

Sana

# ULTIMATE

STAINLESS STEEL JUICER

# INSTRUCTION MANUAL

**03** *Precauzioni di sicurezza*

**05** *Preparazione degli ingredienti e risoluzione dei problemi*

**08** *Parti e montaggio*

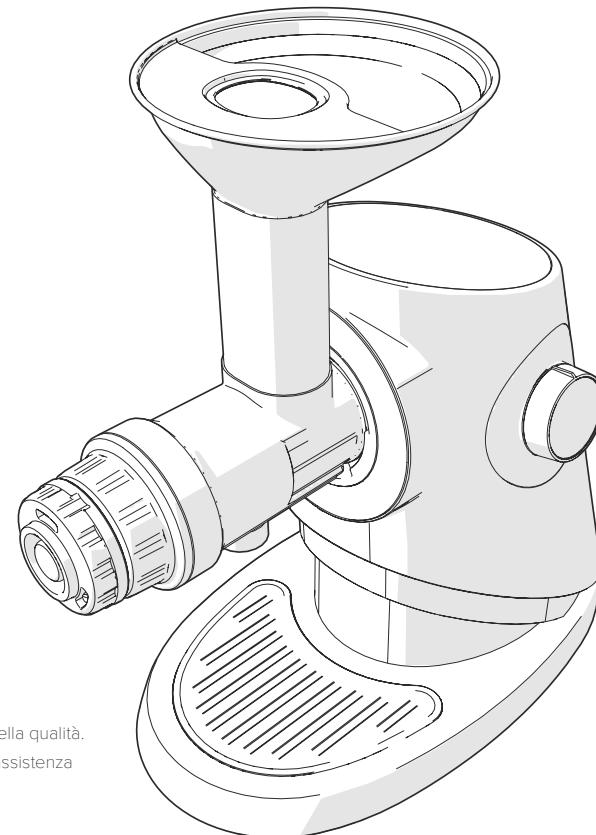
**12** *Uso dell'estrattore*

**16** *Pulizia dell'estrattore*

**17** *Impostazioni consigliate per l'estrattore*

**18** *Specifiche*

1. Questo estrattore è destinato esclusivamente all'uso domestico.
2. Prima di utilizzare l'estrattore, leggere attentamente le istruzioni per l'uso.
3. Dopo la lettura, conservare questo manuale di istruzioni in un luogo facilmente accessibile.
4. Le specifiche del prodotto sono soggette a modifiche senza preavviso per motivi di miglioramento della qualità.
5. Conservare lo scontrino e la scheda di garanzia e contattare il rivenditore per qualsiasi necessità di assistenza o garanzia.





## Precauzioni di sicurezza

**Avvertenza** La mancata osservanza delle istruzioni riportate sull'etichetta può provocare lesioni.

**Non collegare o scollegare il cavo con le mani bagnate.**

**Usare solo l'alimentazione di 220-240 V.**

L'osservanza di queste istruzioni può provocare scosse elettriche, incendi o malfunzionamento. Il collegamento a una tensione diversa può ridurre la durata del motore o causarne il malfunzionamento.

**Inserire saldamente il cavo di alimentazione nella presa di corrente.**

La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare scosse elettriche o incendi.

**Non piegare, legare o tirare con forza il cavo di alimentazione. Non collocare l'apparecchio vicino a una fonte di temperatura elevata o a una fonte di calore, per esempio vicino al piano di cottura a gas. Non collocare oggetti pesanti sopra l'apparecchio, non incastrarlo in uno spazio ristretto e non fare modifiche non autorizzate.**

Si potrebbe danneggiare il cavo di alimentazione, causando incendi o scosse elettriche.

**Non aprire o riparare lo estrattore. Non inserire oggetti estranei come lama di coltello o cacciavite nelle giunture o nei fori del corpo principale.**

La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare incendi, scosse elettriche, lesioni o malfunzionamenti. Per l'assistenza in garanzia o la riparazione, rivolgersi al rivenditore presso il quale l'estrattore è stato acquistato.

**Se il cavo di alimentazione è danneggiato, non tentare di ripararlo o modificarlo. Occorre sostituirlo con un nuovo cavo di alimentazione.**

La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.

**Non lasciare che il corpo principale entri in contatto con l'acqua e non spruzzare acqua su di esso.**

Assicurarsi che nell'interruttore del prodotto non entra acqua o altro materiale estraneo.

**Non azionare l'interruttore con le mani bagnate.**

La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare scosse elettriche o incendi.

**Per la vostra sicurezza, controllate se la presa è dotata di messa a terra (assicurarsi di utilizzare una presa con messa a terra). Non devono essere collegati a terra a tubi del gas, ai tubi dell'acqua in plastica o a linee telefoniche.**

La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare scosse elettriche, incendi, malfunzionamenti o esplosioni.

**Non tentare mai di smontare le parti del corpo principale o di introdurre oggetti estranei tipo cucchiaio o altri nella tramoggia o nell'uscita del succo mentre l'estrattore è in funzione.**

La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare lesioni, incidenti o malfunzionamenti.

**Non utilizzare il prodotto alla portata dei bambini.**

I bambini devono essere custoditi per assicurarsi che non giochino con questo prodotto. I bambini potrebbero accidentalmente toccare o spingere il prodotto, causando lesioni, danni al prodotto o malfunzionamenti.

**Non utilizzare l'estrattore prima di essere ben informato sul suo funzionamento.**

Chiunque abbia limitazioni fisiche o mentali o chi non sia informato sul suo funzionamento, non lo deve utilizzare senza una supervisione.

**Non avviare il prodotto senza il coperchio del tamburo.**

La mancata osservanza di queste istruzioni può causare lesioni o malfunzionamenti.

**Non utilizzare il prodotto se il tamburo non è fissato saldamente al corpo principale.**

La mancata osservanza di queste istruzioni può causare lesioni o malfunzionamenti.

**In caso di fuga di gas, ad esempio una perdita di gas dalla linea gas, aprire le finestre, ventilare bene il locale e non toccare il cavo di alimentazione.**

La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare lesioni, malfunzionamenti o incendi.



## Precauzioni di sicurezza

**Avvertenza** La mancata osservanza delle istruzioni riportate sull'etichetta può provocare lesioni.

**Non inserire le dita o altri oggetti estranei nel foro in cui si inserisce la cernia. Non inserire mai bacchette, cucchiali, ecc. nell'uscita del succo/polpa.**  
La mancata osservanza di queste istruzioni può causare lesioni o malfunzionamenti.

**La mancata osservanza di queste istruzioni può causare lesioni o malfunzionamenti.**

La mancata osservanza di queste istruzioni può causare lesioni o malfunzionamenti.

**Non spostare il corpo principale, né smontare o assemblare il gruppo di tamburo o le sue parti mentre il prodotto è in funzione.**

La mancata osservanza di queste istruzioni può causare lesioni o malfunzionamenti. Assicurarsi di arrestare prima il prodotto e di scollegare il cavo di alimentazione.

**Durante l'utilizzo del prodotto, prestare attenzione a non far entrare nella bocca di immissione oggetti pendolanti come cravatte, collane lunghe, sciarpe, ecc.**

La mancata osservanza di queste istruzioni può causare lesioni, malfunzionamenti o danni.

**L'estrattore bisogna ubicare su una superficie piana e uniforme.**

La mancata osservanza di queste istruzioni può causare lesioni o malfunzionamenti.

**Non sottoporre il prodotto a forti urti, evitare cadute.**

L'inosservanza di queste istruzioni può provocare scosse elettriche, incendi o malfunzionamento.

**Se il prodotto emana suoni insoliti, calore eccessivo o fumo, smettete immediatamente di usarlo e contattate il rivenditore.**

L'odore che emana il nuovo prodotto scompare da solo dopo qualche utilizzo.

**Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente quando il prodotto non viene usato. Assicurarsi di scollegare il cavo di alimentazione togliendo la spina verso l'esterno.**

Tirando il cavo si possono provocare lesioni, scosse elettriche o incendi.

**Per la pulizia non superare 80°C di temperatura. Non mettere l'estrattore nell'asciugatrice, nel microonde, ecc.**

La mancata osservanza di queste istruzioni può causare il malfunzionamento o la deformazione delle parti.

**L'apparecchio pesa circa 7,6 kg. Per movimentarlo assicurarsi di tenere saldamente il corpo principale con entrambe le mani.**

Se l'apparecchio viene movimentato tenendo solo il gruppo tamburo o comunque viene tenuto in modo errato, il corpo principale potrebbe cadere, causando lesioni o malfunzionamenti.

**Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzarlo per scopi commerciali.**

Non usare grandi quantità di ingredienti per il succo in una sola volta. Rischio di danneggiamento della macchina.

**Non utilizzare l'estrattore con il tappo del succo attaccato.**

Il tappo attaccato potrebbe causare la fuoriuscita di succo nella base del motore. Attaccate il tappo del succo al termine della spremitura, per evitare gocciolamenti durante la rimozione del tamburo dal corpo principale.

**Vogliamo informarvi che linee piccole o segni di cerchio nei componenti in acciaio inossidabile sono il risultato del processo di produzione e non un difetto.**



## Precauzioni di sicurezza

### Ingredienti che richiedono una particolare attenzione e la loro preparazione

Per preparare grandi quantità di succo occorre ripetere il processo di spremitura dopo circa 1kg di ingredienti, smontare l'estrattore e poi lavarlo.

Per gli ingredienti che hanno perso la loro freschezza a causa della conservazione prolungata in frigorifero occorre immergerli in acqua fresca per 10 minuti prima dell'uso.

Quando si lavorano ingredienti secchi (ad esempio erbe secche), assicurarsi che siano completamente asciutti per essere facilmente schiacciate con le dita.

<b>Pera, kiwi, melone orientale, mela, uva, ecc.</b>	È possibile estrarre il succo di pere, kiwi e meloni orientali, compresi i semi e la buccia. Tuttavia, i semi di mela sono velenosi e il gambo di melone orientale ha un sapore amaro, quindi è meglio rimuoverli prima della spremitura. Per quanto riguarda l'uva, bisogna staccare i chicchi dal grappolo prima della spremitura.
<b>Anguria, melograno, arancia, pompelmo, melone, limone, ecc.</b>	Rimuovete la buccia esterna di questi frutti e ortaggi, quindi tagliate la polpa in pezzi piccoli da passare attraverso la bocca di immissione. Sbucciate la scorza esterna di melagrane e utilizzate solo i semi e arilli.
<b>Mango, Caco, Pesca, Prugna, Ciliegia, Albicocca giapponese, ecc.</b>	Assicuratevi di rimuovere tutti i semi o i noccioli duri non masticabili prima di spremiture questi frutti. In caso contrario, l'estrattore potrebbe fermarsi o le sue parti potrebbero danneggiarsi.
<b>Prezzemolo d'acqua, Ashitaba, Erba di grano, ecc.</b>	Tagliate queste verdure dure e lunghe in pezzi di 3-4 cm. La spremitura diventa più semplice se prendete una manciata degli ingredienti e li inserirete ogni volta nell'estrattore.
<b>Zenzero, carota, tarassaco, patata, deodeok, aghi di pino, kudzu, ecc.</b>	Pulite bene gli ortaggi a radice sotto l'acqua corrente, asportando ogni impurità e altre sostanze estranee prima dell'uso. Tagliate a fette sottili questi ingredienti fibrosi come lo zenzero e il kudzu e inserite lentamente una piccola quantità alla volta nell'estrattore. Immergete gli aghi di pino in acqua per circa un'ora e inseriteli poi nell'apparecchio ancora umidi.

**Non spremere o lavorare i seguenti ingredienti. Possono danneggiare il filtro e la coclea.**

- Ingredienti secchi o oleosi come semi di sesamo, chicchi di caffè e fagioli secchi.
- Prodotti privi di fibre sufficienti, come i frutti di tiglio, i fichi d'India e l'aloe vera.
- Frutta in scatola o in ammollo.
- Spezie come pepe nero o cannella.
- Cereali secchi, tra cui riso, orzo e grano.
- Ingredienti congelati, compresi frutti o carne congelata. Questi ingredienti devono essere leggermente scongelati prima della lavorazione.
- Frutti a nocciola come ciliegie, pesche, prugne e mango. Il nocciolo deve essere rimosso prima della spremitura.

**Vi raccomandiamo di consumare il succo subito dopo la spremitura per ottenere il massimo del gusto e della nutrizione. Altrimenti può essere conservato in frigorifero fino a 24 ore.**

**In caso di uso del filtro di omogeneizzazione, inserite gli ingredienti lentamente e lasciate l'estrattore spremere prima di aggiungerne altri.**

**Non spremete la polpa per la seconda volta.**

**Scongelate parzialmente gli ingredienti congelati e tagliateli in piccoli pezzi prima di lavorarli.**

**Non esercitare l'estrattore a vuoto senza spremere gli ingredienti.**



## Risoluzione dei problemi

Prima di richiedere la assistenza, verificare le seguenti opzioni di risoluzione dei problemi. In caso di necessità di assistenza, contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato l'estrattore. Assicurarsi di avere a disposizione la scheda di garanzia prima del contatto.

### L'estrattore emette un suono strano o forte.

- È normale che l'estrattore sia rumoroso quando lavora ingredienti solidi come carote o barbabietole.
- Assicurarsi che l'estrattore sia ubicato su una superficie piana e livellata quando è in funzione.
- Assicurarsi che nessun oggetto estraneo, come piccoli sassolini, sia entrato nella bocca di alimentazione.

### L'estrattore produce poco succo.

- Assicurarsi che il filtro di spremitura sia pulito e non intasato.
- Utilizzare solo prodotti freschi e solidi. Non spremere prodotti congelati.
- I frutti morbidi tipo pesche e mele morbide non hanno un contenuto d'acqua sufficiente per produrre un succo, il prodotto estratto assomiglia piuttosto una purea. Meglio utilizzare questi ingredienti come un'aggiunta di altri succhi.

### La coclea ha smesso di ruotare

- Assicurarsi che l'estrattore non sia sovraccarico. La funzione di inversione automatica proverà ad eliminare eventuali inceppamenti.
- Tagliare in pezzi abbastanza piccoli gli ingredienti solidi come barbabietole e carote e inserirli lentamente.
- Scongelare parzialmente i prodotti congelati prima della loro lavorazione

**Non lasciare in funzione l'estrattore a vuoto, bisogna inserirci prima gli ingredienti.**

**Non inserire nulla nella bocca di immissione tranne il pestello, compresi utensili da cucina o attrezzi. Questi oggetti potrebbero incastrarsi nella coclea e causare la sua rottura o il danneggiamento del filtro di spremitura. Inoltre, possono causare lesioni alle persone.**

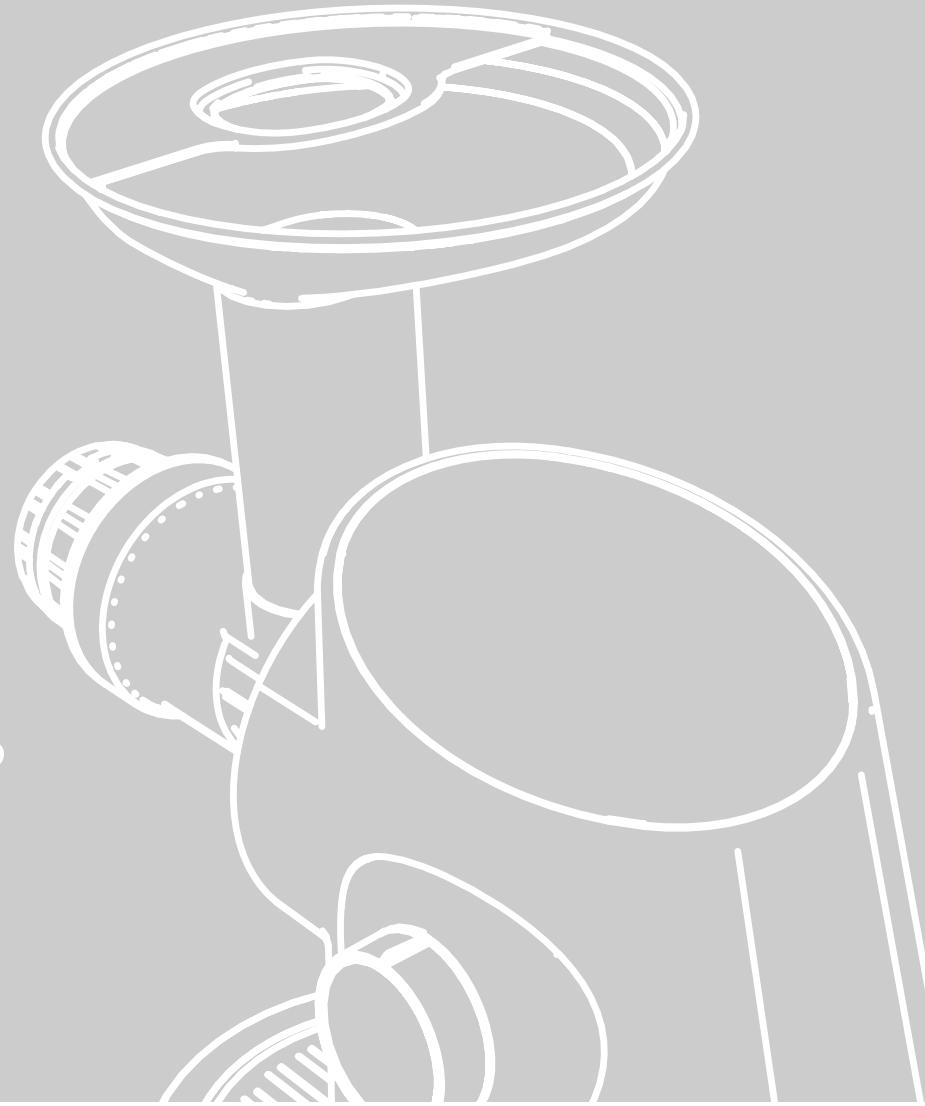
**Evitare di sovraccaricare l'estrattore. Lasciate l'estrattore finire la spremitura di ogni ingrediente prima di aggiungerne altri. Il sovraccarico può produrre un succo troppo polposo e può causare l'inceppamento dell'estrattore.**

**Evitare l'ingresso di acqua o succo nel selettori. Pericolo di danni o scosse elettriche.**

**Non utilizzare l'estrattore con il tappo del succo attaccato. Il succo potrebbe penetrare nella guarnizione del motore causando danni o scosse elettriche.**

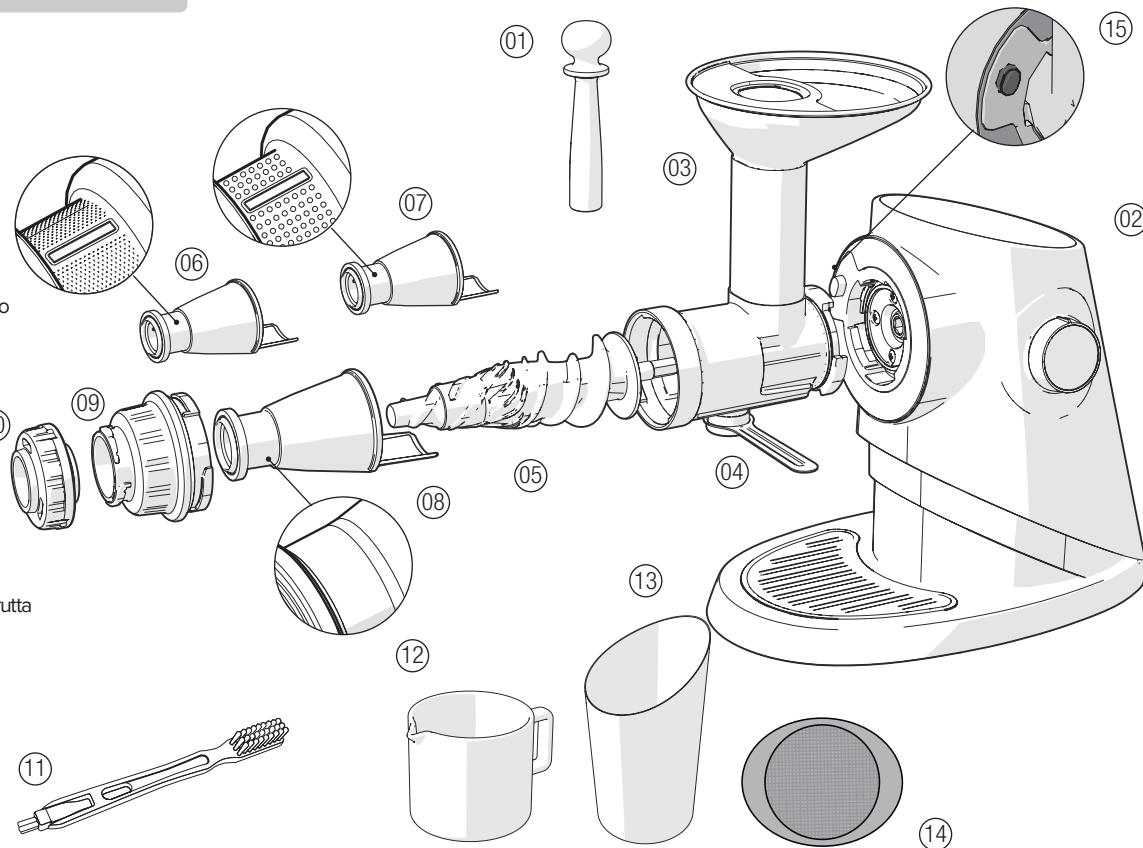
**Asciugare accuratamente l'estrattore dopo l'uso. Le parti in acciaio inossidabile potrebbero arrugginirsi se esposte al sale o ad altri minerali.**

## 1 Parti e assemblaggio



## Part Names

- ① Pestello
- ② Corpo principale
- ③ Tamburo
- ④ Tappo di succo
- ⑤ Cocllea
- ⑥ Filtro di spremitura fine
- ⑦ Filtro di spremitura grossolano
- ⑧ Filtro di omogeneizzazione
- ⑨ Tappo del tamburo
- ⑩ Regolatore della polpa
- ⑪ Spazzola di pulizia
- ⑫ Bicchiere da succo
- ⑬ Raccoglitore di polpa
- ⑭ Colino in vetro per succhi di frutta
- ⑮ Pulsante di rilascio

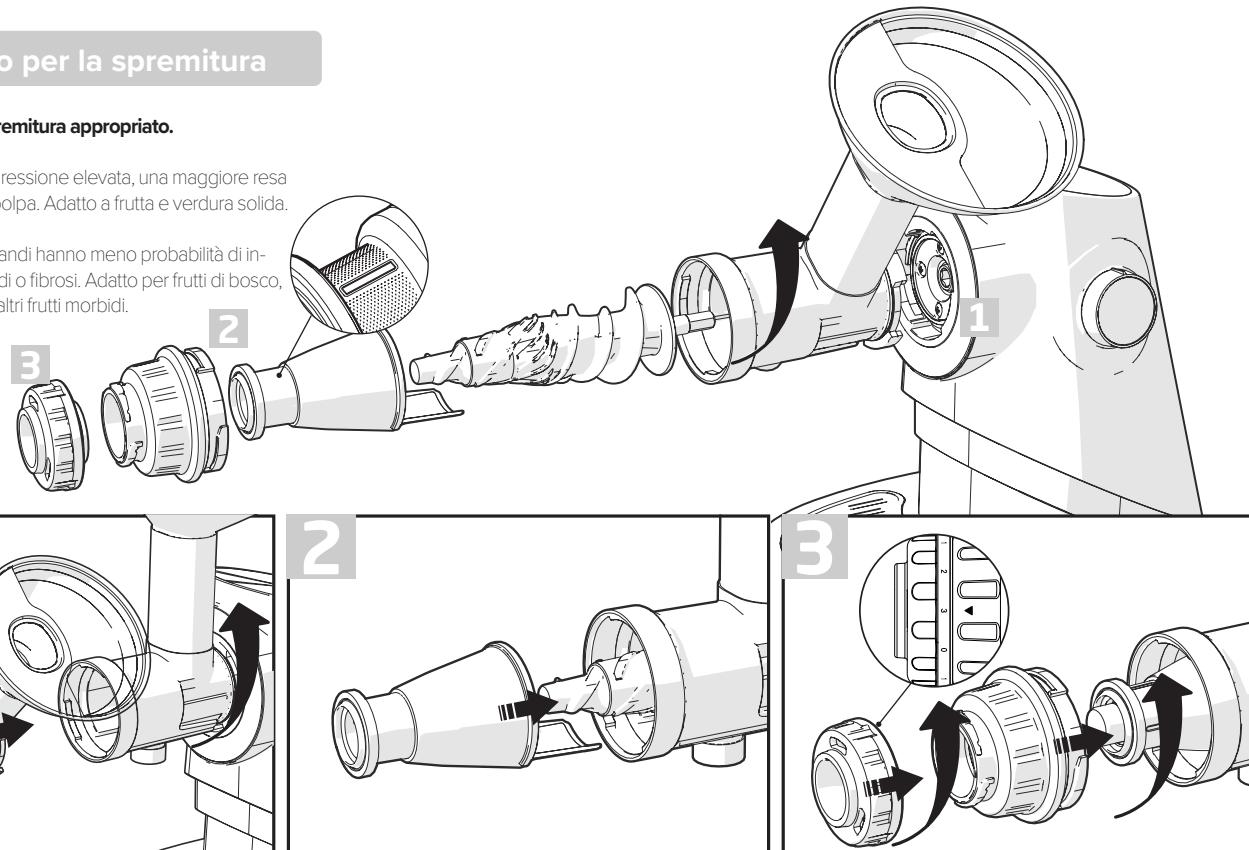


## Assemblaggio per la spremitura

Selezionate il filtro di spremitura appropriato.

**Filtro fine:** Produce una pressione elevata, una maggiore resa e una minore quantità di polpa. Adatto a frutta e verdura solida.

**Filtro grossolano:** I fori grandi hanno meno probabilità di intasarsi con prodotti morbidi o fibrosi. Adatto per frutti di bosco, mele morbide, ananas, e altri frutti morbidi.



1. Inserire il tamburo nel corpo principale e ruotare il tamburo in senso antiorario finché non si innesta saldamente.

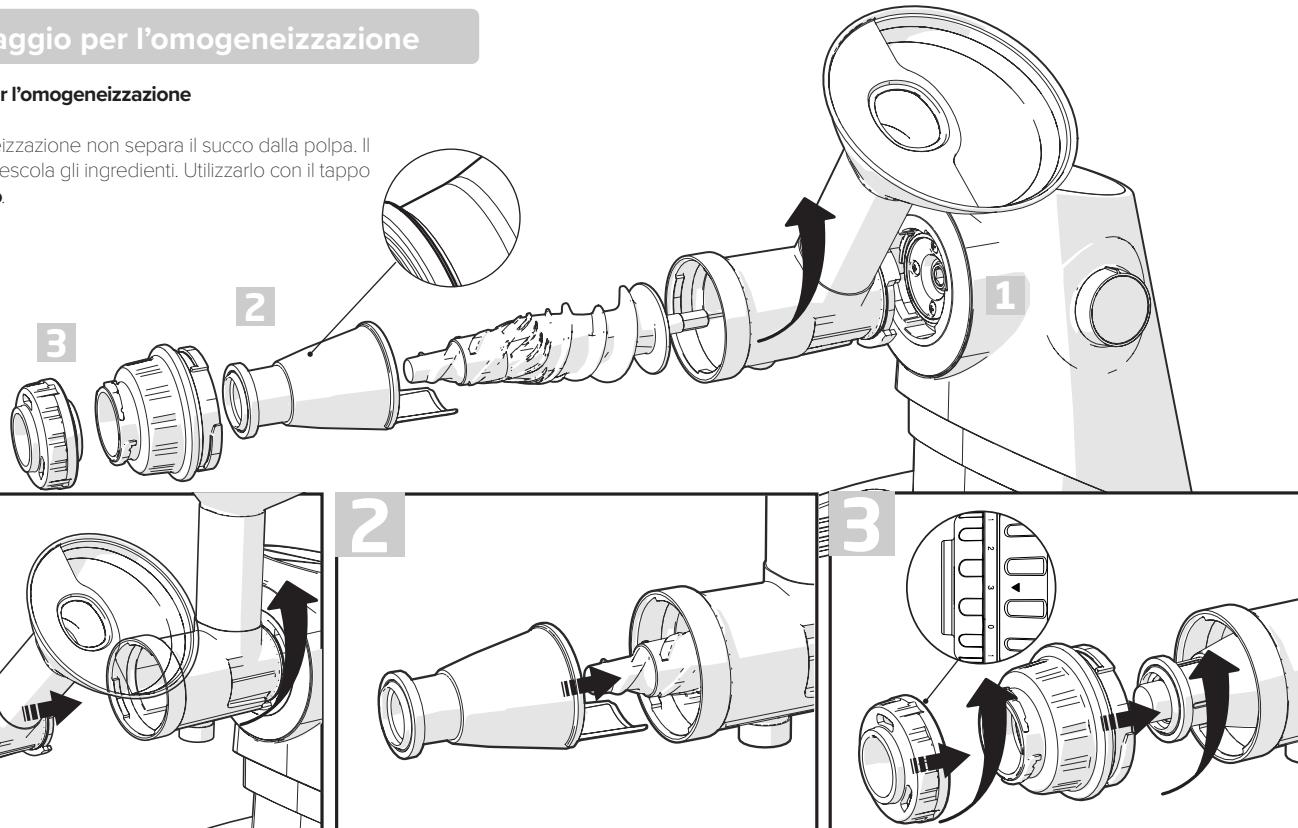
2. Collegare la coclea e il filtro di spremitura al tamburo assemblato. Inserire l'albero della coclea nel corpo principale finché si innesta bene.

3. Bloccare il set di tamburo in posizione girando il tappo del tamburo. Attaccare il regolatore di polpa al tappo del tamburo. Impostare bassa pressione (1) per frutta morbida. Impostare alta pressione (2 o 3) per la frutta e la verdura solida.

## Assemblaggio per l'omogeneizzazione

### Assemblaggio per l'omogeneizzazione

Il filtro di omogeneizzazione non separa il succo dalla polpa. Il filtro schiaccia e mescola gli ingredienti. Utilizzarlo con il tappo di succo **attaccato**.

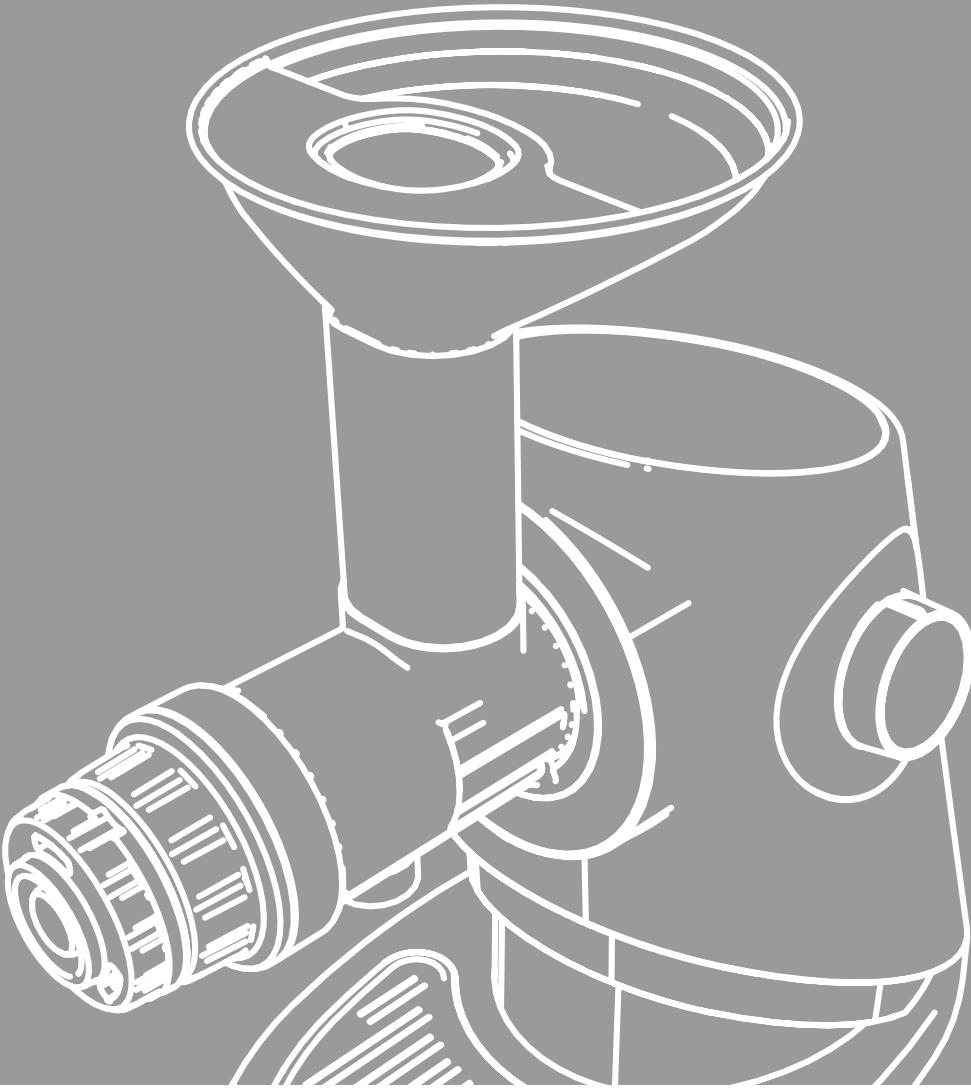


1. Inserire il tamburo nel corpo principale e ruotare il tamburo in senso antiorario finché non si innesta saldamente.

2. Fissare la coclea e il filtro di omogeneizzazione al tamburo assemblato. Inserire l'albero della coclea nel corpo principale e fissarlo bene. Fissare il regolatore della polpa al tappo del tamburo.

3. Bloccare il gruppo tamburo in posizione ruotando il tappo del tamburo. Fissare il regolatore della polpa al tappo del tamburo. Impostare la pressione (3) per l'omogeneizzazione.

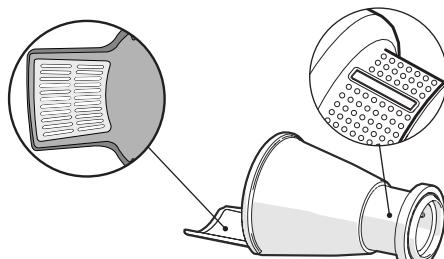
## 2 Istruzioni per l'uso



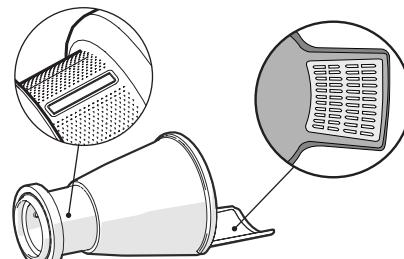
## Spremitura

Utilizzare il filtro fine per la maggior parte degli ingredienti. In caso di spremitura di ingredienti come bacche, ananas, pesche, mele morbide, ecc., utilizzare il filtro grossolano.

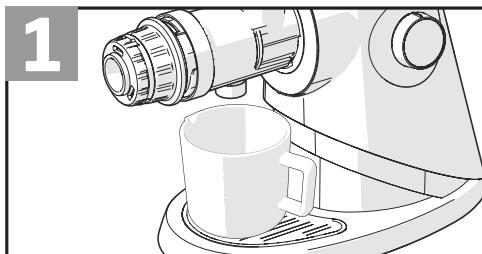
Suggerimenti: Se preferite un succo quasi privo di polpa, prima di spremere, mettete il colino sul bicchiere del succo.



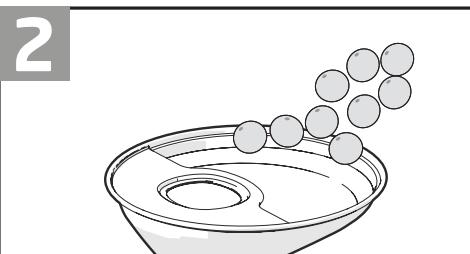
Filtro grossolano



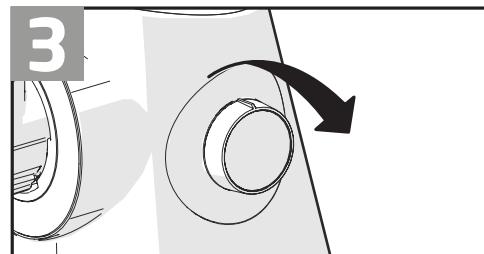
Filtro fine



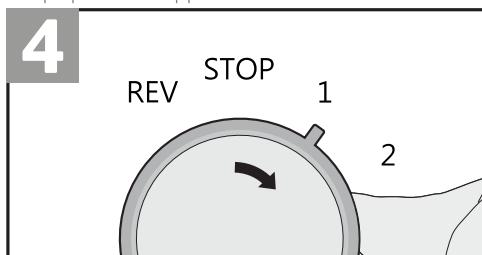
Posizionare il bicchiere di succo sotto l'uscita del succo. Non attaccare il tappo di succo. Posizionare il raccoglitore polpa sotto il tappo del tamburo.



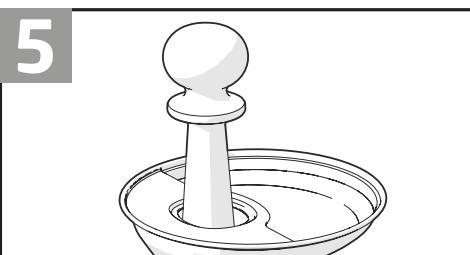
Inserire una piccola quantità di prodotto nella bocca di immissione.



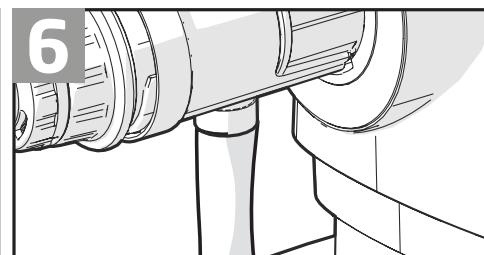
Accendere il selettori di potenza.



Choose the speed according to the chart on page 17



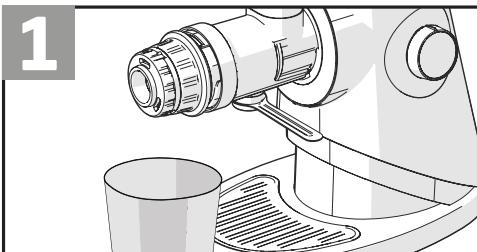
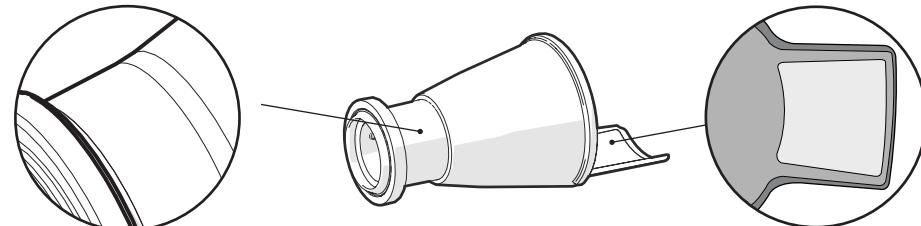
Smaller items will self-feed. Use the pusher for larger items like carrots or firm apples.



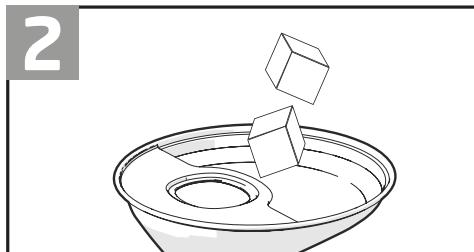
Ensure that the juice plug is not attached. If attached, juice can back up into the motor base.

## Omogeneizzazione

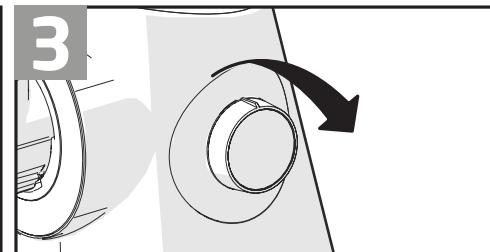
Utilizzare il filtro di omogeneizzazione (filtro senza fori).



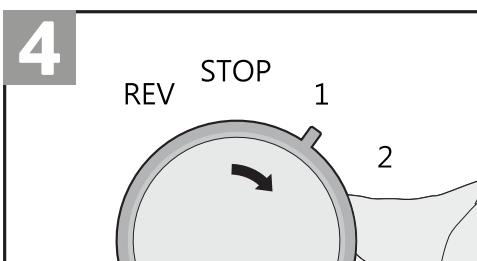
Collocare un contenitore sotto il tappo del tamburo e attaccare il tappo del succo.



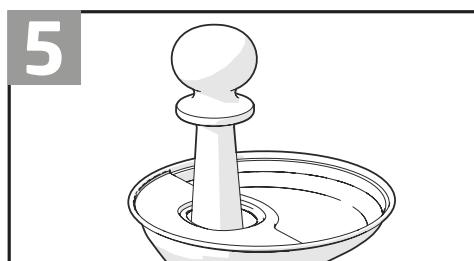
Inserire alla volta una piccola quantità di ingredienti.



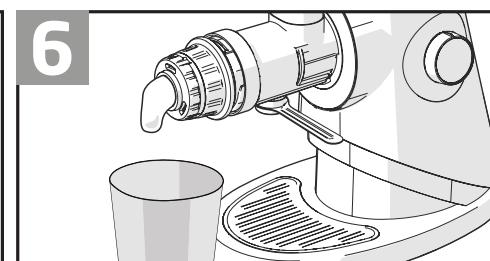
Accendere il selettore di potenza.



Scegliere la velocità in base alla tabella, pagina 17.



Se necessario, utilizzare il pestello.

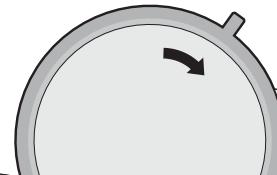


Gli ingredienti omogeneizzati escono dall'uscita della polpa.

## Informazioni sul selettore di potenza e sull'opzione di inversione automatica

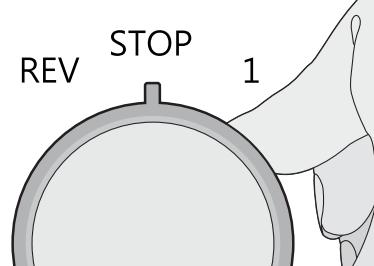
**1**

REV STOP 1



2

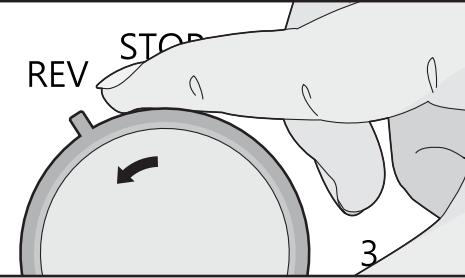
REV STOP 1



1

**2**

REV STOP 1



3

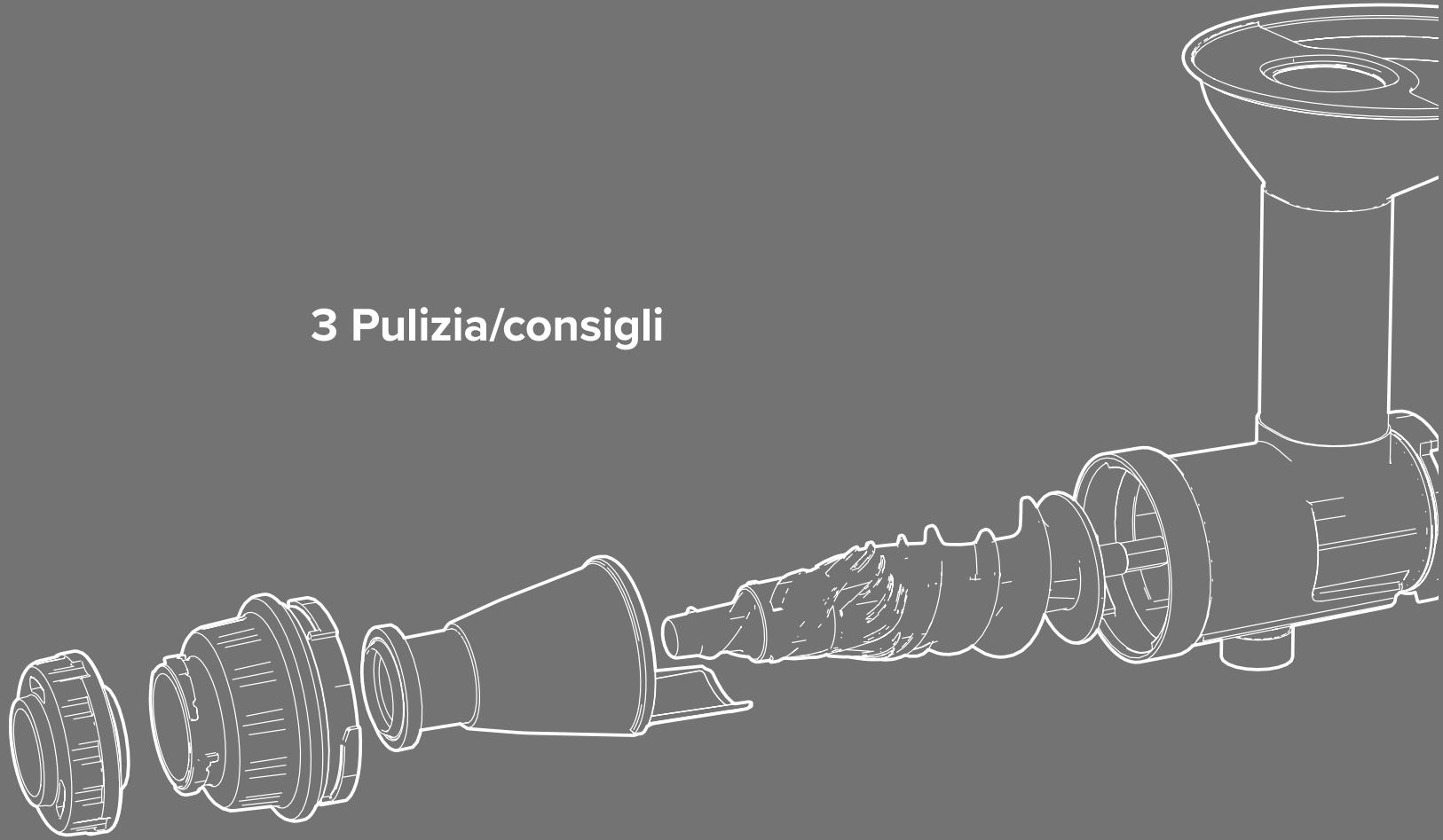
### Funzionamento del selettore

1. Per avviare l'estrattore, ruotare il selettore in senso orario sull'impostazione consigliata.
2. Ruotando il selettore su STOP, il motore si arresta gradualmente per garantire la sicurezza.
3. Mantenendo il selettore in posizione REV, il motore gira lentamente all'indietro. Questa impostazione serve per eliminare gli ingredienti bloccati o sovraccaricati, se il meccanismo di inversione automatica non viene attivato da solo.

### Informazioni sul sistema di inversione automatica

1. Se l'estrattore è sopracarico e si inceppa, il sistema di inversione automatica arresta automaticamente il motore e lo fa girare in retro-marcia per alcuni secondi, per eliminare l'inceppamento. Poi il sistema ricomincia a spremere alla velocità precedentemente impostata.
2. Se l'inceppamento non si risolve, l'estrattore attiverà di nuovo l'inversione automatica. Se l'inceppamento non si risolve dopo alcuni tentativi, l'estrattore si spegne automaticamente.
3. Se l'estrattore si spegne dopo aver tentato di eliminare l'inceppamento, tenete il selettore d'accensione in posizione REV finché l'inceppamento non venga eliminato.

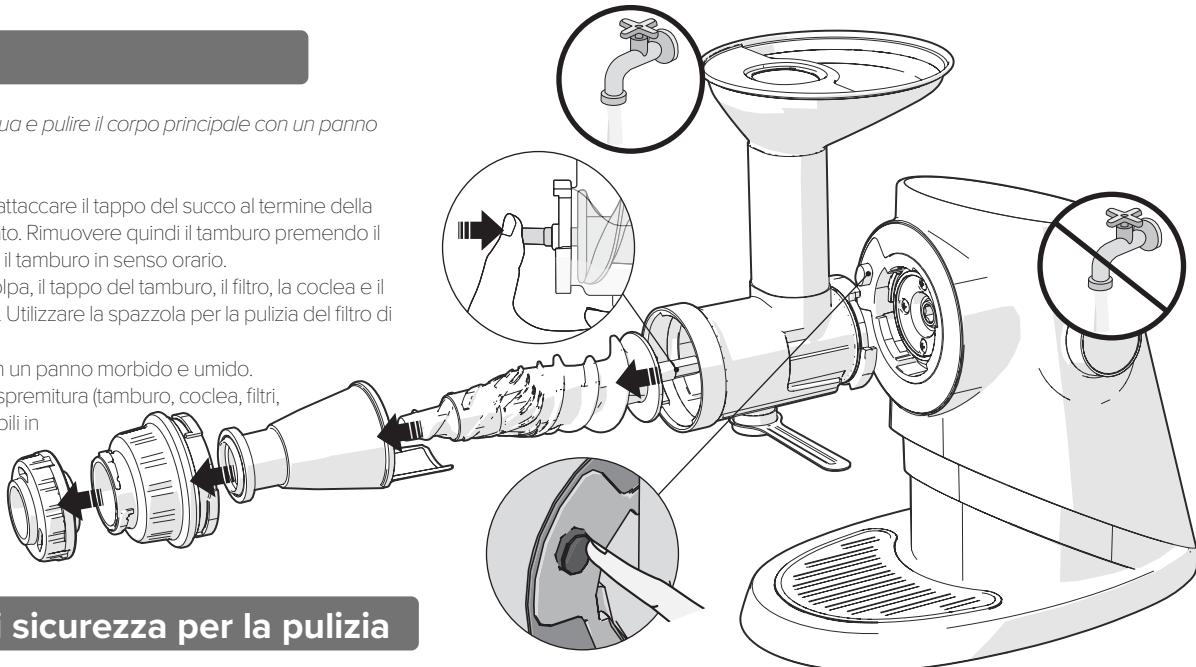
### **3 Pulizia/consigli**



## Pulizia

Lavare il set di tamburo in acqua e pulire il corpo principale con un panno umido e ben strizzato.

1. Per evitare sgocciolamenti, attaccare il tappo del succo al termine della spremitura, con il motore spento. Rimuovere quindi il tamburo premendo il pulsante di rilascio e ruotando il tamburo in senso orario.
2. Lavare il regolatore della polpa, il tappo del tamburo, il filtro, la coclea e il tamburo sotto acqua corrente. Utilizzare la spazzola per la pulizia del filtro di spremitura.
3. Pulite il corpo principale con un panno morbido e umido.
4. Tutte le parti del sistema di spremitura (tamburo, coclea, filtri, tappo e contenitori) sono lavabili in lavastoviglie. Lavare con detergenti di lavastoviglie delicati utilizzando il ripiano superiore. Non inserire il pestello in lavastoviglie.



## Precauzioni di sicurezza per la pulizia

1. Non toccare l'estrattore o il cavo di alimentazione con le mani bagnate. Pericolo di danni all'estrattore o di scosse elettriche.
2. Attendere che il motore si arresti prima di rimuovere il gruppo tamburo. Per la sicurezza, il motore si spegne gradualmente. La rimozione del gruppo tamburo prima dell'arresto del motore può causare danni o lesioni alle persone.
3. L'apparecchio va lavato subito dopo l'uso. Rimandando il lavaggio, i residui di succo si seccano e bloccano le parti dell'estrattore, quindi lo smontaggio può essere difficile e causare l'intasamento del filtro di spremitura.
4. Pulire il corpo principale con un panno morbido e umido. L'estrattore non è ermetico al 100% e l'acqua che vi entra può causare un cortocircuito o una scossa elettrica.
5. Non pulire l'estrattore con acqua calda e non sottoporlo a temperature elevate. Non pulirlo con detergenti abrasivi, spugne abrasive o strumenti affilati poiché possono graffiare l'acciaio inossidabile.
6. Assicurarsi di asciugare completamente l'estrattore e le sue parti dopo il lavaggio. I sali possono causare la corrosione dell'acciaio inossidabile.

## Impostazioni di velocità del motore per singoli ingredienti

INGREDIENTI	1	2	3	4
Frutti di bosco	●			
Mele morbide	●			
Ananas		●		
Pesche		●		
Mele solide			●	
Mandorle (ammorbidite per ottenere il latte di mandorle)			●	
Carote			●	
Verdure a foglia/sedano			●	
Sorbetto			●	
Estrazione di olio			●	
Agrumi				●
Pomodori				●
Uva				●

## Specifiche del prodotto

**Nome prodotto** Sana Ultimate Juicer

**Nome modello** 929

**Tensione** 220-240 V

**Frequenza** 50/60Hz

**Potenza** 150 W

**Consumo**

**Giri al minuto** 40/65/90/120 g/min

1.4 m

**Lunghezza cavo** BLDC Motore

**Motore** 7.8 kg

**Peso** Larghezza: 390 mm

**Dimensioni esterne** Lunghezza: 200 mm

Altezza: 385 mm

**Note:**

### Note:

**Note:**



#### Aumentate la versatilità del vostro estrattore

**Sana Ultimate** con l'accessorio per l'estrazione d'olio Sana 702. Grazie al potente motore di Sana Ultimate, l'estrattore d'olio Sana rende la spremitura dell'olio semplice e facile. Basta collegare l'estrattore di olio all'estrattore Sana Ultimate, accenderlo e versare i semi o le noci tritate nella tramoggia. L'olio, quasi immediatamente, comincerà a scorrere nella brocca di vetro in dotazione. Preparatevi l'olio fresco spremuto a freddo in quantità richiesta.

L'estrattore di olio Sana è progettato per estrarre oli da molti tipi di semi, tra cui lino, sesamo, girasole, zucca, cumino nero, colza, canapa, enotera e papavero. Una caratteristica "sorprendente": Lavorando i semi d'avena si ottengono fiocchi d'avena perfetti!

L'estrattore d'olio Sana è realizzato in acciaio inossidabile per uso alimentare. Tale caratteristica garantisce la durata e l'igiene e facilita la pulizia. È composto da poche parti, molto robuste, che possono essere risciacquate in acqua calda.





**Gli acquirenti del Sana Ultimate hanno accesso esclusivo al nostro sito Sana Club.**

Accedete a video esclusivi, annunci di nuovi prodotti, offerte di sconti speciali, ricette e un forum gestito dal nostro team Sana, che è riservato ai soci per suggerimenti e consigli. Registrate il vostro Sana Ultimate per ottenere un anno di garanzia aggiuntiva sul motore. È molto facile, basta visitare il sito web sotto riportato o scansionare il codice QR sul vostro dispositivo mobile.



[www.sana-club.com](http://www.sana-club.com)

Sana

# ULTIMATE

STAINLESS STEEL JUICER