

**HEALTHY JUICER búzafű- és zöldségprés****Használati útmutató/tájékoztató**

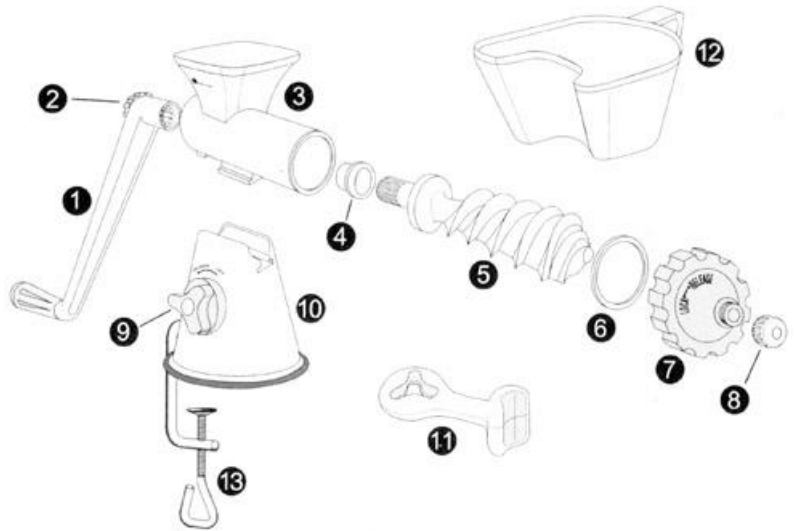
Speciálisan kifejlesztett konyhai eszköz, elsősorban tönköly-búzafű, és leveles zöldségfélék préseléséhez.

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

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

**A HEALTHY prés részei**

1 hajtókar	8 kis lezáró fej
2 szorító gomb	9 vákuum zárógomb
3 prэшáz	10 vákuum talp
4 szigetelőgyűrű	11 vákuum segítő kar
5 préstest spirál	12 lé gyűjtő pohár
6 műanyag tömítőgyűrű	13 fém szorító kampó
7 leszorító sapka	

**Összeállítás**

Húzza a szigetelő gyűrűt (4) a préstestre (5) az ábra alapján, majd helyezze a prэшázba. A műanyag tömítőgyűrűt (6) tegye a leszorító sapkába (7) és csavarja rá az eddig összeállított prэшázra, végül csavarja rá a kis lezáró fejet (8).

Az így összeállított felső présrészt, húzza bele a vákuum talpon (10) található vajatba, addig, amíg megakad.

**Fontos**

- a műanyag tömítőgyűrűt (6) pontosan helyezze a leszorító sapkába (7), ugyanis elmozdulása a HEALTHY prés nem megfelelő működését és meghibásodását okozhatja;
- a vákuum lezáró gomb (9) a nyitott /RELEASE/ állásban legyen, mielőtt a felső préstestet a vákuum testbe helyezi;
- kérjük, figyeljen a lezáró sapka (7) bal menetirányú, azaz az óra mutató járásával ellentétes irányú tulajdonságára, melyet a rajta található – LOCK-zárt illetve RELEASE-nyitott – feliratok is segítenek;
- Végül a kis lezáró fej (8) használata még erőteljesebb nyomóerőt hoz létre a préselés folyamán (leveles és rostos zöldségeknél, mint petrezselyem, illetve búzafű préselésekor). A legtöbb gyümölcs és zöldség préselésekor a kis lezáró fejet nem szükséges használni;
- ha Ön igen kemény zöldséget, mint répa, cékla vagy nagy mennyiségű tönköly búzafűvet présel, ajánljuk a fém leszorító kampó használatát is a vákuum talp mellett;
- 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 kipréselt lé hátul, a hajtókar alatti részen fog kifolyni,** amihez oda kell helyezni a lé gyűjtő poharat (12). Szintén szükséges még egy tányér, amelyre a gép elején, a leszorító sapkánál távozó száraz présmaradvány fog kerülni.

**Használat**

- vágja kisebb darabokra, hasábokba a zöldséget vagy kisebb csokorba a tönköly-búzafűvet. Tegye a prэшáz felső részén található garatba azokat, majd a vákuum segítő kar homorú felével nyomja lefelé;
- ha túl sok levél, búzafű vagy zöldség került volna a présgépbe és megakadna 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 még mindig a présben lévő lé is kifolyik;
- a HEALTHY prés dobozában talál egy kézi tekerőt is a lezáró sapka könnyebb fel- és letekerése érdekében.

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

## **A HEALTHY prés tisztítása és tárolása**

- a préselés végeztével tekerje le a hajtókart (1);
- tekerje a vákuum záró gombot az óramutató járásával megegyező irányba, míg a talp részben a vákuum megszűnik;
- csúsztassa 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 kézi tekerőt. Nedves ruhával vagy szivaccsal törölje le a vákuum testet;
- öblítse el a szétszedett részeket meleg, tisztítószerez vízben szivacsot, mosókendőt vagy puha kefét használva.
- gondosan őrizze meg a műanyag tömítőgyűrűt és a kis lezáró fejet.
- 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 kézi-tekerővel. Ha nem megy, vegye le a vákuum testről, és áztassa be a prérházat meleg vízbe;
- 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 szálai automatikusan a préstest köré gyűlnek a prérházban. Használja a vákuum segítő kar homorú részét a garatba juttatáshoz, ha szükségesnek látja.
- Ha olyan zöldség vagy gyümölcs préselésére használja a HEALTHY 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 Búzafű Magot, illetve Friss Bio Búzafüvet préseljen ki. A bizonytalan forrásból származó termékek műtrágyával, vegyszerekkel kezelték, és veszélyesek lehetnek

### *Fontos:*

- Soha ne merítse forrásban lévő vízbe a prést, a vákuum testet pedig csak nedves tiszta szivaccsal vagy törlőkendővel tisztítsa
- Mikor búzafüvet és zöldséget présel, melyek igen kemények lehetnek, ha szükséges szorítsa még jobban a leszorító sapkát a kézi tekerővel, az óramutató járásával ellentétes irányban.
- Mindig apró darabokba vágja az ételt és úgy rakja a présbe.

**A Nektár Bioboltban lehetőség van friss búzafű vásárlására is!**

**1092 Bp. Ferenc krt. 42 Tel.: 217-3510**

**[www.nektarbiobolt.hu](http://www.nektarbiobolt.hu)**

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