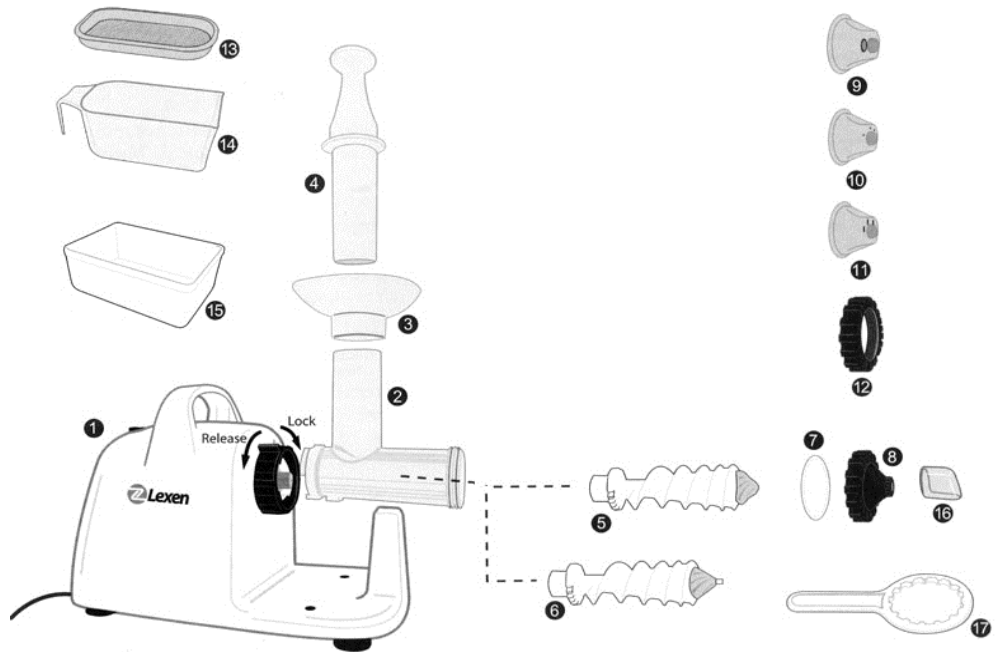


Biztonsága érdekében:

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 sérült vezetékkel vagy dugaljjal, vagy ha a készülékben üzemműködés lép fel, vagy ha leesett ill. bármilyen 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 csak háztartásokban használható
14. ellenőrizze le, hogy csak a készüléken feltüntetett áramerősségű hálózatban használja a gépet. Ellenőrizze, hogy minden tartozékot megtalálja-e a dobozban. Ha nem, akkor vegye fel a kapcsolatot az eladóval
15. a készülék telítettség érzékelővel van ellátva. Az automatika bekapcsol, ha 30 másodpercnél hosszabb ideig van elakadva a gép. Kapcsolja le 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 törlőkendő stb)
17. őrizze meg ezeket a biztonsági előírásokat

Tartozékok, alkatrészek

1. főtest
2. préház
3. tölcser
4. betoló rúd
5. búzafű prés spirál (zöld)
6. zöldség/gyümölcs spirál (sárga)
7. tömítőgyűrű
8. leszorító sapka
9. szarvacska tézta adapter
10. spagetti adapter
11. szélesmetélt adapter
12. leszorító gyűrű
13. szűrő
14. lé gyűjtő pohár
15. hulladék gyűjtő pohár
16. fröccsenés védő
17. szorító kulcs

**Összeszerelés:**

1. lépés – bizonyosodj meg róla, hogy a gép ki van kapcsolva, és a biztosító gyűrű „RELEASE” pozícióban áll. Most 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, de vigyázzon, nehogy teljesen búcsúztassa. 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 megegyező irányban, használja a szorító kulcsot a megszorításához, de ne szorítsa meg túlzottan. Megjegyzés: a szorító gyűrű nem fog jól zárni, ha a tömítőgyűrű nincs benne!
5. lépés – Helyezze rá a fröccsenés védőt a szorítógyűrűre. Tegye a lé gyűjtő poharat a préház alá, megbizonyosodva, hogy az a gumitalpakon helyezkedik el. Tegye a gép elé a hulladék gyűjtő poharat, hogy abba essen a hulladék. Csatlakoztassa a készüléket a konnektorhoz.

Szétszerelés és tisztítás

Mikor befejezte a préselést, nyomja meg a „REV” gombot néhányszor, hogy megbizonyosodjon róla, hogy a még bent lévő juice is kifolyt 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 óramutató járásának megfelelően 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 főtestet 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 részeken kevesebb folt keletkezik. Dörzsszivacs használata nem ajánlott. Egyszerűen melegvízben öblítse át a tartozékokat.

Búzafulé készítés

1.lépés – Vágjon le egy maroknyi tönköly búzafüvet, (a füvet kevésbé a mag fölött kell elvágni késsel vagy ollóval). Optimális tápértéke akkor van, ha a hosszúsága 17-25cm közötti. A friss búzafulé növesztéséhez használja a HELTHY SPROUTER csíráztató tálcát. Egészsége érdekében javasoljuk, hogy csak vegyszermentes Bio Csíráztató földet, és Bio Búzafulémagot, illetve Friss Bio Búzafüvet préseljen ki. A bizonytalan forrásból származó termékek műtrágyával, vegyszerekkel kezelték, és veszélyesek lehetnek (javasolt termékeinket megtalálja az útmutató második oldalán, további információkat pedig a www.buzafupres-csiraztatatas.hu oldalon)

2.lépés – A föld, piszok, és por eltávolítása érdekében préselés előtt öblítse le a fűszálakat majd rázza le a maradék vízcseppeket.

3.lépés – Fogjon meg egy jó ujjnyi vastagságú csokor füvet és helyezze a prés tölcserébe.

4.lépés – Nyomja meg az indító gombot és a gép automatikusan kipréseli a füvet. Több csokor fűre lesz szükség, mire megfelelő nyomás keletkezik a préházban ahhoz, hogy elkezdjen lecsorogni a búzafulé. 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 búzafulé 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 BÚZAFÜVEL, 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 csíkokra. Szerelje össze a présgépet a fentebb leírtak szerint, de használja a narancssárga színű zöldség/gyümölcs préhengert. Bizonyosodjon meg róla, hogy a lé- és a hulladék gyűjtő pohár a helyére került. Helyezzen szűrőt a lé gyűjtő tetejére, ha a pépet külön szeretné választani.

Apránként adagolja a csíkokra vágott darabokat a tölcserbe. Ne erőltesse, és ne töltse 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 lé gyűjtő 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 massa el nem kezd kifolyni. Pár másodperces szüneteket tartson, hogy a zúzott mogyoró kitisztulhasson a csőből.

A préselés után néhány csepp mogyoróolajat hozzákeverhet a sűrítményhez, hogy krémesebb állagot nyerjen. Egy kis mézet is keverhet hozzá, hogy megédesítse a házi mogyoróvaját (csészénként két kiskanálnyi javasolt). 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 fehér liszt) 3 tojás, egy teáskanál só, egy teáskanál olívaolaj. Öntse a lisztet gyűrődéskára, és a közepében alakítson ki egy kis mélyedést. Üsse 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 gyűrődéskán 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 tésztára szitáljon 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 polcainról 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 ízvilágához tudjuk igazítani az összetevőket
- friss alapanyagokból készíthetünk ételt, szemben a boltban kapható, tartósítószerrel és kemikáliákat tartalmazó termékekkel, melyek hónapokig vagy akár évekig is az üzletek polcain hevernek

Szerelje össze a présgépet a fentebb leírtak szerint, használja a narancssárga színű zöldség/gyümölcs préshengert. Bizonyosodjon meg róla, hogy a lé- és a hulladék gyűjtő 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 túltöltse. 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.

Ötlet: 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 lefagyaszta 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 zöldség/gyümölcs préshengert. Bizonyosodjon meg róla, hogy a lé- és a hulladék gyűjtő pohár a helyére került. Nem szükséges használni a szűrőt. A fagyaszott gyümölcs a gép elején a hulladék gyűjtő pohár irányába fog kijönni.

A **jégek 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 (óramutató járásának megfelelően) és távolítsa el a felesleget, mielőtt folytatná a darálást.

Hűsítő gyümölcsjoghurt készítéséhez adjon 1 csésze natúr joghurtot egy csésze darált fagyott gyümölcshöz. Általában nem szükséges további édesítőket használni, de egy kis mézzel, bio cukorral édesebbé tehetjük a desszertet. Ízletes, egészséges és büntudat mentes desszert!

Tel.: (+36) 30 495-3015

www.nektarbiobolt.hu

Köszönjük, hogy a LEXEN prést választotta! Kívánjuk, hogy használja egészséggel!