

HEALTHY JUICER elektromos prés gép

Használati útmutató/garanciális tájékoztató

Speciálisan kifejlesztett multi funkciós konyhai robotgép, elsősorban tönköly búzafű, és leveles zöldségfélék préseléséhez.

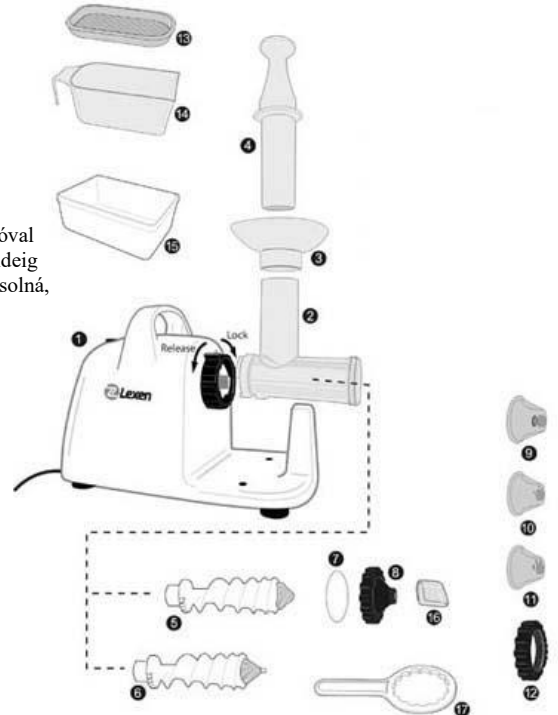
Biztonsága érdekében:

1. kérjük, olvassa el a használati útmutatót
 2. az áramütés elkerülése érdekében ne rakja a készüléket vízbe vagy más folyadékba
 3. közvetlen felügyelet szükséges, mikor a készüléket gyerekek közelében, ill. gyerekek használják
 4. használat után, tisztítás, szétszerelés előtt húzza ki a konnektorból
 5. kapcsolja ki a készüléket, mielőtt cseréli a tartozékokat
 6. kerülje a mozgó alkatrészekkel való érintkezést. Soha ne kézzel tegye a készülékbe az ételt, mindig használja a betoló rudat
 7. soha ne működtesse a készüléket, ha a vezeték vagy a dugalj sérült, vagy ha a készülékben üzemzavar lép fel, vagy ha leesett, ill. bármi módon sérült. Szállítsa a készüléket szervizbe, hogy megvizsgálják, megjavítsák.
 8. ha a vezeték sérült, vissza kell vinni a szerviznek, hogy elkerülje a veszélyt
 9. a gyártó által nem ajánlott alkatrészek használata sérülést, vagy áramütést okozhat
 10. ne használja házon kívül
 11. ügyeljen rá, hogy a zsinór ne akadjon be a munkapult szélébe
 12. a készüléket nem szabad 1 óránál hosszabb ideig folyamatosan működtetni.
- Minden használati szakasz után legalább 30 percig kell pihentetni
13. a készülék otthoni felhasználásra lett kifejlesztve, csak háztartásokban használható.
 - Üzemi, ipari felhasználása, illetve értékesítési célból történő préselés a garancia elvesztésével jár.
 14. ellenőrizze le, hogy csak a készüléken feltüntetett áramerősségű hálózatban használja a gépet.
 - Ellenőrizze, hogy minden tartozékot megtalál-e a dobozban. Ha nem, akkor vegye fel a kapcsolatot az eladóval
 15. a készülék telítettség érzékelővel van ellátva, ami automatika bekapcsol, ha 30 másodpercnél hosszabb ideig van elakadva a gép. Kapcsolja ki a gépet, ha az leblokkolt. Kapcsolja hátramenetbe, és mielőtt újból bekapcsolná, győződjön meg róla, hogy megszűnt a dugulás.
 16. a készülék megóvása érdekében tisztításhoz ne használjon 105 foknál melegebb vizet.
 - Tisztításhoz puha anyagot használjon (pl. szivacs, kefe, pamut törölkendő stb.)
 17. őrizze meg ezeket a biztonsági előírásokat
 18. a vásárlással Ön tudomásul veszi, és elfogadja a használati feltételeket és ezen útmutatóban leírtakat

A prés kiváló minőségű anyagokból készült. Ez biztosítja a tartós és könnyű szerelhetőséget és tisztítást. Az anyagok megfelelnek az EEC90/128 Európai Közösségi tesztnek, és az amerikai FDA standardnak.

Tartozékok, alkatrészek

- | | | |
|------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. főttest | 7. tömítőgyűrű | 13. szűrő |
| 2. préház | 8. leszorító sapka | 14. lé gyűjtő edény |
| 3. tölcser | 9. szarvacskas adapter | 15. hulladékgyűjtő pohár |
| 4. betoló rúd | 10. spagetti adapter | 16. fröcsögés gátló |
| 5. búzafű prés spirál (zöld) | 11. szélesmetélt adapter | 17. szorító kulcs |
| 6. zöldség/gyümölcs spirál (sárga) | 12. leszorító gyűrű | |



Összeszerelés:

1. lépés – bizonyosodj meg róla, hogy a gép ki van kapcsolva, és a biztosító gyűrű „RELEASE” pozícióban áll. Helyezze be a préházat, és óvatosan tolja a helyére, ezután fordítsa a biztosító gyűrűt „LOCK” pozícióba. A préház nyitott végének a tartóoszlopra kell felfeküdnie.
2. lépés – Helyezze be akár a narancssárga zöldség/gyümölcs préhengert, akár a zöld búzafű préhengert, és ügyeljen rá, hogy teljesen bűcsúztassa. Megjegyzés: amikor teljesen be van helyezve, akkor a préházból csak a préhenger rozsdamentes vége nyúlik ki.
3. lépés – Helyezze be a tömítő gyűrűt a leszorító sapkába.
4. lépés – Csavarja be a leszorító sapkát az óramutató járásával ellentétes irányba, használhatja a szorító kulcsot a megszorításához, de ne szorítsa meg túlzottan. Megjegyzés: a leszorító sapka nem fog jól zárni, ha a tömítőgyűrű nincs benne!
5. lépés – Helyezze rá a fröcsögés gátlót a leszorító sapkára. Tegye a lé gyűjtő edényt a préház alá, megbizonyosodva, hogy az a gumitalpakon helyezkedik el. Tegye a gép elé a hulladékgyűjtő poharat, hogy abba essen a hulladék. Csatlakoztassa a készüléket a konnektorhoz.

Használat

A gépet háztartási célokra tervezték, ipari használatra nem alkalmas, ezt figyelembe kell venni a prés gép használata során.

Használatánál körültekintően kell eljárni, figyelemmel kell kísérni a gépet működés közben. Ügyni kell, hogy a gép ne melegedjen túl, mert ez az alkatrészek megolvadásához és gép meghibásodásához vezethet. Javasoljuk, hogy a préselt gyümölcsök keménységétől függően az alábbi szabályokat vegye figyelembe. Keményebb állagú és alacsony nedvesség tartalmú gyümölcsök, zöldségek, egyéb növények préselésénél (pl.: búzafű, cékla, sárgarépa, stb.) 10 perc használat után javasolt a prés gép kb. 10 percig tartó pihentetése az alkatrészek sérülésének elkerülése érdekében. Puhább gyümölcsök, zöldségek, egyéb növények préselésénél (pl.: narancs, alma, stb.) 20 perc használat után kb. 10 percig tartó pihentetése. A felsorolt időtartamok javaslatok, ennek pontos meghatározása attól függ, hogy a gép milyen mértékben melegeedett fel használat közben és ennek függvényében kell meghatározni a használati, illetve a pihentetési időtartamot.

Ügyeljen rá, hogy a géphez csatlakozó műanyag alkatrészek (préház, préhenger) csatlakozási pontjainál megfelelően lehűljön használat után és csak ezt követően helyezze üzembe ismét. Búzafű préselésnél ne tegyen nagy mennyiségű fűvet a prés gépbe, mert a gép megakadhat, ami szintén a gép és az alkatrészek sérüléséhez vezethet. Amennyiben mégis észleli, hogy a búzafű megakad a gépben, állítsa visszamenetbe a gépet.

A nem rendeltetésszerű használat leggyakoribb következményei lehetnek például, a préhenger/préház géphez csatlakozó végének megolvadása illetve a hajtómű meghibásodása.

A nem rendeltetésszerű használat miatt bekövetkező sérülésekről cégünk nem vállal felelősséget.

Szétszerelés és tisztítás

Mikor befejezte a préselést, nyomja meg a „REV” gombot néhányszor, hogy megbizonyosodjon róla, hogy a még bent lévő lé is kifolyt hátra a lé gyűjtő pohárba.

1. lépés – Kapcsolja ki a gépet, és húzza ki a konnektorból.
 2. lépés – Használja a szorító kulcsot, hogy le tudja venni a leszorító sapkát az óra járásának irányába csavarva. Ezután távolítsa el a zársapkát és a tömítőgyűrűt.
 3. lépés – Fordítsa a szorító gyűrűt „RELEASE” állásba, és távolítsa el a préházat. A préhenger és a préház együtt távolíthatók el.
 4. lépés – Óvatosan nyomja meg a préhenger végét a préház hátsó részén, megkönnyítve annak elől történő kivételét.
 5. lépés – A préházat és részeit egyszerűen helyezze egy tál mosószeres vízbe, és alaposan öblítse le folyó csapvíz alatt. Ha mogyorókrém, bébiétel vagy jégkása készítésére használta a készüléket, akkor szükség lehet puha kefe használatára az ételmaradékok eltávolításához.
 6. lépés – A főttest nedves kendővel törölje át – SOHA NE MÁRTSA VÍZBE, ÉS NE MOSSA FOLYÓVÍZ ALATT.
- Ötlet:** Gyorsabban tudja letisztítani az egyes alkatrészeket, ha használat után azonnal elmossa azokat. Ezáltal meghosszabbodik a prés élettartama, és a műanyag részeket kevesebb folt keletkezik. Dörzsszivacs használata nem ajánlott. Egyszerűen meleg vízben öblítse át a tartozékokat.

Búzafű készítés

1. lépés – Vágjon le egy maroknyi tönköly búzafűvet, (a fűvet kevésel a mag fölött kell elvágni késsel vagy ollóval). Optimális tápértéke akkor van, ha a hosszúsága 17-25cm közötti. A friss búzafű növesztéséhez használja a HEALTHY SPROUTER csirázatót tálcát. Egészsége érdekében javasoljuk, hogy csak vegyszermentes Bio Csirázató földet, és Bio Búzafű Magot, illetve Friss Bio Búzafűvet préseljen ki. A bizonytalan forrásból, nem ellenőrzött körülmények közül származó termékek akár műtrágyával, vegyszerekkel kezelték, és veszélyesek, mérgezők is lehetnek. A teljes körű gabonafű megoldások hazai szakértője a NaturGold. (www.naturgoldhungaria.hu)
2. lépés – A föld, piszok, és por eltávolítása érdekében préselés előtt öblítse le a fűszálakat majd rázza le a maradék vízceppeket.
3. lépés – Fogjon meg egy jó ujjnyi vastagságú csokor fűvet és helyezze a prés tölcserébe.

4. lépés – Nyomja meg az indító gombot és a gép automatikusan kipréseli a fűvet. Több csokor fűre lesz szükség, mire megfelelő nyomás keletkezik a préházban ahhoz, hogy elkezdjen lecsorogni a búzafű. Használja a betoló rudat, ha szükséges.

5. lépés – Az első kipréselt adagot újra helyezze a tölcserbe, mert a kezdeti alacsony nyomás miatt ez még több nedvességet tartalmaz. Ha a préselés során a búzafű rátekeredne a hengerre, vagy megrekedne a préházban, kapcsolja ki a gépet, és nyomja meg a „REV” gombot a dugulás feloldására, majd indítsa újra a gépet és folytassa a préselést.

SOHA NE TÖMJE TELE A CSÖVET BÚZAFŰVEL, APRÁNKÉNT ADAGOLJA! Így használva rendszerint nem szükséges a betoló rudat használnia. Más, hasonló fűvek préselésénél is az előzőekben leírtaknak megfelelően járjon el.

Gyümölcs és Zöldség préselés

Vágja a zöldségeket vékony csikokra. Szerelje össze a présgépet a fentebb leírtak szerint, de egyes gyümölcsökhöz használhatja a narancssárga színű zöldség/gyümölcs préhengert. Bizonyosodjon meg róla, hogy a lé- és a hulladékgyűjtő pohár a helyére került. Helyezzen szűrőt a lé gyűjtő tetejére, ha a pépet külön szeretné választani.

Apránként adagolja a csikokra vágott darabokat a tölcserbe. Ne erőltesse, és ne töltsen túl a prést. A préhenger automatikusan ledarálja a szeleteket, ha azokat megfelelő méretűre vágta el. Használja a betoló rudat ha szükséges. A legtöbb enzim és legnagyobb tápérték a frissen elfogyasztott lében található. Amennyiben mégis hosszabb ideig tárolnia szükséges, akkor használja a speciálisan erre a célra kifejlesztett NUTRI VAC vákuumrendszert.

Mogyoróvaj készítés

Könnyen készíthetünk földimogyoró és kesudió vajat, ami nagyon egészséges. Mivel saját magunk készítjük, így biztosítható, hogy nem kerül bele hidrogénezett olaj, finomított cukor, és egyéb mesterséges adalék.

Szerelje össze a présgépet a fentebb leírtak szerint, használja a narancssárga színű zöldség/gyümölcs préhengert. Néhány csepp olaj a magokból kifolyhat, ezért a légyűjtő edényt célszerű a helyére tenni, de nem szükséges használni a szűrőt. **A mogyoró illetve mogyoróvaj nem a lefolyó nyíláson fog távozni, hanem a gép elején a hulladék gyűjtő pohár irányába.**

Kapcsolja be a gépet, egyszerre csak néhány mogyorót helyezzen be a tölcserbe, amíg egy egyenletesen szilárd massza el nem kezd kifolyni. Pár másodperces szüneteket tartson, hogy a zúzott mogyoró kitisztulhasson a csőből.

A préselés után néhány csepp mogyoróolajat hozzákeverhet a sűrítvényhez, hogy krémesebb állagot nyerjen. Egy kis mézet is keverhet hozzá, hogy megédesítse a házi mogyoróvaját (csészénként kb. két kiskanálnyit). Légmentesen záródó edényben tárolja. **Megjegyzés:** A mandula rendkívül kemény, ezért préselése nem javasolt.

Tészta és nudli készítés

Alapvető recept: 3 csésze liszt (egyenlő arányban tönkölydara és durum- vagy fehérliszt) 3 tojás, egy teáskanál só, egy teáskanál olívaolaj.

Öntse a lisztet gyűrődészkára, és a közepében alakítson ki egy kis mélyedést. Űsse a közepébe a tojásokat, és adja hozzá a sót. Az összetevőket gyúrja össze. Ha a tészta túl száraz adjon hozzá néhány csepp vizet, ha túl lágy adjon hozzá egy kevés lisztet.

Lisztezett gyűrődészkán addig gyúrja a tésztát, amíg lágy és rugalmas lesz, de nem ragadós. Takarja be a tésztát, és pihentesse szobahőmérsékleten 20- 60 percig.

Vágja kisebb darabokra a tésztát, hogy könnyen beleférjen a gép tölcserébe. Lassan, de folyamatosan adagolja a tésztát a gépbe, hogy egyenletes formákat kapjon. A kijövő tészta szítálon lisztet, ezzel elkerülheti annak összeapadását. A szarvacska készítésekor használjon konyhai ollót a kijövő tészta kis darabokra vágásához. A tésztát készítheti tönköly- vagy durum lisztből tojás nélkül is. Színes tésztát készíthet spenót vagy paradicsompüré hozzáadásával. Ízesítheti borssal, paprikával chilivel friss bazsalikkal, oregánóval, zsályával.

Bébiételek

Bébiételt nem csak a bolt polcainál szerezhetünk be. Ezzel a készülékkel kiváló püréket készíthetünk, ráadásul mi határozhatjuk meg az összetevőket, a baba ízlésének megfelelően. Három szempont, hogy miért készítsük magunk a bébiételt:

- * tudjuk mi kerül bele
- * a baba íz világhoz tudjuk igazítani az összetevőket
- * friss alapanyagokból készíthetünk ételt, szemben a boltban kapható, tartósítószereket és kemikáliákat tartalmazó termékekkel, melyek akár évekig is az üzletek polcain hevernek

Szerelje össze a présgépet a fentebb leírtak szerint, használja a narancssárga színű préhengert. Bizonyosodjon meg róla, hogy a lé- és a hulladékgyűjtő pohár a helyére került. Párolja, vagy főzze meg a zöldségeket, és hagyja kihűlni. Kapcsolja be a gépet, és kis adagokban tegye a tölcserbe az ételt, vigyázva, nehogy túltöltsen. A rostosabb rész elől, a püré a lefolyó nyíláson fog kijönni. A préselés után a baba ízlésének megfelelően összekeverhetjük a frakciókat, hogy a kellő sűrűségű ételt kapjunk.

Ötletek: Nem kell külön főznie az ételt a baba számára, hiszen a saját részre készített ételeket (fűszerezés előtt) pürésítve adhatja a babának.

Egyszerre több adag ételt készíthet, melyeket adagonként lefagyaszthatva a későbbiekben használhat föl.

Jeges desszertek

Egyszerre könnyű, élvezetes és egészséges a magunk készítette jeges desszert. Mivel saját magunk készítjük, így biztosítható, hogy nem kerül bele sűrítőanyag, finomított cukor, és egyéb mesterséges adalék. A nagyobb gyümölcsöket fagyasztás előtt szükséges feldarabolni!

Szerelje össze a présgépet a fentebb leírtak szerint, használja a narancssárga színű préhengert. Bizonyosodjon meg róla, hogy a lé- és a hulladékgyűjtő pohár a helyére került. Nem szükséges használni a szűrőt. A fagyasztott gyümölcs a gép elején a hulladékgyűjtő pohár irányába fog kijönni. **A jégkása készítése előtt** ajánlatos kb. 5 percig olvadni hagyni a fagyott gyümölcsöt.

Kapcsolja be a gépet, egyszerre csak néhány gyümölcsöt helyezzen be a tölcserbe. Pár másodperces szüneteket tartson, hogy a zúzott gyümölcs kitisztulhasson a csőből. Ha a gép akadozik, azonnal kapcsolja ki, és használja a szorító kulcsot a zársapka eltávolítására és távolítsa el a felesleget, mielőtt folytatná a darálást.

Húsító gyümölcsjoghurt készítéséhez adjon ¼ csésze natúr joghurtot egy csésze darált fagyott gyümölcshez. Általában nem szükséges további édesítőket használni, de egy kis mézzel, bio cukorral édesebbé tehetjük a desszertet. Izletes, egészséges és bűntudat mentes desszert!

Garancia és szerviz (kivonat): - a részletes szabályokat lásd a webshopban ASZF-ben: naturgoldhungaria.hu

- A termékre a vásárlástól számított 2 év szavatosság biztosított. A termék hibás, amennyiben nem használható rendeltetészerűen. A fogyasztó ekkor KELLÉKSZAVATOSSÁG keretein belül az eladóhoz fordulhat panaszával. Amennyiben a termék a forgalomba hozatalkor nem felelt meg a hatályos követelményeknek, vagy nem rendelkezik a leírt tulajdonságokkal, akkor a fogyasztó TERMÉKSZAVATOSSÁG keretében jogosult a forgalmazóhoz fordulni.
- Használat után azonnal mossa el és tisztítsa meg az összes használt alkatrészt.
- A garanciális ügyintézéshez szükség van az eredeti számlára vagy blokkra, és a termékre az összes tartozékával együtt. A sérülések elkerülése érdekében javasoljuk az eredeti csomagolásban történő tárolást, szállítást. Kérjük, minden esetben csatoljon hiba leírást, írja le kérését, valamint telefonos elérhetőségét is.
- Ön a vásárlással tudomásul veszi, hogy garanciális igények elbírálására a következő szerviz jogosult: NaturGoldHungaria Kft. 3531 Miskolc, Kiss Ernő utca 15/2. 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, ezért garanciális csere, javítás ebben az esetben nem kérhető.
- A szervizelés és pótalkatrész ellátás folyamatosan biztosított. Kérjük, bővebb információkért forduljon szervizünkhöz.
- A nem rendeltetészerű használatból bekövetkező sérülésekre és hibákra nem vállalunk felelősséget.

Kapcsolódó biotermékeink az egészségkúrához: ▪ NUTRI VAC vákuumrendszer – profi megoldás a facsart levek, illetve ételek hosszan friss tárolására

- NaturGold Bio gabonafű magok (tönköly-, alakor-, tönke ösbúzafű mag, őszi búza-, zöld zabfű-, zöldárpafű mag, napraforgó mag)
- NaturGold Bio gabonák főzésre, őrlésre, csiráztatásra
- Bio csiráztható földkeverékek minőségi hánsági tőzgeből
- Közel 200 féle prémium bio élelmiszer



Köszönjük, hogy a HEALTHY JUICER prést választotta! Kívánjuk, hogy használja egészséggel!
Kizárólagos forgalmazó, a teljes körű gabonafű megoldások szakértője: NaturGold Hungaria Kft

- Ismerje meg a tudatos táplálkozás prémium élelmiszereit, melyek kizárólag válogatott hazai alapanyagból készülnek!
- Az ország legnagyobb ösgabona kínálatával várjuk, a bio liszteken, tésztákon, müzlikén keresztül a snackekig. Tekintsen be webshopunkba vagy jöjjön el hozzánk személyesen. Ötletekkel, receptekkel, jó tanácsokkal is várjuk!

Szerviz, garanciális ügyintézés, pótalkatrész vásárlás: tel. +36 20/519-13-03

Email: naturgoldmintabolt@gmail.com

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

