

*Sana*  
JUICER BY *Omega*<sup>®</sup>

## **BEDIENUNGSANLEITUNG**

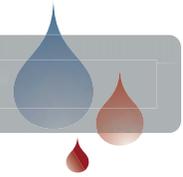
Sana Juicer EUJ-707



[www.sanaproducts.eu](http://www.sanaproducts.eu)



# Ganz wichtige Hinweise



## Unbedingt vor Gebrauch lesen!

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres neuen Sana Juicers!

Um Ihren Sana Juicer für viele Jahre nutzen zu können, bitten wir Sie, folgende Punkte zu beachten.

Der Sana ist leicht zu überfüllen, da durch den großen Einfüllschacht eine große Menge an Pressgut eingefüllt werden kann.

Bitte beachten Sie, dass Schäden, die infolge einer Überfüllung auftreten, nicht als Garantiefall akzeptiert werden.

Wenn Sie hartes Pressgut wie Karotten, Kaffee oder Nüsse verarbeiten sollten Sie beim Einfüllen viel langsamer vorgehen als beim Entsaften von weichem Pressgut.

Bei der Verarbeitung von hartem Pressgut sollten Sie dieses niemals mit dem Stößel nach unten drücken, sondern den Stößel nur hineinhalten, sodass das Pressgut nicht zurück nach oben wandert, sondern von der Welle/Schnecke ordnungsgemäß verarbeitet werden kann.

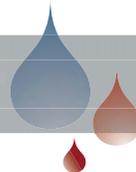
Wenn Sie mit Nüssen, Kaffee oder Ähnlichem arbeiten geben Sie immer nur eine Hand voll davon in den Einfüllschacht und warten Sie ab, bis das Gerät das Pressgut vollständig verarbeitet hat, bevor Sie erneut wieder nur eine Hand voll einfüllen.

Zitrusfrüchte müssen immer geschält und Kernobst immer entkernt werden.

Entsaften Sie bitte NIEMALS Quitten mit Ihrem Sana Juicer, da dies zu Beschädigungen an dem Gerät führen wird!

Bestehen Zweifel? Kontaktieren Sie uns bevor Sie unsichere Entscheidungen treffen.

# Wichtige Sicherheitsmaßnahmen



1. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
2. Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, tauchen Sie den Hauptteil (Motor) nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
3. Bei der Benutzung des Geräts durch Kinder oder in der Nähe von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.
4. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist sowie vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen und beim Waschen.
5. Vermeiden Sie bei Gebrauch den Kontakt mit beweglichen Teilen.
6. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker kaputt sind, wenn das Gerät auf den Boden gefallen ist oder in einer anderen Weise beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät zur nächsten zuständigen Serviceeinrichtung zur Überprüfung, ggf. Reparatur oder elektrischer/mechanischer Korrektur.
7. Die Verwendung von Aufsätzen und Zubehör, das nicht vom Hersteller verkauft oder empfohlen wird, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen.
8. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt wird oder an scharfen Kanten scheuert.
9. Stellen Sie sicher, dass die Abschlusskappe beim Entsaften gesperrt ist.
10. Stellen Sie sicher, dass der Schalter nach jeder Verwendung auf OFF gestellt ist und der Motor vor dem Auseinanderbauen zum Stillstand gekommen ist.
11. Fassen Sie nicht mit den Händen oder Fingern in den Entsafter während er läuft. Wenn Pressgut im Einfüllschacht stecken bleibt, benutzen Sie einen Stößel oder ein weiteres Stück Obst/Gemüse (Karotten), um es hinunter zu drücken. Wenn dies nichts hilft, schalten Sie den Motor aus und bauen Sie das Gerät auseinander, um das Pressgut zu entfernen.
12. Lesen Sie die gesamte Anleitung vor dem Zusammenbau und dem ersten Gebrauch.
13. Zum Ausstecken sollten Sie nicht am Kabel, sondern am Stecker ziehen.
14. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Ein- oder Ausstecken in die Steckdose ausgeschaltet ist.

## SANA Juicer von Omega EUJ-707

Dieser Hochleistungsentsafter weist eine patentierte Mühlstein-ähnliche Schnecke auf, die aus hygienischem, U.S. FDA-genehmigten Ultem gefertigt ist.

Der SANA Juicer von Omega (EUJ-707) arbeitet mit einer niedrigen Geschwindigkeit von 63-75 U/min und garantiert dadurch besten Geschmack sowie höchste Nährstoffausbeute.

Der SANA Juicer von Omega (EUJ-707) ist leicht auseinander- und zusammengebaut und einfach zu reinigen.

Der SANA Juicer von Omega (EUJ-707) garantiert Ihnen einen langen und zuverlässigen Gebrauch.

10 Jahre Garantie auf Motor und 5 Jahre auf alle anderen Teile.

## Mehrzweck-Entsafter und Küchenmaschine

### 1. Herstellung von Fruchtsaft

Der Sana Juicer entsaftet effizient hartes und weiches Obst sowie auch Zitrusfrüchte – eine der schwierigsten Obstarten, die es zum Entsaften gibt.

### 2. Herstellung von Gemüsesaft

Der Sana Juicer entsaftet ohne Weiteres hartes und weiches Gemüse, auch Karotten, Sellerie, Paprika, Rettiche und Kohl, ohne dabei den natürlichen Geschmack und die Nährstoffe zu zerstören. Frischer Geschmack und volle Nährstoffe sind das Ergebnis dieses einzigartigen Entsaftungsvorgangs!

### 3. Herstellung von Blattgemüsesäften

Weizengras, Aloe Vera Blätter oder Kiefernadeln sind nur wenige der natürlichen Produkte, die der Sana Juicer entsaften kann. Genießen Sie das Beste, was die Natur in Sachen Rohkost zu bieten hat. Entsaften Sie für einzigartigen Nährstofftrag!

### 4. Verarbeitungs- und Schneidefunktion

Der Sana Juicer verarbeitet und schneidet Knoblauch, Schalotten, Jungzwiebeln, Paprika, Ingwer, Rettich und viele andere Lebensmittel wie Kräuter oder Gewürze und gewährleistet dabei natürlichen Geschmack und Nährstoffgehalt. Weiche Nahrung für Babys oder altersschwache Menschen können mit dem Blanksieb einfach hergestellt werden.

### 5. Herstellung von Pasta

Frische Nudeln lassen sich in nur wenigen Minuten mit dem Pastaaufsatz herstellen. (Siehe Seite 9 für mehr Informationen).

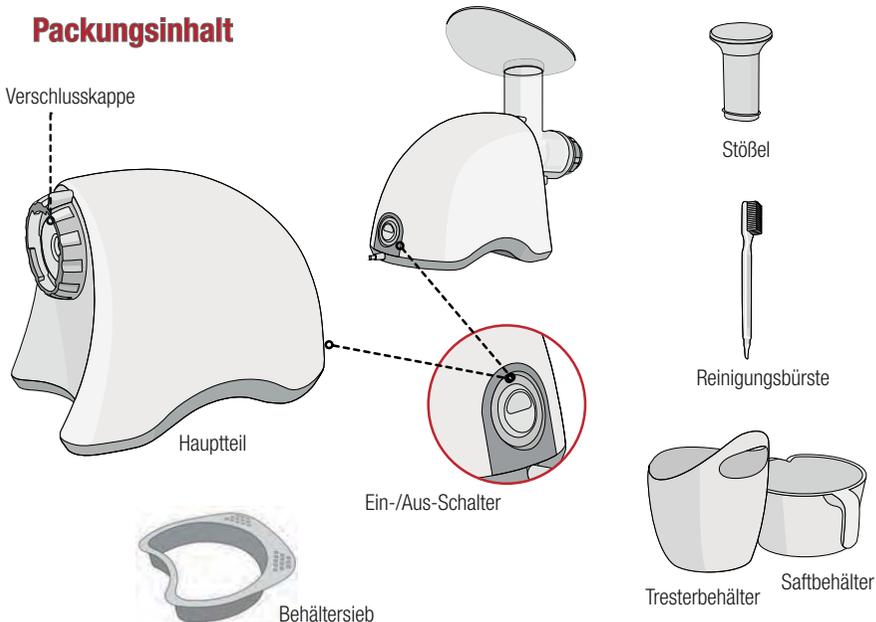
### 6. Homogenisator

Machen Sie frische gefrorene Desserts, natürliche Babynahrung und Nussbutter.

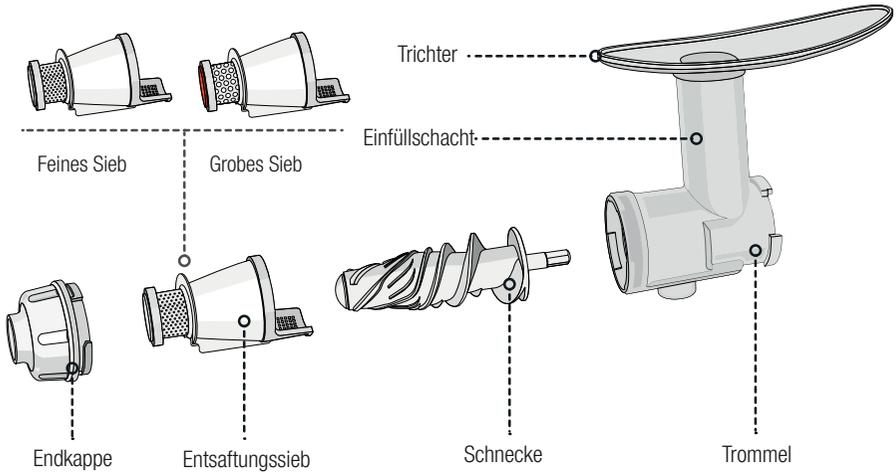
### 7. Mühle

Mahlen Sie Kaffee und Mehl.

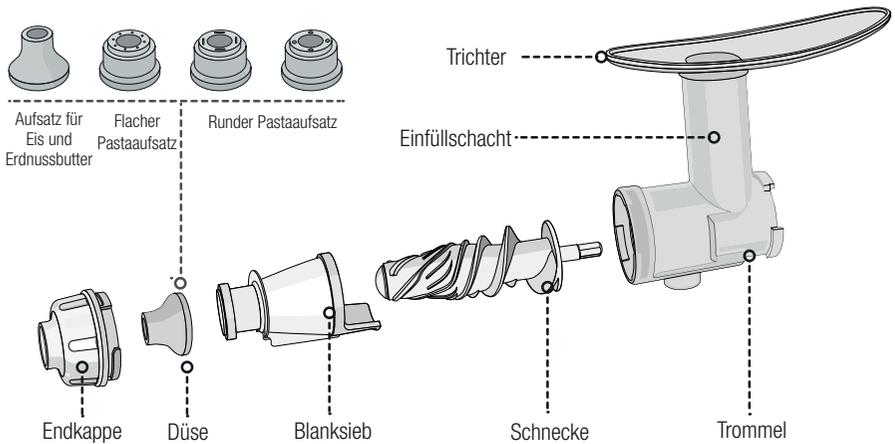
## Packungsinhalt



## Teile zum Entsaften



## Teile für die Verarbeitung



Entsaften Sie Obst und Gemüse  
Entsaften Sie Blattgemüse  
Zerkleinern Sie Kräuter und Gewürze  
Machen Sie Nudeln oder Brotstangen  
Machen Sie Babynahrung und Sorbets

## Beschreibung

Name des Modells	<b>SANA Juicer by Omega EUJ-707</b>
Maße	Länge: 420 mm
	Breite: 187 mm
	Höhe: 320 mm
Gewicht	5,7 kg
Spannung	230 V / 50 Hz (200 W Leistung)
Motor	Einphasen-Induktionsmotor
Welle	U/min: 63-75
Sicherung	250 V / 5 A, 50 T

CE-zertifiziert



## Lieferumfang

1 Bedienungsanleitung	1 Blanksieb
2 Behälter	1 Stößel
2 Runde Pastaaufsätze	1 Trichter und Trommel
1 Brotstangenaufsatz	1 Reinigungsbürste
1 Flacher Pastaaufsatz	1 Endkappe
1 Schnecke	1 Behältersieb
2 Entsaftungssiebe	

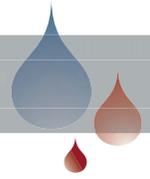
1. Waschen Sie ungeschältes Obst und Gemüse vor dem Entsaften gründlich.
2. Schneiden Sie Obst und Gemüse in Stücke, um einen gründlicheren Entsaftungsvorgang zu erzielen.
3. Schalten Sie die Maschine ein. Lassen Sie sie ohne Unterbrechung laufen, bis das gesamte Pressgut entsaftet wurde.
4. Wenn das Gerät während dem Entsaften zu vibrieren beginnt, schalten Sie es aus. Entleeren Sie die Trommel und bauen Sie das Gerät anschließend wieder zusammen. Fahren Sie mit dem Entsaften fort.
5. Nachdem Sie das letzte Stück Pressgut in den Einfüllschacht gegeben haben, lassen Sie die Maschine noch ein paar Sekunden laufen, damit auch alles entsaftet wird.
6. Schalten Sie die Maschine aus.
7. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benützung.
8. Lassen Sie die Maschine nicht länger als 30 Minuten am Stück laufen.

## Reinigungsanweisungen

Waschen Sie die Schnecke und die anderen Teile in warmem Seifenwasser in Ihrer Spüle und reinigen Sie alles gründlich.

Geben Sie die Teile nicht in den Geschirrspüler.

Tauchen Sie den Hauptteil nicht unter Wasser, sondern reinigen Sie ihn mit einem feuchten Tuch!



## Schritt 1

Verbinden Sie die Trommel mit dem Hauptteil, indem Sie die Verschlusskappe im Uhrzeigersinn (ca. 60°) drehen. Bringen Sie den Trichter am Einfüllschacht an.

## Schritt 2

### Obst und Gemüse Entsaften

1) Hartes Pressgut entsaften (Wurzelgemüse, Äpfel, Blattgemüse, ...)

Geben Sie die Schnecke in die Trommel.

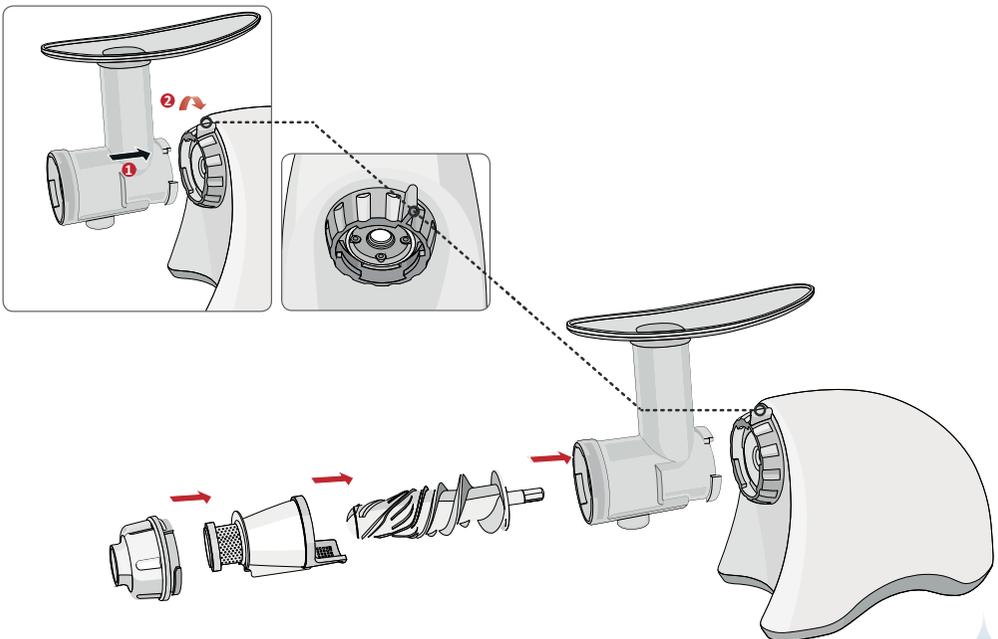
Geben Sie das feine Sieb in die Trommel.

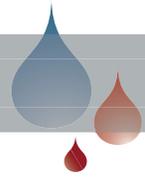
2) Weiches Pressgut entsaften (Orangen, Ananas, ...)

Geben Sie die Schnecke in die Trommel.

Geben Sie das grobe Sieb in die Trommel.

Geben Sie die Endkappe ans Ende der Trommel und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn bis es "klickt" und an seinem Platz ist.





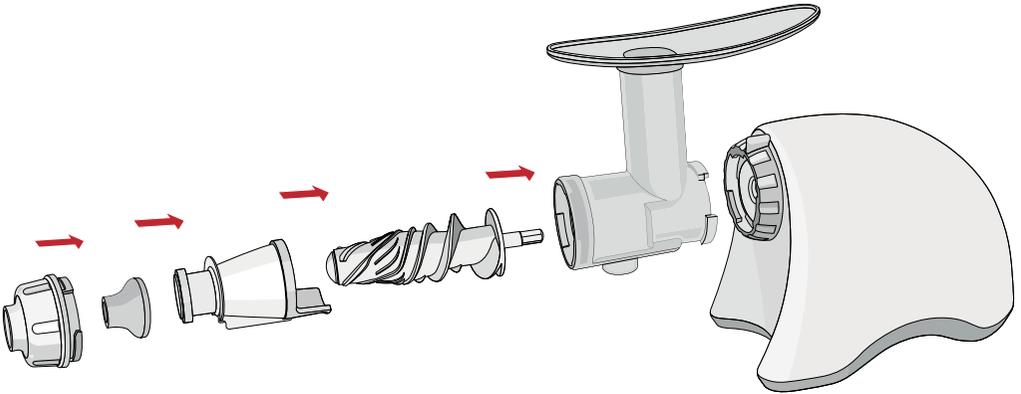
## Verarbeitung von Lebensmittel

Um Lebensmittel zu verarbeiten, geben Sie die Schnecke in die Trommel.

Geben Sie das Blanksieb in die Trommel.

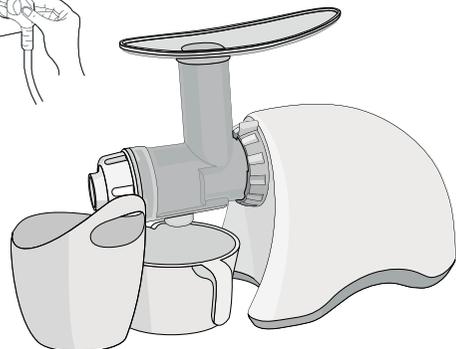
Geben Sie die Endkappe an das Ende der Trommel und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn bis es "klickt" und an seinem Platz ist.

Sollten Sie Pasta, Sorbet, Eiscreme, Erdnussbutter, Babynahrung, Mandelmilch machen oder Kaffee mahlen, lesen Sie bitte die passende Beschreibung.



### Schritt 3

Wenn Sie entsaften, stellen Sie den Saft- und Tresterbehälter unter die Trommel. Wenn Sie verarbeiten, brauchen Sie diese Behälter nicht. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



## Schritt 4

Drücken Sie den ON-Knopf. Geben Sie ein paar Stücke geschnittenes Pressgut gleichzeitig in die Öffnung. Verwenden Sie den Stößel und drücken Sie das Pressgut sachte hinunter. Lassen Sie das Gerät eingeschaltet, solange Sie Pressgut hineingeben.



## Schritt 5

Geben Sie keine Metallgegenstände in den Trichter. Wenn das Trommelgehäuse verstopft ist, oder die Maschine aufgehört hat zu arbeiten, drücken Sie 2 bis 3 mal auf den Rückwärtsknopf, um die Blockade zu lösen. Drücken Sie nun wieder den ON-Knopf, um mit dem normalen Vorgang fortzufahren.



## Schritt 6

Schalten Sie den Entsafter aus, bevor Sie Zubehör auswechseln oder bewegte Teile berühren. Entfernen Sie das Trommelgehäuse vom Hauptteil, indem Sie die Verschlusskappe gegen den Uhrzeigersinn drehen. Entfernen Sie die Endkappe und ziehen Sie die Schnecke nach vorne, um sie aus dem Trommelgehäuse zu bewegen. Waschen Sie die Teile nach dem Entsaften mit warmem Seifenwasser. Geben Sie die Teile NICHT in den Geschirrpüler!

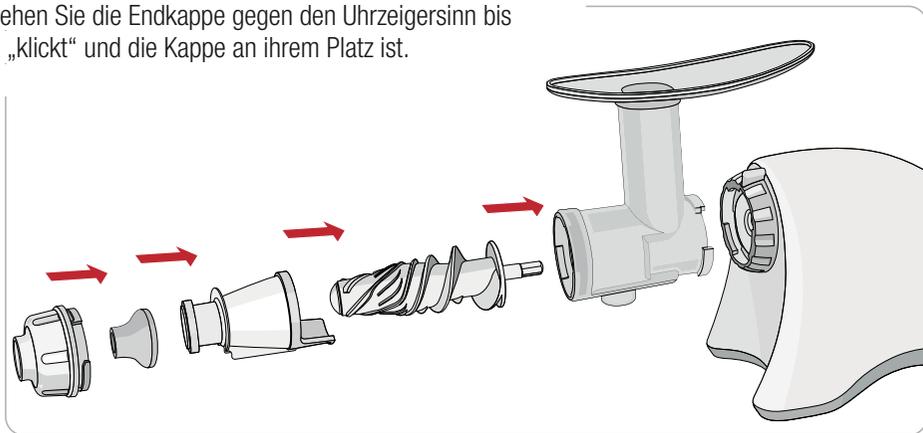
## Schritt 7

Lassen Sie den Entsafter NICHT länger als 30 Minuten am Stück laufen.

# Pasta, Nudeln oder Brotstangen machen

## Schritt 1

Öffnen und entfernen Sie die Endkappe.  
Ersetzen Sie das Entsaftungssieb mit dem Blanksieb.  
Drehen Sie die Endkappe gegen den Uhrzeigersinn bis es „klickt“ und die Kappe an ihrem Platz ist.



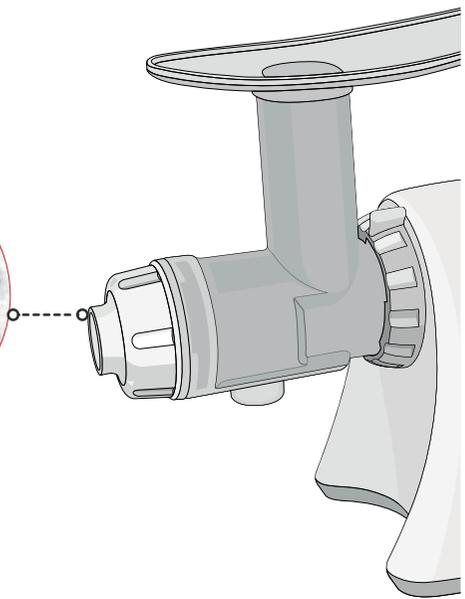
## Schritt 2

Geben Sie etwas Mehl auf einen Teller und platzieren Sie es unter dem Auslass.  
Drücken Sie den ON-Knopf.  
Drücken Sie den Pastateig durch den Einfüllschacht und achten Sie darauf das Gerät nicht zu überfüllen.



### Schritt 3

Schneiden Sie die Pasta mit einer Schere in die gewünschte Länge.



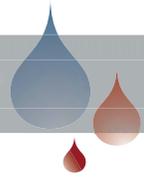
### Schritt 4

Bauen Sie das Gerät auseinander und reinigen Sie alle Teile zuerst in kaltem Wasser. Waschen Sie die Teile anschließend in warmem Seifenwasser – aber NICHT im Geschirrspüler!

## Das richtige Sieb wählen

Lebensmittel	Sieb
Äpfel, Orangen, Birnen, Weintrauben, Erdbeeren, Kiwis, Tomaten, Avocado, Aloe Vera, ...	Grobes Entsaftungssieb
Kiefernadeln, Kohl, Rettich, Rote Beete, Spinat, Karotten, Süßkartoffeln, Weizengras und anderes Blattgemüse	Feines Entsaftungssieb
Paprika, Knoblauch, Ingwer, Kräuter, eingeweichte Bohnen/eingeweichter Reis	Blanksieb
Pasta, Nudeln, Brotstangen, Eiscreme, Nussbutter	Blanksieb

# Sorbet machen



## Schritt 1

Öffnen und entfernen Sie die Endkappe.

Ersetzen Sie das Entsaftungssieb mit dem Blanksieb.

Geben Sie den Eiscreme/Nussbutter Aufsatz hinter die Endkappe.

Geben Sie die Endkappe an das Ende der Trommel und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn bis es "klickt" und an seinem Platz ist.



## Schritt 2

Geben Sie einen Auffangbehälter unter den Tresterauslass. Das Sorbet kommt durch den Tresterauslass. Geben Sie einen Behälter unter den Saftauslass, um den Rest aufzufangen.

Es gibt 2 Möglichkeiten ein Sorbet zu machen

- Geben Sie gefrorene Früchte in den Einfüllschacht und drücken diese behutsam mit dem Stößel runter. Verwenden Sie bitte niemals komplett gefrorenes Pressgut um mögliche Beschädigungen an Ihrem Gerät zu vermeiden. Lassen Sie die Früchte immer ein wenig auftauen.
- Geben Sie frische Früchte in den Einfüllschacht und drücken diese behutsam mit dem Stößel runter. Frieren Sie die Mixtur ein und wiederholen Sie den Prozess.

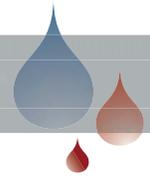
### Unser Tipp:

Gefrorene Früchte verlieren ihren süßen Geschmack. Mit etwas Honig können Sie Ihr Sorbet aufpeppen. Verwenden Sie frische Früchte, geriebene Nüsse, Schokolade zum Verzieren Ihres Sorbets.

## Schritt 3

Zerlegen Sie Alles in Einzelteile und waschen Sie die Teile mit warmen Seifenwasser ab. Geben Sie die Teile niemals in Ihren Geschirrspüler.





## Schritt 1

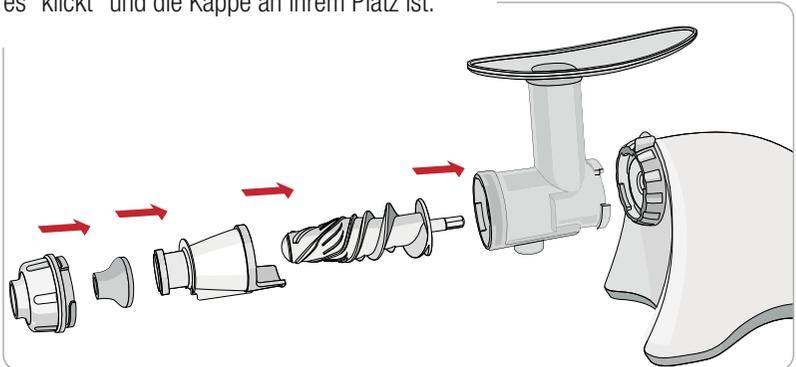
Eiscreme kann auf verschiedene Weise gemacht werden. Probieren Sie folgende 2 Möglichkeiten:

- a) Öffnen und entfernen Sie die Endkappe. Ersetzen Sie das Entsaftungssieb mit dem Blanksieb. Es ist kein Aufsatz notwendig. Drehen Sie die Endkappe gegen den Uhrzeigersinn bis es "klickt" und die Kappe an ihrem Platz ist.



Geben Sie einen Auffangbehälter unter den Tresterauslass. Das Sorbet kommt durch den Tresterauslass. Geben Sie einen Behälter unter den Saftauslass, um den Rest aufzufangen.

Geben Sie frische Früchte in den Einfüllschacht und drücken diese behutsam mit dem Stößel runter. Für den Geschmack geben Sie Milch und Honig oder andere Geschmacksträger in einer Schüssel dazu. Geben Sie die Masse in einen Plastikbehälter und frieren diesen ein. Geben Sie den Eiscreme/Nussbutter Aufsatz hinter die Endkappe. Drehen Sie die Endkappe gegen den Uhrzeigersinn bis es "klickt" und die Kappe an ihrem Platz ist.



Geben Sie einen Auffangbehälter unter den Tresterauslass. Das Sorbet kommt durch den Tresterauslass. Geben Sie einen Behälter unter den Saftauslass, um den Rest aufzufangen.

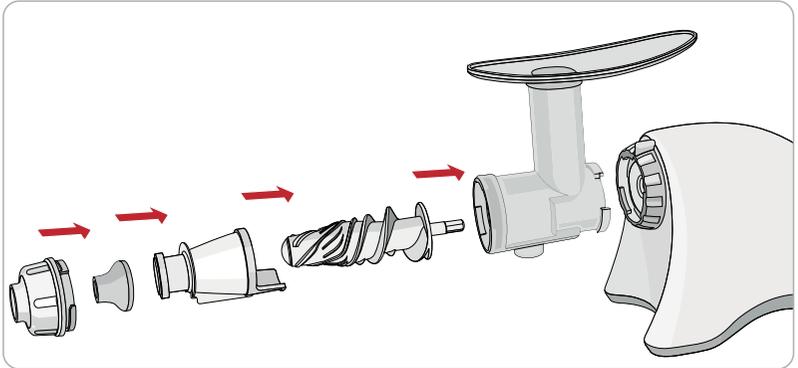
Schneiden Sie die gefrorene Masse der Länge nach in Streifen und geben diese schrittweise in den Einfüllschacht. Mit dem Stößel behutsam nach unten drücken.

b) Öffnen und entfernen Sie die Endkappe.

Ersetzen Sie das Entsaftungssieb mit dem Blanksieb.

Geben Sie den Eiscreme/Nussbutter Aufsatz hinter die Endkappe.

Drehen Sie die Endkappe gegen den Uhrzeigersinn bis es "klickt" und die Kappe an ihrem Platz ist.

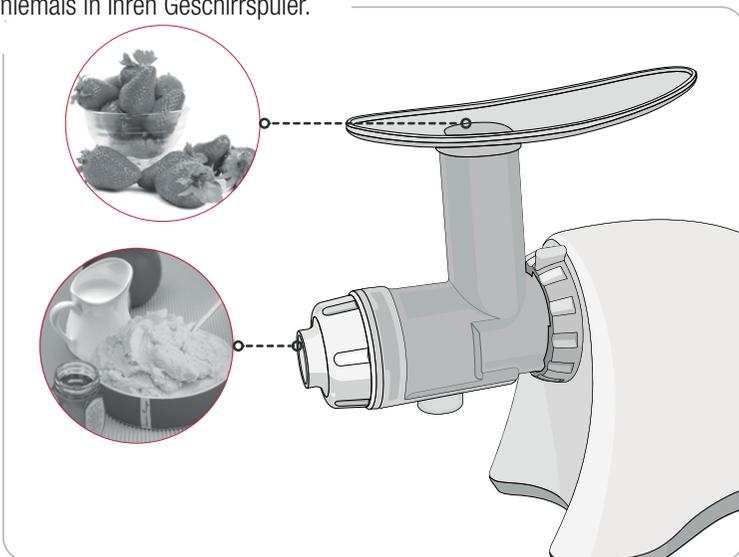


Geben Sie als Alternative frische Früchte und Stücke gefrorener Milch in den Einfüllschacht.

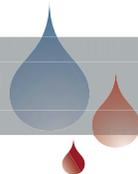
Die Zutaten werden somit perfekt in der Masse vermengt. Die Eiscreme sollte danach schnell gegessen werden oder noch kurz in den Gefrierschrank gegeben werden.

## Schritt 2

Zerlegen Sie Alles in Einzelteile und waschen Sie die Teile mit warmen Seifenwasser ab. Geben Sie die Teile niemals in Ihren Geschirrspüler.



# Nussbutter machen



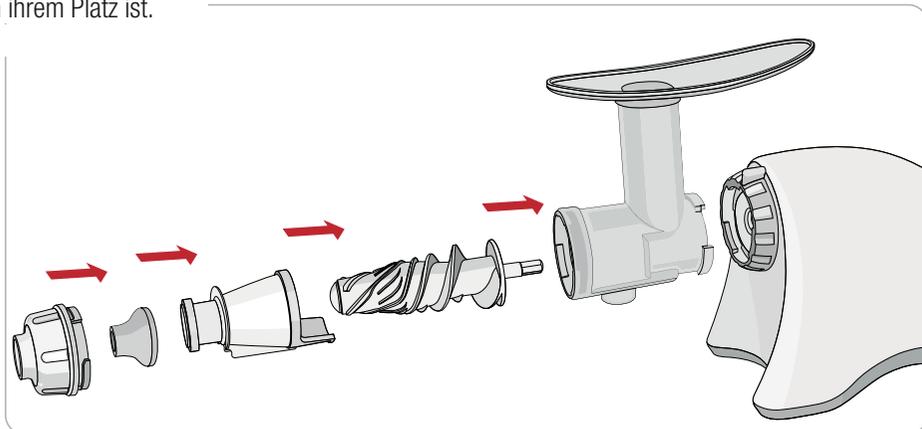
## Schritt 1

Öffnen und entfernen Sie die Endkappe.

Ersetzen Sie das Entsaftungsieb mit dem Blanksieb.

Geben Sie den Eiscreme/Nussbutter Aufsatz hinter die Endkappe.

Drehen Sie die Endkappe gegen den Uhrzeigersinn bis es "klickt" und die Kappe an ihrem Platz ist.



## Schritt 2

Geben Sie einen Auffangbehälter unter den Tresterauslass. Die Nussbutter kommt durch den Tresterauslass. Geben Sie einen Behälter unter den Saftauslass, damit der Rest aufgefangen wird. Bereiten Sie die Nüsse vor. Es kann jede Art von Nüssen verarbeitet werden (Erdnüsse, Walnüsse und Cashew Nüsse sind empfehlenswert, da diese viel Öl enthalten)

Die Haltbarkeit steigt, wenn Sie geröstete Nüsse verwenden.

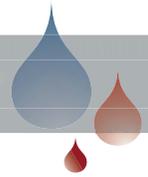
Geben Sie die Nüsse in den Einfüllschacht. Sollte keine Masse austreten, drehen Sie den Entsafter ab, entfernen Sie die Endkappe und den Aufsatz als Erstes. Stecken Sie die Teile erst im zweiten Versuch wieder rauf. Probieren Sie den Arbeitsschritt idealerweise mindesten 4 Mal.

Eine andere Möglichkeit ist ein wenig Öl zuzugeben – Erdnuss, Walnuss oder Sonnenblumenöl. In diesem Fall, geben Sie einen Saftbehälter unter den Saftauslass, da ein Tropfen möglich ist. Öl zuzugeben verhindert eine Wiederholung des Vorgangs. Sie erhalten unverzüglich eine streichbare Konsistenz.

## Schritt 3

Zerlegen Sie Alles in Einzelteile und waschen Sie die Teile mit warmen Seifenwasser ab. Geben Sie die Teile niemals in Ihren Geschirrspüler.

# Babynahrung machen



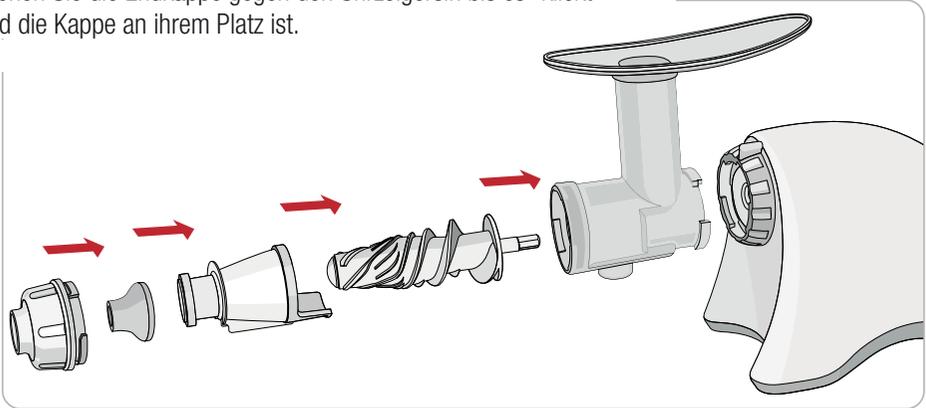
## Schritt 1

Öffnen und entfernen Sie die Endkappe.

Ersetzen Sie das Entsaftungssieb mit dem Blanksieb.

Geben Sie den Eiscreme/Nussbutter Aufsatz hinter die Endkappe um eine feine und cremige Konsistenz für die Babynahrung zu erhalten.

Drehen Sie die Endkappe gegen den Uhrzeigersin bis es "klickt" und die Kappe an ihrem Platz ist.



## Schritt 2

Geben Sie einen Auffangbehälter unter den Tresterauslass. Babynahrung kommt durch den Tresterauslass. Geben Sie einen Behälter unter den Saftauslass, da Gemüse/Obst Bestandteile austreten.

Bereiten Sie die Zutaten vor. Es kann Obst und Gemüse, aber auch gekochtes Fleisch mit Beilagen und Gemüse verwendet werden.

- a) Füllen Sie frische Früchte (geschälte und entkernte Äpfel, Bananen, Erdbeeren, geschälte Orangen, Kiwi etc.) in den Einfüllschacht und drücken diese behutsam mit dem Stößel runter.
- b) Füllen Sie vorgekochte Zutaten (Hühnerbrust, Kartoffel, Karotten, Sellerie, Erbsen) in den Einfüllschacht und drücken diese behutsam mit dem Stößel runter

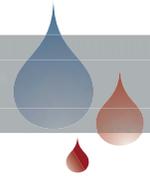
## Schritt 3

Rühren Sie die Masse einmal durch und fertig ist die Babynahrung.

## Schritt 4

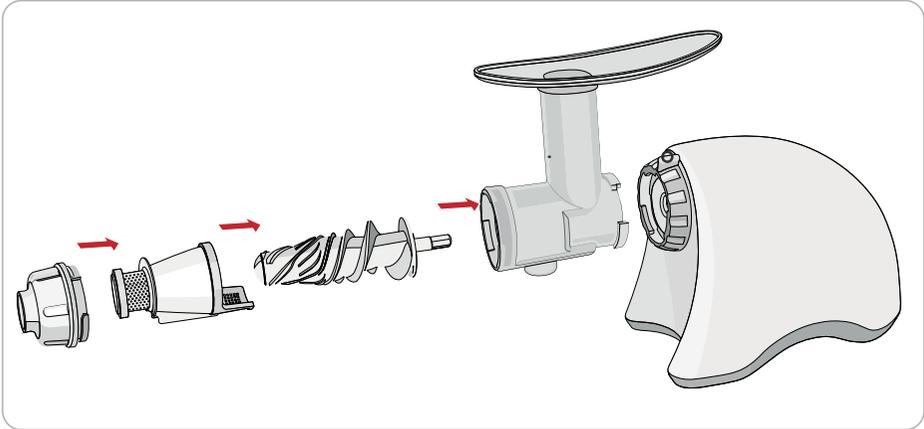
Zerlegen Sie die Einheit wieder in Einzelteile und waschen Sie diese mit warmen Seifenwasser ab. Geben Sie die Teile niemals in Ihren Geschirrspüler.

# Mandelmilch machen



## Schritt 1

Geben Sie die Schnecke in die Trommel und stecken Sie das Feinsieb hinein. Geben Sie die Endkappe ans Ende der Trommel und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn bis es "klickt" und an seinem Platz ist.

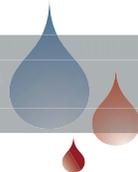


## Schritt 2

Geben Sie einen Auffangbehälter unter den Tresterauslass. Trester kommt durch den Tresterauslass. Geben Sie einen Behälter unter den Saftauslass, da dort die Mandelmilch austritt. Geben Sie die eingeweichten (Einweichzeit mindestens 6h) Mandeln schrittweise in den Einfüllschacht und drücken diese behutsam mit dem Stößel runter. Als Ergebnis bekommen Sie Mandelmilch. Der trockene Trester kann z.B. zum Kuchen backen weiterverwendet werden.

## Schritt 3

Zerlegen Sie die Einheit wieder in Einzelteile und waschen Sie diese mit warmen Seifenwasser ab. Geben Sie die Teile niemals in Ihren Geschirrspüler.

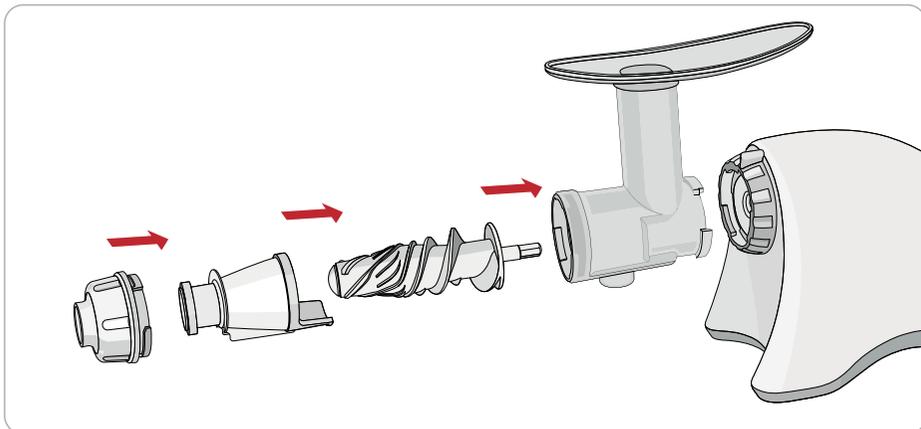


## Schritt 1

Öffnen und entfernen Sie die Endkappe.

Ersetzen Sie das Entsaftungssieb mit dem Blanksieb.

Geben Sie die Endkappe ans Ende der Trommel und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn bis es "klickt" und an seinem Platz ist.



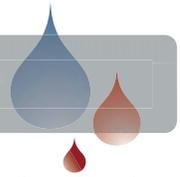
## Schritt 2

Geben Sie einen Auffangbehälter unter den Tresterauslass. Gemahlener Kaffee kommt durch den Auslass. Geben Sie einen Behälter unter den Saftauslass, da Krümel vom gemahlene Kaffee austreten. Streuen Sie die Kaffeebohnen schrittweise und in kleinen Portionen in den Einfüllschacht. Als Ergebnis erhalten Sie den gemahlene Kaffee.

## Schritt 3

Zerlegen Sie die Einheit wieder in Einzelteile und waschen Sie die Teile mit warmen Seifenwasser ab. Geben Sie die Teile niemals in Ihren Geschirrspüler.





Bevor Sie entscheiden, sich an den Hersteller oder eine autorisierte Servicestelle zu wenden, lesen Sie bitte diese praktischen Ratschläge zur Lösung von technischen Problemen.

## **DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT.**

- Stellen Sie sicher ob das Netzkabel richtig eingesteckt ist.
- Wenn Ihr Gerät immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich an Ihren Händler um weitere Unterstützung zu erhalten.

## **DAS GERÄT STOPPT WÄHREND DES NORMALBETRIEBS.**

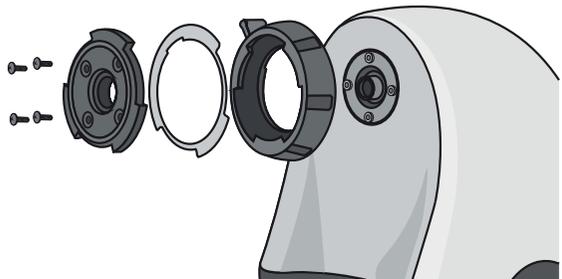
- Lassen Sie den Entsafter für 60 Minuten abkühlen. Die maximale Laufzeit von 30 Minuten sollte nicht überschritten werden.
- Wenn Ihr Gerät immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich an Ihren Händler um weitere Unterstützung zu erhalten.

## **KRATZSPUREN RUND UM DIE SCHNECKE.**

- Seien Sie nicht verunsichert. Das sind die normalen Abnutzungserscheinungen nach regelmäßigem Gebrauch.

## **SAFTAUSTRITT BEIM HAUPTTEIL.**

- Kontrollieren Sie ob Sie eventuell zu viel Pressgut in den Trichter gefüllt haben.
- Haben Sie eine große Menge an Pressgut entsaftet, kann es sein, dass Sie den Entsafter überfüllt haben und der Saft nach hinten in den Motorblock gelaufen ist.
- Überfüllen Sie den Entsafter nie. Schieben Sie das Pressgut schrittweise in den Einfüllschacht.
- Bei wiederholendem Austritt von Saft, entfernen Sie den Ring am Motorblock, in dem Sie die 4 Schrauben runterdrehen und entfernen Sie die Safrückstände dahinter.



## **DER ENTSAFTER RÜTTELT BEI GEBRAUCH.**

- Leichtes Rütteln der Schnecke und der Trommel ist normal. Das Rütteln wird durch den Motorbetrieb ausgelöst und ist niemals eine Fehlfunktion. Hartes Pressgut wie Karotten, Kartoffeln, Rettich, Beete etc. verursacht ein vermehrtes Rütteln des Entsafters im Gegensatz zu weichem Pressgut.



## **VERKAUFSTELLE UND SERVICE CENTER**

Dejoos GmbH  
Nebingerstraße 4  
4020 Linz

Email: [de@eujuicers.com](mailto:de@eujuicers.com)  
Tel.: +43 (0)732 922 471

*Sanac*  
PRODUCTS®



[www.sanaproducts.eu](http://www.sanaproducts.eu)