

Z-Star® Z-710

Hand-Saftpresse

Manual Juicer

Presse-jus à main

Bedienungsanleitung

User's Manual

Mode d'emploi



**Mit Rezepten von
Elysa Markowitz**

**With recipes from
Elysa Markowitz**

**Avec des recettes signées
Elysa Markowitz**

Importeur & Service-Center

Importeur & Centre de Service



Zum Fruchthof 7a
21614 Buxtehude
Tel: 04161/51 16 0 (Mo-Fr: 8-18 Uhr)
Fax: 04161/51 16 16
naturkost@keimling.de
www.keimling.de



Tel: 01/31 91 262 (Mo-Fr: 8-18 Uhr)
naturkost@keimling.at
www.keimling.at



Tel: 0800 534 654 (Gratisnummer)
naturkost@keimling.ch
www.keimling.ch



Tel: 0 800 009 051 (numéro vert en France)
naturelle@keimling.fr
www.keimling.fr



Phone: +49 4161/51 16 0
Fax: +49 4161/51 16 16
service@keimling.eu
www.keimling.eu

Bitte halten Sie das Kaufdatum und die Seriennummer des Gerätes bereit. Die Nummer ist unterhalb des Gerätes angebracht.

Please keep the date of purchase and the serial number of the appliance handy. This number is found on the bottom of the appliance.

Importeur & Service-Center

Importeur & Centre de Service



Zum Fruchthof 7a
21614 Buxtehude
Tel: 04161/51 16 0 (Mo-Fr: 8-18 Uhr)
Fax: 04161/51 16 16
naturkost@keimling.de
www.keimling.de



Tel: 01/31 91 262 (Mo-Fr: 8-18 Uhr)
naturkost@keimling.at
www.keimling.at



Tel: 0800 534 654 (Gratisnummer)
naturkost@keimling.ch
www.keimling.ch



Tel: 0 800 009 051 (numéro vert en France)
naturelle@keimling.fr
www.keimling.fr



Phone: +49 4161/51 16 0
Fax: +49 4161/51 16 16
service@keimling.eu
www.keimling.eu

Bitte halten Sie das Kaufdatum und die Seriennummer des Gerätes bereit. Die Nummer ist unterhalb des Gerätes angebracht.

Please keep the date of purchase and the serial number of the appliance handy. This number is found on the bottom of the appliance.

Inhaltsverzeichnis

Index (english)

Table des matières (français)

Bedienungsanleitung 4

Users Manual (english). 20

Mode d'emploi (français) 36

Achtung / Attention



Vor Gebrauch Anleitung lesen.

Read instructions before using.
Lisez mode d'emploi avant usage.



Gerät nicht in Wasser tauchen.

Do not immerse into water.
Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.



Wenn nicht in Betrieb, Stecker ziehen.

Unplug when not in use.
Débranchez l'appareil après utilisation.

Z-Star® Z-710 Hand-Saftpresse

Bedienungsanleitung

Deutsch



Z-Star® Z-710 Hand-Saftpresse

Inhaltsverzeichnis

Importeur & Service-Center	2
5 Minuten für Ihre Sicherheit	6
Übersicht der Einzelteile	8/9
Aufbau- und Bedienungshinweise	10/11
Z-Star® Z-710 zusammenbauen und betriebsfertig machen	10
Entsaften	11
Z-Star® Z-710 nach Gebrauch auseinander bauen	11
Z-Star® Z-710 Einzelteile nach jedem Gebrauch sorgfältig reinigen	11
Problembehebung	12
Rezepte für Säfte	13
Winterzauber	13
Köstlicher Rohkost-Digestif	13
Salat-Power-Trunk	13
Melonencreme	13
Rezepte für Saucen	14
Apfelcreme	14
Rohkost-Ketchup	14
Rezepte für Snacks	15
Kürbiskern-Creme	15
Mandeltraum	15
Rockin' Roggen Sticks	15
Rezepte für Sorbets	16
Tropenzauber	16
Erdbeerwirbel	16
Garantie-Erklärung	17
Technische Daten	18

5 Minuten für Ihre Sicherheit

5 Minuten sollte sie Ihnen wert sein, Ihre Sicherheit! Länger dauert es nicht, unsere Sicherheitshinweise durchzulesen.

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Anleitung:



Gefahr!

Hohes Risiko. Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.



Achtung!

Mittleres Risiko. Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.



Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten!

Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen sensorischen oder mentalen Fähigkeit oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

5 Minuten für Ihre Sicherheit



Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Sorgen Sie dafür, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.



Verletzungsgefahr!

Stellen Sie sicher, dass alle Teile der Saftpresse fest an ihrem Platz sitzen, bevor Sie das Gerät benutzen. Benutzen Sie ausschließlich die mitgelieferten Einzelteile.

Während das Gerät in Betrieb ist:berühren Sie auf keinen Fall sich bewegende Teile.

Versuchen Sie nicht, das Gerät auseinander zu bauen.

Achten Sie darauf, niemals mit den Fingern oder Gegenständen wie Löffel, Messer oder anderen Küchengeräten in die Einfüllöffnung oder andere Öffnungen des Gerätes zu gelangen. Verwenden Sie den mitgelieferten Stopfer, um blockiertes Pressgut im Einfüllschacht herunter zu drücken.

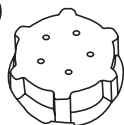
Entfernen Sie nur die Teile, die für den normalen Betrieb des Gerätes oder zur Reinigung des Entsafters notwendig sind.

Übersicht der Einzelteile

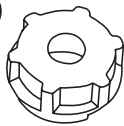
12



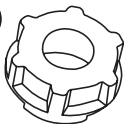
13



14



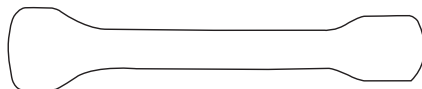
15



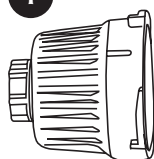
17



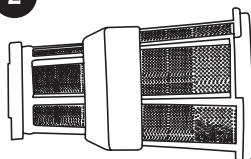
16



1



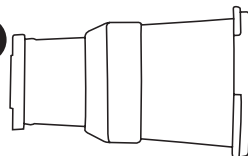
2



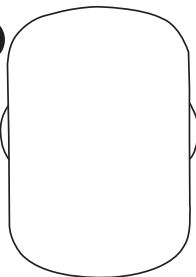
3



9



18



1 Verriegelungskappe (Art.-Nr. 50565)

2 Sieb-Einsatz (Art.-Nr. 50540)

3 Press-Schnecke (Art.-Nr. 50547)

4 Entsaftungsgehäuse (Art.-Nr. 50562)

5 Einfülltrichter (Art.-Nr. 50563)

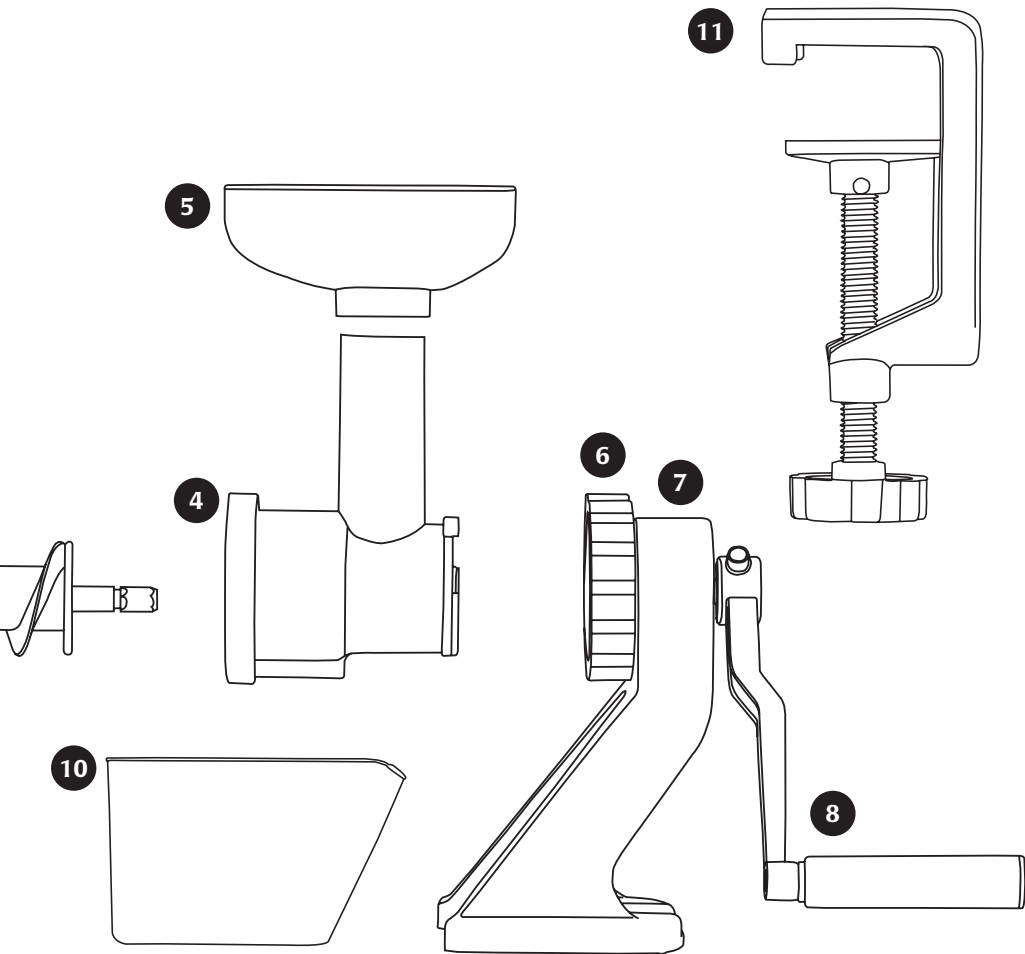
6 Verriegelungsring (Art.-Nr. 52946)

7 Sockel (Art.-Nr. 52943)

8 Handkurbel (Art.-Nr. 52945)

9 Pürrier-Einsatz (Art.-Nr. 50542)

10 Saft-Auffangbehälter (Art.-Nr. 52940)



- 11 **Tischklemme** (Art.-Nr. 52944)
- 12 **Fettuciniaufsatz** (Art.-Nr. 50544)
- 13 **Spaghettiaufsatz** (Art.-Nr. 50541)
- 14 **Entsaftungsaufsatz** (Art.-Nr. 50549)
- 15 **Püreriaufsatz** (Art.-Nr. 50545)

- 16 **Stopfer** (Art.-Nr. 50463)
- 17 **Reinigungsbürste** (Art.-Nr. 50471)
- 18 **Trichter-Abdeckung** (Art.-Nr. 50567)

Aufbau- und Bedienungshinweise

Z-Star® Z- 710 zusammenbauen und betriebsfertig machen

1. Stellen Sie den Sockel (7) an eine Tischkante oder eine ähnlich feste Kante, an der Sie die Saftpresse befestigen möchten.
2. Schieben Sie die Tischklemme (11) in die rechteckige Aussparung am Sockelboden (7) und haken Sie den Zahn der Tischklemme (11) in den ausgestanzten Spalt.
3. Schrauben Sie den Sockel (7) gegen den Uhrzeigersinn mit der Flügelschraube der Tischklemme (11) fest, bis er richtig festgeklemmt ist.

(Bei der ersten Benutzung können Sie die Schritte 4. und 5.1 überspringen, weil die Einzelteile bereits zusammen gesetzt sind.)

4. Setzen Sie die Press-Schnecke (3) in das Entsaftungsgehäuse (4) und schieben Sie sie mit dem sechseckigen Schaft durch die kleine Öffnung, bis die Press-Schnecke (3) an das Gehäuse-Ende stößt. Verschließen Sie das Entsaftungsgehäuse (4) mit dem grünen Verriegelungsring, indem Sie den Verriegelungsring gegen den Uhrzeigersinn drehen.
5. Wählen Sie je nach gewünschter Anwendung den Sieb-Einsatz (2) oder den Pürrier-Einsatz (9).

5.1 Der Sieb-Einsatz (8) ist für das Entsaften von Obst, Gemüse, grünen Blättern, Gräsern und Kräutern geeignet. Schieben Sie den Sieb-Einsatz durch die vordere Öffnung des Entsaftungsgehäuses (4) auf die Press-Schnecke (3). Setzen Sie die Verriegelungskappe (1) auf und verriegeln Sie diese durch eine Drehung gegen den Uhrzeigersinn. Setzen Sie nun den Entsaftungs-Aufsatz (14) auf die Verriegelungskappe (1) und befestigen Sie diesen ebenfalls durch eine leichte Drehung gegen den Uhrzeigersinn.

5.2 Der Pürrier-Einsatz (9) eignet sich für die Herstellung von Eis, Trockenfrucht-Konfekt, Brotsticks, Nudelteig, Mahlen frischer Gewürze wie Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln sowie zum Musen von Obst und Gemüse. Leckere Rezeptideen finden Sie im Kapitel „Rezepte“.

- a) Schieben Sie den Pürrier-Einsatz (9) durch die vordere Öffnung des Entsaftungsgehäuses (4) auf die Press-Schnecke (3). Setzen Sie die Verriegelungskappe (1) auf und verriegeln Sie diese durch eine Drehung gegen den Uhrzeigersinn.
 - b) Setzen Sie nun den Pürrieraufsatz (15) oder einen der beiden Pasta-Aufsätze (12 + 13) auf die Verriegelungskappe (1) und befestigen Sie diesen ebenfalls durch eine leichte Drehung gegen den Uhrzeigersinn.
6. Setzen Sie den Einfülltrichter (5) auf das Entsaftungsgehäuse (4).
 7. Stecken Sie die Handkurbel (8) auf den sechseckigen Schaft am Sockel (7).
 8. Stellen Sie den Saft-Auffangbehälter (10) unter den Saft-Auslass unten am Entsaftungsgehäuse (4) und eine Schüssel o. ä. unter den Trester-Auslass (unter den Entsaftungs-Aufsatz) (siehe Abbildung 1).



Abbildung 1

Z-Star® Z-710 Hand-Saftpresse

Aufbau- und Bedienungshinweise

Entsaften

1. Das Gerät darf nur von einer Person bedient werden.
2. Schneiden Sie Ihr Pressgut ggf. in kleine Stücke, die gut durch den Einfülltrichter passen. Obst und Gemüse sollte vor dem Entsaften längs in Stücke geschnitten werden.
3. Füllen Sie die Pressgut-Stücke in den Einfülltrichter (5).
4. Drehen Sie die Handkurbel (8) im Uhrzeigersinn. Schieben Sie gleichzeitig das Pressgut weiter – benutzen Sie hierfür ausschließlich den Stopfer (16). Auf keinen Fall während des Kurbelns mit den Fingern in den Auslauf oder den Einfüllschacht fassen. Weiches Pressgut kann sich stauen. Schieben Sie in diesem Fall härteres Pressgut (z. B. eine Karotte) nach.
5. Aus dem Saft-Auslass unten am Entsaftungsgehäuse (4) läuft der gepresste Saft in den darunterstehenden Saft-Auffangbehälter (10). Der Trester Ihres Pressgutes schiebt sich aus dem Entsaftungs-aufsatz (14).

Z-Star® Z-710 nach Gebrauch auseinander bauen

1. Nehmen Sie den Einfülltrichter (5) und die Handkurbel (8) ab.
2. Halten Sie mit der einen Hand das Entsaftungsgehäuse (4) fest und lösen Sie mit der anderen Hand den Verriegelungsring (6) durch eine Drehung im Uhrzeigersinn. Lösen Sie nun das komplette Entsaftungsgehäuse (4) vom Sockel (7).
3. Lösen Sie die Verriegelungskappe (1) durch eine Drehung im Uhrzeigersinn und schieben Sie durch Druck auf den Schaft den Siebeinsatz (2) und die Press-Schnecke (3) heraus.
4. Um den Sockel (7) zu lösen, drehen Sie an der Flügelschraube der Tischklemme (11) im Uhrzeigersinn. Natürlich können Sie den Sockel (7) auch für späteren Gebrauch einfach an Ort und Stelle belassen.

Z-Star® Z-710 Einzelteile nach jedem Gebrauch sorgfältig reinigen

1. Achten Sie unbedingt darauf, dass alle Einzelteile der Z-Star® Z-710 Hand-Saftpresse nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt (Reinigungsbürste (17) im Lieferumfang enthalten) werden. Nicht entfernte Rückstände können trocknen und die Sieblöcher verstopfen, wodurch die Funktion des Z-Star® Z-710 beeinträchtigt wird.
2. Verwenden Sie lauwarmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel. Verwenden Sie keinesfalls heißes Wasser oder scharfe bzw. aggressive Reinigungssubstanzen. Die Einzelteile können sonst beschädigt werden.
3. Um Verfärbungen (z. B. durch Karotten) zu entfernen, legen Sie die zu reinigenden Einzelteile in eine Weißweinessig-Lösung (Verhältnis 70 % Weißweinessig, 30 % Wasser).

Problembesehung

Problem	Mögliche Ursache
Lautes Geräusch	Wenig Pressgut im Einfülltrichter (5).
Schwierigkeiten beim Einfüllen des Pressgutes	Obst oder Gemüse sollte in kleinere und schmale Stücke geschnitten werden.
Das Entsaftungsgehäuse (4) passt nicht in die Sockel-Öffnung	In der Sockel-Steck-Öffnung befinden sich irgendwelche Fremdkörper oder Pressgut-Rückstände.
Saft tropft aus dem Entsaftungs-aufsatz (14)	Die Verriegelungskappe (1) ist locker: im Uhrzeigersinn zu-schrauben. Zu viel Pressgut im Gerät. Reduzieren Sie die Pressgutmenge.



Z-Star® Z-710 Hand-Saftpresse

Rezepte für Säfte

Winterzauber

Zutaten:

- ½ Apfel
- 1 Selleriestange
- 1 Stange Bok Choy (Shanghai-Kohl), alternativ China-Kohl
- 1 Stange Mangold
- 5 cm Gurke (unbehandelt)
- 2 kleine Karotten

Ergibt 2 Gläser (ca. 400 ml).

Füllen Sie alle Zutaten abwechselnd in die Saftpresse, zuletzt die Karotten. Gießen Sie den Saft durch ein Sieb.

Köstlicher Rohkost-Digestif

Zutaten:

- 1 Apfel
- 2 Selleriestangen
- ½ Kopf Rotkohl
- ½ Rote Bete
- ½ Zitrone (mit Schale)

Ergibt 2 Gläser (ca. 350 ml).

Füllen Sie alle Zutaten abwechselnd in die Saftpresse, zuletzt die Sellerie. Gießen Sie den Saft durch ein Sieb.

Salat-Power-Trunk

Zutaten:

- 1 Apfel
- 2 Karotten
- ½ Kopf Romana Salat
- ½ Kopf Lollo Rosso
- ½ Zitrone (mit Schale)

Ergibt 2½ Gläser (knapp 500 ml).

Füllen Sie alle Zutaten abwechselnd in die Saftpresse, zuletzt die Karotten. Gießen Sie den Saft durch ein Sieb.

Melonencreme

Zutaten:

- 1 Honigmelone

Ergibt 4 Gläser (ca. 700 ml).

Melone schälen, aber nicht entkernen. Die Kerne machen den Saftig cremig. Möchten Sie den Saft weniger cremig, entfernen Sie einfach vor dem Entsaften die Kerne.

Rezepte für Saucen

Apfelcreme

Zutaten:

- 3 Äpfel
- 20 Mandeln (für einige Stunden in Wasser eingeweicht)
- 2 Scheiben frischen Ingwer
- ¼ Zitrone
- zur Dekoration etwas Zimt und einige Zitronenspalten

Ergibt knapp 500 ml.

Entsaften Sie alle Zutaten - wechseln Sie dabei Äpfel mit Mandeln und Ingwer mit Zitrone ab. Dekorieren Sie Ihre Apfelcreme mit Zimt und Zitronenspalten.

Übrigens:

Dieses Rezept schmeckt auch köstlich, wenn Sie statt Äpfeln Birnen benutzen.

Rohkost-Ketchup

Zutaten:

- 4 reife Tomaten
- 1 Handvoll eingeweichter getrockneter Tomaten (Einweichwasser aufbewahren)
- 3 entsteinte Datteln
- 1 Knoblauchzehe
- 60 ml kaltgepresstes Olivenöl
- den Saft einer Zitrone
- eine Prise Meersalz
- frisch gemahlene schwarze Pfeffer

Ergibt knapp 500 ml.

Füllen Sie die frischen und getrockneten Tomaten, die Datteln und den Knoblauch abwechselnd in den Z-Star® Z-710. Rühren Sie das Olivenöl und den Zitronensaft unter und schmecken Sie den Ketchup mit Salz und Pfeffer ab.

Ist die Konsistenz noch zu fest, geben Sie etwas von dem aufgefangenen Einweichwasser in Ihren Ketchup.

Gut verschlossen hält sich Ihr Ketchup im Kühlschrank ungefähr 2 Wochen.

Rezepte für Snacks

Kürbiskern-Creme

- 3 Tassen eingeweichte Kürbiskerne
- 1-2 EL Rotes Miso (Azuki Miso)
- 1 TL Hefeflocken
- 1 TL frisch gepressten Zitronensaft (nach Geschmack auch mehr)

Ergibt: knapp 500 ml

Spülen Sie die Kürbiskerne gründlich und trocknen Sie sie anschließend in einem Handtuch ab. Füllen Sie die eingeweichten Kürbiskerne langsam bei laufender Press-Schnecke in den Einfüllschacht.

Mischen Sie mit einer Gabel die übrigen Zutaten unter das Kürbiskern-Mus.

Servieren Sie die Creme als Dipp zu Rohkost-Brotsticks oder Crackern. Auch als Brotaufstrich schmeckt diese Creme köstlich.

Mandeltraum

- 3 Tassen eingeweichte Mandeln, auf Wunsch blanchiert
- 100 g Rohköstlichen Kokos-Traum Schoko
- ½ TL Gewürze nach Wunsch (z.B. Vanille, Zimt)
- etwas Honig zum Süßen
- Kokosnuss-Raspeln zum Garnieren

Ergibt: 8-12 Stücke

Spülen Sie die Mandeln ab und trocknen Sie sie anschließend in einem Handtuch. Füllen Sie die eingeweichten Mandeln zusammen mit dem Rohköstlichen Kokos-Traum Schoko langsam bei laufender Press-Schnecke in den Einfüllschacht.

Kneten Sie eventuell den Kokostraum noch weiter per Hand in das Mandelmus ein und süßen Sie die Masse anschließend je nach Geschmack mit Honig.

Kühlen Sie Ihren Mandeltraum bis er fest wird

und schneiden Sie ihn vor dem Servieren in Stücke. Gekühlt und mit Kokosraspeln garniert servieren.

Rockin' Roggen Sticks

- 3 Tassen Roggenkörner
- 2/3 Tasse Leinsamen
- 2/3 Tasse Kürbiskerne
- 1/4 Tasse Kümmel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Miso (z.B. Rotes oder Gersten Miso)
- Meersalz

Ergibt: 30-40 Brotsticks

Mischen Sie Roggen, Leinsamen, Kürbiskerne und Kümmel in einer Schüssel und geben Sie noch einmal doppelt soviel Wasser dazu. Decken Sie die Schüssel mit einem Küchenhandtuch zu und lassen Sie die Kerne 8-12 Stunden ankeimen.

Achtung: Füllen Sie nie ganze, nicht eingeweichte Körner oder Samen in Ihren Z-Star® Z-710.

Gießen Sie das Wasser ab und spülen Sie die Kerne gründlich. Geben Sie die Körnermischung in ein Sieb und stellen Sie eine Schüssel darunter. Decken Sie wieder alles mit einem Küchenhandtuch ab und lassen Sie die Mischung noch einmal für 8-12 Stunden keimen.

Füllen Sie die noch gut feuchten Körner langsam in den Einfülltrichter. Z-Star® Z-710 formt Ihren Teig gleich zu Brotsticks. Fangen Sie diese am besten direkt auf einem Blech auf.

Auf dem Blech werden die Brotsticks bei 40°C 6-12 Stunden getrocknet bis sie die gewünschte Knusprigkeit erreicht haben. Servieren Sie Ihre Brotsticks warm mit Kürbiskern-Creme oder einem Dipp.

Rezepte für Sorbets

Tropenzauber

- 2 Tassen gefrorene Ananasstücke
- 2 Tassen gefrorene Mangostücke
- 1 Tasse Macadamia-Nüsse
- Kokos-Raspeln zum Garnieren.

Pürieren Sie die drei Bestandteile immer abwechselnd in Ihrem Z-Star® Z-710. Füllen Sie das Sorbet anschließend in Dessertschalen und stellen Sie diese ins Eisfach bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Garnieren Sie die Schälchen vor dem Servieren mit Kokos-Raspeln.

Erdbeerwirbel

- 4 gefrorene Bananen
- 2 Tassen gefrorene Erdbeeren

Bananen vor dem Einfrieren schälen und in Stücke schneiden. Die Erdbeeren und die Bananenstücke einzeln/nebeneinander einfrieren. So können Sie sie später besser in Ihren Z-Star® Z-710 eingeben.

Lassen Sie die gefrorenen Früchte ein paar Minuten antauen. Pürieren Sie Bananen und Erdbeeren im ständigen Wechsel in Ihrem Z-Star® Z-710 und servieren Sie das Sorbet anschließend in Dessertschalen.



Z-Star® Z-710 Hand-Saftpresse

Garantie-Erklärung

Die Keimling Naturkost GmbH gewährt auf alle Teile der Z-Star® Z-710 Handsaftpresse eine gesonderte Garantie nach den nachstehenden Bedingungen. Die gesetzlichen Gewährleistungsvorschriften sowie die sich aus dem Produkthaftungsgesetz ergebenden Ansprüche bleiben hiervon unberührt. Eventuelle Ansprüche des Käufers auf Nacherfüllung und Schadensersatz bei Mängeln bleiben bei Vorliegen der entsprechenden Voraussetzungen daneben erhalten.

1. Garantiedauer

Die Garantie gilt für alle Teile der Z-Star® Z-710 Handsaftpresse und beträgt ab dem Kaufdatum (Datum der Rechnung)
• 2 Jahre bei privater Nutzung

2. Garantieinhalt

Die Garantie umfasst Material-, Konstruktions- und Fertigungsfehler, vorausgesetzt, dass der Mangel bereits bei Lieferung vorhanden war und das Gerät vom Käufer sachgemäß behandelt wurde. Die Garantie beinhaltet entweder die kostenlose Reparatur, den Austausch des defekten Teils bzw. der defekten Teile oder den Austausch des gesamten Geräts gegen ein gleichwertiges Gerät. Der Keimling Naturkost GmbH obliegt insoweit das entsprechende Wahlrecht.

3. Garantiefall

Bei Auftreten eines Störfalls/Mangels ist vor dem Einsenden des Geräts umgehend das Service-Center (telefonisch (siehe Hinweis unter Ziffer 7) oder schriftlich per Email oder Fax) zu informieren und diesem ist das aufgetretene Problem ausführlich zu schildern. Kann das Problem auf diesem Wege nicht gelöst werden, ist das gesamte gründlich gereinigte* (siehe Hinweis unter Ziffer 4) Gerät inklusive aller Zubehöerteile transportsicher zu verpacken und an die Keimling Naturkost GmbH zu senden.

Dem Paket sind die nachfolgenden Informationen und Dokumente beizufügen:

- a. Name, Vorname, Adresse (zusätzlich außen auf dem Paket anzugeben)
- b. Serien-Nr. und Modell-Nr.
- c. Kaufdatum
- d. Original des Kaufbeleges
- e. aussagekräftige Fehlerbeschreibung
- f. Bei Beschädigung durch den Transport: Name des Paketdienstes und die Paketnummer

4. Verpackung

Es wird empfohlen, den Originalkarton für den Versand zu verwenden. Sollte eine andere Verpackung verwendet werden, ist dafür zu sorgen, dass diese fachgerecht gegen die typischen Gefahren eines Versandes schützt und entsprechende Schutzvorrichtungen aufweist. Eine bloße Pappverpackung mit Papierpolsterung reicht nicht aus. Für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verpackung wird von der Keimling Naturkost GmbH keine Haftung übernommen und die Garantie entfällt. Das Service-Center gibt Auskunft über die Art des Versandes und der hierdurch anfallenden Kosten.

5. Reinigung

Werden die Einzelteile oder wird das Gerät nicht gereinigt eingesendet, berechnet Keimling Naturkost GmbH eine angemessene Pauschale für die Reinigung. Dem Käufer bleibt der Nachweis überlassen, dass geringere Kosten als die Pauschale für die Reinigung anfallen sind.

6. Entfallen des Garantieanspruchs

Der Garantieanspruch entfällt

- bei unsachgemäßer Bedienung, Behandlung und Lagerung (z. B. Schäden durch Feuchtigkeit, hohe Temperaturen)
 - bei Reparaturen, Reparaturversuchen, Änderungen jeglicher Art und bei Einsatz von fremden Ersatzteilen usw., die von jemand anderem als von Keimling Naturkost GmbH oder von ihr autorisierten Betrieben vorgenommen wurden
 - bei unsachgemäßer Transportverpackung und unsachgemäßem Transport
 - bei unsachgemäßen mechanischen Einwirkungen auf das Gerät oder auf Teile des Gerätes
 - bei sämtlichen Ereignissen, die nicht in der Verarbeitung und Herstellung des Gerätes begründet sind, wie z.B. bei Sturz, Aufprall, Beschädigung, Brand, Erdbeben, Überschwemmungsschäden, Blitzschlag, etc.
 - sofern kein Kaufnachweis vorgelegt wird
 - bei Nutzung außerhalb privater Zwecke, insbesondere bei gewerblicher Nutzung
- Die Kosten, die Keimling Naturkost GmbH dadurch entstehen, dass der Käufer eine Ware zurücksendet, obwohl weder ein Gewährleistungsfall noch ein Recht zur Rückgabe vorliegt sind vom Käufer zu übernehmen.

7. Service-Center

Vertragspartner und Service Center:
Keimling Naturkost GmbH
Zum Fruchthof 7a
D 21614 Buxtehude Deutschland

Geschäftsführender Gesellschafter
Winfried Holler
Geschäftsführer: Frédéric Masson
Registergericht: Amtsgericht Tostedt
HRB 120742
Ust-IdNr.: DE 175 693 369

Telefon: 04161/51 16 0
(Intern.: 0049 4161/51 16 0)
Telefax: 04161/51 16 16
(Intern.: 0049 4161/51 16 16)
Email: naturkost@keimling.de

8. Telefonkosten

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass durch die Kontaktaufnahme mit dem Service-Center Telefongebühren anfallen können.

9. Datenschutzhinweis

Einzelheiten bzgl. der Erhebung, Verarbeitung und Nutzung Ihrer Daten entnehmen Sie bitte unseren Hinweisen zum Datenschutz.

Z-Star® Z-710 Hand-Saftpresse

Technische Daten

Produkt	Hand-Saftpresse
Modell	Z-710
Maße	335 mm x 125 mm x 320 mm
Gewicht	3,1 kg



- ✓ **Sehr gleichmäßige Trocknung**
- ✓ **Kraftvolles Profi-Gebläse**
- ✓ **Ideal für die Herstellung von Rohkostgebäck**

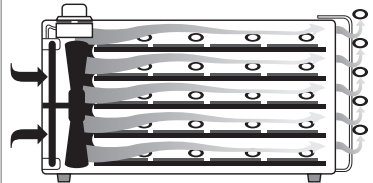


Legendär: der Sedona Combo- Trockner!

Rohköstler aus aller Welt schwören auf den legendären Sedona Combo-Trockner. Mit seinem kraftvollen Gebläse, das die Luft horizontal über die Dörrgitter bläst, erzielen Sie hervorragend gleichmäßige Trockenergebnisse auf allen Gittern. Und das auch in Rohkostqualität, denn der zuverlässige Temperaturregler erlaubt auch das Trocknen bei unter 40°C.

Durch seine rechteckige Bauweise ist die Raumnutzung des Excalibur optimal. Bei neun Trockengittern haben sie die riesige Trockenfläche von 0,99 m² zur Verfügung. Äußerst praktisch und vielfältig verwendbar!

Horizontale Trocknung - kein Gittertausch notwendig!



Kühle Luft wird von hinten eingezogen, erhitzt und gleichmäßig über alle Einschübe verteilt. Während der Trocknung entzieht die warme Luft den Früchten die Feuchtigkeit und wird am vorderen Ende der Maschine ausgestoßen.

Interessiert?

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Tel. 04161/51 16 0

Oder schauen Sie im Internet unter

www.keimling.de

Z-Star® Z-710 Manual Juicer
User's Manual

English



Z-Star® Z-710 Manual Juicer

Table of Contents

Importeur & Service Centre 2

5 Minutes for your Safety 22

Individual Parts 24/25

Instructions for Assembly and Use 26/27

 Assembly and preparation for use of the Z-Star® Z-710 26

 Juicing 26/27

 Disassembly of the Z-Star® Z-710 after use 27

 Meticulously clean individual parts of the

 Z-Star® Z-710 after every use. 27

Troubleshooting. 28

Recipes for Juices 29

 Winter Magic 29

 Delicious Raw Food Digestive 29

 Salad Power Drink 29

 Melon Cream 29

Recipes for Sauces 30

 Apple Cream 30

 Raw Food Ketchup 30

Recipes for Snacks 31

 Pumpkin Seed Cream 31

 Almond Enchantment. 31

 Rockin Rye Sticks

Recipes for Sorbet. 32

 Tropical Enchantmen 32

 Strawberry Swirl 32

Warranty. 33

Technical Data. 34

5 minutes for your safety

Your safety is surely worth 5 minutes! It doesn't take any longer to read through our safety notes.

Explanation of terms

You will find the following notices in these instructions:



Danger

High risk. Non-compliance with this warning may result in injury to life and limb.



Attention!

Moderate risk. Non-compliance with this warning may result in damages to property.



Risks for children and persons with physical, sensory or mental impairments!

This device must not be used by children under 8 years. The device and its connecting cable should be kept away from children.

This unit can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical sensory or mental ability, or lack of experience and knowledge when they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the device and understand the resulting risks. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

5 minutes for your safety



- Do not allow children to play with the packaging film. They could become trapped in it and suffocate.
- Supervise children to be sure that they do not play with the device.
- Ensure that children do not have access to the product when unsupervised.

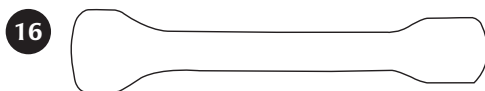
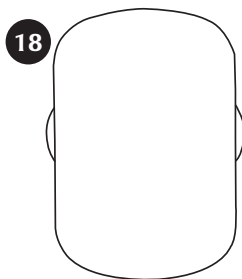
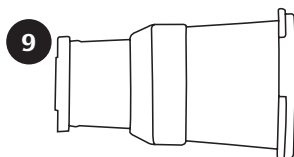
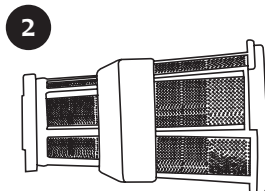
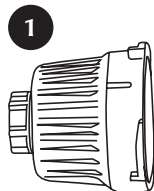


Risk of injury!

- Always make sure that all juicing parts are properly fastened before the device is turned on.
- While the machine is in operation: Do not touch its moving parts. Do not attempt to disassemble it.
- Never put your fingers or other foreign objects such as spoons, knives or any other kitchen utensils into the Feeding Chute or any juicer openings while it is in operation. If food becomes lodged in the Feeding Chute use the enclosed plunger to push it down.

Z-Star® Z-710 Manual Juicer

Individual Parts



1 Screen Locking Cap (art.-no. 50565)

2 Juicing Screen (art.-no. 50540)

3 Auger (art.-no. 50547)

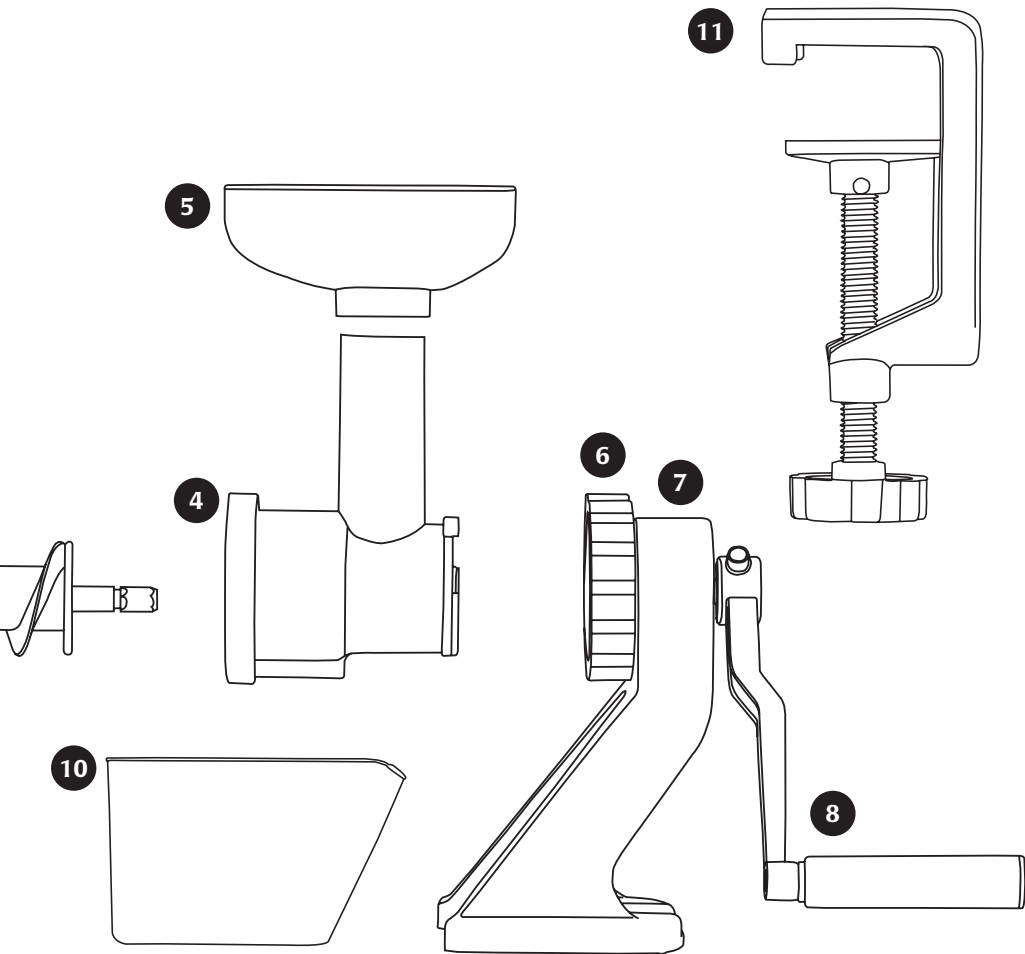
4 Auger Housing/Feeding Chute
(art.-no. 50562)

5 Funnel (art.-no. 50563)

6 Auger Housing Retaining Ring
(art.-no. 52946)

7 Base (art.-no. 52943)

8 Handle (art.-no. 52945)



9 Homogenizing Screen (art.-no. 50542)

10 Juice Container (art.-no. 52940)

11 Table Clamp (art.-no. 52944)

12 Fettuccini Nozzle (art.-no. 50544)

13 Spagetti Nozzle (art.-no. 50541)

14 Juicing Nozzle (art.-no. 50549)

15 Homogenizing Nozzle (art.-no. 50545)

16 Plastic Plunger (art.-no. 50463)

17 Cleaning Brush (art.-no. 50471)

18 Funnel Lid (art.-no. 50567)

Z-Star® Z-710 Manual Juicer

Instructions for Assembly and Use

Assembly and preparation for use of the Z-Star® Z-710

1. Place the Base (7) onto the edge of a table, or a similarly stable edge, onto which you would like to attach the juicer.
2. Slide the Clamp assembly (11) into the oblong groove on the bottom of the Base (7) and hook the tooth of the Clamp assembly (11) into the opening.
3. To fasten the base, turn the winged screw on the Clamp assembly (11) counter-clockwise until it is very tight.

(When assembling for the first time, you can skip steps 4 and 5.1, since these individual parts are already put together.)

4. Place the Auger (3) into the Auger Housing (4) and slide the hexagonal shaft of the Auger through the small opening until the Auger (3) reaches the end of the Auger Housing (4). Ensure that you find the position where the Auger Housing (4) or the hexagonal shaft of the Auger (3) can be inserted as far as it can go. Lock it into place by tightly turning the green Auger Housing Retaining Ring (6) counter-clockwise.
5. Depending on desired use, select Juicing screen (2) or Homogenising screen (9).

5.1 The Juicing screen (2) is suitable for juicing fruit, vegetables, green leaves, grasses, and herbs. Slide the juicing screen through the front opening of the Auger housing (4) onto the Auger (3). Place the Screen locking cap (1) on it and lock it by turning it one rotation counter-clockwise. Now place the Juicing nozzle (14) onto the Screen locking cap (1) and tighten this by slightly turning it counter-clockwise.

5.2 The Homogenising screen (9) is suitable for making ice cream, sorbet, dried fruit confectionery, and pasta dough, as well as for mashing fruit and vegetables. You find delicious ideas in chapter „recipes“.

a) Slide the Homogenising screen (9) through the front opening of the Auger housing (4) onto the Auger (3). Place the Screen locking cap (1) on it and lock it by turning it one rotation counter-clockwise.

b) Place the Homogenising nozzle (15) (or one of the pasta nozzles (14c+d)) onto the Screen locking cap (1) and fasten it likewise by slightly turning it counterclockwise.

6. Place the Funnel (5) onto the Auger Housing (4).
7. Attach the Handle Assembly (8) onto the hexagonal shaft on the Base (7).
8. Position the Juice container under the Juice Outlet at the bottom of the Auger housing (4) and a bowl, or the like, under the Juicing nozzle (14) (see illustration 1).



Illustration 1

Z-Star Z-710® Manual Juicer

Instructions for Assembly and Use

Juicing

1. The unit may only be used by one person
2. Cut the food into small pieces that easily fit into the Funnel (5). Fruit and vegetables should be cut into lengthwise pieces.
3. Put the food that is to be juiced into the Funnel (5).
4. Turn the Handle assembly (8) clockwise. While doing so, push the food in further, only using the Plunger (16) to do so. Never reach into the Outlet or Funnel while cranking. Soft food to be juiced can get clogged. If this happens, insert harder food (i. e. a carrot) into the Funnel.
5. The pressed juice runs out of the Juice Outlet on the bottom of the Auger Housing (4) into the Juice Container (10) positioned under it. The pulp from your food is pushed out of the Juicing nozzle (14) Outlet.

Disassembly of the Z-Star® Z-710 after use

1. Remove the green Funnel (5) and the Handle Assembly (8).
2. Hold onto the Base (7) with one hand and loosen the green Auger Housing Retaining Ring (4) with the other hand by turning it once clockwise. Now you can remove the complete Auger Housing (4) from the Base (7).
3. Loosen the green Screen Locking Cap (1) by turning it once clockwise; push out the Juicing screen (2) and the Auger (3) out by pressing on the shaft.
4. To loosen the Base (7), turn the wing screw on the Clamp Assembly (11) clockwise. If desired, you can also leave the Base (7) attached where it is for later use.

Meticulously clean individual parts of the Z-Star® Z-710 after every use

1. It is important to ensure that all individual parts of the Z-Star® Z-710 Manual Juicer are meticulously cleaned after every use (Cleaning Brush (17) included in delivery). Residue that is not removed can dry and clog the holes in the Screen, thus impairing the function of the Z-Star® Z-710.
2. Use tepid water and a mild detergent. Never use hot water or sharp or aggressive cleaning solutions, as they might damage individual parts.
3. To remove stains (i.e. from carrots), soak the parts that need to be cleaned in a white wine vinegar solution (ratio: 70 % white wine vinegar to 30 % water).

Z-Star® Z-710 Manual Juicer

Troubleshooting

Problem	Possible Solution
Loud Noise	Not enough food in the Funnel (5).
Difficulty in feeding food into the machine	Fruit or vegetables should be cut into smaller lengthwise pieces.
The Auger Housing (4) does not fit onto the main body	There are foreign materials or food residues in the insertion opening of the base.
Juice is dripping out of the Juicing nozzle (14)	Screen Locking Cap (1) is loose: tighten by turning clockwise. Too much food in the unit. Reduce the amount of food in it.



Recipes for Juices

Winter Magic

Ingredients:

- ½ apple
- 1 celery stalk
- 1 stalk of bok choy, alternately Chinese cabbage
- 1 Mangold stalk
- 5 cm cucumber
- 2 small carrots

Yields 2 glasses (approx. 400 ml).

Alternately add all ingredients into the juicer, the carrots last. Pour the juice through a sieve.

Delicious Raw Food Digestive

Ingredients:

- 1 apple
- 2 celery stalks
- ½ head of red cabbage
- ½ red beet
- ½ lemon (with peel)

Yields 2 glasses (approx. 350 ml).

Alternately add all ingredients into the juicer, the celery last. Pour the juice through a sieve.

Salad Power Drink

Ingredients:

- 1 apple
- 2 carrot
- ½ head of romaine lettuce
- ½ head of lollo rosso lettuce
- ½ lemon (with peel)

Yields 2½ glasses (almost 500 ml).

Alternately add all ingredients into the juicer, the carrots last. Pour the juice through a sieve.

Melon Cream

Ingredients:

- 1 honeydew melon

Yields 4 glasses (approx. 700 ml).

Peel the melon without removing the seeds because they make the juice creamy. If you would like the juice to be less creamy, simply remove the seeds before juicing.

Recipes for Sauces

Apple Cream

Ingredients:

- 3 apples
- 20 almonds (soaked in water for a few hours)
- 2 slices of fresh ginger
- ¼ lemon
- some cinnamon and a few slices of lemon for garnishing

Yields almost 500 ml.

Juice all ingredients – alternate apples with almonds and ginger with lemon. Garnish your apple cream with cinnamon and lemon slices

By the way:

This recipe also tastes delicious with pears instead of apples.

Raw Food Ketchup

Ingredients:

- 4 ripe tomatoes
- 1 handful of soaked dried tomatoes (keep the soaking water)
- 3 pitted dates
- 1 clove of garlic
- 60 ml cold-pressed olive oil
- juice from one lemon
- a pinch of sea salt
- freshly ground black pepper

Yields almost 500 ml.

Alternately add the fresh and dried tomatoes, the dates, and the garlic into the Z-Star Z-710®. Stir in olive oil and lemon juice and add salt and pepper to taste.

If the consistency is too thick, add some of the soaking water from the dried tomatoes.

Kept in a tightly closed container, the ketchup keeps about 2 weeks in the refrigerator.

Recipes for Snacks

Pumpkin Seed Cream

- 3 cups soaked pumpkin seeds
- 1-2 tablespoon red miso (Azuki Miso)
- 1 tsp. yeast flakes
- 1 tsp. freshly squeezed lemon juice (more if desired)

Yields: just under 500 ml

Rinse the pumpkin seeds thoroughly and then dry them in a towel. Slowly add the soaked pumpkin seeds into the feeding chute while the auger is running.

Using a fork, mix the remaining ingredients into the pumpkin seed cream.

Serve the cream as a dip for raw food breadsticks or crackers. This cream is also a delicious spread for bread.

Almond Enchantment

- 3 cups soaked almonds, blanched if desired
- 100 g Raw cacao bliss
- ½ TL spices as desired (i.e. vanilla, cinnamon)
- Some honey for sweetening
- Coconut flakes for garnishing

Yields: 8-12 pieces

Rinse the almonds and then dry them in a towel. Slowly add the soaked almonds along with the Raw cacao bliss into the feeding chute while the auger is running.

If necessary, continue to knead the coconut dream into the almond butter by hand and then sweeten it with honey as desired.

Cool your Almond Enchantment until it gets firm, and cut it into pieces before serving. Serve cooled and garnished with coconut flakes.

Rockin' Rye Sticks

- 3 cups rye grains
- 2/3 cup flaxseeds
- 2/3 cup pumpkin seeds
- ¼ cup caraway
- 2 cloves garlic
- 1 tsp. miso (i.e. red or barley miso)
- Sea salt

Yields: 30-40 bread sticks

Mix the rye, flaxseeds, pumpkin seeds, and caraway seeds in a bowl and add twice this amount of water to the mixture. Cover the bowl with a towel and let the seeds germinate for 8-12 hours.

Caution: Never put whole grains or un-soaked seeds into your Z-Star® Z-710.

Pour off the water and rinse the seeds thoroughly. Put the seed mixture into a sieve and place a bowl under it. Cover everything with a towel again and let the mixture germinate for another 8-12 hours.

Slowly pour the seeds that are still moist into the feeding chute. Z-Star® Z-710 then shapes your dough into breadsticks. It is best if you catch these directly on a baking tray.

Dry the breadsticks at 40°C / 100°F for 6-12 hours on the tray until they have the desired crispness. Serve the breadsticks warm with pumpkin seed cream or with a dip.

Recipes for Sorbet

Tropical Enchantment

- 2 cups frozen pineapple pieces
- 2 cups frozen mango pieces
- 1 cup macadamia nuts
- Coconut flakes for garnishing

Puree the three ingredients alternately in your Z-Star® Z-710. Afterwards, fill the sorbet into dessert bowls and place in the freezer until the sorbet has reached the desired consistency. Garnish the bowls with coconut flakes before serving.

Strawberry Swirl

- 4 frozen bananas
- 2 cups frozen strawberries

Peel the bananas and cut them into pieces before freezing. Freeze the strawberries and banana pieces individually/next to one another. This makes it easier for you to add them into your Z-Star® Z-710 later.

Let the frozen fruit thaw a few minutes. Puree the bananas and strawberries alternately in your Z-Star® Z-710, then serve the sorbet in dessert bowls.



Z-Star® Z-710 Manual Juicer

Warranty

Keimling Naturkost GmbH offers a special warranty on all parts of the Z-Star® Z-710 distiller based on the following conditions. The statutory warranty provisions and the claims resulting out of the Produkthaftungsgesetz [Product Liability Act] remain unaffected. Any claims of the buyer to subsequent performance and compensation of damages for defects also remain in place, providing the corresponding prerequisites are fulfilled.

1. Warranty period

The warranty applies to all parts of the Z-Star® Z-710 distillers and is in effect from the purchase date (date of the invoice) for

- 2 years in the event of private use

2. Scope of the warranty

The warranty covers material, structural and manufacturing defects providing that the defect was present upon delivery and the buyer handled the device properly. The warranty includes either free-of-charge repair, replacement of the defective part(s) or the replacement of the entire appliance with an equivalent one. Keimling Naturkost GmbH may select in which form it wishes to rectify the defect at its discretion.

3. In case of warranty

In the event of a malfunction/defect, the service centre must be promptly informed (by phone (see notice under item 7) or in writing via e-mail or fax) and the problem must be described in detail to the service centre before sending in the device. If the problem cannot be resolved in this way, the entire device, which has been thoroughly cleaned* (see notice under item 4), must be packaged for safe transport including all accessories and sent to Keimling Naturkost GmbH. The following information and documents must be included with the package:

- a. Last name, first name, address (to be specified on the outside of the package)
- b. Serial number and model number
- c. Date of purchase
- d. Original of the sales receipt
- e. Conclusive description of the error or defect
- f. In the event of damage in transport: name of the parcel service and parcel number

4. Packaging

It is recommended that you use the original box for shipping. If you use another packaging, you must ensure that it offers adequate protection against the typical risks encountered when in transit and that it has corresponding safety guards. A pure cardboard packaging with paper cushioning is not sufficient. Keimling Naturkost GmbH cannot be held liable and the warranty is voided in the event of damages attributed to improper packaging. The service centre provides information on the nature of shipping and the resulting costs.

5. Cleaning

If individual parts or the device are/is returned in an uncleaned state, Keimling Naturkost GmbH shall charge a moderate flat rate for cleaning. The buyer is responsible for demonstrating that the costs less than the flat rate were incurred for cleaning.

6. Forfeiture of the warranty claim

The warranty claim expires

- in the event of improper operation, handling and storage (e.g. damages due to moisture, high temperatures)
- in the event of repairs, attempts at repair, changes of any kind and use of third-party spare parts etc., which were performed by a party other than Keimling Naturkost GmbH or its authorised outlets
- in the event of improper transport packaging and improper transport
- in the event the device or parts thereof have been subjected to improper mechanical stress
- in the event of any incidents not due to the workmanship and manufacturing of the device such as a fall, impact, damage, fire, earthquake, flood damage, lightning strikes etc.
- if no proof of purchase is in place
- if the distiller is used for non-private purposes, particularly for commercial purposes

The buyer shall assume all costs incurred for Keimling Naturkost GmbH through the return to the buyer in the absence of a warranty claim or a right of return.

7. Service centre

Contract partner and service centre:
Keimling Naturkost GmbH
Zum Fruchthof 7a
D 21614 Buxtehude Germany

Managing partner: Winfried Holler
Managing Director: Frédéric Masson
Registration court: District court of Tostedt
HRB 120742
VAT ID No.: DE 175 693 369

Phone: +49 4161/51 16 0
Fax: + 49 4161/51 16 16
E-mail: naturkost@keimling.de

8. Telephone charges

You are expressly advised that telephone charges may be incurred when contacting the service centre.

9. Privacy notice

Please consult our notes on privacy with respect to the collection, processing and use of your data.

Z-Star® Z-710 Manual Juicer

Technical Data

Product	Manual Juicer
Model	Z-710
Dimensions	335 mm x 125 mm x 320 mm
Weight	3,1 kg



- ✓ **Very even dehydration**
- ✓ **Powerful professional fan**
- ✓ **Ideal for making raw food pastries**

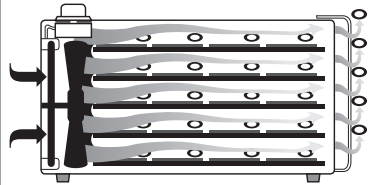


Legendary: The Sedona Combo Dehydrator!

Raw foodists all over the world swear by the legendary Sedona Combo Dehydrator. With its powerful fan that blows the air horizontally over the drying screens, you achieve incredibly uniform dehydrating results on all screens. And this efficiency is even in raw food quality, because the reliable temperature regulator enables you to dehydrate even below 40°C.

With its rectangular construction, the Excalibur ideally uses the space. With nine drying screens, you have the enormous dehydrating surface of 0,99 cm² available. Incredibly practical with a versatile range of use.

Horizontal dehydration – without having to rotate the screens!



Cool air is pulled in from the back, heated, and evenly distributed over all screens. During the dehydration, the warm air removes the moisture from the fruit, and the moisture is released from the front of the machine.

Interested?

Just call, we would love to answer your questions!

 **+49 4161/5116 0**

Or just look online at

www.keimling.eu

Z-Star® Z-710 Presse-jus à main

Mode d'emploi

Français



Table des matières

Importation & centre de service après-vente exclusif	2
5 minutes pour votre sécurité	38
Aperçu des pièces détachées	40/41
Notice de montage et mode d'emploi	42/43
Monter Z-Star® Z-710 et le rendre prêt à l'emploi	42
Extraction du jus	42/43
Démonter Z-Star® Z-710 après utilisation	43
Bien nettoyer les pièces détachées Z-Star® Z-710 après chaque utilisation.	43
Dépannage	44
Recettes de jus	45
Magie d'hiver	45
Délicieux digestif de crudités	45
Power-Trunk de salade	45
Crème de melon	45
Recettes de sauces	46
Crème de pomme	46
Ketchup de crudités	46
Recettes de Amuse-gueule.	47
Crème de graines de potiron	47
Rêve aux amandes	47
Sticks sigle seigle	47
Recettes de Sorbets	48
La magie des tropiques	48
Tourbillon de fraises.	48
Déclaration de garantie	49
Caractéristiques techniques	50

5 minutes pour votre sécurité

5 minutes valent la peine, il s'agit de votre sécurité ! Il ne vous faudra pas plus de temps pour lire nos consignes de sécurité.

Explication des termes

Les termes de signalisation suivants se trouvent dans cette notice :



Danger !

Risque élevé. Un non respect de l'avertissement peut causer des dommages corporels voire la mort.



Attention !

Risque moyen. Un non respect de l'avertissement peut causer des dommages matériels.



Danger pour les enfants et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales restreintes !

Ce dispositif ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus à l'écart des enfants.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes à capacité réduite physique sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances quand ils sont sans surveillance ou instruction concernant l'utilisation sécuritaire de l'appareil et de comprendre les risques qui en résultent. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Nettoyage et entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

5 minutes pour votre sécurité



Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Ils peuvent y rester coincés et s'asphyxier.

Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Faites en sorte que les enfants n'aient pas accès à l'appareil quand ils ne sont pas surveillés.



Risque de blessure !

Assurez-vous que toutes les pièces de l'extracteur de jus sont bien en place avant de mettre l'appareil en marche.

Pendant que l'appareil fonctionne : ne touchez en aucun cas les pièces en mouvement. N'essayez pas de démonter l'appareil.



Veillez à ce que jamais vos doigts ni des objets comme des cuillères, des couteaux ou d'autres ustensiles de cuisine ne soient introduits dans l'ouverture de ventilation ou d'autres ouvertures de l'appareil. Utilisez le poussoir fourni pour enfoncer les morceaux coincés dans l'entonnoir de remplissage. Si ceci n'aide pas, démontez l'extracteur pour enlever le morceau.

N'enlevez que les pièces nécessaires pour le fonctionnement normal de l'appareil ou pour le nettoyage de l'extracteur.

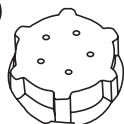
Ne soyez pas violent en vous servant de l'extracteur de jus et ne surchargez pas l'Entonnoir de remplissage.

Aperçu des pièces détachées

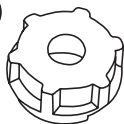
12



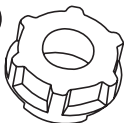
13



14



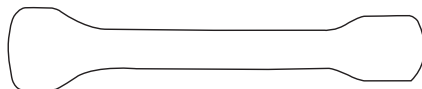
15



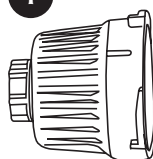
17



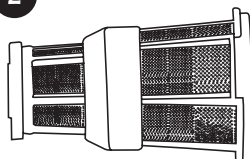
16



1



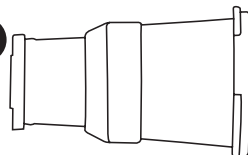
2



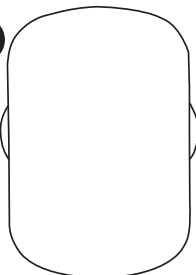
3



9



18



1 sortie de marc (Article 50565)

2 tamis (Article 50540)

3 vis presseur (Article 50547)

4 boîtier (Article 50562)

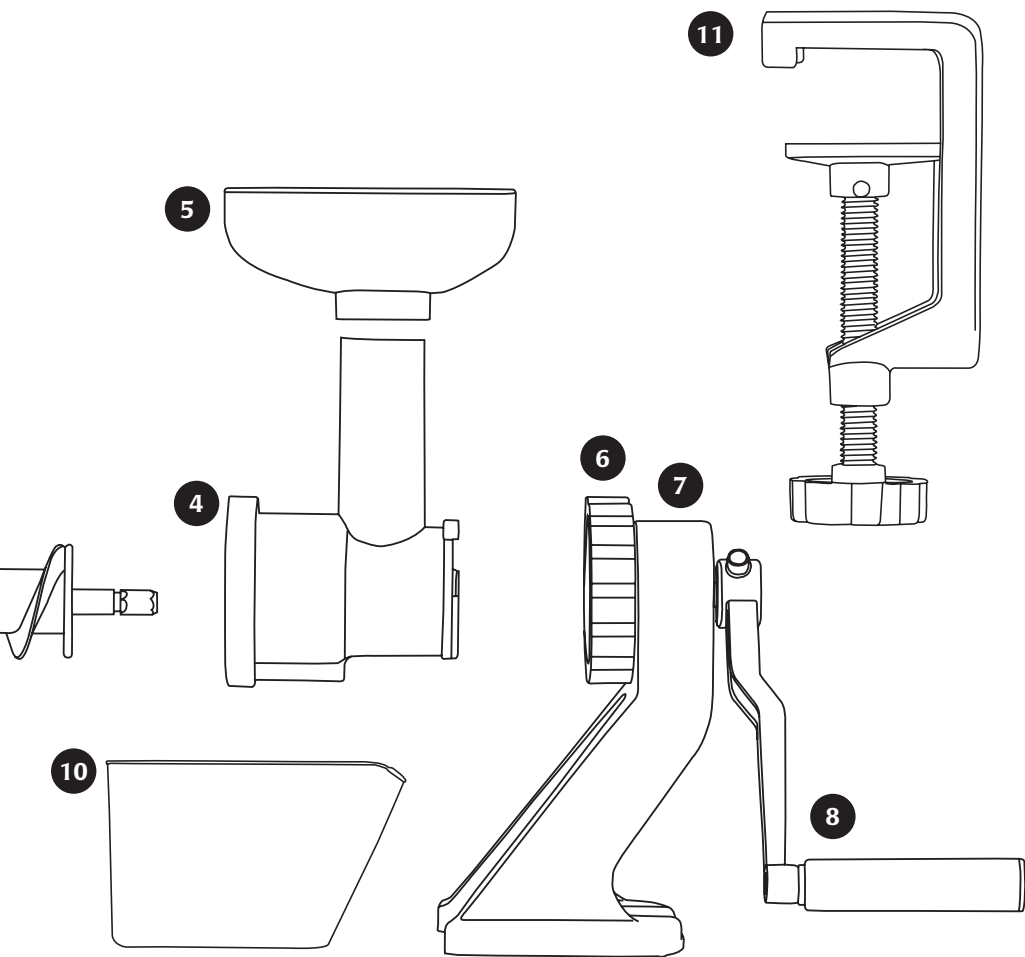
5 entonnoir (Article 50563)

6 bague de verrouillage pour le boîtier
(Article 52946)

7 socle (Article 52943)

8 manivelle (Article 52945)

9 insert de purées (Article 50542)



10 récipient collecteur de jus
(Article 52940)

11 fixation pour plan de travail
(Article 52944)

12 embout à Fettuccini (Article 50544)

13 embout à Spaghetti (Article 50541)

14 embout pour l'extraction de jus
(Article 50549)

15 embout à purées (Article 50545)

16 poussoir (Article 50463)

17 brosse de nettoyage (Article 50471)

18 Couvercle de l'entonnoir (Article 50567)

Notice de montage et mode d'emploi

Monter Z-Star® Z-710 et le rendre prêt à l'emploi

1. Placez le socle (7) au bord d'une table ou à un bord fixe similaire, au niveau duquel vous souhaitez fixer le presse-juis.
2. Faites glisser la pince de table (11) dans l'évidement rectangulaire au bas du socle (7) et accrochez la dent de la pince de table (11) dans la fente.
3. Serrez le socle (7) en tournant dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre avec la vis à oreilles de la pince de table (11) jusqu'à ce qu'il soit bloqué.

(Lors de la première utilisation, vous pouvez sauter les étapes 4. et 5.1. car les pièces détachées sont déjà assemblées.)

4. Placez la vis presseur (3) dans le boîtier (4) et poussez-la avec la tige hexagonale à travers la petite ouverture jusqu'à ce que la vis presseur (3) heurte l'extrémité du boîtier. Veillez absolument à trouver la position dans laquelle le boîtier (4) et/ou la tige hexagonale de la vis presseur (3) peuvent être introduites jusqu'à la butée. Verrouillez la fixation en serrant la bague de verrouillage verte pour le boîtier (6) dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre.
5. Choisissez selon l'utilisation désirée soit l'insert à tamis soit l'insert à purée.

5.1 L'insert à tamis (2) convient pour extraire le jus de fruits, de légumes, de feuilles vertes, de graminées et d'herbes aromatiques. Pousser l'insert à tamis à travers l'ouverture avant du carter d'extraction de jus (4) sur la vis sans fin de compression (3). Placez le capuchon de verrouillage (1) dessus et verrouillez-le d'une rotation dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre. Placez à présent l'embout d'extraction de jus (14) sur le capuchon de verrouillage (1) et fixez-le en le tournant légèrement dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre.

5.2 L'insert à purées (9) sert à réaliser des glaces, des sorbets, des confiseries aux fruits secs et des pâtes, tout comme des mousses de fruits et de légumes. Pour plus de recettes veuillez voir le chapitre „recettes“.

a) Poussez l'insert à purées (9) à travers l'ouverture avant du carter d'extraction de jus (4) sur la vis sans fin de compression (3). Placez le capuchon de verrouillage (1) dessus et verrouillez-le d'une rotation dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre.

b) Placez à présent l'embout à purées (14) (ou l'un des deux embouts pour pâtes (12 + 13) sur le capuchon de verrouillage (1) et fixez-le en le tournant légèrement dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre.

6. Placez l'entonnoir (5) sur le boîtier (4).
7. Montez la manivelle (8) sur la tige hexagonale au niveau du socle (7).
8. Placez le récipient collecteur de jus sous la sortie de jus sous le boîtier (4) et un saladier ou similaire sous la sortie de marc (voir figure 1).



Figure 1

Notice de montage et mode d'emploi

Extraction du jus

1. L'appareil doit être utilisé par une seule personne.
2. Coupez les aliments à presser le cas échéant en petits morceaux qui passent facilement à travers l'entonnoir (5). Avant l'extraction du jus, il faut couper les fruits et légumes en morceaux dans le sens de la longueur.
3. Placez les morceaux des produits à presser dans l'entonnoir (5).
4. Tournez la manivelle (8) dans le sens des aiguilles d'une montre. Poussez en même temps la matière à presser – pour ce faire, utilisez exclusivement le poussoir (16). Ne mettez jamais les doigts dans la sortie ou dans l'entonnoir pendant que vous actionnez la manivelle. La matière à presser molle peut s'engorger. Dans ce cas, introduisez ensuite un produit à presser plus dur (par ex. une carotte).
5. Le jus pressé sort par la sortie de jus sous le boîtier (4) et s'écoule dans le récipient collecteur de jus (10) placé en dessous. Le marc de vos produits pressés sort de la sortie de marc (14).

Démonter Z-Star® Z-710 après utilisation

1. Retirez l'entonnoir vert (5) et la manivelle (8).
2. Maintenez fermement le boîtier (7) d'une main et desserrez de l'autre le verrouillage vert (6) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Détachez à présent l'ensemble du boîtier (6) du socle (7).
3. Détachez le verrouillage de tamis (1) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez le tamis (2) et la vis presseur (3) en exerçant une pression.
4. Pour détacher le socle (7), tournez la vis à oreilles de la pince de table (11) dans le sens des aiguilles d'une montre. Naturellement, vous pouvez aussi laisser le socle (7) en place en vue d'une utilisation ultérieure.

Bien nettoyer les pièces détachées Z-Star® Z-710 après chaque utilisation

1. Veillez absolument à bien nettoyer toutes les pièces du presse-jus à main Z-Star® Z-710 après chaque utilisation (brosse de nettoyage (17) comprise dans le volume de la livraison). Les résidus peuvent sécher et les mailles du tamis peuvent se boucher entravant ainsi le bon fonctionnement du Z-Star® Z-710.
2. Utilisez de l'eau tiède et un détergent doux. N'employez en aucun cas de l'eau chaude ni de produits détergents agressifs. Sinon, les pièces détachées pourraient être endommagées.
3. Pour enlever les colorations (p. ex. de carottes), placez les pièces à nettoyer dans une solution de vinaigre blanc (70 % vinaigre blanc pour 30 % eau).

Dépannage

Problème	Cause probable
Bruit fort	Peu de produit à presser dans l'entonnoir (5).
Difficulté à introduire le produit à presser	Les fruits et les légumes doivent être coupés en petits morceaux.
Le boîtier (4) ne convient pas à l'ouverture du socle	Présence d'un corps étranger ou de résidus de produit à presser dans l'ouverture enfichable de socle.
Du jus goutte de la sortie de marc (14)	Le verrouillage de tamis (1) est desserré : Tournez dans les sens des aiguilles d'une montre.
Trop de produit à presser dans l'appareil.	Réduisez la quantité de produit à presser.



Recettes de jus

Magie d'hiver

Ingrédients :

- 1/2 pomme
- 1 branche de céleri
- 1 branche de Bok Choy (chou de Shanghai) ou chou de Chine
- 1 côte de bette
- 5 cm cornichon (non traité)
- 2 petites carottes

Equivalut à 2 verres (env. 400 ml).

Introduisez alternativement tous les ingrédients dans l'extracteur de jus en terminant par les carottes. Faites passer le jus à travers le tamis.

Délicieux digestif de crudités

Ingrédients :

- 1 pomme
- 2 branches de céleri
- 1/2 chou rouge
- 1/2 betterave
- 1/2 citron (avec écorce)

Equivalut à 2 verres (env. 350 ml).

Introduisez alternativement tous les ingrédients dans l'extracteur de jus en terminant par le céleri. Faites passer le jus à travers le tamis.

Power-Trunk de salade

Ingrédients :

- 1 pomme
- 2 carottes
- 1/2 salade Romana
- 1/2 salade Lollo Rosso
- 1/2 citron (avec écorce)

Equivalut à 2 1/2 verre (env. 500 ml).

Introduisez alternativement tous les ingrédients dans l'extracteur de jus en terminant par les carottes. Faites passer le jus à travers le tamis.

Crème de melon

Ingrédients :

- Melon d'hiver

Equivalut à 4 verres (env. 700 ml).

Epluchez le melon sans enlever les graines. Les graines rendent le jus crémeux. Si vous souhaitez obtenir un jus moins onctueux, enlevez simplement les graines avant l'extraction du jus.

Recettes de sauces

Crème de pomme

Ingrédients :

- 3 pommes
- 2 amandes (trempées pendant quelques heures dans de l'eau)
- 2 tranches de gingembre frais
- ¼ citron
- pour la décoration un peu de cannelle et des quartiers de citron

Équivaut à 500 ml.

Extrayez le jus de tous les ingrédients - alternez ce faisant les pommes et les amandes ainsi que le gingembre et le citron. Décorez votre crème de pomme avec de la cannelle et des quartiers de citron.

A propos :

Cette recette est aussi délicieuse en remplaçant les pommes par des poires.

Ketchup de crudités

Ingrédients :

- 4 tomates mûres
- 1 poignée de tomates séchées trempées (conserver l'eau dans laquelle ont trempé les tomates)
- 3 dattes dénoyautées
- 1 gousse d'ail
- 60 ml d'huile d'olive pressée à froid
- le jus d'un citron
- une pincée de sel de mer
- du poivre fraîchement moulu

Équivaut à 500 ml.

Introduisez alternativement les tomates fraîches et séchées, les dattes et l'ail dans Z-Star® Z-710. Incorporez l'huile d'olive et le jus de citron et assaisonnez le ketchup avec du sel et du poivre.

Si la consistance est encore trop ferme, ajoutez un peu de l'eau dans laquelle ont trempé les tomates à votre ketchup.

Bien fermé, votre ketchup se conserve au réfrigérateur pendant 2 semaines environ.

Recettes de Amuse-gueule

Crème de graines de potiron

- tasses de graines de potiron ramollies
- 1-2 cuillers à soupe de Miso rouge (Azuki Miso)
- 1 cuiller à café de flocons de levure
- 1 cuiller à café de jus de citron fraîchement pressé (plus en fonction du goût)

Donne : presque 500 ml

Rincez bien les graines de potiron à fond et séchez-les ensuite dans un chiffon. Introduisez lentement les graines de potiron dans la cheminée de remplissage pendant que la vis sans fin de compression marche.

Mélangez les autres ingrédients à la mousse de graines de potiron avec une fourchette.

Servez la crème sous forme de dip pour les stics de pain aux crudités ou crackers. Cette crème est délicieuse également sous forme de pâte à tartiner.

Rêve aux amandes

- 3 tasses d'amandes ramollies, blanchies sur demande
- 100 g de mousse noix de coco-choco qualité crudités
- ½ cuiller à café d'épices selon le goût (p. ex. vanille, cannelle)
- un peu de miel pour sucrer
- de la noix de coco râpée pour décorer

Donne : 8-12 morceaux

Rincez bien les amandes à fond et séchez-les ensuite dans un chiffon. Introduisez lentement les amandes avec la mousse noix de coco-choco qualité crudités dans la cheminée de remplissage pendant que la vis sans fin de compression marche.

Introduisez éventuellement encore la mousse noix de coco-choco dans la mousse d'amandes

en pétrissant à la main et sucrez la masse ensuite avec du miel en fonction de votre goût. Refroidissez votre rêve aux amandes jusqu'à ce qu'il devienne solide et découpez-le en morceaux avant de le servir. Servir refroidi et garni de noix de coco râpée.

Sticks sigle seigle

- 3 tasses de graines de seigle
- 2/3 de tasse de graines de lin
- 2/3 de tasse de graines de potiron
- ¼ de tasse de cumin
- 2 gousses d'ail
- 1 cuiller à café de Miso (p. ex. Miso rouge ou d'orge)
- Sel de mer

Mélangez le seigle, les graines de lin, les graines de potiron et le cumin dans un bol et ajoutez encore le double d'eau. Recouvrez le bol d'un chiffon de cuisine et laissez les graines germer pendant 8 à 12 heures. **Attention: Ne remplissez jamais de graines ou de germes non ramolies dans le Solo Star® II.** Faites couler l'eau et rincez bien les graines. Mettez le mélange de graines dans un tamis et mettez un récipient dessous. Recouvrez à nouveau le tout d'un chiffon de cuisine et laissez encore le mélange germer pendant 8 à 12 heures.

Remplissez lentement les graines encore humides dans la cheminée de remplissage. Solo Star® II transforme votre pâte en sticks de pain. Mettez-les de préférence directement sur une tôle.

Sur la tôle, les sticks sont séchés à 40°C pendant 6-12 heures jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment croquants. Servez vos sticks chauds avec de la crème de graines de potiron ou avec un dip.

Recettes de Sorbets

La magie des tropiques

- 2 tasses de morceaux d'ananas congelés
- 2 tasses de morceaux de mangue congelés
- 1 tasse de noix de Macadamia
- de la noix de coco râpée pour décorer.

Broyez les trois ingrédients toujours en alternant dans votre Solo Star® II. Remplissez ensuite des coupelles à dessert avec le sorbet et mettez-les au congélateur jusqu'à ce que la consistance soit atteinte. Garnissez les coupelles de noix de coco râpée avant de servir.

Tourbillon de fraises

- 4 bananes congelées
- 2 tasses de fraises congelées

Pelez les bananes avant de les congeler et les couper en morceaux. Congelez les morceaux de fraises et de bananes individuellement/les uns à côté des autres. Vous pourrez les rentrer ainsi plus tard dans votre Solo Star® II.

Laissez les fruits surgelés à décongeler pendant quelques minutes. Broyez les bananes et les fraises en les alternant constamment dans votre Solo Star® II et servez le sorbet ensuite dans des coupelles à dessert.



Déclaration de garantie

La société Keimling Naturkost GmbH accorde à toutes les pièces du distillateur Z-Star® Z-710 une garantie spéciale selon les conditions suivantes. Les dispositions légales de la garantie ainsi que les exigences de la loi sur la responsabilité des produits restent inchangées. Les éventuelles exigences de l'acheteur en cas de non exécution ou de dédommagement en cas de défauts restent inchangées à condition de présenter les conditions correspondantes.

1. Durée de la garantie

La garantie est valable pour toutes les pièces du distillateur Z-Star® Z-710 et, à partir de la date d'achat (date de la facture), elle est de • 2 ans pour une utilisation privée

2. Contenu de la garantie

La garantie comprend les défauts de matériel, de construction et de fabrication à condition que le défaut exige au moment de la livraison et que l'appareil a été correctement traité par l'acheteur. La garantie comprend soit la réparation gratuite, l'échange de la pièce défectueuse ou des pièces défectueuses ou encore le remplacement de tout l'appareil contre un appareil de même valeur. La société Keimling Naturkost GmbH est seule à choisir la solution adaptée.

3. Cas de garantie

En présence d'un cas de dysfonctionnement/ de défaut, il faut informer immédiatement le centre de service après-vente (par téléphone – cf. remarque au point 7 – ou par écrit par e-mail ou fax) avant d'envoyer l'appareil et de lui décrire en détail le problème survenu. Si le problème ne peut pas être résolu de cette manière, il faut renvoyer l'appareil nettoyé à fond* (cf. remarque au point 4) y compris tous les accessoires, emballé de manière sûre à la société Keimling Naturkost GmbH. Il faut joindre au paquet les informations et documents suivants :

- Nom, prénom, adresse (à indiquer également sur le paquet)
- N° de série et N° de modèle
- Date d'achat
- Original du bon d'achat
- Description claire du dysfonctionnement
- En cas de dommage de transport : nom du service de livraison et numéro du paquet

4. Emballage

Il est recommandé d'utiliser le carton d'origine pour l'envoi. Si vous utilisez un autre emballage, il faut faire en sorte que celui-ci protège correctement contre les risques typiques d'une expédition et qu'il présente des dispositifs suffisants de protection. Un simple emballage en carton avec du rembourrage en papier n'est pas suffisant. La société Keimling Naturkost GmbH n'est en rien responsable des dommages dus à un mauvais emballage et la garantie devient caduque. Le centre de service après-vente donne des renseignements sur le type d'expédition et les frais occasionnés.

5. Nettoyage

Si des pièces ou tout l'appareil ne sont pas nettoyés, la société Keimling Naturkost GmbH facture un forfait raisonnable pour le nettoyage. Il est du devoir de l'acheteur d'apporter la preuve que les coûts de nettoyage sont inférieurs au forfait.

6. Suppression des droits à la garantie

Le droit à la garantie est caduc

- en cas d'utilisation, de traitement ou de rangement non conformes (p. ex. dommages dus à l'humidité, à de fortes températures)
- en cas de réparations, de tentatives de réparation, de modifications de toute sorte ou en utilisant des pièces rechange étrangères etc., le tout effectué par d'autres personnes que par la société Keimling Naturkost GmbH ou des entreprises qu'elle a autorisées
- en cas d'emballage de transport inadéquat et de transport non approprié
- en cas d'actions mécaniques non appropriées sur l'appareil ou des pièces de l'appareil
- pour tous les événements qui ne sont pas justifiés dans le traitement la fabrication de l'appareil, comme p. ex. la chute, les chocs, les dommages, l'incendie, les tremblements de terre, les inondations, la foudre etc.
- en l'absence de preuve d'achat
- si le distillateur est utilisé hors de la sphère privée, particulièrement en cas d'utilisation commerciale Les frais occasionnés à la société Keimling Naturkost GmbH par le fait que l'acheteur renvoie une marchandise bien que ce ne soit ni un cas de garantie ni un droit de retour sont à la charge de l'acheteur.

7. Centre de service après-vente

Partenaires contractuels et centre de service après-vente :
Keimling Naturkost GmbH
Zum Fruchthof 7a
D 21614 Buxtehude Allemagne

Associé gérant : Winfried Holler
Gérant : Frédéric Masson
Tribunal d'enregistrement : Tribunal administratif Tostedt HRB 120742
N° de TVA intracommunautaire :
DE 175 693 369

Téléphone: +49 4161/51 16 0
Fax: + 49 4161/51 16 16
e-mail: naturkost@keimling.de

8. Frais de téléphone

Nous attirons expressément l'attention sur le fait que la prise de contact avec le centre de service après-vente est soumise à des frais téléphoniques.

9. Remarque sur la protection

des données Vous trouverez les détails concernant le prélèvement, le traitement et l'utilisation de vos données dans nos remarques sur la protection des données.

Z-Star® Z-710 Presse-jus à main

Caractéristiques techniques

Produit	Presse-jus à main
Modèle	Z-710
Dimensions	335 mm x 125 mm x 320 mm
Poids	3,1 kg

CE



- ✓ Séchage très homogène
- ✓ Soufflante professionnelle puissante
- ✓ Idéal pour une fournée de crudités

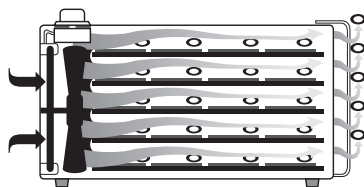


Légendaire : le séchoir Sedona Combo

Les amateurs de crudités du monde entier jurent par le légendaire séchoir Sedona Combo. Grâce à son ventilateur puissant, qui souffle l'air à l'horizontale sur les grilles de déshydratation, vous obtenez de résultats de séchage remarquablement réguliers sur toutes les grilles. Et ce aussi, en qualité crudités car le régulateur de température très fiable permet aussi de sécher à une température inférieure à 40°C.

Excalibur n'est pas encombrant en raison de sa construction rectangulaire. Neuf grilles de déshydratation vous offrent une énorme surface de séchage de 0,99 cm². Extrêmement pratique et aux applications multiples !

**Séchage horizontal -
pas besoin de changer de grille**



L'air frais est introduit par l'arrière, chauffé et réparti uniformément sur tous les tiroirs. Pendant le séchage, l'air chaud enlève l'humidité des fruits et sort à l'extrémité avant de la machine.

Intéressé ?

Appelez-nous - c'est avec plaisir que nous vous conseillerons !

Tél. 0800 009 051

Ou visitez notre site Internet
www.keimling.fr

