

O-MAC[®]

PU 400

PU 600

PU 20000

PRESĂ ULEI

**MANUAL DE
UTILIZARE**



Importator: S.C. O-MAC Pădure & Grădină S.R.L.
Str. Depozitelor, Nr. 27, Cod Poștal 110078, Pitești, Argeș - România
Telefon: +40 348 918, E-mail: contact@o-mac.ro, Web: www.omac.ro



CUPRINS

Noțiuni de siguranță	PAG. 3
Specificații tehnice	PAG. 4
Prezentare utilaj	PAG. 5
Instrucțiuni de montaj	PAG. 7
Generalități	PAG. 8
Procesul de extracție	PAG. 9
Instrucțiuni de curățare	PAG. 12
Probleme uzuale și soluții	PAG. 14
Păstrarea uleiului	PAG. 14
Sfaturi utile	PAG. 15

Prefață,

Vă mulțumim pentru încrederea acordată cumpărând produsul nostru! Vom face tot posibilul că pe viitor să ne îmbunătățim și să ne dezvoltăm gama de produse pentru a veni în întâmpinarea nevoilor și dorințelor dumneavoastră! Acest manual este un instrument foarte important! Păstrați-l în permanență în apropierea produsului achiziționat.

Scopul acestui manual este de a furniza deținătorilor, utilizatorilor, operatorilor, celor ce oferă spre închiriere și celor care închiriază echipamentul, instrucțiuni privind măsurile de siguranță și procedurile de utilizare esențiale pentru utilizarea corespunzătoare și în condiții de siguranță a echipamentului, în scopul în care acesta a fost proiectat.

De asemenea luați în considerare faptul că noi, ca și producători ne îmbunătățim constant produsele. Din acest motiv ne rezervăm dreptul de a face modificări ale specificațiilor tehnice fără aviz prealabil, fapt ce poate genera ușoare diferențe între caracteristicile reale ale produsului dumneavoastră și cele menționate în acest manual.

Imaginile prezentate au titlu de exemplu, fără să creeze obligații contractuale. Cu toate precauțiile luate de O-Mac Pădure & Grădină s.r.l., produsele livrate pot diferi ușor de imagini în ceea ce privește culoarea, accesoriile, aspectul general, particularități, etc.

Așadar vă mulțumim anticipat pentru înțelegere!

Drepturile de autor ne aparțin în totalitate, ca atare este interzisă copierea și distribuirea în scop comercial a acestui manual.

Noțiuni de siguranță

Atenție!

Deoarece utilajul este acționat de curent electric, instalația de alimentare trebuie să fie în bune condiții de folosire. Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu împământare pentru prevenirea electroșocurilor accidentale.

A nu se utiliza în medii umede unde, datorită prezenței apei în aer sau a acumulărilor, se pot produce electrocutări periculoase!

Datorită procesului mecanic de extracție a uleiului nu se introduc degete sau obiecte dure ce pot rezulta în vătămare sau deteriorarea utilajului!

Utilajul trebuie folosit doar de către adulți și persoane cu discernământ.

Nu introduceți, spre procesare, alte materiale decât cele recomandate.

Nu reintroduceți materialul deja procesat pentru o extracție suplimentară, acest lucru nu se va realiza iar singurul rezultat va fi blocare preseii.

Dacă se impune înlocuirea unei piese uzate/deteriorate, contactați centrul de service corespunzător sau reprezentantul comercial S.C. O-MAC PĂDURE & GRĂDINĂ.

Pentru lista unităților service autorizate de S.C. O-MAC PĂDURE & GRĂDINĂ S.R.L. consultați website-ul www.o-mac.ro



PU 400



PU 600



PU 20000

Specificații tehnice:

	O'MAC PU 400	O'MAC PU 600	O'MAC PU 20000
Tip motor	Electric		
Voltaj	220V		
Putere motor	400 W	600 W	2000 W
Utilizare cu	Arahide, Semițe de susan, Floarea soarelui, Migdale, Nuci, etc.	Arahide, Semițe de susan, Floarea soarelui, Migdale, Nuci, etc.	Arahide, Semițe de susan, Floarea soarelui, Migdale, Nuci, etc.
Mod de utilizare	Presare la rece		Presare la rece și la cald
Capacitate	3-5 kg/h		20 kg/h
Adecvat pentru	Uz casnic, Ferme, Restaurante		Uz casnic, Horeca
Timp maxim de funcționare	5 h	5 h	12 h
Modul de control	Automat		
Regulator digital temperatură	Da		
Material	Oțel inoxidabil		Oțel inoxidabil și aliaj de aluminiu
Greutate netă	10,5 KG	12,5 KG	55 kg

Prezentare utilaj

Creată pentru cei care își doresc un stil de viață sănătos și care vor să beneficieze de tot ceea ce le oferă natura, presa pentru ulei va fi extrem de utilă. Ulei de floarea soarelui, ulei de rapiță, cânepă sau de dovleac – toate realizate acasă. Prin presarea la rece vor fi extrase doar uleiurile sănătoase, bogate în substanțe nutritive, fără aditivi chimici, solvenți sau înălbitori.

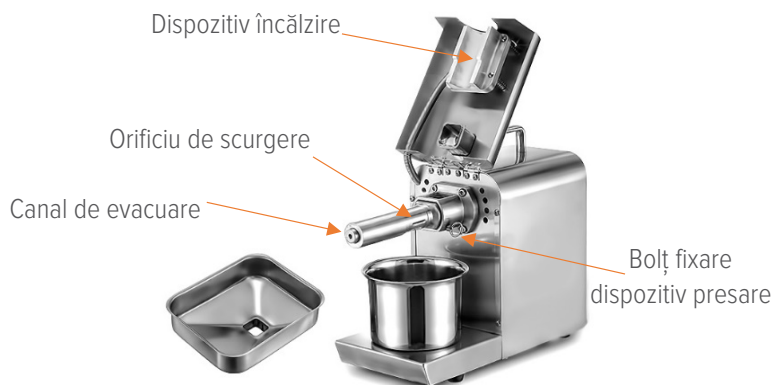




Model O'MAC PU 400 / PU 600

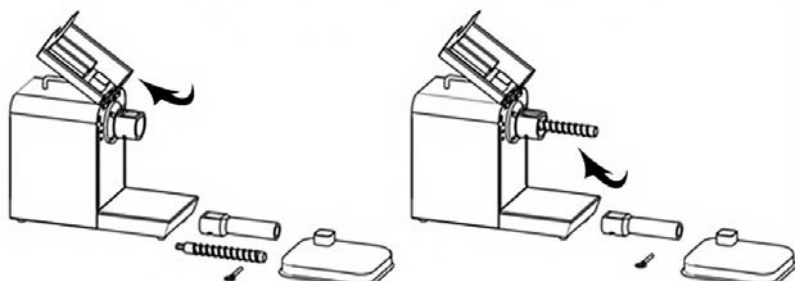


Model O'MAC PU 20000



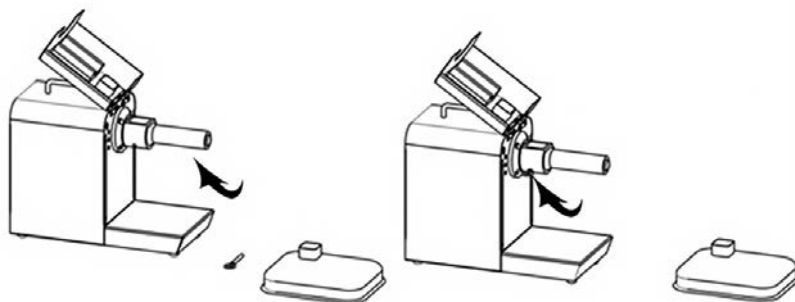
Reprezentare generală

Instrucțiuni de montaj



1. Ridicați capacul din față.

2. Introduceți cilindrul de presare în canalul motorului.



3. Atașați dispozitivul de presare.

4. Introduceți bolțul de fixare. Închideți capacul și atașați cuva

Generalități

1. Utilaj multifuncțional pentru presarea semințelor și producerea uleiului. Poate procesa semințe precum: arahide, nucă de cocos, susan, soia, nuci de macademia, nuci, semințe de floarea-soarelui, semințe de legume, semințe de in etc.
2. Utilajul este acționat de un motor electric destinat uzului industrial, capabil să funcționeze continuu până la 5 ore pentru modelul O'MAC PU 400 / 600 și până la 12 ore pentru modelul O'MAC PU 20000. Este recomandată o pauză de 1 oră între fiecare ciclu de lucru.
3. Rata de extracție a uleiului este de până la 45%, capacitate influențată de tipul de semințe procesat și condițiile de lucru.
4. Utilaj ușor de folosit, de curățat și de transportat.

Sunt considerate ca recomandate folosirea următoarelor tipuri de materiale pentru procesare:

(indicații orientative, nu indică garanții de producție)

model O'MAC PU 400 / PU 600

Semințe in / cânepă 500gr = 250ml
ulei brut în 10 minute (1kg = aprox. 500
ml ulei brut - 20 - 30 minute)

Semințe Floarea soarelui cu coaja 2
kg = 650 ml - 800 ml in 1 ora
randament 33-40%

Semințe Floarea soarelui fără coajă
600gr = 350 ml = 18 minute

(1,200 kg = 700 ml ulei brut de semințe
floarea soarelui fără coajă)

Migdale 200gr = 140 ml in 10 minute 1
kg = 700 ml ulei brut de migdale

Nucă miez - mărunțit 200gr = 110-120
ml ulei brut de miez de nucă (1kg = 550
– 600 ml ulei brut de miez de nucă)

Susan 500gr = 150ml - 7 - 8 minute

(1kg = 300 ml ulei brut de susan)

Rapiță 200gr = 60ml (1kg = 300 ml ulei
brut de rapiță)

Alune pădure - mărunțite = 200gr =
110ml

(1 kg = 550 ml ulei brut de alune de pădure)

Semințe de dovleac (fără coajă) -
randament 42-50 %

Negrilica (chimen negru) randament
40-50%

Semințe de mac - randament 38-40%

Sâmbure de caise - randament 42-
50% 200gr = 100ml ulei brut

model O'MAC PU 20000

Susan – randament 42-55%

Alune pădure – randament 37-47%
Rapiță – randament 27-35%
Semințe Floarea soarelui – randament 35-45%

Nucă miez – randament 45-55%
Semințe In / cânepă – randament 28-35%

Notă! Cantitățile și randamentul prezentat are caracter informativ, acesta fiind influențat de factori multipli ce pot modifica cantitatea de ulei din urma presării. Indicațiile, cantitățile și randamentul prezentat în acest manual de utilizare sunt valori informative și nu creează obligații comerciale.

Recomandări referitoare la pregătirea materialului

Alune – acestea se vor coace apoi se va adăuga 10-12% apă, se va continua coacerea până ce apa se va evapora, astfel uleiul produs va avea o puritate superioară

Semințe de susan – susanul negru poate fi procesat direct, fără pregătire, în timp ce susanul alb se va pregăti la fel ca alunele, adăugând 10-12% apă și coacere

Semințe de Camellie (Camellia) – coacere până la uscare completă apoi se poate presa împreună cu coajă.

Procesul de extracție

(exemplificare cu alune)

model O'MAC PU 400 / PU 600

După alimentarea la rețeaua electrică, acționați comutatorul de pornire a procesului de încălzire, după care se va aștepta până la 10 minute pentru atingerea temperaturii optime de funcționare. În cazul mediilor mai reci timpul de încălzire trebuie conformat condițiilor de lucru.

Alimentați utilajul cu semințele ce vor fi procesate.

Acționați comutatorul “Squeezing” (Extracție), unde utilajul va începe să producă ulei din semințe.

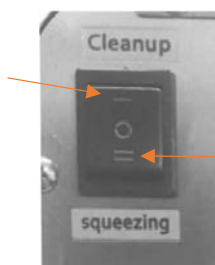
După ce extracția s-a finalizat, țineți apăsat comutatorul “Cleanup” (Curățare) timp de 20secunde, astfel se va putea facilita o ușoară deschidere a presei; În lipsa acționării comutatorului “Cleanup” (Curățare) camera de presare se va răcii iar materialul procesat se va solidifica și îngreuna deschiderea presei pentru curățarea elementelor interioare. Comutatorul în poziția “Cleanup” (Curățare) va

acționa dispozitivul de presare în mișcare inversă pentru îndepărtarea materialului procesat din camera de presare.

În situația în care se produce o pană de curent în timpul procesului de extracție a uleiului, trebuie să opriți utilajul, prin acționarea comutatorului de oprire, și deconectați utilajul de la rețeaua electrică. După revenirea alimentării cu energie electrică, conectați utilajul la priză și acționați comutatorul de încălzire preț de 10 minute pentru reluarea procesului de extracție.

Curățare: Accesați camera de presare și curățați folosind detergent alimentar și apă.

Comutator în poziția
de curățare, inversare



Comutator în poziția
de presare ulei

Model O'MAC PU 400 / 600

Deconectați utilajul de la rețeaua electrică și depozitați-l în siguranță până la refolosire.

Uleiul presat se va separa automat după depozitarea lui peste noapte la temperatura camerei astfel se va evita nevoia de filtrare.

În timpul procesului de extracție există șansa, ca datorită umezelii naturale prezente în semințele procesate, să se depună material în diverse zone ale presei unde va fi necesară îndepărtarea lor.

Atenție! Nu introduceți degetele sau corpuri metalice în camera de presare. Pericol de vătămare sau deteriorare a utilajului.

Notă: Presarea uleiului de măsline: trebuie să se îndepărteze semințele dure (miezul) și să se taie pulpa în bucăți mai mici (de dimensiunea unei alune), apoi uscați la soare sau folosiți cuptorul cu microunde pentru a le încălzi cu 5-6 minute înainte de a le procesa în presa de ulei.

model O'MAC PU 20000

(1) După alimentarea la rețeaua electrică, acționați siguranța pentru supratensiune ca aceasta să fie în poziția de funcționare, indicatorul de funcționare se va aprinde.

(2) Acționați comutatorul de încălzire, după care se va aștepta până la 10 minute pentru atingerea temperaturii optime de funcționare. În cazul mediilor mai reci timpul de încălzire trebuie conformat condițiilor de lucru. Notă. Comanda de încălzire se va deconecta automat imediat ce temperatura est optimă.

(3) Alimentați inițial cu o cantitate mică de material urmat de acționarea presei manuale până la blocarea ei, confirmând astfel începerea procesului automat de presare. Direcția de acționare este în sensul acelor de ceasornic.

(4) Acționați comutatorul de presare, pentru începerea procesului de extracție a uleiului. În cazul funcționării anormale sau pentru întreruperea procesului se va acționa comutatorul de oprire!

În cazul în care un corp străin a pătruns în camera de presare, se va acționa comutatorul de inversare până ce corpul străin iese din presă și continuați procesul de extracție prin comutatorul de presare.

(5) Atunci când întreaga cantitate de material a fost procesată, acționați comutatorul de încălzire urmat permiterea utilajului să funcționeze pentru ca restul de material să fie îndepărtat din presă. Odată ce procesul s-a finalizat se pot acționa comutatoarele de încălzire și cel de oprire a alimentării electrice pentru încetarea funcționării.

Atenție! Nu introduceți degetele sau corpuri metalice în camera de presare. Pericol de vătămare sau deteriorare a utilajului.

Notă.

Obținerea uleiului din fructe cu sâmburi, ex. uleiul de măsline

Scoateți sâmburii măslinelor. Tăiați măslinile în bucăți de dimensiunea unei arahide. Lăsați-le să se usuce la soare sau puneți-le în cuptorul cu microunde timp de 5-6 minute înainte de a le procesa.

Instrucțiuni de curățare



1. Scoateți cuva și ridicați capacul din față.



2. Îndepărtați bolțul de fixare al dispozitivului de presare



3. Scoateți cilindrul și dispozitivul de presare.



4. Separați ansamblul de presare (cilindru și burghiu)

asigurați-vă că aparatul este oprit și scos din priză. Dispozitivul de presare va fi fierbinte. Pentru a preveni arsurile purtați mănuși de protecție sau așteptați până când recipientul se va răci complet.

Curățați burghiul de presare și curățați-l cu șervețele de hârtie sau cu o cârpă le. Ștergeți cilindrul de presare cu o cârpă înmuiată în apă.

Evitați niciodată soluții acide, soluții alcaline, mineralizate sau apă sărată; cu materia primă folosită a fost mai umedă, cu atât reziduurile rămase pe burghiu și pereții cilindrului vor fi mai greu de îndepărtat.

Adăugați apă sau alte lichide în dispozitivul de presare sau pe alte zone ale aparatului, pentru a le curăța.

asigurați-vă că dispozitivul de presare este perfect uscat înainte de a depozita aparatul în condiții sigure.

model O'MAC PU 400 / 600

Mai întâi opriți alimentarea electrică și deconectați utilajul de la prize electrică, acordați timp de răcire dacă presa a funcționat în prealabil; purtați mănuși de protecție împotriva căldurii din bumbac pentru a prevenii arsurile sau așteptați astfel încât camera de presare să se răcească complet.

Scoateți burghiul de presare și curățați-l cu hârtie sau cârpă; clătiți și curățați camera de presare cu apă.

Nu curățați niciodată cu substanțe chimice periculoase, sodă sau apă sărată; cu cât conținutul de umiditate al materiei prime este mai mare, cu atât depunerile de materie primă se lipesc de părțile utilajului, astfel este mai dificil de spălat și o puteți îndepărta aceste depuneri folosind obiecte ascuțite, dar păstrând un nivel ridicat de siguranță! Pe lângă camera de presare este interzis ca apa să pătrundă în celelalte părți ale utilajului, după curățare va trebui să ștergeți bine utilajul și să asigurați o uscare completă pentru îndepărtarea apei.

model O'MAC PU 20000

1. Acționați comutatorul de inversare până la 30 secunde pentru ca dispozitivul de presare să devină mai ușor de desfăcut. Acordați timp de răcire dacă presa a funcționat în prealabil; purtați mănuși de protecție împotriva căldurii, din bumbac, pentru a prevenii arsurile sau așteptați astfel încât dispozitivul de presare să se răcească complet.

2. Scoateți burghiul de presare și curățați-l cu hârtie sau cârpă; clătiți și curățați dispozitivul de presare, cu apă.

3. Nu curățați niciodată cu substanțe chimice periculoase, sodă sau apă sărată; cu cât conținutul de umiditate al materiei prime este mai mare, cu atât depunerile de materie primă se lipesc de părțile utilajului, astfel este mai dificil de spălat și o puteți îndepărta aceste depuneri folosind obiecte ascuțite, dar păstrând un nivel ridicat de siguranță! Pe lângă camera de presare este interzis ca apa să pătrundă în celelalte părți ale utilajului, după curățare va trebui să ștergeți bine utilajul și să asigurați o uscare completă pentru îndepărtarea apei.

Probleme uzuale și soluții

În cazul în care un obiect străin intră în camera de presare se va acționa comutatorul de inversare până ce obiectul va fi îndepărtat. Se va inspecta vizual dispozitivul de presare și se va continua procesul de extracție numai dacă acesta și camera de presare sunt intacte.

Dispozitivul de presare nu poate fi îndepărtat. Verificați depunerile de material, în cazul depunerilor întărite se va încerca îndepărtarea lor sau acționarea comutatorului de încălzire pentru decongestionarea acestora.

Dacă utilajul se oprește brusc după un timp ce acesta a început extracția uleiului, deconectați aparatul de la rețeaua electrică, verificați și îndepărtați materialul depus. Puteți folosi comutatorul de încălzire pentru a încerca desprinderea materialului întărit.

Utilajul nu pornește la acționarea comutatoarelor. Verificați siguranțele de supratensiune și înlocuiți la nevoie. În cazul în care siguranțele se acționează la reluarea funcționalității este necesară verificarea circuitelor electrice și a motorului, la un punct service autorizat.

Pentru lista unităților service autorizate de S.C. O-MAC PĂDURE & GRĂDINĂ S.R.L. consultați website-ul www.o-mac.ro

Păstrarea uleiului

După ce a stat la o temperatură mai mare de 15C timp de câteva ore, uleiul se va separa automat de pastă, nefiind nevoie de filtrare. Cu cât este lăsat mai mult să se odihnească, cu atât se va separa mai bine. După ce separarea este completă, îl puteți turna într-o sticlă pe care o puteți păstra atât în frigider, cât și la temperatura camerei.

De ce ulei presat la rece?

Prin presarea la temperaturi scăzute, uleiul își păstrează aroma și substanțele nutritive nealterate, precum și cele mai multe vitamine și minerale. După ce este obținut uleiul brut, acesta trebuie lăsat să se decanteze în mod natural. Astfel, toate elementele nutritive rămân active.

Uleiul obținut prin presare la rece se păstrează în recipiente din sticlă închisă la culoare, la loc răcoros și ferite de lumină.

Există o diferență foarte mare între uleiul obținut prin presare la rece și cel obținut industrial. Uleiul obținut prin procesare industrială are în componență aditivi chimici care îi conferă culoare, aromă sau prelungesc perioada de utilizare a produsului.

Sfaturi utile

Semințele și fructe uscate

Semințele sau fructele trebuie să fie uscate sau să aibă o umiditate mai mică de 10%. Poți să le prăjești sau să le coci la cuptor timp de 20-30 de minute înainte de presare.

Cantitatea de ulei rezultată

Aceasta variază în funcție de ingredientele folosite.

Migdale – 80% | Susan – 45 %

Nuci – 43 % | Arahide - 35%

În – 33% | Floarea soarelui – 30%

Timp pentru limpezire

După presare, uleiul va avea nevoie de cel puțin câteva ore pentru a se limpezi complet.

Păstrarea uleiului

Păstrați uleiul în recipiente din sticlă închisă la culoare. Depozitarea recipientelor se face într-un loc răcoros (ideal cu temperaturi sub 20C) și ferit de lumină.

Utilizarea uleiului obținut prin presare la rece

În bucătărie, ca ingredient în salate, sosuri, deserturi, preparate reci sau calde.

Îngrijire corporală: întreținerea părului, a unghiilor și a pielii.

Medicină alternativă: Există uleiuri care sunt utilizate pentru scăderea nivelului colesterolului, tratarea inflamațiilor cutanate, reglarea procesului de digestie.

Pulpa rezultată în urma procesării

Este extrem de hrănitoare și benefică pentru organism. O puteți combina cu iaurt pentru un mic dejun sănătos sau o puteți utiliza pentru blaturi de prăjituri.

Tipuri de ulei și beneficii

Uleiul din semințe de floarea soarelui

Conținut bogat de acizi grași nesaturați, vitamina A, E și D, magneziu, fosfor, calciu și lecitină.

Uleiul de migdale

Bogat în vitaminele A, B și E, acizi grași omega-3 și omega-6 și minerale.

Uleiul din semințe de susan

Bogat în aminoacizi, vitaminele A, B și E, fosfor, calciu și magneziu.

Uleiul din semințe de in

Bogat în acizi grași omega-3 și omega-6.

Uleiul de nuci

Bogat în acizi grași omega-3, carbohidrați, proteine, minerale și vitamine.

Uleiul din semințe de dovleac

Bogat în trigliceride și fitosteroli, vitaminele A, E, C și K, proteine și minerale.

A large, bold, orange letter 'O' that serves as a background for the text. A thick white horizontal bar cuts through the middle of the 'O'.

O'MAC