

Zenith

Der Mehrzweckensafter

Betriebsanleitung



Herzlichen Glückwunsch zum neuen Entsafter "Zenith 9990"!

Einige seiner besten Eigenschaften:

- Die sich langsam drehende, kaltpressende Presskolbenschraube führt dazu, dass sehr viel mehr Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben als bei traditionellen Entsaftungsmethoden. Die Schraube arbeitet so ähnlich wie ein Mühlstein, der dem Hausgebrauch angepasst wurde.
- Der Zenith hat eine grosse Anzahl verschiedener Funktionen:
 - Obst- und Gemüsesaftpresse
 - macht Fruchtsorbets
 - Gewürzmühle (zerkleinert Gewürze wie z.B. Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Rettich)
 - Mixer
 - Fleischwolf
 - Teigwaren- und Nudelpresseund alles durch einfaches Auswechseln der Siebe und Düsen.
- Der Entsafter läuft langsam mit 80 Umdrehungen per Minute und ist dadurch viel ruhiger als schnelle Entsafter. Ausserdem trägt diese niedrige Geschwindigkeit dazu bei, wichtige Nährstoffe zu erhalten.
- Es ist sehr einfach, den Zenith auseinanderzunehmen, zu waschen und wieder zusammenzusetzen. Von einer Funktion auf eine andere umzurüsten, dauert nur wenige Minuten.

INDEX

Wichtige Sicherheitshinweise	2
Technische Informationen	2
Teileliste	3
Anleitung zum Zusammensetzen und Reinigen	4
Was man mit dem Zenith alles machen kann	5-6

Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte, beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise.

1. Lesen Sie die Anleitung.
2. Der Entsafter darf niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden, um Sie gegen elektrischen Schock zu schützen.
3. Besondere Aufmerksamkeit ist notwendig, wenn Sie das Gerät in der Gegenwart von Kindern benutzen.
4. Ziehen Sie den Stecker heraus, wenn das Gerät nicht benutzt wird, und wenn Sie es auseinandernehmen oder zusammensetzen sowie vor dem Reinigen von Teilen.
5. Vermeiden Sie die Berührung sich bewegender Teile. Benutzen Sie immer den Mörser, wenn Sie Teig oder andere Lebensmittel in den Fülltrichter hineinschieben.
6. Machen Sie niemals den Entsafter an, wenn die elektrische Schnur oder der Stecker beschädigt sind, wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert hat oder wenn der Entsafter hingefallen ist. Schicken Sie das Gerät an unser Service Center zur Überprüfung, ggf. Reparatur oder elektrischer/mechanischer Korrektur.
7. Die Benutzung von Teilen, die weder vom Hersteller empfohlen noch verkauft werden, können zu Feuergefahr, elektrischem Schock, Verletzungen und anderen Gefahren führen.
8. Benutzen Sie das Gerät nur im Haus, auf keinen Fall draussen.
9. Achten Sie darauf, dass die elektrische Schnur nicht über die Kante des Küchentisches hinaushängt.
10. Immer darauf achten, dass der Entsafter ganz sicher steht, bevor Sie ihn anstellen. Verändern Sie nichts, während er läuft.
11. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter auf "OFF" steht, wenn Sie fertig sind und dass der Motor vollkommen still ist, bevor Sie den Entsafter auseinandernehmen.
12. Niemals Finger oder andere Objekte in die Öffnungen des Entsafters stecken, während er läuft. Wenn Lebensmittelstücke festsitzen, benutzen Sie den Mörser oder ein anderes Lebensmittelstück, um das festsitzende Stück runterzuschieben. Wenn das auch nicht hilft, dann stellen Sie den Motor ab, nehmen den Entsafter auseinander und das festsitzende Stück heraus.
13. Überprüfen Sie den Fülltrichter, ob sich Dinge darin befinden, die nicht dorthin gehören, bevor Sie den Entsafter benutzen.
14. Bitte diese Sicherheitshinweise aufbewahren!

Technische Informationen

Technische Werte	Zusätzliche Teile
Model Nr. - #9990 Gewicht – 6.6 kg Masse (cm) – 38 x 30.5 x 17.8 (Länge x Höhe x Weite) Energiespannung – 120V / 220-240V, AC / 50-60Hz Leistungsaufnahme – 160W Umdrehungen per Minute – 80 Motor – Einphasige Induktion Länge der elektrischen Schnur - 1.5 m Sicherung – 6A MAX Benutzung ohne Unterbrechung – 33 min Bemerkungen – Nur für den Hausgebrauch	Betriebsanleitung – 1 Zerkleinerungssieb – 1 Saftsieb – 1 Behälter – 2 Reinigungsbürste – 1 Mörser – 1 6A Sicherung (im Boden) – 1 Extra Düsen - 6

Was man mit dem Zenith alles machen kann



Gewürzmischungen/-saucen



Zerkleinerungssieb +
Fleischwolfdüse

Zum Beispiel SALSA: Vermischen Sie Pfeffer, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch, und zerkleinern Sie es mit dem Zenith. Wenn sie die Salsa noch feiner möchten, wiederholen Sie einfach den Prozess.



Pasta / Nudeln



Zerkleinerungssieb + Düse für
Band- oder Fadennudeln

- 1) Vermischen Sie Mehl und Farina (Mehl aus Weizen, Nüssen und Kartoffeln) im Verhältnis 5:1, um einen etwas angedickten Teig zu machen.
- 2) Schieben Sie den Teig in den Fülltrichter.
- 3) Wenn die Nudeln aus der Düse kommen, streuen Sie etwas Mehl auf die Nudeln. Falls die Nudeln nicht glatt sind, schieben Sie sie einfach noch mal in den Fülltrichter.



Gewürzte Reisstangen



Zerkleinerungssieb +
Fleischwolfdüse

- 1) Dämpfen Sie Reis mit Salz und Sesamöl
- 2) Schieben Sie den Reis zweimal durch den Fülltrichter, um Reisstangen zu erhalten.
- 3) Zuerst Gewürze braten, dann die Reisstangen – aber nur sehr kurz.



Reiskuchen



Zerkleinerungssieb +
Fleischwolfdüse

- 1) Dämpfen Sie 'klebrigen' Reis mit Salz und Sesamöl
- 2) Schieben Sie den Reis zweimal durch den Fülltrichter, um Reiskuchen zu erhalten.

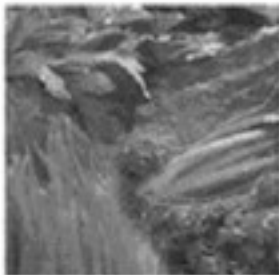


Gemüsesaft



Saftsieb + Saftdüse

- 1) Gemüse säubern, 5 Minuten in Wasser einweichen.
- 2) Bevor Sie den Saft machen, stellen Sie die Saftdüse auf die gewünschte Position ein (je fester die Saftdüse, je feiner ist der Saft).

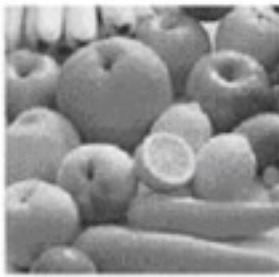


Weizengrasssaft



Saftsieb + Saftdüse

- 1) Weizengras waschen (Kiefernadeln können zur Geschmacksvefeinerung beigelegt werden).
- 2) Saft machen.



Obst- und Karottensaft



Saftsieb + Saftdüse

Wenn der Saft aus Früchten und Gemüse herausgezogen wird, enthält er noch etwas Frucht- oder Gemüsefleisch. Wenn Sie den Saft davon befreien wollen, legen Sie das Sieb über den Behälter, in dem der Saft aufgefangen wird.

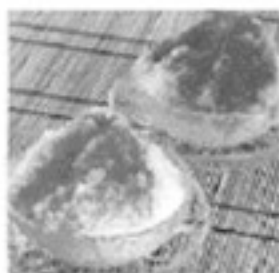


Traubensaft



Saftsieb + Saftdüse

Weintrauben haben normalerweise Kerne, die die kleinen Löcher des Saftsiebes verstopfen könnten, was zum Motorstillstand und -schaden führen könnte. Deshalb nehmen Sie besser vorher alle Kerne heraus.



Eis und gefrorene Früchte



Zerkleinerungssieb + Fleischwolfdüse

- Wenn Sie Eis zerkleinern, muss die Fleischwolfdüse auf 1 stehen und das Eis langsam und sanft mit dem Mörser gedrückt werden. - Wenn Sie gefrorene Früchte zu Speiseeis verarbeiten, schneiden Sie die Früchte in kleine Stücke, so dass sie in den Fülltrichter passen. Sie können die Fleischwolfdüse auf 2 oder 3 stellen, wenn Sie Sorbet machen möchten.

Achtung: Wenn Sie Eis zerkleinern, müssen Sie die Fleischwolfdüse benutzen! Wenn Sie das nicht tun, verlieren Sie die Garantie auf die Erstzteile.