

# HEALTHY JUICER búzafű- és zöldségprés

## Használati útmutató/garanciális tájékoztató

Speciális konyhai eszköz, elsősorban tönköly-búzafű, és leveles zöldségfélék préseléséhez.

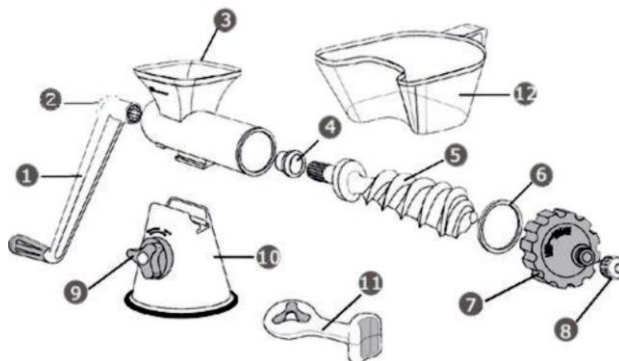
**Fontos! Kérjük, olvassa el a használati tájékoztatót a hosszú távú és biztonságos használatért!**

A prés gép háztartási célra készült, személyes napi használatra, a napi friss fogyasztású zöldséglé elkészítéséhez.

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.

### A kézi prés részei

1 hajtókar	8 kis lezáró fej
2 szorító gomb	9 vákuumzáró gomb
3 prérház	10 vákuum talp
4 szigetelőgyűrű hátra	11 vákuumsegítő kar
5 spirál (prérshenger) fehér	12 lé gyűjtő edény
6 szilikon tömítőgyűrű előre	13 fém szorító kampó
7 leszorító sapka	



### Összeszerelés

Húzza a szigetelő gyűrűt (4) a prérshengerre (5) az ábrának megfelelően, majd helyezze a prérházba. A tömítőgyűrűt (6) tegye a leszorító sapkába (7) és csavarja rá a prérházra, végül az elejére csavarja rá a kis leszorító fejet (8).

Az így összeállított felső prérrészt, húzza bele a vákuum talpon (10) található vajatba, addig, amíg megakad. *Fontos figyelni az alábbiakra:*

- a tömítőgyűrűt (6) pontosan helyezze a leszorító sapkába (7), ugyanis ha elmozdul, az a prés nem megfelelő működését, meghibásodását okozhatja; a friss lé kicsuroghat, és egyes elemek kophatnak, eltörhetnek.
- a vákuum záró gomb (9) a nyitott /RELEASE/ állásban legyen, mielőtt a felső prértestet a vákuum testbe helyezi;
- kérjük, figyeljen a leszorító sapka (7) bal menetirányú, azaz az óramutató járásával ellentétes irányú tulajdonságára, melyet a rajta található – LOCK-zárt illetve RELEASE-nyitott – feliratok is segítenek;

#### Használatba vétel előtt

- a kis lezáró fej (8) használata még erőteljesebb nyomóerőt hoz létre a préselés folyamán (leveles és rostos zöldségeknél, mint petrezselyem illetve búzafű préselések). A legtöbb gyümölcs és zöldség préselések a kis lezáró fejet nem szükséges használni;
- ha Ön igen kemény zöldséget, mint répa, cékla vagy nagy mennyiségű tönköly búzafüvet présel, ajánljuk a fém leszorító kampó használatát is a talp rögzítéséhez;
- kérjük, ügyeljen arra, hogy a préselés helye tiszta és száraz legyen;
- helyezze a prést az asztalra, a szélétől számított kb. 5 cm-re úgy, hogy a leszorító sapkás vége az asztal belseje felé nézzen;
- a vákuum segítőkarral (11) képezzen vákuumot oly módon, hogy a vákuum lezáró gombot (9) fordítsa a LOCK (zárás) irányba. Ha szükséges illessze fel a fém szorító kampót is, mellyel stabilabb állást biztosít;
- sima felületű asztalra helyezze a prést, mint műanyag, üveg, kerámia vagy fém.

Illessze a hajtókart a felső részbe a műanyag vajatok segítségével, majd teljesen tekerje rá a szorító gombot (2) a törés, meghibásodás elkerüléséhez.

**FIGYELEM! A kipréselt lé hátul, a hajtókar alatti részen fog kifolyni,** ezért oda kell helyezni a lé gyűjtő poharat (12) az ábrán látható irányból. Szükséges még egy tányért vagy edényt helyezni a gép elejére, amire a leszorító sapkán át távozó száraz présmaradvány fog kerülni.

### Használat

- vágja kisebb darabokra, hasábokra a zöldséget vagy szedje kisebb csokorra a tönköly-búzafüvet. Adagolja a prérház tetején található garatba azokat, majd a vákuumsegítő kar homorú felével nyomja lefelé;
- **ne erőltesse!** Ha túl sok levél, gabonafű vagy zöldség kerül a présébe és megakad, megszorul a testben, tekerje a hajtókart az óramutató járásával ellentétes irányba, míg az összeragadt részek fellazulnak;
- ennek elkerülése érdekében ne töltsön túl sok, illetve túl nagy darabokat a présbe, vágja azokat kisebb darabokra;
- a préselés végén szintén tekerjen néhány fordulatot hátrafelé, így a maradék présben lévő lé is kifolyik hátra;
- a prés dobozában talál egy szorítókulcsot is a lezáró sapka könnyebb fel- és letekerése érdekében.
- a gép túlerőltetése többek között a spirál csatlakozójának eltöréséhez vezethet!

**Figyelem! Soha ne használja ujjait vagy kezét az étel garatba juttatásához, amíg a prértest forog.**

### A prés tisztítása és tárolása

- a préselés végeztével tekerje le a hajtókart (1);
- tekerje a vákuumzáró gombot az óramutató járásával megegyező irányba, míg a talp részben a vákuum megszűnik;
- csúszassa ki a prérházat a vákuum testből. Az óramutató járásával megegyező irányban tekerje le a záró fejet és a leszorító sapkát. Ha szükséges használja a fent említett szorítókulcsot. Nedves ruhával vagy szivaccsal törölje le a vákuum testet;
- öblítse el a szétszedett részeket meleg, tisztítószeres vízben szivacsot, mosókendőt vagy puha kefét használva.
- hagyja a részeket megszáradni és tárolja azokat száraz helyen.

### Néhány jó tanács

- Ha a leszorító sapka nehezen tekerődne le, hagyja a prérházat a vákuum testen, és gyengéden próbálja meglazítani a szorító kulccsal. Ha nem megy, vegye le a vákuum testről, és áztassa be a prérházat meleg vízbe, és 5-10 perc múlva próbálja újra;
- Miközben présel, győződjön meg róla, hogy a kis leszorító fej a helyén van. Vágja kis csokrokba a tönköly-búzafüvet a fűszál aljától kb. 1-1,5 cm-re kezdve, majd helyezze a garatba a csokrot és kezdje tekerni a hajtókart, az óramutató járásával megegyező irányban;
- A búzafű száalai automatikusan a prértest köré gyűlnek a prérházban. Használja a vákuumsegítő kar homorú részét a garatba juttatáshoz, ha szükségesnek látja.

- Ha olyan zöldség vagy gyümölcs préselésére használja a prést, mint répa és alma, ajánlott kisebb darabokra vágni azokat és a fém szorítókampót használni.
- Egészsége érdekében javasoljuk, hogy csak vegyszermentes Bio Csíráztató földet, és Bio Búzafü Magot használjon, Bio Búzafüvet préseljen ki. A bizonytalan forrásból, nem ellenőrzött körülmények közül származó termékek akár műtrágyával, vegyszerekkel kezelték, és veszélyesek, mérgezőek is lehetnek. A fenti kiváló minőségű termékek beszerezhetők a téma hazai szakértőjétől a NaturGoldtól.

**Fontos:**

- Soha ne tegye forrásban lévő vízbe a prést, a vákuum testet pedig csak nedves tiszta szivaccsal, törlőkendővel tisztítsa, ne áztassa.
- Mikor búzafüvet és zöldséget présel, - melyek igen kemények lehetnek, - ha szükséges szorítsa meg jobban a leszorító sapkát a kézi tekerővel, az óramutató járásával ellentétes irányba.
- Mindig apró darabokba vágja az ételt és úgy rakja a présbe.
- Ez a gép kizárólag háztartási célra használható. Kifejlesztésénél az volt a fő szempont, hogy napi használat esetén az egy személy számára szükséges frissen elfogyasztandó búzafü- vagy zöldséglé gyors és egyszerű elkészítését biztosítsa tartósan és megbízhatóan hosszú éveken keresztül. Ezen túlmenően a prés körültekintő használatával több személyt is képes kiszolgálni. Vigyázat! A gép hőre lágyuló műanyagból készült. Nagy hő, például a folyamatos üzemelés közben sűrűlódás hatására fellépő hő rongálhatja, deformálhatja a prés egyes alkatrészeit. Ügyeljen rá, hogy a gép melegedése esetén, illetve nagyobb mennyiségek préselése közben tartson megfelelő szüneteket.

**Garancia és szerviz:**

- A termékre a vásárlástól számított 2 év szavatosság biztosított. A termék hibás, amennyiben nem használható rendeltetésszerűen. 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, eredeti csomagolásával együtt. Kérjük, minden esetben csatoljon hiba leírást, írja le kérését, valamint telefonos elérhetőségét is.
- Ön a vásárlással tudomásul veszi, hogy TERMÉKSZAVATOSSÁG keretében a garanciális igények elbírálására, és a garanciális javításra a következő szerviz jogosult: NaturGoldHungária Kft. 3531 Miskolc, Kiss Ernő utca 15/2. Erre a címre kell eljuttatni a javítandó terméket, majd a javított termék átvétele is itt lehetséges.
- A nem háztartási célú vásárlás illetve használat esetén garanciális igény nem érvényesíthető.
- A garancia elvesztésével jár a szakszervizen kívüli bármilyen javítási kísérlet, illetve a jó gazda módjára a felhasználótól elvárható tisztítás, állapotmegóvás elmaradása, és a nem rendeltetésszerű használatból (túlzott megerőltetésből fakadó törés, hosszú folyamatos működtetés miatti túlmelegedés) eredő meghibásodások.
- Az alkatrészekeken 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.

**Kapcsolódó termékeink a teljes körű egészségkúrához:**

- HEALTHY SPROUTER csíráztató tálca – a biztos megoldás búzafükhöz, és akár 8 különböző mag egyidejű csíráztatásához
- HEALTHY JUICER electric „Élő enzim prés” – a rendkívül sokoldalú elektromos búzafü- zöldség- és gyümölcsprés
- NUTRI VAC a reformkonyhák vákuumrendszere – a tökéletes megoldás a friss búzafü, és az ételek hosszan friss tárolására
- KOJU kézi búzafü- zöldség- és gyüm.prés - BPA mentes
- KOJU 2in1 prés & konyhai multifunkciós BPA mentes eszköz – búzafü- gyümölcsprés; dió- mogyoró daráló, tésztakészítő; húsdaráló
- KOJU kézi prés gyerekeknek BPA mentes anyagokból – egy vidám, könnyen használható eszköz, hogy a gyerekek örömet leljenek benne
- NaturGold Bio tönköly búzafü mag, alakor ösbúzafü mag, ösdurum búzafümag, zöldárpaü mag, zöldzabü mag, napraforgó mag
- Bio csíráztató földkeverék gabonafüvek és zöldségfélék vegyszermentes termesztéséhez
- + több mint 150 félé hazai termesztésű, saját előállítású prémium minőségű NaturGold bio élelmiszer

Köszönjük, hogy Ön is a világ legnépszerűbb búzafüprését választotta! Kívánjuk, hogy használja egészséggel!  
Kizárólagos forgalmazó, a gabonafüvek szakértője:



NaturGold Hungária Kft 3531 Miskolc, Kiss Ernő u. 15/2. Tel: 20/519-1303 [naturgoldmintabolt@gmail.com](mailto:naturgoldmintabolt@gmail.com)

- Ismerje meg a tudatos táplálkozás prémium élelmiszereit, melyek kizárólag válogatott hazai alapanyagból készülnek!
- Az ország legnagyobb kínálatával várjuk, a tönköly búzafü magtól kezdve, a bio liszteken, tésztákon, müzlikken keresztül a mézes puszedikig. Tekintsen be Mintaboltunkba az interneten, vagy jöjjön el hozzánk személyesen. Több mint 200 félé prémium termékünk közül válogathat, valamint ötletekkel, receptekkel, jó tanácsokkal is várjuk.



Mintabolt, szerviz, garanciális ügyintézés, pótalkatrész vásárlás:  
3531 Miskolc, Kiss Ernő utca 15/2. Tel: +36 20/ 519-1303  
valamint webáruházunkban



[www.naturgoldhungaria.hu](http://www.naturgoldhungaria.hu)



[naturgold](https://www.facebook.com/naturgold)

