

NUTRI VAC ÉTEL TÁROLÓ RENDSZER VÁKUUM TECHNOLÓGIÁVAL

Használati útmutató/garanciális tájékoztató

Kérjük, használat előtt olvassa el a használati útmutatót, és őrizze meg azt!

Köszönjük, hogy a Lexen márkát választotta. A NutriVac kiváló minőségű anyagokból készült, ami biztosítja a tartósságot, és a könnyű tisztítást. A felhasznált anyagok megfelelnek az Európai Unió előírásainak, és az amerikai FDA standardnak.

A Nutri-Vac segítségével tárolt friss zöldség- és gyümölcslevek, valamint a nyers- és főtt ételek háromszor hosszabb ideig maradnak frissek, mint a hagyományos tárolás során. Frissen tartja a gabonát, kávé, pékáru, leveket, készételeket, és minden más. Percek alatt pácolhat húst és zöldségeket, órák vagy egy egész éjszaka helyett. A felesleges levegő eltávolításával az étel nem oxidálódik olyan gyorsan, megőrzi tápanyagtartalmát és friss ízét.

Alkatrészek

- | | | | |
|--------------------------|-----------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| 1. vákuum szivattyú | 4. kis edény szigetelőgyűrű | 7. közepes edény szigetelőgyűrű | 10. nagy edény szigetelőgyűrű |
| 2. szigetelő gyűrű | 5. kis tárolóedény (300ml) | 8. közepes tárolóedény (500ml) | 11. nagy tárolóedény (1750ml) |
| 3. kis tárolóedény fedél | 6. közepes edény fedél | 9. nagy tárolóedény fedél | |

Összeszerelés és használat (lásd az ábrát)

Ellenőrizze, hogy a szigetelőgyűrű pontosan illeszkedjen.

Töltse meg a tárolóedényt friss gyümölcslével, gyümölcscsel, zöldségekkel, magvakkal, kávébabbal vagy bármi más étellel. Ügyeljen a töltési határra, ne töltse túl. Legalább 3-4 cm szabad hely maradjon az edény pereme alatt.

Csavarja el a fedélen lévő szelepet 2-3-szor az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy meglazuljon.

Helyezze a szivattyút a fedélen a szelep mellett lévő piros pöttyre.

Ügyeljen arra, hogy a szivattyú szigetelőgyűrű mentes legyen minden kosztól és szennyeződéstől, és hogy pontosan illeszkedjen, jól záródjon a fedélre.

Figyeljen arra, hogy a tárolóedény és a szivattyú sík felületen legyen.

Tartsa szorosan a szivattyút és forgassa a kart az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a piros jelző gomb teljesen be nem süllyed.

Forgassa a fedélen lévő szelepet az óramutató járásával megegyező irányba, amíg lehet. Ügyeljen, hogy ne húzza túl!

Nyomja meg a pumpán lévő szürke kilazító gombot, hogy a nyomás lecsökkenjen. A piros gomb ki fog ugrani. Távolítsa el a szivattyút és tárolja el az edényt.

Amikor fel akarja használni a tárolt élelmiszert, lazítsa meg a szelepet, hogy a nyomás kiegyenlítődjön.

FONTOS!

Amennyiben később ismét használni szeretné a fedelet, szárítsa meg, vagy törölje le róla alaposan a folyadékot, különben nem fog pontosan illeszkedni és zární.

Tiszta törölkendővel vagy papírtörölkővel tisztítsa le a csőrét és a peremet a kiöntés után.

Tisztítás és tárolás:

Használat után tisztítsa langyos mosogatószeres vízzel és áztatással. Ne használjon forró vizet. Teljesen szárítsa ki a fedelet és az edényt, mielőtt elteszi.

Zöldségek, és húsok pácolása:

Töltse meg az edényt zöldségekkel, hússal vagy hallal. Töltse fel páclével, amíg el nem fedi az ételt, de legfeljebb 3-4 cm-el a perem alatt.

Zárja le, és vákuumozza az edényt a korábban leírtak szerint.

Hagyja a páclében 15-20 percig. A zöldség és a hús jobban be fogja szívni a páclevet, mintha apró darabokra vágta volna.

A nagyobb darab húsokat nyárssal néhány helyen szurkálja meg.

Páclé alap recept:

¼ csésze balzsamecet vagy almabor ecet vagy friss citromlé

¼ csésze olíva olaj

2 gerezd tört fokhagyma

¼ teáskanál só és bors

1-2 szál friss aprított petrezselyem

1 teáskanál őrölt rozmaryn

FONTOS!

Ne töltse túl az edényeket.

Amennyiben folyadék jut a szivattyúba, szárítsa ki teljesen mielőtt ismét használja.

Nem ajánlott mosogatógép használata.

Ne mártsa a szivattyút vízbe. Egyszerűen csak nedves ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg.

A tárolók fagyállóak, de nem ajánlott folyadékot fagyasztani bennük, mivel az kitágul és eltörheti az edényt.

Jó tanács

Az igazán különleges ízek, és az egészsége érdekében javasoljuk, hogy vegyszermentes, minősített bio alapanyagokat használjon. A NaturGold kínálatában megtalálja azokat a minőségi táplálékokat, élelmiszereket, melyek segítségével finom, és egészséges ételeket készíthet. Így az otthoni inycsiklandozó ételspecialitás különlegesen értékes bel tartalommal is párosul.

Garancia és szerviz:

- A termékre a vásárlástól számított 2 év szavatosság biztosított. Anyag vagy gyártási hiba esetén szíveskedjen a viszonteladó üzlethez, vagy közvetlenül a forgalmazóhoz fordulni. Javasoljuk, hogy a gyorsabb ügyintézés érdekében forduljon közvetlenül a forgalmazóhoz. A garanciális ügyintézéshez szükség van az eredeti számlára vagy blokkra, és a termékre az összes tartozékával együtt. Kérjük, minden esetben csatoljon hiba leírást, írja le kérését, és telefonszámát is.
- Ön a vásárlással tudomásul veszi, hogy garanciális igények elbírálására a következő szerviz jogosult: NaturGoldHungária Kft 3527 Miskolc, Szinva u. 2-4 III/C. Kérjük, erre a címre juttassa el a hibás terméket. A javított termék átvétele is itt lehetséges.
- Az alkatrészeken tapasztalható kismértékű kopás, elszíneződés természetes jelenség, mely a használhatóságot nem befolyásolja. Az ilyen jellegű hiba miatt garanciális csere, javítás nem érvényesíthető.
- A szervizelés és pótalkatrész ellátás folyamatosan biztosított. Kérjük, bővebb információkért forduljon szervizünkhöz.

Fontos: A garancia csak a jelen útmutatóban leírtak betartásával érvényesíthető. Az ettől eltérő használat a garancia elvesztését jelenti. Kérjük, különösen figyeljen az alábbiakra!

- A termék csak háztartási célokra használható.
- Az elvárható mértékű tisztítás, karbantartás elmulasztása a garancia megszűnésével jár.
- Kizárólag csak a megfelelő, és eredeti Lexen pótalkatrészeket használja. Mivel több hasonló, illetve kétes eredetű, esetlegesen gyengébb minőségű kiegészítő is forgalomban van, ezért használat előtt győződjön meg róla, hogy a megfelelő géphez a megfelelő alkatrészt használja. Amennyiben kétségei merülnek fel, vagy segítségre van szüksége ezzel kapcsolatban, úgy keressen minket elérhetőségeinken. A nem megfelelő típusú alkatrész használata a garancia elvesztésével jár.

A LEXEN termékcsalád többi tagja:

- HEALTHY SPROUTER csíráztató tálca – búzafűhöz, és akár 8különböző mag egyidejű csíráztatásához
- HEALTHY JUICER búzafűprés – a világ legnépszerűbb kézi búzafű- és zöldségprése
- HEALTHY JUICER electric „Élő enzim” prés - elektromos búzafű- zöldség- és gyümölcsprés
- HEALTHY CHEF 4in1 dehydrator – gyümölcsaszaló, ételpároló, rizsfőző, és joghurt készítő egyben
- HEALTHY MINCER daráló, aprító, tésztakészítő, kolbásztöltő – magvakhoz, sajtokhoz, húshoz

A NaturGold teljes körű gabonafű rendszerének további elemei:

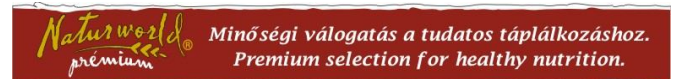
- NaturGold Bio tönköly búzafű mag
- NaturGold Bio ősbúzafű mag
- NaturGold Bio árpafű mag
- NaturGold Bio zabfű mag
- NaturGold Friss bio tönköly búzafű
- NaturGold Friss bio árpafű
- Vegasca földkeverék búzafű termesztéshez

Köszönjük, hogy Ön is az egészségtudatos konyhák mesterét, a LEXEN márkát választotta.
Kívánjuk, hogy használja egészséggel!

Kizárólagos forgalmazó, a teljes körű gabonafű megoldások szakértője:



- Ismerje meg a tudatos táplálkozás prémium élelmiszereit, és a bio tönköly specialitásokat, melyek kizárólag válogatott hazai alapanyagból készülnek!
- Az ország legnagyobb kínálatával várjuk, a tönköly búzafűtől kezdve, a bio liszteken, tésztákon, müzlikén, és az „Év bioterméke” győztes tönköly javán, mézes puszédlin keresztül a péksüteményekig, és a nyugodt pihenést biztosító tönkölypelyva ágyneműkig!
- Tekintsen be TÖNKÖLY KUCKÓ mintaboltunkba az interneten, ahol közel 150féle termékünk közül válogathat, valamint ötletekkel, receptekkel, jó tanácsokkal várjuk. www.naturgold.hu



Szerviz, garanciális ügyintézés, pótalkatrész vásárlás: tel. +36 30/289-50-32 Email: naturgold@t-online.hu

Web: www.naturgold.hu www.naturgold.hu/buzafu www.facebook.com/naturgold