

Z-Star kézi búzafűprés

Használati utasítás és garancia jegy



Kérem a használati utasítást jól megőrizni,
mert egyben tartalmazza a garancia jegyet is!

Mérlegen az egészség!



Kézi búzafűprés használati utasítás

Gratulálunk a döntéséhez, hogy megvásárolta az új fejlesztésű Z-Star kézi búzafűprést. A hagyományos préscsiga technológiával készített Z-Star garantálja Önnek a füvek, zöldség és gyümölcsök levének tökéletes kinyerését.

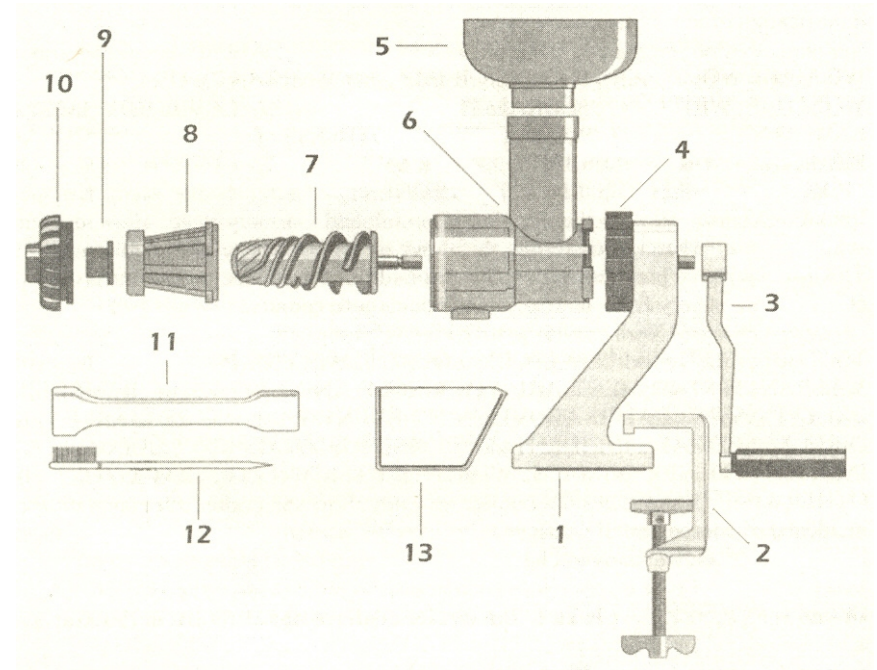
Aktíválja az Ön présgépét:

A búzafű életfontosságú tápanyagokat tartalmaz az emberi szervezet számára. Segít a felgyülemlett, lerakódott mérgeanyagok eltávolításában és tisztítja a veséket. A búzafű és árpa-fű leve egy nagyszerű kiegészítője az egészséges élelmiszereknek. A préselt levét fogyaszthatjuk tisztán kb 0,1-0,2 liter mennyiségben üres gyomorral lassan kortyolgatva, vagy belekeverheti más levekbe is. Fogyassza a búzafű levét naponta. Észre fogja venni, hogy jobb lesz a közérzete és több életerőt nyer a napi tevékenységeihez.

Megnevezés	Kézi búzafűprés
Típus	Z-510
Méret	110mm x 205mm x 345mm
Súly	2 kg

Forgalmazza: Krassza és Társai Kft.
1119 Budapest, Hadak útja 65/b
Tel./Fax: 06-1/ 204-4180
Mobil: 06-70/ 516-8999
Internet: www.egeszseges-elet.hu
E-Mail: egeszseges-elet@freemail.hu

Alkatrész lista



- 1 Alumínium tartóváz
- 2 Leszorító csavar
- 3 Hajtókar
- 4 Gyümölcsprésház rögzítő csavar
- 5 Betöltő tölsér
- 6 Gyümölcsprésház
- 7 Présesiga
- 8 Szűrő
- 9 Rost kieresztő betét - Búzafü préselésnél ki kell venni!
- 10 Szűrőt rögzítő csavar
- 11 Tömőfa
- 12 Tisztító kefe
- 13 Lé felfogó kanna

A Z-Star kézi prés összeszerelése

- 1 Helyezze az alumínium vázat (1) az asztal szélére, vagy más stabil felületre amit át ér a rögzítő csavar.
- 2 A rögzítő csavart (2) helyezze az alumínium váz kivágott részébe, majd a menetes szár tekerésével rögzítse a kívánt felülethez.
- 3 Helyezze a préscsigát (7) és dűgja át hatszögletű meghajtó tengellyel befelé a gyümölcs préházon (6) koppanásig.
- 4 Helyezze a szűrőt (8) a préscsiga (7) végére majd zárja el a szűrőt a gyümölcs préházon (6) a rögzítő riglivel (10) balra csavarva.
- 5 Ha kész az összeállított szerkezet, dugjuk rá a hatszögletű kiképzésű préscsigán (7) található tengelyt az alumínium ház (1) erre kiképzett hatszögletű hüvelyébe, majd rögzítsük meg az egészet az alumínium házon található rögzítő csavarral (4).
- 6 Helyezze a betöltő tölcsért (5) a gyümölcs préházra (6).
- 7 Tegye fel a meghajtó kart (3) a hatszögletű kiképzésű tengelyre az alumínium házon (1).
8. Tegye a lé kannát (13) a lékieresztő nyílás alá és egy másikat a rostnak.

A készülék garanciális javítását a kereskedő végzeteti.
Meghibásodás esetén kérjük személyesen visszajuttatni a kereskedőhöz a hibás készüléket, vagy az alkatrészt-részeket az itt található garancia jeggyel együtt.

JÓTÁLLÁSI JEGY

Z-Star kéziprés...Típusú.....gyártási számú, a Magyar Köztársaság területén vásárolt termékre a vásárlás (üzembe helyezés) napjától számított 12 hónapig terjedő, a 151/2003. (IX.22.) Kormányrendelet szerint kötelező jótállást vállalunk, a jótállás a fogyasztó törvényből eredő jogait nem érinti, és nem korlátozza.

Forgalmazó neve, címe:

Gyártó neve, címe:

Importáló neve, címe:



Szerviz neve:Munkaidőszám.....200.....hó.....nap
.....200.....hó.....nap	Eladó szerv:
/P.H./ Alíráás	/P.H./ Alíráás

Fontos tudnivalók a garanciáról

1. A fogyasztó jótállási igényét a jótállási jeggyel érvényesítheti, ezért azt őrizze meg.
2. Követelje meg a forgalmazótól a vásárlás napjának pontos feltüntetését a jótállási jegyen.
3. Elveszett jótállási jegyet nem tudunk pótolni.
4. Jótállási javítást csak érvényes jótállási jegy alapján végezhetnek a kijelölt szervizek.
5. A jótállási jegyen történt bármilyen javítás, törlés vagy átírás, valótlan adatok bejegyzése, a jótállási jegy érvénytelenségét vonja maga után.
6. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása vagy a fogyasztó részére történő átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettségvállalás érvényességét.

A fogyasztót a jótállás alapján megillető jogok:

A fogyasztót a Polgári Törvénykönyvről szóló 1959. évi IV. Törvény 306-310.§-aiban, valamint a 49/2003. (VII.30.) GKM rendeletben meghatározott jogok illetik meg:

(1) Hibás teljesítés esetén a fogyasztó

a, elsősorban - választás szerint - kijavítást vagy kicserélést követelhet, kivéve, ha a választott jótállási igény teljesítése lehetetlen, vagy ha az a kötelezettnak a másik jótállási igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményeznek, figyelembevéve a szolgáltatott dolog hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát, és a jótállási jog teljesítésével a fogyasztónak okozott kényelmetlenség;
b, ha sem kijavításra, sem kicserélésre nincs joga, vbagy ha a kötelezett a kijavítást, illetve a kicserélést nem vállalta, vagy e kötelezettségének a (2) bekezdésében írt feltételekkel nem tud eleget tenni - választás szerint - megfelelő árleszállítást igényelhet vagy elállhat a szerződéstől. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.

Ha a fogyasztó a fogyasztási cikk meghibásodása miatt a vásárlástól (üzembe helyezéstől) számított három munkanapon belül érvényesít csereigényét, a forgalmazó nem hivatkozhat aránytalan többletköltségre, hanem köteles a fogyasztási cikket kicserélni, feltéve, hogy a meghibásodás a rendeltetésszerű használatot akadályozza.

(2) A kijavítást vagy kicserélést - az áru tulajdonságaira és a fogyasztó által elvárható rendeltetésére figyelemmel - megfelelő határidőn belül, a fogyasztónak okozott jelentős kényelmetlenség nélkül kell elvégeznie.

A kötelezettnak törekednie kell arra, hogy a a kijavítást vagy kicserélést legfeljebb tizenöt napon belül elvégezze.

A kijavítás során a fogyasztási cikkbe csak új alkatrészt kerülhet beépítésre.

(3) Ha a kötelezett a dolog kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a jogosult a hibát kötelezett költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja.

A fogyasztó kinél és mikor jelentheti be jótállási igényét:

A fogyasztó a kijavítás iránti igényét a forgalmazónál, illetve a jótállási jegyen feltüntetett javítószolgálatnál közvetlenül is érvényesítheti.

A fogyasztó a hiba felfedezése után a körülmények által lehetővé tett legrövidebb időn belül köteles kifogását a kötelezettel közölni. Kellő időben közöltnek kell tekinteni a hiba felfedezésétől számított két hónapon belül közölt kifogást. A közlés késedelméből eredő kárért a fogyasztó felelős.

Meghosszabodik a jótállási idő a kijavítási időnek azon részével, amely alatt a fogyasztó a terméket nem tudta rendeltetésszerűen használni.

A jótállási és szavatossági jogok érvényesíthetőségének határideje a terméknek a jelentősebb részének kicserélése (kijavítása) esetén a kicserélt (javított) termékre (termékrészre), valamint a kijavítás következményeként jelentkező hiba tekintetében újból kezdődik.

A rögzített bekötésű, illetve 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön kézi csomagként nem szállítható termékeket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a le-és felszerelésről, valamint az el-és visszaszállításról a forgalmazó gondoskodik.

Eljárás vita esetén:

A jótállásra kötelezett a jótállás időtartama alatt a felelősség alól csak akkor mentesül, ha bizonyítja, hogy a hiba oka a teljesítés után keletkezett. A kötelezett a fogyasztó kifogásáról jegyzőkönyvet köteles felvenni, ennek másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indoklását a jegyzőkönyvben meg kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legkésőbb három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót. Ha a hiba ténye, jellege, illetve a hiba keletkezésének időponja megállapításához különleges szakértelem szükséges a fogyasztó 2004. június 30-ig a Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőségtől, azt követően a kijelölt minőségvizsgáló szervezetektől szakvéleményt kérhet. A szakvéleményezés lehetővé tétele érdekében a kötelezett fokozott együttműködésre köteles. Ennek keretében köteles a fogyasztó részére (a hiba jellegére és keletkezésének lehetséges okaira vonatkozó) álláspontjáról haladéktalanul írásbeli nyilatkozatot adni.

További vita esetén a fogyasztó a helyi Békéltető Testülethez, valamint az illetékes Városi Bírósághoz fordulhat.

A jótállási felelősség kizárása:

A jótállási kötelezettség nem áll fenn, ha a forgalmazó, vagy a kijelölt szakszervíz bizonyítja, hogy a hiba rendeltetésellenes használat, átalakítás, szakszerűtlen kezelés, helytelen tárolás, elmei kár vagy egyéb, vásárlás után keletkezett okból következett be. A rendeltetésellenes használat elkerülése céljából a termékekhez magyar nyelvű vásárlói tájékoztatót mellékelünk és kérjük, hogy az abban foglaltakat saját érdekében tartsa be, mert a leirtaktól eltérő használat, helytelen kezelés miatt bekövetkezett hiba esetén a készülékért jótállást nem vállalunk.

Használati utasítás

Préselés

1. A préselni kívánt alapanyagokat szeletelje kisebb darabokra, hogy könnyen beférjenek a betöltő tölcserbe.
2. Egyenként tegye a darabokat a készülékbe.
3. Kezdje tekerni a meghajtókart (3) az óra járásának megfelelő irányba, használva a tömőfát (11).
4. A lágyabb, puhább alapanyagtól eldugulhat a szűrő, ilyenkor adagoljon hozzá valamivel keményebb alapanyagot pl. Sárgarépa.
5. Hamarosan megjelenik a préselt lé a lé kannában.
6. A rost automatikusan távozik a készülék elején.

A Z-Star szétszerelése a használat után

1. Vegye le a betöltő tölcser (5) és a kézi hajtókart (3).
2. Tartsa az egyik kezével a gyümölcs prэшázat (6), míg a másik kezével kinyitja a gyümölcs prэшázat rögzítő csavart (4). Húzza le a komplett házat a tartó házról (1).
3. Tekerje ki a zöld szűrő tartó riglit (10) a prэшázról, vegye ki a szűrőt (8) majd húzza ki a présesigát (7) a gyümölcs prэшázból. Egyszerűbben úgy tudja kivenni, hogy présesiga tengelyét a gyümölcs prэшázat fogva az asztalhoz nyomja.
4. Ezután az asztal rögzítő csavart (2) kitekerve és a tartóházból (1) kiakasztva le tudjuk venni az asztról.

A Z-Star alkatrészeit minden használat után alaposan mossuk el

1. Feltétlen figyeljen arra, hogy minden egyes kisebb alkatrészt alaposan tisztítsa meg a hozzáadott tisztító kefével (12). A nem megfelelően tisztított, beszáradt alapanyag eltömítheti a szűrő nyílásait, amitől a további funkciók gyengülhetnek.
2. Használjon kézmeleg langyos vizet és nem túl erős mosogatószeret. Soha ne használjon forró vizet és agresszív mosogatószeret, mert az alkatrészek sérülhetnek.
3. Ha zavarják Önt az alapanyagotól való elszíneződések, akkor készítsen egy fehér borecet keveréket melynek 70% fehér borecet és 30% víz. Hagyja az alkatrészeket ázni egy éjszakát a keverékben.

Lé receptek

Téli varázs

Hozzávalók:

- * 1/2 alma
- * 1 zeller
- * 1 stangli Bok Choy (Shanghai-káposzta) vagy Kínai káposzta
- * 1 stangli Mangold
- * 5 cm uborka
- * 2 kis sárgarépa

Eredmény: 2 pohár kb.400 ml.

Adagolja az alapanyagokat felváltva a prés gépbe, utoljára a sárgarépát. Öntse át a szűrőn a kész levet.

Finom nyers étel

Hozzávalók:

- * 1 alma
- * 2 zeller
- * 1/2 fej vörös káposzta
- * 1/2 cékla
- * 1/2 citrom (héjastól)

Eredmény: 2 pohár kb.350 ml

Adagolja az alapanyagokat felváltva a prés gépbe, utoljára a zellert. Öntse át a szűrőn a kész levet..

Saláta erő ital

Hozzávalók:

- * 1 alma
- * 2 sárgarépa
- * 1/2 fej Romana saláta
- * 1/2 Lolo Rosso
- * 1/2 citrom (héjastól)

Eredmény: 2 1/2 pohár kb.500 ml

Adagolja az alapanyagokat felváltva a prés gépbe. Öntse át a szűrőn a kész levet..

Dinnyekrém

Hozzávalók:

- * 1 mézédess sárgadinnye

Eredmény: 4 pohár kb. 700 ml.

A dinnyét pucoljuk meg, de a magokat hagyjuk benne mert ettől lesz krémes a préselt lé. Ha a levet nem kívánja krémesen, távolítsa el a magokat is.

Almakrém

Hozzávalók:

- * 3 alma
 - * 20 szem mandula (vízbe áztatava pár órán át)
 - * 2 szelet friss gyömbér
 - * 1/4 citrom
- dekorációnak fahéj és citrom szeletek.

Eredmény: 500 ml

Préselje az összes alapanyagokat felváltva úgy, hogy az almát és mandulával a gyömbért pedig a citrommal. A kész levet díszítheti fahéjjal és citromkarikákkal.

Tipp: Ha teheti próbáljon az alma helyett körtét használni.

Nyers ketchup

Hozzávalók:

- * 4 érett paradicsom
- * 1 marék beáztatott szárított paradicsom (a beáztató vizet tartjuk meg, kellene fog)
- * 3 magozott datolya
- * 1 fokhagyma szem
- * 60 ml hidegen sajtolt oliva olaj
- * 1 citrom leve
- * 1/2 teáskanál tengeri só
- * friss őrölt fekete bors

Eredmény: 500 ml

Tegye bele a prés gépbe a friss és szárított paradicsomot, a datolyát és fokhagymát felváltva adagolja. Keverje hozzá az oliva olajat és citromlevet majd izlés szerint fűszerezze sóval és borssal. Ha az állaga túl sűrű, akkor adjon hozzá a beáztató léből egy keveset