbinden Sie die Ölpressen mit der Stromversorgung und schalten Sie sie durch Drücken der Ein/Aus-Taste ein. Die Kontrollanzeige leuchtet rot.
6. Drücken Sie nun die Start/Pause-Taste, um den Pressvorgang zu starten. Die Kontrollanzeige blinkt rot.

7. Die Ölpresse erreicht innerhalb einer Minute die eingestellte Temperatur und die Kontrollanzeige wechselt zu Grün. Die Ölpresse beginnt nun das Öl zu pressen; dieses fließt in den Ölauffangbehälter.
8. Wenn die Ölpresse 45 Minuten lang ununterbrochen in Betrieb war oder wenn der Einfülltrichter länger als 1 Minute leer ist, schaltet die Schutzfunktion die Ölpresse aus und die Kontrollanzeige blinkt langsam Rot. Drücken Sie in diesem Fall die Start/Pause-Taste erneut, um mit dem Ölpresen fortzufahren.

**ACHTUNG!**

Greifen Sie nicht mit den Händen in den Einfülltrichter, es besteht Verletzungsgefahr!

**HINWEIS:**

Die Ölpresse unterbricht den Betrieb automatisch, wenn zu große Nahrungsmittel in den Einfülltrichter gegeben wurden. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. Nehmen Sie den Einfülltrichter ab und leeren Sie die Nahrungsmittel aus. Zerkleinern Sie die Nahrungsmittel und geben Sie sie anschließend wieder in den Einfülltrichter.

Wenn die Ölpresse blockiert ist, schaltet die Schutzfunktion die Ölpresse aus. Drücken Sie in diesem Fall die Reverse-Taste ein paar Sekunden lang und anschließend die Ein/Aus-Taste, um mit dem Ölpresen fortzufahren. Im Normal-Betrieb ist die Reverse-Taste ohne Funktion.

REINIGUNG UND PFLEGE

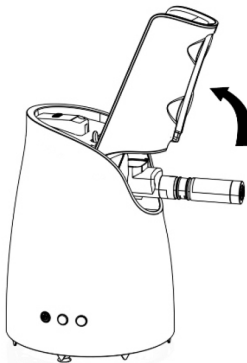
1. Trennen Sie die Ölpresse von der Stromversorgung und lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
2. Nehmen Sie den Einfülltrichter ab.



3. Öffnen Sie die Verriegelung der Schutzabdeckung.



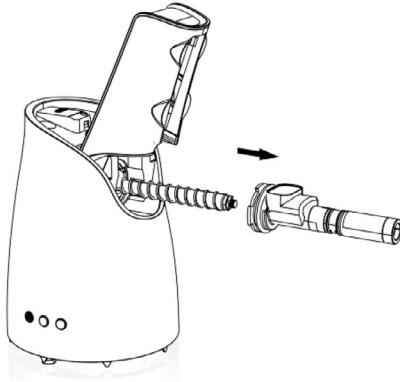
4. Klappen Sie die Schutzabdeckung nach oben.



5. Ziehen Sie die Antriebswellen-Ummantelung heraus.

**ACHTUNG!**

Lassen Sie die Antriebswellen-Ummantelung abkühlen, bevor Sie sie herausnehmen – Verbrennungsgefahr!



6. Reinigen Sie die Zubehörteile in warmem Wasser, in das Sie ein wenig Spülmittel gegeben haben; verwenden Sie dazu ein Reinigungstuch und die Reinigungsbürste. Spülen Sie alle Zubehörteile unter heißem Wasser ab und trocknen Sie sie anschließend ab.
7. Setzen Sie nach dem Reinigen die Ummantelung der Antriebswelle wieder auf diese auf. Klappen Sie die Schutzabdeckung wieder herunter und verriegeln Sie diese. Setzen Sie abschließend den Einfülltrichter wieder auf die Ölpresse auf.

ÜBERSICHT

Kontrollanzeige und Maschinen-Status

| Kontrollanzeige | Status |
|--------------------------------|--|
| Rot, schnell blinkend | Vorheizen |
| rotes Licht | eingeschaltet, aber Betrieb noch nicht gestartet |
| Rot, langsam blinkend | Pause/Unterbrechung |
| grünes Licht | in Betrieb |
| Grün, schnell blinkend | Wiederholung |
| Grün und Rot blinkend mit Lärm | Störfall |

Ölgehalt verschiedener Nahrungsmittel

| Nahrungsmittel | Ölgehalt, unbehandelt (%) | Öl-Extraktionsrate (%) |
|-------------------|---------------------------|------------------------|
| Erdnuss | 40 bis 45 | 36 bis 42 |
| Sesam | 45 bis 50 | 37 bis 45 |
| Raps | 30 bis 35 | 23 bis 30 |
| Sonnenblumenkerne | 45 bis 50 | 40 bis 46 |
| Leinsamen | 35 bis 40 | 30 bis 34 |

Die Öl-Extraktionsrate ist abhängig von der Beschaffenheit des Ausgangs-Nahrungsmittels, der Feuchtigkeit des Nahrungsmittels, der Press-Geschwindigkeit und der Press-Temperatur.

FEHLERBEHEBUNG

| Problem | Lösung |
|---|---|
| Die Antriebswelle ist blockiert. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Drücken Sie die Reverse-Taste für ca. 5 bis 10 Sekunden, drücken Sie anschließend die Ein/Aus-Taste, um das Ölpresen fortzusetzen. 2. Trennen Sie die Ölpresse von der Stromversorgung. Klappen Sie die Schutzabdeckung nach oben, nehmen Sie die Ummantelung der Antriebswelle ab und leeren Sie den Einfülltrichter. Setzen Sie die Zubehörteile wieder ein und starten Sie das Gerät erneut. |
| Das Gerät unterbricht den Betrieb, ohne dass Öl in den Auffangbehälter läuft. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Es dauert ca. 1 Minute bis das Gerät vorgeheizt ist. 2. Stellen Sie sicher, dass sowohl der Einfülltrichter als auch der Deckel korrekt montiert sind. Hierzu muss auch die Verriegelung der Schutzabdeckung aktiviert sein. |
| Das Gerät ist in Betrieb, aber es läuft kein Öl in den Auffangbehälter. | Bringen Sie die Schutzabdeckung in die richtige Position. |
| Das Gerät unterbricht den Betrieb. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Überprüfen Sie, ob der Einfülltrichter länger als 1 Minute leer war; drücken Sie die Ein/Aus-Taste erneut, um mit dem Ölpresen fortzufahren. 2. Wenn die Ölpresse 45 Minuten lang ununterbrochen in Betrieb war, wird der Betrieb unterbrochen; drücken Sie die Ein/Aus-Taste erneut, um mit dem Ölpresen fortzufahren. 3. Die Ölpresse unterbricht den Betrieb automatisch, wenn zu große Nahrungsmittel in den Einfülltrichter gegeben wurden. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. Nehmen Sie den Einfülltrichter ab und leeren die Nahrungsmittel aus. Zerkleinern Sie die Nahrungsmittel und geben Sie sie anschließend wieder in den Einfülltrichter. 4. Stellen Sie sicher, dass sowohl der Einfülltrichter als auch der Deckel korrekt montiert sind. Hierzu muss auch die Verriegelung der Schutzabdeckung aktiviert sein. |
| Der Einfülltrichter ist nicht richtig aufgesetzt. | Stellen Sie sicher, dass die Verriegelung der Schutzabdeckung aktiviert ist. Setzen Sie den Einfülltrichter korrekt auf die Ölpresse auf. |
| Die Verriegelung der Schutzabdeckung kann nicht aktiviert werden. | Klappen Sie zunächst die Ummantelung der Antriebswelle vollständig herunter und aktivieren Sie dann die Verriegelung. |
| Während des Betriebs ist ein lautes Quietschen zu hören. | Stellen Sie sicher, dass die Antriebswelle und die Ummantelung der Antriebswelle komplett trocken sind. |

TECHNISCHE DATEN

DE

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Stromversorgung | 220 V / 50 Hz |
| Motorleistung | 125 W |
| Nennleistung | 500 W |
| Abgabeleistung | 625 W |
| Abmessungen (B × H × T) | 300 × 180 × 350 mm |
| Gewicht | 4,8 kg |

Kundenservice: 07631 / 360-350
Importiert von: PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen

© REV1 / 18.06.2019 – EB//BS/EX:JaW//SK

Presse à huile électrique EHP-350

pour huile de noix et de graines

Mode d'emploi



TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|-----------|
| Votre nouvelle presse à huile électrique | 4 |
| Contenu | 4 |
| Consignes préalables..... | 5 |
| Consignes de sécurité | 5 |
| Consignes importantes concernant le traitement des déchets | 6 |
| Déclaration de conformité | 6 |
| Description du produit..... | 7 |
| Mise en marche..... | 8 |
| Utilisation | 8 |
| Généralités | 8 |
| Extraire de l'huile..... | 8 |
| Nettoyage et entretien..... | 11 |
| Historique | 13 |
| Indication du voyant de contrôle..... | 13 |
| Teneur en huile des différents aliments | 13 |
| Dépannage | 14 |
| Caractéristiques techniques | 15 |

VOTRE NOUVELLE PRESSE À HUILE ÉLECTRIQUE

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de cette presse à huile électrique, qui vous permet d'obtenir de l'huile fraîchement pressée et de grande qualité.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Presse à huile électrique EHP-350
- Entonnoir avec couvercle
- Bac collecteur d'huile
- Bac collecteur des résidus
- Tamis
- Brosse de nettoyage
- Gant anti-chaueur
- Mode d'emploi

CONSIGNES PRÉALABLES

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit sous peine de perdre toute garantie !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez les éléments électroniques de l'appareil ni à l'humidité, ni à la chaleur extrême.
- Ne plongez jamais les composants électroniques de l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Vérifiez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation. Si l'appareil, le câble ou l'adaptateur secteur présente des dommages visibles, l'appareil ne doit pas être utilisé. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente un dysfonctionnement.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer ou lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Utilisez le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une autre utilisation peut endommager le produit lui-même ou son environnement. Ne versez aucun liquide dans l'entonnoir.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne représente pas un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher. Afin d'éviter une chute de l'appareil, le câble ne doit pas pendre de la surface sur laquelle est posé l'appareil. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour déplacer l'appareil.
- Placez le câble de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes, et qu'il ne soit ni coincé ni plié.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. L'appareil ne doit pas être déplacé pendant l'utilisation.
- Avant l'utilisation, assurez-vous toujours que le réservoir est correctement assemblé.
- Ne mettez jamais vos mains à l'intérieur de l'entonnoir. Risque de blessures.
- Attention ! Risque de brûlures par les éléments chauds de l'appareil. La vapeur est très chaude et peut également causer des brûlures !
- N'essayez jamais de retirer des éléments de l'appareil lorsqu'il est encore en marche.
- Veillez à ce qu'aucun bijou, vêtement ample ou partie du corps ne se soit happé par l'appareil. Ne mettez jamais vos mains à l'intérieur de l'entonnoir ou dans les éléments en mouvement. Attention, risque de blessure !
- Ne remplissez pas trop l'entonnoir de la presse à huile.
- Avant de le nettoyer, éteignez l'appareil, débranchez-le de l'alimentation

- électrique et laissez-le refroidir complètement.
- Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil et ses accessoires comme indiqué sous **Nettoyage et entretien**.
 - Utilisez la presse à huile uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
 - Agissez avec prudence lorsque vous videz le réservoir et que vous nettoyez l'appareil.
 - Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché à l'alimentation électrique.
 - Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer.
 - Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
 - Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
 - Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants !
 - Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
 - Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
 - Sous réserve de modification et d'erreur !

Consignes importantes concernant le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit **PAS** être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité. Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.



Déclaration de conformité

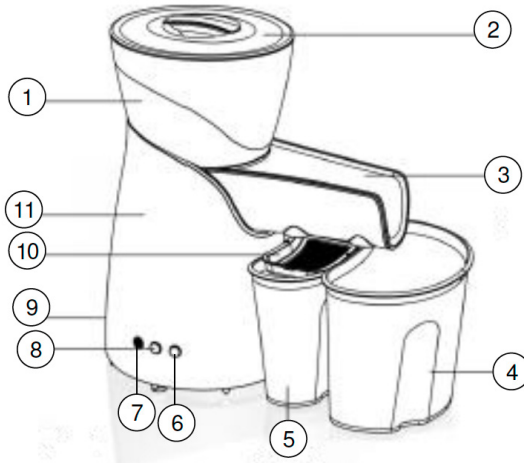
La société PEARL GmbH déclare ce produit NX-7422 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, 2014/30/UE, concernant la compatibilité électromagnétique, et 2014/35/UE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Kurtasz, A.

Service Qualité
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz

DESCRIPTION DU PRODUIT

FR



- | | | | |
|---|----------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Réservoir | 7 | Touche Power |
| 2 | Couvercle du réservoir | 8 | Touche Reverse (marche arrière) |
| 3 | Bec verseur | 9 | Bloc moteur |
| 4 | Bac collecteur des résidus | 10 | Tamis |
| 5 | Bac collecteur d'huile | 11 | Boîtier |
| 6 | Touche Start/Pause | | |



- | | | | |
|----|---|----|-----------------------------------|
| 12 | Bec verseur | 14 | Arbre d'entraînement de la presse |
| 13 | Dispositif de verrouillage du bec verseur | 15 | Gaine de l'arbre d'entraînement |

Description du produit

MISE EN MARCHÉ

Sortez avec précaution la presse à huile et les accessoires de l'emballage. Avant la première utilisation, nettoyez la presse à huile comme décrit sous **Nettoyage et entretien**.

UTILISATION

Généralités

Utilisez des ingrédients de qualité pour en extraire de l'huile. Veillez à ce que les aliments ne comportent pas d'impuretés (comme des zones pourries, des petits cailloux ou autres corps étrangers) qui peuvent être dangereuses pour la santé et endommager l'appareil.

N'utilisez que des aliments qui possèdent une forte teneur en huile. En raison de leur faible teneur en huile (environ 10%), les grains de soja ne conviennent pas pour la presse à huile.

Les aliments dont vous souhaitez extraire de l'huile avec la presse ne doivent pas être plus gros qu'une noix. Coupez les aliments plus gros en petits morceaux avant de les placer dans la presse à huile.

Vérifiez que les aliments sont bien secs avant de les placer dans la presse à huile. Si besoin, faites-les sécher au soleil ou bien brièvement au four.

Pour 200 grammes d'aliments, l'extraction de l'huile dure 6 à 12 minutes.

Les résidus obtenus peuvent être utilisés pour les sauces et les desserts.

Extraire de l'huile

1. Ouvrez le couvercle du réservoir.



2. Placez les aliments à presser dans le réservoir.



3. Après avoir versé les aliments, fermez le couvercle sur le réservoir, et vérifiez qu'il est correctement mis en place. Lorsque le couvercle est correctement placé et est bien enclenché, un signal sonore retentit. Sinon, l'utilisation de la presse à huile est interrompue, ou l'appareil ne peut pas démarrer.
4. Placez le bac collecteur d'huile et le récipient collecteur des résidus dans la position correspondante sous le bec verseur.



NOTE:

Ne retirez pas le réservoir de la presse à huile tant que des aliments s'y trouvent.

5. Branchez la presse à huile à l'alimentation électrique et allumez-la à l'aide de la touche Power. Le voyant de contrôle s'allume en rouge.
6. Appuyez maintenant sur le bouton Start/Pause pour lancer le processus de pressage. Le voyant de contrôle clignote en rouge.
7. En moins d'une minute, la presse à huile atteint la température réglée et le voyant de contrôle passe au vert. La presse à huile commence alors à presser les aliments ; l'huile ainsi extraite coule dans le bac collecteur d'huile.

8. Lorsque la presse à huile fonctionne pendant 45 minutes en continu, ou lorsque le réservoir reste vide pendant plus d'une minute, la fonction de protection éteint la presse à huile et le voyant de contrôle clignote lentement en rouge. Dans ce cas, appuyez sur le bouton Start/Pause une nouvelle fois pour faire redémarrer la presse à huile.

**ATTENTION!**

Ne mettez jamais vos mains à l'intérieur du réservoir. Risque de blessures.

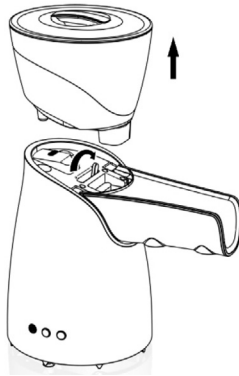
**NOTE :**

La presse à huile s'interrompt automatiquement lorsque des aliments trop grands sont placés dans le réservoir. Dans ce cas, éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique. Sortez le réservoir et retirez les aliments. Coupez les aliments en petits morceaux, et versez-les à nouveau dans le réservoir.

Lorsque la presse à huile est bloquée, la fonction de protection éteint la presse à huile. Dans ce cas, appuyez sur le bouton Reverse pendant quelques secondes, puis appuyez sur la touche Power pour poursuivre l'utilisation de la presse à huile. Pendant l'utilisation normale, le bouton Reverse n'a pas de fonction.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

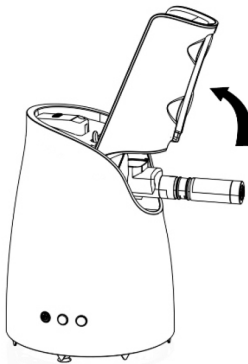
1. Avant de nettoyer la presse à huile, débranchez-la de l'alimentation électrique et laissez-la toujours refroidir complètement.
2. Sortez le réservoir.



3. Ouvrez le dispositif de verrouillage du bec verseur



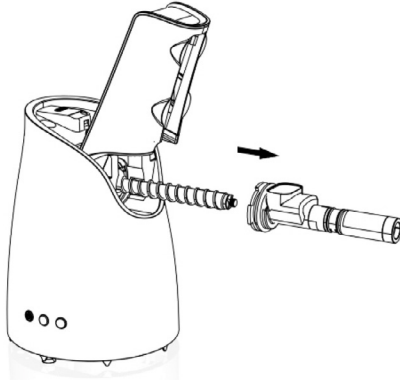
4. Rabattez le bec verseur vers le haut.



5. Retirez la gaine de l'arbre d'entraînement.

**ATTENTION!**

Laissez toujours la gaine de l'arbre d'entraînement refroidir avant de la retirer – Risques de brûlures !



6. Nettoyez les accessoires avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle, à l'aide d'un chiffon de nettoyage et d'une brosse de nettoyage. Rincez les différents éléments à l'eau chaude, et séchez-les bien.
7. Après le nettoyage, remettez en place la gaine de l'arbre d'entraînement. Rabattez le bec verseur vers le bas, et verrouillez-le. Remplacez ensuite le réservoir sur la presse à huile.

HISTORIQUE

Indication du voyant de contrôle

| Voyant de contrôle | Statut de l'appareil |
|---|--|
| Rouge, clignotement rapide | Préchauffage |
| Lumière rouge | Allumé, mais le fonctionnement n'a pas encore commencé |
| Rouge, clignotement lent | Pause |
| Lumière verte | En fonctionnement |
| Vert, clignotement rapidement | Répétition |
| Clignotement vert et rouge avec signal sonore | Incident |

Teneur en huile des différents aliments

| Aliment | Teneur en huile (sans traitement) | Taux d'extraction d'huile |
|----------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| Arachide | de 40 à 45 % | de 36 à 42 % |
| Sésame | de 45 à 50 % | de 37 à 45 % |
| Colza | de 30 à 35 % | de 23 à 30 % |
| Graines de tournesol | de 45 à 50% | de 40 à 46 % |
| Graines de lin | de 35 à 40 % | de 30 à 34 % |

Le taux d'extraction d'huile dépend des propriétés des aliments utilisés et de leur niveau d'humidité mais aussi de la vitesse et de la température de la presse.

DÉPANNAGE

| Problème | Solution(s) proposée(s) |
|---|--|
| L'arbre d'entraînement est bloqué. | <ol style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche Reverse pendant 5 à 10 secondes, puis appuyez sur la touche Power pour poursuivre l'utilisation de la presse à huile. Débranchez la presse à huile de l'alimentation. Rabattez le bec verseur vers le haut. Retirez la gaine de l'arbre d'entraînement et videz les aliments du réservoir. Remettez les accessoires en place et redémarrez l'appareil. |
| L'appareil interrompt le fonctionnement sans que de l'huile ne s'écoule dans le bac collecteur d'huile. | <ol style="list-style-type: none"> Il faut environ 1 minute à l'appareil pour effectuer le préchauffage. Assurez-vous que le réservoir et le couvercle sont montés correctement. Pour cela, le verrouillage du bec verseur doit aussi être activé. |
| L'appareil fonctionne mais l'huile ne s'écoule pas dans le bac collecteur d'huile. | Remplacez le bec verseur dans la bonne position. |
| L'appareil interrompt le fonctionnement. | <ol style="list-style-type: none"> Vérifiez si le réservoir est resté vide pendant plus d'une minute. Appuyez sur la touche Power à nouveau pour faire redémarrer la presse à huile. Après 45 minutes d'utilisation ininterrompue, l'appareil s'arrête. Appuyez sur la touche Power à nouveau pour faire redémarrer la presse à huile. La presse à huile s'interrompt automatiquement lorsque des aliments trop grands sont placés dans le réservoir. Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique. Sortez le réservoir et retirez les aliments. Coupez les aliments en petits morceaux, et versez-les à nouveau dans le réservoir. Assurez-vous que le réservoir et le couvercle sont montés correctement. Pour cela, le verrouillage du bec verseur doit aussi être activé. |
| Le réservoir n'est pas mis en place correctement. | Assurez-vous que le dispositif de verrouillage du bec verseur est activé. Remplacez le réservoir correctement sur la presse à huile. |
| Le verrouillage du bec verseur ne peut pas être activé. | Rabattez d'abord la gaine de l'arbre d'entraînement complètement vers le bas, puis activez le verrouillage. |
| Pendant l'utilisation, on entend un grincement bruyant. | Vérifiez que l'arbre d'entraînement et la gaine qui l'entoure sont parfaitement secs. |

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

FR

| | |
|---|--------------------|
| Alimentation | 220 V / 50 Hz |
| Puissance du moteur | 125 W |
| Puissance nominale | 500 W |
| Puissance de sortie | 625 W |
| Dimensions (largeur × hauteur × profondeur) | 300 × 180 × 350 mm |
| Poids | 4,8 kg |

Service commercial : 0033 (0) 3 88 58 02 02
Importé par : Pearl | 6 rue de la Scheer | F-67600 Sélestat

© REV1 / 18.06.2019 – EB//BS/EX:JaW//SK