



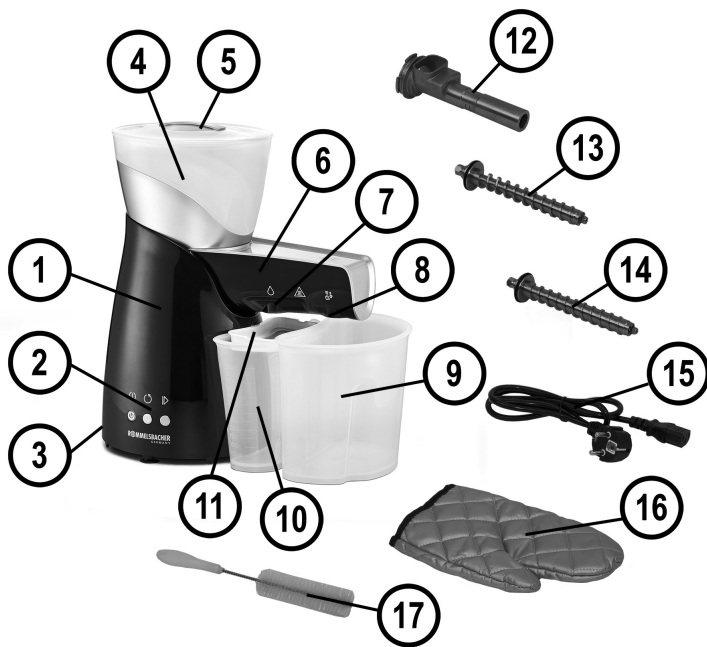
ROMMELSBACHER

- D Bedienungsanleitung
- GB Instruction manual



OP 700
Elektrische Ölpresse
Electrical Oil Press

Produktbeschreibung / Product description



	D	GB
1	Basisgerät	Base unit
2	Bedienelemente	Control elements
3	Anschluss für Netzkabel (rückseitig)	Connection for power cord (on the rear side)
4	Zutatenbehälter mit integriertem Sicherheitsschalter	Seed container with integrated safety switch
5	Deckel für Zutatenbehälter	Lid for seed container
6	Klappbarer Gehäusearm mit integrierter Heizung	Foldable arm with integrated heating element
7	Ölauslass	Oil outlet
8	Tresterauswurf	Oil cake outlet
9	Tresterbehälter	Oil cake container
10	Ölauffangbehälter	Oil container
11	Abnehmbares Sieb	Removable strainer
12	Förderschnecken-Gehäuse	Screw conveyor casing
13	Förderschnecke (schwarz) für normales Saatgut	Screw conveyor (black) for normal seeds
14	Förderschnecke (rot) für kleines Saatgut	Screw conveyor (red) for small seeds
15	Abnehmbares Netzkabel	Removable power cord
16	Schutzhandschuh	Protective glove
17	Reinigungsbürste	Cleaning brush

	Seite		Page
Produktbeschreibung	3	Product description	3
Einleitung	5	Introduction	18
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5	Intended use	18
Technische Daten	5	Technical data	18
Lieferumfang	5	Scope of supply	18
Verpackungsmaterial	5	Packing material	18
Entsorgungshinweis	5	Disposal/recycling	18
Für Ihre Sicherheit	6	For your safety	19
Allgemeine Sicherheitshinweise.....	6	General safety advices	19
Sicherheitshinweise zu Gebrauch des Gerätes ...	7	Safety advices for using the appliance	20
Integriertes Sicherheitssystem	8	Integrated safety system	21
Vor dem ersten Gebrauch	8	Prior to initial use	21
Gerät zusammenbauen bzw. zerlegen	9	Assembling / disassembling the appliance	22
Gerät zusammenbauen	9	Assembling the appliance	22
Gerät zerlegen	11	Disassembling the appliance.....	24
Bedienelemente	12	Operating elements	25
Auswahl der Förderschnecke	12	Choosing the correct screw conveyor	25
Inbetriebnahme	13	Operating the appliance	26
A.) Gerät zur Benutzung vorbereiten.....	13	A.) Preparing the appliances for use	26
B.) Gerät ein- bzw. ausschalten.....	13	B.) Switching on and off.....	26
C.) Blockade der Förderschnecke beseitigen	14	C.) Clearing an screw conveyor blockage.....	27
Reinigung und Pflege	15	Cleaning and maintenance	28
Wissenswertes zum Arbeiten mit der Ölpresse	16	Interesting facts about working with your oil press	28
Wichtige Tipps zum Arbeiten mit der Ölpresse	16	Important information on working with your oil press	29
Hilfe bei der Fehlerbeseitigung	16	Trouble shooting	29
GB instruction manual	18		
Service und Garantie	32		

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diese hochwertige Ölpressen entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zur Herstellung von hochwertigem Speiseöl aus ölhaltigen Saaten, Kernen und Nüssen im haushaltsüblichen Rahmen (in der Küche, im Werkraum etc.) bestimmt, jedoch nicht zur Gewinnung von Olivenöl. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen!

Nennspannung/Leistung:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	650 W (Motor 100 W – Heizung 550 W)
Schutzklasse:	I
Standby-Verbrauch:	< 0,5 W
Maximaler Dauerbetrieb:	30 Minuten

Lieferumfang

Kontrollieren Sie den Lieferumfang unmittelbar nach dem Auspacken auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 3).

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben.

Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Entsorgungshinweis



Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren. Es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Basisgerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.

- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen.
- Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



ACHTUNG: Verletzungsgefahr!

- **Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach. Deshalb den Deckel des Zutatenbehälters erst nach dem Stillstand entfernen!**
- **Während des Betriebes nicht mit den Fingern oder Gegenständen im Zutatenbehälter, Ölauslauf, Tresterauswurf oder der Förderschnecke hantieren!**



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- **Förderschnecke, Förderschnecken-Gehäuse und die Unterseite des Gehäusearmes werden während des Betriebs heiß!**
- **Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!**

Arbeiten Sie mit Vorsicht:

- Das Gerät ist für eine maximale Dauerbetriebszeit von 30 Minuten ausgelegt. Ist diese Zeit erreicht, muss das Gerät anschließend für mindestens 30 Minuten abkühlen. Wird dies nicht beachtet, kann der Motor Schaden nehmen!
- Um Verletzungen zu verhindern, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt von der Einfüllöffnung des Zutatenbehälters und der Förderschnecke ferngehalten werden.
- Das Gerät nie im Leerlauf oder mit feuchten Händen betreiben.
- Gerät niemals mit defekter Förderschnecke oder defektem Zubehör benutzen.
- Während des Betriebs regelmäßig Tresterbehälter, Ölauffangbehälter und Sieb auf Überfüllung überprüfen.
- Während des Betriebs keine Flüssigkeiten in den Zutatenbehälter füllen.
- Nur originale Zubehörteile verwenden. Dies gilt auch für das abnehmbare Netzkabel.

- **Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:**
 - Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Arbeitsfläche.
 - Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
 - Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
 - Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen ausreichenden Abstand um ungehindert arbeiten zu können.
- Für ein sicheres Ausschalten ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

Integriertes Sicherheitssystem

Das Gerät ist mit einem mehrfachen Schutzsystem ausgestattet. Zusammen mit der Beachtung der Anweisungen in dieser Anleitung gewährleistet dieses Sicherheitssystem einen sicheren Betrieb des Gerätes.

Deckelsicherung

Das Gerät kann nur dann in Betrieb genommen werden, wenn der Deckel korrekt auf dem Zutatenbehälter sitzt.

Verriegelung der Förderschnecke

Der Zutatenbehälter kann nur auf das Gerät aufgesetzt werden, wenn der Verriegelungsmechanismus der Förderschnecke korrekt verschlossen worden ist.

Blockadeschutz der Förderschnecke

Ein Schutzmechanismus stoppt im Falle einer Blockade oder Verstopfung die Förderschnecke, damit das Gerät keinen Schaden nimmt.

Automatische Abschaltung

Sind Zutatenbehälter und Förderschnecke leer gelaufen, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Überhitzungsschutz

Ein Überhitzungsschutz sorgt dafür, dass der Motor bei Überlastung oder Überhitzung durch zu langen Betrieb abschaltet und so keinen Schaden nimmt.

In diesem Fall muss das Gerät für mindestens 30 Minuten abkühlen. Nach Abkühlung ist das Gerät wieder betriebsbereit.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Entfernen Sie ggf. Aufkleber oder Klebestreifen vom Gerät. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

Gerät zusammenbauen bzw. zerlegen



ACHTUNG: Verletzungsgefahr!

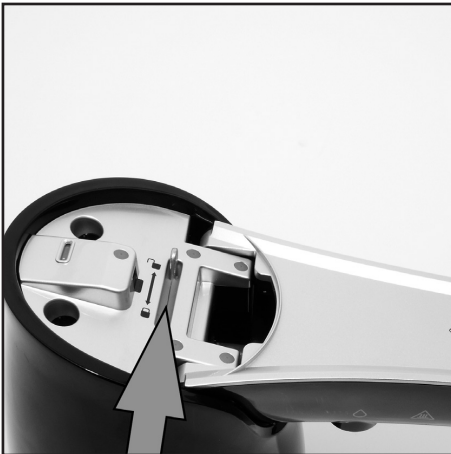
- Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach, deshalb den Deckel des Zutatenbehälters erst nach dem Stillstand entfernen!
- Vor dem Zusammenbauen/Zerlegen muss das Gerät immer ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen sein!



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- Förderschnecke, Förderschnecken-Gehäuse und die Unterseite des Gehäusearms werden während des Betriebes heiß!
- Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

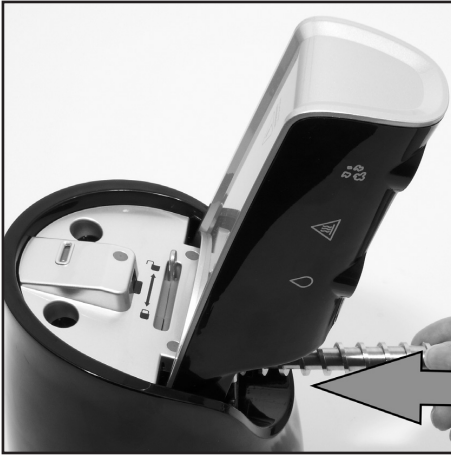
Gerät zusammenbauen



- Verschlussmechanismus für das Förderschnecken-Gehäuse bis zum Anschlag zum offenen Schloss-Symbol schieben.



- Gehäusearm bis zum Anschlag nach oben aufklappen.



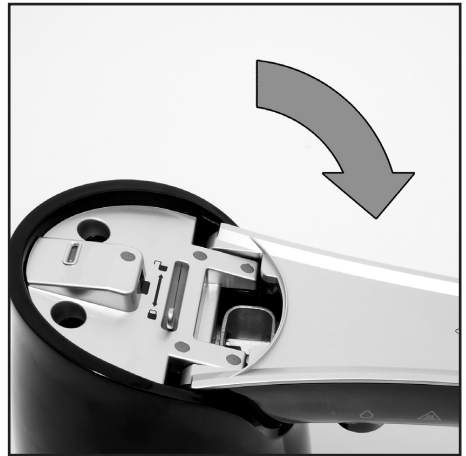
- Förderschnecke bis zum Anschlag in die Motoraufnahme einstecken.



- Förderschnecken-Gehäuse über die Förderschnecke schieben und bis zum Anschlag in das Gehäuse einschieben.



- Förderschnecken-Gehäuse festhalten und den Verschlussmechanismus bis zum Anschlag zum geschlossenen Schloss-Symbol schieben.
HINWEIS: Sollte das Verriegeln schwergängig sein, ggf. das Förderschnecken-Gehäuse etwas hin und her bewegen, um das Verriegeln zu erleichtern.



- Gehäusearm nach unten klappen und einrasten lassen.

- Zutatenbehälter auf dem Gerät platzieren und fest andrücken, bis der Behälter hörbar einrastet.
- Deckel auf dem Zutatenbehälter platzieren und fest andrücken, bis der Deckel einrastet.
HINWEIS: Das korrekte Aufsetzen des Deckels ist wichtig, da sonst das Gerät nicht gestartet werden kann.
- Netzkabel in den vorgesehenen Anschluss auf der Geräterückseite stecken und fest andrücken.

Gerät zerlegen

- Netzstecker aus dem Anschluss auf der Geräterückseite des Gerätes herausziehen.
- Deckel vom Zutatenbehälter abnehmen.



- Zutatenbehälter auf der linken Seite leicht in Richtung des Gehäusearms kippen, damit der Behälter aus der Verankerung austriset.
- Verschlussmechanismus für das Förderschnecken-Gehäuse bis zum Anschlag zum offenen Schloss-Symbol schieben.
- Gehäusearm bis zum Anschlag nach oben aufklappen.

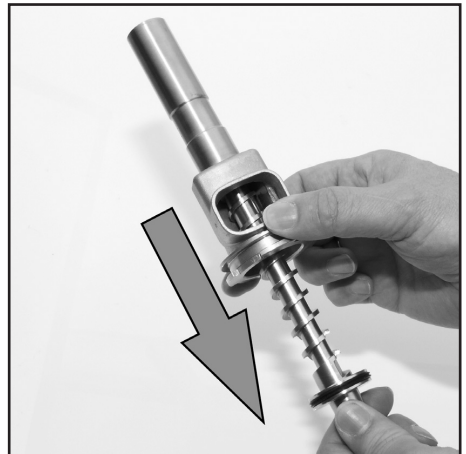


- Zutatenbehälter nach oben abnehmen.
ACHTUNG: Den Behälter nur im leeren Zustand abnehmen! Der untere Auslass des Behälters ist nicht verschlossen!



- Förderschnecken-Gehäuse zusammen mit der Förderschnecke aus dem Gehäuse entnehmen.

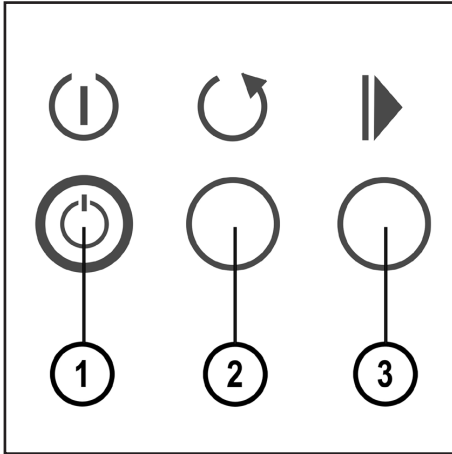
ACHTUNG: Förderschnecke, Förderschnecken-Gehäuse und die Unterseite des Gehäusearms werden während des Betriebs heiß! Benutzen Sie zur Entnahme den mitgelieferten Handschuh oder lassen Sie die entsprechenden Teile vor dem Auseinanderbauen ausreichend abkühlen!



- Förderschnecke aus dem Förderschnecken-Gehäuse entnehmen.

Bedienelemente

Das Gerät ist mit leicht bedienbaren Tasten ausgestattet.



① Taste Ein/Aus mit Kontrolllampe

Funktion der Kontrolllampe:

- schnelles rotes Blinken bzw. dauerhaftes rotes Leuchten:
➔ *Gerät heizt auf*
- langsames rotes Blinken:
➔ *Gerät befindet sich im Pause-Modus*
- grünes dauerhaftes Leuchten:
➔ *Gerät startet den Betrieb*
- schnelles grünes Blinken:
➔ *Rückwärtsfunktion aktiv*
- abwechselndes rotes und grünes Blinken:
➔ *Fehlfunktion*

② Taste für Rückwärtsfunktion der Förderschnecke

③ Taste für Start/Pause

Auswahl der Förderschnecke

Das Gerät verfügt über zwei unterschiedliche Förderschnecken. Dadurch können zusätzlich zu allen gängigen Saaten und Kernen (wie z. B. Kürbiskerne, Erdnüsse, Pistazien) selbst feinkörnige Sämereien, wie beispielsweise Chia Samen, optimal zu hochwertigen Ölen verarbeitet werden.



Die Standard-Förderschnecke (gekennzeichnet mit einem schwarzen Dichtungsring) eignet sich für alle ölhaltigen Saaten, Körner und Nüsse. Durch die besondere Formgebung der Windung am Anfang der Förderschnecke wird das Pressgut zerkleinert und zügig verarbeitet.



Eine zusätzliche Förderschnecke mit kleineren Saaten optimierter Windung (gekennzeichnet mit einem roten Dichtungsring) ist besonders für hartes, feinkörniges Pressgut geeignet. Durch die kleinere Windung der Förderschnecke wird weniger Saatgut transportiert. So wird ein optimales Auspressen bei niedriger Temperatur und reduzierter Leistungsaufnahme des Motors gewährleistet.



ACHTUNG: Verletzungsgefahr!

- Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach. Deshalb den Deckel des Zutatenbehälters erst nach Stillstand entfernen!
- Während des Betriebes nicht mit den Fingern oder Gegenständen im Zutatenbehälter, Ölauslauf, Tresterauswurf oder der Förderschnecke hantieren!



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

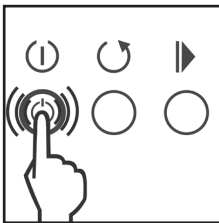
- Förderschnecke, Förderschnecken-Gehäuse und die Unterseite des Gehäusearmes werden während des Betriebes heiß!
- Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

A.) Gerät zur Benutzung vorbereiten

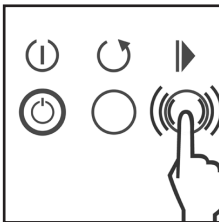
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät korrekt und ordnungsgemäß zusammengebaut worden ist (siehe unter Rubrik „Gerät zusammenbauen“).
- Stellen Sie die beiden mitgelieferten Auffangbehälter unter die entsprechenden Auslassöffnungen.
- Füllen sie die Zutaten vorsichtig in den Zutatenbehälter ein (max. Füllmenge beachten!)
- Deckel aufsetzen und ordnungsgemäß verschließen.

B.) Gerät ein- bzw. ausschalten

- Gerät einschalten

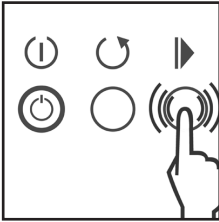


- Netzstecker in eine Steckdose stecken.
➔ *Das Gerät quittiert dies mit einem kurzen Signalton.*
- Schritt 1: Drücken Sie die Taste „Ein/Aus“
- Schritt 2: Drücken Sie die Taste „Start/Pause“.
HINWEIS: Führen Sie Schritt 1 und Schritt 2 direkt nacheinander aus, um das Gerät automatisch zu starten.
- Das Gerät heizt auf (Aufheizzeit abhängig von der aktuellen Temperatur).
➔ *Die Kontrolllampe blinkt schnell in der Farbe „rot“.*
- Sobald das Aufheizen beendet ist, startet das Gerät den Betrieb automatisch.



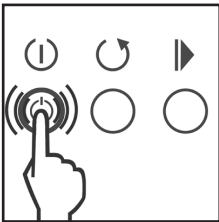
- ➔ *Die Kontrolllampe leuchtet dauerhaft in der Farbe „grün“.*
- Wird beim Einschalten des Gerätes nur Schritt 1 ausgeführt, heizt das Gerät auf und die Kontrolllampe leuchtet dauerhaft in der Farbe „rot“. Das Gerät startet nicht automatisch. Sie können das Gerät durch Drücken der Taste „Start/Pause“ starten. Wird innerhalb von 5 Minuten die Taste „Start/Pause“ nicht gedrückt, schaltet das Gerät ab.

- Gerät zur Arbeitsunterbrechung stoppen
Achten Sie während des Betriebes darauf, dass die beiden Auffangbehälter und das Sieb nicht überlaufen.



- Durch Drücken der Taste „Start/Pause“ kann das Gerät gestoppt werden.
➔ *Die Kontrolllampe blinkt langsam in der Farbe „rot“.*
- Durch erneutes Drücken der Taste „Start/Pause“ wird das Gerät wieder gestartet.
HINWEIS: Wird das Gerät innerhalb von 5 Minuten nach dem Ausschalten nicht erneut gestartet, schaltet es automatisch ab.

- Gerät ausschalten

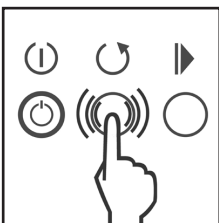


- Das Gerät schaltet nach dem Aufbrauchen der Zutaten im Zutatenbehälter und Leerlaufen der Förderschnecke automatisch ab.
➔ *Die Kontrolllampe blinkt langsam in der Farbe „rot“.*
- Zum Ausschalten des Gerätes drücken Sie die Taste „Ein/Aus“.
HINWEIS: Wird das Gerät nicht innerhalb von 5 Minuten über die Taste „Ein/Aus“ ausgeschaltet, schaltet es automatisch ab, sobald sich keine ausreichende Pressgutmenge mehr in der Förderschnecke befindet.
- Zum dauerhaften Ausschalten des Gerätes nach jedem Betrieb ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose!

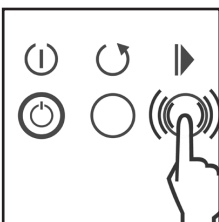
C.) Blockade der Förderschnecke beseitigen

Während der Verarbeitung kann es vorkommen, dass zu große, zu harte oder zu feuchte Zutaten die Förderschnecke blockieren, verstopfen bzw. verkleben. Im Fall einer Blockade innerhalb der Förderschnecke stoppt diese automatisch. Ist der Auslass des Zutatenbehälters durch zu große Zutatenteile blockiert, läuft die Förderschnecke weiter, es wird jedoch kein Öl bzw. Presskuchen erzeugt.

- Zur Beseitigung einer Blockade am Auslass des Zutatenbehälters, ziehen Sie den Netzstecker und kippen Sie das Gerät. Füllen Sie das Pressgut in ein geeignetes Gefäß um. Zerkleinern Sie zu große Zutatenteile vor dem erneuten Pressen.



- Im Fall einer Blockade innerhalb der Förderschnecke, drücken Sie die Taste „Rückwärtsfunktion“ für mindestens 5 Sekunden.
Das Gerät startet und die Förderschnecke dreht sich nun linksherum und löst ggf. die Blockade. Halten Sie während des Betriebs die Taste gedrückt.
➔ *Die Kontrolllampe blinkt schnell in der Farbe „grün“.*
- Wenn Sie die Taste „Ein/Aus“ loslassen, stoppt das Gerät wieder.
- Anschließend das Gerät mit der Taste „Start/Pause“ starten, um zu überprüfen, ob sich die Blockade gelöst hat.



- Kann die Blockade auf diese Weise nicht beseitigt werden, ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie anschließend das Pressgut, wie oben beschrieben.
- Öffnen Sie anschließend das Förderschnecken-Gehäuse, bauen Sie die Förderschnecke aus und reinigen diese. Untersuchen Sie den Inhalt bzw. die Zutaten auf Fremdkörper (siehe unter der „Gerät zerlegen und zusammenbauen“).
- Ist die Blockade beseitigt, können Sie mit der Verarbeitung fortfahren.

HINWEIS: Stoppt das Gerät durch „Verkleben der Förderschnecke“, sind die zu verarbeitenden Zutaten zu feucht. In diesem Fall empfehlen wir, die Zutaten bei ca. 60 °C (Umluft) bis 80 °C (Ober- und Unterhitze) für 2 bis 3 Stunden in einem Backofen zu trocknen. Hierzu verteilen Sie die Zutaten in einer dünnen Lage auf einem Backblech und schieben dieses auf der mittleren Ebene in den Ofen.

Reinigung und Pflege



ACHTUNG: Verletzungsgefahr!

- Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!
- Basisgerät und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- Förderschnecke, Förderschnecken-Gehäuse und die Unterseite des Gehäusearmes werden während des Betriebes heiß!
- Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

HINWEIS: Nicht ordnungsgemäße bzw. unregelmäßige Reinigung kann zu Schimmelbildung führen!

- Gerät und Zubehörteile nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und gründlich reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.
- Sämtliche Zubehörteile des Gerätes sind **nicht zum Reinigen in der Geschirrspülmaschine** geeignet.
- Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile vom Basisgerät.
- Das Basisgerät mit einem feuchten Tuch abwischen und nachtrocknen.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile **gründlich** in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Nutzen Sie hierzu die mitgelieferte Reinigungsbürste, um alle Ecken, Kanten und Zwischenräume zu erreichen.
- Gerät erst wieder zusammenbauen, wenn alle Teile trocken sind.
- **ACHTUNG:** Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfkantigen Gegenstände verwenden!
- **ACHTUNG:** Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!

HINWEIS: Eine verschlissene oder beschädigte Dichtung an der Förderschnecke muss ersetzt werden, um eine ordnungsgemäße Funktion des Gerätes zu gewährleisten. Die Austauschdichtung können Sie direkt bei unserer Service-Abteilung (Kontakt Daten siehe Rückseite der Anleitung) bestellen. Dichtungen sind Verschleißteile und fallen somit nicht unter die Gerätegarantie!

Wissenswertes zum Arbeiten mit der Ölpresse

- Diese elektrische Ölpresse ist perfekt, um sich jederzeit mit selbstgemachten, individuellen Ölen in hochwertiger Qualität zu versorgen. Gesunde Öle, selbst hergestellt aus Saaten, Kernen, Nüssen, sind ideal für eine ausgewogene Ernährung, die auf künstliche Zusatzstoffe verzichtet. Auch für Naturkosmetik sind frische, selbstgepresste Öle eine hochwertige Basis.
- Die Presse arbeitet im schonenden Kaltpressverfahren, welches sicherstellt, dass alle Aromen, Vitamine und Nährstoffe im Öl erhalten bleiben. Wer Wert auf den unverfälschten Genuss hochwertiger, individueller Öle legt, der hat mit dieser elektrischen Presse den perfekten Experten gefunden.

Wichtige Tipps zum Arbeiten mit der Ölpresse

- Verwenden Sie nur Saaten, Kerne und Nüsse mit einem hohen Ölgehalt.
- Die zu verarbeitenden Rohmaterialien dürfen nicht größer als Erd- bzw. Haselnüsse sein. Gegebenenfalls müssen sie zerkleinert werden, um eine optimale Verarbeitung zu gewährleisten.
- Achten Sie vor dem Einfüllen darauf, dass sich keine Fremdkörper, wie kleine Steine etc., im Pressgut befinden.
- Die zu verarbeitenden Saaten, Kerne und Nüsse müssen ausreichend vorgetrocknet sein. Wir empfehlen, diese vor der Verarbeitung bei 60 °C (Umluft) bis 80 °C (Ober- und Unterhitze) für 2 bis 3 Stunden im Backofen zu trocknen, um einen optimalen Ertrag an Öl zu gewinnen.
TIPP: Starten Sie die Verarbeitung zuerst mit einer geringen Menge, um die Qualität bzw. den Feuchtigkeitsgehalt zu prüfen.
- Das Gerät ist nicht zum Verarbeiten von Sojabohnen oder Oliven geeignet.

Hilfe bei der Fehlerbeseitigung

Fehler	Ursache und Behebung
<i>Gerät lässt sich nicht einschalten</i>	<ul style="list-style-type: none">• Prüfen Sie, ob der Verschlussmechanismus korrekt verschlossen ist.• Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose steckt.• Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie testweise ein anderes Gerät anschließen.• Kontrollieren Sie, ob Netzkabel oder Stecker beschädigt sind. - <i>Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen.</i>• Das Gerät befindet sich in der Aufheizphase. - <i>Während des Aufheizens blinkt oder leuchtet die Kontrolllampe dauerhaft rot.</i>• Prüfen Sie den korrekten Zusammenbau des Gerätes. - <i>Gegebenenfalls zerlegen und nochmals zusammenbauen.</i>• Prüfen Sie, ob der Deckel korrekt auf dem Zutatenbehälter sitzt. - <i>Deckel fest andrücken.</i>• Nach zu langer Nutzungsdauer ist der Überhitzungsschutz des Motors aktiviert. - <i>Lassen Sie das Gerät abkühlen.</i>

<p><i>Gerät stoppt während des Betriebes</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob das eingefüllte Pressgut (zu groß, zu hart oder zu feucht) die Förderschnecke blockiert. - <i>Beseitigen Sie die Blockade (siehe Punkt „Blockade der Förderschnecke beseitigen“).</i> • Zutatenbehälter leer. Keine ausreichende Pressgutmenge in der Förderschnecke. Das Gerät stoppt nach 1 Minute automatisch. - <i>Zutatenbehälter auf Füllung oder verklemmte Pressgutstücke prüfen, ggf. nachfüllen und neu starten.</i> • Prüfen Sie, ob der Deckel korrekt auf dem Zutatenbehälter sitzt. - <i>Deckel fest andrücken.</i> • Nach zu langer Nutzungsdauer ist der Überhitzungsschutz des Motors aktiviert. - <i>Lassen Sie das Gerät abkühlen.</i>
<p><i>Gerät verursacht laute Geräusche während des Betriebs</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob das Gerät korrekt zusammgebaut ist. • Eventuell sind Fremdkörper mit dem Pressgut vermischt. - <i>Fremdkörper entfernen und neu starten. (siehe Punkt „Blockade der Förderschnecke beseitigen“)</i> • Je nach Pressgut wird der Motor bzw. die Förderschnecke mehr oder weniger beansprucht. Dadurch kann ein lautes Betriebsgeräusch entstehen. - <i>Pressgut zu feucht - im Backofen nachtrocknen.</i> - <i>Pressgut zu groß - zerkleinern.</i>
<p><i>Keine Ölausbeute oder nicht zufriedenstellende Ergebnisse</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob Sie die richtige Förderschnecke verwenden. - <i>Förderschnecke gegebenenfalls wechseln.</i> • Prüfen Sie, ob die Förderschnecke bzw. das Förderschnecken-Gehäuse verstopft sind. - <i>Beide Teile ausbauen und reinigen. (siehe Punkt „Blockade der Förderschnecke beseitigen“)</i> • Prüfen Sie, ob die Förderschnecke z. B. durch zu feuchte Zutaten „verklebt“ ist. - <i>Förderschnecke ausbauen und reinigen.</i> - <i>Pressgut im Backofen nachtrocknen. (siehe unter „Blockade der Förderschnecke beseitigen“)</i> • Es wurde Pressgut mit einem zu geringen Ölanteil verwendet. - <i>Verwenden Sie Saaten/Körner/Nüsse mit höherem Ölanteil.</i>
<p><i>Zutatenbehälter lässt sich nicht aufsetzen</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob der Verriegelungsmechanismus bis zum Anschlag nach links zum geschlossenen Schloss-Symbol geschoben ist. - <i>Ggf. das Förderschnecken-Gehäuse hin und her bewegen, um den Verschluss korrekt zu verschließen.</i>
<p><i>Förderschnecken-Gehäuse lässt sich nur schwer ausbauen.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fremdkörper blockieren die Förderschnecke. - <i>Fremdkörper entfernen. (siehe Punkt „Blockade der Förderschnecke beseitigen“)</i>

Introduction



We are pleased you decided in favour of this premium oil press and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following information carefully and observe the instructions. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance is designed for producing high-quality cooking oil from oilseeds and nuts and is meant for domestic use only (in the kitchen, in the craft room etc.). It is, however, not designed to produce olive oil. Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

Nominal voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominal power:	650 W (motor 100 W – heating element 550 W)
Protection class:	I
Standby consumption:	< 0.5 W
Maximum operating time:	30 minutes

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components (see product description page 3) immediately after unpacking.

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it.
 Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities.
 Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.



In the examples for the plastic marking: PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

Disposal/recycling



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed of with your normal domestic waste at the end of its life-span. Therefore, please deliver it at no charge to your appropriately licensed local collecting facilities (e.g. recycling yard) concerned with the recycling of electrical and electronic equipment. Please approach your local authorities for how to dispose of the product.



CAUTION: Read all safety advices and instructions! Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or severe injuries!

General safety advices:

- Always keep children away from the product and the power cord.
- Children must not use this appliance.
- Persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the accessories for soundness. It must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the base unit, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately.
- Repairs may be performed by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance:



CAUTION: Hazard of injury!

- The appliance has a delayed motor stop after it has been switched off. Therefore, wait until it has stopped before removing the seed container lid!
- Do not put your fingers or objects into the seed container, the oil outlet, the oil cake outlet or the screw conveyor during operation!



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- Screw conveyor, screw conveyor casing and the bottom side of the foldable arm become hot during operation!
- Hot surfaces firstly stay hot after switch-off!

Thus, act with caution:

- The appliance is designed for a max. continuous operation time of 30 minutes. If this time has been reached, the appliance has to cool down for at least 30 minutes. If this is not observed, the motor might be damaged!
- To prevent injuries it is imperative to keep away your hair, hands and clothes from the filling opening of the seed container and the screw conveyor.
- Avoid any no-load operation and do not handle it with wet hands!
- Do not use the appliance if the screw conveyor or the accessories are defective.
- Check regularly during operation if the oil cake container, the oil container and the strainer are overfilled.
- Do not fill liquids in the seed container during operation.
- Only use original spare parts. This applies also for the removable power cord.
- Observe the following when setting up the appliance:
 - Place the appliance on a stable and even surface.
 - Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
 - Place it beyond children's reach.
 - Leave a sufficient space around the appliance to ensure an unobstructed working area.
- Unplug after each use to ensure the appliance is switched off safely.

Integrated safety system

The appliance is equipped with a multi-stage safety system. The safety system and adherence to the instructions in this manual ensure safe operation.

Lid lock

The appliance can only be operated if the lid is positioned correctly on the seed container.

Screw conveyor locking mechanism

The seed container can only be attached if the screw conveyor locking mechanism has been correctly locked.

Protection against screw conveyor blockage

The appliance is equipped with a mechanism that makes sure that the screw conveyor stops in case of a blockage to prevent damage to the appliance.

Automatic switch-off

The appliance switches off automatically after the material in the seed container has been processed and the screw conveyor is empty.

Overheating protection

The appliance is equipped with an overheating protection to prevent damage to the motor. It makes sure that the motor switches off if it is overloaded or overheated due to long operation.

The appliance must cool down for at least 30 minutes in this case. After the appliance has cooled down, it is ready for use again.

Prior to initial use

Clean the appliance as well as all accessories prior to initial use. Remove all labels and adhesive tapes from the appliance if necessary. Please refer to "Cleaning and maintenance" for further information.

Assembling and disassembling the appliance



CAUTION: Hazard of injury!

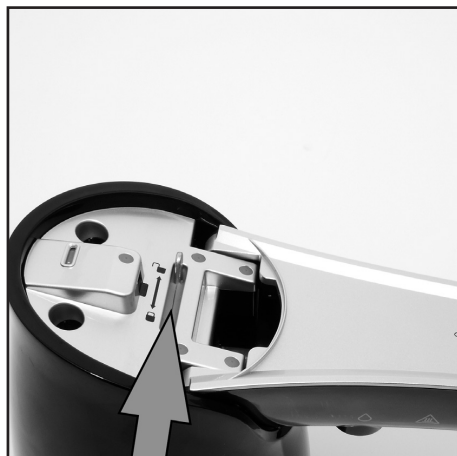
- The appliance has a delayed motor stop after it has been switched off – therefore, please wait until it has stopped before removing the lid of the seed container!
- The appliance must always be switched off and unplugged before it is assembled/disassembled!



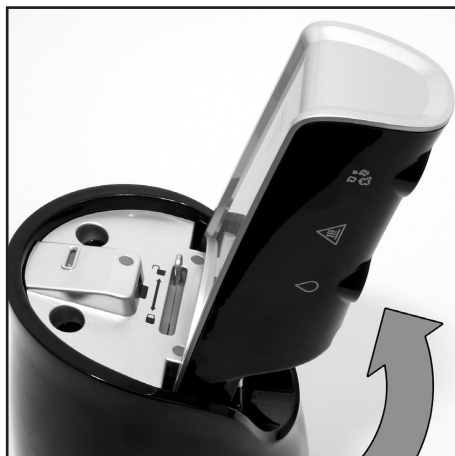
CAUTION: Hazard of injury and burns!

- Screw conveyor, screw conveyor casing and the bottom side of the foldable arm become hot during operation!
- Hot surfaces firstly stay hot after switch-off!

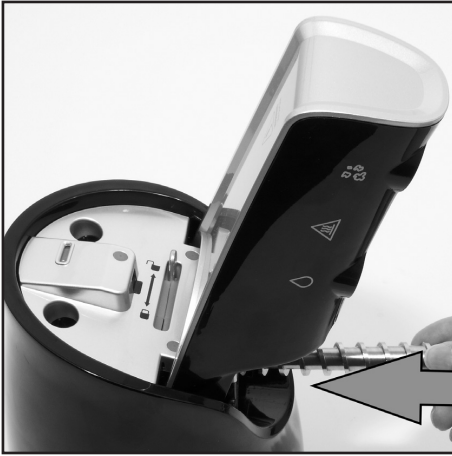
Assembling the appliance



- Slide the locking mechanism for the screw conveyor casing to the stop, i.e. to the open padlock symbol.



- Swing the foldable arm upwards to the stop.



- Slide the screw conveyor into the motor mounting to the stop.

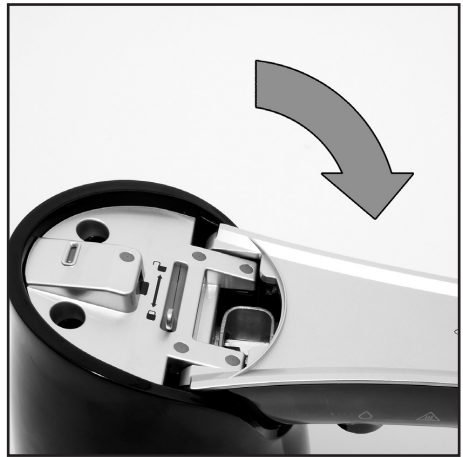


- Slide the screw conveyor casing over the screw conveyor and insert it to the stop in the casing.



- Hold the screw conveyor casing and slide the locking mechanism to the stop, i.e. to the closed padlock symbol.

NOTE: If locking should be difficult, move the screw conveyor casing a bit to and fro to facilitate locking.



- Swing the foldable arm down and click it in place.

- Place the seed container on the appliance and press it firmly until the hopper clicks in place.
- Place the lid on the seed container and press firmly until the lid clicks in place.
NOTE: It is important that the lid is attached correctly, since otherwise the appliance cannot be started.
- Plug in the power cord in the provided socket on the rear side of the appliance and press it in firmly.

Disassembling the appliance

- Remove the plug from the socket on the rear side of the appliance.
- Remove the lid from the seed container.



- Tilt the seed container on the left-hand side slightly towards the foldable arm so that the hopper unlatches.

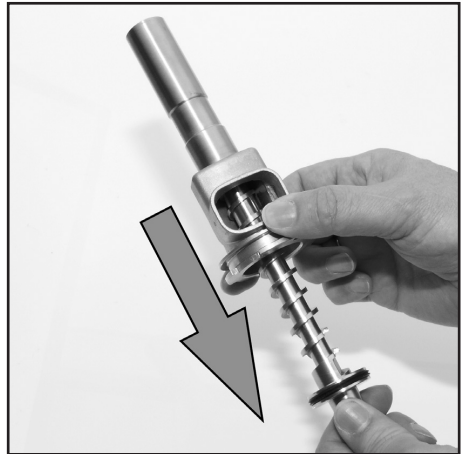


- Remove the seed container upwards.
CAUTION: Remove the seed container only if it is empty! The lower outlet of the seed container is not closed!

- Slide the locking mechanism for the screw conveyor casing to the stop, i.e. to the open padlock symbol.
- Swing the foldable arm upwards to the stop.



- Remove the screw conveyor casing together with the screw conveyor from the base unit casing.

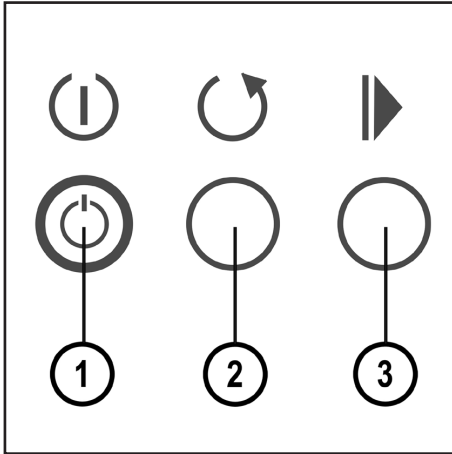


- Remove the screw conveyor from the screw conveyor casing.

CAUTION: Screw conveyor, screw conveyor casing and the bottom side of the foldable arm become hot during operation! Use the supplied glove for their removal or allow them to cool down sufficiently before disassembly!

Operating elements

The appliance is equipped with buttons which are easy to operate.



① ON/OFF button with pilot lamp

Function of the pilot lamp:

- It flashes in red or lights up in red permanently:
→ *The appliance is heating up.*
- It flashes slowly in red:
→ *The appliance is in PAUSE mode.*
- It lights up in green:
→ *The appliance starts operation.*
- It flashes quickly in green:
→ *Reverse function is active.*
- It flashes alternatingly in red and green:
→ *Malfunction*

② Button for reversing the screw conveyor

③ START/PAUSE button

Choosing the correct screw conveyor

The appliance is supplied with two different screw conveyors. Thanks to this feature, you can not only extract high-quality oil favourably from all commonly used seeds and nuts (such as e.g. pumpkin seeds, peanuts, pistachios) but also seeds of small size such as e.g. chia seeds.



The standard screw conveyor (marked with a black seal ring) is perfect for all oleaginous seeds and nuts. Thanks to the special front design of the screw conveyor flight, the material is crushed and quickly processed.



An additional screw conveyor with a screw conveyor flight which is optimised for smaller seeds (marked with a red seal ring) is especially suitable for hard material of small size. Due to the screw conveyor flight which is narrower, less seeds are conveyed. This ensures optimum extraction at low temperature with reduced power consumption of the motor.

Operating the appliance



CAUTION: Hazard of injury!

- The appliance has a delayed motor stop after it has been switched off. Therefore, wait until it has stopped before removing the seed container lid!
- Do not put your fingers or objects into the seed container, the oil outlet, the oil cake outlet or the screw conveyor during operation



CAUTION: Hazard of injury and burns!

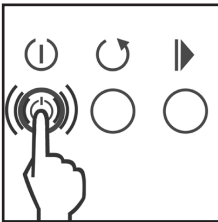
- Screw conveyor, screw conveyor casing and the bottom side of the foldable arm become hot during operation!
- Hot surfaces firstly stay hot after switch-off!

A.) Preparing the appliance for use

- Make sure that the appliance is correctly and properly assembled (see section on "Assembling the appliance").
- Place both supplied collection containers below the corresponding outlet openings.
- Fill the material carefully into the seed container (observe the max. filling quantity!)
- Attach the lid and close properly.

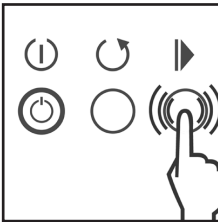
B.) Switching the appliance on and off

- Switch on the appliance



- Connect the appliance to the mains.
→ *The appliance confirms that by means of a short acoustic signal.*
- Step 1: Press the ON/OFF button.
- Step 2: Press the START/PAUSE button.
NOTE: Perform step 1 and 2 directly one after the other to start the appliance automatically.
- The appliance is heating up (heating-up time depending on the current temperature)

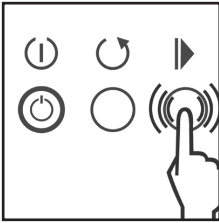
→ *The pilot lamp flashes quickly in red.*



- As soon as heating-up has been finished, the appliance starts operation automatically.
→ *The pilot lamp lights up permanently in green.*
- If only step 1 has been performed, the appliance heats up and the pilot lamp lights up permanently in red. The appliance does not start automatically. You can start the appliance by pressing the START/PAUSE button. If you do not press the START/PAUSE button within 5 minutes, the appliance is switched off.

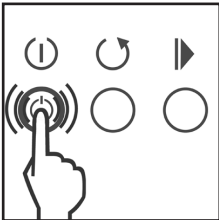
- Stopping the appliance

Pay attention during operation that both collection containers and the strainer do not overflow.



- Press the START/PAUSE button to stop the appliance.
➔ *The pilot lamp flashes slowly in red.*
- The appliance can be restarted by pressing the START/PAUSE button again.
NOTE: If the appliance is not restarted within 5 minutes after switching off, it is switched off automatically.

- Switching the appliance off

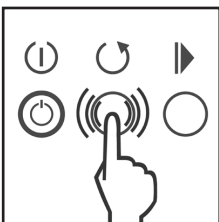


- If the material has been processed and hopper and screw conveyor are empty, the appliance switches off automatically.
➔ *The pilot lamp flashes slowly in red.*
- Press the ON/OFF button to switch off the appliance.
NOTE: If you do not switch off the appliance within 5 minutes by pressing the ON/OFF button, it switches off automatically, as soon as there is not enough material in the screw conveyor.
- Unplug the appliance after each use to switch it off permanently!

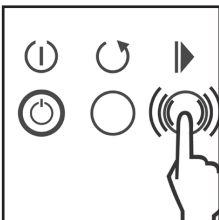
C.) Clearing an screw conveyor blockage

It is possible that material which is too large, too hard or too moist blocks, jams or gets stuck in the screw conveyor during processing. If there is a blockage in the screw conveyor, it stops automatically. If the outlet of the seed container is blocked due to material which is too large, the screw conveyor is still running. However, no oil or oil press cake is produced.

- To clear a blockage in the outlet of the seed container, unplug the appliance and tilt it. Fill the material to be pressed in a suitable container. Crush the pieces which are too large before you press them again.



- In case of a blockage in the screw conveyor, press the Reverse function button for at least 5 seconds. The appliance starts and the screw conveyor turns now anticlockwise. The blockage is possibly cleared. Keep the button pressed during operation.
➔ *The pilot lamp flashes quickly in green.*
- If you release the ON/OFF button, the appliance stops again.
- Then, you can start the appliance by pressing START/PAUSE to check whether the blockage is cleared.



- If the blockage cannot be cleared this way, unplug the appliance and remove the material to be pressed as described above. Open then the screw conveyor casing, disassemble the screw conveyor and clean it. Examine the material for foreign matters (see section on "Disassembling and assembling the appliance").
- If the blockage is cleared, you can continue processing.

NOTE: If the appliance stops due to a stuck screw conveyor, the material to be processed is too moist. We recommend in this case to dry the material at approx. 60 °C (circulating air) to 80 °C (upper and lower heat) for 2 to 3 hours in the oven. To do so, spread the material with a thin layer on a baking tray and put it at middle level in the oven.

Cleaning and maintenance



CAUTION: Hazard of injury!

- Always unplug the appliance before cleaning!
- Never immerse the base unit and the plug in water nor clean them under running water!



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- Screw conveyor, screw conveyor casing and the bottom side of the foldable arm become hot during operation!
- Hot surfaces firstly stay hot after switch-off!

NOTE: Improper and/or irregular cleaning can result in mould formation!

- Allow the appliance including accessory parts to cool down after use and clean it thoroughly so that residues will not dry up.
- All accessory parts are **not suitable for cleaning in the dishwasher.**
- Remove all detachable parts from the base unit.
- Clean the base unit with a moist cloth and wipe it dry.
- Clean all accessory parts thoroughly in warm water and dishwashing detergent. Use the supplied cleaning brush so that you can clean all corners, edges and tight spaces.
- Assemble the appliance only after all parts have dried.
- **CAUTION:** Do not use abrasives or a dissolvent or sharp objects!
- **CAUTION:** Never use a steam jet appliance for cleaning!

NOTE: If the seal of the screw conveyor is worn or damaged, it must be replaced to ensure proper operation of the appliances. You can buy the replacement seal at your dealer or in specialist shops. Seals are wearing parts and are therefore not covered by the warranty!

Interesting facts about working with your oil press

- This electrical oil press is perfectly suited to provide yourself with home-made, individual oils of high quality. Healthy, home-made oils from seeds and nuts are ideally suited for a balanced diet which refrains from artificial additives. Fresh, self-made oils are also a high-quality basis for natural cosmetics products.
- The press uses the gentle cold press procedure which ensures that flavour, vitamins and nutrients are preserved in your oil. All who attach great importance to the pure flavour of high-quality, individual oils will find the perfect expert in this electrical press.

Important information on working with your oil press

- Use only seeds and nuts with a high oil content.
- The raw material to be processed must not be larger than peanuts resp. hazelnuts. If necessary, crush them to ensure optimum processing.
- Before filling in the material to be pressed, pay attention that it does not contain foreign matters such as small stones etc.
- The seeds and nuts to be processed must be sufficiently dried. We recommend to dry them prior to processing at 60 °C (circulating air) to 80 °C (upper and lower heat) for 2 to 3 hours in the oven to achieve an optimum oil yield.
TIP: Start processing with a small amount to test the quality and the moisture content.
- The appliance is not designed for pressing soya beans or olives.

Trouble shooting

Error	Cause and troubleshooting
<p><i>Appliance cannot be switch on.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Check whether the locking mechanism is correctly locked. • Check whether the appliance is correctly plugged in. • Test the socket by connecting another appliance. • Check whether the power cord or the plug is damaged. <i>- If they are damaged, do not use the appliance.</i> • The appliance is heating-up. <i>- The pilot lamp flashes or is permanently illuminated in red during heating-up.</i> • Check if the appliance is assembled correctly. <i>- If necessary, disassemble and re-assemble the appliance.</i> • Check whether the lid is correctly seated on the seed container. <i>- Press the lid firmly.</i> • If the appliance has been used too long, the overheating protection of the motor is activated. <i>- Allow the appliance to cool down.</i>
<p><i>The appliance stops during operation.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Check whether the material which has been filled in (too large, too hard or too moist) blocks the screw conveyer. <i>- Clear the blockage. (see section on "Clearing an screw conveyor blockage").</i> • Seed container empty. There is not sufficient material in the screw conveyer. The appliance stops automatically after 1 minute. <i>- Check if there is sufficient material in the hopper or if it is jammed. Refill if necessary and restart the appliance.</i> • Check whether the lid is correctly seated on the seed container. <i>- Press the lid firmly.</i> • If the appliance has been used too long, the overheating protection of the motor is activated. <i>- Allow the appliance to cool down.</i>

<p><i>The appliance generates loud noise during operation</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Check whether the appliance is correctly assembled. • There are possibly some foreign matters in the material to be pressed. <ul style="list-style-type: none"> - Remove the foreign matters and restart the appliance. (see section on "Clearing an screw conveyor blockage"). • It depends on the material to be pressed, to which extend the motor and/ or the screw conveyor is under stress. This can result in loud operating noise. <ul style="list-style-type: none"> - Material is too moist. Dry it again in the oven. - The material is too large - Crush again.
<p><i>No yield or unsatisfying results</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Check whether you use the correct screw conveyor. <ul style="list-style-type: none"> - Exchange the screw conveyor if necessary. • Check whether the screw conveyor or the screw conveyor casing is blocked. <ul style="list-style-type: none"> - Detach both parts and clean them. (see section on "Clearing an screw conveyor blockage"). • Check whether the screw conveyor is jammed by e.g. material which is too moist. <ul style="list-style-type: none"> - Detach the screw conveyor and clean it. - Dry the material to be pressed in the oven. (see section on "Clearing an screw conveyor blockage"). • The material to be pressed contains not enough oil. <ul style="list-style-type: none"> - Use seeds/ nuts with a higher oil content.
<p><i>Seed container cannot be attached</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Check whether the locking mechanism is slid to the stop on the left-hand side, i.e. to the closed padlock symbol. <ul style="list-style-type: none"> - Move the screw conveyor casing to and fro to lock it correctly.
<p><i>Screw conveyor casing cannot be disassembled easily.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Foreign matters block the screw conveyor. <ul style="list-style-type: none"> - Remove the foreign matters. (see section on "Clearing an screw conveyor blockage").

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

- Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851 5758-32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
- Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
- Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Telefon 09851 5758-0
Fax 09851 5758-59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de