

*Sana*  
JUICER®

BEDIENUNGSANLEITUNG

SANA JUICER EUJ-828



[EUJUICERS.DE](http://EUJUICERS.DE)



## INHALTSVERZEICHNIS

- 02 Sicherheitsmaßnahmen
- 05 Geräteteile und Zubehör
- 07 Zerlegung der Safttrommel
- 08 Vorbereitung des Pressguts; Siebtypen
- 09 Zusammenbau des Entsafters vor dem Entsaften
- 11 Zusammenbau des Entsafters vor der Zubereitung von Sorbet
- 13 Aufsetzen der Safttrommel auf den Motorblock
- 14 Entsaften / Zubereitung von Sorbet
- 15 Anwendung des Tresterreglers
- 16 Einstellung des Tresterreglers nach Art des Pressguts
- 17 Reinigung der Entsafter-Teile
- 19 Vorsichtsmaßnahmen beim Entsaften
- 20 Wenn die Pressschnecke während des Entsaftens blockiert
- 21 Problembehebung
- 23 Technische Spezifikationen

### EUJ-828 (Nur zum privaten Gebrauch / Garantie inkludiert)

- 01 Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Benutzung des Geräts aufmerksam durch.
- 02 Bewahren Sie diese Anleitung auf einem leicht erreichbaren Ort auf.
- 03 Benutzen Sie zum Einschalten des Geräts nur eine Steckdose mit einer Spannung von 230-240 V AC.
- 04 Das Design und die Produktentwicklung können ohne vorherige Ankündigung aktualisiert und verbessert werden.
- 05 Qualitätsverbesserungen können ohne vorherige Ankündigung vorgenommen werden.

## Sicherheitsmaßnahmen

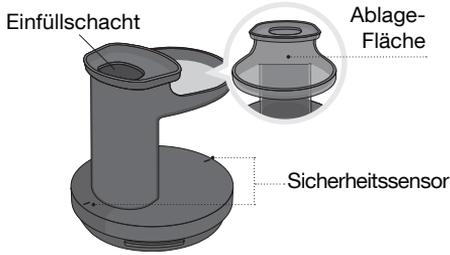
- **Stecken Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen in eine Steckdose ein oder aus.** Dies kann zu Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- **Schließen Sie das Gerät nur in eine Steckdose mit der Spannung 230-240 V an.** Ein anderer Spannungswert kann einen Stromschlag, Brand oder die Beschädigung des Motors vom Gerät verursachen.
- **Stecken Sie das Netzkabel richtig in die Steckdose und drücken Sie es fest hinein.** Falsches Einstecken kann einen Stromschlag oder einen Brand verursachen.
- **Falls das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur durch ein autorisiertes Service-Center ersetzt werden.** Wenn Sie ein beschädigtes Netzkabel verwenden, dann riskieren Sie einen Stromschlag oder Brand.
- **Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen, reparieren oder zu verändern.** Führen Sie nichts in die Lücken oder Löcher in der Basis des Motorblocks ein. Dies kann einen Brand, elektrischen Schlag oder ein technisches Versagen verursachen. Für den technischen Support wenden Sie sich an das autorisierte EUJUCERS Service-Center.
- **Benutzen Sie den Netzstecker nicht, wenn er nicht vollständig am Netzkabel angeschlossen ist.** Es kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
- **Machen Sie den Motorblock und die Basis des Entsafters niemals nass.** Vermeiden Sie, dass jegliche Flüssigkeiten und andere Substanzen in dem auf dem Gerät angebrachten Hauptschalter gelangen. Berühren Sie den Hauptschalter nicht mit nassen Händen. Es kann zum Stromschlag oder zum Brand kommen.
- **Das Netzkabel darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.** Erden Sie es nicht an einem Gasrohr, Telefonkabel oder einer Kunststoffwasserleitung, usw. Es könnte einen elektrischen Schlag, Feuer, Fehlfunktion oder eine Explosion verursachen.
- **Zerlegen Sie den Entsafter niemals, wenn er im laufenden Betrieb ist.** Führen Sie niemals Finger oder Fremdkörper wie Gabeln, Löffel oder Essstäbchen in den Einfüllschacht, den Saftauslass oder den Tresterauslass ein, während der Entsafter in Betrieb ist. Dies kann zu Verletzungen, Unfällen oder Fehlfunktionen führen.
- **Lassen Sie Kinder den Entsafter keinesfalls alleine benutzen.** Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur dann verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt sind oder über den sicheren Umgang mit dem Gerät instruiert wurden und wenn sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- **Benutzen Sie das Gerät nicht, bis der Einfüllschacht ordnungsgemäß aufgesetzt ist.** Das falsche Aufsetzen des Einfüllschachts kann eine Verletzung oder die Fehlfunktion des Geräts verursachen.
- **Wenn es zum Gasaustritt gekommen ist, dann stecken Sie das Netzkabel nicht in die Steckdose.** Öffnen Sie sofort das Fenster und lüften Sie den Raum ordentlich durch. Schlechtes Durchlüften kann eine Verletzung oder eine Fehlfunktion des Geräts verursachen.
- **Wenn die Pressschnecke während des Entsaftens blockiert, dann halten Sie die Taste [REV] für 2-3 Sekunden.** Dadurch dreht sich die Pressschnecke in die andere Richtung. Lassen Sie nach 2-3 Sekunden die Taste los und warten Sie, bis die Pressschnecke vollständig angehalten hat. Drücken Sie dann erneut die Taste [ON]. Wenn der Entsafter überfüllt ist und wenn er weiterhin wiederholt blockiert, dann kann es zur Beschädigung der Teile und zum eingeschränkten Betrieb wegen Überhitzung des Motors kommen. Wenn das Problem weiterhin anhält, dann stoppen Sie sofort das Gerät und kontaktieren Sie das EUJUICERS Service-Center.
- **Versuchen Sie niemals das Gerät während des Betriebs zu verschieben oder zu zerlegen.** Es könnte zum Unfall oder zur Beschädigung des Geräts kommen. Wenn Sie das Gerät verschieben oder es zerlegen wollen, dann schalten Sie es vorher immer aus und ziehen Sie den Netzstecker von der Steckdose ab.
- **Passen Sie bei der Benutzung des Geräts auf, dass keine Krawatten, Halstücher, Halsketten usw. in den Einfüllschacht gelangen.** Es kann zur Verletzung und zur Beschädigung oder zur Fehlfunktion des Geräts kommen.
- **Verwenden Sie den Entsafter nur auf einer ebenen und stabilen Oberfläche.**
- **Benutzen Sie den Entsafter nicht länger als 30 Minuten ohne Unterbrechung.** Schalten Sie das Gerät nach spätestens 30 Minuten Betriebsdauer ab und pausieren Sie für 5 Minuten. Wenn Sie das Gerät nicht abkühlen lassen, dann kann es zur Schädigung des Motors kommen.
- **Warten Sie zwischen jeder Befüllung des Einfüllschachts ca. 5 Sekunden bzw. solange, bis kein Trester mehr aus dem Tresterauslass kommt.** Dann hat das Gerät Zeit das Pressgut effizient zu verarbeiten und Sie beugen einer Überfüllung und Fehlfunktion vor.
- **Benutzen Sie zum Einführen des Pressguts in den Einfüllschacht nur das beigelegte Stößel.** Die Benutzung eines anderen Gegenstandes kann einen Unfall verursachen oder den Entsafter irreversibel beschädigen. **Stoßen Sie das Pressgut niemals mit Kraft in den Einfüllschacht - lassen Sie den Entsafter arbeiten!**
- **Lassen Sie das Gerät nicht auf den Boden fallen oder beschädigen Sie es nicht mit anderen schweren Gegenständen.** Es kann zum Stromschlag, zum Brand oder zur Zerstörung des Geräts kommen.

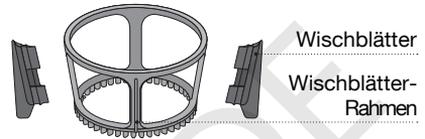
- **Wenn das Gerät einen unangenehmen Geruch verströmt, Rauch herauskommt oder wenn es zu dessen Überhitzung kommt, dann stoppen Sie es sofort und wenden Sie sich an das Service-Center.** Achtung: Bei neuen Geräten ist es normal, dass das Gerät bei den ersten Nutzungen eventuell einen unangenehmen Geruch verströmt. Er verschwindet jedoch bald.
- **Trennen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, sowie vor jedem Zerlegen oder jeder Reinigung vom Netz.** Beim Abziehen des Netzkabels achten Sie darauf, dass Sie am Netzstecker ziehen – und niemals am Netzkabel! Es könnte zum Stromschlag oder zum Brand kommen.
- **Waschen Sie die Entsafter-Teile nicht bei hohen Temperaturen von 80 °C oder höher.** Waschen Sie keine Teile in der Spülmaschine. Es könnte zu deren Deformation oder zur (Oberflächen-)Beschädigung kommen.
- **Wenn Sie das Gerät verschieben möchten, dann halten Sie es mit beiden Händen auf der Unterseite des Motorblocks fest. Verschieben Sie es nicht durch bloßes Ziehen am Einfüllschacht.** Das Gerät könnte umfallen und Schaden nehmen oder eine Verletzung verursachen.
- **Das Gerät ist nur für den privaten Gebrauch und nicht für eine kommerzielle Nutzung konzipiert.** Eine Überbeanspruchung des Geräts und das Überfüllen des Einfüllschachts kann zur Beschädigung und zur Fehlfunktion des Entsafters führen.

**Geräteteile und Zubehör**

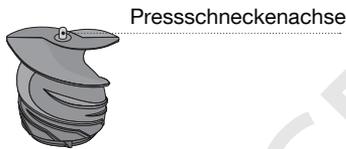
01 Einfüllschacht



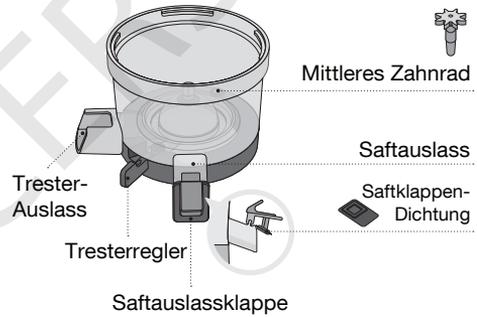
02 Wischblätterrahmen



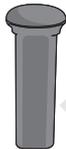
03 Pressschnecke



04 Safttrommel

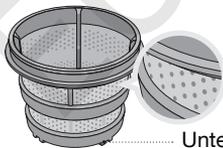


05 Stößel

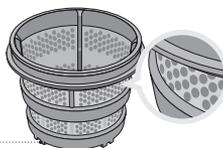


06-08 Siebe

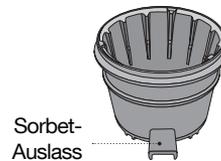
06 Fein-Sieb



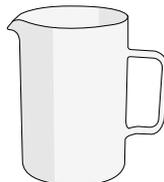
07 Grob-Sieb



08 Sorbet-Sieb



9 Saftbehälter



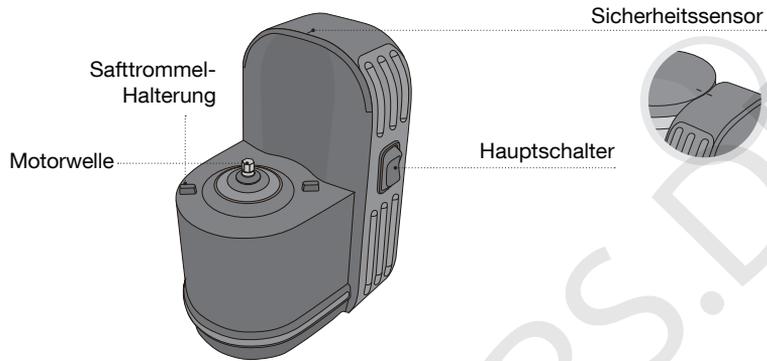
10 Tresterbehälter



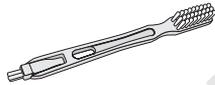
06

## Geräteteile und Zubehör

### 11 Motorblock



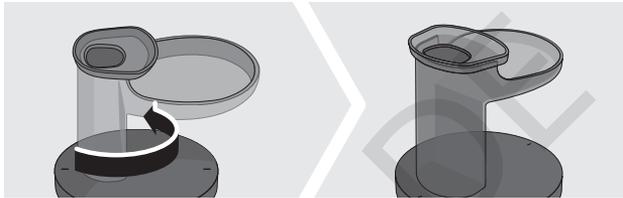
### 12 Reinigungsbürste



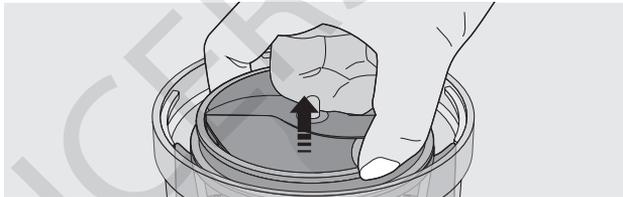
## Zerlegung der Safttrommel

Reinigen Sie bitte alle Geräteteile vor dem ersten Gebrauch.

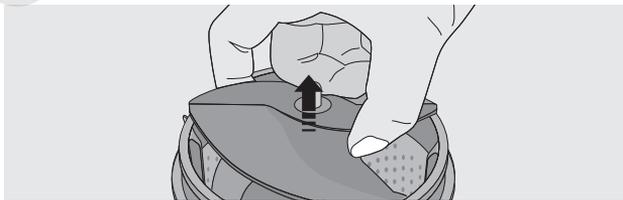
- 1 Drehen Sie den Einfüllschacht gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn hoch.



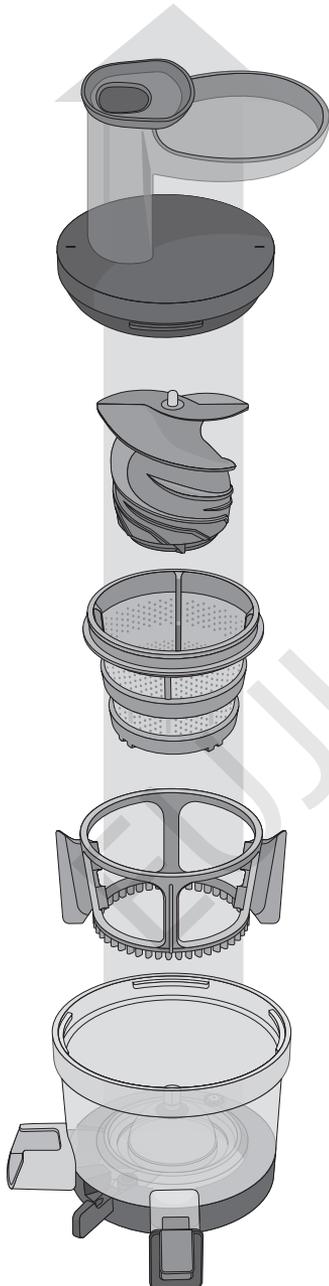
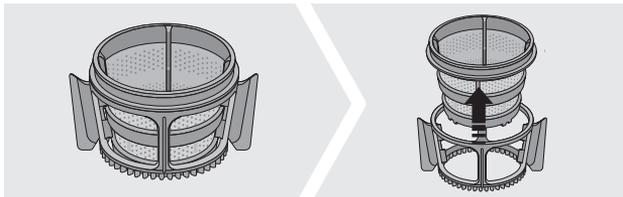
- 2 Nehmen Sie aus der Safttrommel den Wischblätterrahmen samt Sieb und der Pressschnecke heraus.



- 3 Halten Sie die Pressschnecke an beiden Seiten und ziehen Sie sie aus dem Sieb heraus.



- 4 Ziehen Sie das Sieb aus dem Wischblätterrahmen heraus.



## Vorbereitung des Pressguts / Siebtypen

### Vorbereitung der Lebensmittel zum Entsaften

Apfel · Birne · Kiwi · Gurke	Birnen, Kiwi, Gurken usw. können mit Schale und auch Kernen entsaftet werden. Apfelkerne können in großer Menge toxisch sein, es ist also besser, sie vor dem Entsaften zu entfernen.
Granatapfel · Weintrauben	Ziehen Sie die Weintrauben von der Traube ab. Schälen Sie den Granatapfel und lösen Sie die Granatapfelkerne aus.
Wassermelone · Zuckermelone · Orange · Grapefruit · Zitrone	Entfernen Sie die Schale/Rinde von Obst wie Wassermelone, Zuckermelone, Orange, Grapefruit oder Zitrone. Schneiden Sie sie in Stücke, die so klein sind, dass sie in den Einfüllschacht passen.
Mango · Kirsche · Pfirsich · Pflaume	Entfernen Sie die harten Kerne von Früchten wie Mango, Kirsche, Pfirsich oder Pflaume. Die harten Kerne können die Pressschnecke beschädigen.
Weizengras · Petersilie · Schnittlauch · Stangensellerie · Grünkohl	Schneiden Sie Pressgut mit langen Fasern in kleine Stücke (max. 4 cm). Geben Sie nur eine Handvoll Weizengras oder Schnittlauch auf einmal in den Einfüllschacht. Führen Sie faseriges Pressgut nur langsam in den Einfüllschacht ein und lassen Sie dem Entsafter Zeit zu arbeiten.
Ingwer · Möhre	Wenn Sie Saft aus faserigem Pressgut entsaften wollen, wie z. B. Ingwer, dann schneiden Sie ihn in dünne Stücke und füllen Sie ihn langsam in den Einfüllschacht ein. Beim Entsaften von Wurzelgemüse, wie z. B. Möhre oder Rote Bete, könnte Schmutz (z. B. Erde) auf der Oberfläche des Gemüses die Teile des Entsafters beschädigen. Putzen oder schälen Sie daher Wurzelgemüse immer vor dem Entsaften. Wenn Sie größere Mengen entsaften wollen, dann empfehlen wir Ihnen nach jedem Kilogramm entsafteten Pressgut eine Reinigung des Siebs vorzunehmen. Der Grund dafür ist, dass nach ungefähr 1 kg Pressgut die Sieblöcher wahrscheinlich zum Verstopfen anfangen bzw. angefangen haben.

### Vorbereitung des Pressguts zur Zubereitung von Sorbet

Obst	Bevor Sie Sorbet zubereiten können, müssen Sie das Obst waschen, schälen und einfrieren. Nehmen Sie vor dem Einfrieren die Kerne aus dem Obst heraus. Wenn Sie Sorbet aus Weintrauben zubereiten wollen, dann verwenden Sie bitte kernlose Weintrauben. Schneiden Sie das Tiefkühl Obst in 2 cm große Stücke und lassen Sie sie vor dem Einfüllen in den Entsafter ein wenig antauen. Dadurch erhalten Sie die wunderbare Konsistenz eines Sorbets. Ein hervorragendes Sorbet gewinnen Sie mit einer 50:50 Mischung aus gefrorenen Bananen und Beeren
------	---

- Das ist eine allgemeine Anleitung dazu, wie das Pressgut vorzubereiten ist. Wenn Sie an einer Allergie einer Pressgutsorte leiden, dann vermeiden Sie sie und verwenden Sie nur Zutaten, gegen die Sie keine Allergie haben.

### Siebtypen

Fein-Sieb	 Das feine Sieb hat winzige Öffnungen und produziert extrem dünnflüssigen Saft.
Grob-Sieb	 Das grobe Sieb hat größere Öffnungen und erzeugt dickflüssigeren bis hin zu breiigem Saft. Es ist zur Bearbeitung von weichem Obst, sowie überreifen und mehligem Pressgut geeignet.
Sorbet-Sieb	 Das Sieb für das Eis wird zur Zubereitung von Eis und Sorbet aus Tiefkühl Obst genutzt. <b>WICHTIG: Legen Sie in den Entsafter immer nur eine Hand voll Lebensmittel ein und lassen Sie es bearbeiten. Die nächste Hand voll Lebensmittel legen Sie erst ein, wenn die vorherigen Rohstoffe vollständig bearbeitet sind.</b> Beim Einlegen der kleinen Menge vom gehackten Tiefkühl Obst ist die Ausnutzung dieses Siebs viel effektiver. Überlasten Sie das Sieb mit keinen großen Stücken Tiefkühl Obst. Wenn das Obst zu aufgetaut ist, kann es zum Austritt des Safts durch den Auslass kommen. Das ist insgesamt üblich und es ist durch keinen Mangel des Geräts verursacht. Bei der Benutzung des Siebs für das Eis legen Sie in den Entsafter keine Eiswürfel ein.

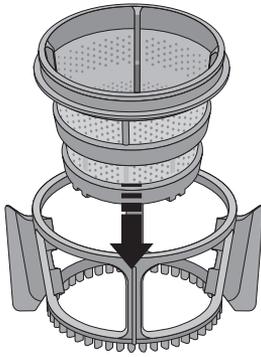
### Wichtig

Das Sorbet-Sieb ist ausschließlich zur Verarbeitung von tiefgekühltem Obst geeignet. **Es ist zum Zerkleinern von Eiswürfeln und zum Mahlen/Zerkleinern von Nüssen nicht geeignet!**

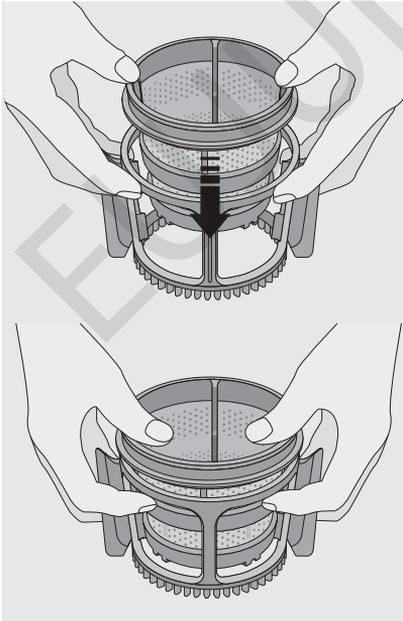
## Zusammenbau des Entsafters vor dem Entsaften

# 1.

SCHRITT

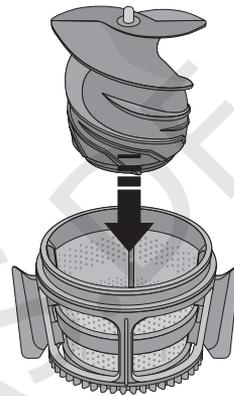


Stecken Sie das Sieb so in den Wischblätterrahmen hinein, wie es auf der Abbildung gezeigt ist.

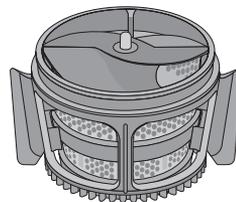
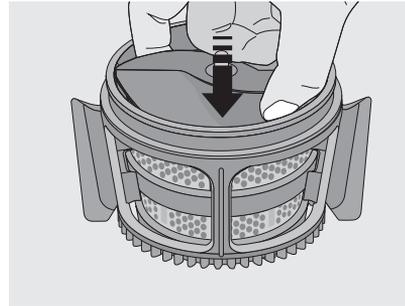


# 2.

SCHRITT

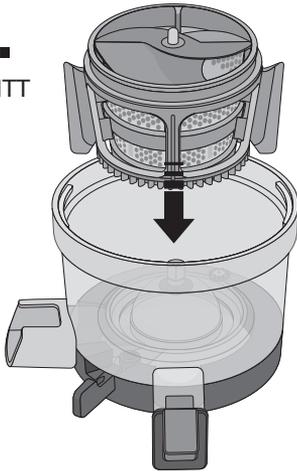


Setzen Sie die Pressschnecke in das Sieb ein.

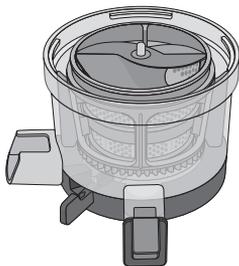
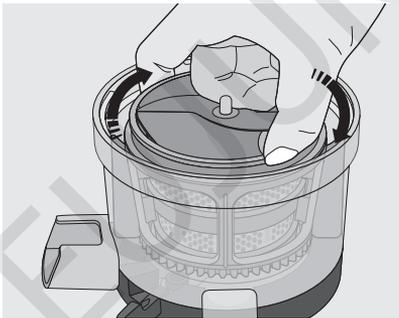


## Zusammenbau des Entsafters vor dem Entsaften

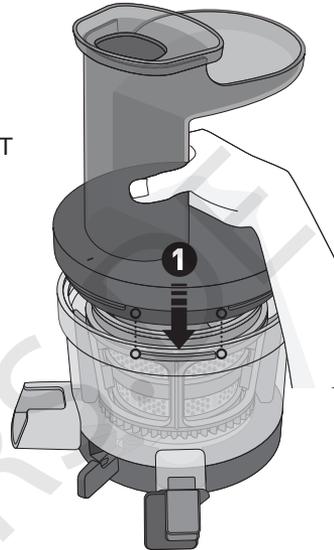
**3.**  
SCHRITT



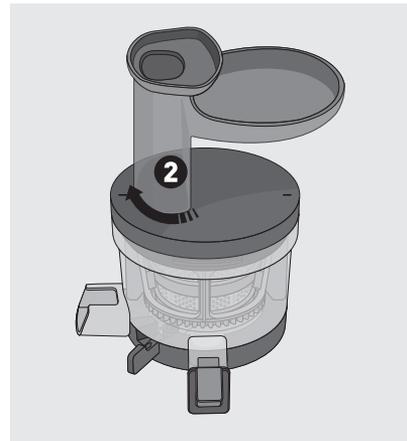
Platzieren Sie die zusammengesetzten Teile [nach dem 2. SCHRITT] in der Safttrommel und drehen Sie das Sieb im Uhrzeigersinn, bis es am Safttrommelboden einrastet.



**4.**  
SCHRITT



Setzen Sie den Einfüllschacht auf die Safttrommel auf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet und vollständig geschlossen ist.



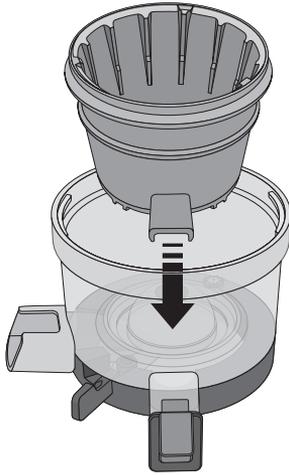
### Anmerkung

Der Entsafter kann mit in beiden Richtungen montiertem Einfüllschacht betrieben werden.

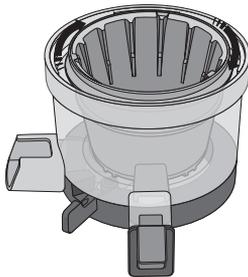
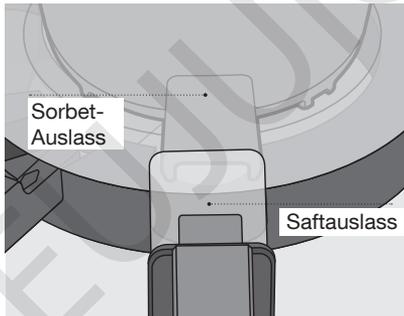


## Zusammenbau des Entsafters vor der Zubereitung von Sorbet

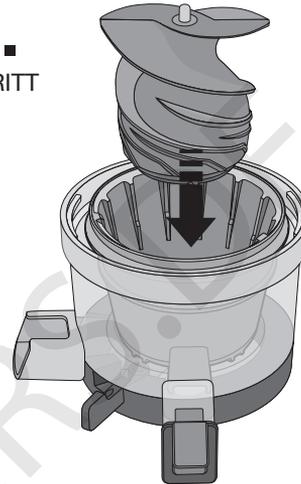
### 1. SCHRITT



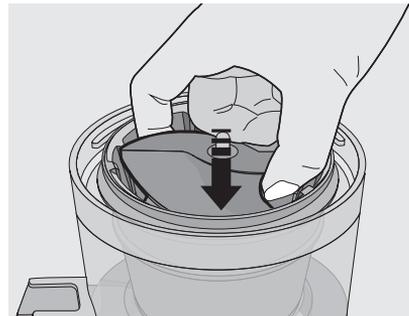
Setzen Sie das Sorbet-Sieb in die Safttrommel ein. Gleichen Sie den Sorbetauslass mit dem Saftauslass an.



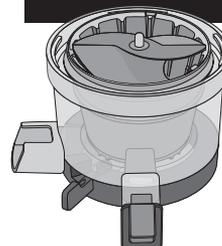
### 2. SCHRITT



Setzen Sie die Pressschnecke in das Sorbet-Sieb ein und drehen Sie sie, bis sie einrastet.



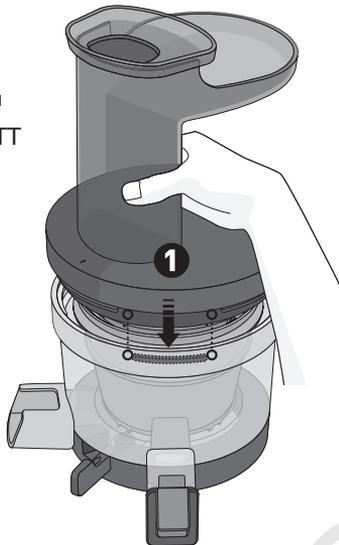
#### Anmerkung



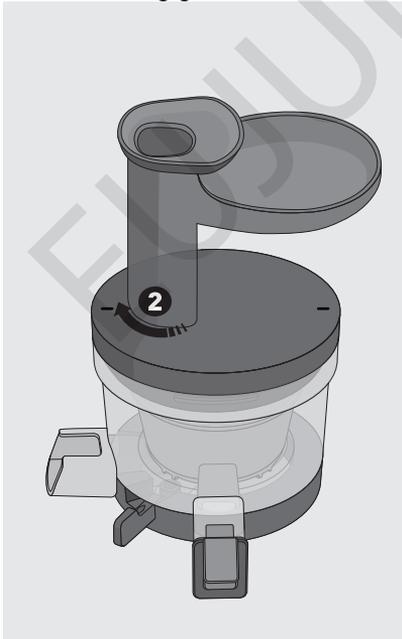
Der Wischblät-  
terrahmen wird bei  
der Verwendung  
des Sorbet-Siebs  
nicht verwendet.

## Zusammenbau des Entsafters vor der Zubereitung von Sorbet

### 3. SCHRITT

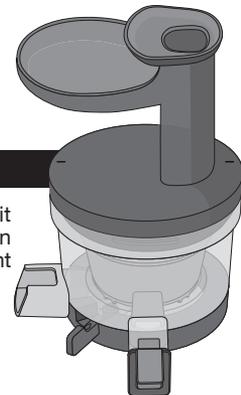


Setzen Sie den Einfüllschacht auf die Safttrommel auf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet und vollständig geschlossen ist.



#### Anmerkung

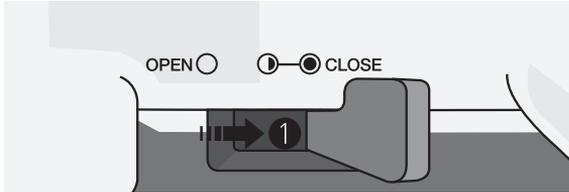
Der Entsafter kann mit in beiden Richtungen montiertem Einfüllschacht betrieben werden.



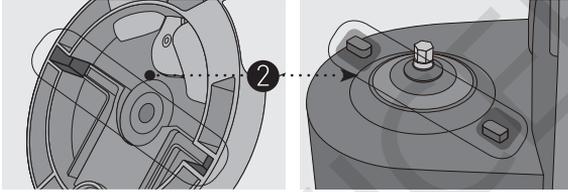
## Aufsetzen der Safttrommel auf den Motorblock

Der Zusammenbau wird bei allen drei Siebtypen gleich vorgenommen.

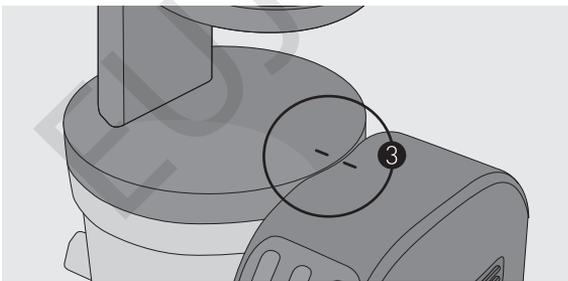
- 1 Schalten Sie den Tresterregler in die Position GESCHLOSSEN [● CLOSE] (1) um.



- 2 Setzen Sie die Safttrommel auf die Safttrommel-Halterung auf. Schalten Sie den Tresterregler in die Position GESCHLOSSEN [● CLOSE] um damit die Safttrommel richtig auf dem Motorblock sitzt.



- 3 Überprüfen Sie, ob die Markierung auf dem Einfüllschacht mit der Markierung auf dem Motorblock bündig ist.



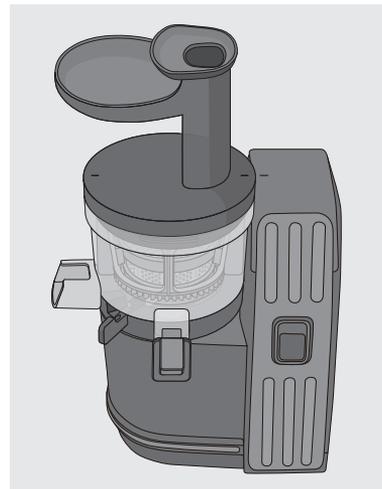
### Anmerkung

Der Sana Juicer EUJ-828 ist mit einem Magnetschalter ausgerüstet. Wenn der Einfüllschacht nicht richtig montiert ist, lässt sich das Gerät nicht einschalten!

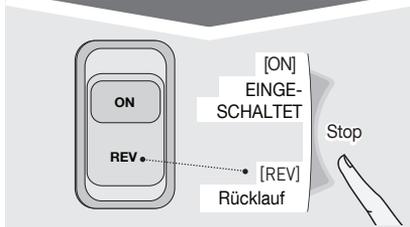
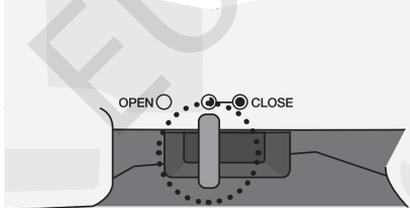
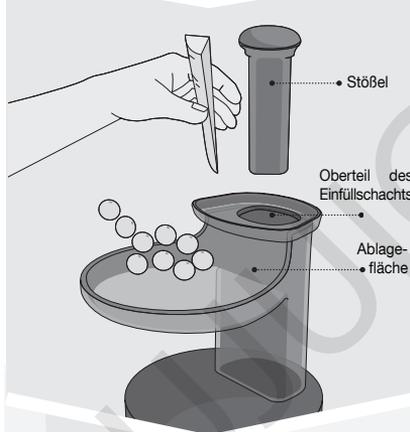
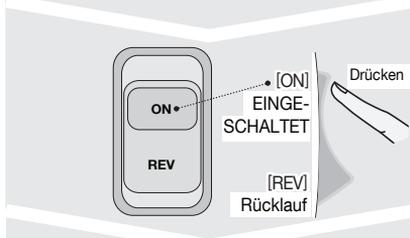
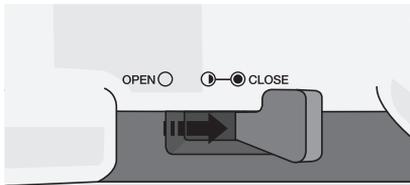


### Anmerkung

Der Einfüllschacht ist mit zwei Magneten ausgestattet, die es ermöglichen, diesen in zwei Richtungen zu montieren!



## Entsaften / Zubereitung von Sorbet



### 1 Vor dem Starten des Geräts schalten Sie den Tresterregler in die Position GESCHLOSSEN [● C] um.

Wenn der Tresterregler nicht in der Position GESCHLOSSEN [● C] ist, dann kann die Safttrommel nicht richtig auf den Motorblock aufgesetzt werden.

### 2 Zum Einschalten des Geräts drücken Sie die Taste [ON].

Der Entsafter schaltet sich nur ein, wenn die Safttrommel richtig auf dem Motorblock sitzt.

### 3 Befüllen Sie den Einfüllschacht mit Pressgut.

Schneiden Sie das Pressgut in 3-4 cm breite Stücke. Beim Bearbeiten von einer größeren Menge Pressgut schalten Sie den Tresterregler immer nach 400 ml erzeugtem Saft in die Position HALBOFFEN [● H] um. Es kommt zum Auslassen des überflüssigen Tresters.

### 4 Saft: Vor der Zugabe der letzten Portion Pressgut schalten Sie den Tresterregler in die Position „HALBOFFEN“ [● H] um.

**Sorbet:** Schalten Sie den Tresterregler in die Position GESCHLOSSEN [● C] um, damit sich die Zutaten gut vermischen.

### 5 Nach der Beendigung des Pressvorgangs drücken Sie die Taste [REV]. Das Gerät stoppt die Arbeit.

Durch längeres Drücken der Taste [REV] läuft der Motor im Rücklauf. Diese Funktion dient zur Lockerung des eventuell stecken gebliebenen Pressguts.

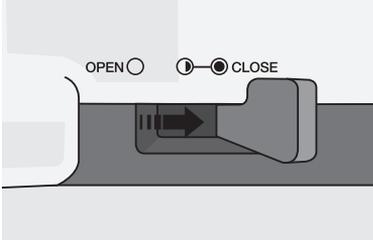
#### Anmerkung

Bevor Sie die Taste [REV] drücken, vergewissern Sie sich, dass die Pressschnecke vollständig zum Stillstand gekommen ist und sich nicht mehr dreht! Ändern Sie niemals die Richtung mit der [REV]-Taste, ohne dass die Pressschnecke dazwischen zum kompletten Stillstand gekommen ist! Zu schnelles Ändern der Drehrichtung der Pressschnecke kann zur Fehlfunktion oder Schaden am Motor führen.

## Anwendung des Tresterreglers

- \* Der Tresterregler befindet sich zwischen dem Saftauslass und dem Tresterauslass.
- \* Er reguliert den Rückdruck des Tresters und kann die Saftausbeute erhöhen.

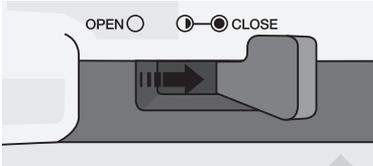
### GESCHLOSSEN [●● CLOSE]: Vorbereitung auf das Entsaften



Bei normalem Pressgut ist das Entsaften am höchsten, wenn sich der Tresterregler während des Entsaftens in der Position GESCHLOSSEN [●● CLOSE] befindet. **Wenn Sie beim Entsaften mehr als 400 ml Saft gewinnen, schalten Sie den Tresterregler in die Position HALBOFFEN [●●] um und entfernen Sie den angesammelten Trester.**

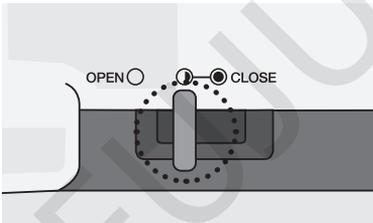
Beim Entsaften von Pressgut mit härteren Kernen (Weintrauben, Granatäpfel u. ä.) schalten Sie den Tresterregler in die Position GESCHLOSSEN [●● CLOSE] um und, wenn der Saft beginnt aus dem Auslass zu fließen, schalten Sie ihn in die Position HALBOFFEN [●●] um.

### GESCHLOSSEN [●● CLOSE]: Zubereitung von Sorbet



Bei der Zubereitung von Sorbet entsteht kein Trester. Schalten Sie den Tresterregler also in die Position GESCHLOSSEN [●● CLOSE] um.

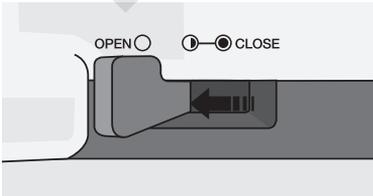
### HALBOFFEN [●●]: Beendigung des Entsaftens, Reinigung



Bei der Zugabe der letzten Portion Pressgut schalten Sie den Tresterregler in die Position HALBOFFEN [●●] um. Der Einfüllschacht kann so nach der Beendigung des Entsaftens besser geöffnet werden.

Wenn Sie die Safttrommel mit lauwarmem Wasser durchspülen und reinigen lassen, schalten Sie den Tresterregler in die Position HALBOFFEN [●●] um, damit es zur Beseitigung des Tresters kommt.

### GEÖFFNET [○]: Reinigung



Nach der Abnahme der Safttrommel vom Motorblock, schalten Sie den Tresterregler in die Position GEÖFFNET [○] um. So kann das Wasser beim Spülen des Tresterauslasses aus der Safttrommel einfacher abfließen. Nach dem Spülen schalten Sie den Tresterregler wieder in die Position GESCHLOSSEN [●● CLOSE] um.

Anmerkung: Der Tresterregler kann nur dann vollständig geöffnet werden, wenn die Safttrommel vom Motorblock abgenommen wird.

### Anmerkung: Beim Verkleben des Einfüllschachts

Wenn es schwierig ist, den Einfüllschacht nach dem Entsaften von der Safttrommel abzunehmen dann schalten Sie den Tresterregler in die Position HALBOFFEN [●●] um und drücken Sie die Taste [REV] für 3-4 Sekunden. Wiederholen Sie diesen Vorgang 2-3-Mal. Dann kann der Einfüllschacht leicht abgenommen werden.

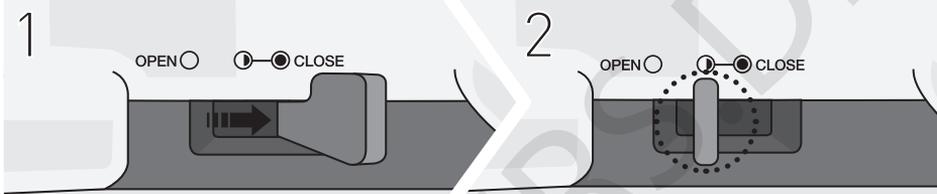
## Einstellung des Tresterreglers nach Art des Pressguts

### Anmerkung

Damit Sie den möglichst hochwertigsten Saft gewinnen, benutzen Sie den Tresterregler nach den Eigenschaften des verwendeten Pressguts. Wenn Sie beim Entsaften mehr als 400 ml Saft gewinnen, schalten Sie den Tresterregler in die Position HALBOFFEN um und entfernen Sie den Trester. Der Einfüllschacht darf während des Entsaftens von der Safttrommel nicht abgenommen werden. Beim erhöhten Druck in der Safttrommel kann es zu dessen Beschädigung kommen.

### Pressgut

Apfel, Birne, Wasser- und Zuckermelone, Erdbeere, Blaubeere/Heidelbeere, Orange, Grapefruit, Zitrone, Mango, Pflaume, Pfirsich, Kirsche, Kaki, Ananas, Weizengras, Petersilie, Stangensellerie, Löwenzahn, Möhre/Karotte, Ingwer, Kartoffel, Rübe, Tomate, Paprika, Brokkoli, Blumenkohl, Kraut, Blattkohl, Spinat, Süßkartoffel, Kürbis, Mais

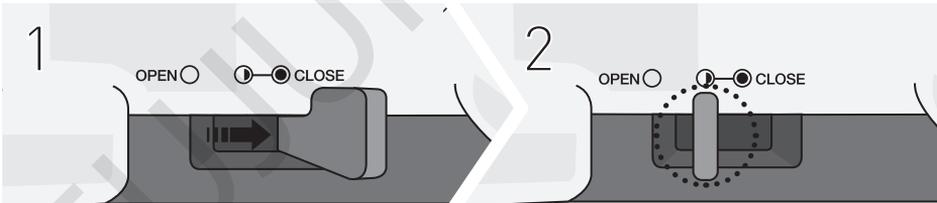


Schalten Sie den Tresterregler in die Position GESCHLOSSEN [● CLOS] um.

Wenn Sie mit dem Entsaften fast fertig sind, schalten Sie den Tresterregler in die Position HALBOFFEN [○] um.

### Pressgut mit kleinen Kernen/Samen

Weintraube, Granatapfel, Kiwi, Tomate, Brombeere, Himbeere usw.

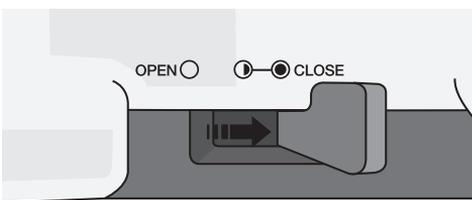


Schalten Sie den Tresterregler in die Position GESCHLOSSEN [● CLOS] um.

Wenn der Saft aus dem Entsafter austritt, schalten Sie den Tresterregler in die Position HALBOFFEN [○] um.

### Zum Mischen mit Milch/ Milchalternativen

Erdbeere, Heidelbeere usw.

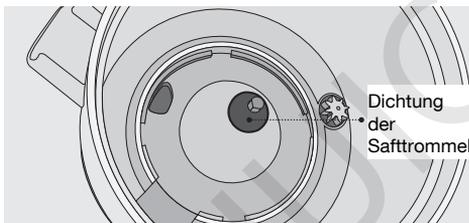


1. Schalten Sie den Tresterregler in die Position GESCHLOSSEN [● CLOS] um.

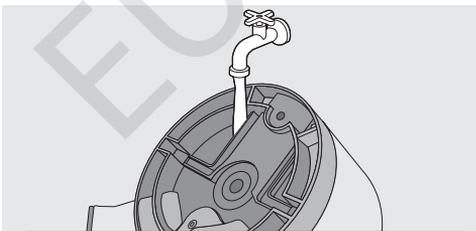
## Reinigung der Entsafter-Teile

### Reinigung der einzelnen Teile des Entsafters

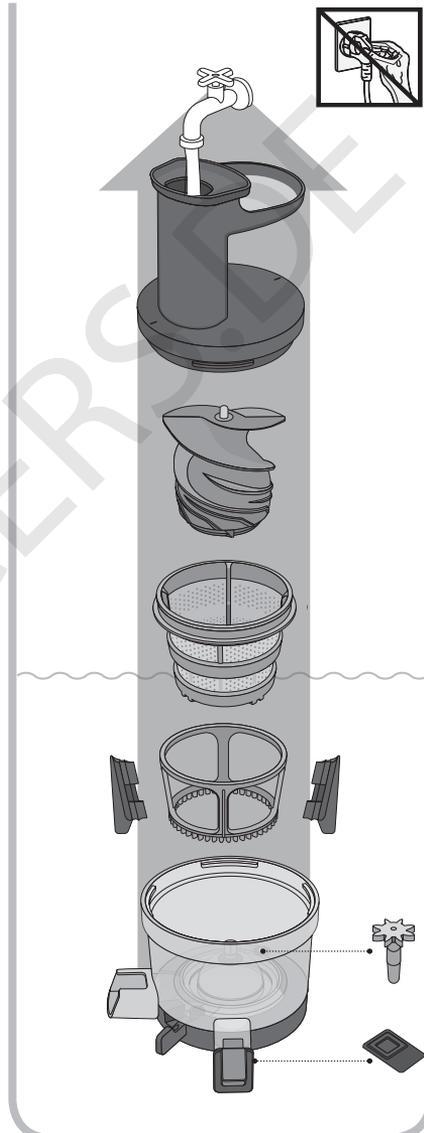
- 01 Wenn sich das Gerät vollständig angehalten hat, dann ziehen Sie den Netzstecker mit trockenen Händen aus der Steckdose.
- 02 Nehmen Sie die Safttrommel vom Motorblock ab. Drehen Sie den Einfüllschacht ein wenig gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab. Zerlegen Sie die Safttrommel.
- 03 Reinigen Sie sie mit Hilfe der beigefügten Reinigungsbürste.
- 04 Damit Sie die Safttrommel reinigen können, schalten Sie den Tresterregler in die Position GEÖFFNET [OPEN ○] um und öffnen Sie die Saftauslassklappe.
- 05 Der Motorblock ist nur mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch abzuwischen.
- 06 Die Wischblätter und die Saftklappendichtung sind gesondert zu reinigen.
- 07 Teile des Geräts können sterilisiert werden, wenn sie in einen Mix aus Wasser und Backpulver, Zitronensäure oder Essig gelegt werden.



Die Dichtung der Safttrommel kann nicht demontiert werden. Wenn Sie die Demontage der Dichtung versuchen, droht die Beschädigung des Geräts und es kann so zum Ausströmen des Safts während des Entsaftens kommen.



Bei der Reinigung der Safttrommel spülen Sie den Innenteil und den Boden der Safttrommel unter fließendem Wasser, damit Sie den abgelagerten Trester beseitigen.



#### Anmerkung

Wir empfehlen, das Gerät sofort nach jedem Gebrauch zu reinigen, sonst können sich Ablagerungen bilden, die sowohl die Zerlegung, als auch die Reinigung des Geräts erschweren. Es kann auch zur Herabsetzung seiner Leistungsfähigkeit kommen. Waschen Sie keinen der Teile im zu heißem oder kochendem Wasser. Benutzen Sie bei der Reinigung keinen Scheuerschwamm, keine Abriebmittel, Lösemittel und keine scharfen Werkzeuge. **Spülen Sie weder den Entsafter, noch irgendwelchen seiner Teile in der Spülmaschine.** Nach der Reinigung trocknen Sie die Teile mit einem Abwisch Tuch ab und lassen Sie sie vollständig an der Luft trocknen.

## Reinigung der Entsafter-Teile

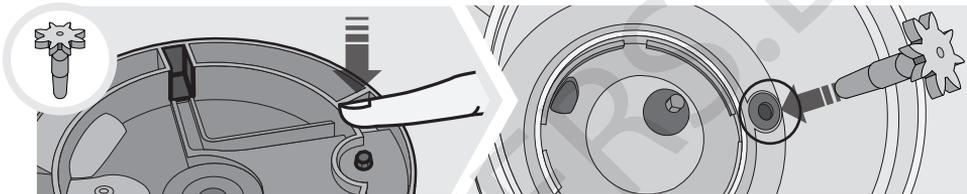
### Saftklappendichtung



Öffnen Sie die Saftauslassklappe und halten Sie die Safttrommel samt Saftauslassklappe in einer Hand. Mit der anderen Hand nehmen Sie die Saftklappendichtung ab. Spülen Sie sie im warmen Wasser mit Spülmittel ab.

Bitte achten Sie auf einen vorsichtigen Umgang mit der Safttrommel. Wenn Sie die Safttrommel fallen lassen, dann kann dies zur Beschädigung führen.

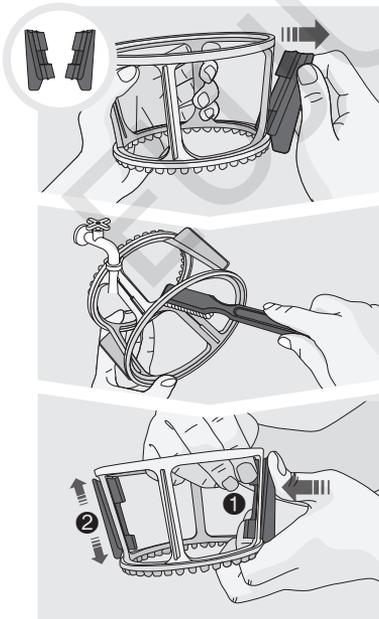
### Mittleres Zahnrad



Drücken Sie das mittlere Zahnrad auf den Boden der Safttrommel und nehmen Sie es heraus.

Spülen Sie es und setzen Sie es wieder ein.

### Wischblätter



#### 1 Nehmen Sie die Wischblätter aus dem Wischblätterrahmen heraus.

Halten Sie den Wischblätterrahmen mit einer Hand und ziehen Sie die Wischblätter langsam ab. Ziehen Sie sie in Richtung nach unten heraus.

#### 2 Zur Reinigung des Innen- und auch des Außenteils des Wischblätterrahmens benutzen Sie die Reinigungsbürste. Waschen Sie den Wischblätterrahmen unter fließendem Wasser.

Waschen Sie die Wischblätter auch unter fließendem Wasser. Benutzen Sie die Bürste zum Freimachen aller Ablagerungen in den Nuten.

#### 3 Nach der Reinigung befestigen Sie die Wischblätter wieder im Wischblätterrahmen mittels Durchziehen von der Außenseite ① in die Nut so, wie es auf der Abbildung gezeigt ist. Ziehen Sie die Wischblätter bis zum vollständigen Festsitzen in den Wischblätterrahmen. ② Ziehen Sie an der äußeren Ober- und Unterseite des Wischblatts und bringen sie es wieder in die richtige Position.

Wenn die Wischblätter nicht richtig eingesetzt werden, dann können sie sich während des Entsaftens lösen und werden so nicht richtig arbeiten.

## Vorsichtsmaßnahmen beim Entsaften

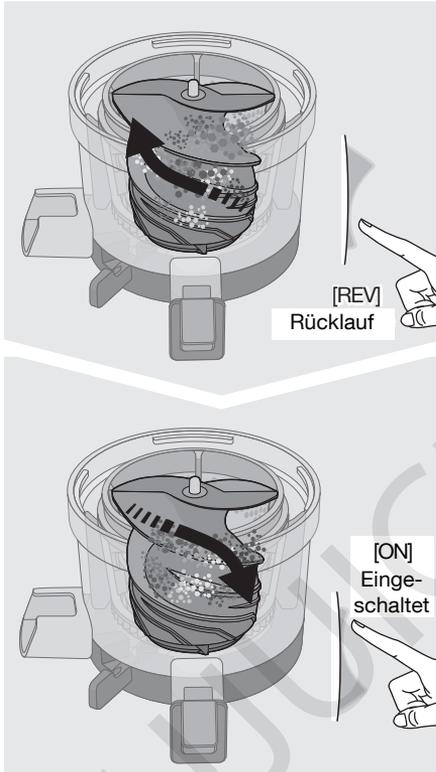
- \* Pressgut mit spezieller Vorbereitung - Bei Pressgut mit größeren Kernen, müssen die Kerne vor dem Entsaften entfernt werden, z. B. Marillen/Aprikosen, Pflaumen, Pfirsich, Kirschen, Kaki usw.
  - Langfaseriges Obst und Gemüse mit starken Fasern, wie z. B. Stangensellerie und Ananas, muss vor dem Entsaften in 3-4 cm lange Stücke geschnitten werden.
  - Verwenden Sie kein trockenes Pressgut, da es nicht entsaftet werden kann, z. B. Sesamkörner, Kaffeebohnen, Nüsse usw.
  - Verwenden Sie kein konserviertes oder in Alkohol, Wasser, Honig usw. eingelegtes Pressgut (Kirschen, Aprikosen, verschiedene Beerenpflanzen u. ä.).
  - Verwenden Sie kein Pressgut mit niedrigem Wassergehalt, wie Feigen, Aloe Vera oder Kaktus usw. (Für mehr Informationen welches Pressgut zum Entsaften geeignet ist, können Sie sich gerne an unser Service-Center wenden.)
- \* Wir empfehlen, den Saft sofort nach dem Entsaften zu trinken, weil er frisch gepresst am nährstoffreichsten ist.
- \* Das ununterbrochene Entsaften von mehr als 1 kg Wurzelgemüse (einschließlich Ingwer) in einem Durchgang, kann das Gerät beschädigen oder zur Fehlfunktion führen. Zerlegen und reinigen Sie deshalb das Gerät immer nach dem Entsaften von 1 kg Pressgut.
- \* Benutzen Sie den Entsafter nicht länger als 30 Minuten ohne Unterbrechung.
  - Es könnte wegen Überhitzung zur Beschädigung des Motors kommen.
  - Bei ununterbrochenem Betrieb schalten Sie den Entsafter immer nach 30 Minuten für die Dauer von 5 Minuten aus.
- \* Wenn Sie größere Mengen von Obst oder Gemüse entsaften, dann schalten Sie den Tresterregler immer nach 400 ml gewonnenem Saft in die Position HALBOFFEN um und entfernen Sie den angesammelten Trester aus dem Tresterauslass.
  - Andernfalls sammelt sich der Trester an und nach Beendigung des Entsaftens ist es möglicherweise nicht möglich, die Safttrommel zu öffnen.
- \* Benutzen Sie den Entsafter nicht zum Mahlen von Getreide bzw. Getreidepflanzen.
  - Das könnte die Beschädigung oder die Vernichtung des Geräts verursachen.
- \* Der extrahierte Trester ist nicht mehr zu entsaften.
  - Weiches Obst kann nochmals entsaftet werden.
- \* **Lassen Sie das Gerät niemals im Leerlauf arbeiten! Füllen Sie Pressgut in den Einfüllschacht, sobald Sie das Gerät eingeschaltet haben. Achtung: Befüllen Sie den Entsafter aber nicht, bevor Sie das Gerät eingeschaltet haben.**
- \* Bearbeiten Sie den Tresterauslass während des Betriebs nie mit Gegenständen wie Messer, Gabel u. ä.
  - Es könnte zu deren Erfassung vom rotierenden Wischblätterrahmen und zur Vernichtung des Entsaftungssiebs kommen.
- \* Führen Sie während des Betriebs niemals Gegenstände (Messer, Gabeln, Esstäbchen u. ä.) in den Einfüllschacht ein.
  - Es könnte zu deren Erfassung von der Pressschnecke und zur Beschädigung der Safttrommel kommen.
- \* Berühren Sie den Hauptschalter nicht mit nassen Händen.
  - Es kann zum Stromschlag oder zum Brand kommen.
- \* Benutzen Sie das Sorbet-Sieb ausschließlich zur Zubereitung von Sorbet. Es ist zum Mahlen oder Hacken von Nüssen, Kräuter und Eiswürfel nicht geeignet und nicht konzipiert!
  - Das Gerät könnte beschädigt werden oder es kann zur Fehlfunktion führen.
- \* Zur Zubereitung von Sorbet lassen Sie das gefrorene Obst immer antauen und schneiden Sie es in kleine würfelige Stücke, bevor Sie es in den Einfüllschacht geben.

### Anmerkung

Pressgut, das nicht mehr ganz frisch ist, erzeugt eine geringe bis gar keine Saftausbeute. Benutzen Sie deshalb immer frisches Pressgut. Wir empfehlen, das Gerät sofort nach jedem Gebrauch zu reinigen, sonst können sich Ablagerungen bilden, die sowohl den Zusammenbau, als auch die Reinigung des Geräts erschweren. Es kann auch zur Herabsetzung seiner Leistungsfähigkeit kommen.

## Wenn die Pressschnecke während des Entsaftens blockiert

- ▶ Der Entsafter kann stoppen, wenn das Pressgut mit einer zu großen Kraft oder zu schnell in den Einfüllschacht gefüllt wird.
- ▶ Füllen Sie das Pressgut deshalb langsam in den Einfüllschacht ein.



1. Wenn Sie auf [REV] drücken, dann dreht sich die Pressschnecke in die entgegengesetzte Richtung (= Rücklauf). Drücken Sie den Schalter in der Position [REV] für 3-5 Sekunden, damit es zur Lockerung des eventuell steckengebliebenen Pressguts kommt. Der Rücklauf funktioniert nur solange, wie Sie den Schalter in dieser Position gedrückt halten. Wenn Sie die Taste loslassen, dann stoppt der Motor die Arbeit. Wenn es nötig ist, dann ist der Vorgang zu wiederholen.

Bevor Sie die Taste [REV] drücken, vergewissern Sie sich, dass die Pressschnecke vollständig zum Stillstand gekommen ist und sich nicht mehr dreht! Ändern Sie niemals die Richtung mit der [REV]-Taste, ohne dass die Pressschnecke dazwischen zum kompletten Stillstand gekommen ist! Zu schnelles Ändern der Drehrichtung der Pressschnecke kann zur Fehlfunktion oder Schaden am Motor führen.

2. Wenn die Pressschnecke vollständig angehalten hat, dann drücken Sie den Schalter in die Position [ON] zurück, damit Sie das Entsaften fortsetzen können. Vergewissern Sie sich vor dem Wechsel der Drehrichtung, dass die Pressschnecke vollständig zum Stillstand gekommen ist und sich nicht mehr dreht.

### Anmerkung

Wenn sich die Pressschnecke nicht zu drehen beginnt, dann überprüfen Sie, ob der Netzstecker in der Steckdose eingesteckt ist. Sollte sich die Pressschnecke trotzdem nicht bewegen, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Zerlegen Sie die Bestandteile des Entsafters und reinigen Sie alle Teile und versuchen Sie es erneut.

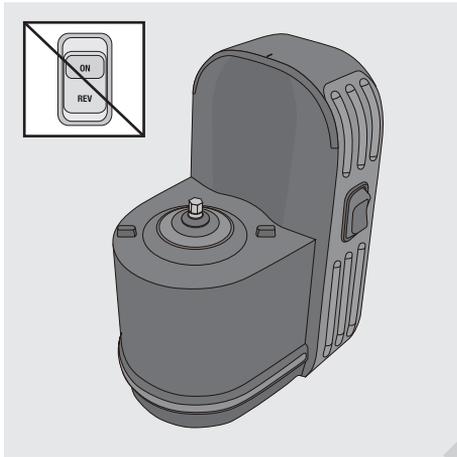
## Bedienung des Hauptschalters



### Anmerkung

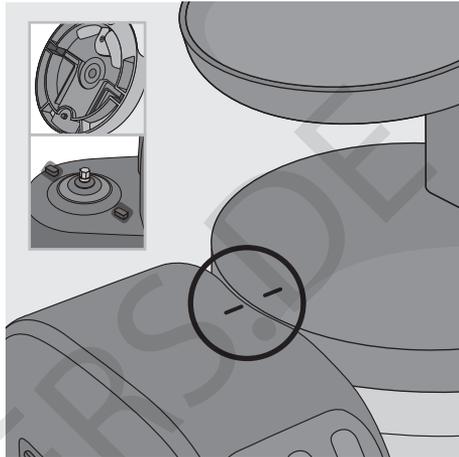
Wenn Sie das Gerät in den Modus des Rücklaufs [REV] umschalten, hält die Pressschnecke nicht sofort an. Ändern Sie niemals die Richtung mit der [REV]-Taste, ohne dass die Pressschnecke dazwischen zum kompletten Stillstand gekommen ist! Sobald die Pressschnecke zum Stillstand gekommen ist, können Sie den Modus wieder wechseln. Zu schnelles Ändern der Drehrichtung der Pressschnecke kann zur Fehlfunktion oder Schaden am Motor führen.

## Problembekämpfung



### 01 Der Motorblock selbst wird nicht funktionieren.

Aus Sicherheitsgründen und Vorsichtsmaßnahmen wird sich das Gerät nur dann einschalten lassen, sobald alle Teile richtig zusammengebaut und aufgesetzt sind.



### 02 Vergewissern Sie sich, dass die Markierung auf dem Motorblock mit der Markierung auf dem Einfüllschacht bündig sind.

Aus Sicherheitsgründen wird das Gerät nur funktionieren, wenn die Markierungen bündig sind. Der Entsafter kann mit in beiden Richtungen montiertem Einfüllschacht betrieben

### 03 Der Entsafter lässt sich nicht einschalten.

Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt. Überprüfen Sie, ob der Einfüllschacht ordentlich eingerastet ist und bündig mit der Markierung am Motorblock ist. Wenn der Einfüllschacht nicht ordentlich aufgesetzt wurde, dann wird das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht funktionieren.

Das Gerät kann in seiner Funktion eingeschränkt sein, wenn es länger als 30 Minuten ohne Unterbrechung genutzt wurde. In diesem Fall pausieren Sie bitte mindestens 5 Minuten.

**Überprüfen Sie, ob das Gerät nach den Hinweisen in der Anleitung zusammengebaut wurde.** Hinweise zum Zusammenbau finden Sie in dieser Anleitung oder wenden Sie sich an unser Service-Center für mehr Informationen.

### 04 Das Gerät hat während des laufenden Betriebs aufgehört zu arbeiten.

#### Der Entsafter ist eventuell mit hartem Pressgut überfüllt!

Schlagen Sie das Kapitel „Wenn die Pressschnecke während des Entsaftens blockiert“ nach und verfahren Sie nach den Anweisungen zur Benutzung des Rücklaufs [REV]. Wenn es nicht gelingt, das Problem auf diese Weise zu lösen, dann wenden Sie sich bitte an unser Service-Center.

### 05 Auf der Pressschnecke sind Rillen oder sie ist zerkratzt.

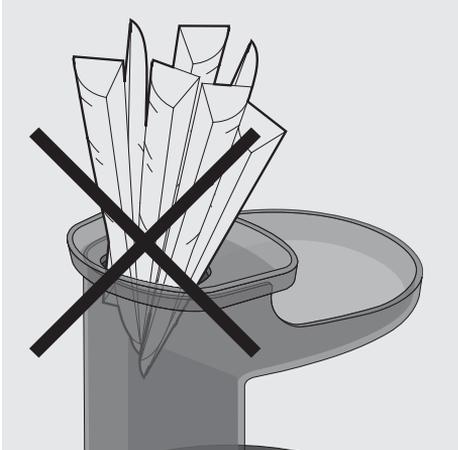
Es ist normal, dass auf der Pressschnecke Rillen durch die Nutzung des Geräts entstehen. Wenn es sehr tiefe Rillen sind, dann wenden Sie sich bitte an das Service-Center. Normale Rillen und Kratzer sind übliche Abnutzungserscheinungen. Die Funktionstüchtigkeit der Pressschnecke ist weiterhin gegeben und die Saftausbeute ist davon ebenfalls unbeeinträchtigt.

### 06 Es ist nicht möglich, die Safttrommel auf den Motorblock richtig aufzusetzen.

Wenn sich der Tresterregler in der Position GEÖFFNET [OPEN ○] befindet, dann ist es nicht möglich, die Safttrommel auf den Motorblock richtig aufzusetzen. Schieben Sie daher vor dem Aufsetzen der Safttrommel auf den Motorblock den Tresterregler in die Position GESCHLOSSEN [● CLOSE].

## Problembesehung

Wenn Sie das Kundenservice kontaktieren wollen, bereiten Sie sich die Bestell- oder Rechnungsnummer vor.



### 07 Überfüllen Sie den Einfüllschacht nicht.

Wenn Sie größere Menge Pressgut auf einmal in den Einfüllschacht füllen oder wenn das Pressgut in zu große Stücke geschnitten wurde, dann kann das Gerät die Arbeit stoppen.



### 08 Benutzen Sie nur das Stößel und keine anderen Gegenstände.

Benutzen Sie das Stößel nur, wenn das Pressgut stecken bleibt. Benutzen Sie es niemals, um Pressgut nach unten zu drücken! Dies könnte zu einer Überfüllung und zur Fehlfunktion des Entsafters führen. Lassen Sie zwischen jeder Befüllung von einer Handvoll Pressgut 4-5 Sekunden Zeit.

### 09 Es tropft Saft auf den Motorblock.

#### Haben Sie den Einfüllschacht überfüllt?

Wenn Sie zu viel Pressgut in den Einfüllschacht gefüllt haben - vor allem Pressgut mit hohem Fruchtfleischanteil, dann kann zu viel Druck gegen die Dichtung drücken. Wenn das passiert, dann kann eine kleine Menge an Saft auf den Motorblock tropfen. Dies ist eine klare Indikation dafür, dass der Entsafter überfüllt wurde. Bitte entsaften Sie langsamer und lassen Sie zwischen jeder Befüllung von einer Handvoll Pressgut 4-5 Sekunden Zeit vergehen.

Lassen Sie das Pressgut durch den Einfüllschacht ohne Druck (!) von der Pressschnecke aufnehmen. Vergewissern Sie sich, dass weiche Früchte auf eine angemessene Größe geschnitten wurden. Drücken Sie niemals das Pressgut gewaltsam durch den Einfüllschacht. Wenn immer wieder Saft auf den Motorblock tropft, dann wenden Sie sich bitte an unser Service-Center.

### 10 Der Einfüllschacht lässt sich nicht von der Safttrommel abnehmen.

In der Safttrommel gibt es wahrscheinlich durch Überfüllung zu viel Trester. Stellen Sie den Tresterregler in die Position HALBOFFEN [●], damit es zum Freimachen des angesammelten Tresters kommt. Lassen Sie das Gerät 3-5 Sekunden laufen bis kein Trester mehr rauskommt. Probieren Sie danach nochmals den Einfüllschacht zu öffnen.

**Haben Sie in den Einfüllschacht fremde Gegenstände oder härteres Pressgut (Quitten u. ä.) eingefüllt?** Durch Nutzung des Rücklaufs [REV] könnte das Pressgut wieder in den Einfüllschacht zurückbefördert werden. Der Druck auf den Einfüllschacht wird reduziert und er kann geöffnet werden. Öffnen Sie den Einfüllschacht keinesfalls gewaltsam. Falls sich der Einfüllschacht dann immer noch nicht öffnen lässt, dann wenden Sie sich bitte an das Service-Center.

### 11 Die Safttrommel bewegt sich während des Entsaftens.

#### Eine gewisse Bewegung ist erforderlich und erwünscht, um eine mögliche Überfüllung auszugleichen!

Während des Entsaftens kann sich die Safttrommel in Abhängigkeit von der Struktur des verarbeiteten Pressguts mehr oder weniger bewegen. Dies wird durch die Rotation der Pressschnecke verursacht und es ist vollkommen normal. Bei härterem Pressgut, wie Möhren oder Rüben, bewegt sich die Safttrommel mehr als bei weichem Pressgut.

## Technische Spezifikationen

### Technische Spezifikationen

Produktbezeichnung	Sana Slow Juicer	Kabellänge	1,4 m
Modellbezeichnung	EUJ-828	Motor	Einphasen-Induktionsmotor
Nennspannung	230-240 V	Sicherung	250 V 5 A
Nennfrequenz	50 Hz	Gewicht	4,8 kg
Anschlusswert	150 W	Außenabmessungen	Breite: 249 mm Länge: 186 mm Höhe: 429 mm
U/min.	43 U/min.	Empfohlene maximale Dauer des ununterbrochenen Betriebs	30 Minuten

Verkaufsstelle und Service-Center

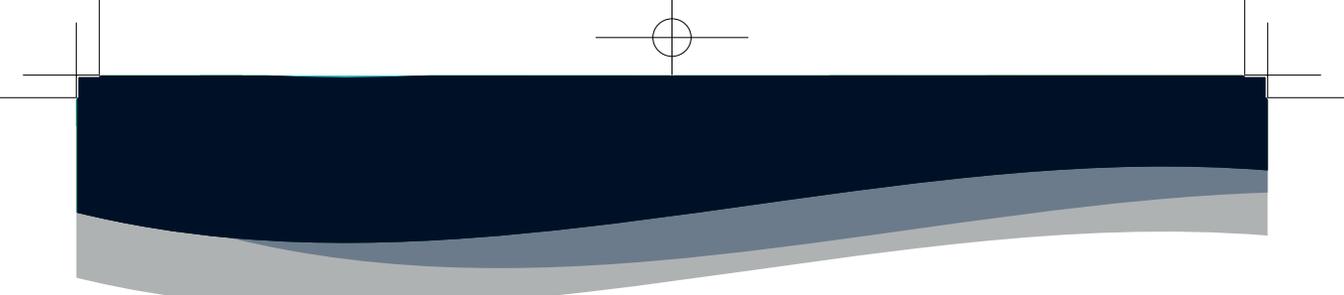
**EUJUICERS**

Nebingerstr. 4

4020 Linz

[de@eujuicers.com](mailto:de@eujuicers.com)

Tel. +43 (0) 732 922 471



*Sana*  
JUICER®



Die Zukunft Ihrer gesunden Küche.  
[www.eujuicers.de](http://www.eujuicers.de)

4DC010680\_V.01

