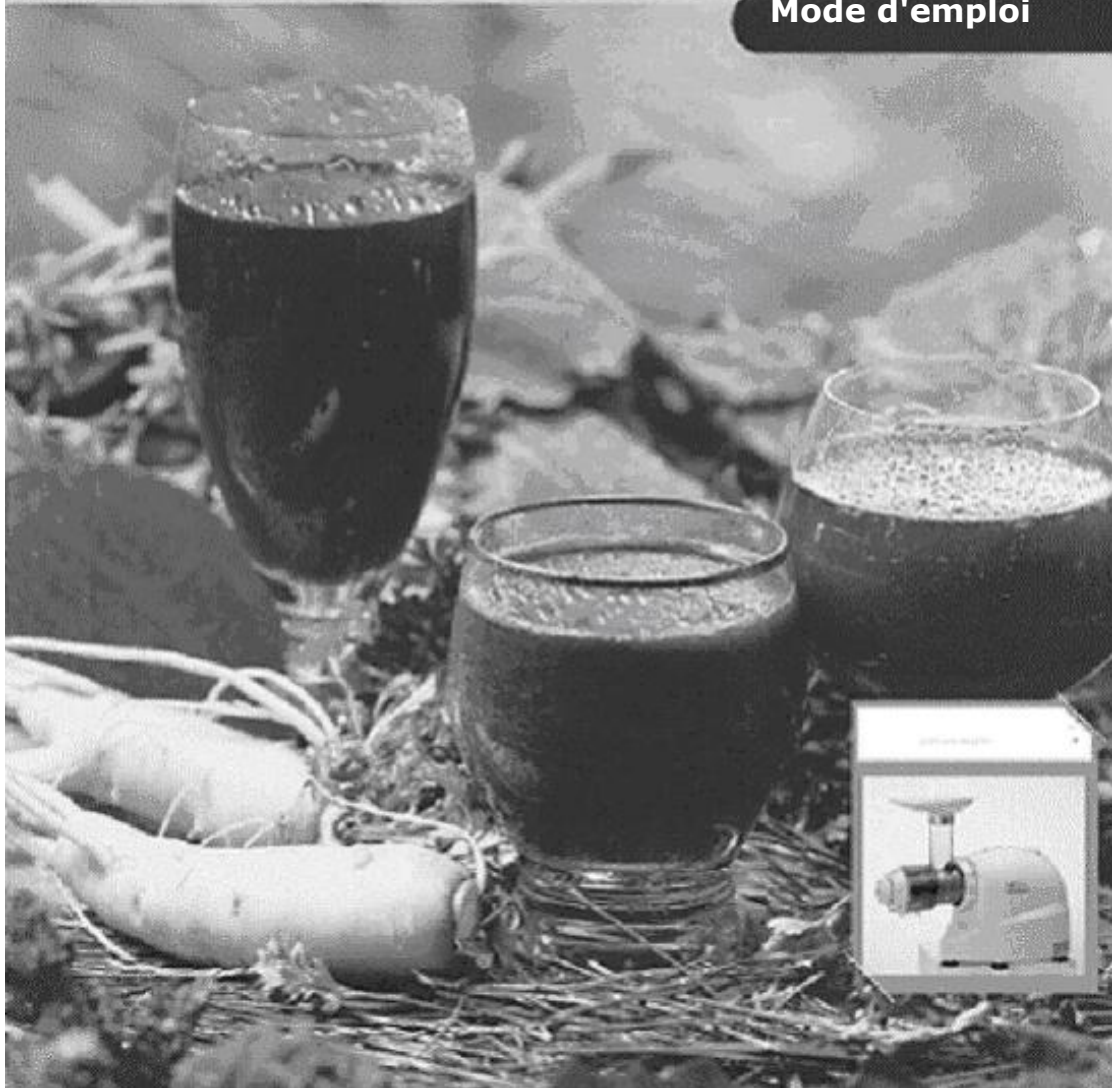


# Zenith

*Extracteur De Jus Multifonction*

**Mode d'emploi**



Manuel publié par GreaterBlue

[www.greaterblue.com](http://www.greaterblue.com)

## **Merci d'avoir choisi le Zénith 9900 !**

### **Quelques unes de ses fantastiques caractéristiques...**

- Sa vis sans fin (tarière simple) effectue un broyage à froid sans échauffement, ce qui préserve les qualités nutritives du jus bien mieux que les autres méthodes d'extraction, comme le ferait une meule de pierre traditionnelle simplement adaptée pour un usage domestique.
- Le Zénith possède une grande variété de fonctions comprenant : mélanger, émincer, extraire les jus, faire des pâtes, homogénéiser les sauces, émincer le poisson et faire des purées d'oléagineux ou de légumineuses. Tout cela rien qu'en changeant d'accessoire !
- Il opère à vitesse lente (80 tours/minute), ce qui le rend beaucoup moins bruyant que les extracteurs de type centrifuge, tout en préservant bien mieux vitamines et nutriments.
- Le Zénith a été conçu pour être facile d'utilisation, le processus de démontage, lavage, remontage et mise en route ne prenant au total que 2 minutes !

## **INDEX**

<b>Recommandations importantes .....</b>	<b>2</b>
<b>Caractéristiques du produit.....</b>	<b>2</b>
<b>Détail des pièces constitutives .....</b>	<b>3</b>
<b>Instructions d'assemblage et de nettoyage .....</b>	<b>4</b>
<b>Comment bien utiliser votre Zenith .....</b>	<b>5-6</b>

## Recommandations de sécurité importantes

L'utilisation d'appareils électrique devrait toujours respecter les consignes de sécurité suivantes, entre autres :

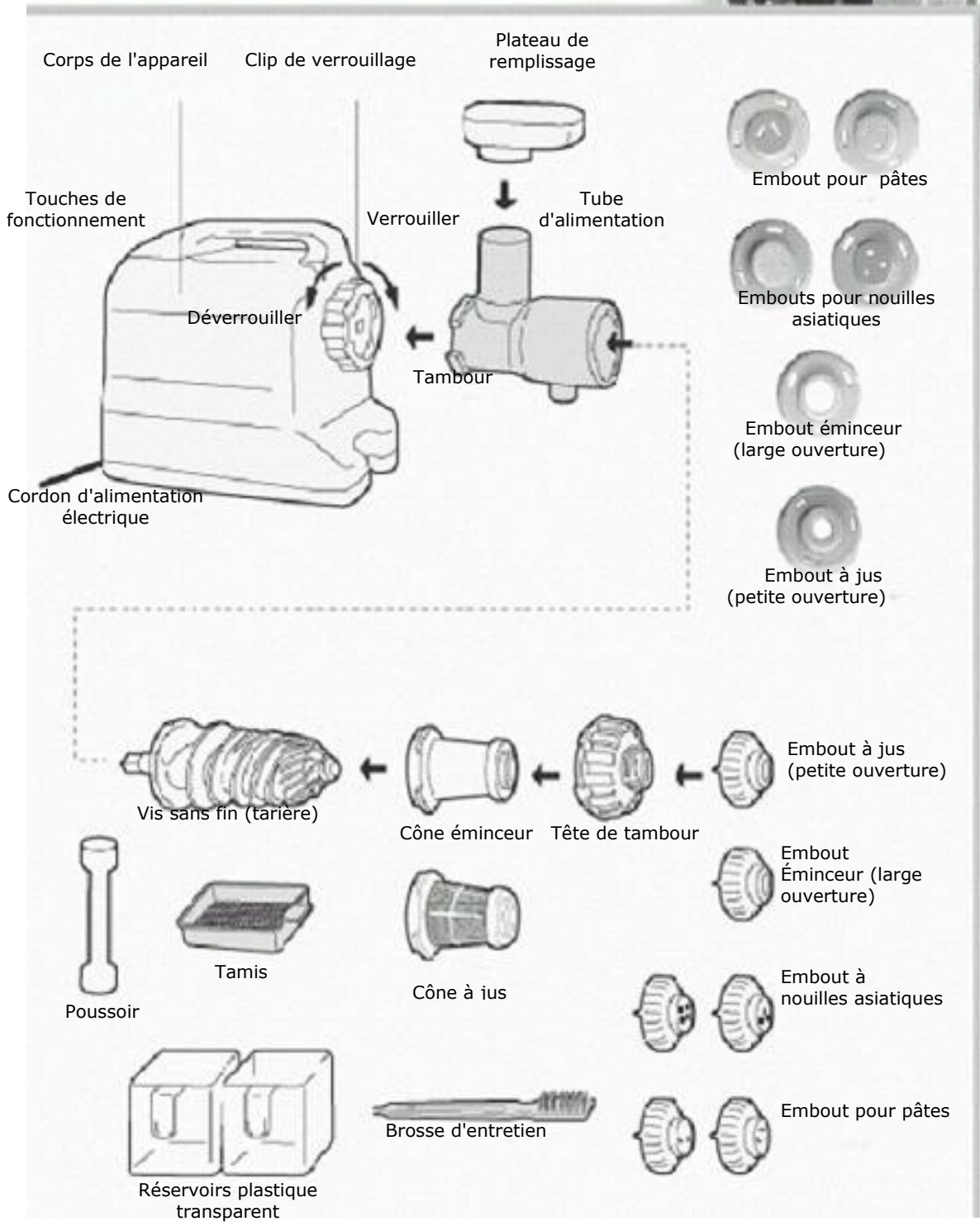
1. Lire attentivement toutes les instructions.
2. Afin d'éviter les chocs électriques, ne pas placer l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
3. Les enfants utilisant l'appareil ou se trouvant à proximité lorsqu'il est en marche doivent être placés sous la surveillance d'un adulte.
4. Débrancher l'appareil avant usage, avant démontage, remontage ou nettoyage.
5. Eviter le contact direct avec les éléments en mouvement, ne jamais introduire d'éléments à la main, toujours utiliser le poussoir.
6. Ne jamais utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche seraient endommagés, ou lorsque l'appareil présente un dysfonctionnement, qu'il est tombé ou a été endommagé d'une quelconque manière. Retourner l'appareil au SAV le plus proche afin de procéder aux réparations ou aux contrôles nécessaires.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut entraîner des dommages tels que : incendie, choc électrique, blessures, etc...
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre le long de la table ou du plan de travail.
10. Toujours s'assurer que le clip du tambour est bien verrouillé avant la mise en marche de l'appareil. Ne pas déverrouiller le clip pendant le fonctionnement.
11. Toujours placer l'appareil sur la position OFF après usage, attendre l'arrêt complet de l'appareil avant de procéder au démontage.
12. Ne pas introduire les doigts ou un quelconque objet dans l'appareil lorsqu'il est en marche. Si des aliments restent bloqués dans la chambre d'accès les faire descendre grâce à un apport supplémentaire d'aliments ou grâce au poussoir. En cas d'insuccès de cette façon, attendre l'arrêt complet de l'appareil avant de procéder au démontage afin de récupérer les aliments restants.
13. S'assurer qu'aucun objet ne se trouve à l'intérieur de l'appareil avant de le mettre en marche.
14. Certains aliments doivent être préalablement ramollis avant d'être passé dans l'extracteur. Par exemple, les amandes et autres fruits secs durs doivent tremper pendant quelques heures. La garantie ne couvre pas les dommages dus à l'appareil s'il n'est pas utilisé avec ces précautions
15. Conservez le présent manuel.

## Caractéristiques du produit

Specifications	Accessoires inclus
<b>Modèle No.</b> - #9990 <b>Poids (en livres)</b> – 6.6 kg <b>Dimensions (cm)</b> – 38 x 30.5 x 17.8 <b>Voltage</b> – 120V / 220-240V, AC, 50-60Hz <b>Consommation</b> – 160W <b>Tours par Minute</b> – 80 <b>Moteur</b> – Single Phase Induction <b>Longueur de cordon</b> – 1.5 m <b>Fusible</b> – 6A <b>Durée maximale d'utilisation continue</b> – 33 min <b>Remarques</b> – Pour usage domestique exclusivement	<b>Manuel d'utilisation</b> – 1 <b>Eminceur</b> – 1 <b>Tamis à jus</b> – 1 <b>Récipients</b> – 2 <b>Brosse pour entretien</b> – 1 <b>Poussoir</b> – 1 <b>6A Fusible (tableau inférieur)</b> – 1 <b>Accessoires de tête</b> – 6



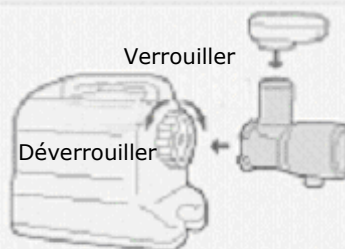
## Détail des pièces constitutives



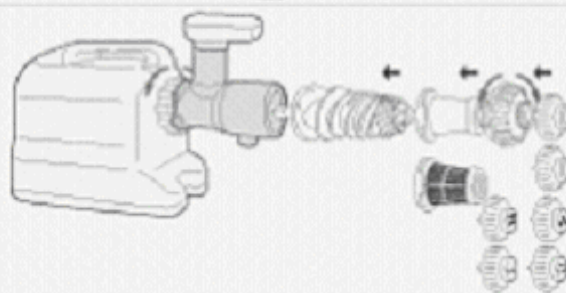
## Instructions d'assemblage et de nettoyage

### Pour usage domestique

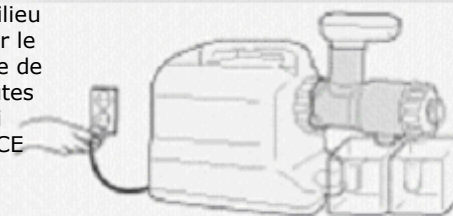
- 1** Fixer le tambour sur le corps de l'appareil et monter le plateau de remplissage.



- 2** Insérer la vis sans fin (tarière) dans le tambour jusqu'au clic de verrouillage. Insérer le cône éminceur ou le tamis à jus sur la vis sans fin. Fixer la tête de tambour à l'extrémité du tambour, verrouiller dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, verrouiller en place la tête d'accessoire désirée (embout).



- 3** Placer l'un des récipients transparents fournis sous le milieu du tambour, une fois le tamis en place, afin de récupérer le jus. Placer l'autre récipient tout au bout sous l'accessoire de tête, afin de récupérer la pulpe. Le tamis récupérera toutes les petites particules ainsi que la pulpe ou la mousse qui seront extraites. BRANCHER L'APPAREIL SEULEMENT A CE MOMENT (pour raisons de sécurité)



- 4** Presser le bouton de mise en marche [ON] et commencer à remplir la chambre d'alimentation en faisant descendre doucement les aliments placés sur le plateau de remplissage grâce au poussoir.



- 5** Après avoir utilisé l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché et démontez les éléments puis nettoyez-les avec soin. Si l'appareil n'a pas été nettoyé correctement, des aliments séchés peuvent l'obstruer et empêcher son bon fonctionnement.

- Les végétaux tels que les carottes doivent être coupés en morceaux de taille appropriée.
- Les céréales doivent être lavées et trempées avant d'être moulues, en particulier lors de la production de farines de riz trempé, que l'on mettra de préférence dans la chambre de remplissage avec un peu d'eau supplémentaire.
- Si l'appareil s'arrête en raison d'un apport excessif d'aliments, appuyer sur le bouton de mouvement inverse [REVERSE]. La vis sans fin tournera en sens inverse et au bout de quelques secondes l'appareil sera à nouveau prête à fonctionner normalement.

## Comment bien utiliser votre Zenith

**IMPORTANT:** Certains aliments doivent être préalablement ramollis avant d'être passé dans l'extracteur. Par exemple, les amandes et autres fruits secs durs doivent tremper pendant quelques heures. La garantie ne couvre pas les dommages dus à l'appareil s'il n'est pas utilisé avec ces précautions

### Sauces - Assaisonnements



Cône éminceur + embout éminceur

Pour préparer la Salsa, par exemple : mélanger piments frais, oignons, tomates, gingembre et ail, émincer le tout avec l'appareil, puis émincer à nouveau pour obtenir une texture plus fine.

### Pâtes / Nouilles



Cône éminceur + embout pour pâtes ou nouilles asiatiques

- 1) Mélanger la farine et la farine de blé dur dans une proportion de 5 pour 1 avec de l'eau de façon à obtenir une pâte légèrement collante.
- 2) Faire passer la pâte dans l'appareil à plusieurs reprises, sans aucun accessoire en place.
- 3) Extraire les pâtes (après avoir mis l'accessoire adéquat en place) et les saupoudrer de farine au fur et à mesure. Si le résultat n'est pas satisfaisant, repasser la pâte dans l'appareil.

### Batonnets de riz assaisonnés



Cône éminceur + embout éminceur

- 1) Cuire le riz à la vapeur, ajouter sel et huile de sésame
- 2) Faire passer l'appareil à deux reprises
- 3) Frire l'assaisonnement, puis frire rapidement les batonnets

### Gâteaux de riz



Cône éminceur + embout éminceur

- 1) Mélanger du riz glutineux salé cuit à la vapeur avec de l'huile de sésame.
- 2) Faire passer le riz dans la machine à deux reprises pour obtenir les gâteaux de riz collant (ou glutineux).



### Jus de légumes



Tamis à jus + embout à jus

- 1) Laver les légumes et les faire tremper 5 minutes dans l'eau.
- 2) Extraire le jus avec l'accessoire à jus en place sur la position désirée (plus serré donnera un jus plus pur et moins de pulpe)

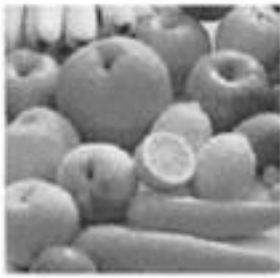


### Jus d'herbe de blé



Tamis à jus + embout à jus

- 1) Laver l'herbe de blé ou les aiguilles de pin
- 2) Extraire le jus



### Jus de fruits ou carottes



Ecran à jus + embout à jus

Lorsque l'on extrait le jus de fruits, de concombres ou de carottes, la pulpe peut parfois encore contenir du jus. Afin d'extraire le maximum de jus mélanger avec des légumes à haute teneur en fibres.

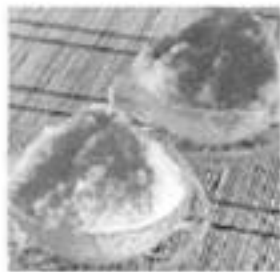


### Jus de raisins



Ecran à jus + embout à jus

Les grains de raisin contiennent habituellement des pépins susceptibles de bloquer les petits trous du tamis à jus de l'appareil, ce qui peut en diminuer le fonctionnement ou l'endommager. Il est donc nécessaire d'épépiner les raisins au préalable.



### Émincer la glace ou sorbet de fruit



Cône éminceur + embout éminceur

Lorsque vous émincez la glace ne pas trop presser le poussoir et utiliser l'embout sur la position 1.  
Pour émincer des fruits congelés, les couper en morceaux passant aisément dans le tube d'alimentation. Vous pouvez ajuster l'embout sur position 2 ou 3 pour des sorbets plus finement émincés

**Important :** - pour émincer la glace utiliser L'EMBOUT EMINCEUR ! Sinon vous pourrez endommager votre Zenith et annuler toutes garanties sur l'appareil.