

*Sana*  
JUICER®

## Bedienungsanleitung

Sana Entsafter EUJ-828





## INHALTSVERZEICHNIS

- 02 Sicherheitshinweise
- 04 Teile und Zubehör
- 06 Safttrommel auseinanderbauen
- 07 Vorbereitung / Welcher Siebeinsatz für welche Zutaten
- 08 Entsaften – Zusammenbau der Teile
- 10 Eis/Sorbet - Zusammenbau der Teile
- 12 Wie man die Safttrommel auf den Motorblock setzt
- 13 Zubereitung Saft und Eis
- 14 Tresterregler – Funktionsweise der 3 Modi
- 15 Tresterregler – Funktionsweise bei unterschiedlichen Zutaten
- 16 Reinigung
- 18 Sicherheitsvorkehrungen während des Entsaftens
- 19 Wenn die Pressschnecke während des Entsaftens blockiert
- 20 Problembehebung
- 22 Technische Daten / Garantie

### EUJ-828 (nur zur privaten Nutzung / inkl. Garantie)

- Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch des Gerätes diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung dort auf, wo Sie leicht Zugriff haben.
- Das Gerät darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230V, Wechselstrom) angeschlossen werden.
- Das Design und Gerät kann weiterentwickelt werden ohne vorherige Ankündigung.
- Jegliche Verbesserung hinsichtlich der Qualität des Gerätes kann ohne vorherige Ankündigung vorgenommen werden.

# 02

---

## Sicherheitshinweise

- Betätigen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen. Dies könnte einen elektrischen Schlag oder eine Verletzung verursachen.
- Das Gerät darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230V bei 50Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Eine andere elektrische Spannung kann einen Stromschlag oder sogar einen Brand verursachen und der Motor kann Schaden nehmen.
- Stecken Sie den Netzstecker richtig in die Steckdose und drücken Sie diesen fest rein. Andernfalls können Sie einen Stromschlag oder sogar einen Brand verursachen.
- Im Fall eines beschädigten Elektrokabels oder Netzsteckers an dem Gerät lassen Sie dieses unbedingt von einem autorisierten Service-Center austauschen. Der Betrieb mit einem beschädigten Elektrokabel oder Netzstecker kann einen Stromschlag oder sogar einen Brand verursachen.
- Nehmen Sie den Motorblock nicht auseinander, versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren und verändern Sie das Gerät in keiner Weise. Stecken Sie nichts in Lücken oder Öffnungen im Motorblock. Sie könnten sonst dadurch einen Brand oder elektrischen Schlag verursachen und das Gerät beschädigen. Kontaktieren Sie ein autorisiertes Service Center, sollten Sie Hilfe benötigen oder Fragen haben.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker oder/und das Stromkabel beschädigt sind.
- Schützen Sie den Motorblock vor eindringenden Flüssigkeiten. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit oder andere Substanzen über den Netzschalter eindringen. Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Dies könnte einen elektrischen Schlag oder eine Verletzung verursachen.
- Der Netzstecker muss in eine geerdete Steckdose gesteckt werden.
- Verändern Sie am Gerät nichts, so lange es in Betrieb ist. Stecken Sie während des Betriebs keine Finger oder Fremdkörper wie z.B. Gabeln, Löffel oder Stäbchen in den Einfüllschacht, den Trester- oder Saftauslass. Dies könnte zu einem Unfall, Verletzungen oder der Beschädigung des Gerätes führen.
- Lassen Sie keine Kinder dieses Gerät bedienen. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden, so dass sie die Gefahren bei der Bedienung des Gerätes verstehen und beachten. Auch die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn der Einfüllaufsatz nicht ordnungsgemäß durch ein Einrasten auf der Saftkammer angebracht ist. Ist das Gerät in Betrieb und der Deckelaufsatz nicht richtig eingerastet, könnte dies zu Verletzungen oder der Beschädigung des Gerätes führen.
- Im Falle einer defekten Gasleitung (Gasleck) im Haus, schließen Sie das Gerät nicht an eine Stromquelle an. Öffnen Sie umgehend die Fenster um ausgiebig zu lüften. Sonst könnte dies zu einem Unfall, Verletzungen oder der Beschädigung des Gerätes führen.

# 03

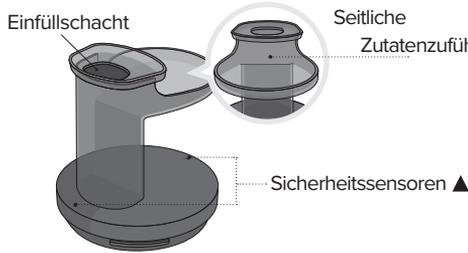
## Sicherheitshinweise

- Wenn die Pressschnecke während des Entsaftens aufhört sich zu drehen, drücken Sie den (REV) Schalter für 2-3 Sekunden. Lassen Sie den Schalter los und warten Sie ab, bis die Pressschnecke stoppt, dann drücken Sie den An-Schalter erneut. Sollte der Entsafter aufgrund von Überfüllung immer wieder stoppen, kann dies die Teile des Entsafters beschädigen und die Motorleistung negativ beeinträchtigen durch eine Überhitzung des Motors. Sollte dieser Fehler öfter vorkommen, hören Sie sofort auf das Gerät zu benutzen und kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Versuchen Sie nicht den Entsafter zu bewegen oder gar Teile abzubauen, während das Gerät läuft. Dies könnte zu einem Unfall oder der Beschädigung des Gerätes führen. Um den Entsafter zu bewegen oder die beweglichen Teile abzubauen, ist es notwendig, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist.
- Achten Sie darauf, dass keine Kleidungsstücke wie Krawatte, lange Halsketten oder Schals am Körper sich in dem Gerät verfangen, während es in Betrieb ist. Dies könnte zu einem Unfall, Verletzungen oder der Beschädigung des Gerätes führen.
- Benutzen Sie den Entsafter nur auf einem ebenen und stabilen Untergrund.
- Nutzen Sie das Gerät nicht länger als 30 Minuten am Stück. Schalten Sie es spätestens nach 30 Minuten für mindestens 5 Minuten aus, damit das Gerät abkühlen kann, sonst kann der Motor Schaden nehmen.
- Nutzen Sie zum Nachschieben der Zutaten in den Einfüllschacht nur den mitgelieferten Stopfer. Der Einsatz anderer Gegenstände als der Stopfer kann zu erheblichem Schaden an dem Entsafter führen oder sogar Verletzungen herbeiführen.
- Lassen Sie keine schweren Gegenstände auf den Entsafter fallen. Dies könnte zu einem elektrischen Schlag, einem Brand oder Schaden am Gerät führen.
- Für den Fall, dass aus dem Gerät ein unangenehmer Geruch oder Rauch austritt oder das Gerät überhitzt, stoppen Sie umgehend den Gebrauch des Geräts und kontaktieren Sie den Kundenservice. Es kann jedoch vorkommen, dass ein neues und bislang nicht benutztes Elektrogerät einen ungewöhnlichen Geruch absondert. Dieser Geruch wird sich in kurzer Zeit verflüchtigen und ist hier nicht gemeint.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch des Gerätes stets den Netzstecker aus der Steckdose. Dies gilt auch, wenn Sie das Zubehör abbauen oder das Gerät reinigen. Fassen Sie dabei immer am Netzstecker an und ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose. Sonst könnten Sie das Kabel beschädigen und einen elektrischen Schlag oder einen Brand verursachen.
- Spülen Sie das Zubehör nicht in heißem Wasser (80°C oder heißer). Spülen Sie die Teile nicht im Geschirrspüler. Die Teile könnten beschädigt werden oder sich verformen.
- Wenn Sie das Gerät bewegen möchten, heben Sie es immer mit beiden Händen am Motorblock hoch. Bewegen Sie das Gerät nicht, in dem Sie es am Einfüllaufsatz anheben. Sonst besteht die Gefahr, dass das Gerät herunterfällt und beschädigt wird oder Sie sich verletzen.
- Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen, sondern ausschließlich für den privaten Gebrauch. Wenn Sie den Einfüllschacht mit Zutaten übermäßig voll stopfen, können Sie das Gerät beschädigen.

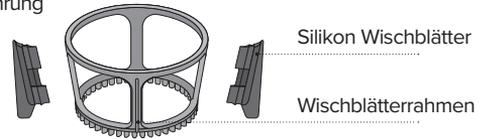
# 04

## Teile und Zubehör

01 Einfüllaufsatz



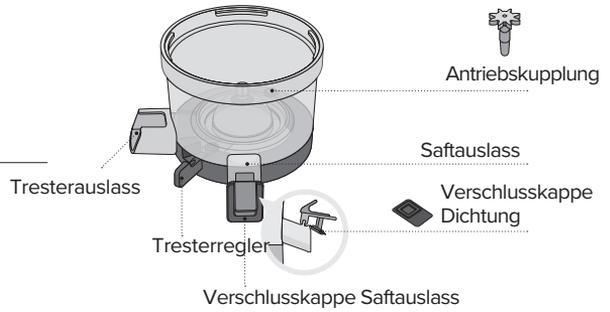
02 Wischer



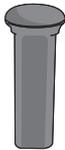
03 Pressschnecke



04 Safttrommel

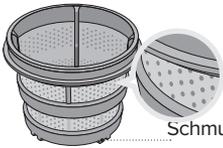


05 Stopfer

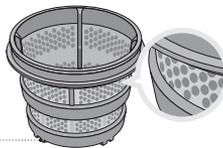


06-08 Siebeinsätze

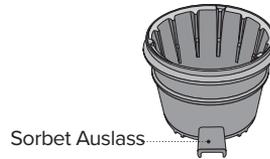
06 Feines Sieb



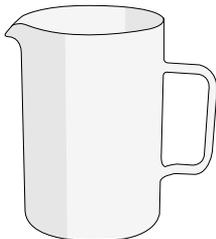
07 Grobes Sieb



08 Sorbet Sieb



9 Saftkanne



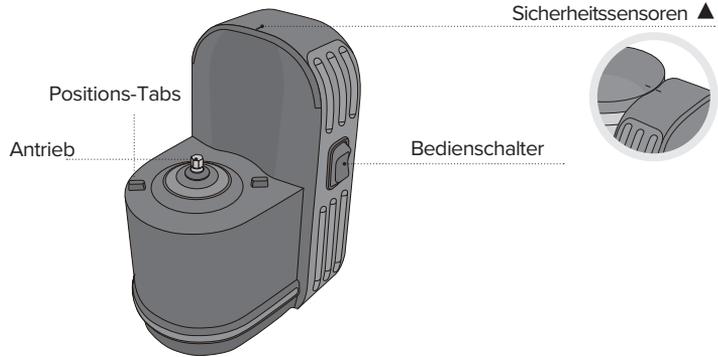
10 Trester Auffangbeälter



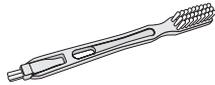
# 05

## Teile und Zubehör

### 11 Motorblock



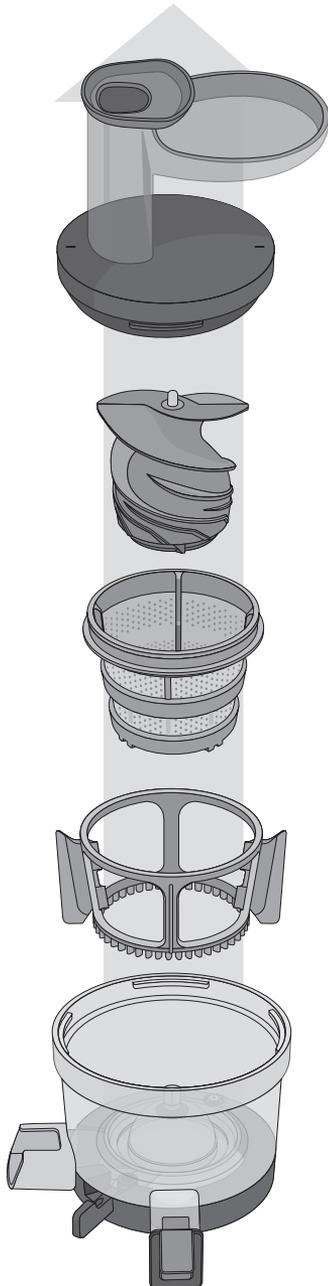
### 12 Reinigungsbürste



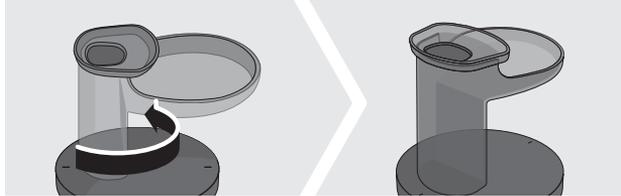
# 06

## Safttrommel auseinanderbauen

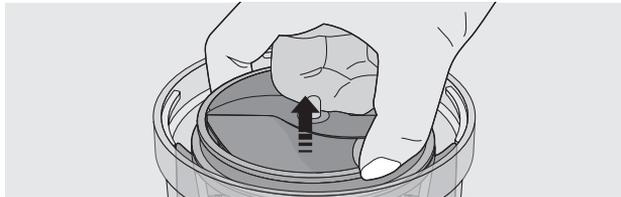
Bitte reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch



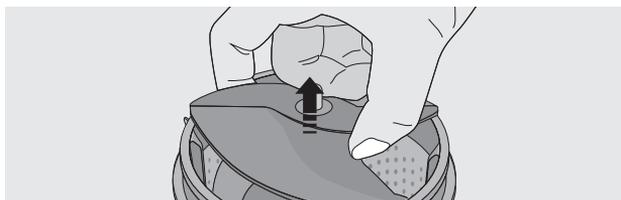
- 1 Drehen Sie den Einfüllaufsatz entgegen dem Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn hoch.



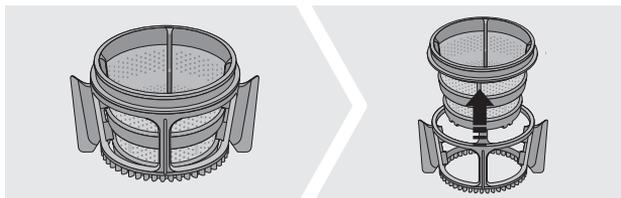
- 2 Ziehen Sie den Siebeinsatz und den Wischblätterrahmen aus der Safttrommel.



- 3 Halten Sie die Pressschnecke an beiden Seiten und ziehen Sie sie aus der Safttrommel.



- 4 Nehmen Sie den Siebeinsatz aus dem Wischblätterrahmen.



## Vorbereitung / Welcher Siebeinsatz für welche Zutaten

### Vorbereitung

Apfel, Birne, Kiwi, Gurke	Entsaften Sie diese und ähnliche Zutaten mit Schale und Kernen. Vorsicht jedoch bei Äpfeln, Apfelkerne in großen Mengen können Vergiftungen erzeugen
Granatapfel, Trauben	Pflücken Sie die Trauben komplett von der Rebe. Schälen Sie den Granatapfel und verarbeiten Sie nur die Kerne mit Fruchtfleisch.
Wassermelone, Melone, Orange, Grapefruit, Zitrone	Nehmen Sie von diesen Zutaten nur das Fruchtfleisch ohne Schale und schneiden sie in Stücke, die in den Einfüllschacht passen.
Mango, Kirsche, Pfirsich, Pflaume	Die Kerne von Steinobst sind hart und können die Pressschnecke beschädigen. Verarbeiten Sie nur das Fruchtfleisch, ohne Kerne/Steine.
Weizengras, Sellerie, Petersilie, Schnittlauch	Schneiden Sie faserige Zutaten in kleine Stücke (maximal 4cm). Geben Sie immer nur eine Handvoll Weizengras oder Schnittlauch auf einmal in den Einfüllschacht. Faserige Zutaten sollten langsam eingefüllt werden.
Ingwer, Karotten	Harte Zutaten wie Ingwer bitte in kleine Stücke schneiden und schrittweise einfüllen. Wurzelgemüse vor dem Entsaften bitte waschen oder schälen, damit Rückstände wie Erde nicht Teile des Gerätes beschädigen. Machen Sie bitte nach jedem Kilogramm entsaftetem Wurzelgemüse eine Pause, bauen das Gerät auseinander, und reinigen die Teile.

### Vorbereitung für die Herstellung von Eiscreme/Sorbet

Obst	Schälen und waschen Sie die Zutaten und schneiden Sie sie dann in ca. 2cm große Stücke. Entfernen Sie ggf. Kerne und Steine aus dem Obst. Frieren Sie die Zutaten ein, bevor Sie sie zu Eis oder Sorbet verarbeiten. Wenn Sie Weintrauben verarbeiten, nehmen Sie am besten kernlose. Ein hervorragend cremiges Ergebnis erhalten Sie bei einem Mischungsverhältnis 50:50 mit gefrorenen Bananen und z.B. Beeren.
------	---

- ▶ Die genannten Tipps dienen der Orientierung, sollten Sie z.B. auf einige der genannten Zutaten allergisch sein, tauschen Sie diese unbedingt gegen für Sie unbedenkliche Zutaten aus.
- ▶ Bitte schauen Sie in unserem Rezeptbuch nach Anwendungsbeispielen für Zutaten, die hier nicht aufgeführt sind.

### Welcher Siebeinsatz für welche Zutaten

Feines Sieb	 Das feine Sieb hat sehr kleine Sieblöcher und macht sehr klaren Saft. Besonders gut geeignet für hartes Pressgut.
Grobes Sieb	 Das grobe Sieb hat größere Sieblöcher und macht dickflüssigeren Saft, in dem auch Fruchtfleisch enthalten ist. Besonders gut geeignet für weiche und sehr saftige Zutaten wie Beeren.
Sorbet Sieb	 Das Sorbet Sieb wird zur Herstellung von Eis und Sorbet aus gefrorenen Zutaten benutzt. Die besten Resultate erzielen Sie, wenn Sie immer nur kleine Mengen verarbeiten, die in kleine Stücke geschnitten sind. Verstopfen Sie den Einfüllschacht nicht mit zu großen Mengen/Stücken gefrorener Zutaten. Es kann sein, dass auch ein wenig Saft mit austritt. Dies kommt von bereits angetauten Zutaten und ist normal. Bitte verarbeiten Sie keine Eiswürfel in dem Gerät.

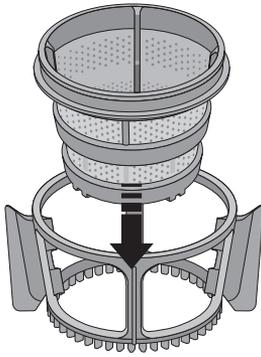
### Hinweis:

Das Sorbet Sieb ist nur zur Verarbeitung von gefrorenem Obst und Gemüse vorgesehen. Nicht geeignet für Eiswürfel oder zur Herstellung von Nussmuseen bzw. zum Mahlen von Nüssen.

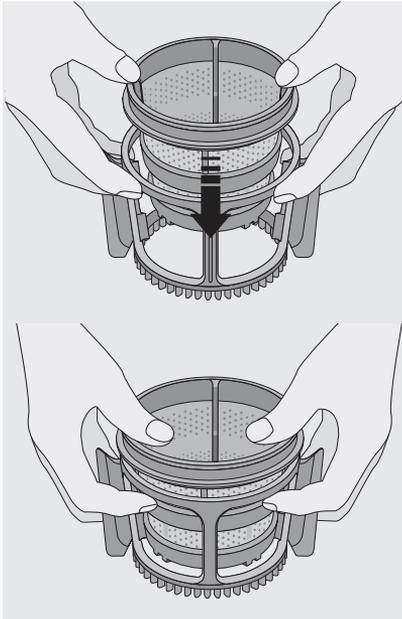
# 08

## Entsaften - Zusammenbau der Teile

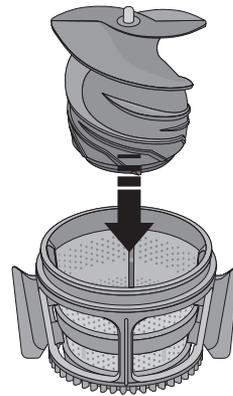
Schritt 1



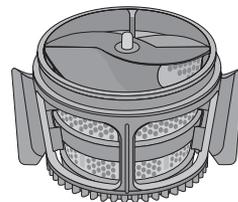
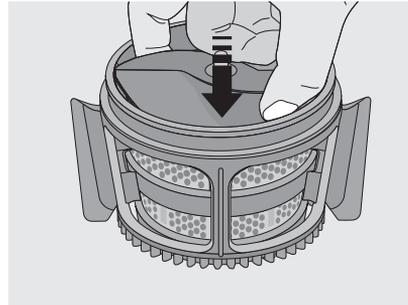
Drücken Sie den Siebeinsatz in den Wischblätterrahm, wie auf den Bildern dargestellt.



Schritt 2



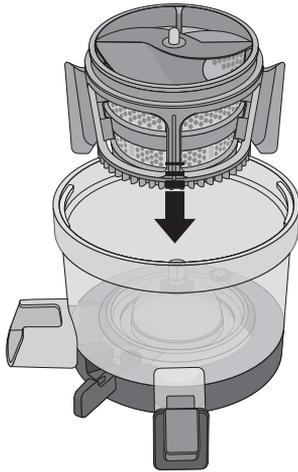
Stecken Sie die Pressschnecke in den Siebeinsatz.



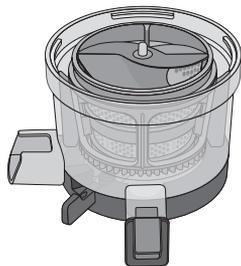
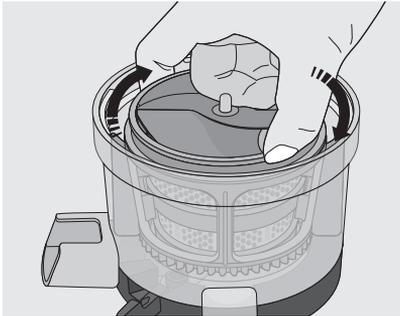
# 09

## Entsaften - Zusammenbau der Teile

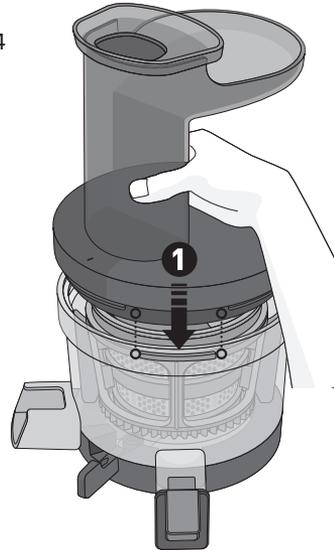
Schritt 3



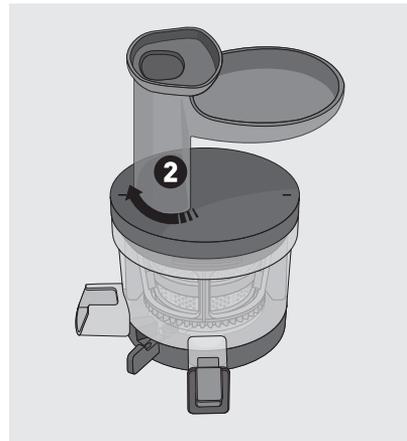
Stecken Sie die zusammengesetzten Teile aus Schritt 2 in die Safttrommel und bewegen Sie den Siebeinsatz hin und her so dass die Auslassung in der Bodenunterseite stabil auf der Ringschiene am Boden der Safttrommel sitzt.



Schritt 4



Stecken Sie den Einfüllaufsatz auf die Safttrommel und drehen ihn im Uhrzeigersinn bis er einrastet.



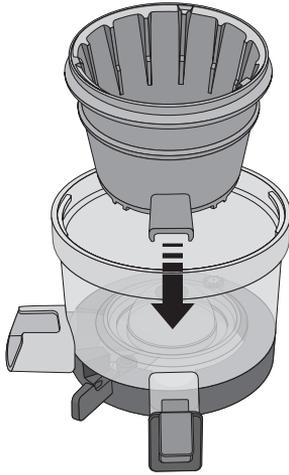
### Hinweis:

Es gibt 2 Positionen für den Einfüllaufsatz, jeweils für Links- und für Rechtshänder.

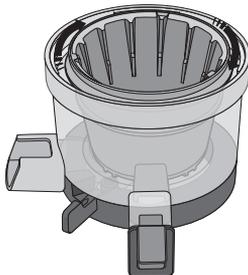
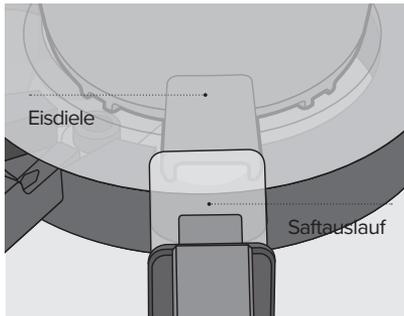


## Eis/Sorbet - Zusammenbau der Teile

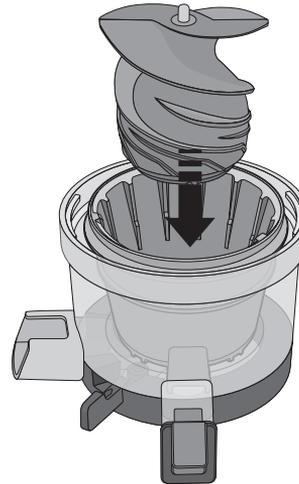
Schritt 1



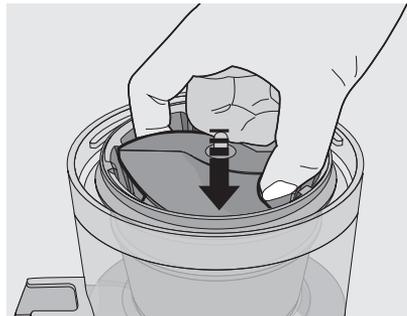
Stecken Sie das Sorbet Sieb in die Safttrommel so dass der Sorbet Auslass bündig ist mit dem Saftauslass.



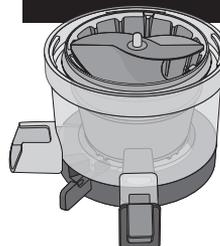
Schritt 2



Stecken Sie die Pressschnecke in das Sorbet Sieb und drehen Sie sie ein wenig hin und her bis sie sitzt.



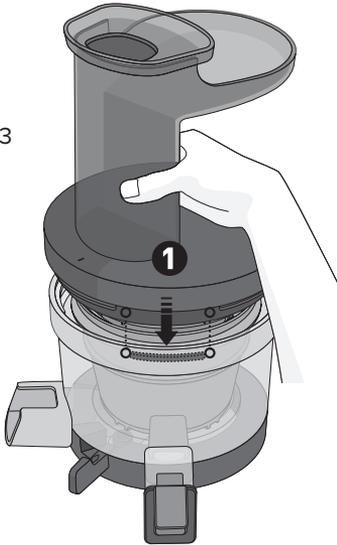
### Hinweis:



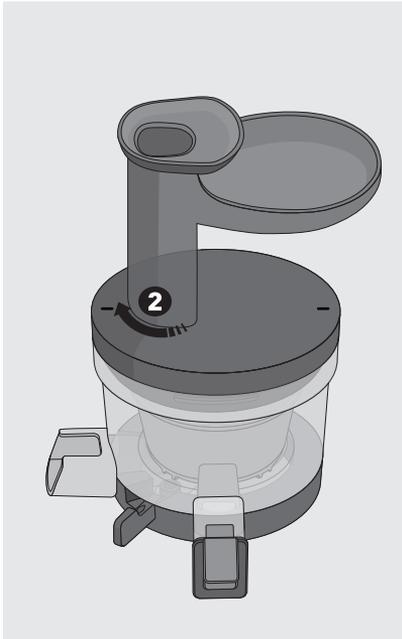
Der Wischblätterrahmen wird nicht gebraucht bei der Zubereitung von gefrorenen Zutaten.

## Eis/Sorbet - Zusammenbau der Teile

Schritt 3

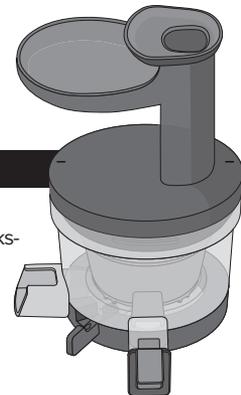


Stecken Sie den Einfüllaufsatz auf die Safttrommel und drehen ihn im Uhrzeigersinn bis er einrastet.



**Hinweis:**

Es gibt 2 Positionen für den Einfüllaufsatz, jeweils für Links- und für Rechtshänder.

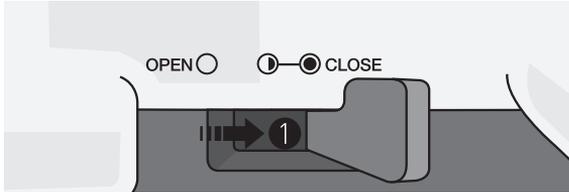


# 12

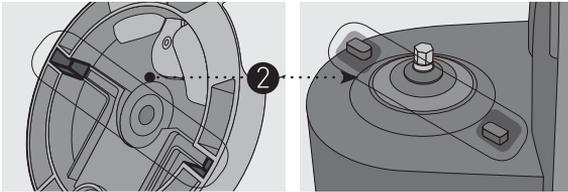
## Wie man die Safttrommel auf den Motorblock setzt

Der Vorgang ist mit allen drei Sieb-Typen gleich.

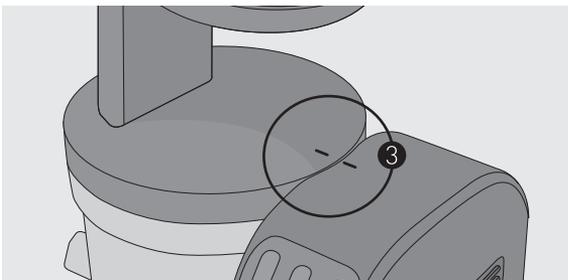
- 1 Schieben Sie den Tresterregler in die ●CLOSE Position so wie bei 1 gezeigt.



- 2 Setzen Sie die Safttrommel so auf den Motorblock, dass die seitlichen Aussparungen auf den zwei Positions-Tabs auf dem Motorblock sitzen. Wenn der Tresterregler nicht in der Close Position ist, kann die Safttrommel nicht ordentlich auf dem Motorblock sitzen.

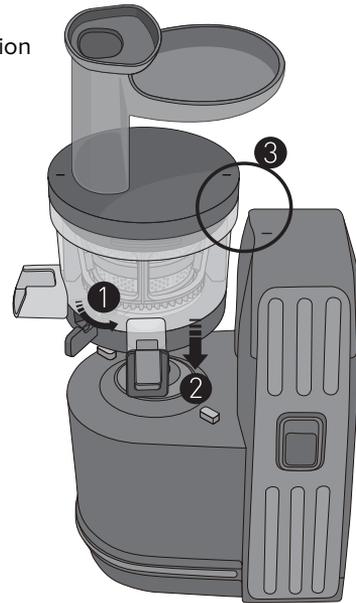


- 3 Stellen Sie sicher, dass der Markierungsstrich auf dem Einlassaufsatz mit dem Markierungsstrich auf dem Motorblock in einer Linie ist.



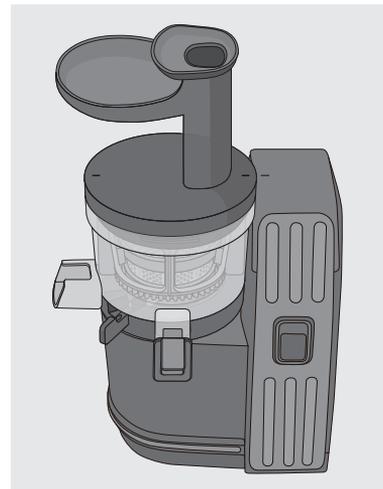
### Hinweis:

Hinweis: Der Einfüllaufsatz hat 2 magnetische Sensoren. Dadurch kann er mit dem Einfüllschacht links- oder rechtsseitig aufgesetzt werden.



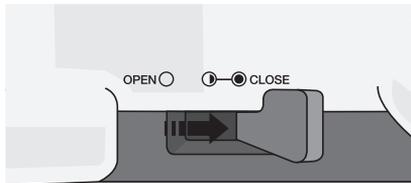
### Hinweis:

Der Sana 828 ist mit Sicherheitssensoren ausgestattet. Wenn die Safttrommel nicht ordentlich auf dem Motorblock sitzt, lässt sich das Gerät nicht anschalten. Dies dient Ihrer eigenen Sicherheit und verhindert Schäden.

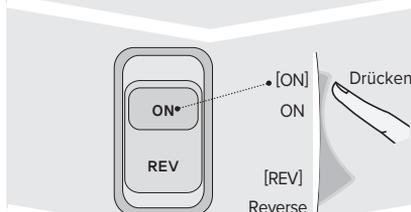


# 13

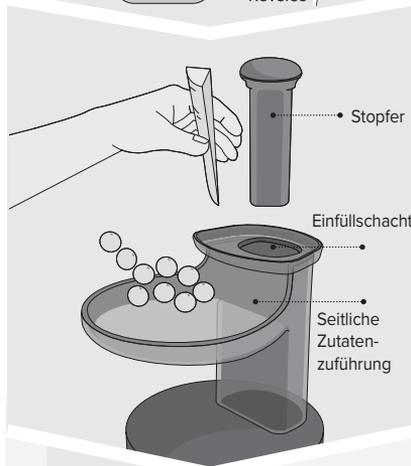
## Zubereitung Saft und Eis



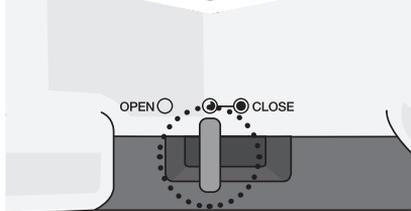
- 1** Schieben Sie den Tresterregler in die Position **●** CLOSE bevor Sie anfangen. Die Safttrommel kann sonst nicht stabil auf dem Motorblock sitzen



- 2** Schalten Sie das Gerät ein durch Drücken auf den ON-Schalter

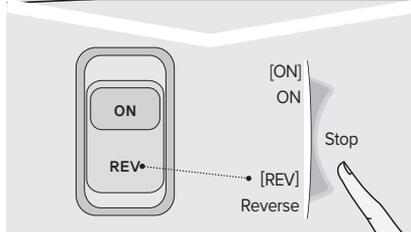


- 3** Geben Sie die Zutaten nach und nach in den Einfüllschacht und drücken Sie sie mit dem Stopfer in die Safttrommel.



- 4** Saft: Schieben Sie den Tresterregler in die Mittelposition (●) kurz bevor Sie fertig sind mit Entsaften und Sie die letzten Zutaten entsaften.

Eis: Schieben Sie den Tresterregler in die Position **●** CLOSE um eine gleichmäßig cremige Konsistenz zu bekommen.



- 5** Wenn Sie mit Entsaften fertig sind, drücken Sie kurz den Schalter auf REV. Der Entsafter stoppt. Wenn Sie den Schalter auf REV gedrückt halten, dreht sich die Pressschnecke in die entgegengesetzte Richtung bis Sie den Schalter loslassen.

### Hinweis

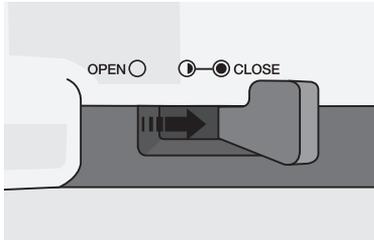
Stellen Sie sicher, dass die Pressschnecke komplett still steht, bevor Sie die Drehrichtung ändern.

# 14

## Tresterregler – Funktionsweise der 3 Modi

- \* Sie finden den Tresterregler zwischen dem Trester- und dem Saftauslass.
- \* Der Tresterregler reguliert den Gegendruck des Tresters und kann die Saftausbeute verbessern

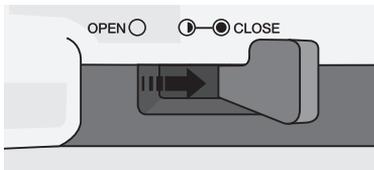
### [ ● CLOSE ] Entsaften



Mit gewöhnlichen Zutaten erzielen Sie das beste Ergebnis, wenn Sie den Tresterregler in die Position ● CLOSE schieben. Wenn Sie mehr als 400ml Saft in einem Durchgang machen, schieben Sie den Tresterregler alle 400ml kurz in die Mittelposition damit der Trester entweichen kann und der Druck in der Safttrommel nicht zu groß wird.

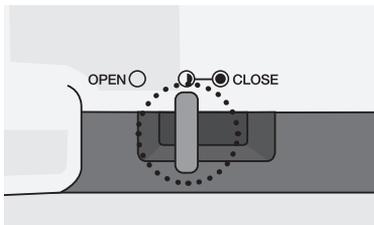
Wenn Sie Obst mit harten Kernen, wie z.B. Granatapfel oder Weintrauben, entsaften, schieben Sie den Tresterregler anfangs in die Position „Close“. Sobald der erste Saft aus dem Saftauslass kommt, schieben Sie den Tresterregler in die Mittelposition (●).

### [ ● CLOSE ] Eis/Sorbet



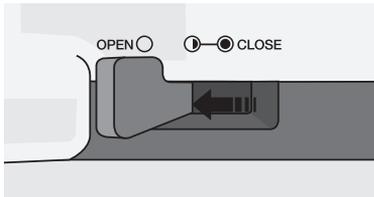
Lassen Sie den Tresterregler während der gesamten Zubereitungsdauer von Eis oder Sorbet in der ● CLOSE Position, da hier kein Trester entsteht.

### [ ● ] Zum Abschluss: Einfacher Reinigungsmodus



Schieben Sie den Tresterregler in die Mittelposition (●) wenn Sie die letzten Zutaten in dem Gerät verarbeiten. Lassen Sie den Tresterregler in dieser Position, denn so kann der Trester entweichen und damit auch der Druck in der Safttrommel. Dies sorgt dafür, dass Sie den Einfüllaufsatz leichter öffnen können, nachdem Sie fertig entsaftet haben.

### [ ○ OPEN ] Reinigungsmodus



Zum Reinigen nehmen Sie bitte die Safttrommel vom Motorblock und schieben den Tresterregler auf die Position „Open“ ○ Dadurch kann das Wasser ordentlich abfließen, wenn Sie den Tresterauslass reinigen. Schieben Sie den Tresterregler nach der Reinigung wieder in die Position „Close“

Hinweis: Der Tresterregler kann nur in die Position „Open“ bewegt werden, wenn die Safttrommel nicht auf dem Motorblock sitzt.

**Hinweis: Der Einfüllaufsatz sitzt fest**

Wenn nach dem Entsaften der Einfüllaufsatz fest sitzt und sich nicht bewegen lässt, schieben Sie den Tresterregler in die Mittelposition und drücken den Schalter „REV“ für 3-4 Sekunden. Wiederholen Sie dies 2-3 Mal und der Einfüllaufsatz wird sich leicht lösen lassen.

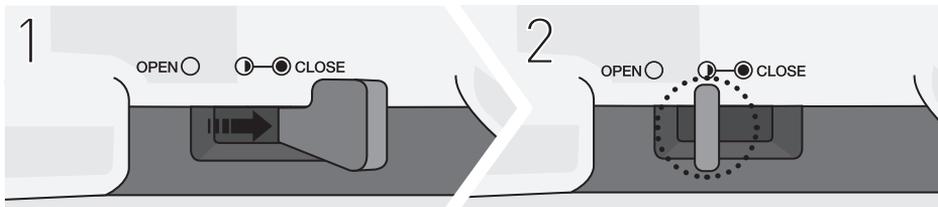
## Tresterregler – Funktionsweise bei unterschiedlichen Zutaten

### Hinweis

Positionieren Sie den Tresterregler entsprechend den Eigenschaften des Pressguts um einen noch leckeren Saft zu bekommen. Wenn Sie mehr als 400ml Saft in einem Durchgang machen, schieben Sie den Tresterregler alle 400ml kurz in die Mittelposition damit der Trester entweichen kann und der Druck in der Safttrommel nicht zu groß wird. Der Einfüllaufsatz darf während des Entsaftens nicht geöffnet werden, da es sonst zu Schäden kommen kann, wenn der Druck in der Safttrommel zu stark wird.

### Zutaten:

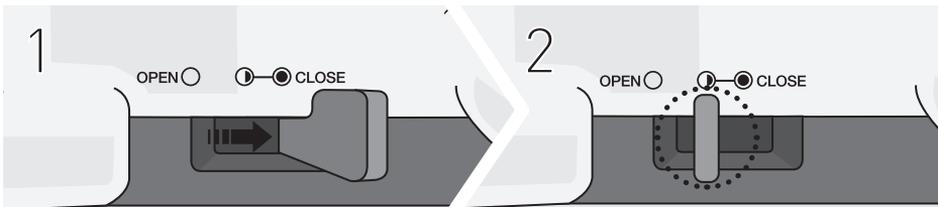
Apfel, Birne, Wassermelone, Erdbeeren, Heidelbeeren, Zitrusfrüchte, Mango, Pflaumen, Pfirsiche, Kirschen, Kaki, Ananas, Weizengras, Petersilie, Sellerie, Löwenzahn, Karotten, Ingwer, Kartoffeln, Rüben, Tomaten, Paprika, Brokkoli, Blumenkohl, Grünkohl, Spinat, Süßkartoffel, Kürbis, Mais



Schieben Sie den Tresterregler in die Position ●CLOSE Kurz bevor Sie fertig mit Entsaften sind, schieben Sie den Tresterregler in die Mittelposition.

### Zutaten mit Kernen

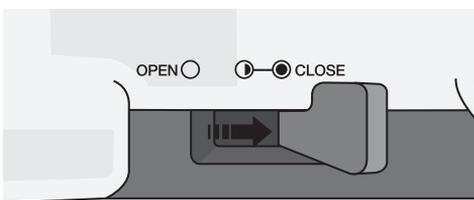
Trauben, Granatapfel, Kiwi, Tomaten, Brombeeren, Himbeeren etc.



Schieben Sie den Tresterregler in die Position ●CLOSE Sobald Saft aus dem Saftauslass kommt, schieben Sie den Tresterregler in die Mittelposition.

### Milchmix

Bananen, Erdbeeren, Heidelbeeren, etc.

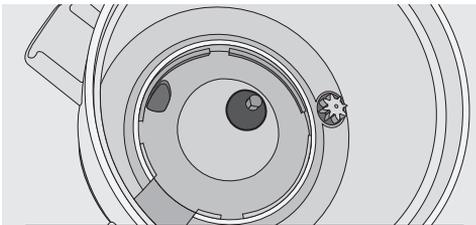


Schieben Sie den Tresterregler in die Position ●CLOSE

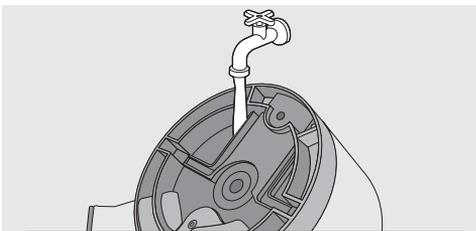
## Reinigung

### Reinigung der Teile

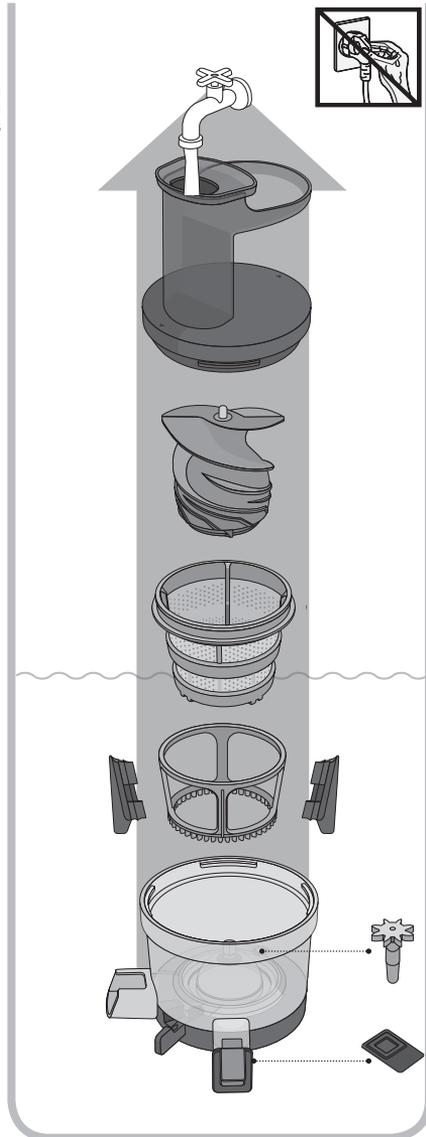
- 01 Ziehen Sie den Netzstecker mit trockenen Händen aus der Steckdose, nachdem das Gerät komplett zum Stillstand gekommen ist.
- 02 Nehmen Sie die Safttrommel von dem Motorblock. Drehen Sie den Einfüllaufsatz entgegen dem Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab. Danach nehmen Sie die anderen Teile alle aus der Safttrommel.
- 03 Spülen Sie die Teile unter fließendem Wasser und bürsten Sie sie mit der Reinigungsbürste ab.
- 04 Schieben Sie den Tresterregler in die Position „Open“ und öffnen Sie die Verschlusskappe vom Saftauslass und spülen Sie die Safttrommel.
- 05 Wischen Sie den Motorblock mit einem feuchten Handtuch oder weichen Tuch ab.
- 06 Die Silikon Wischblätter und die Dichtung der Verschlusskappe können abgenommen und einzeln gereinigt werden.
- 07 Sie können die Teile sterilisieren, in dem Sie sie für 30 Minuten in ein Bad aus Wasser mit Backpulver, Zitronensäure oder Essig legen.



Die Dichtungsmanschette in der Safttrommel kann nicht entnommen werden. Bitte versuchen Sie nicht, die Dichtungsmanschette zu entfernen, dies könnte zu Beschädigungen und Undichtigkeit führen.



Bitte spülen Sie auch die Innen- und Unterseite der Safttrommel unter fließendem Wasser um die Tresterreste zu entfernen.



#### Hinweis:

Bitte reinigen Sie das Gerät gleich nach dem Gebrauch. Tun Sie dies nicht, trocknen die Reste wie Saffreste und Trester fest und verkleben. Dies erschwert das Auseinanderbauen und auch die Reinigung immens und kann auch zu einer geringeren Leistung des Gerätes führen. Spülen Sie keines der Teile in heißem oder kochendem Wasser, reinigen Sie nicht mit einem Kratzschwamm, scharfen Reinigungsmitteln oder scharfem und spitzem Reinigungsgerät. Legen Sie keines der Teile in den Geschirrspüler. Nach dem Spülen trocknen Sie die Teile bitte per Hand mit einem Geschirrtuch ab und lassen sie noch an der Luft nachtrocknen.

## Reinigung

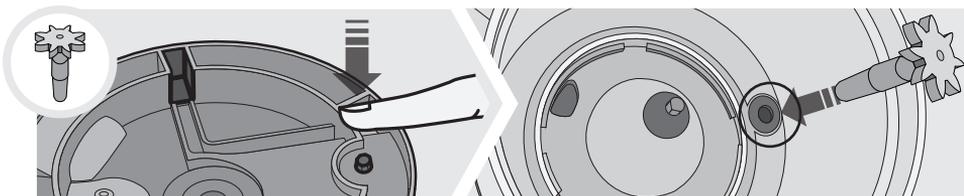
### Dichtung der Verschlusskappe am Saftauslass



Öffnen Sie den Verschluss am Saftauslass und halten Sie mit einer Hand die Safttrommel zusammen mit der Verschlusskappe und entfernen Sie die Dichtung mit der anderen Hand. Waschen Sie diese mit warmem Seifenwasser.

Gehen Sie bitte mit Vorsicht vor um zu verhindern, dass die Safttrommel herunter fällt oder beschädigt wird.

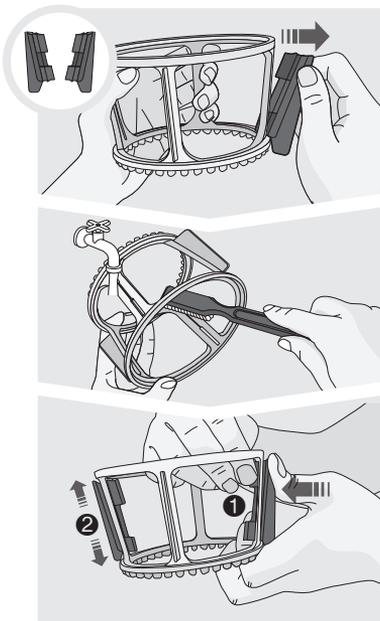
### Antriebskupplung



Drücken Sie die Antriebskupplung von der Unterseite der Safttrommel heraus, drehen Sie die Safttrommel wieder um und ziehen Sie die Antriebskupplung von der inneren Bodenseite dann ganz leicht raus.

Drücken Sie die Antriebskupplung nach der Reinigung von oben wieder in die Öffnung.

### Silikon Wischblätter



**1** Entfernen Sie die Silikon Wischblätter von dem Wischblätterraahmen. Halten Sie den Wischblätterraahmen mit einer Hand und ziehen Sie mit der anderen Hand die Wischblätter ab. Beginnen Sie an der oberen Seite, ziehen Sie nach außen und dann nach unten.

**2** Spülen Sie den Wischblätterraahmen unter fließendem Wasser von allen Seiten und benutzen dabei die Reinigungsbürste. Spülen Sie dann die Silikon Wischblätter unter fließendem Wasser. Benutzen Sie die Reinigungsbürste um Partikel zu lösen, die sich eventuell in der Halterungsnut der Wischblätter festgesetzt haben.

**3** Bringen Sie die Wischblätter nach der Reinigung wieder an dem Wischblätterraahmen an, in dem Sie Wischblätter von außen in die Halterung drücken und von innen ziehen (siehe Bild (1)), bis die Wischblätter ordentlich in Position sind. Ziehen Sie von innen bis es nicht mehr weiter geht. Zupfen Sie den außenstehenden Flügel der Wischblätter zurecht (siehe Bild (2)), so dass die Wischblätter fest sitzen. Wenn die Silikon Wischblätter nicht ordentlich am Wischblätterraahmen angebracht sind, können sie während des Entsaftens abfallen oder den Siebeinsatz nicht ordentlich reinigen.

## Sicherheitsvorkehrungen während des Entsaftens

### Zutaten, die besondere Aufmerksamkeit erfordern

- Obst wie Kaki, Japanische Aprikose, Zitronen, Pflaumen, Pfirsich etc. mit harten Kernen oder Steinen, die nicht essbar sind, muss vor dem Entsaften entsteint werden.
- Stängengemüse mit harten Fasern, wie Petersilie und Sellerie, sollte vor dem Entsaften in kleinere Teile von 3-4cm Länge geschnitten werden.
- Geben Sie keine trockenen Zutaten wie Sesam, Kaffeebohnen, Nüsse etc., aus denen kein Saft gepresst werden kann, in den Entsafter.
- Geben Sie keine in Alkohol, Honig, Wasser etc. eingelegten bzw. eingekochten Früchte in den Entsafter.
- Entsaften Sie keine Zutaten, die nur einen sehr geringen Feuchtigkeitsgehalt haben wie z.B. Feigen, Aloe und Kaktus.
- Entsaften Sie mehr als 1kg Wurzelgemüse (inkl. Ingwer) in einem Durchgang, können Sie das Gerät beschädigen oder eine Fehlfunktion verursachen. Bitte bauen Sie die Aufsätze ab und auseinander, reinigen sie, bauen das Gerät dann wieder zusammen und entsaften weiter. Wiederholen Sie den Vorgang nach jedem Kilo Wurzelgemüse, das Sie in einem Durchgang entsaften.

Um ein Höchstmaß an Nährstoffen und Vitaminen zu erhalten, empfehlen wir, den Saft gleich nach dem Entsaften zu trinken.

Versuchen Sie nicht den Entsafter als Körnmühle zu zweckentfremden. Das könnte das Gerät beschädigen oder eine Fehlfunktion verursachen.

Entsaften Sie den Trester kein zweites Mal. Trester von weichem Obst kann ggf. erneut entsaftet werden.

Geben Sie keine Zutaten in den Einfüllschacht, bevor das Gerät eingeschaltet ist und läuft.

Nutzen Sie den Entsafter nicht länger als 30 Minuten am Stück. Sie könnten einen Motorschaden verursachen durch Überhitzung. Wenn Sie länger als 30 Minuten am Stück entsaften wollen, machen Sie alle 30 Minuten 5 Minuten Pause.

Schieben Sie niemals Fremdkörper in den Tresterauslass, während das Gerät läuft. Das gilt auch für Messer, Gabeln oder Holzstäbchen. Fremdkörper können von den rotierenden Wischblättern erfasst werden und den Siebeinsatz beschädigen.

Schieben Sie niemals Fremdkörper in den Einfüllschacht, während das Gerät läuft. Das gilt auch für Messer, Gabeln oder Holzstäbchen. Fremdkörper könnten von der Pressschnecke erfasst werden und die Safttrommel beschädigen.

Bedienen Sie den Schalter nicht mit nassen Händen. Das könnte einen elektrischen Schlag oder einen Brand verursachen.

Wenn Sie größere Mengen an Obst und Gemüse entsaften, schieben Sie den Tresterregler bitte alle 400ml in die Mittelposition damit der Trester austreten kann. Sonst kann sich zu viel Trester im Inneren der Safttrommel ansammeln und das Öffnen der Safttrommel nach dem Entsaften massiv erschweren.

Verwenden Sie für Gefrorenes bitte ausschließlich das Sorbet Sieb.

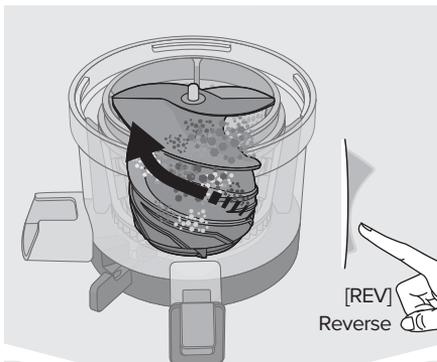
Verwenden Sie das Sorbet Sieb nicht zum Mahlen von Nüssen oder Kräutern. Sie können das Gerät beschädigen oder eine Fehlfunktion verursachen.

### Hinweis:

Altes oder welkes Pressgut gibt wenig oder sogar gar keinen Saft. Verwenden Sie immer frische Zutaten. Wenn das Zubehör nicht gleich nach Gebrauch gereinigt wird, trocknen Saftreste und Trester fest und verkleben. Dies erschwert das Auseinanderbauen und auch die Reinigung immens und kann auch zu einer geringeren Leistung des Gerätes führen.

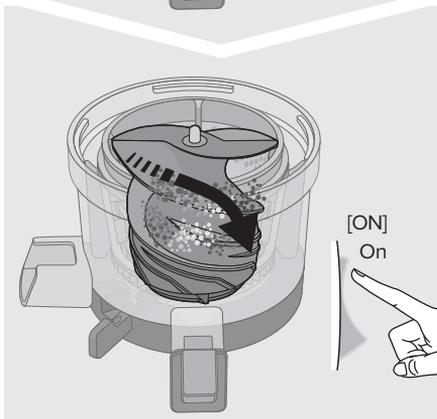
## Wenn die Pressschnecke während des Entsaftens blockiert

- ▶ Der Entsafter kann blockieren, wenn zu viel Masse an Zutaten in den Einfüllschacht gestopft wird oder wenn zu schnell nachgeschoben wird.
- ▶ Füllen Sie die Zutaten langsam ein und lassen Sie den Entsafter die Zutaten selbst einziehen.



- 1 Drücken Sie den Schalter für 3-5 Sekunden auf REV um den Druck von der Pressschnecke zu nehmen. Wiederholen Sie den Vorgang falls nötig.

Mit der REV Funktion dreht sich die Pressschnecke in die entgegengesetzte Richtung. Dafür muss der Schalter auf REV gedrückt gehalten werden. Lassen Sie den Schalter los, stoppt die Pressschnecke.



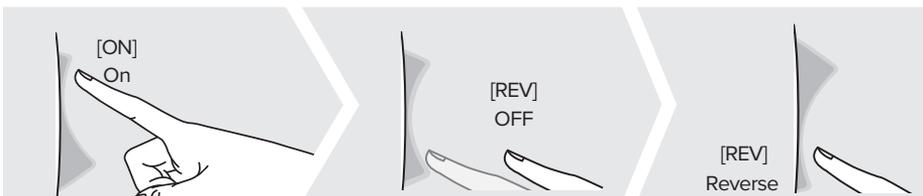
- 2 Drücken Sie den Schalter auf „On“ nachdem die Pressschnecke komplett zum Stillstand gekommen ist, die Pressschnecke dreht sich jetzt wieder in die gewohnte Richtung

Bevor Sie die Richtung wechseln, in welche die Pressschnecke sich dreht, muss diese komplett zum Stillstand gekommen sein.

### Hinweis:

Sollte die Pressschnecke noch immer blockieren, obwohl Sie den hier genannten Anweisungen gefolgt sind, ziehen Sie bitte den Netzstecker, bauen das Gerät auseinander, reinigen es und probieren es erneut.

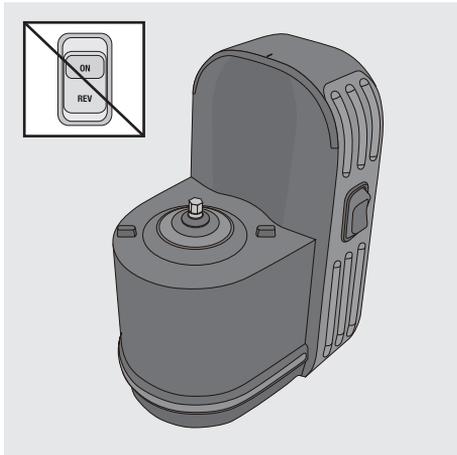
## Vorsicht bei dem Betätigen des Schalters



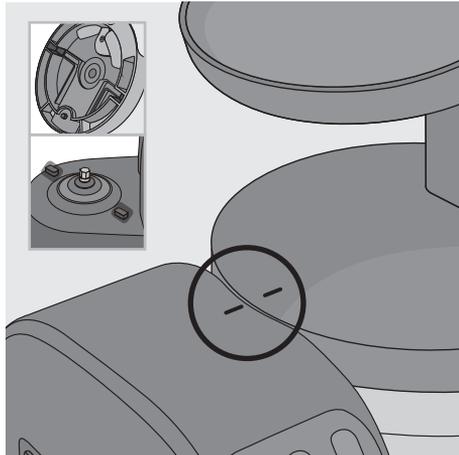
### Hinweis:

Wenn Sie den Schalter auf REV legen, stoppt die Pressschnecke nicht umgehend, sondern dreht sich noch kurz weiter. Lassen Sie die Pressschnecke nicht in die andere Richtung drehen, wenn sie noch nicht komplett zum Stillstand gekommen ist. Wenn die Pressschnecke still steht und nicht mehr dreht, können Sie den Schalter beliebig betätigen, je nach dem, in welche Richtung sich die Pressschnecke drehen soll.

## Problembekämpfung



**01 Der Motorblock kann nicht ohne Zubehör laufen.**  
Zu Ihrer Sicherheit lässt sich das Gerät nur anschalten, wenn es komplett zusammengebaut ist.



**02 Stellen Sie sicher, dass der Markierungsstrich auf dem Einlassaufsatz mit dem Markierungsstrich auf dem Motorblock in einer Linie ist.**

Zu Ihrer Sicherheit lässt sich der Entsafter nur betätigen, wenn der Einfüllaufsatz ordentlich angebracht ist. Beachten Sie, dass Sie den Einfüllaufsatz in 2 Positionen aufsetzen können.

**03 Der Entsafter lässt sich nicht anschalten.**

Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt. Stellen Sie sicher, dass die Markierung auf dem Einlassaufsatz in einer Linie mit der Markierung auf dem Motorblock ist. Sonst lässt es sich aus Sicherheitsgründen nicht anschalten. Es kann sein, dass das Gerät nicht läuft, wenn es länger als 30 Minuten am Stück benutzt worden ist. In diesem Fall lassen Sie das Gerät mindestens 5 Minuten abkühlen und versuchen Sie dann erneut, das Gerät einzuschalten. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät gemäß dieser Anleitung zusammengebaut worden ist. Beziehen Sie sich dabei auf die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Schritte zum Zusammenbau oder wenden Sie sich an den Kundenservice für Unterstützung.

**04 Das Gerät stoppt während der normalen Benutzung. Ist der Einfüllschacht überfüllt, besonders mit hartem Pressgut wie Rüben oder Karotten?**

Schauen Sie auf Seite 19 dieser Bedienungsanleitung und folgen Sie den dort beschriebenen Schritten die sich auf die REV Funktion beziehen. Sollten Sie das Problem damit nicht beheben können, wenden Sie sich an den Kundenservice.

**05 Auf der Pressschnecke gibt es leichte Furchen oder Kratzer.**

Diese Spuren sind von der Gussform und können im normalen Produktionsprozess der Pressschnecke vorkommen. Dies ist kein Mangel und die Funktionalität des Gerätes wird dadurch in keiner Weise negativ beeinträchtigt.

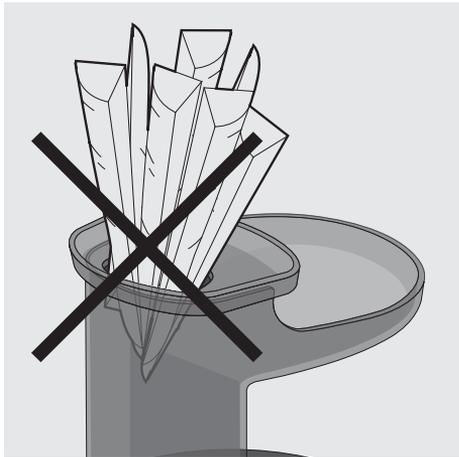
**06 Das zusammengebaute Safttrommel-Set passt nicht ordentlich auf den Motorblock.**

Wenn der Tresterregler auf der Position „Open“ ist, wird sich die Safttrommel nicht auf den Motorblock setzen lassen. Vor dem Zusammenbau schieben Sie den Tresterregler bitte auf die Position „Close“.

# 21

## Problembhebung

Wenn Sie sich an den Kundenservice wenden, halten Sie bitte die Seriennummer parat.



### **07 Füllen Sie nicht zu viele Zutaten auf einmal in den Einfüllschacht.**

Wenn Sie zu viele Zutaten in den Einfüllschacht geben oder die Zutaten zu groß sind, kann das Gerät blockieren.

### **08 Nur den mitgelieferten Stopfer benutzen. Andere Gegenstände beschädigen das Gerät.**

Hinweis: Die meisten Zutaten werden von der Pressschnecke selbst eingezogen. Nutzen Sie den Stopfer nur, wenn eine Zutat im Einfüllschacht stecken bleibt.

### **09 Saft läuft am Motorblock aus. Haben Sie zu viele Zutaten in den Einfüllschacht gefüllt?**

Wenn Sie zu viele Zutaten, besonders welche mit einem hohen Fruchtfleischanteil, auf einmal in den Einfüllschacht gegeben haben, kann die Dichtung durch den Druck verschoben werden, so dass eine kleine Menge Saft austritt. Lassen Sie sich die Zutaten selbst einziehen in das Gerät und stellen Sie sicher, dass Zutaten mit viel Fruchtfleisch oder Fasern entsprechend klein geschnitten sind. Versuchen Sie nicht, das Gerät unter Kraftanwendung zu überfüllen. Bitte wenden Sie sich an den Kundenservice, sollte das Problem weiterhin bestehen.

### **10 Der Einfüllaufsatz lässt sich nicht öffnen.**

Es kann sein, dass zu viel Trester in der Safttrommel ist. Schieben Sie den Tresterregler auf die Mittelposition und drücken den Schalter auf „On“. So wird der überschüssige Trester ausgeleitet.

Halten Sie für 3-5 Sekunden den Schalter auf REV gedrückt und lassen Sie dann los. Wiederholen Sie diesen Prozess 2-3 mal.

Haben Sie Fremdkörper oder harte Sachen wie Kaki in den Entsafter gegeben?

Drücken Sie den Schalter auf REV um diese Zutaten zurück in den Einfüllschacht zu drücken. Dies sollte den Druck auf den Deckel reduzieren und ein Öffnen des Einfüllaufsatzes ermöglichen. Wenden Sie bei dem Versuch den Einfüllaufsatz zu öffnen keine Gewalt an.

Bitte wenden Sie sich an den Kundenservice, sollte sich der Einfüllaufsatz weiterhin nicht öffnen lassen.

### **11 Die Saftkammer vibriert während des Entsaftens.**

Ein leichtes Vibrieren kann durch den Motorblock verursacht werden und ist normal.

Abhängig von der Konsistenz der Zutaten kann es zu einem leichten bis intensiveren Vibrieren der Saftkammer während des Entsaftens kommen. Dies ist normal und wird beeinflusst durch die sich drehende Pressschnecke. Harte Zutaten wie Karotten, Rettich und Rüben können stärkere Vibrationen verursachen als weiche Zutaten.

## Technische Daten / Garantie

### Technische Daten

Produktname	Sana Slow Juicer	Länge Stromkabel	14 m
Modellname	EUJ-828	Motor	Einphasiger Induktionsmotor
Nennspannung	230-240 V	Sicherung	250 V 5 A
Frequenz	50 Hz	Gewicht	6.5 kg
Nennaufnahme	150 W	Maße	Breite 252 mm Länge 211 mm Höhe 430 mm
Umdrehungen/Minute	43 rpm	Maximale Betriebsdauer	30 Minuten

Dieser Hinweis gilt ausschließlich für Verbraucher in Deutschland. Verbraucher anderer Länder informieren sich bitte bei ihrem zuständigen Entsorgungsbetrieb.

Wir weisen alle Besitzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Danach ist insbesondere die Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten über die Restmülltonne oder die gelbe Tonne untersagt. Das hier dargestellte und auf Elektro- und Elektronikaltgeräten aufgebrachte Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern weist zusätzlich auf die Pflicht zur getrennten Erfassung hin.

Durch die getrennte Erfassung von Elektro- und Elektronikaltgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz und zu einem nachhaltigen Umgang mit Ressourcen und Wertstoffen.

Wir weisen alle Besitzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass sie gesetzlich verpflichtet sind, vor der Abgabe dieser Altgeräte die Altbatterien und Altakkumulatoren zu entnehmen, sofern diese nicht von den Altgeräten umschlossen sind.

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.



## Garantie und Service

Der Hersteller gewährt auf alle Teile des Sana 828 Entsafters eine 2jährige Herstellergarantie, gültig ab Kaufdatum (Datum der Rechnung). Die gesetzlichen Gewährleistungsvorschriften, sowie sich aus dem Produkthaftungsgesetz ergebenden Ansprüchen bleiben hiervon unberührt.

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 Gerätes gegen ein gleichwertiges Gerät. Dem Hersteller obliegt insoweit das entsprechende Wahlrecht.

### *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 einer autorisierten Fachwerkstatt vorgenommen wurden.
- bei unsachgemäßen mechanischen Einwirkungen auf das Gerät oder 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 vorliegt
- bei Nutzung außerhalb privater Zwecke, insbesondere bei gewerblicher Nutzung

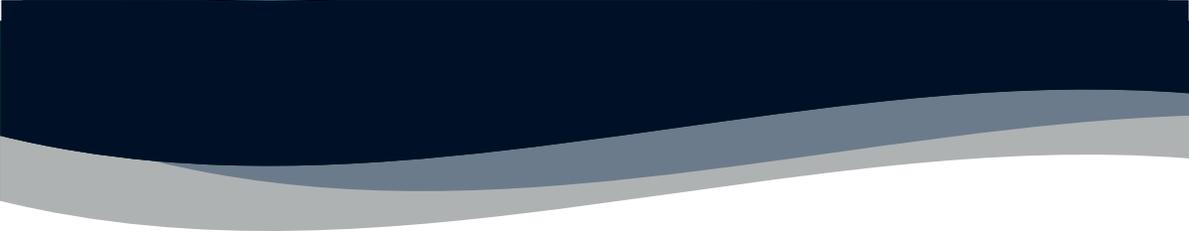
Bei Problemen mit dem Sana 828 Entsafter während der Garantiezeit kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder eine autorisierte Fachwerkstatt. Es gibt an diesem Gerät keine Teile, die eigenständig ausgetauscht oder repariert werden können. Um mögliche Gefahren und Risiken zu vermeiden, reparieren Sie an diesem Gerät nichts selbst.

CE: Das Produkt entspricht den grundlegenden Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien. Ein Konformitätsbewertungsverfahren wurde durchgeführt.

Änderungen im Text, Design und technischen Spezifikationen können ohne Ankündigung Anwendung finden und wir halten uns das Recht vor, diese Änderungen vorzunehmen.

## Service center





*Sana*  
JUICER<sup>®</sup>

