



WARTMANN®

# Nut oil press

Model VM-2002 OP

[www.wartmann.cooking](http://www.wartmann.cooking)



# User Manuals

User manual English	4-15
Bedienungsanleitung Deutsch	16-29
Gebruikshandleiding Nederlands	30-45



# Contents

<b>Welcome</b>	<b>6</b>
Congratulations on your purchase	6
Make your own oil	6
Press Cake	6
<b>Important</b>	<b>6</b>
Only suitable for domestic use.	6
Not suitable for children	6
Check electrical connections	6
Contains moving parts	7
Contains heating elements	7
Avoid contact with water	7
Be careful: Entrapment hazard	7
Precautions	7
<b>Food preparation</b>	<b>8</b>
Use raw materials	8
Peeling	8
Break into smaller pieces	8
Remove Sand and Stones	8
Moist Content	8
<b>Oil yields</b>	<b>9</b>
Extraction Efficiency	9
Oil percentages in nuts	9
Oil percentage in seeds	9

**Food safety**

Hygiene  
Allergies  
Toxic

**Overview**

The main components  
The control panel

**Preparing for first use**

Unpack the Wartmann® nut oil press  
Check the Wartmann® nut oil press  
Connect the power cable

**Preparing for first use**

Place the reservoirs  
Fill the funnel with nuts or seeds  
Switch the Wartmann® nut oil press on  
Select and set the programme  
Start the oil extraction  
Temporarily pausing the oil extraction  
Restart the oil extraction  
Remove a blockage  
Adding more nuts or seeds  
Stop the oil extraction  
Take the oil out of the press

10 Further treatment of your oil 17  
10 Doing another oil extraction 17  
10 Switching off the Wartmann® nut oil press 17

10

**After use**

12 When to clean 18  
12 Clean the press screw and shaft 18  
12 Clean the reservoirs, the filter, the oil guide, the  
drip collection tray and the protective cover 18  
14 Clean the outside of the Wartmann® nut oil press 18  
and the lid 18  
14 Place the press screw and shaft 18  
14 Store the containers 18  
Storage 18

15 **Recycling the Wartmann® nut oil press** 19

15 **Appendices: troubleshooting** 20

15

15

15

16

16

16

16

16

16

# Welcome

## **Congratulations on your purchase**

Wartmann® hopes that you will enjoy your new Wartmann® nut oil press. With the Wartmann® nut oil press you can easily press your own oil from nuts and seeds. Without additives. Have your own fresh oil ready on the table or in the kitchen within 5 minutes; use it in all of your dishes. A perfect solution because you can make the precise amount of fresh oil that you require. Leaving nothing to waste.

## **Make your own oil**

The Wartmann® nut oil press is suitable for seeds, such as sunflower seeds, rapeseeds, sesame seeds, linseeds and nuts, such as peanuts and walnuts. You can also press your own combination of seeds and nuts.

The Wartmann® nut oil press is very easy to use. All you need to do is put the desired nuts and seeds in the funnel of the Wartmann® nut oil press and select one of the predefined programmes; a few minutes later the first oil will already drip in the oil reservoir.

## **Press Cake**

The Wartmann® nut oil press is developed to produce oil, but it also produces a press cake that is high in protein and which can be used for the preparation of dishes. The press cake is perfect for a high-protein or reduced-oil diet. It is a great addition to a salad.

# Important

This manual contains information about the use of the Wartmann® nut oil press. Read this manual carefully before you start using the Wartmann® nut oil press and keep this manual for future reference.

## **Only suitable for domestic use.**

The Wartmann® nut oil press is exclusively intended for normal household use. In case of (semi-)professional or improper use, which is not in accordance with the instructions in this user manual and in the event of self-performed repair, the warranty will expire and Wartmann will reject responsibility for any resulting damage.

## **Not suitable for children**

The Wartmann® nut oil press may not be operated by persons under the age of 16 years old or by persons with reduced physical, sensory or mental abilities. Make sure that children cannot accidentally play with the Wartmann® nut oil press, we recommend to safely store the Wartmann® nut oil press after each use.

## **Check electrical connections**

Check if the voltage indicated on the Wartmann® nut oil press corresponds with the local mains voltage before connecting the Wartmann® nut oil press. Connect the Wartmann® nut oil press only to earthed sockets. In case the

plug, power cord or the Wartmann® nut oil press itself is damaged, first have it repaired or replaced by a certified service centre.

### **Contains moving parts**

The Wartmann® nut oil press contains moving parts. Make sure that you never come into contact with the moving parts. The Wartmann® nut oil press will stop when you open the lid. Do not use the Wartmann® nut oil press if the protective cover at the front has been removed.

### **Contains heating elements**

Ensure sufficient ventilation and never cover the air ventilation holes of the Wartmann® nut oil press when it is being used. The heating element is situated inside the Wartmann® nut oil press at the front of the press, behind the protective cover. Allow the device to cool down before cleaning it.

### **Avoid contact with water**

The Wartmann® nut oil press contains electrical parts and heating elements. Make sure that water can never end up inside the Wartmann® nut oil press to prevent electric shock and/or damage to the Wartmann® nut oil press. Do not operate the Wartmann® nut oil press while your hands are wet.

### **Be careful: Entrapment hazard**

Never put your fingers inside the funnel, not even when the

lid is open. Use a small spatula or tool to remove items that are stuck inside the funnel. First remove the power plug from the socket for maximum safety.

### **Precautions**

Always place the Wartmann® nut oil press on a stable, flat and levelled surface before usage. Make sure it cannot tip over and that the appliance is not tilted, as it may cause leaking of the oil through the frontal waste output. If the lid is damaged or if the Wartmann® oil press does not stop automatically when you remove the lid, you should stop using the Wartmann® nut oil press. Bring the Wartmann® nut oil press to your dealer for repair. Always unplug the Wartmann® nut oil press before cleaning it.



# Food preparation

## Use raw materials

Always work with pure, raw, materials. Nuts or seeds that have been roasted can't be used to press oil from. Most peanuts being sold are already roasted. Peanuts can be roasted in their shell. Having a shell does not mean that the peanuts are not roasted. Raw peanuts have a distinctive different taste than roasted ones. In case of any doubt, ask your supplier for advice.

Packed coconut bits that are factory treated (defatted) can no longer be used to press coconut oil from. Examine the oil content displayed on the packaging, if it is below 70%, the coconut shreds are not suitable for pressing.

## Peeling

You must always remove the shells from nuts before putting them in the Wartmann® nut oil press. In general, seeds require no shelling.

## Break into smaller pieces

The Wartmann® nut oil press can process nuts up to the size of peanuts. Larger nuts, such as walnuts, should be broken down into smaller pieces. You may use a multifunctional cutter to quickly cut nuts into smaller pieces.

## Remove Sand and Stones

Remove sand and any small stones or other materials that

would contaminate your raw materials. Small stones, metal parts and sand may irreversibly damage the Wartmann® nut oil press.

## Moist Content

The moist content of your raw materials is very important for a successful press result. For example: fresh wall nuts should be (air) dried before pressing them. As a rule of thumb the moist content should be approximately 10%. If the moist content is much lower than 10%, then the press cake may be too dry and hard. The press cake will block the press and it may stop. If the moist content is much higher than 10%, then the press cake could turn into a moist pulp and no oil will be produced.

A simple method to determine the water content is to take a sample of the raw materials and weigh it. Dry the sample at 105°C for 12 hours in a (ventilated) oven or dehydrator, then weigh it again. The water content is calculated as the weight loss divided by the initial weight x 100%.

$\text{Water \%} = (\text{weight loss} / \text{initial weight}) \times 100\%$

If your raw materials are to dry, then you may try to store it in a damp environment (such as a sealed box with a small compartment of water) for 24 hours. When in doubt, you should consult your raw materials supplier about the best moisture content for pressing.



# Oil yields

## Extraction Efficiency

Under optimal conditions the Wartmann® nut oil press will extract up to 80% of the oil that is available in the raw material. Raw materials that have an oil percentage that is lower than 10% can't be used.

## Oil percentages in nuts

The result of the pressing is largely determined by the quality of the nuts and seeds. The oil percentage in nuts and seeds strongly varies per type. A rough indication of the oil percentage per type can be found in the table below:

## Oil percentage in seeds

Rapeseed and some types of sunflowers are grown especially for industrial oil production, for instance bio fuel. Therefore the oil percentage may vary, depending on the purpose for which they are grown. The oil percentage in sunflower seeds varies from 30% to 50%, the oil percentage in rapeseed from 40 to 50%. Linseed has an oil percentage of about 40%.

Nut type	Oil content
Almonds	54%
Cashewnuts	46%
Hazelnuts	62%
Chestnuts	2%
Macamadias	72%
Para Nuts	67%
Pecan Nuts	67%
Peanuts	47%
Pistachio nuts	54%
Walnuts	64%



# Food safety

## Hygiene

Properly clean the Wartmann® nut oil press when you are finished pressing. Avoid cross-contamination of products, specifically when you are pressing oils for consumption after pressing oils that are meant for personal usage. Such as Argan oil or skin care oils.

## Allergies

Always take into consideration that certain persons are allergic to nuts. Allergies are caused by protein and therefore these persons will also be allergic for the press cake. Cold pressed oil will also contain some protein, therefore one may not assume that these persons would not be allergic to cold press oil. Always consult your allergist.

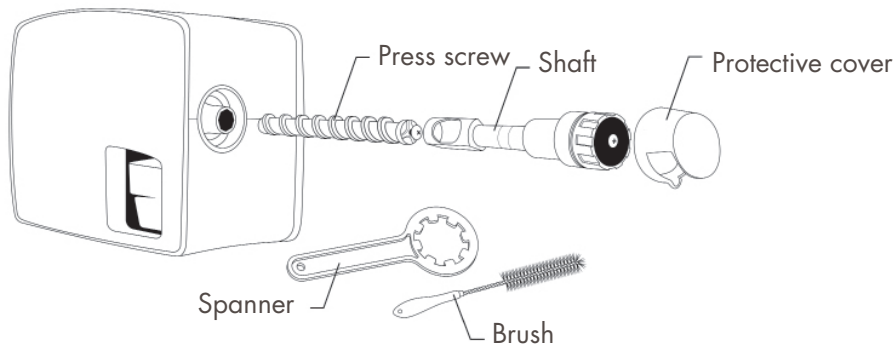
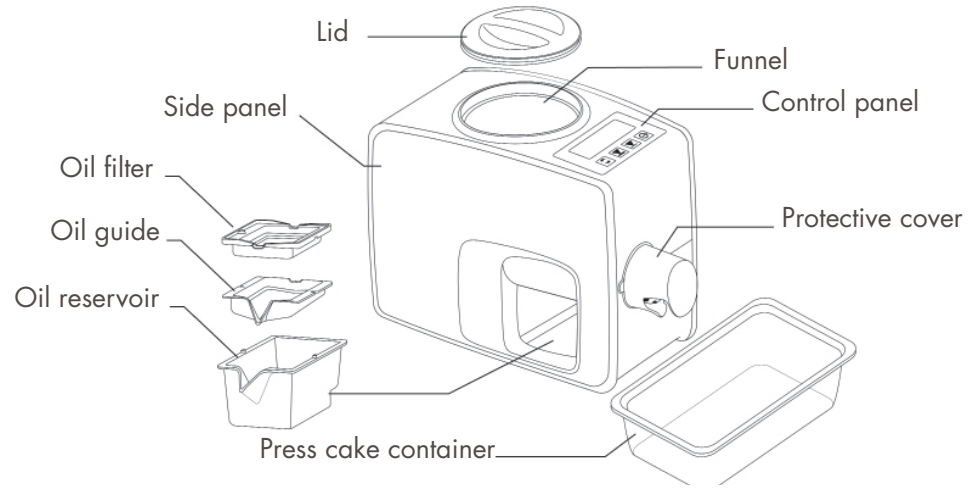
## Toxic

Bitter almonds contain highly poisonous cyanide; avoid using those and use the sweet almonds instead. Always check whether the product that you want to press is suitable for the intended goal.





# Overview



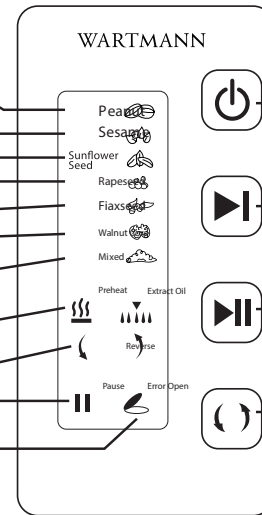
## Indicator lights

1. Extract Oil. The Wartmann® nut oil press is extracting oil.
2. Preheat. The Wartmann® nut oil press is warming up to press temperature.
3. Reverse. The press is turning in reverse.
4. Pause. The oil extraction is on hold.
5. Open/Error. The lid is removed, not properly placed or there is another error.

## Indicator lights

Peanut  
Sesame  
Sunflower  
Rapeseed  
Flaxseed  
Walnut core  
Mixed  
Pre-heat  
Reverse  
Pause  
Error/Open

## The control panel



## Control Buttons

Power button  
Selection Button  
For next programme  
Start/Stop button  
Reverse button

# Preparing for first use

## **Unpack the Wartmann® nut oil press**

Take the Wartmann® nut oil press out of its box and remove all packaging materials. Do not remove the rating label and serial number at the back. Position the Wartmann® nut oil press near an electric connection, on a stable horizontal surface, in a place where the Wartmann® nut oil press can't fall or be knocked over. Ensure sufficient ventilation around the Wartmann® nut oil press.

## **Check the Wartmann® nut oil press**

Remove the protective cover by pulling it carefully off. Then turn the black nut loose, anti-clockwise, and remove it, using the included wrench if necessary. Pull the shaft and screw from the Wartmann® nut oil press and check both parts for possible damage or remaining protective grease. Clean if necessary.

Place the shaft and press screw back into the Wartmann® nut oil press. Turn the black nut until the shaft and press screw are firmly locked. Place the protective cover back.

## **Connect the power cable**

The Wartmann™ nut oil press comes with a detachable power cord. Plug the connector of the power cord in the socket on the backside of the Wartmann® nut oil press. Now plug the power plug in the wall socket. Always use an earthed power socket.





# First time use

## Place the reservoirs

Place the press cake reservoir in front of the Wartmann® nut oil press so that it stands directly under the opening of the protected cover. Place the oil filter and oil guide on top of the oil container, and place the whole combination fully inside the Wartmann® nut oil press.

## Fill the funnel with nuts or seeds

Turn and remove the lid, then feed the nuts or seeds into the funnel. Never put your fingers into the funnel, not even when the lid is open. Put the lid back and turn until it locks. If the lid is not properly positioned the Wartmann® nut oil press will not start.

## Switch the Wartmann® nut oil press on

Close the lid and press the Power button. You will hear a short beep and the last used programme will light up green.

## Select and set the programme

The Wartmann® nut oil press has 7 pre-set programmes. In order to select the desired programme, press the selection button one or more times until the preferred programme lights up green. You can choose from the following options:

selection	Label	To be used for:
1	Peanut	Unroasted peanuts, pine nuts, pistachios, macadamia, cashews, dried avocado pulp, tea seeds, hazelnuts, pecans, almonds
2	Sesame	Sesame seed, white sesame seed, cotton seed, poppy seeds, milk thistle, chia, dried coconut, linseed, black cumin, hemp seeds
3	Sunflower	Sunflower seeds, pumpkin seeds
4	Rapeseed	Rapeseed, Turnip
5	Flaxseed	Flaxseed, linseed, hemp, argan, camelina
6	Walnuts	Walnuts chopped to peanut size, brazil nuts
7	Mixed	A mixture of nuts and/or seeds

### **Start the oil extraction**

After setting the desired programme, press the Start/Stop button. The pre-heating indicator will light up to indicate that the Wartmann® nut oil press is warming up. This may take several minutes.

As soon as the Wartmann® nut oil press is sufficiently warm, the oil extraction indicator will light up and the oil extraction will start. After a few minutes you can see the press cake falling into the reservoir. Shortly after the first drops of oil should drip into the oil reservoir.

### **Temporarily pausing the oil extraction**

You can stop the oil extraction at any time by pressing the Start/Stop button. The pause indicator will light up. If you open the lid during an oil extraction, the oil extraction will also stop. Once the oil extraction has stopped, it needs to be restarted manually. The oil extraction cannot be restarted by simply closing the lid.

### **Restart the oil extraction**

Press the Start/Stop button to continue an oil extraction that has been stopped. The oil extraction indicator will light up. If the Wartmann® nut oil press cooled off too much during the pause, first the heating indicator will light up until the required pressing temperature has been reached.

### **Remove a blockage**

Sometimes a piece of nut or seeds may get stuck at the

bottom of the funnel. Press the Start/Stop button and then hold the reverse button for 5 seconds. The press screw will turn in reverse, pushing the nuts or seeds up backwards. Once unblocked, press the Start/stop button again. You may try this three times. After that the Wartmann® nut oil press locks itself. If that happens you have to power the Wartmann® nut oil press off and on again. Never try to remove a blockage with your fingers while the power cord is still plugged in the power socket.

### **Adding more nuts or seeds**

You can temporarily pause the oil extraction to add some more nuts or seeds. Simply press Start/Stop just before the nuts or seeds are finished. Remove the lid, add more nuts or seeds, and press Start/Stop again. The oil extraction will automatically continue.

### **Stop the oil extraction**

The oil extraction will stop when there are no more nuts or seeds inside the funnel. The press will run for five more minutes, and will then automatically stop. The oil extraction indicator is no longer lit.

### **Take the oil out of the press**

Wait until the oil extraction is finished or temporarily pause the oil extraction process. Remove the oil reservoir from the Wartmann® nut oil press once the oil has stopped dripping. There may still be some oil on the oil filter. Let the oil drip through the oil filter before removing



the oil filter and oil guide. For storage pour the oil into a sealable bottle or container.

If you have temporarily stopped the oil extraction, remember to place the emptied oil reservoir together with the oil filter and oil guide inside the Wartmann® nut oil press before you restart the oil extraction.

Some remaining drops of oil may fall onto the drip collection tray after you have taken the oil reservoir from the Wartmann® nut oil press. This is normal. Under the oil reservoir is a drip collection tray that can easily be removed and cleaned at a later time.

### **Further treatment of your oil**

Directly after the pressing small particles may be floating in your oil. As such, the oil may look milky. When leaving the oil standing for a few hours up to a day, these particles will sink to the bottom and form a sediment. You can now carefully pour the clear oil in another container, making sure that the sediment remains on the bottom.

You must always keep the oil in a closed bottle or container to prevent oxidation of your oil due to air exposure.

### **Doing another oil extraction**

If you want to press different type of nuts or seeds shortly after each other, you are advised to clean the Wartmann® nut oil press between the different oil extractions. If you fail to do so, the pressed oil may get contaminated with oil residue of previous extractions.

### **Switching off the Wartmann® nut oil press**

Press the Power button to switch off the Wartmann® nut oil press. When the Wartmann® nut oil press is switched off none of the indicator lights should be lit.



# After use

## When to clean

Clean the Wartmann® nut oil press after each use. After you have manually switched off the Wartmann® nut oil press, the press screw and shaft may be still be hot. In that case allow the Wartmann® nut oil press to sufficient cool down before you start cleaning it.

Remove the power plug from the wall socket before you clean the Wartmann® nut oil press housing.

## Clean the press screw and shaft

First remove the protective cover by pulling it off. Subsequently, turn the black nut loose (anti-clockwise) and pull the shaft and press screw carefully out. Use the included wrench if necessary. Pull the press screw out of the shaft. Careful: it may be hot!

Clean the press screw and the shaft. Use the brush to clean the inside of the shaft. Pay special attention that the two tubular slits in the shaft are open. If these slits are blocked the oil can't flow. Visually check the inside of the oil press opening. Clean if necessary.

If necessary you can use some soap to remove oil residues. Dry both elements and make sure that no water is left behind. Water traces may cause corrosion.

## Clean the reservoirs, the filter, the oil guide, the drip collection tray and the protective cover

Take the drip collection tray out of the Wartmann® nut oil press if it needs cleaning. You can clean the press cake container, the oil container, oil guide, oil filter, drip collection tray and protective cover with water and some soap. Dry them before use. Do not use a rough sponge or an abrasive as this may leave scratches.

## Clean the outside of the Wartmann® nut oil press and the lid

If necessary, you can clean the outside of the Wartmann® nut oil press and the lid using a damp microfiber cloth.

## Place the press screw and shaft

Place the press crew inside the shaft and shift both back into the Wartmann® nut oil press. Turn the black nut until the shaft and press screw are firmly locked. Place the protective cover back.

## Store the containers

Place the drip collection tray back in the Wartmann® nut oil press. The oil container with oil guide and oil filter can be stored inside the side-opening of the Wartmann® nut oil press. The wrench, brush and press cake container can be stored together with the Wartmann® nut oil press.

## Storage

After you have cleaned the Wartmann® nut oil press and let it fully dry, you can store it in a safe place.

# Recycling the Wartmann® Nut oil press

When the Wartmann® nut oil press has reached the end of its service life, you are required to take it to a collection point for electrical and electronic equipment. The Wartmann® nut oil press cannot be disposed of together with the normal household waste.



# Appendices: troubleshooting

Symptom	Possible cause	Solution
The Wartmann® nut oil press does not work. No indicators are lighting up.	The power plug is not in the socket.	Insert the power plug in an earthed socket.
	The power cord is not plugged in the Wartmann® nut oil press	Push the power cord in the Wartmann® nut oil press at the back
	The Wartmann® nut oil press is not switched on.	Press the Power button.
The Wartmann® nut oil press is not working. The heating indicator is lit.	The Wartmann® nut oil press is still warming up.	Wait until the Wartmann® nut oil press has reached the proper temperature.
The Wartmann® nut oil press is not working. The pause indicator is lit.	The oil extraction is paused.	Press the Start/Stop button.
The oil extraction indicator is on, but no press cake is coming out of the Wartmann® nut oil press.	No nuts or seeds have been fed into the Wartmann® nut oil press.	Add nuts or seeds to the Wartmann® nut oil press.
	The oil extraction has just started.	Wait a few minutes.

Symptom	Possible cause	Solution
	Something is blocking the inlet at the bottom of the funnel.	Press the Start/Stop button. Then hold the reverse button for 5 seconds. Press Start/Stop again to stop the reverse motion.
	The (pieces of) nuts are too large for the entrance opening.	.Break the nuts in smaller pieces and try again.
Dry press cake is coming out of the Wartmann® nut oil press, but no oil.	The pressing has just started.	Wait a few minutes.
	The nuts are not suitable for pressing.	Use nuts that are suitable for pressing (such as unroasted nuts).
	The oil flow is blocked.	Remove the press screw and shaft. Clean the shaft and check that the circular slits are open.
Soggy press cake is coming out of the Wartmann® nut oil press, but no oil is extracted.	The nuts were not sufficiently dried, or are not suitable for pressing.	Use nuts that are suitable for pressing (such as dried nuts).
The Wartmann® nut oil press has stopped while there are still plenty of nuts or seeds in the funnel.	You may have accidentally hit the pause button. The Pause indicator is lit.	Press the Pause button again.

Symptom	Possible cause	Solution
The press has stopped rotating and it emits an acoustic signal in 1 second intervals.	The press screw has been blocked due to low moisture or low fat amount in the raw product.	Try using the REVERSE program, if the screw still won't budge – switch off the appliance, unscrew the nut and switch it on again choosing any program. The screw should push out the item that caused the blockage.
	The used raw product is not suitable for pressing, due to dryness, hardness or contamination with sand/debris	Remove the raw product from the device and clean all elements thoroughly before starting a new oil extraction. Don't use the same raw product for pressing.
The Wartmann® nut oil press stops after 45 minutes of continuous operation.	The Wartmann® nut oil press is overheated.	Wait 30 minutes until the Wartmann® nut oil press is cooled off. Then remove the power plug from the wall socket for at least 10 seconds. Retry.
Smoke is coming out of the Wartmann® nut oil press.	The Wartmann® nut oil press is overheated or broken.	Immediately take the plug out of the socket, let the Wartmann® nut oil press cool down and have it repaired.





# Inhalt

<b>Willkommen</b>	<b>26</b>
Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf	26
<b>Wichtig</b>	<b>26</b>
Nur für den Hausgebrauch geeignet.	26
Nicht für Kinder geeignet	26
Kontrollieren Sie elektrische Anschlüsse	27
Enthält bewegliche Einzelteile	27
Enthält Heizelemente	27
Vermeiden Sie Kontakt mit Wasser	27
Achtung: Klemmgefahr	27
<b>Ölzubereitung</b>	<b>28</b>
Rohstoffe	28
Sand und Steine entfernen	28
Der Feuchtigkeitsgehalt	28
<b>Ölteräge</b>	<b>29</b>
Extraktionseffizienz	29
Ölanteile in Nüssen	29
Ölanteile in Samen	29
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>31</b>
<b>Übersicht</b>	<b>32</b>
Teileübersicht	32



Bedienungspaneel	33		
Leuchtanzeigen	33		
<b>Vor der ersten verwendung vorbereiten</b>	<b>34</b>		
Die Wartmann® Ölpresse auspacken und für den Betrieb vorbereiten	34		
Die Wartmann® Ölpresse kontrollieren	34		
Die Netzkabel verkabeln	34		
<b>Zum ersten mal verwenden</b>	<b>35</b>		
Die Behälters stellen	35		
Die Ölpresse mit Nüssen oder Samen füllen	35		
Die Wartmann® Ölpresse einschalten	35		
Das Zubereitungsprogramm wählen und einstellen	35		
Die Zubereitung starten	36		
Den Pressvorgang vorübergehend unterbrechen	36		
Den Pressvorgang neu starten	36		
Eine Verstopfung entfernen	36		
Mehr Nüsse oder Samen hinzufügen	36		
Den Pressvorgang beenden	36		
Ihr Öl aus der Ölpresse nehmen	37		
Ihr Öl nachbehandeln	37		
Eine andere Pressung vornehmen	37		
Die Wartmann® Ölpresse ausschalten	37		
		<b>Nach dem gebrauch</b>	<b>38</b>
		Wann reinigen	38
		Reinigen Sie die Pressspindel und den Presszylinder	38
		Reinigen Sie die Auffangbehälter, das Sieb, die Tropfplatte, die Tresterauffangbehälter und die Schutzkappe	38
		Reinigen Sie die Außenseite der Wartmann® Ölpresse und den Deckel	38
		Setzen Sie die Pressspindel und den Presszylinder wieder ein	38
		Setzen Sie die Behälter wieder ein	38
		Lagerung	38
		<b>Recycling der Wartmann ölpresse</b>	<b>39</b>
		<b>Anlage: Störungen beheben</b>	<b>40</b>

# Willkommen

## Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf

Wartmann® wünscht Ihnen viel Spaß mit Ihrer neuen elektrischen Ölpressen. Mit der Ölpressen von Wartmann® pressen Sie einfach Ihr eigenes Öl aus Nüssen und Samen. Ohne Zusätze! In 5 bis 10 Minuten genießen Sie Ihr eigenes frischgepresstes Öl und Sie können es sofort in Ihren eigenen Gerichten verarbeiten. Das ist ideal, da Sie genau die Menge an Öl herstellen können, die Sie gerade jetzt oder in den nächsten Tagen benötigen, frische geht es nicht.

Die elektrische Ölpressen von Wartmann® ist für Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesamsamen und Nüsse wie Erdnüsse und Walnüsse geeignet. Überdies können Sie Ihre eigenen Mischungen aus Samen und Nüssen zu Öl verarbeiten.

Die elektrische Ölpressen von Wartmann® ist sehr benutzerfreundlich. Sie geben lediglich die gewünschten Nüsse oder Samen in die elektrische Ölpressen von Wartmann® und wählen eines der vorprogrammierten Zubereitungsprogramme; kurz danach können Sie das frische Öl aus dem Auffangbehälter verwenden.

# Wichtig

Diese Bedienungsanleitung enthält Informationen zur Inbetriebnahme und dem Gebrauch der Ölpressen. Lesen Sie diese Anleitung gut durch, bevor Sie die Wartmann® Ölpressen in Betrieb nehmen und bewahren Sie die Anleitung für ein eventuelles, zukünftigen, Nachlesen auf.

## Nur für den Hausgebrauch geeignet.

Die Wartmann® Ölpressen ist ausschließlich für den normalen Hausgebrauch konzipiert. Bei (semi-) professioneller oder unsachgemäßer Nutzung, bei Gebrauch, der nicht mit den Anweisungen in der Bedienungsanleitung übereinstimmt, oder bei selbst durchgeführten Reparaturen und Umbauten erlischt die Garantie und der Hersteller Wartmann® lehnt jegliche Haftungsansprüche für hierdurch entstandene Schäden ab.

## Nicht für Kinder geeignet

Die Wartmann® Ölpressen darf nicht von Personen unter 16 Jahren oder Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten verwendet werden. Achten Sie darauf, dass Kinder die Wartmann® Ölpressen nicht aus Versehen als Spielzeug verwenden. Wir raten Ihnen, die Wartmann® Ölpressen nach jedem Gebrauch an einem sicheren Ort aufzubewahren.

## Kontrollieren Sie elektrische Anschlüsse

Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die auf der Wartmann®

Ölpresse angegebene Spannung, auf dem Aufkleber am Gehäuseboden, mit Ihrer örtlichen Netzspannung übereinstimmt. Schließen Sie die Wartmann® Ölpresse nur an eine geerdete Steckdose an. Wenn der Stecker, das Stromkabel oder die Wartmann® Ölpresse selbst beschädigt sind, müssen Sie diese erst von einem anerkannten Servicezentrum reparieren oder ersetzen lassen.

### **Enthält bewegliche Einzelteile**

Die Wartmann® Ölpresse enthält bewegende Einzelteile. Sorgen Sie dafür, dass Sie niemals in Kontakt mit diesen beweglichen Teilen kommen. Die Wartmann® Ölpresse stoppt, sobald Sie den Trichterdeckel öffnen. Schalten Sie die Wartmann® Ölpresse nicht ein, wenn die Schutzkappe des Presskuchen Auslasses an der Vorderseite nicht eingesetzt ist.

### **Enthält Heizelemente**

Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung und decken Sie die Lüftungsöffnungen niemals ab, wenn die Wartmann® Ölpresse in Betrieb ist. Das Heizelement befindet sich in an der Vorderseite der Ölpresse und zwar an dem Presskuchen Auslass hinter der weißen Schutzkappe. Lassen Sie das Gerät unbedingt abkühlen, bevor Sie es reinigen. Vermeiden Sie Kontakt mit Wasser

Die Ölpresse enthält elektrische Einzelteile und Heizelemente. Sorgen Sie dafür, dass niemals Wasser in die Wartmann® Ölpresse gelangen kann, um einen Stromschlag und/oder Beschädigung der Ölpresse zu vermeiden. Be-

dienen Sie die Ölpresse niemals mit nassen oder feuchten Händen.

### **Achtung: Klemmgefahr**

Stecken Sie Ihre Finger niemals in den Einfüllschacht für die Zutaten, auch nicht wenn der Deckel geöffnet ist. Falls etwas im Einfüllschacht feststeckt, ziehen Sie immer zuerst den Stecker aus der Steckdose und entfernen Sie die Blockade dann mit einem kleinen Spatel.

### **Vorsichtsmaßnahmen**

Stellen Sie die Wartmann® Ölpresse vor der Inbetriebnahme auf einen stabilen Untergrund und sorgen Sie dafür, dass die Presse nicht herunterfallen kann. Wenn der Deckel beschädigt ist oder die Wartmann® Ölpresse beim Öffnen des Deckels nicht automatisch stoppt, sollten Sie den Gebrauch der Ölpresse einstellen. Bringen Sie das Gerät für eine Reparatur zu Ihrem Händler. Ziehen Sie stets den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie die Reinigung beginnen.



# Ölzubereitung

## Rohstoffe

Benutzen Sie möglichst naturbelassene, ungeröstete Rohstoffe. Aus gerösteten Nüssen und Samen lässt sich nicht so gut, oder kein, Öl pressen. Die meisten Erdnüsse sind bereits geröstet und auch Erdnüsse in der Schale können geröstet sein. Rohe Erdnüsse haben einen anderen Geschmack als geröstete Erdnüsse und verleihen Ihrem Öl ein außergewöhnliches Aroma. Fragen Sie im Zweifelsfall Ihren Lieferanten.

Verpackte Kokosnussstücke, die werkseitig behandelt (entfettet) werden, können nicht mehr zum Pressen verwendet werden. Untersuchen Sie den Fettgehalt auf der Verpackung. Wenn er unter 70% liegt, sind Kokosnussprodukte nicht zum Pressen geeignet.

## Enthülsen und Schälen

Sie müssen die Schalen der Nüsse entfernen, bevor Sie diese zu Öl verarbeiten. Samen, wie Sesam oder Leinsamen brauchen Sie in der Regel nicht zu schälen.

## Zerkleinern die große Nüsse

Verwenden Sie nur Nüsse ohne Schale (Ausnahmen sind Ölsaaten wie z.B. Hanfsamen, Leinsaat, etc.) und zerkleinern Sie große Nüsse bevor Sie diese verarbeiten ungefähr auf die Größe von Erdnüssen. Zu große Nussstücke oder Verschmutzungen können Sie am besten mit einem kleinen Spatel aus dem Einfülltrichter entfernen.

Sand und Steine entfernen

Suchen Sie Ihre Rohstoffe nach Schalen, Hülsen, Sand, kleinen Steinen und andere Materialien ab und entfernen Sie diese. Kleine Steine, Metallteile und Sand können die Wartmann® Ölpresse irreversibel beschädigen.

## Der Feuchtigkeitsgehalt

Der Feuchtigkeitsgehalt Ihrer Rohstoffe ist sehr wichtig für ein erfolgreiches Ergebnis. Zum Beispiel: frische Walnüsse sollten vor dem Pressen getrocknet werden. Als Faustregel sollte der Feuchtigkeitsgehalt ca. 10 % betragen. Wenn die Nüsse und Samen zu feucht sind, stellt die Ölpresse nur einen feuchten, klebrigen Brei und kein Öl her. Sind die Saaten allerdings alt und zu trocken wird nur wenig Öl produziert und die Ölpresse kann blockieren. Reinigen Sie die Ölpresse und versuchen Sie es mit frischer Ware noch einmal.

Eine einfache Methode zur Bestimmung des Wassergehalts ist eine Probe der Rohstoffe zu entnehmen und zu wiegen. Trocknen Sie die Probe für 12 Stunden lang bei 105 °C in einem (belüftet) Ofen oder Dörrgerät und wiegen Sie sie dann erneut. Der Wassergehalt wird berechnet als Gewichtsabnahme geteilt durch das Anfangsgewicht x 100 %.

$$\text{Wassergehalt in \%} = (\text{Gewichtsabnahme} / \text{Anfangsgewicht}) \times 100 \%$$

Wenn Ihre Rohstoffe sehr trocken sind, bewahren Sie die Samen in diesem Fall im Voraus einen Tag in einer feuchten Umgebung auf (wie z.B. in einem geschlossenen Behälter mit einer Schale mit Wasser). Im Zweifelsfall müssen Sie den besten Feuchtigkeitsgehalt für die Pressung mit Ihrem Rohwarenlieferanten besprechen.

# Ölteräge

## Extraktionseffizienz

Unter optimalen Bedingungen extrahiert die Ölpresse bis zu 80 % des im Rohmaterial verfügbaren Öls. Rohstoffe mit einem geringeren Ölanteil als 10 % eignen sich nicht zum Pressen.

## Ölanteile in Nüssen

Das Ergebnis der Pressung wird zu einem Großteil durch die Qualität der Nüsse und Samen bestimmt. Der Ölanteil in Nüssen und Samen ist je nach Sorte, Herkunft und Lagerung sehr unterschiedlich. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie eine grobe Angabe des Ölanteils pro Sorte:

## Ölanteile in Samen

Raps und manche Sonnenblumensorten werden speziell für die Ölherstellung, unter anderem für Biobrennstoff, gezüchtet. Der Ölanteil ist daher stark unterschiedlich und kann je nach Verwendungszweck variieren. Der Ölanteil in Sonnenblumenkernen liegt zwischen 30% und 50% und der Ölanteil in Rapssamen beträgt 40 bis 50%. Leinsamen hat einen Ölanteil von etwa 40%.

Nussorte	Ölgehalt
Mandeln	54%
Cashewnüsse	46%
Haselnüsse	62%
Kastanien	2%
Macadamianüsse	72%
Paranüsse	67%
Pekannüsse	67%
Erdnüsse	47%
Pistazien	54%
Walnüsse	64%



# Sicherheitshinweise

Die Wartmann® Ölpresse wurde für die Herstellung von Ölen zur Zubereitung von Gerichten entwickelt. In vielen Fällen kann der Presskuchen zur Weiterverwendung eingesetzt werden, z.B. für eine Diät mit hohen Proteinanteilen und niedrigen Fettanteilen. Verwenden Sie den Presskuchen für Müsli, Salate oder zum Anreichern von Brot und Kräckern.

Sie sollten beachten, dass Personen allergisch gegen manche Stoffe sein können, die in Nüssen vorkommen. Evtl. können auch die Abfallprodukte von Nüssen toxische Stoffe enthalten.

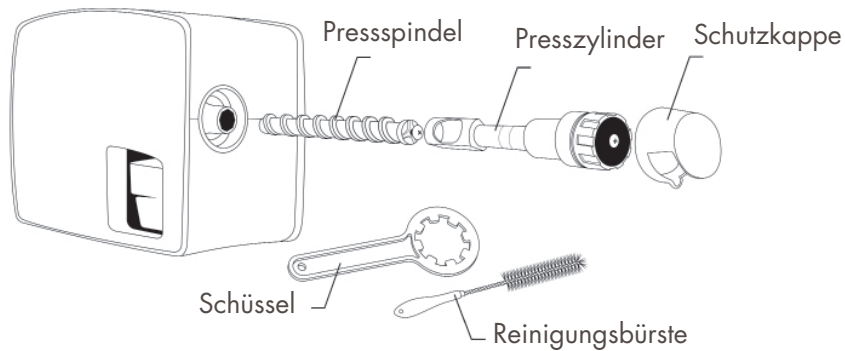
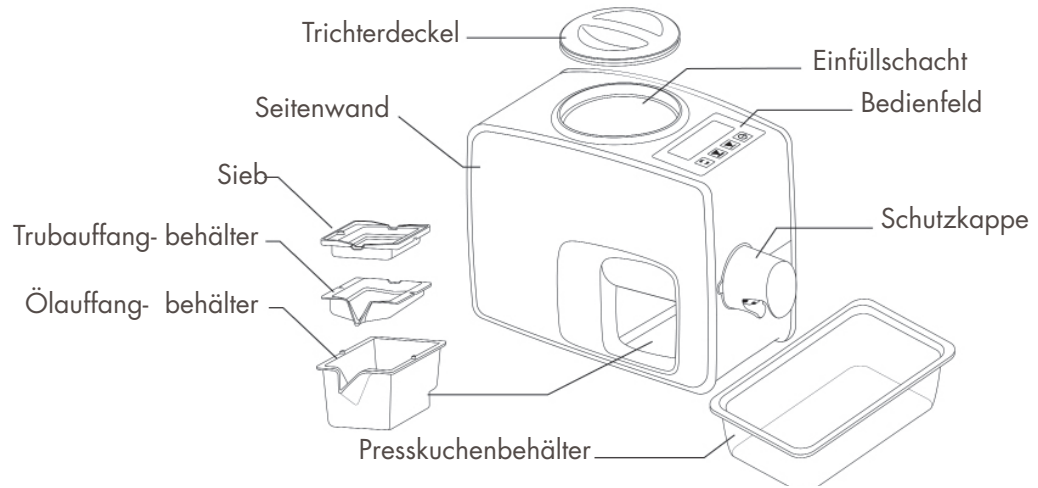
Sie sollten deshalb stets sicherstellen, dass das von Ihnen zubereitete Produkt für den angestrebten Zweck geeignet ist.







# Übersicht





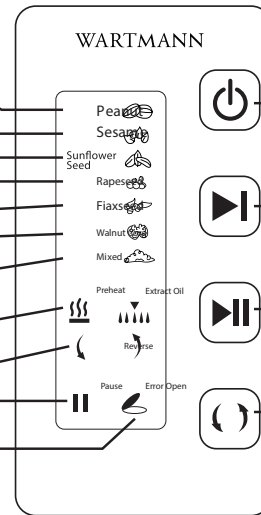
## Leuchtanzeigen

1. Extract Oil. Die Ölpresse macht Öl.
2. Preheat. Der Presskuchen Auslass wird vorgeheizt.
3. Reverse. Die Presse dreht sich rückwärts.
4. Pause. Der Pressvorgang wurde angehalten.
5. Open/Error. Der Deckel ist geöffnet, der Deckel ist nicht richtig platziert oder es gibt einen anderen Fehler.

## Anzeigeleuchte

- Erdnuss
- Sesam
- Sonnenblume
- Raps
- Leinsamen
- Walnusskern
- Gemischt
- Vorheizen
- Rückwärts
- Pause
- Offen / Fehler

## Bedienungstasten



## Bedienungstasten

- Netzschalter
- Auswahltaste
- Start/Stop taste
- Rückwärts Taste

# Vor der ersten verwendung vorbereiten

## Die Wartmann® Ölpressen auspacken und für den Betrieb vorbereiten

Nehmen Sie die Ölpressen aus dem Karton und entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial. Entfernen Sie alle Aufkleber außer dem Strichcode-Aufkleber und dem Seriennummern-Aufkleber an der Unterseite des Geräts. Stellen Sie die Wartmann® Ölpressen in die Nähe einer Steckdose. Achten Sie auf einen stabilen Stand auf einer horizontalen Arbeitsfläche von der die Wartmann® Ölpressen nicht herunterfallen kann, auch nicht beim Vorbeigehen. Sorgen Sie für genügend Belüftung um die Wartmann® Ölpressen herum.

## Die Wartmann® Ölpressen kontrollieren

Lösen Sie die Schutzkappe des Presskuchen Auslasses, indem Sie diese eine Viertelumdrehung nach links drehen. Lösen Sie danach die Mutter, indem Sie diese nach links drehen, um den Presszylinder zu entfernen. Verwenden Sie dabei gegebenenfalls den mitgelieferten Schlüssel. Ziehen Sie den Presszylinder aus der Wartmann® Ölpressen und prüfen Sie die Pressspindel auf eventuelle Beschädigungen und Verschmutzungen. Reinigen Sie die Pressspindel, falls nötig. Setzen Sie die Pressspindel ein und drücken Sie den

Presszylinder in die Wartmann® Ölpressen. Drehen Sie die Mutter, bis das Pressrohr und die Pressspindel fest sitzen. Setzen Sie die Schutzkappe wieder auf.

## Die Netzkabel verkabeln

Die Wartmann® Ölpressen wird mit einem abnehmbaren Kaltgeräte-Netzkabel geliefert. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Buchse auf der Rückseite der Wartmann® Ölpressen. Stecken Sie jetzt den Netzstecker in die Steckdose. Verwenden Sie immer eine geerdete Steckdose.



# Zum ersten mal verwenden

## Die Behälters stellen

Stellen Sie den Presskuchenbehälter so vor die Wartmann® Ölpreſse, dass er direkt unter der Öffnung der Schutzkappe steht. Setzen Sie auf Wunsch das Sieb und den Treſterauffangbehälter auf den Ölauffangbehälter und schieben Sie die gesamte Kombination vollständig in die Wartmann® Ölpreſse und der Presszylinder.

## Die Ölpreſse mit Nüssen oder Samen füllen

Öffnen Sie den Deckel und streuen Sie die Nüsse oder Samen in den Einfüllschacht. Stecken Sie Ihre Finger niemals in den Einfüllschacht, auch nicht wenn der Deckel geöffnet ist.

## Die Wartmann® Ölpreſse einschalten

Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die An/Aus-Taste. Sie hören einen kurzen Signalton, wonach das zuletzt verwendete Zubereitungsprogramm grün aufleuchtet.

## Das Zubereitungsprogramm wählen und einstellen

Die Wartmann® Ölpreſse verfügt über sieben vorprogrammierte Zubereitungsprogramme. Um das gewünschte Zubereitungsprogramm zu wählen, drücken Sie so oft auf die Auswahl-taste, bis das von Ihnen gewünschte Programm grün aufleuchtet. Sie haben dabei die folgenden Möglichkeiten:

Auswahl	Beschriftung	Geeignet für
1	Peanut	Ungeröstete Erdnüsse, Pinienkerne, Pistazien, Macadamia, Cashewnüsse, getrocknetes Avocadopulpe, Teesamen, Haselnüsse, Pekannüsse, Mandeln
2	Sesame	Sesam, weißer Sesam, Baumwollsamens, Mohn, Mariendistel, Chia, getrocknete Kokosnuss, Leinsamen, Schwarzkümmel, Hanfsamen
3	Sunflower	Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne
4	Rapeseed	Rapssamen, Steckrübe
5	Flaxseed	Leinsamen, Hanf, Argan, Kamelina
6	Walnuts	Walnüsse auf Erdnussgröße gehackt, Paranüsse
7	Mixed	Mischung aus Nüssen und/oder Samen

## Die Zubereitung starten

Nachdem Sie das gewünschte Zubereitungsprogramm eingestellt haben, drücken Sie die Start-Taste. Das Vorheiz-Symbol leuchtet rot auf und gibt an, dass der Presskuchenauslass geheizt wird. Dies kann einige Minuten dauern.

Sobald die Wartmann® Ölpressen ausreichend vorgeheizt ist, leuchtet die Pressleuchte grün auf und es beginnt der Pressvorgang. Nach wenigen Minuten fällt der erste Presskuchen in den Tresterauffangbehälter und kurz darauf laufen die ersten Öltröpfchen in den Ölauffangbehälter.

## Den Pressvorgang vorübergehend unterbrechen

Wenn Sie den Deckel öffnen, wird der Pressvorgang vorübergehend unterbrochen. Sie können den Pressvorgang auch unterbrechen, indem Sie die Pause-Taste betätigen. Das Pause-Symbol leuchtet grün auf. Wenn Sie den Pressvorgang unterbrochen haben, müssen Sie diesen manuell starten, das Aufsetzen des Deckels allein reicht dazu nicht!

## Den Pressvorgang neu starten

Um einen unterbrochenen Pressvorgang neu zu starten, drücken Sie die Start-Taste. Das Betriebs-Symbol leuchtet grün auf. Wenn die Wartmann® Ölpressen während der Pause zu sehr abgekühlt ist, wird das Heiz-Symbol zuerst rot aufleuchten, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

## Eine Verstopfung entfernen

Manchmal kann ein Stück Nuss oder Samen am Boden des Einfülltrichters hängen bleiben. Drücken Sie die Start/Stop-Taste und halten Sie die Reverse-Taste 5 Sekunden lang gedrückt. Der Pressspindel dreht sich rückwärts und läuft sich damit wieder frei. Betätigen Sie nach dem Entsperrern nochmal die Start/Stop-Taste. Sie können das dreimal versuchen. Danach verriegelt sich die Wartmann® Ölpressen. In dem Fall müssen Sie die Wartmann® Ölpressen aus- und einschalten. Versuchen Sie niemals, Pressgut mit Ihren Fingern zu entfernen, während das Netzkabel noch in der Steckdose steckt.

## Mehr Nüsse oder Samen hinzufügen

Drücken Sie die Start/Stop-Taste, bevor der Einfülltrichter ganz leer ist. Nehmen Sie den Deckel ab, fügen Sie Nüsse oder Samen hinzu und drücken Sie nochmal die Start/Stop-Taste. Die Ölpressung wird fortgesetzt.

## Den Pressvorgang beenden

Sobald alle Nüsse und Samen verarbeitet wurden arbeitet die Presse noch fünf Minuten weiter und stoppt dann automatisch. Das Betriebs-Symbol leuchtet nicht mehr grün.

## Ihr Öl aus der Ölpressen nehmen

Um das Öl aus der Wartmann® Ölpressen nehmen zu können, muss der Pressvorgang abgeschlossen sein oder Sie müssen den Pressvorgang vorübergehend unterbrechen. Sie nehmen den Ölauffangbehälter am Griff aus der

Ölpresse heraus. Entfernen Sie das Sieb des Ölauffangbehälters und reinigen Sie es. Über den Ausguss des Ölauffangbehälters können Sie das Öl gegebenenfalls in einen anderen Behälter oder eine Flasche umfüllen.

Wenn Sie den Pressvorgang vorübergehend unterbrochen haben, müssen Sie den geleerten Ölauffangbehälter, den Tresterauffangbehälter und das gereinigte Sieb zurück in die Wartmann® Ölpresse stellen, bevor Sie den Pressvorgang neu starten.

Es können noch einzelne Öltropfen auf die Tropfplatte fallen, nachdem Sie den Ölauffangbehälter aus der Wartmann® Ölpresse genommen haben. Das ist normal. Die Tropfplatte kann später entfernt und gereinigt werden.

### **Ihr Öl nachbehandeln**

Unmittelbar nach dem Pressen können noch kleine Partikel in Ihrem Öl schweben und es eintrüben. Wenn Sie das Öl einige Stunden oder über Nacht ruhen lassen, sinken diese Partikel auf den Boden und bilden dort den sogenannten Trub. Sie können das nun klare Öl vorsichtig abgießen, oder Sie verwenden Ihr frisches Öl einfach zusammen mit dem Trub.

Sie sollten Ihr Öl stets in einer gut geschlossenen Flasche oder Glas und im Dunkeln aufbewahren, um die Oxidation Ihres Öls durch Kontakt mit Luft und Licht zu vermeiden.

### **Eine andere Pressung vornehmen**

Wenn Sie verschiedene Arten von Nüssen oder Samen nacheinander pressen möchten, müssen Sie die Wartmann® Ölpresse zwischen den unterschiedlichen Pressvorgängen reinigen. Falls Sie dies nicht tun, kann ein gepresstes Öl durch Ölreste der vorigen Ölpresse geschmacklich verfälscht werden.

### **Die Wartmann® Ölpresse ausschalten**

Sie können die Wartmann® Ölpresse nach dem Pressvorgang auch selbst ausschalten, indem Sie die An/Aus-Taste drücken. Beim Ausschalten der Wartmann® Ölpresse gehen alle leuchtenden Symbole aus.



# Nach dem Gebrauch

## Wann reinigen

Reinigen Sie die Wartmann® Ölpresse nach jeder Anwendung. Direkt nach dem Ausschalten sind der Presszylinder und die schneckenförmige Pressspindel noch heiß. Sie sollten die Wartmann® Ölpresse mindestens 15 Minuten oder länger abkühlen lassen, bevor Sie sie reinigen. Ziehen Sie stets den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie die Wartmann® Ölpresse reinigen.

## Reinigen Sie die Pressspindel und den Presszylinder

Lösen Sie zuerst die Schutzkappe. Drehen Sie danach die schwarze Mutter los (gegen den Uhrzeigersinn) und ziehen Sie die Pressspindel und den Presszylinder vorsichtig heraus. Ziehen Sie die Pressspindel aus dem Zylinder. Achtung: es kann heiß sein! Reinigen Sie die Pressspindel und den Presszylinder. Verwenden Sie die Reinigungsbürste, um die Innenseite des Presszylinders zu reinigen. Achten Sie besonders darauf, dass die beiden Schlitze im Presszylinder offen sind. Wenn diese verstopft sind, kann das Öl nicht fließen. Benutzen Sie zum Reinigen der Schlitze gegebenenfalls die dünne Scheide eines Küchenmessers. Nötigenfalls, können Sie Seife verwenden, um die Ölreste zu entfernen. Trocknen Sie beide Einzelteile sorgfältig ab und sorgen Sie dafür, dass sich darauf keine Feuchtigkeit mehr befindet, sonst kann Korrosion verursacht werden.

## Reinigen Sie die Auffangbehälter, das Sieb, die Tropfplatte,

## die Tresterauffangbehälter und die Schutzkappe

Die Auffangbehälter, das Sieb, die Tropfplatte, den Filter und die Schutzkappe können Sie mit Wasser und ein wenig Seife reinigen. Trocknen Sie die Teile danach ab. Verwenden Sie niemals einen rauen Schwamm oder Scheuermittel, da dies zu Kratzern auf den Einzelteilen führen kann.

## Reinigen Sie die Außenseite der Wartmann® Ölpresse und den Deckel

Wenn nötig, können Sie die Außenseite der Wartmann® Ölpresse und den Deckel mit einem leicht feuchten Mikrofasertuch reinigen.

## Setzen Sie die Pressspindel und den Presszylinder wieder ein

Setzen Sie die Pressspindel in den Presszylinder und schieben Sie beide zurück in die Wartmann® Ölpresse. Drehen Sie die schwarze Mutter, bis diese und der Presszylinder fest verschlossen sind. Setzen Sie die Schutzkappe wieder auf.

## Setzen Sie die Behälter wieder ein

Setzen Sie die Tropfplatte wieder in den Boden der Wartmann® Ölpresse ein. Der Ölauffangbehälter mit Sieb und Tresterauffang schieben Sie in die seitliche Öffnung der Ölpresse. Sie sollten den Schlüssel, die Reinigungsbürste und den Presskuchenbehälter zusammen mit der Wartmann® Ölpresse aufbewahren. Lagerung Nachdem Sie die Wartmann® Ölpresse gereinigt haben und diese trocken ist, können Sie diese an einen sicheren Ort stellen.

# Recycling der Wartmann® Ölpresse

Wenn die Wartmann® Ölpresse das Ende ihrer Lebensdauer erreicht hat, muss Sie an eine Sammelstelle für das Recycling elektrischer Geräte abgegeben werden. Die Wartmann® Ölpresse darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.



# Anlage: Störungen beheben

Fehlerbeschreibung	Mögliche ursache	Lösung
Die Wartmann® Ölpresse funktioniert nicht. Es leuchtet kein Symbol auf.	Der Stecker der Wartmann® Ölpresse steckt nicht in der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
	Das Netzkabel ist nicht in die Ölpresse eingesteckt.	Schieben Sie das Netzkabel in die Ölpresse auf der Rückseite.
	Die Wartmann® Ölpresse ist nicht eingeschaltet.	Drücken Sie die An/Aus-Taste.
Die Wartmann® Ölpresse funktioniert nicht. Die Warnleuchte leuchtet.	Die Wartmann® Ölpresse wird vorgeheizt.	Warten Sie, bis die Wartmann® Ölpresse die Betriebstemperatur erreicht hat.
Die Wartmann® Ölpresse funktioniert nicht. Das Pause-Symbol leuchtet.	Sie haben die Pause-Taste gedrückt.	Drücken Sie nochmals die Start/Stop-Taste.
Das Betriebs-Symbol leuchtet, aber es kommt kein Presskuchen aus der Wartmann® Ölpresse.	Es befinden sich keine Nüsse oder Samen in der Wartmann® Ölpresse.	Füllen Sie die Wartmann® Ölpresse mit Nüssen oder Samen.
	Der Pressvorgang wurde gerade erst gestartet.	Warten Sie etwas.



Fehlerbeschreibung	Mögliche ursache	Lösung
	Etwas blockiert den Einlass am Boden des Einfülltrichters.	Drücken Sie die Start/Stop-Taste und halten Sie dann die Reserve-Taste fünf Sekunden lang gedrückt. Drücken Sie die Start/Stop-Taste nochmal um die Reserve-Taste zu enden.
	Die Nüsse (oder deren Stücke) sind zu groß für die Zufuhröffnung.	Hacken Sie die Nüsse in kleinere Stücke und versuchen Sie es nochmal.
Aus der Wartmann® Ölpresse kommt ein trockener Presskuchen, aber kein Öl.	Der Pressvorgang wurde gerade erst gestartet.	Warten Sie einige Minuten.
	Die Nüsse sind nicht für die Pressung geeignet.	Verwenden Sie Nüsse, die für eine Pressung geeignet sind (z.B. ungeröstete Nüsse).
	Die Ausflussschlitze für das Öl sind verstopft.	Entfernen Sie Pressspindel und Presszylinder. Reinigen Sie der Pressspindel und prüfen Sie ob die zwei Schlitze offen sind.
Aus der Wartmann® Ölpresse kommt ein feuchter Presskuchen, aber kein Öl.	Die Nüsse sind nicht genügend getrocknet und nicht zur Pressung geeignet.	Verwenden Sie Nüsse, die für eine Pressung geeignet sind (z.B. getrocknete Nüsse).
Die Wartmann® Ölpresse stoppt, obwohl sich noch genügend Nüsse in der Zufuhröffnung befinden.	Möglicherweise haben Sie versehentlich die Pause-Taste gedrückt. Das Pausen-Symbol leuchtet.	Drücken Sie die Pausen-Taste nochmal.

Fehlerbeschreibung	Mögliche ursache	Lösung
Die Presse stoppt sich zu drehen und gibt in Intervallen von 1 Sekunde ein akustisches Signal ab.	Die Pressspindel ist wegen geringer Feuchtigkeit oder geringem Ölanteil in der Rohware blockiert.	Versuchen Sie dem Reverse Programm. Wenn die Schraube immer noch nicht bewegt, schalten Sie das Gerät aus, schrauben Sie die Mutter ab und schalten Sie es wieder ein, wählen Sie jedes Programm aus. Die Schraube sollte den Gegenstand herausdrücken, der die Blockierung verursacht hat.
	Die Rohware ist nicht zum Pressen geeignet, wegen Trockenheit, Härte oder Verunreinigung mit Erde/Steinchen.	Entfernen Sie die Rohware aus der Presse und reinigen Sie alle Elemente gründlich bevor Sie einer neuen Ölpressung starten.
Die Wartmann® Ölpresse stoppt nach 45 Minuten Dauerbetrieb.	Die Wartmann® Ölpresse ist überhitzt.	Warten Sie 30 Minuten bis die Presse abgekühlt ist. Entfernen Sie dann den Netzstecker für mindestens 10 Sekunden aus der Steckdose. Versuchen Sie es nochmal.
Es kommt Rauch aus der Wartmann® Ölpresse.	Die Wartmann® Ölpresse ist überhitzt oder defekt.	Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, lassen Sie die Wartmann® Ölpresse abkühlen und schicken Sie diese zur Reparatur.





# Inhoud

<b>Welkom</b>	<b>46</b>
Gefeliciteerd met uw aankoop	46
<b>Belangrijk</b>	<b>46</b>
Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.	46
Niet geschikt voor kinderen	
Controleer elektrische aansluitingen	46
Bevat bewegende onderdelen	46
Bevat verwarmingselementen	47
Vermijd contact met water	47
Pas op: Beknellingsgevaar	47
Voorzorgsmaatregelen	47
<b>Voedselvoorbereiding</b>	<b>48</b>
Gebruik pure grondstoffen	48
Breek in kleinere stukjes	48
Verwijder zand en stenen	48
Vochtgehalte	48
<b>Olie opbrengsten</b>	<b>49</b>
Extractie-efficiëntie	49
Oliepercentages in noten	49
Oliepercentages in zaden	49

<b>Voedselveiligheid</b>	<b>50</b>	<b>Na gebruik</b>	<b>58</b>
Hygiëne	50	Wanneer schoonmaken	58
Allergieën	50	Reinig de persschroef en persbuis	58
Giftig	50	Reinig de opvangbakken, het oliefilter, de oliegeleider, de beschermkap en het bodemplaatje	58
<b>Overzicht</b>	<b>52</b>	Reinig de buitenkant van de notenoliepers en de deksel	58
Het bedieningspaneel	53	Plaats de persschroef en de persbuis terug	58
<b>De notenoliepers gereedmaken voor het eerste gebruik</b>	<b>54</b>	Berg de opvangbakken op	58
De Wartmann® notenoliepers uitpakken en opstellen	54	Opbergen	58
De Wartmann® notenoliepers controleren	54	<b>De notenoliepers recyclen</b>	<b>59</b>
Het netsnoer aansluiten	54	<b>Bijlage: Storingen verhelpen</b>	<b>60</b>
<b>De notenoliepers gereedmaken voor het eerste gebruik</b>	<b>55</b>		
De opvangbakken plaatsen	55		
Vul de invoertrechter met noten en zaden	55		
De notenoliepers inschakelen	55		
Het bereidingsprogramma kiezen en instellen	55		
De bereiding starten	56		
De persing tijdelijk onderbreken	56		
De persing herstarten	56		
Een verstopping oplossen	56		
Meer noten of zaden toevoegen	56		
De persing beëindigen	56		
Uw olie uit de notenoliepers halen	57		
Uw olie nabehandelen	57		
Een volgende persing	57		

# Welkom

## **Gefeliciteerd met uw aankoop**

Wartmann® wenst u veel plezier met uw nieuwe notenoliepers. Met de Wartmann® notenoliepers perst u eenvoudig uw eigen olie uit noten en zaden. Zonder enige toevoegingen. Binnen 5 tot 10 minuten heeft u uw eigen verse olie op tafel of in de keuken staan, zodat u deze direct in uw gerechten kunt verwerken. Dit is ideaal omdat u precies de hoeveelheid olie kunt maken die u nodig heeft. De Wartmann® notenoliepers is geschikt voor zonnebloempitten, koolzaad, sesamzaad en noten zoals pinda's en walnoten. Ook kan een eigen mengsel van zaden en noten geperst worden.

De Wartmann® notenoliepers is zeer eenvoudig te gebruiken. U hoeft alleen de gewenste noten of zaden boven in de Wartmann® notenoliepers te plaatsen en een voorgeprogrammeerde bereidingsprogramma te kiezen; enkele momenten later kunt u de olie uit het opvangbakje halen.

# Belangrijk

Deze gebruiksaanwijzing bevat de informatie voor de ingebruikname en het gebruik van de Wartmann® notenoliepers. Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u de notenoliepers gaat gebruiken en bewaar deze gebruiksaanwijzing voor eventueel toekomstig gebruik.

## **Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.**

De notenoliepers is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Bij (semi)-professioneel of onjuist gebruik, bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing en bij zelf uitgevoerde reparaties vervalt de garantie en weigert Wartmann® iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.

## **Niet geschikt voor kinderen**

De notenoliepers kan niet worden gebruikt door personen jonger dan 16 jaar of personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens. Let er op dat kinderen niet onbedoeld met de notenoliepers kunnen gaan spelen, wij adviseren de notenoliepers na ieder gebruik veilig op te bergen.

## **Controleer elektrische aansluitingen**

Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op de notenoliepers overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u de notenoliepers aansluit. Sluit de notenoliepers

alleen aan op een geaard stopcontact. Wanneer de stekker, het netsnoer of de notenoliepers zelf beschadigt is dient u dit eerst te laten repareren of vervangen door een erkend servicecentrum.

### **Bevat bewegende onderdelen**

De notenoliepers bevat bewegende onderdelen. Zorg dat u nooit in aanraking kunt komen met de bewegende onderdelen. De notenoliepers stopt zodra u het deksel opent. Schakel de notenoliepers niet in wanneer de beschermkap aan de voorkant niet is geplaatst.

### **Bevat verwarmingselementen**

Zorg voor voldoende ventilatie en bedek nooit de luchtventilatieopeningen van de notenoliepers wanneer deze in gebruik is. Het verwarmingselement bevindt zich in de notenoliepers bij de uitstroomopening, achter de, aan de voorkant geplaatste, witte beschermkap. Laat het apparaat afkoelen voordat u het apparaat schoonmaakt.

### **Vermijd contact met water**

De notenoliepers bevat elektrische onderdelen en verwarmingselementen. Zorg dat er nooit water in de notenoliepers terecht kan komen om een elektrische schok en/of beschadiging aan de notenoliepers te voorkomen. Bedien de notenoliepers niet met natte handen.

### **Pas op: Beknellingsgevaar**

Kom nooit met uw vingers in de invoerbak voor de noten,

ook niet wanneer de deksel geopend is. Wanneer u iets wil verwijderen dat klem zit in de invoer, gebruik dan een kleine spatel en haal eerst altijd de stekker uit het stopcontact.

### **Voorzorgsmaatregelen**

Plaats de notenoliepers voor ingebruikname op een stabiele ondergrond en zorg dat deze niet kan vallen. Wanneer het deksel beschadigt is, of wanneer de pers niet automatisch stopt wanneer u het deksel opent, dan dient u de notenoliepers niet langer te gebruiken. Biedt de notenoliepers ter reparatie aan bij uw leverancier. Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u de notenoliepers schoonmaakt.



# Voedselvoorbereiding

## Gebruik pure grondstoffen

Gebruik altijd pure, onbewerkte grondstoffen. Geroosterde noten of zaden die gebrand zijn, kunnen niet worden gebruikt voor de oliepersing. De meest verkochte pinda's zijn al geroosterd. Pinda's kunnen worden geroosterd in hun dop. Het hebben van een dop betekent dus niet dat de pinda's niet geroosterd zijn. Rauwe pinda's hebben een duidelijk andere smaak dan geroosterde pinda's. Vraag bij twijfel advies aan uw leverancier.

Verpakte stukjes kokosnoot die in de fabriek zijn geproduceerd kunnen niet meer worden gebruikt om kokosolie uit te persen. Onderzoek het oliegehalte op de verpakking, als dit beneden 70% ligt zijn de stukjes kokos niet geschikt voor persing.

## Pellen

U moet altijd de schalen van de noten verwijderen voordat u deze in de Wartmann® notenoliepers doet. Over het algemeen hoeven zaden niet gepeld te worden.

## Breek in kleinere stukjes

De Wartmann® notenoliepers kan noten verwerken tot de grootte van pinda's. Grotere noten, zoals walnoten, moeten eerst in kleinere stukken worden gebroken. U kunt hiervoor een multifunctionele snijder gebruiken.

## Verwijder zand en stenen

Verwijder zand en eventueel kleine stenen of andere materialen die uw noten of zaden vervuilen. Kleine stenen, metalen onderdelen en zand kunnen de Wartmann® notenoliepers beschadigen.

## Vochtgehalte

Het vochtgehalte van uw grondstoffen is erg belangrijk voor een succesvol persresultaat. Verse walnoten moeten bijvoorbeeld voor het persen gedroogd worden. Als vuistregel geldt dat het vochtgehalte ongeveer 10% moet zijn. Als het vochtgehalte veel lager is dan 10%, is de perskoek mogelijk te droog en te hard. De perskoek zal de pers blokkeren en deze kan stoppen. Als het vochtgehalte veel hoger is dan 10%, kan de perskoek veranderen in een vochtige pulp en wordt er geen olie geproduceerd.

Een eenvoudige methode om het watergehalte te bepalen is door een monster te nemen van de grondstoffen en deze te wegen. Droog het monster 12 uur bij 105 °C in een (geventileerde) oven of droogoven en weeg het opnieuw. Het watergehalte wordt berekend door het gewichtsverlies te delen door het begingewicht x 100%.

Watergehalte =  $(\text{gewichtsverlies} / \text{begingewicht}) \times 100\%$   
Wanneer uw grondstoffen te droog zijn, kunt u proberen deze in een vochtige omgeving (bijvoorbeeld een afgesloten doos met een klein bakje water) te bewaren voor 24 uur lang. Raadpleeg bij twijfel uw grondstoffenleverancier voor het beste vochtgehalte voor een persing.



# Olie opbrengsten

## Extractie-efficiëntie

Onder optimale omstandigheden zal de Wartmann® notenoliepersers een oliepersing met een rendement tot 80% van het oliegehalte persen. Uit grondstoffen met een oliegehalte van minder dan 10% zal de Wartmann® notenoliepersers geen olie meer persen.

## Oliepercentages in noten

Het resultaat van de persing wordt voor een groot deel bepaald door de kwaliteit van de noten en zaden. Het percentage olie in noten en zaden verschilt sterk per soort. Een ruwe indicatie van het oliepercentage per soort vindt u in onderstaande tabel:

## Oliepercentage in zaden

Sommige zonnebloemsoorten worden speciaal voor de olieproductie, waaronder biobrandstof, gekweekt. Het percentage olie in zonnebloempitten varieert daarom afhankelijk van het soort zonnebloem van 30% tot 50%. Het percentage olie in koolzaad bedraagt 45 tot 50%. Het percentage olie in koolzaad bedraagt 40 tot 50%. Lijnzaad heeft een oliepercentage van ongeveer 40%.

Notensoort	Oliegehalte
Amandelen	54%
Cashewnoten	46%
Hazelnoten	62%
Kastanjes	2%
Macadamia's	72%
Paranoten	67%
Pecannoten	67%
Pinda's	47%
Pistachenoten	54%
Walnoten	64%



# Voedselveiligheid

## Hygiëne

Maak de Wartmann® notenoliepers grondig schoon wanneer u klaar bent met het persen. Vermijd kruisbesmetting van producten, met name wanneer u olie voor consumptie wilt persen nadat u oliën die niet voor consumptie geschikt zijn heeft geperst. Bijvoorbeeld argan-olie of huidverzorgende oliën.

## Allergieën

U dient er rekening mee te houden dat personen allergisch kunnen zijn voor noten. Allergieën worden veroorzaakt door proteïne en daarom zullen deze mensen ook allergisch zijn voor de perskoek. Koud geperste olie bevat ook wat proteïnerestanten en u kunt daarom niet aannemen dat deze mensen niet allergisch zullen zijn voor koud geperste olie. Raadpleeg altijd uw allergoloog.

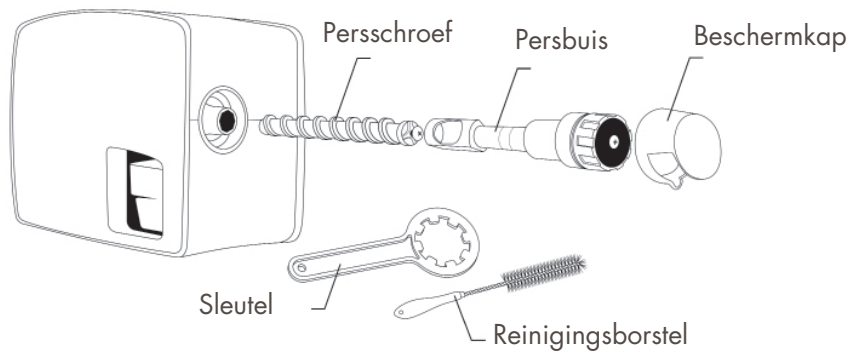
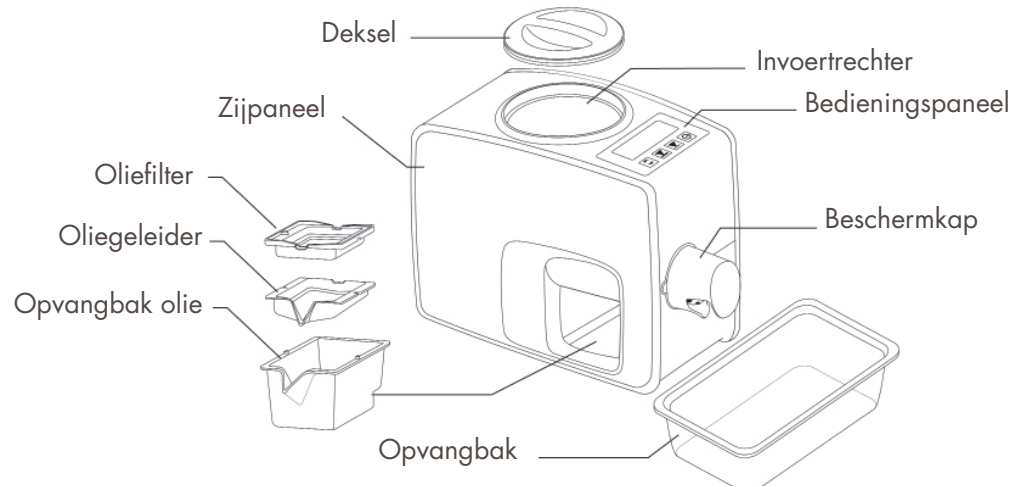
## Giftig

Bittere amandelen bevatten het zeer giftige cyanide; vermijd het gebruik van deze amandelen en gebruik in plaats daarvan zoete amandelen. U dient daarom steeds na te gaan of het door u gemaakte product veilig en geschikt is voor het beoogde doel.



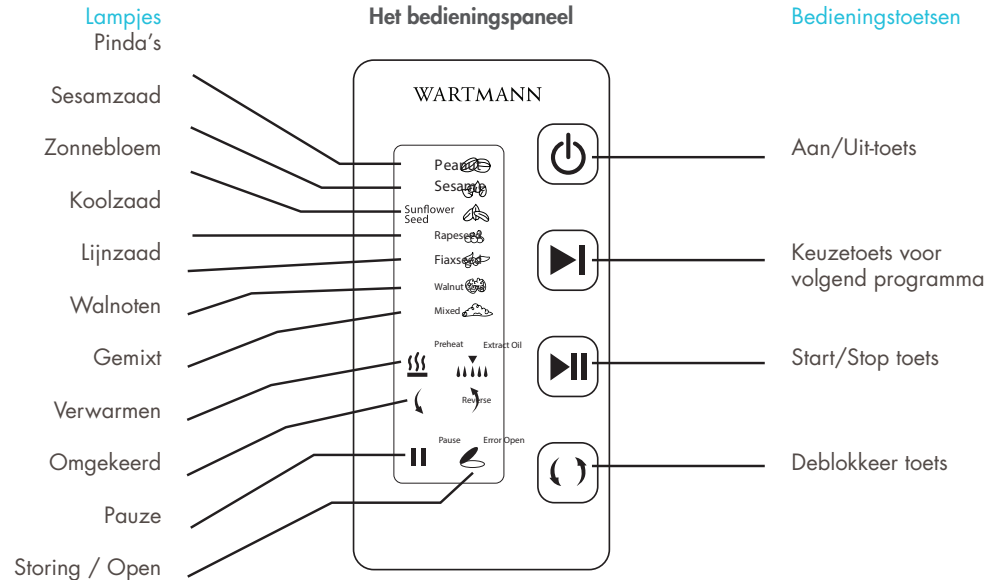


# Overzicht



## Indicatielampjes

1. Extract Oil. De Wartmann® notenoliepers is olie aan het persen.
2. Preheat. De Wartmann® notenoliepers is aan het voorverwarmen.
3. Reverse. De persschroef draait in omgekeerde richting.
4. Pause. Het persen is gepauzeerd.
5. Storing/Error. De deksel is geopend, niet goed geplaatst of er doet zich een andere fout voor.



# De notenoliepers gereedmaken voor het eerste gebruik

## De Wartmann® notenoliepers uitpakken en opstellen

Haal de notenoliepers uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Verwijder optioneel ook de tijdelijke waarschuwingsstickers, maar niet de typesticker en serienummer op de achterkant. Plaats de notenoliepers in de buurt van een elektrische aansluiting op een stabiele horizontale ondergrond op een plek waar de notenoliepers niet kan vallen, ook niet bij het voorbijlopen. Zorg voor voldoende ventilatie rondom de notenoliepers.

## De Wartmann® notenoliepers controleren

Verwijder de beschermkap door deze er voorzichtig af te halen. Draai daarna de zwarte moer tegen de klok in, gebruik daarbij eventueel de meegeleverde sleutel, en verwijder de persbuis. Trek de persschroef en de persbuis uit de Wartmann® notenoliepers en controleer deze op eventuele beschadigingen en verontreinigingen. Reinig deze indien nodig.

Plaats de persschroef en persbuis weer terug in de Wartmann® notenoliepers. Draai de zwarte moer aan totdat de persbuis weer stevig vast zit.

## Het netsnoer aansluiten

De Wartmann® notenoliepers wordt geleverd met een afneembaar netsnoer. Steek de connector van het netsnoer

in de aansluiting aan de achterkant van de notenoliepers. Steek nu de stekker in het stopcontact. Gebruik altijd een geaard stopcontact.





## De opvangbakken plaatsen

Plaats de perskoek opvangbak voor de Wartmann® notenoliepers direct onder de opening van de beschermkap staat. Plaats het oliefilter en de oliegeleider bovenop de olie opvangbak en plaats deze combinatie volledig in de Wartmann® notenoliepers.

## Vul de invoertrechter met noten en zaden

Draai en verwijder het deksel en strooi de noten of zaden in de invoertrechter. Ga nooit met uw vingers in de invoertrechter, ook niet als de deksel verwijderd is. Zet het deksel terug en draai deze tot deze vast zit. Wanneer de deksel niet correct gepositioneerd is, zal de Wartmann® notenoliepers niet starten.

## De notenoliepers inschakelen

Druk op de Aan/uit toets. U hoort een korte pieptoon en het laatst gebruikte bereidingsprogramma zal groen oplichten.

## Het bereidingsprogramma kiezen en instellen

De Wartmann® notenoliepers beschikt over zeven vooraf ingestelde bereidingsprogramma's. Om het gewenste bereidingsprogramma te selecteren drukt u net zo vaak op de keuzetoets totdat het door u gewenste programma groen oplicht. U heeft daarbij de volgende mogelijkheden:  
Keuze Label Geschikt voor

Keuze	Label	Geschikt voor
1	Peanut	Ongebrande pinda's, pijnboompitten, pistachenoten, macadamia, cashewnoten, gedroogde avocado-pulp, theezaden, hazelnoten, pecannoten, amandelen
2	Sesame	Sesamzaad, wit sesamzaad, katoenzaad, maanzaad, mariadistel, chia, gedroogde kokosnoot, lijnzaad, zwarte komijn, hennepzaad
3	Sunflower	Zonnebloempitten, pompoenpitten
4	Rapeseed	Koolzaad, raapzaad
5	Flaxseed	Lijnzaad, hennep, argan, camelina
6	Walnuts	Walnoten gehakt tot pinda's, paranoten
7	Mixed	Mengsel van noten en/of zaden

### **De bereiding starten**

Nadat u het gewenste bereidingsprogramma heeft ingesteld drukt u op de Start/Stop toets. Het verwarming-slampje licht rood op ter indicatie dat de notenoliepers aan het voorverwarmen is. Dit kan enkele minuten duren. Zodra de notenoliepers voldoende is voorverwarmd licht het perslampje groen op en start de persing. Na enkele minuten ziet u de perskoek in de opvangbak vallen en even later druppelt de eerste olie in de opvangbak voor de olie.

### **De persing tijdelijk onderbreken**

U kunt de persing op elk gegeven moment onderbreken door op de Start/Stop toets te drukken. Het pauzelampje licht groen op. Wanneer u het deksel opent wordt de persing tevens tijdelijk onderbroken. Wanneer u de persing onderbroken heeft dient u deze weer handmatig te herstarten. De persing kan niet herstart worden door alleen het deksel weer sluiten.

### **De persing herstarten**

Om een onderbroken persing te herstarten drukt u op de Start/Stop toets. Het perslampje licht groen op. Indien de notenoliepers tijdens de pauze teveel is afgekoeld zal het verwarmingsslampje eerst rood oplichten totdat de gewenste perstemperatuur is bereikt.

### **Een verstopping oplossen**

Soms kan er een stukje noot of zaad onderin de invoer-

bak blijven steken. Druk op de Start/Stop-toets en houd vervolgens de deblokkeer-toets 5 seconden ingedrukt. De persschroef draait achteruit en duwt de noten of zaden naar achteren. Als de blokkering eenmaal is opgelost drukt u weer op de Start/ Stop-toets.

Je kunt dit drie keer proberen. Daarna vergrendelt de Wartmann® notenoliepers zichzelf. Als dat gebeurt, moet u de Wartmann® notenoliepers uit- en weer inschakelen. Probeer nooit met uw vingers een verstopping te verwijderen terwijl de netsnoer nog in het stopcontact zit.

### **Meer noten of zaden toevoegen**

U kunt de persing tijdelijk pauzeren om extra noten en zaden toe te voegen. Druk simpelweg op de Start/Stop-toets voordat de persing klaar is. Verwijder het deksel, voeg meer noten en zaden toe, en druk weer op de Start/Stop-toets. De persing zal automatisch doorgaan.

### **De persing beëindigen**

De persing stopt vanzelf zodra alle ingebrachte noten en zaden verwerkt zijn. De pers werkt nog voor vijf minuten en stopt dan automatisch. Het perslampje is niet langer groen verlicht

### **Uw olie uit de notenoliepers halen**

Om de olie uit de notenoliepers te halen dient het persen beëindigt te zijn of dient u de persing tijdelijk te onderbreken. U verwijdert de opvangbak voor de olie uit de notenoliepers wanneer de olie is gestopt met druppelen.



Er zit mogelijk nog wat olie op het filter. Laat de olie door het filter druppelen voordat u de filter en de oliegeleider verwijdert. Schenk de olie in een afsluitbare fles of doos om de olie te bewaren.

Wanneer u de persing tijdelijk heeft onderbroken dan dient u de geleegde opvangbak samen met het schoongemaakte filter terug te plaatsen in de notenoliepers voordat u de persing herstart.

Er kunnen nog enkele restdruppels olie op het bodemplaatje vallen nadat u de opvangbak uit de notenoliepers heeft gehaald. Dit is normaal, het bodemplaatje kan later eenvoudig verwijderd en gereinigd worden.

### **Uw olie nabehandelen**

Direct na de persing kunnen er nog kleine deeltjes in uw olie zweven. De olie heeft daardoor een lichte troebeling. Wanneer u de olie enkele uren tot een dag laat staan dan zinken deze deeltjes naar de bodem en vormen daar het sediment. U kunt de nu heldere olie voorzichtig afgieten waarbij er op dient te letten dat het sediment op de bodem achterblijft.

U dient uw olie altijd in een goed afgesloten fles of pot te

bewaren om oxidatie van uw olie door blootstelling aan lucht te voorkomen.

### **Een volgende persing**

Wanneer u verschillende soorten noten of zaden achter elkaar wilt persen dan dient u de notenoliepers tussen de persingen door te reinigen. Doet u dit niet, dan kan een geperste olie verontreinigd raken met olieresten van de vorige oliepersing.

De notenoliepers uitzetten

Druk de Aan/Uit-toets in om de Wartmann® notenoliepers uit te schakelen. Bij het uitschakelen van de Wartmann® notenoliepers gaan alle indicatielampjes uit.



# Na gebruik

## Wanneer schoonmaken

Reinig de Wartmann® notenoliepers na ieder gebruik. Wanneer u de notenoliepers handmatig heeft uitgezet dan kunnen de persschroef en persbuis direct na het uitschakelen van de notenoliepers nog heet zijn. U dient in dat geval dient u de notenoliepers enkele minuten te laten afkoelen voordat u schoonmaakt. Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u de Wartmann® notenoliepers schoonmaakt.

## Reinig de persschroef en persbuis

Verwijder eerst de beschermkap door deze eraf te halen. Draai vervolgens de zwarte moer linksom, gebruik daarbij eventueel de meegeleverde sleutel, en trek de persschroef en persbuis voorzichtig uit de Wartmann® notenoliepers.

Pas op: dit kan heet zijn!

Reinig de persschroef en persbuis. Gebruik de reinigingsborstel om de binnenkant van de persbuis schoon te maken. Let erop dat de twee ronde sleuven in de persbuis open zijn. Als deze verstopt zijn, kan de olie er niet uitstromen. Inspecteer de binnenkant van de opening van de oliepers en reinig deze indien nodig.

Wanneer dit nodig is, kunt u wat zeep gebruiken om de olieresten te verwijderen. Droog beide en zorg dat er geen watersporen achterblijven. Watersporen kunnen corrosie veroorzaken.

## Reinig de opvangbakken, het oliefilter, de oliegeleider, de-

## beschermkap en het bodemplaatje

U kunt de opvangbakken voor perskoek en olie, de oliegeleider, en de beschermkap met water en zeep schoonmaken. Droog deze voor gebruik. Gebruik geen ruwe spons of schuurmiddel, aangezien dit krassen kan achterlaten. In de binnenzijde van de notenoliepers bevindt zich een klein bodemplaatje dat u eventueel kunt verwijderen en schoonmaken.

## Reinig de buitenkant van de notenoliepers en de deksel

Indien nodig kunt u de buitenkant van de Wartmann® notenoliepers en het deksel reinigen met een lichtvochtige microvezeldoek.

## Plaats de persschroef en de persbuis terug

Plaats de moer in de schroefvormige vijzel en zet beide terug in de Wartmann® notenoliepers. Draai de black nut totdat de moer en schroefvormige vijzel stevig vast zitten. Zet de beschermkap terug.

## Berg de opvangbakken op

Zet het bodemplaatje, indien verwijderd, terug in de Wartmann® notenoliepers. De opvangbak voor de olie met de oliegeleider en oliefilter kunnen in de zijopening van de notenoliepers worden opgeborgen. De sleutel, reinigingsborstel en opvangbak voor perskoek kunnen samen met de Wartmann® notenoliepers worden opgeborgen.

## Opbergen

Nadat u de notenoliepers gereinigd heeft en deze droog is kunt u de notenoliepers wegzetten op een veilige plaats.

# De notenoliepers recyclen

Wanneer de Wartmann® notenoliepers zijn levensduur heeft bereikt dan dient u deze in te leveren bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische apparaten. De elektrische notenoliepers kan niet met het normale huisvuil worden afgevoerd.



# Bijlage: Storingen verhelpen

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De Wartmann® notenoliepers werkt niet. Er brandt geen lampje.	De stekker van de notenoliepers zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	Het netsnoer is niet aangesloten op de Wartmann® notenoliepers.	Duw het netsnoer in de Wartmann® notenoliepers aan de achterkant.
	De notenoliepers is niet ingeschakeld.	Druk op de Aan/Uit-toets.
De Wartmann® notenoliepers draait niet. Het rode verwarmingslampje brandt.	De notenoliepers is aan het voorverwarmen.	Wacht totdat de notenoliepers op temperatuur is.
De Wartmann® notenoliepers draait niet. Het groene pauzelampje brandt.	De persing is onderbroken.	Druk nog een keer op de Start/Stop-toets.
Het groene persingslampje brandt maar er komt geen perskoek uit de Wartmann® notenoliepers.	De notenoliepers is niet gevuld met noten en zaden.	Vul de notenoliepers met noten of zaden.
	De persing is net gestart.	Wacht enkele minuten.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Iets blokkeert de ingang onderaan de invoeropening.	Druk de Start/Stop-toets in. Houdt daarna de Deblokkeer-toets 5 seconden lang ingedrukt. Druk opnieuw op de Start/Stop-toets om de persschroef weer te stoppen.
	De (stukken) noten zijn te groot voor de ingangsoening.	Breek de noten in kleinere stukken en het probeer het nog een keer.
Er komt een droge perskoek uit de Wartmann® notenoliepers, maar geen olie.	De persing is niet gestart.	Wacht enkele minuten.
	De noten zijn niet geschikt voor een persing.	Gebruik noten die geschikt zijn voor persen (bijv. noten met een hoger oliepercentage).
	De olie uitstroomopening is verstopt.	Verwijder de persschroef en persbuis. Reinig deze en controleer of de ronde sleuven in de persbuis open zijn.
Er komt een sompige perskoek uit de Wartmann® notenoliepers, maar geen olie.	De noten zijn niet voldoende gedroogd of zijn niet geschikt voor een persing.	Gebruik noten die geschikt zijn voor persen (vochtgehalte van ca. 10%).
De Wartmann® notenoliepers stopt terwijl er nog genoeg noten in de invoeropening aanwezig zijn.	U heeft wellicht per ongeluk de Start/Stop toets ingedrukt. Het pauzelampje brandt.	Druk de Start/Stop-toets nog een keer in.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De Wartmann® notenoliepers is gestopt en de pers geeft elke 1 seconde een akoestisch signaal af.	De persschroef zit vast door een te laag vochtgehalte of vetgehalte in de grondstoffen.	Probeer de Deblokkeertoets. Als de persschroef nog steeds niet draait, schakel dan het apparaat uit en reinig de persschroef en persbuis.
	De gebruikte grondstoffen zijn niet geschikt voor een persing, door droogheid, hardheid of vervuiling met zand/vuil.	Reinig de notenoliepers en probeer het met andere noten of zaden.
De Wartmann® notenoliepers stopt na 45 minuten continu gebruik.	De notenoliepers is te warm.	Wacht 30 minuten totdat de notenoliepers is afgekoeld. Haal daarna de stekker minimaal 10 seconden uit het stopcontact. Probeer het opnieuw.
Er komt rook uit de Wartmann® notenoliepers.	De notenoliepers heeft een kortsluiting.	Haal direct de stekker uit het stopcontact, laat de notenoliepers afkoelen en stuur deze voor reparatie op.



WARTMANN®



# Nut oil press

Model WM-2002 OP



**Model** WM-2002 DH | **Voltage** 220-240 volt / 50 Hz  
**Power** 510 Watt | **Weight** 6,8 Kg  
**Dimensions** 355 X 178 X 264 mm (L x W x H)

[www.wartmann.cooking](http://www.wartmann.cooking)