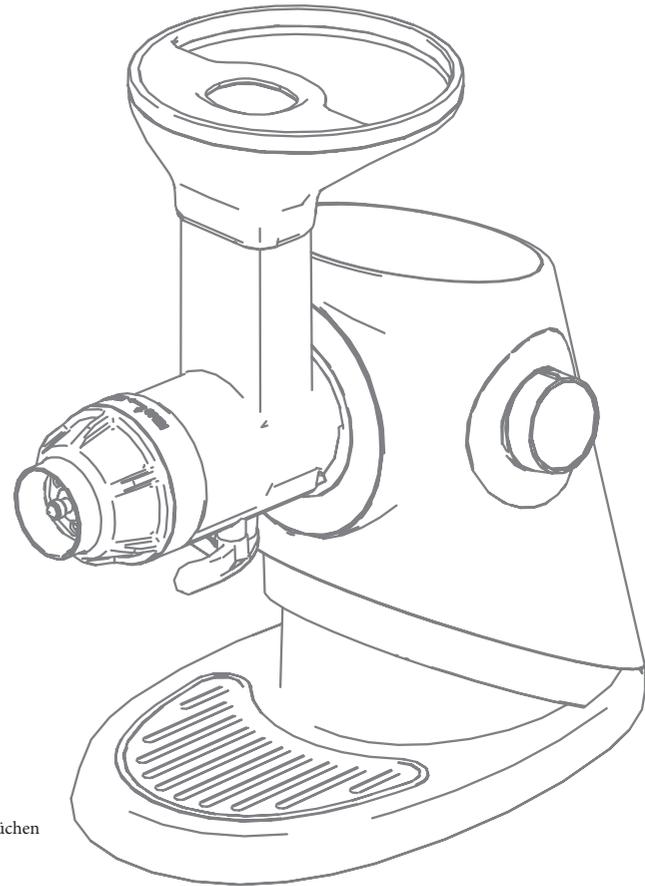


Sana
SUPREME
Bedienungs-
anleitung

SANA SUPREME BEDIENUNGSANLEITUNG

- 03** *Sicherheitshinweise*
- 05** *Vorbereitung der Zutaten und Fehlerbehebung*
- 06** *Einzelteile und Zusammenbau*
- 10** *Bedienung der Sana Supreme*
- 14** *Reinigung der Sana Supreme*
- 17** *Empfohlene Geräteeinstellungen*
- 18** *Technische Daten*

1. Dieser Entsafter ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
2. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Entsafters sorgfältig durch.
3. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung nach dem Lesen an einem leicht zugänglichen Ort auf.
4. Die Produktspezifikationen können aufgrund Qualitätsverbesserung ohne Ankündigung geändert werden.
5. Bitte bewahren Sie Ihre Quittung und Garantiekarte auf und wenden Sie sich bei Service- oder Garantiesprüchen an Ihren Händler.





Sicherheitshinweise

Warnung Die Nichtbeachtung der Anweisungen auf dem Etikett kann zu Verletzungen führen.

1. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte vor der ersten Inbetriebnahme komplett durch.
2. Stellen Sie den Motorblock nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, dies könnte einen Stromschlag verursachen oder das Gerät beschädigen.
3. 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 von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden, so dass sie die Gefahren bei der Bedienung des Gerätes verstehen und beachten.
4. Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Entsafter zusammenbauen oder Teile abbauen oder/und wenn das Gerät nicht in Benutzung ist.
5. Vermeiden Sie während des Betriebes Kontakt mit den beweglichen Teilen.
6. Nutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät nicht ordentlich arbeitet. Dies gilt auch, wenn es heruntergefallen oder anderweitig beschädigt ist. Geben Sie das Gerät in diesem Fall an den Hersteller oder die nächste autorisierte Servicestelle.

7. Verwenden Sie nur Zubehör, das vom Hersteller kommt bzw. vom Hersteller empfohlen wird. Der Hersteller haftet nicht für Sach- oder Personenschäden, die durch die Verwendung von nicht autorisierten Zubehöerteilen entstehen.

8. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche hängen oder auf heißen Oberflächen aufliegen.

9. Stellen Sie sicher, dass die Verriegelungskappe bei Gebrauch fest geschlossen ist.

10. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Schalter kurz auf „REV“ drücken. Entfernen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass der Motor komplett zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie anfangen, das Gerät auseinanderzubauen.

11. Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände in den Entsafter, während er läuft. Für den Fall, dass Pressgut im Einfüllschacht stecken bleibt, verwenden Sie den Stopfer (im Lieferumfang enthalten) oder ein weiteres Stück hartes Pressgut wie z. B. Karotte, um das festsitzende Pressgut weiter in den Einfüllschacht zu drücken und den Stau zu lösen. Sollte diese Variante nicht funktionieren, schalten Sie den Entsafter aus und bauen Sie das Gerät auseinander, um das festsitzende Pressgut zu entfernen.

12. Ziehen Sie nach dem Gebrauch des Gerätes stets den Netzstecker aus der Steckdose. 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.

13. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken oder ihn aus der Steckdose ziehen.



Sicherheitsvorkehrungen

Zutaten, die besondere benötigen

Das durch längere Aufbewahrung angetrocknetes Zutaten für circa 10 Minuten zum Auffrischen in Wasser legen.

Getrocknete Zutaten wie z. B. getrocknete Kräuter nur vollständig trocken verwenden - sie sollten zwischen den Fingern zerrieben werden können.

Birne, Kiwi, Melone Apfel, Trauben etc.	Birnen, Kiwis und Melonen können einschließlich ihrer Samen und Schale entsaftet werden. Die Apfelkerne und die bitter schmeckenden Stängelenden der Melone können jedoch vor dem Entsaften entfernt werden. Trauben vor dem Entsaften einzeln von der Rispe zupfen.
Wassermelone, Granatapfel, Orange, Grapefruit, Melone, Zitrone etc.	Die äußere Schale dieser Früchte entfernen und das Fruchtfleisch in kleinere Stücke schneiden, die durch den Einfüllschacht passen. Bei Granatäpfeln die äußere Schale entfernen und nur die Kerne verwenden.
Mango, Kaki, Pfirsich, Pflaume, Kirsche, Japanische Aprikose etc.	Vor dem Entsaften alle nicht kaubaren, harten Samen entfernen, da anderenfalls das Gerät den Entsaftungsprozess stoppen kann oder Teile des Entsafters beschädigt werden können.
Petersilie, Gersten-, Weizen-gras etc.	Dieses zähe, langfaserige Gemüse in 3 - 4 cm große Stücke schneiden und immer nur eine Handvoll dieser Stücke in den Einfüllschacht einführen.
Ingwer, Karotten, Löwenzahn, Kar-, toffeln,, Tannennadeln,, Kurkuma, etc..	Dieses Wurzelgemüse unter fließendem Wasser reinigen und vor dem Entsaften Schmutz und andere Fremdstoffe entfernen. Faserige Zutaten wie Ingwer und Kurkuma in dünne Scheiben schneiden und langsam eine kleine Menge in den Einfüllschacht geben. Tannennadeln nach circa 1 Stunde Einweichzeit noch feucht verarbeiten.

Die folgenden Zutaten nicht entsaften oder verarbeiten, da sie das Entsaftungssieb und die Pressschnecke beschädigen können.

- Trockene Zutaten wie Sesam, Kaffeebohnen und getrocknete Bohnen
- Zutaten ohne ausreichende Ballaststoffe einschließlich Hülsenfrüchten, Kaktusfeigen und Aloe Vera
- Eingemachtes oder eingeweichtes Obst
- Gewürze wie schwarzer Pfeffer oder Zimt
- Getrocknete Körner wie Reis, Gerste und Weizen
- Gefrorene Zutaten einschließlich gefrorenes Obst oder Fleisch. Diese müssen vor der Verarbeitung leicht auftauen
- Früchte wie Kirschen, Pfirsiche, Nektarine, Pflaumen und Mangos müssen vor dem Entsaften entkernt werden!

Jeden Saft möglichst sofort verzehren, um den besten Geschmack und die beste gesundheitlichen Effekte zu erzielen. Ansonsten bis zu 24 Stunden im Kühlschrank lagern.

Bei Verwendung des Püriereinsatzes die Zutaten langsam einführen und vollständig verarbeiten lassen, bevor weitere hinzugefügt werden.

Fruchtfleisch kein zweites Mal entsaften.

Gefrorene Zutaten leicht auftauen lassen und vor der Verarbeitung in kleine Stücke schneiden.

Den Entsafter nicht leer - ohne Zutaten - laufen lassen.

Vor dem Hineingeben der nächsten Zutaten den Entsafter nicht leer laufen lassen.

Führen Sie außer dem Stopfer nichts in den Einfülltrichter, einschließlich Küchenutensilien oder Werkzeuge. Sie können sich in der Presswalze verfangen und dazu führen, dass die Schnecke und das Entsaftungssieb brechen. Es kann ebenso zu Verletzungen kommen.

Den Entsafter nicht überfüllen. Lassen Sie den Entsafter erst jede Saftzutat verarbeiten, bevor Sie weitere hinzufügen. Überfüllung kann zu weniger Saft und breiigen Konsistenzen und Systemausfällen führen!

Lassen Sie kein Wasser oder Saft in den Bedienknopf gelangen. Dies kann zu Schäden oder Stromschlägen führen.

Betreiben Sie den Entsafter nicht mit geschlossener Saftkappe. Saft kann durch die Motordichtung gelangen und Schäden oder Stromschläge verursachen.

Stellen Sie sicher, dass Sie die Saftpresse nach Gebrauch gründlich trocknen. Die Metallteile können korrodieren oder rosten, wenn sie Salz oder anderen Mineralien ausgesetzt werden.



Fehlerbehebung

Bitte überprüfen Sie die folgenden Schritte zur Fehlerbehebung vor Anforderung einer Reparatur bei Ihrem Händler, bei dem Sie den Entsafter gekauft haben. Für Serviceleistungen wird Ihre entsprechende Garantiekarte benötigt.

Der Entsafter macht ein seltsames oder lautes Geräusch:

- Es ist normal, dass der Entsafter bei der Verarbeitung fester Zutaten wie Karotten oder Beeten laut ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Entsafter beim Betrieb auf einer ebenen Fläche steht.
- Stellen Sie sicher, dass keine Fremdkörper wie z. B. kleine Steinchen in den Einfüllstutzen gelangen.

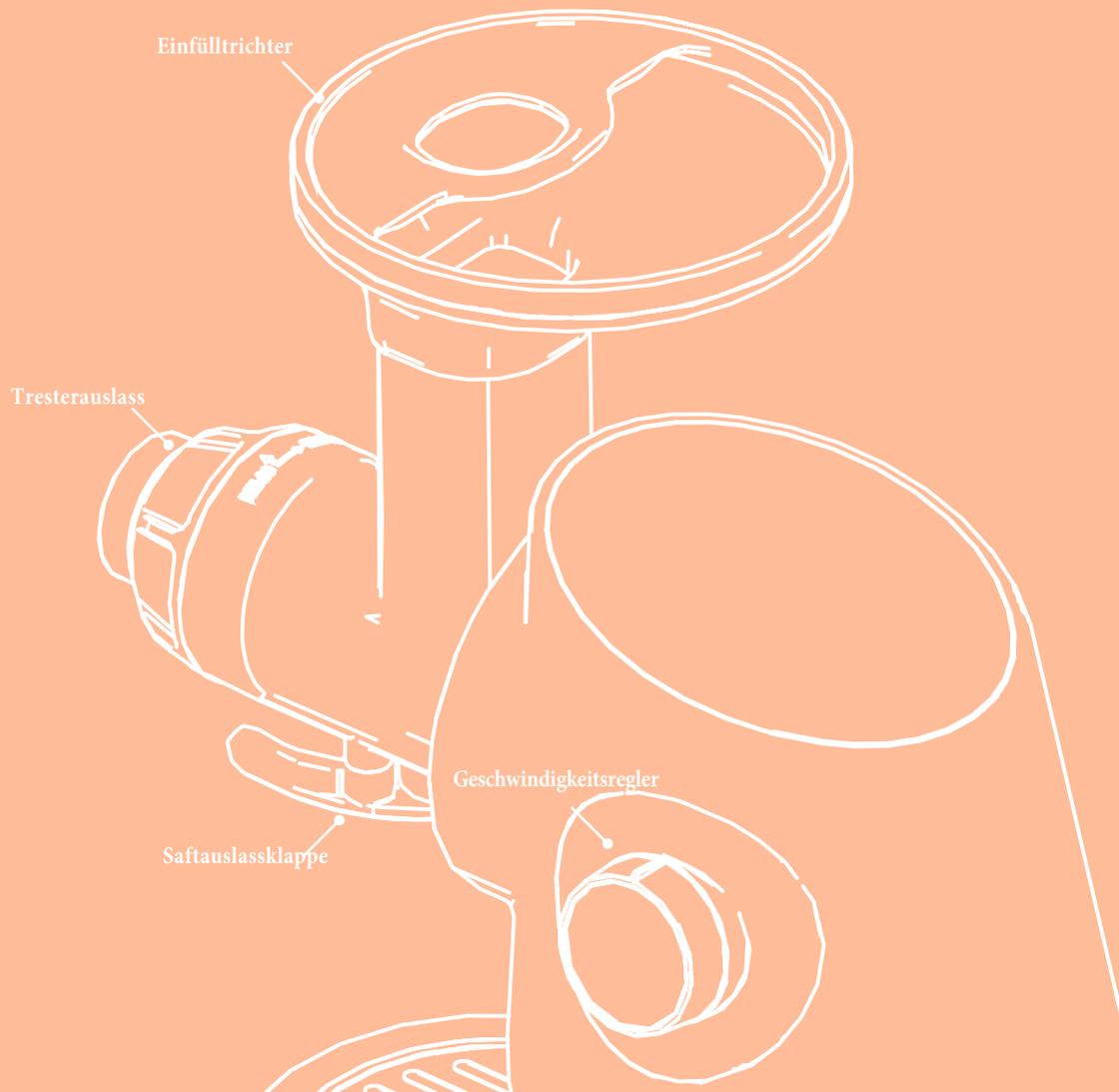
Der Entsafter liefert eine geringe Saftausbeute:

- Stellen Sie sicher, dass das Entsaftungssieb sauber und nicht verstopft ist.
- Verwenden Sie nur frische und feste Produkte. Versuchen Sie nicht, gefrorene Produkte zu entsaften.
- Weiche Früchte wie Pfirsiche und weiche Äpfel haben nicht genügend Wassergehalt, um viel Saft zu geben - es entsteht stattdessen mehr Püree. Verwenden Sie diese Zutaten als Ergänzung zu anderen Säften.

Die Pressschnecke drehte sich nicht mehr:

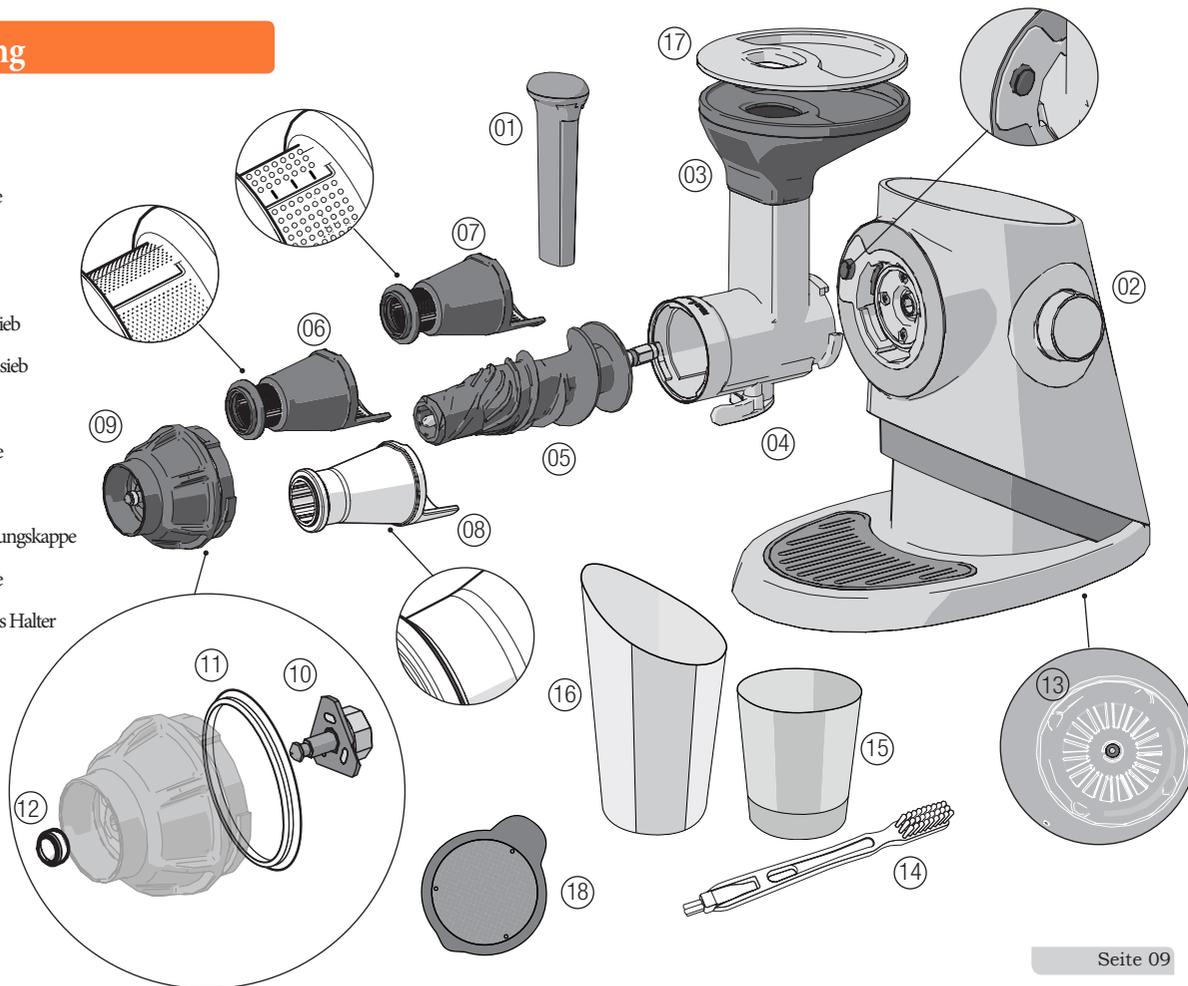
- Achten Sie darauf, den Entsafter nicht zu überfüllen. Mit der Rückwärtsfunktion können Sie versuchen, die Staus zu beseitigen.
- Schneiden Sie feste Zutaten wie Beeten und Karotten in kleinere Stücke und geben Sie diese langsam in den Einfüllschacht.
- Gefrorene Produkte vor der Verarbeitung leicht auftauen lassen.

1 Teile und Zubehör



Teilebezeichnung

- ① Stopfer
- ② Motorblock
- ③ Entsaftungsgehäuse
- ④ Saftauslassklappe
- ⑤ Pressschnecke
- ⑥ Feines Entsaftungssieb
- ⑦ Grobes Entsaftungssieb
- ⑧ Püriereinsatz
- ⑨ Verriegelungskappe
- ⑩ Tresterklinge
- ⑪ Dichtung Verriegelungskappe
- ⑫ Halter Tresterklinge
- ⑬ Ersatz Tresterauslass Halter
- ⑭ Reinigungsbürste
- ⑮ Saftbehälter
- ⑯ Tresterbehälter
- ⑰ Trichterdeckel
- ⑱ Siebaufsatz Saftbehälter

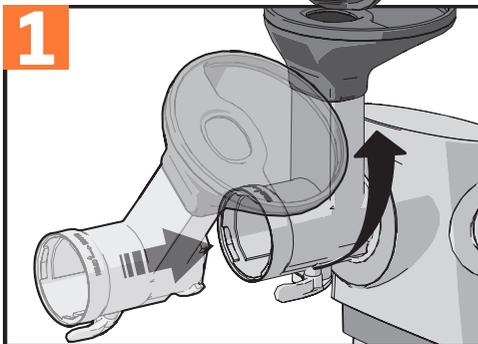
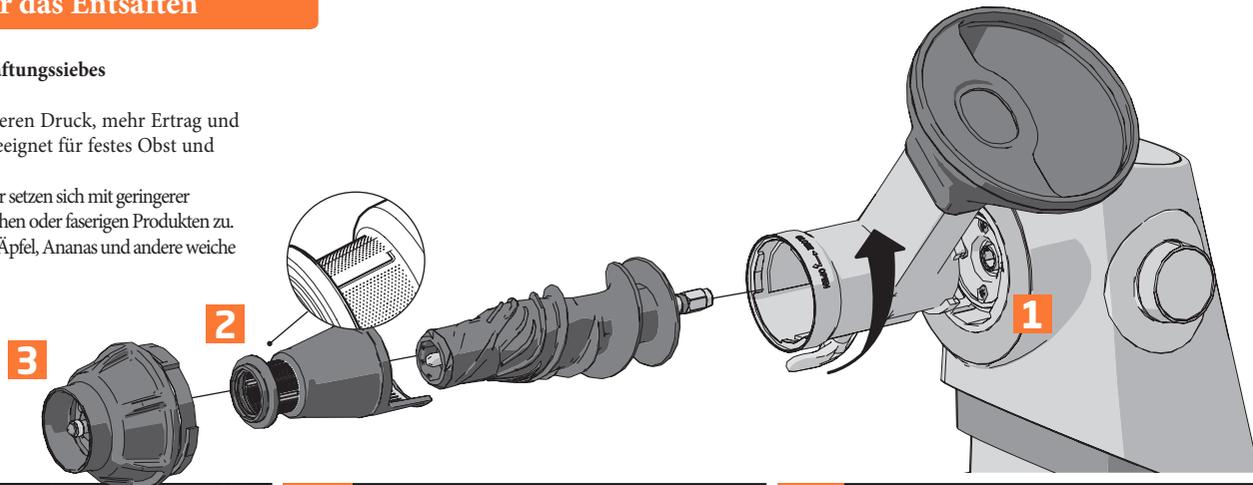


Zusammenbau für das Entsaften

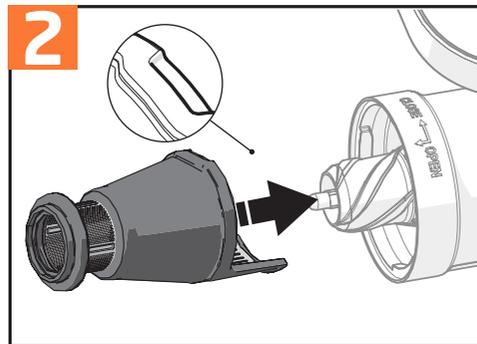
Wahl des richtigen Entsaftungssiebes

Feines Sieb: Erzeugt höheren Druck, mehr Ertrag und weniger Fruchtfleisch. Geeignet für festes Obst und Gemüse.

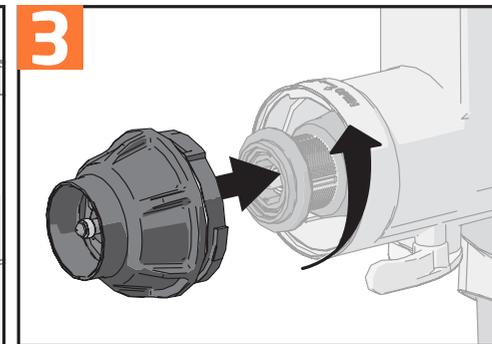
Grobes Sieb: Größere Löcher setzen sich mit geringerer Wahrscheinlichkeit mit weichen oder faserigen Produkten zu. Geeignet für Beeren, weiche Äpfel, Ananas und andere weiche Früchte und Gemüse.



1. Das Entsaftungsgehäuse in den Motorblock einsetzen und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis es fest einrastet.



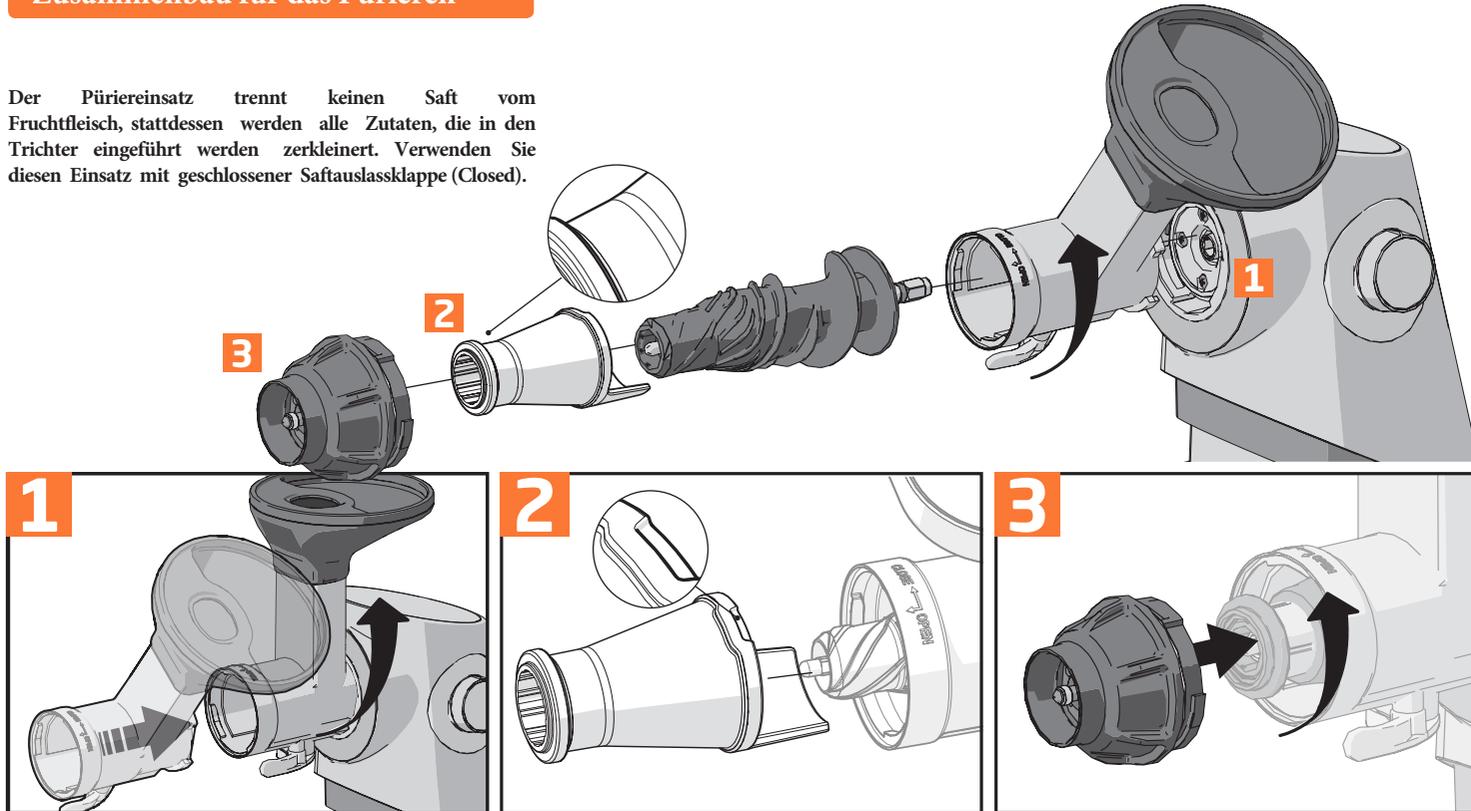
2. Pressschnecke und Entsaftungssieb ins Entsaftungsgehäuse schieben. Schaft der Pressschnecke und das Sieb in den Motorblock einführen, bis er fest einrastet, so dass die Nut auf dem Entsaftungssieb nach oben zeigt.



3. Anbringen der Verriegelungskappe durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn (**CLOSE**).

Zusammenbau für das Pürieren

Der Püriereinsatz trennt keinen Saft vom Fruchtfleisch, stattdessen werden alle Zutaten, die in den Trichter eingeführt werden zerkleinert. Verwenden Sie diesen Einsatz mit geschlossener Saftauslassklappe (Closed).

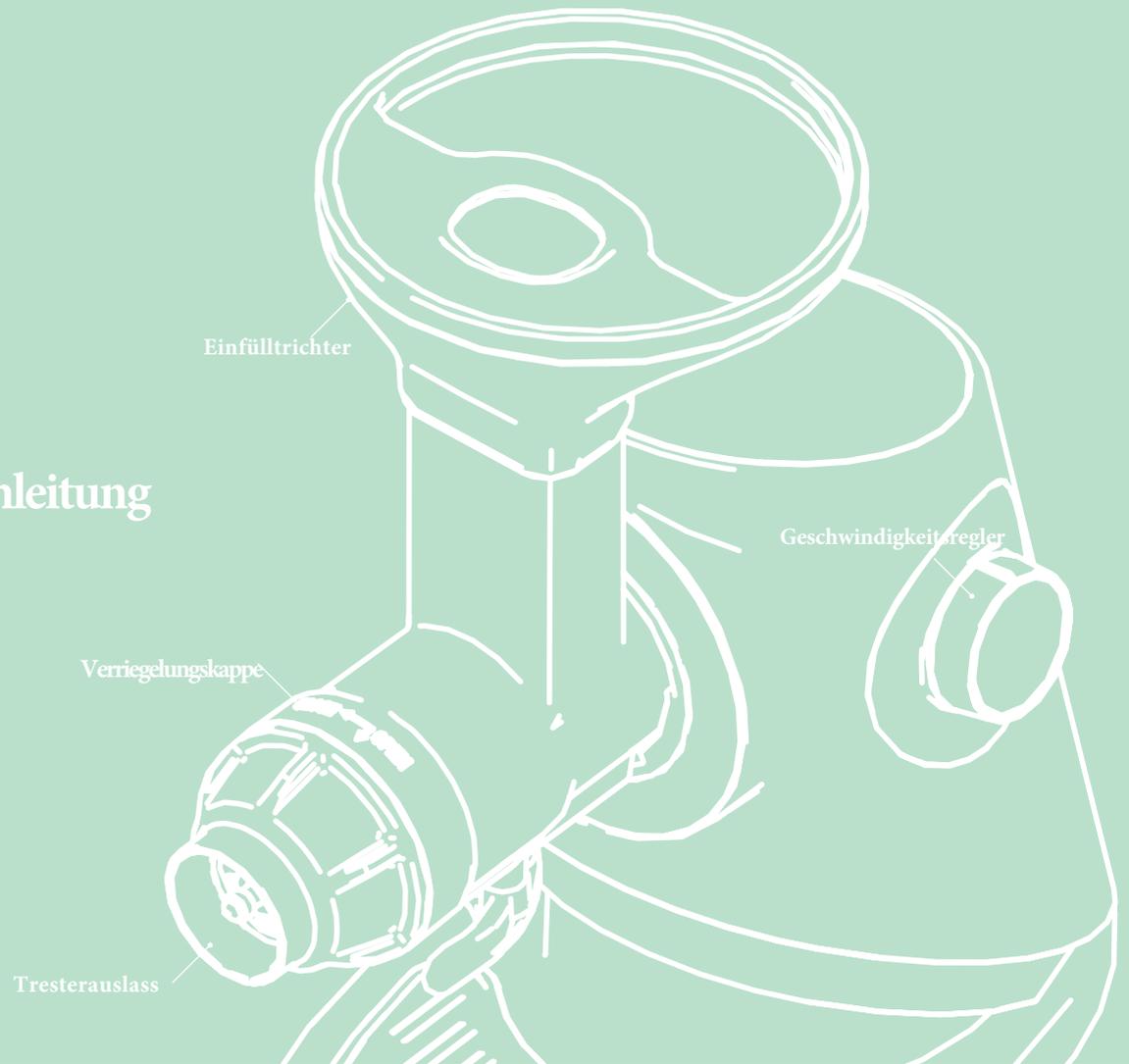


1. Das Entsaftungsgehäuse in den Motorblock einsetzen und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis es fest einrastet.

2. Pressschnecke und Püriereinsatz ins Entsaftungsgehäuse schieben. Schaft von Pressschnecke und den Püriereinsatz in den Motorblock einführen, bis er fest einrastet, so dass die Nut auf dem Püriereinsatz nach oben zeigt.

3. Anbringen der Verriegelungskappe durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn (CLOSE).

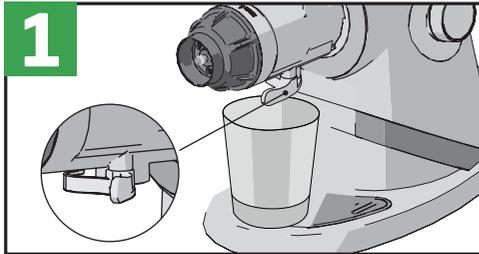
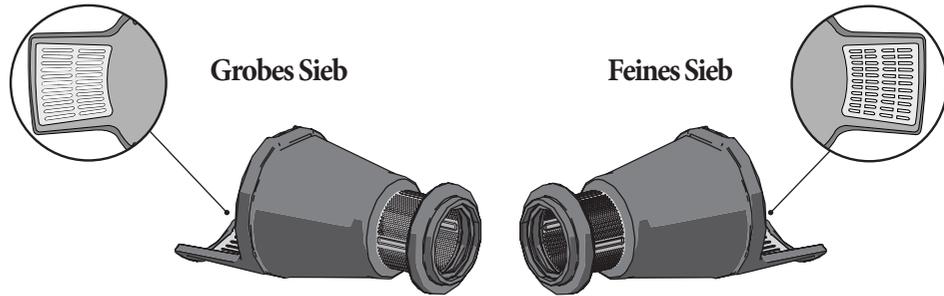
2 Bedienungsanleitung



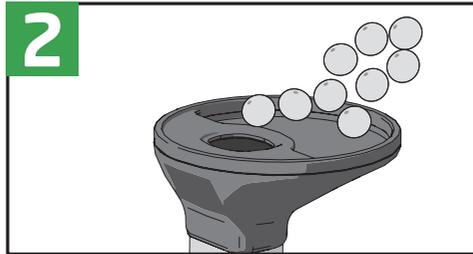
Entsaften

Verwenden Sie für die meisten Zutaten das Feine Sieb. Für weiche Produkte wie Beeren, Ananas, Pfirsiche, Tomaten, weichere Äpfel usw. das Grobe Sieb benutzen.

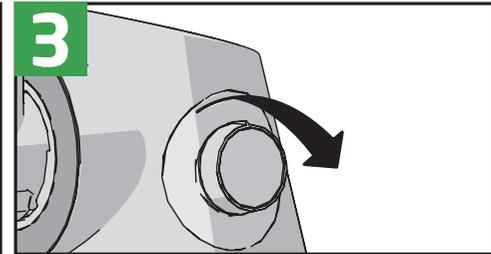
Tipp: Wenn Sie einen Saft ohne Fruchtfleisch bevorzugen, legen Sie vor dem Entsaften das zugehörige Sieb in den Saftbehälter.



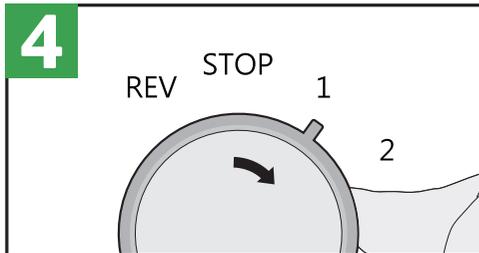
1 Saftbehälter unter Saftauslass stellen und diesen öffnen. Tresterbehälter unter Tresterauslass platzieren.



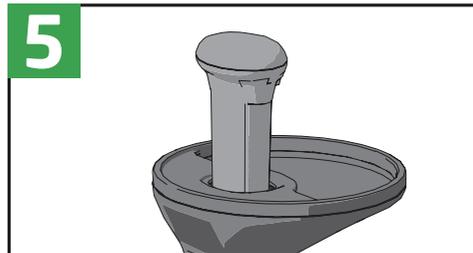
2 Eine kleine Menge der Zutaten in den Einfüllschacht füllen.



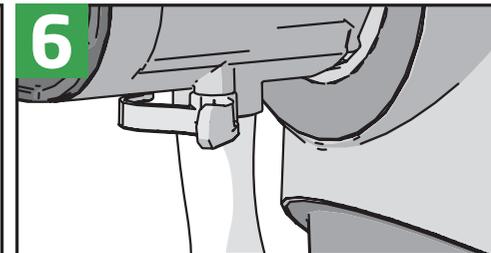
3 Das Gerät am Geschwindigkeitsregler in Betrieb nehmen.



4 Geschwindigkeit gemäß der Tabelle auf Seite 16 wählen.

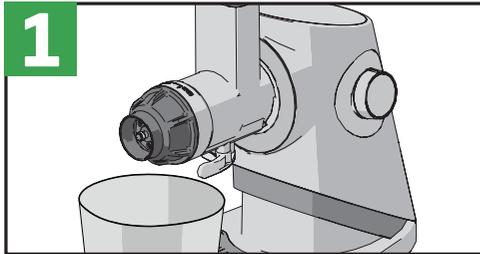
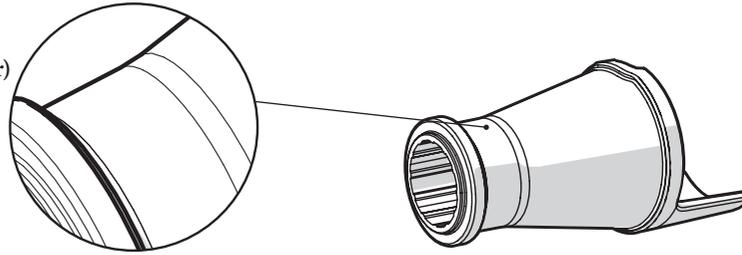


5 Kleinere Zutaten werden von selbst eingezogen. Für größere Stücke wie ganze Karotten oder feste Äpfel den Stopfer verwenden.

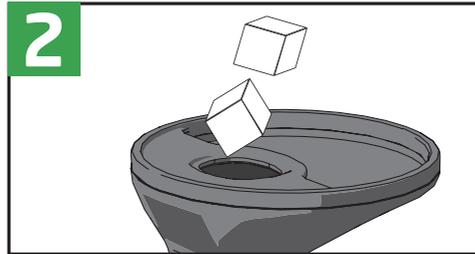


6 Während des Entsaftens muss der Saftauslass vollständig geöffnet ist. Bei geschlossenem Saftauslass kann Saft in die Motorbasis zurückfließen.

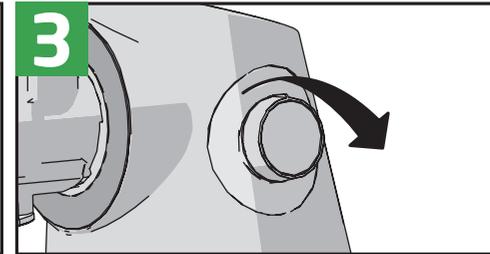
Verwenden Sie den Püriereinsatz (schwarze Sieb ohne Löcher)



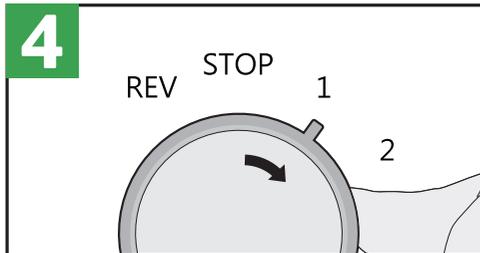
1 Behälter unter dem Tresterauslass platzieren und Saftverschluss vollständig schließen.



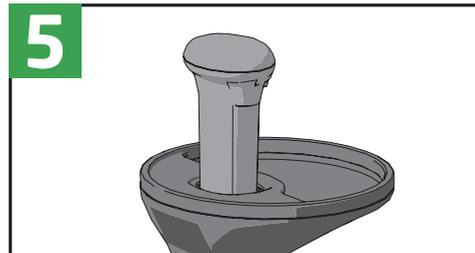
2 Jeweils eine kleinere Menge an Zutaten in den Einfüllschacht geben.



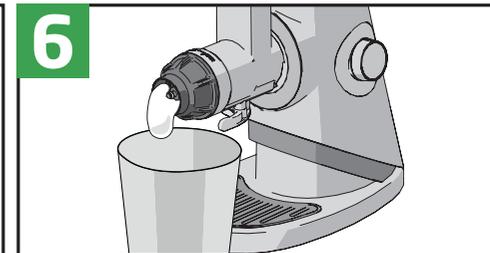
3 Gerät am Geschwindigkeitsregler einschalten.



4 Geschwindigkeitsregler gemäß der Tabelle auf Seite 16 einstellen.

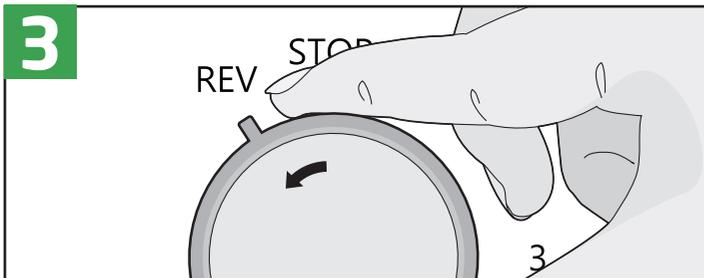
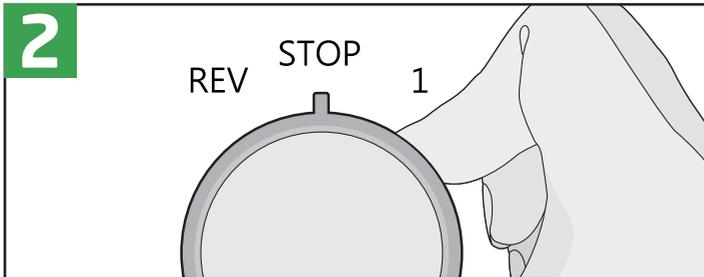
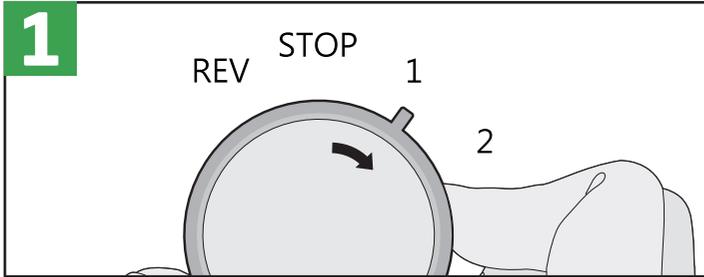


5 Bei Bedarf den Stopfer benutzen.



6 Die pürierten Zutaten kommen aus dem Tresterauslass.

Informationen zum Geschwindigkeitsregler und Rückwärtslauf



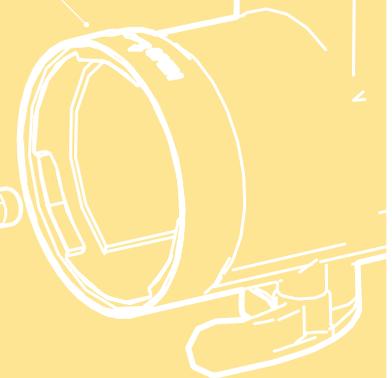
Geschwindigkeitsregler im Betrieb

1. Drehknopf im Uhrzeigersinn auf die empfohlene Einstellung drehen, um den Entsafter zu starten. Wird der Drehknopf auf STOP gestellt, hält der Motor aus Sicherheitsgründen langsam an.
2. Wird der Drehknopf in der Position REV gehalten, läuft der Motor rückwärts.
3. Stufe 1: Diese Einstellung nur zur Entfernung von festsitzenden oder zu viel eingefüllten Zutaten verwenden, wenn der Rückwärts-Mechanismus nicht aktiviert ist.

Informationen über den automatischen Rückwärtslauf

1. Wenn der Entsafter überfüllt wird, stoppt der Entsafter automatisch und lässt den Motor einige Sekunden lang rückwärts laufen, um den Stau zu beseitigen. Anschließend beginnt der Entsaftungsprozess wieder mit der vorherigen Geschwindigkeitseinstellung.
2. Wird der Stau nicht beseitigt, versucht der Entsafter den automatischen Rücklauf nochmals. Kann der Stau nach mehreren Versuchen nicht beseitigt werden, schaltet sich der Entsafter automatisch ganz aus.
3. Schaltet sich der Entsafter nach dem Versuch aus, den Stau zu beseitigen, den Hauptschalter mit der Hand in der Position REV halten, bis der Stau beseitigt ist, oder das Entsaftungsgehäuse auseinanderbauen und reinigen.

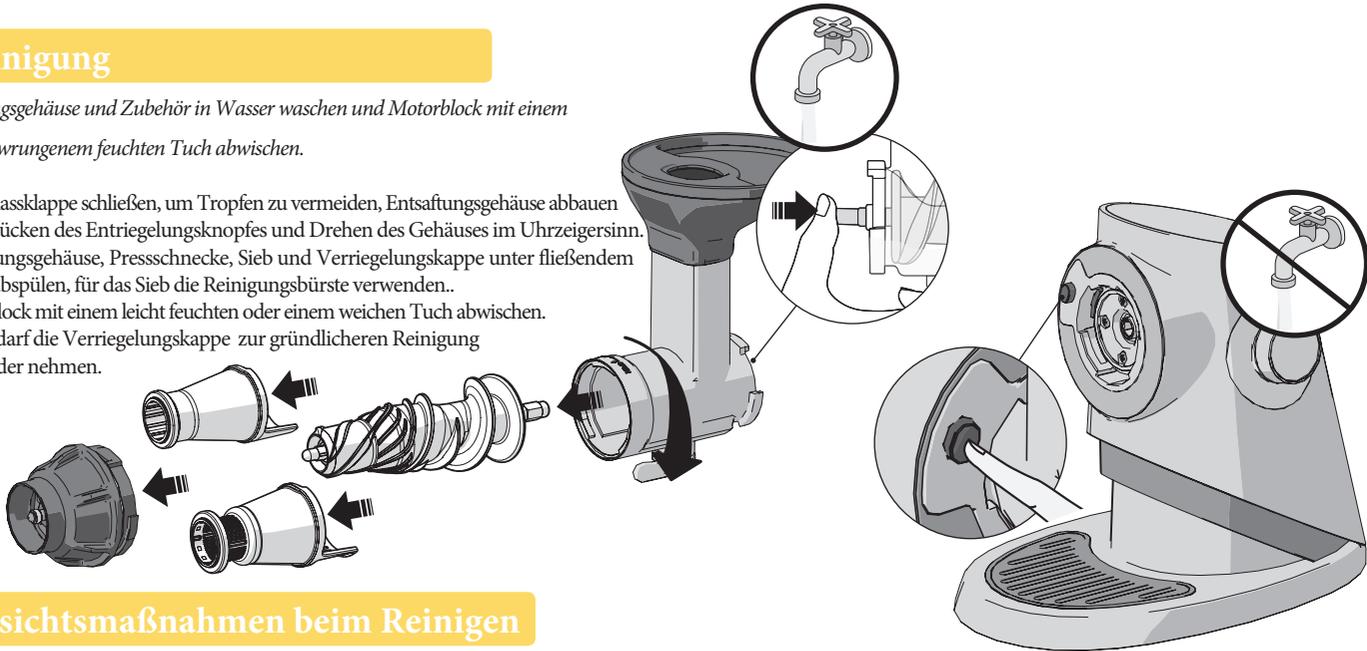
3 Reinigung / Tipps



Reinigung

Entsaftungsgehäuse und Zubehör in Wasser waschen und Motorblock mit einem gut ausgewringetem feuchten Tuch abwischen.

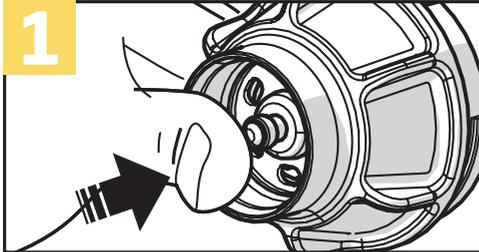
1. Saftauslassklappe schließen, um Tropfen zu vermeiden, Entsaftungsgehäuse abbauen durch Drücken des Entriegelungsknopfes und Drehen des Gehäuses im Uhrzeigersinn.
2. Entsaftungsgehäuse, Pressschnecke, Sieb und Verriegelungskappe unter fließendem Wasser abspülen, für das Sieb die Reinigungsbürste verwenden..
3. Motorblock mit einem leicht feuchten oder einem weichen Tuch abwischen.
4. Bei Bedarf die Verriegelungskappe zur gründlicheren Reinigung auseinander nehmen.



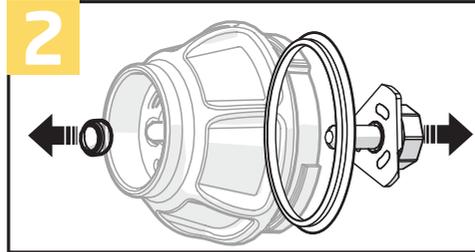
Vorsichtsmaßnahmen beim Reinigen

1. Entsafter oder Netzkabel nicht mit feuchten Händen berühren, dies kann das Gerät beschädigen oder einen elektrischen Stromschlag verursachen.
2. Vor dem Entfernen der Verriegelungskappe warten, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist. Aus Sicherheitsgründen schaltet sich der Motor langsam aus. Das Entfernen des Sets vor dem Stillstand des Motors kann das Set beschädigen und Verletzungen verursachen.
3. Entsafter sofort nach Gebrauch reinigen, da ansonsten Saftreste antrocknen können. Dies kann dazu führen, dass die Entsaftungsteile sich nur schwer auseinander nehmen lassen können und dass das Entsaftungssieb verstopft.
4. Motorblock mit einem leicht feuchten oder weichen Tuch abwischen. Das Gerät ist nicht 100% wasserdicht und eindringendes Wasser kann einen Kurzschluss oder Stromschlag verursachen.
5. Entsafter nicht mit heißem Wasser reinigen und ihn keinen hohen Temperaturen aussetzen. Das Gerät nicht mit Scheuermitteln, scheuernden Schwämmen, scharfen Werkzeugen oder Spülmittel reinigen. Keine Teile des Entsafters sind spülmaschinenfest.
6. Bitte sicherstellen, dass Entsafter und Teile nach Gebrauch vollständig getrocknet sind. Salze können zu Korrosion der Edelstahlsiebe führen.
7. Bitte darauf achten, sich beim Reinigen oder Entfernen der Klinge im Tresterauslass der Verriegelungskappe nicht zu schneiden oder anderweitig zu verletzen.

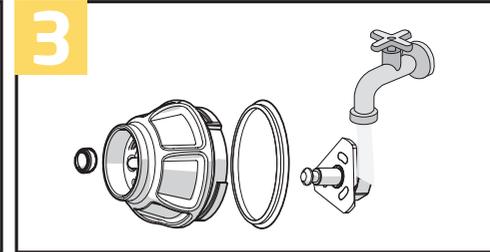
Auseinandernehmen der Verriegelungskappe



1 Klingenspindel mit dem Finger eindrücken.

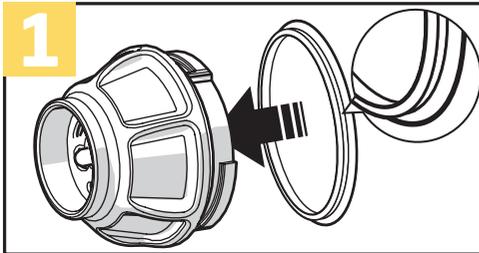


2 Klingenhalter, Tresterklinge und Dichtung der Verriegelungskappe entfernen. Klingenhalter sicher aufbewahren.

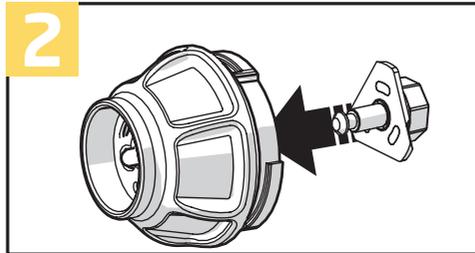


3 Teile unter fließendem Wasser reinigen und vor dem Zusammenbau gründlich abtrocknen.

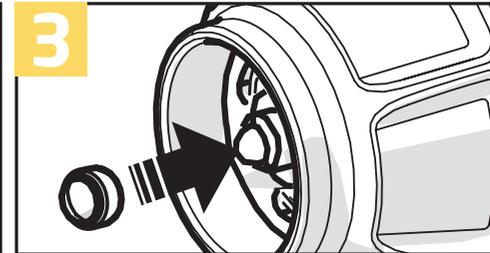
Zusammensetzen der Verriegelungskappe



1 Sicherstellen, dass die breitere Seite der Verriegelungskappendichtung nach außen zeigt.



2 Zuerst Tresterklinge in Verriegelungskappe einsetzen. Darauf achten, sich nicht die Finger an der Klinge zu verletzen.



3 Setzen Sie die Klingenthalterung auf die aus der Verriegelungskappe herausragenden Klingenspindel. Sollte die Dichtung abhanden gekommen sein, verwenden Sie die am Boden des Motorblocks angebrachte Ersatzdichtung.

Empfohlene Geschwindigkeitseinstellungen für verschiedene Zutaten

Zutaten	1	2	3	4
Beeren	●			
Weiche Äpfel	●			
Ananas		●		
Pfirsich		●		
Feste Äpfel			●	
Mandeln eingeweicht für Mandelmilch			●	
Karotte			●	
Blattgemüse / Sellerie			●	
Sorbet			●	
Öl Extraktion			●	
Orange				●
Tomate				●
Trauben				●

Produktmerkmale

Produkt Bezeichnung	Sana Supreme Juicer
Modell Bezeichnung	727
Nennspannung	220-240 V
Nennfrequenz	50/60Hz
Nennleistung	150 W
Verbrauch	
Umdrehungen	40/65/90/120 rpm
pro Minute	
Kabellänge	1,4 m
Motor	BLDC Motor
Sicherung	5 A 250 V
Produktgewicht	5 kg
Äußere Abmessungen	Länge: 379 mm
	Tiefe: 198 mm
	Höhe: 390 mm

Sana

OIL EXTRACTOR

Erweitern Sie die Vielseitigkeit Ihres Sana Supreme Entsafters mit dem Sana 702 Ölpressvorsatz. Mit dem leistungsstarken Motor des Sana Supreme können Sie mit dem Sana-Ölvorsatz ganz einfach Ihr eigenes Öl pressen. Befestigen Sie den Ölpressvorsatz an Ihrem Sana Supreme Entsafter, schalten Sie das Gerät ein und geben Sie Ihre Samen oder gehackten Nüsse in den Einfülltrichter. Unmittelbar danach läuft Öl in den mitgelieferten Glaskrug. Der Vorteil, Sie pressen nur so viel Öl, wie Sie aktuell verbrauchen können und sind somit immer mit frischem Öl versorgt.

Der Sana-Ölpressvorsatz dient zum Extrahieren von Öl aus vielen verschiedenen Samen, einschließlich Lein, Sesam, Sonnenblume, Kürbis, Schwarzkümmel, Raps, Hanf, Nachtkerze und Mohn. Größere Ölfrüchte, wie Mandeln und Walnüsse müssen nur etwas gehackt werden! Und er hat eine „Überraschung“: Die Verarbeitung von Hafer ergibt perfekte Haferflocken! Der Sana-Ölpressvorsatz besteht aus hochwertigem Edelstahl in Lebensmittelqualität. Dies garantiert nicht nur Robustheit und Hygiene, sondern erleichtert auch die Reinigung. Die Ölpresse besteht nur aus wenigen festen Teilen, die mit warmem Wasser abgespült werden können.

