



Para konsumen yang kami hormati, terima kasih telah memilih Mesin Pemas Minyak kami.

Agar alat ini dapat berfungsi dengan baik, mohon baca dan simpan buku petunjuk penggunaan ini dengan baik.

Katalog

Pengenalan produk	02
Karakteristik produk	03
Petunjuk keselamatan	03
Nama masing-masing bagian	04
Spesifikasi produk	05
Cara penggunaan	07
Pembersihan dan pemeliharaan	08
Pemecahan masalah	09
Mengenai mesin pemas minyak	09
Tabel 1 Batasan dasar pemerasan minyak	10
Tabel 2 Tabel fungsi bahan mentah	10
User Manual (English)	11

Pengenalan Produk

Mesin Pemas Minyak MASTOSO MT-97 adalah mesin pemas minyak untuk rumah yang pertama, alat ini mampu membuat mimpi orang banyak dapat memas minyak di rumah sendiri menjadi kenyataan. Tidak diragukan lagi, alat ini akan menjadikan dapur Anda ikut melestarikan lingkungan. Mesin pintar pemas minyak ini dapat memas minyak tanpa adanya antioksidan buatan (seperti BHA, BHT, TBHQ), antiseptik (seperti DBP, DOP), pengawet dsb, yang biasa terdapat dalam minyak kemasan. Permasalahan seperti kegemukan, gula darah tinggi, kanker, kolesterol tinggi, tekanan darah tinggi juga termasuk akibat dari zat-zat berbahaya yang terdapat di dalam minyak kemasan.

Anda dapat memas minyak siap makan sesuai selera Anda dengan mesin pemas minyak MASTOSO MT-97. Minyak hasil perasan ini menyehatkan, cocok untuk wanita hamil, manula dan keluarga yang mengutamakan gaya hidup sehat. Mesin pemas minyak MASTOSO MT-97 dapat dipergunakan untuk memas minyak dari kacang, biji bunga matahari, biji wijen, rapa dan sebagainya. Alat ini pilihan sempurna anda untuk menuju hidup sehat.



Karakteristik Produk



Pengaman ketika tutup dibuka

Alat ini akan otomatis mati apabila tutup hopper dibuka.



Fungsi pengaduk

Terdapat batang pengaduk pada tutup hopper yang dapat mempercepat masuknya bahan mentah.



Ekstraksi minyak dengan cepat

Kami mempertimbangkan karakteristik keluaran minyak pada desain saluran keluarnya minyak. Desain tersebut dapat membuat seluruh minyak keluar tanpa ada yang tertinggal di komponen peremas.



Penampungan minyak dan residu yang sederhana

Saat alat ini dipergunakan, tempatkan penampung di bawah lubang buangan untuk menampung residu dan tempatkan penampung minyak di bawah saluran keluaran minyak untuk menampung minyak. Wadah penampung ini dapat dimasukkan kembali ke alat setelah dipergunakan dan disimpan sebagai satu kesatuan.



Keluaran yang dapat berhenti secara otomatis, pengoperasian yang aman

Alat ini aman karena proses ini akan terhenti secara otomatis bila tidak ada bahan mentah untuk diekstrak.



Berhenti Otomatis, Pengoperasian yang Aman.

Pengumpan terpasang bersama dengan ulir ekstraksi minyak, sehingga ekstraksi minyak berhenti jika ulir berhenti beroperasi. Alat ini aman karena proses ini akan terhenti secara otomatis bila tidak ada bahan mentah untuk diekstrak.



Cepat Keluarkan Minyak, Ekstraksi Kontinu.

Minyak dapat mengalir ke dalam wadah dalam waktu singkat menuju ke arah pipa keluar minyak, sehingga minyak yang dihasilkan tidak akan disimpan dalam elemen kerja, frekuensi, suhu kontrol dan teknologi proses data pengaturan membuat ekstraksi minyak terus menerus dan berkesinambungan.



Mudah dan sederhana

Mudah dan sederhana dalam melepas komponen-komponennya untuk dibersihkan, dengan cara melepas ulir peremas.

**Memeras minyak tanpa henti pada suhu rendah**

Dengan adanya konversi frekuensi, kendali suhu dan penyetelan kendali batasan proses, minyak dapat terus menerus diperas dengan stabil dalam kondisi suhu rendah dan fluktuasi muatan.

**Keseluruhan residu minyak setelah pemerasan**

Manfaat minyak yang diekstrak sama dengan minyak yang diperas dengan suhu rendah berkat teknologi pemerasan suhu rendah pada alat ini. Minyak yang dihasilkan tidak teroksidasi dan tetap alami. Karena waktu pemerasan yang singkat, minyak dapat diperas sesaat sebelum makan.

**Minyak yang sehat**

Kandungan minyak hasil perasan sama dengan minyak yang diproses dalam suhu rendah berkat teknologi pemerasan yang suhunya sedikit di atas suhu ruangan. Minyak yang tidak teroksidasi sama dengan minyak alami. Dan pemerasan minyak hanya membutuhkan waktu yang singkat. Memeras secara instan.



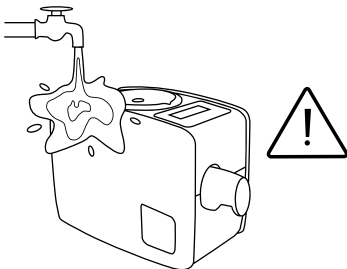
Motor DC yang menggunakan sedikit daya dan berfungsi sangat baik. Tingkat efisiensi hingga 95%.

**Berfungsi dengan mulus**

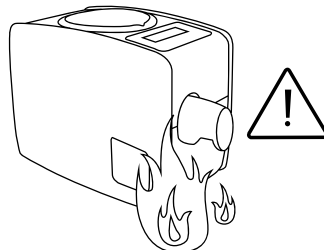
Jika listrik yang terhubung dengan alat ini terputus ketika alat sedang bekerja, alat ini dapat bekerja dengan baik apabila kembali terhubung tanpa adanya permasalahan pada sistem.

Peringatan keselamatan

Hindarkan dari air



Jauhkan dari api

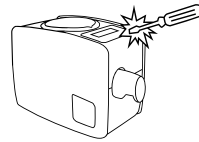




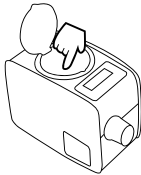
Jauhkan dari jangkauan anak-anak



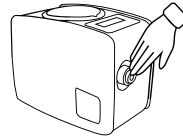
Dilarang memperbaiki sendiri



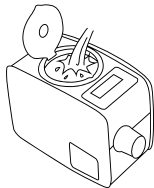
Dilarang memasukkan tangan ke dalam hopper



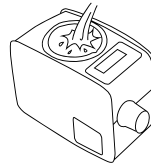
Awas bagian yang panas



Dilarang menuangkan air ke dalam hopper



Dilarang menuang air pada penutup hopper



Dilarang mengganti kabel daya

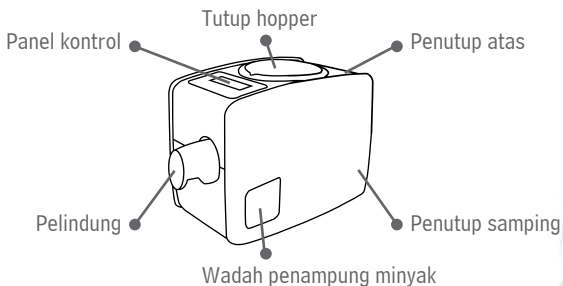
Jika ada kerusakan pada kabel daya, agar terhindar dari bahaya, penggantian kabel harus dilakukan oleh ahlinya dari bagian perawatan.



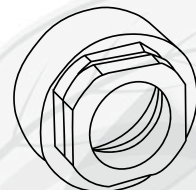
Dilarang menyalahgunakan

Produk ini hanya untuk memeras bahan-bahan seperti wijen, biji bunga matahari, rapa, kacang, dsb.

Nama masing-masing bagian



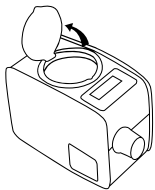
Pemeras minyak



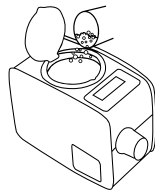
Spesifikasi produk

Nomor model	MT-97
Tegangan	220V-240V
Frekuensi	50Hz
Daya	460W
Moda pemanas	Pipa pemanas listrik
Moda pemeras	Tekanan dengan ulir
Dimensi	335x175x240mm
Berat	5Kg
Saklar control	ON-OFF
Kontrol suhu	Dikendalikan oleh sensor suhu, dilindungi dengan sekring suhu
Kabel daya	60227IEC53(RVV)3*0.75mm ² , 1M
Standar produk	60335-1 60335-2-9 60335-2-14 CE EMC ROHS

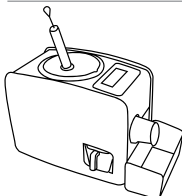
Cara Penggunaan



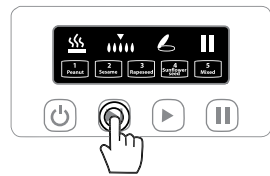
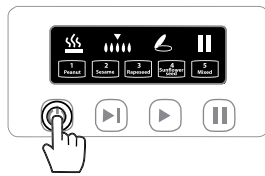
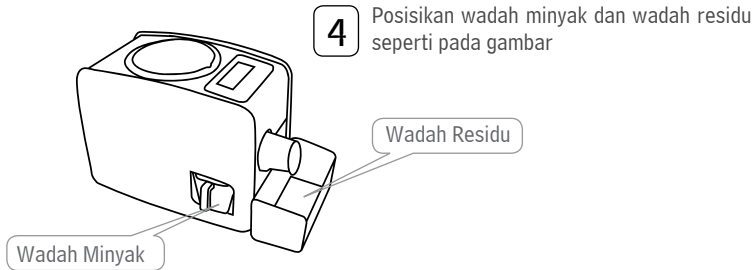
1 Buka tutup hopper



2 Masukkan bahan-bahan ke dalam hopper
 Catatan: hanya gunakan bahan yang masih bagus, minyak yang diperas dari bahan yang kurang bagus dapat merugikan kesehatan. **Bahan mentah harus bersih dari kotoran, kerikil, partikel logam karena dapat merusak alat.** Hancurkan terlebih dahulu bahan yang ukurannya lebih besar daripada kacang. Laju ekstraksi minyak akan lebih tinggi jika bahan mentah dijemur atau ditumis (sekitar 80°) terlebih dahulu.



3 Tutuplah hopper dan jangan buka tutup hopper saat alat bekerja. Jika tutup dibuka, alat akan berhenti bekerja. Tekan tombol Start untuk melanjutkan.
 Catatan: sisa bahan mentah di dalam hopper dapat dibersihkan dengan menggunakan sikat halus dengan hati-hati.



Catatan: berarti "pra-pemanasan"
 berarti "tutup terbuka"

berarti "pemerasan"
 berarti "berhenti sementara"

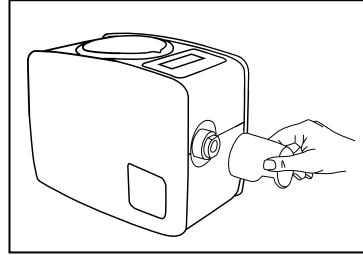
- 5 Nyalakan dengan tegangan 220V, tekan tombol daya untuk menyalakan dan untuk mengakses tampilan Seleksi Fungsi.
- 6 Tekan tombol opsi untuk memilih bahan mentah. Lihat tabel 2 untuk pilihan bahan tertentu.
- 7 Tekan tombol Mulai (▶), kemudian simbol minyak dan indikator proses pemerasan minyak akan berkedip. Produk sedang menjalankan fungsi pra-pemanasan.
- 8 Alat ini akan mencapai temperatur setelan sekitar satu menit dan akan mulai memeras minyak. Minyak akan langsung jatuh ke wadah.
- 9 Jika di dalam hopper tidak ada bahan untuk diproses, alat secara otomatis akan masuk ke dalam fungsi proteksi. Tekan tombol daya (⏻) untuk melanjutkan.
- 10 Setelah berfungsi selama 45 menit tanpa henti, alat ini akan berhenti secara otomatis dan akan masuk ke dalam fungsi proteksi. Setelah 30 menit, anda dapat menekan tombol daya (⏻) untuk melanjutkan.
 (Jika Anda ingin memulai kembali dengan cepat, Anda harus mematikan daya selama 10 detik kemudian nyalakan kembali dengan menekan tombol daya (⏻) untuk melanjutkan.)

Pembersihan dan perawatan

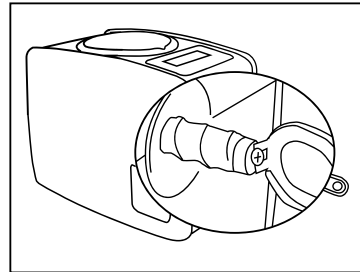
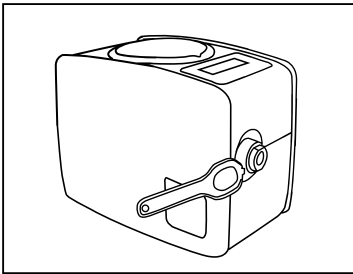
- 1 Lakukan pembersihan sekali dalam satu minggu untuk menghindari pembusukan residu / sisa.

- 2 Tarik pelindung dengan tangan.

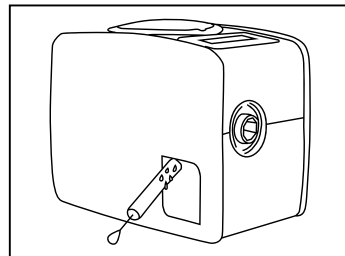
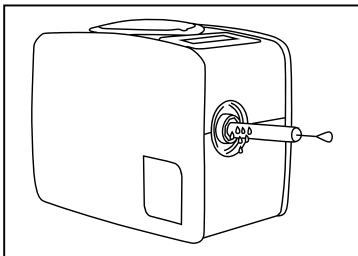
- 3 Lepaskan ulir dengan alat yang disertakan sebagai aksesoris tambahan dalam kotak produk.



- 4 Tariklah keluar batang pemeras dengan alat khusus yang telah disertakan sebagai aksesoris tambahan tersebut. Bersihkan batang pemeras serta ulirnya dengan air hangat, kemudian bersihkan dengan handuk lembut yang kering.
Perhatian: jangan gunakan cairan pembersih yang sifatnya korosif.



- 5 Bersihkan ruang pemerasan dari sisa-sisa bahan yang ada pada ruang keluaran dengan sikat yang disertakan dalam kotak produk.



Pemecahan masalah

- 1** Sekrup batang tersangkut
- A: Matikan daya (⏻) dan nyalakan kembali
- B: Matikan kemudian cabut kabel daya. Lepaskan ulir dengan alat pembukanya. Bersihkan hopper dan lubang pengumpan kemudian nyalakan.
- 2** Motor berhenti berputar dan berhenti memeras
- A: Program setelan, diperlukan waktu 30 detik untuk melakukan pra-pemanasan sebelum dapat memulai proses.
- B: Periksa apakah tutup hopper sudah tertutup dengan benar atau tidak.
- 3** Secara tiba-tiba berhenti bekerja
- A: Periksa apakah alat tersebut telah bekerja selama 45 menit sehingga sistem secara otomatis masuk dalam fungsi proteksi.
- B: Periksa apakah tidak ada bahan mentah dalam hopper selama 1 menit sehingga sistem secara otomatis masuk dalam fungsi proteksi.
- C: Tersangkut sebanyak 3 kali berturut-turut, batang sekrup tidak dapat berputar sehingga sistem secara otomatis masuk dalam fungsi proteksi.
- Untuk ketiga permasalahan diatas, pertama-tama matikan daya terlebih dahulu, kemudian nyalakan kembali.

Mengenai mesin pereras minyak

- ⦿ Dapat digunakan untuk segala musim di semua negara.
- ⦿ Sesuai untuk manula dan Anda yang menjalani gaya hidup sehat.
- ⦿ Proses pemerasan yang cepat dengan teknologi pemanasan suhu rendah. Pemerasan secara instan sebelum dikonsumsi. Hanya membutuhkan waktu 6 – 12 menit untuk memeras bahan mentah 200g.
- ⦿ Mudah digunakan dan dibersihkan.
- ⦿ Rasio pemerasan minyak yang tinggi.
- ⦿ Pemerasan instan, masukkan bahan-bahan seperlunya yang akan diperas untuk menjaga kesegaran minyak.
- ⦿ Pilih sendiri bahan mentah sesuai selera dan kesehatan Anda dan peraslah secara instan. Pilihan yang sangat tepat untuk anak-anak, wanita hamil dan manula.
- ⦿ Sisa ampas pemerasan dapat dimanfaatkan kembali menjadi: ampas wijen=permen, ampas kacang=teng teng, ampas walnut=permen dan bahan fermentasi kecap.

Batasan dasar pemerasan minyak (sebagai acuan)

Material minyak	Kandungan minyak bahan mentah(%)	Laju ekstraksi minyak	faktor-faktor yang Mempengaruhi
Kacang	40-45	36-42	Varietas bahan
Wijen	45-50	37-43	Kelembaban bahan
Rapeseed	30-35	23-30	Kecepatan pemerasan
Biji Bunga Matahari	45-50	40-46	Suhu pemerasan

Tabel fungsi bahan mentah

Fungsi	Bahan	
Pemerasan minyak	Kacang	kacang tanah, kenari, biji teh (tanpa cangkang)
	Wijen	wijen hitam, wijen putih, biji kapas (tanpa cangkang)
	Rapeseed	Rapeseed
	Biji Bunga Matahari	biji bunga matahari, biji jarak (tanpa cangkang)
	Campuran	kacang tanah, kenari, wijen hitam, wijen putih, rapeseed, biji teh, biji bunga matahari (tanpa cangkang).

Catatan:

- (1) Pastikan kacang tanah telah dijemur atau dikeringkan terlebih dahulu sebelum diproses.
- (2) Semua biji tersebut diatas diproses tanpa cangkangnya.

Oil Pressing Machine

USER MANUAL

Mastoso MT-97

A homemade oil in three minutes!



Product Introduction

MASTOSO MT-97 oil pressing machine is our newest achievement through overcoming all kinds of difficulties after 2 years. As the first home use oil pressing machine, it makes the dream that people can squeeze oil at home come true and there is no doubt that it will be the new builder of green environmental protection kitchen. Intelligent oil pressing machine can squeeze oil without artificial antioxidant (like BHA, BHT, TBHQ), antiseptic (like DBP, DOP), plasticizer and so on which is essential element in bottled oil. The problem of fat, high blood sugar and cancer, high cholesterol, high blood pressure appeared are also caused by these harmful elements.

You can squeeze edible oil which is suitable to your taste through MASTOSO MT-97 oil pressing machine. And oil is environmental, healthy which suits for baby pregnant woman. Yoda oil pressing machine can be used to squeeze peanut, sesame, sunflower seed, and rapeseed and so on. It will be your perfect choice.



Product Characteristic



Protection of opening cover

The machine will be out of power for security protection if the hopper cover is opened.



The function of Stirring

A stirring rod is equipped inside the hopper which makes kinds of raw material quick feeding.



Quick Oil extraction

We take good consideration about the characteristics of discharging of oil in oil outlet design. And the design can make oil fully out in a short time and not stay in the working component



Simple and convenient packing of oil container and residue container

When the machine is working, put the container under discharge hole to catch residue and put oil container under oil outlet to catch oil. they could be they could be conveniently stored as one unit and put into product case after using.



Automatically stop discharging, Safe operation.

Feeders are embedded to nut of oil-maker so that command of agency of oil-maker can automatically stop the extraction of the oil from nut. And it is safe to stop material because the machine of stopping material is built-in structure



Safety of oil squeezing process

Meanwhile The heating parts are protected by safety guard which prevents people touching them and insures operation safety.



Oil extraction rate

Thanks to the special design of pressing operation component, the heating temperature and rotating speed could be matched according to different raw material . As a result, the oil extraction rate could be as high as 88% which is 20% higher than the products with same specification on the market.



Easy disassembling and cleaning the nuts and components

It's easy and convenient to take out the components for cleaning by disassembling the squeezing nut.



Squeeze oil continuously at low temperature

Because of frequency conversion, temperature control and parameter setting process control technology, the oil can be squeezed continuously and stably under low temperature heating and fluctuation of load.



Fully discharging oil residue after squeezing

The extracted oil features are equivalent to that of cold pressing oil as a result of low temperature squeezing technology. The oil is non-oxidation and belongs to pure natural oil. As the squeezing time is short, the oil could be squeezed instantly for eating.



Healthy oil

The extract oil properties are equivalent to cold pressed oil properties due to the oil squeezing technology of slightly higher than the ambient temperature of low temperature. Grease without oxidation belongs to the pure natural oils. And it can squeeze oil in short time. Squeeze ,instant.



DC motor consumes low energy and performs superior. The efficiency of reducer is up to 95%.

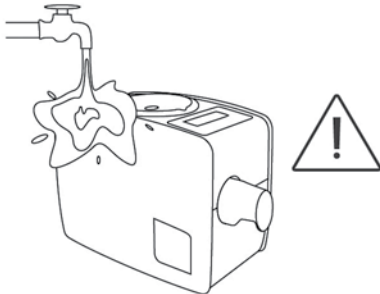


Work smoothly

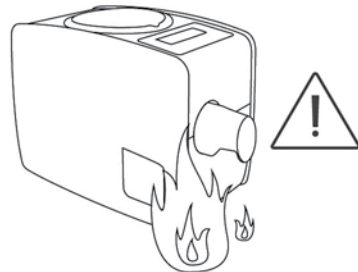
If the machine encounters emergency like power cut during working, it will work as normal when restarting without system halted.

Safety precautions

Avoid to immerse into water



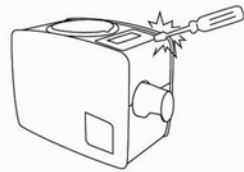
Keep away from fire



⚠ Keep away from children



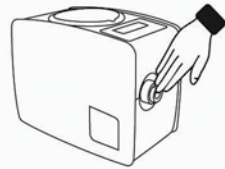
⚠ Prohibit to dismantle



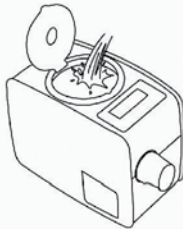
⊘ Prohibit to put hand into hopper



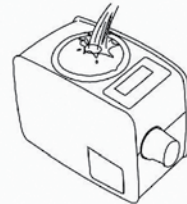
⊘ Pay attention to the hot parts



⊘ Prohibit to pure water into hopper



⊘ Prohibit to pure water into hopper cover hole.



Prohibit to replace the power line

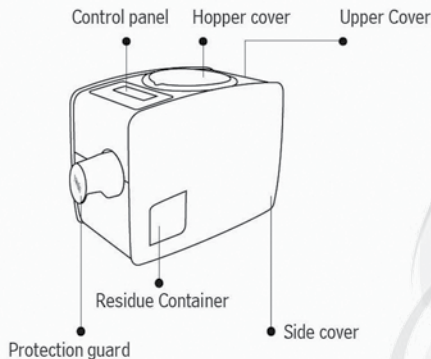
If the power line was damaged, To avoid danger it should be replaced by professional person from maintenance darpment.



Prohibit to misuse

This product only be used to squeeze the materials as sesame, sunflower seed, rapeseed, peanut etc.

Name of each part



Product specification

Modle No.	YD-ZY-01☐
Rated voltage	220V-240V
Rated frequency	50-60Hz
Rated power input	450W
Heating mode	Electric heat pipe
Squeezing mode	Screw pressing
Dimension	335 × 175 × 240mm
Weight	5 Kg
Switch control	ON-OFF
Temperature control	Controlled by temperature sensor, protected by temperature fuse
Power wire	60227IEC53(RVV)3*0.75mm2, 1M
Product standard	60335-1 60335-2-9 60335-2-14 CE EMC ROHS

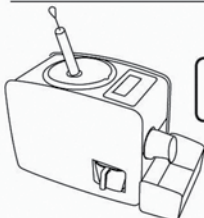
How to use



1 Open the hopper cover

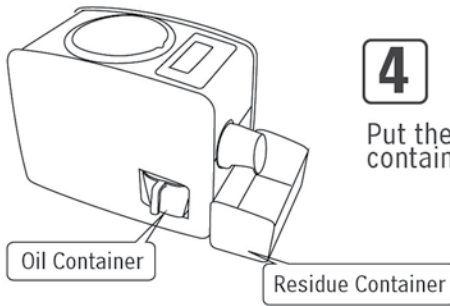


2 put material into hopper
 Note: using good material, the oil squeezed by bad material will be harmful to health. Raw material should be clean without impurities, stones, metal particles, otherwise it will seriously damage the machine. Please smash particles which the size are bigger than peanut. Oil extraction rate of raw material after solarization or stir-frying(within 80 °) will be higher.



3 Close the hopper cover and don't open it when it's working. Otherwise, it will stop working. Then press start button to proceed.





Remarks: The remaining material in the hopper can be cleaned by brush carefully.



4

Put the oil container and residue container to the position as picture.



Remarks:  means "pre-heating"  means "pressing"
 means "cover not closed"  means "Pause"

5 Switch on power with 220V, press the power button and access to the interface of Function Selection .

6 Press the option button to select the raw material. Please refer to table 2 for specific material option.

7 Press start button, then icon and progress bar of oil pressing flicker. The product accesses to preheating function.

8 It reaches setting temperature in about one minute and starts to squeeze oil. Oil drops into container directly.

9 The hopper without material over 1 minute, it will access to protection function. Press power button to proceed.

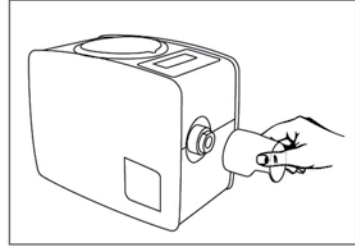
10 after working 45 minutes continuously, It will stop automatically, and access to protection function. After 30 minutes, you can press power button to proceed. (If you want it start again quickly, you should cut off energy power about 10 seconds, then switch on again and press power button to proceed.)

Cleaning and maintenance

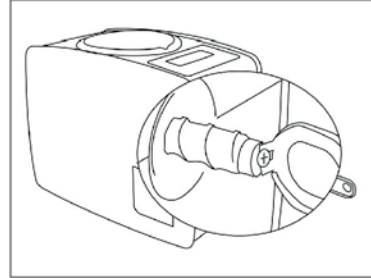
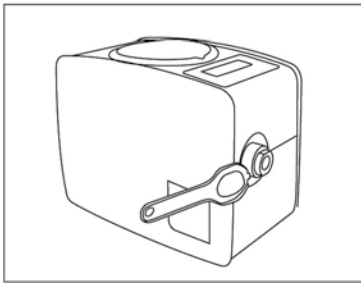
1 Clean it once a week to avoid the residue going bad.

2 Pull the protection guard by hand.

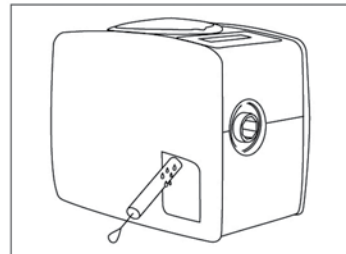
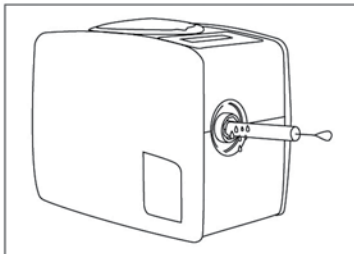
3 Dismantle the nut with the spanner which is accessory in the gift box.



4 Pry the pressing shaft with the special tool which is accessory in the gift box. Clean the pressing shaft and the nut with warm water, then clean them with soft dry towel.
Caution: Do not use corrosive cleaning fluid.



5 Clean the pressing cavity, residue inside discharging area and oil outlet with Brush which is accessory in the gift box.



Trouble shooting

- 1** Screw shaft got stuck
 A: Turn the power off and restart again
 B: Turn off and pull out the plug. Dismantle the nut with the spanner. Clean up the hopper and feeding hole. Then turn the power on.
- 2** Motor stops rotating and squeezing
 A: Program setting, 30 seconds' preheating is needed before working.
 B: Check the hopper cover have be closed or not
- 3** Stop working suddenly
 A: Check if working time is over 45 minutes and the system accesses to protection function.
 B: Check if the hopper without raw material is over 1 minute, the system accesses to protection function.
 C: Got stuck three times continuously, Screw shaft couldn't rotate, the system accesses to protection.
 Above three situation, all should switch off power first, then power on again.

Something about oil pressing machine

- ⊙ Can be used in any season and any country.
- ⊙ Suitable for senior citizens and the groups who pursue health and fashion.
- ⊙ Quick squeezing with low temperature heating technology. squeeze, Instant squeezing for eating. It only takes 6 to 12 minutes to squeeze 200g raw material.
- ⊙ Easy to operate and convenient to clean
- ⊙ High Oil extraction ration
- ⊙ Suggest to squeeze and instant, put the weight of material according to how much oil you want to keep oil's fresh.
- ⊙ According to people's taste and health, Choose any raw material to your taste and health to squeeze oil quickly.. And there is no doubt it is perfect choice for children ,pregnant woman and senior citizens.
- ⊙ Residue after squeezing can be fully used for sesame powder/candy, peanut powder /candy, walnut powder/candy and fermentation of soy sauce.

Table 1 Basic parameter of oil pressing (just for reference)

Raw material	Oil content of raw material(%)	Oil extraction rate*	Influencing
Peanut	40-45	36-42	Material variety
Sesame	45-50	37-43	Material moisture
Rapeseed	30-35	23-30	Squeezing speed
Sunflower seed	45-50	40-46	Squeezing temperature

Table 2 Function table of raw material

Function	Materials	
Oil pressing	peanut	Peanut, walnut, tea seed(without shell)
	sesame	Black sesame, white sesame, Cotton seed (without shell)
	rapeseed	rapeseed
	Sunflower seed	Sunflower seed , castor bean (without shell)
	mixed	Peanut, walnut, fragmen black sesame, white sesame, rapeseed, tea seed, sunflower seed (without shell)

Remarks:(1)Please make it sure that the peanut is sundried or after drying treatment before using.

(2)All above seeds should be without shell.