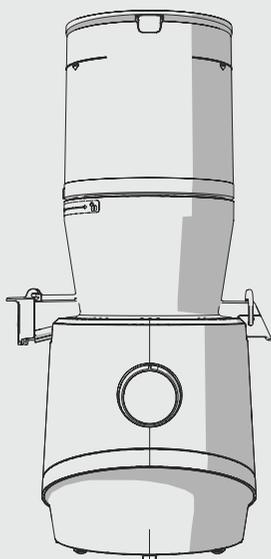


Sana



Sana 878

vertical juicer

Instruction Manual
[Home use only]

IMPORTANT SAFEGUARDS

- 1 WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED. READ ALL INSTRUCTIONS
- 2 TO PROTECT AGAINST RISK OF ELECTRICAL SHOCK, DO NOT PUT THE MAIN BODY (MOTOR) IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
- 3 THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY CHILDREN OR BY PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY, OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE. CLOSE SUPERVISION IS NECESSARY WHEN ANY APPLIANCE IS USED NEAR CHILDREN. CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.
- 4 TURN THE APPLIANCE OFF, THEN UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE, BEFORE ASSEMBLING OR DISASSEMBLING PARTS AND BEFORE CLEANING. TO UNPLUG, GRASP THE PLUG AND PULL FROM THE OUTLET. NEVER PULL FROM THE POWER CORD.
- 5 AVOID CONTACTING WITH MOVING PARTS. DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT ANY SAFETY INTERLOCK MECHANISMS.
- 6 DO NOT OPERATE ANY APPLIANCE WITH A DAMAGED CORD OR PLUG, OR AFTER THE APPLIANCE MALFUNCTIONS, OR IS DROPPED OR DAMAGED IN ANY MANNER. RETURN APPLIANCE TO THE NEAREST AUTHORIZED SERVICE FACILITY FOR EXAMINATION, REPAIR OR ELECTRICAL OR MECHANICAL ADJUSTMENT.
- 7 THE USE OF ATTACHMENTS NOT RECOMMENDED OR SOLD BY THE MANUFACTURER MAY CAUSE FIRE, ELECTRIC SHOCK OR INJURY.
- 8 DO NOT LET CORD HANG OVER EDGE OF TABLE OR COUNTER.
- 9 ALWAYS MAKE SURE HOPPER IS SECURELY FASTENED IN PLACE BEFORE MOTOR IS TURNED ON. DO NOT UNFASTEN HOPPER WHILE JUICER IS IN OPERATION.
- 10 BE SURE TO TURN SWITCH TO OFF POSITION AFTER EACH USE OF YOUR JUICER. MAKE SURE THE MOTOR STOPS COMPLETELY BEFORE DISASSEMBLING.
- 11 DO NOT PUT YOUR FINGERS OR OTHER OBJECTS INTO THE JUICER WHILE IT IS IN OPERATION. IF FOOD BECOMES LODGED IN OPENING, USE FOOD PUSHER OR ANOTHER PIECE OF FRUIT OR VEGETABLE TO PUSH IT DOWN. WHEN THIS METHOD IS NOT POSSIBLE, TURN THE MOTOR OFF AND DISASSEMBLE JUICER TO REMOVE THE REMAINING FOOD.
- 12 DO NOT USE OUTDOORS.
- 13 DO NOT PLACE ON OR NEAR A HOT GAS OR ELECTRIC BURNER OR IN A HEATED OVEN.
- 14 DO NOT USE APPLIANCE FOR OTHER THAN INTENDED USE.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

TABLE OF CONTENTS

- P.02** 1. Safety precautions
- P.03** 2. Precautions during use
- P.04** 3. Power dial
- P.04** 4. Precautions before juicing
- P.05** 5. Ingredient preparation
- P.06** 6. Assembly
- P.07** 7. Silicone parts
- P.08** 8. How to use
- P.09** 9. If the juicer jams
- P.10** 10. Sorbet screen
- P.11** 11. Disassembly and cleaning
- P.12** 12. Troubleshooting
- P.13** 13. Parts list
- P.14** 14. Specifications

Read this manual before first use

1. Thoroughly read all precautions.
2. After reading the manual, keep it in a convenient location for future reference.
3. Do not use it in countries which use a different voltage than 120 V.
4. Any quality improvements are subject to change without notice.



1. Safety precautions

- 01** Read all points thoroughly.
- 02** Follow all safety precautions.
- 03** Precautions are classified as follows.



Warning This mark denotes risk of serious injury or death.

- Do not plug or unplug power cord with wet hands.
- Use only the voltage specified on the warranty card and product specifications. Incorrect voltage may cause electric shock, fire, or motor damage. Connecting to a different voltage may reduce the motor's lifespan or lead to a malfunction.
- Securely plug the power cord plug tightly into an outlet.
- Do not bend, tie, damage or pull the power cord by force, or place it near high temperatures or heat sources such as a gas stove. Do not place any heavy object on top of the product or wedge it into a narrow space.
- Do not modify, disassemble, or attempt to repair the product.
- Do not insert any foreign objects such as a finger or screwdriver into any crack or hole in the product body. It may cause a fire, electric shock, injury, or malfunction.
- If the power plug is damaged, do not repair it yourself. It must be replaced by an authorized service center.
- Do not wet or splash water on the motor base.
- Don't operate the power switch with wet hands.
- For safety, make sure to plug the product into a grounded outlet. Do not ground it to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.
- Never disassemble any parts of the juicer or insert foreign objects such as a finger or spoon into the juicer while it is running.
- Do not use it within reach of children. Children should be carefully supervised so that they do not play with this device. There is a risk of an injury or malfunction if children accidentally hit or misuse the product.
- The product should only be used by those who are familiar with it. Anyone with physical or mental problems, or who lacks experience with the product, should not use it without supervision.
- Do not use the product while wearing or holding any magnetic items. Magnetic fields near the product may cause malfunction.
- Only operate the product when all parts are properly assembled.
- If there is a gas leak, do not plug in the product. Open windows and thoroughly ventilate the area.
- If the auger stops or jams during operation, turn the dial to the [REV] direction and hold it there 3 to 5 seconds to activate the reverse operation. Then, turn the dial again to [ON] to resume normal operation. If the motor is left in the [ON] position while jammed, it can overheat or become damaged.
- Do not move, assemble, or disassemble the product while it is operating. Turn off and unplug the product first.
- When using the product, be careful while wearing ties, necklaces, scarves, and other things that could be pulled into the product.
- Only use this product on a flat and stable surface.
- When inserting ingredients into the inlet, only use the pusher. Do not insert any foreign objects like a knife, spoon, chopticks, etc. into the juicer.
- Do not use the product for more than 30 minutes continuously, as this can overheat the motor. If overheating occurs, turn off the motor for at least 5 minutes before operating it again.
- Do not drop or cause any excessive shock to the product.

- If the device produces any unusual sounds, smells, excessive heat, or smoke, stop using it immediately and contact an authorized service center. The smell caused when using a new product will naturally go away over time.
- Always unplug the product when not in use. Be sure to pull the plug itself, and not the power cord.
- Do not wash the product or parts at a temperature of 80°C (175°F) or higher. Do not place it in a dishwasher, dryer, microwave, etc. It may cause damage or deformation.
- The product weighs approximately 13.7 lb. When moving the product, make sure to securely hold the main body securely with both hands from the bottom. Do not lift it by the chamber or hopper, or by the sides of the main body, as it can fall and cause damage or bodily injury.
- Do not use this product for commercial use. It is designed for home use only. Heavy commercial use may cause damage or premature wear to the motor or parts.



2. Precautions during use

- Make sure to thoroughly understand how to prepare ingredients before juicing. Improperly prepared ingredients may result in poor performance or damage to the product.
- Ingredients needing careful preparation:
 - Soft produce such as ripe kiwi, mangoes, bananas, or strawberries can build up inside the chamber and hopper and not be extracted properly. We recommend adding firmer produce like carrots, firm apples, or celery to help process softer ingredients.
 - For nut milks, nuts or seeds should be soaked in water for at least 4 hours (preferably overnight) and rinsed before processing.
- Ingredients unable to be juiced
 - Do not process hard ingredients such as pitted fruit (remove pits first), coffee beans, firm seeds, etc.
 - Do not juice canned or processed fruits or vegetables.
 - Do not process ice or frozen fruit.
- We recommend drinking fresh juice right away for maximum flavor and nutrition. Store juice in the refrigerator up to 72 hours. For best results, store in a vacuum container.
- Do not use this product to grind grain or coffee beans.
- Do not process the pulp from juicing.
- Do not let the motor run for longer than a few seconds before adding ingredients.

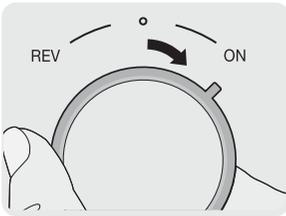
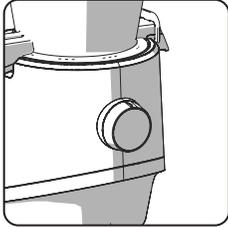
- Do not insert ingredients into the hopper above the limit mark.
- Do not operate it for more than 30 minutes continuously. Allow the motor to cool at least 5 minutes if run for 30 minutes.
- Do not insert anything into the juice or pulp outlet during operation.
- When inserting ingredients, do not use anything other than the pusher. Foreign objects can damage the parts or cause bodily injury.
- Do not operate the power switch with wet hands.
 - It may cause electric shock, short circuit or fire. Clean any foreign substances on or near the power switch.
- Use the juicer with the juice cap open.
 - The juice can flow backwards into the hopper if the juice cap is closed while juicing.
- Do not use if the top of the motor body is wet from extracted juice or water.

Note

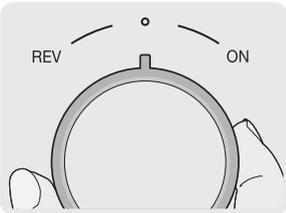
1. Old or overripe ingredients can lose their juice content, and will produce very little or no juice. Only use fresh and firm produce.
2. If the product is not cleaned immediately after use, the pulp may dry and make later disassembly or cleaning difficult. It can also cause reduce yield through clogged screens.

3. Power Dial

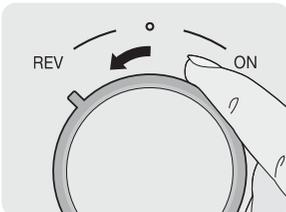
Make sure the dial is set to the off (o) position before plugging in the power cord.



[ON] : Operation – Starts the motor for juicing



[o] : Stop – Stops the motor. (Note: It takes about 3 seconds for the motor to completely stop.)



[REV] : Reverse – Hold the dial in the REV position if the juicer becomes jammed. (Note: For easier disassembly and cleaning after juicing firm ingredients, hold the dial in the REV position for 10-15 seconds after juicing.)

4. Precautions Before Juicing 04

Please be aware of any food allergies of anyone who will consume the juice or nut milk.

Cut produce into pieces which will fit into the hopper. Note that smaller pieces will juice faster and produce higher yield.

We recommend cleaning the juicer after juicing more than 2 lb. of produce.

Do not fill the hopper above the upper limit line.

When filling the hopper, insert soft and leafy ingredients at the bottom, followed by firmer produce on top.

Produce that is high in fiber may result in a thick or smoothie-like juice.

For very soft ingredients like strawberries, blueberries, or ripe kiwi, we recommend mixing with firmer ingredients.

Do not insert the following into the juicer:

- Hard ingredients such as pitted fruit (remove pits first), coffee beans, firm seeds, etc.
- Grains
- Canned or processed fruits or vegetables
- Ice or frozen fruit

Follow the recommendations outlined in "Precautions during use" (p. 02)

05 5. Ingredient preparation

- Certain ingredients will juice better if properly prepared.
- For best results when juicing larger quantities, clean the juicer after each 2 lb. of produce.
- For faster juicing and optimal yield, cut ingredients into smaller pieces.

Citrus fruits

Grapefruit, oranges, lemons, etc.

Prepare the ingredients by peeling and cutting them into smaller pieces to fit in the hopper. Remove any hard, unchewable seeds before putting citrus into hopper.

Fruits with thick peels

Pineapples, dragon fruit, melons, pomegranate, etc.

Remove the peel and cut into smaller pieces to fit in the hopper inlet. Remove all hard, unchewable seeds before putting into hopper.

Pitted fruit

Peaches, plums, cherries, etc.

Fruit pits or stones, like those found in peaches, plums, or cherries, can damage a juicer. Please remove the pit or stone before juicing.

Apple, pear, grapes

Apples and pears can be juiced with the peel. We recommend cutting them with an apple slicer to remove the core, as apple and pear seeds contain trace amounts of cyanide. Please remove grapes from stems before juicing.

Soft fruits

Pineapple, kiwi, tomato, berries, bananas, mango, etc.

Juicier soft fruits like pineapple or tomato, can be juiced on their own with the coarse screen. Soft fruits with a lower juice content, like berries or bananas, should only be used in smaller quantities as an addition to another juice.

Root vegetables

Carrots, beets, ginger, turmeric, sweet potato, etc.

Thoroughly wash root vegetables like carrots and beets to remove dirt and any small impacted stones. For fibrous roots like ginger, peel the outer skin and cut into small pieces. For best results and faster processing, cut carrots and beets into smaller pieces.

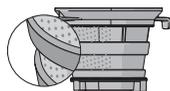
Stem and leafy vegetables

Celery, kale, wheatgrass, cabbage, spinach, etc.

Cut celery and leafy greens into 2" pieces for best results. Celery has strong fibers that can wrap around the auger and clog the pulp outlet if not cut.

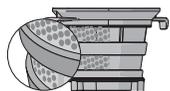
How to use each screen

Fine
screen



The fine screen has smaller holes and is used with firm produce. Gives the highest juice yield, with minimal pulp.

Coarse
screen

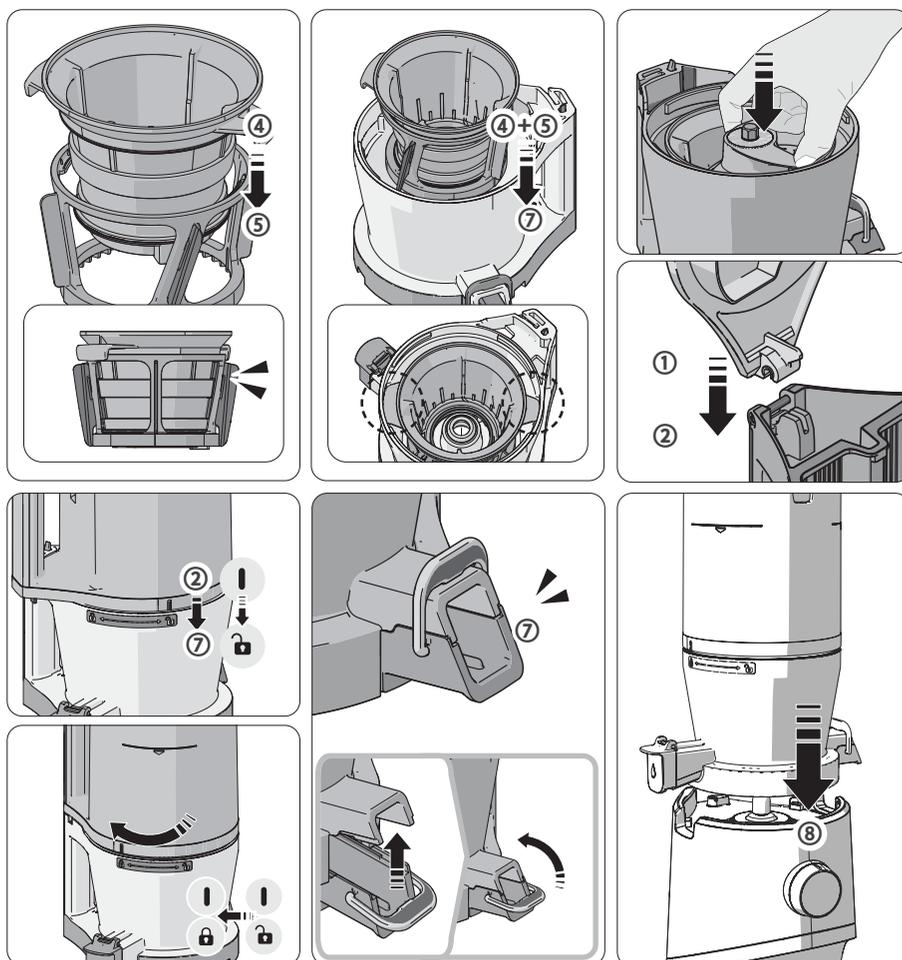


The coarse screen has larger holes and juices more gently. It is used for softer produce, and if you want more pulp in your juice. It can also be used to make smoothies by mixing juicing produce with softer ingredients like bananas, berries, or mangos.

Sorbet
screen



The sorbet screen turns the Sana 878 into a frozen dessert machine. By using slightly thawed frozen fruit, a wide variety of frozen treats can be made ranging from fruit ices to creamy banana or mango based sorbets.



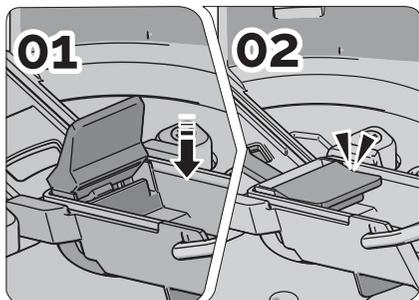
Note: See section 10 "Sorbet screen" if using the sorbet screen.

- 01** Insert fine or coarse screen (4) all the way in the rotating brush (5).
- 02** Insert the screen and brush assembly into the juicing chamber (7) by aligning the large and small tabs of the screen with the grooves in the juicing chamber.
- 03** Push the auger all the way into the screen.
- 04** Attach the hopper lid (1) to the hopper (2).
- 05** Align the vertical [] mark on the hopper (2) with the unlock symbol [] on the juicing chamber (7).
- 06** Turn the hopper clockwise until the vertical mark on the hopper is aligned with the lock symbol on the juicing chamber. For safety reasons, the hopper will not lock if the components have been assembled incorrectly.
- 07** Make sure the pulp outlet seal gasket is in place, and that the pulp outlet (7) is closed by pushing the lock from the bottom of the pulp outlet over the top. If the gasket is not in place, or the lock is not fastened, juice may leak out the pulp outlet.
- 08** Place the assembled juicing chamber onto the motor body (8).

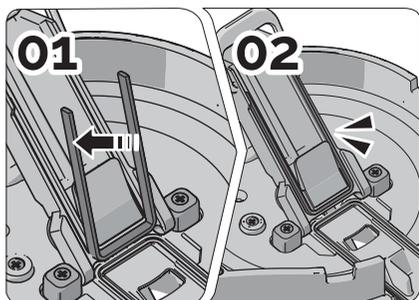
07 7. Silicone parts

Silicone parts keep the juicer from leaking, and can be removed for deep cleaning.

Pulp outlet gasket

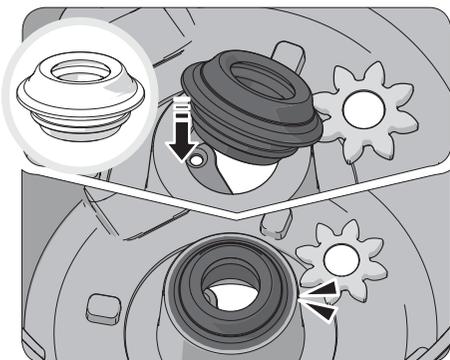


Pulp outlet seal gasket



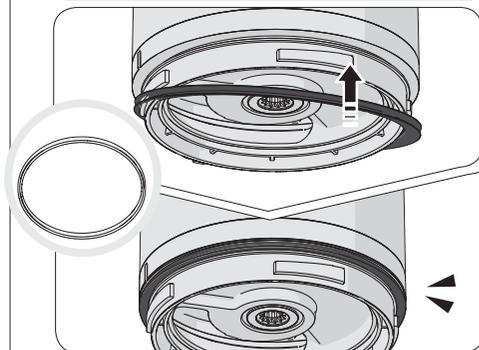
- 01 Remove the pulp outlet gasket by pulling up on the flap.
- 02 To put the pulp outlet gasket back, push the tab on the gasket into the slot in the pulp outlet.
- 03 Remove the pulp outlet seal gasket by pulling from the two ends. Install it by pushing it in around the perimeter.

Chamber gasket



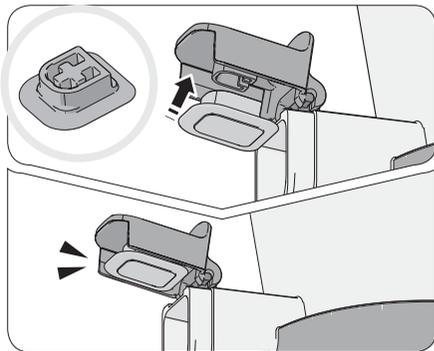
- 01 To remove, grab the gasket from one side and pull it up.
- 02 To install, hook in one side of the gasket first, and work it in around the perimeter.

Hopper gasket



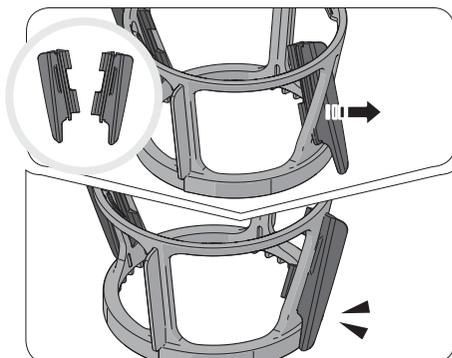
Pull from one side outward, then down to remove. To install, stretch it into the groove on the hopper.

Juice cap gasket

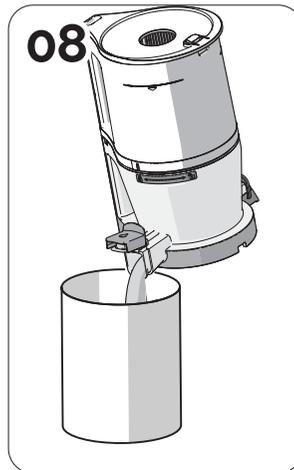
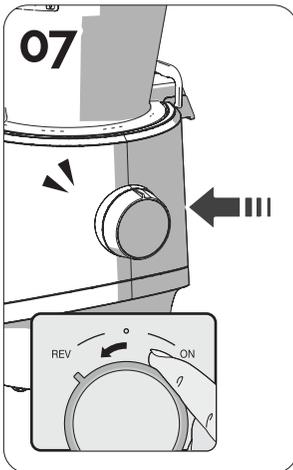
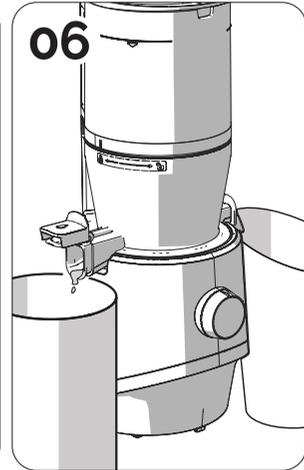
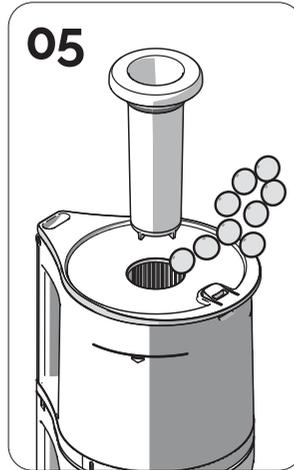
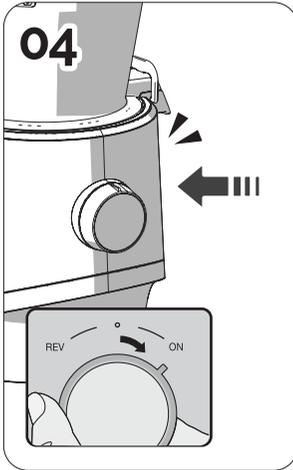
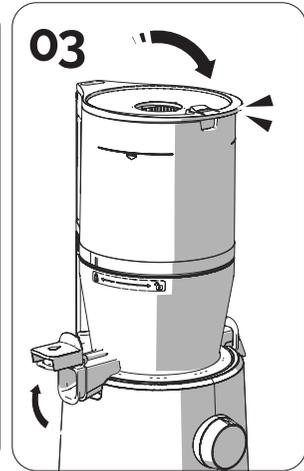
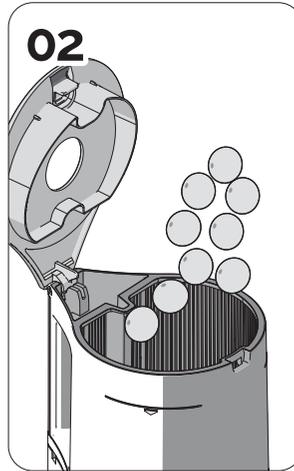
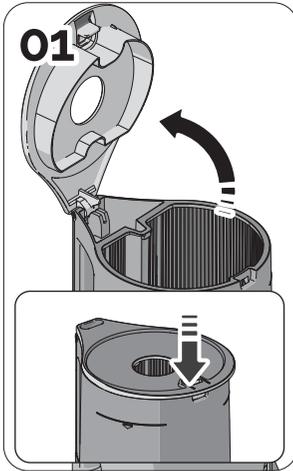


Pull from the outer edge to remove. To install, push it on the mounting tab.

Rotating bush blades

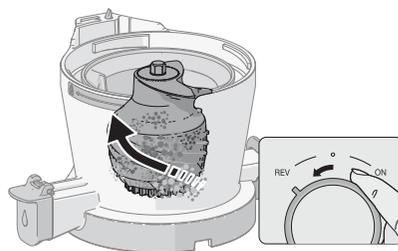


Pull the silicone blade tab inwards to remove. To assemble, push the blade through the slots from the inside to the outside.

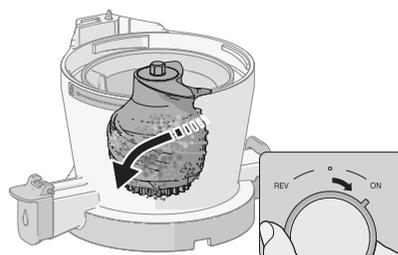


1. Open the hopper lid by pressing the release tab firmly.
2. Add ingredients into the hopper below the fill line. If using a mix of ingredients, put softer ingredients like greens and berries in the bottom and harder ingredients like carrots and beets at the top.
3. Close the hopper lid firmly until it clicks into place. Open the juice tap and put the juice and pulp containers under their outlets.
4. Turn the power dial to the "ON" position. You will hear a "click" sound as the motor engages with the juicing chamber.
5. To add more ingredients, feed them through the hole in the hopper lid. To add large ingredients, open the hopper lid. Note that opening the hopper lid will stop the motor as a safety measure. Use the pusher to if needed to push ingredients into the hopper blade.
6. Keep the juicer for running for a minute after all ingredients have gone into the juicing chamber. This will ensure the maximum juice yield.
7. Once the juicing is complete, turn off the motor by turning the control dial to the off position. Note that the motor will slowly stop in about 3 seconds.
8. Lift the juice chamber toward the juice container to pour out any remaining juice.

01



02



1. Sometimes large pieces of firm produce can become stuck in the auger and activate the safety auto shutoff system. If this happens, turn the power dial to the REV setting and hold it there for 3-5 seconds. This will cause any large pieces to unscrew, releasing the jam. Repeat 2-3 times if necessary.
2. After releasing the dial, wait for the motor to stop and then resume juicing by turning the dial to the ON position.

Note

If this doesn't clear the jam, turn off the juicer and unplug it. Then remove the juicing chamber and clean the juicing parts. Follow the instructions in section 11 - disassembly and cleaning.

Product Specifications

Size 5.75" × 3.75"

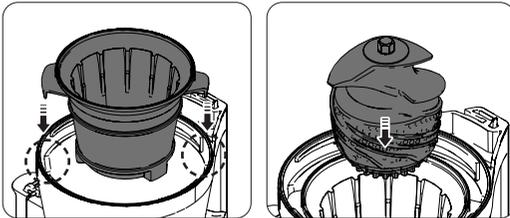
Weight 5.6 oz



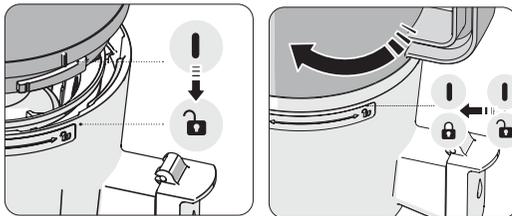
Sorbet screen

How to use sorbet screen

1. Insert sorbet screen into the juicing chamber by aligning the large and small tabs of the screen with the grooves in the juicing chamber. The rotating brush is not used with the sorbet screen.
2. Push the auger all the way into the screen



3. Align the vertical [|] mark on the hopper with the unlock symbol [] on the juicing chamber. Turn the hopper clockwise until the vertical mark on the hopper is aligned with the lock symbol on the juicing chamber. For safety reasons, the hopper will not lock if the components have been assembled incorrectly.

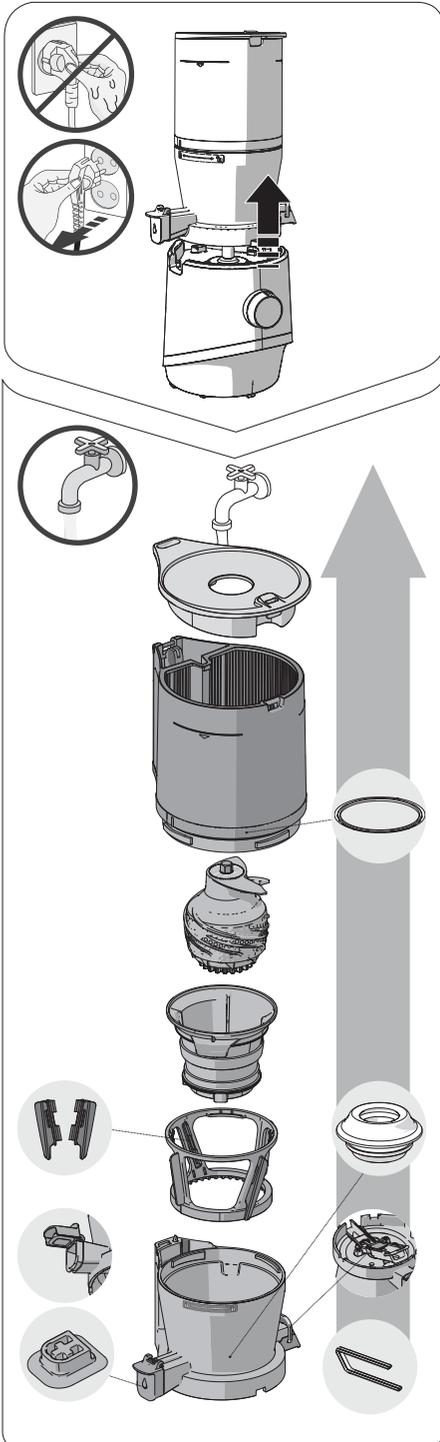


4. Close the juice cap.
5. Insert the pulp container under the pulp outlet. The sorbet will come out through the pulp outlet.
6. Turn on the juicer and slowly insert cut pieces of frozen fruit. Use slightly thawed frozen fruit cut into sizes to fit in the hole in the hopper lid.
7. Add frozen fruit pieces one by one, and alternate ingredients if using multiple ingredients.
8. When finished, turn off and unplug the juicer, and immediately clean the hopper and juicing parts.

TIPS:

- Do not fill the hopper with frozen fruit. Only feed pieces individually and slowly through the hole in the hopper lid.
- Allow frozen fruit to slightly thaw, especially dense fruit like strawberries.
- Make sure the frozen fruit is cut into pieces so larger than the hole of the hopper lid.
- Do not add ice, frozen milk, or other frozen liquids.
- Do not put any hard seeds or pits into the juicer when making sorbet.
- For creamy results, mix frozen banana, mango, or avocado pieces with other fruits.

11 11. Disassembly and cleaning



After turning of the power dial to the **OFF** position, wait **3 seconds** for the motor to come to a complete stop and **unplug the power cord** before removing the juicing assembly.

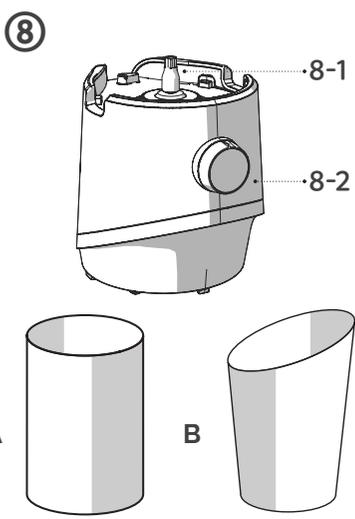
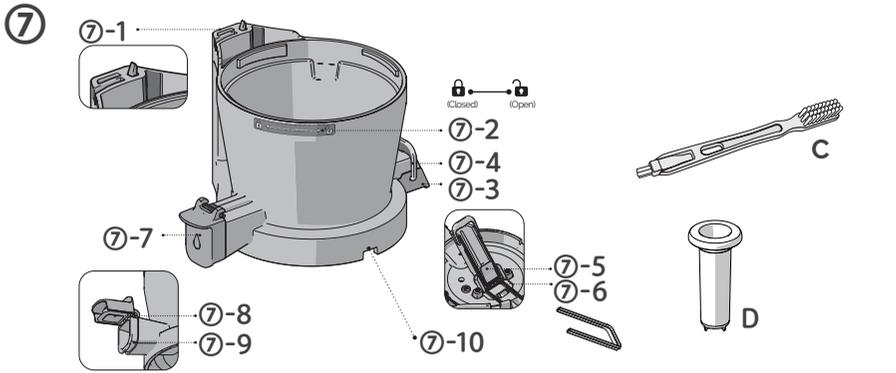
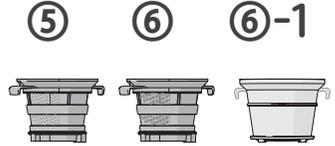
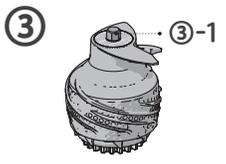
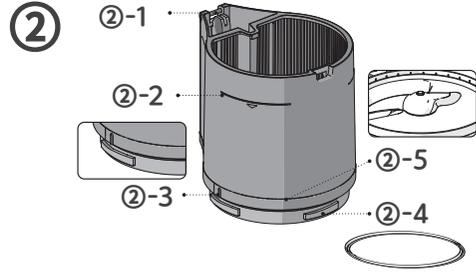
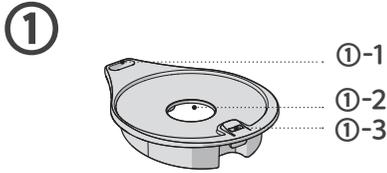
1. Lift the juicing chamber from the motor base, and remove the hopper by turning it to the unlock position. Disassemble the juicing chamber by removing the auger, screen, and rotating brush in order.
2. Rinse the parts under running water. Use the cleaning brush to thoroughly clean the strainer screen.
3. Open the pulp outlet and juice cap to clean the juicing chamber.
4. Wipe the motor base with a lightly damp towel or soft cloth.
5. Remove and rinse the silicone parts.
6. For deeper cleaning, you can sterilize the juicing parts by soaking them in warm water mixed with a little baking soda or vinegar, or in a dedicated juicer cleaning solution.

Make sure to clean the juicer immediately after use. If allowed to dry, pulp can clog the screen and can cause discoloration of juicing parts. Also, dried pulp can cause parts to stick together, making disassembly more difficult and causing reduced juicer performance. After cleaning, allow all parts to dry on a clean towel. Do not clean with hot or boiling water, or put any parts in a dishwasher, as the high temperatures can cause the parts to deform. Do not use steel wool or any abrasive cleaners, as these can cause scratching of parts.

Before contacting your retailer for repair, please check the following points:

01. A "click" sound is heard when turning on the juicer.	This is normal, and is simply the sound of the motor engaging with the juicing chamber.
02. The assembled juicer doesn't turn on.	Make sure that all parts are assembled properly. The juicer will only turn on if all parts are fully seated, and turned to the locked position.
03. The juicer turns off after a long period of operation.	If the juicer is operated more than 30 minutes, the motor can overheat. In this case, a safety sensor will automatically turn off the motor to allow it to cool. Let it cool at least 10 minutes before resuming juicing.
04. The juicer stops while juicing.	Make sure the hopper is in the locked position. If the hopper is overfilled, or filled with very firm ingredients like beets, the juicer may jam. Follow the instructions on page 9 to reverse the motor and release the jam. For motor safety, a timer will automatically stop the motor after an extended period of time. In this case, simply turn the power dial to the ON position.
05. The auger has lines in it. Is it defective?	The auger is created through a molding process in the factory. This process results in straight and curved flash lines on the auger. These are normal.
06. Some juice comes out the pulp outlet when starting juicing.	This is normal with certain ingredients. The pulp automatically prevents juice from coming out the pulp outlet, but a few drip can occur at the start of juicing.
07. Juice backs up into the hopper.	If the juice cap is closed, the juicing chamber will fill with juice. This can be useful for mixing juices, but do not allow it to fill more than half way. For best juice yield, always keep the juice cap open.
08. Juice leaks between the hopper and juicing chamber, or between the motor base and juicing chamber.	Make sure the silicone gaskets are installed properly. Note that leaking can occur if the gaskets are installed upside down.
09. The hopper does not open.	This can be caused if excessive pulp remains in the juicer. Be sure to run the juicer at least ten seconds after finishing juicing, to be sure that all pulp is removed. If it still does not open, turn the power dial to the REV position, and allow the motor to run in reverse for ten seconds. Then turn the dial to the OFF position, wait for the motor to stop, and turn it to the ON position and run it at least 20 seconds to discharge any remaining pulp. If something hard like a peach pit or stone fell into the juicer, stop the motor and disassemble the juicer to remove it.
10. The juicing chamber moves from side to side while operating.	The rotating kinetic force of the motor can cause the juicing chamber to wobble from side to side a little, especially with firm ingredients like carrots or beets. This is a normal characteristic of vertical juicers and not a malfunction.
11. The juicer makes a squeaking sound.	Certain produce like beets or firm apples (especially Granny Smith apples) make squeaking sounds when crushed by the auger. This is normal, but can be surprising at first.

13 13. Parts list



- 1. Hopper cover
- 1-1 Hopper cover hinge hook
- 1-2 Feeding hole
- 1-3 Release tab
- 2. Hopper
- 2-1 Hopper hinge
- 2-2 Maximum fill line
- 2-3 Hopper locking mark
- 2-4 Hopper gasket
- 2-5 Cutting blades
- 3. Auger
- 3-1 Auger axle
- 4. Rotating brush frame
- 4-1 Silicone brush
- 5. Fine screen
- 6. Coarse screen
- 6-1 Sorbet screen
- 7. Juicing chamber
- 7-1 Chamber tab
- 7-2 Chamber locking mark
- 7-3 Pulp outlet
- 7-4 Pulp outlet lock
- 7-5 Pulp outlet gasket
- 7-6 Pulp outlet seal gasket
- 7-7 Juice cap
- 7-8 Juice cap gasket
- 7-9 Juice outlet
- 7-10 Juicing chamber slot
- 8. Motor body
- 8-1 Motor axle
- 8-2 Power switch
- A. Juice container
- B. Pulp container
- C. Cleaning brush
- D. Pusher

Product Specifications

Product	Juicer	Power Cord Length	4.6 ft
Model	878	Motor	Single-Phase Induction
Rated Voltage	120 V	Weight	13.7 lb
Rated Frequency	60 Hz	Dimensions	W9.6"xL9.9"xH18.8"
Rated Power Consumption	200 W	Operating cycle	30 minutes
RPM	50 rpm		

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- 1 LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, DES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ DE BASE DOIVENT TOUJOURS ÊTRE SUIVIES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS
- 2 POUR VOUS PROTÉGER CONTRE LES RISQUES DE CHOC ÉLECTRIQUE, NE METTRE PAS LE CORPS PRINCIPAL (MOTEUR) DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.
- 3 CET APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS OU PAR DES PERSONNES AYANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU UN MANQUE D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES. UNE SURVEILLANCE ÉTROITE EST NÉCESSAIRE QUAND UN APPAREIL EST UTILISÉ À PROXIMITÉ D'ENFANTS. LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS POUR S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.
- 4 ÉTEIGNEZ L'APPAREIL, PUIS DÉBRANCHEZ-LE DE LA PRISE LORSQU'IL N'EST PAS UTILISÉ, AVANT D'ASSEMBLER OU DE DÉMONTER LES PIÈCES ET AVANT LE NETTOYAGE. POUR DÉBRANCHER, SAISIS LA FICHE ET TIRER DE LA PRISE. NE TIREZ JAMAIS DU CORDON D'ALIMENTATION.
- 5 ÉVITEZ TOUT CONTACT AVEC LES PIÈCES MOBILES. N'ESSEYER PAS DE DÉVIER LES MÉCANISMES DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ.
- 6 N'UTILISEZ AUCUN APPAREIL AVEC UN CORDON OU UNE FICHE ENDOMMAGÉS, OU APRÈS UN DYSFONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL, OU EST CHUTE OU ENDOMMAGÉ DE QUELCONQUE MANIÈRE. RETOURNEZ L'APPAREIL À L'ÉTABLISSEMENT DE SERVICE AUTORISÉ LE PLUS PROCHE POUR EXAMEN, RÉPARATION OU REGLAGE ÉLECTRIQUE OU MÉCANIQUE.
- 7 L'UTILISATION D'ACCESSOIRES NON RECOMMANDÉS OU VENDUS PAR LE FABRICANT PEUT PROVOQUER UN INCENDIE, UN CHOC ÉLECTRIQUE OU DES BLESSURES.
- 8 NE LAISSEZ PAS LE CORDON PENDRE DU BORD DE LA TABLE OU DU COMPTOIR.
- 9 ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE LA TRÉMIE EST SOLIDEMENT FIXÉE EN PLACE AVANT LA MISE EN MARCHÉ DU MOTEUR. NE DÉBLOQUEZ PAS LA TRÉMIE PENDANT QUE LA CENTRIFUGEUSE EST EN FONCTIONNEMENT.
- 10 ASSUREZ-VOUS DE METTRE L'INTERRUPTEUR EN POSITION OFF APRÈS CHAQUE UTILISATION DE VOTRE JUICER. ASSUREZ-VOUS QUE LE MOTEUR S'ARRÊTE COMPLÈTEMENT AVANT LE DÉMONTAGE.
- 11 NE METTRE PAS VOS DOIGTS OU D'AUTRES OBJETS DANS LE CUISEUR PENDANT QUE CELA EST EN FONCTIONNEMENT. SI DES ALIMENTS SE LOGENT DANS L'OUVERTURE, UTILISEZ UN POUSSOIR À ALIMENTS OU UN AUTRE MORCEAU DE FRUIT OU DE LÉGUME POUR LES POUSSER VERS LE BAS. LORSQUE CETTE MÉTHODE N'EST PAS POSSIBLE, ÉTEIGNEZ LE MOTEUR ET DÉMONTÉZ LE PRESSE-AGRUMES POUR RETIRER LES ALIMENTS RESTANTS.
- 12 NE PAS UTILISER À L'EXTÉRIEUR.

- 13 NE PAS PLACER SUR OU À PROXIMITÉ D'UN BRÛLEUR À GAZ CHAUD OU ÉLECTRIQUE OU DANS UN FOUR CHAUFFÉ.
- 14 N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL POUR UN USAGE AUTRE QUE CELUI PRÉVU.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

TABLE DES MATIÈRES

- p.17** 1. Recommandations de sécurité
- p.18** 2. Précautions d'utilisation
- p.19** 3. Guide interrupteur d'alimentation
4. Précautions avant extraction de jus
- p.20** 5. Préparation des ingrédients
- p.21** 6. Assemblage
- p.22** 7. Assemblage et démontage des joints
en silicone
- p.23** 8. Utilisation
- p.24** 9. En cas d'arrêt de la vis quand l'appareil
est en marche
- p.25** 10. Démontage et nettoyage
- p.26** 11. Filtre à crème glacée
- p.27** 12. Avant de demander une réparation
- p.29** 13. Liste des pièces
- p.30** 14. Spécifications

Avant de lire le mode d'emploi

1. Lisez les « Recommandations de sécurité » (p. 24 à 27) et utilisez l'appareil correctement.
2. Après avoir lu le mode d'emploi, conservez-le dans un endroit sûr pour pouvoir le consulter ultérieurement.
3. N'utilisez pas l'appareil à l'étranger si le courant et la tension électrique sont différents.
4. Toute amélioration de la qualité est sujette à changement sans préavis.



1. Recommandations de sécurité

- 01** Assurez-vous de lire les <Recommandations de sécurité>.
- 02** Suivez les <Recommandations de sécurité>.
- 03** Les recommandations sont classées comme suit.



Avertissement Toute violation des mises en garde peut entraîner des blessures sévères ou la mort.

- **Ne branchez ou ne débranchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.**
- **N'utilisez pas un courant différent de celui indiqué sur la carte de garantie et dans les caractéristiques du produit.** Cela pourrait provoquer un choc électrique, un incendie et/ou une altération des performances. Le branchement à un voltage différent pourrait réduire la durée de vie du moteur ou causer une panne.
- **Branchez entièrement la fiche du cordon d'alimentation dans la prise avec précaution.**
- **Ne pliez, n'attachez, n'endommagez ou ne tirez pas sur le cordon et ne le placez pas près d'une source de chaleur telle qu'une cuisinière.** De même, ne placez aucun objet lourd sur

le produit, ne le placez pas dans un lieu étroit et ne le modifiez pas.

- **Ne modifiez le produit dans aucune circonstance.** De même, ne tentez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même
- **N'insérer aucun corps étranger, comme un doigt ou une épingle en fer, dans les fentes ou les trous présents sur l'appareil.** Cela peut provoquer un incendie, un choc électrique, une blessure et/ou une panne. Pour le service après-vente et la maintenance du produit, veuillez contacter votre revendeur.
- **Lorsque la fiche secteur est endommagée, n'essayez pas de la réparer ou de la modifier vous-même, rendez-vous au centre de service après-vente ou dans une boutique.**
- **Ne mouillez pas le produit et ne l'éclaboussez pas d'eau.** Assurez-vous que de l'eau ou qu'aucun corps étranger ne pénètre l'interrupteur du d'alimentation du produit.
- **Ne touchez pas l'interrupteur d'alimentation avec les mains mouillées.**
- **Par sécurité, assurez-vous que le produit est relié à la terre en permanence.** De même, ne le raccordez pas à un tuyau de gaz, à une conduite d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique. Assurez-vous d'utiliser la prise de terre.
- **N'essayez pas de démonter l'ensemble de la cuve ou n'insérez aucun corps étranger comme un doigt ou une cuiller à l'entrée ou à la sortie du robinet en cours d'utilisation.**
- **Ne pas utiliser à portée des enfants.** Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Il existe un risque de blessure ou de panne si des enfants percutent et font tomber l'appareil par inadvertance.
- **Une personne qui ne serait pas habituée à l'utilisation du produit ne devrait pas l'utiliser elle-même.** Toute personne présentant des troubles physiques ou mentaux ou ne possédant pas l'expérience et la connaissance de ce type de produit ne devrait pas l'utiliser sans surveillance.
- **N'utilisez pas ce produit si vous portez ou tenez un objet magnétique, comme un bracelet magnétique, par exemple.** La présence d'un objet magnétique près de l'appareil pourrait causer une panne.



Attention Toute violation des mises en garde peut entraîner des blessures sévères ou la mort.

- **N'utilisez pas le produit si le bloc principal ou la cuve du produit ne sont pas correctement connectés.**
- **En cas de fuite de gaz, etc. ne touchez pas au cordon d'alimentation.** Ouvrez plutôt une fenêtre et ventilez soigneusement la zone.
- **En cas d'arrêt de la rotation de la vis pendant le fonctionnement, maintenez l'interrupteur enfoncé sur la position [REV] pendant 3 à 5 secondes afin d'activer le fonctionnement en sens inverse.** Après l'arrêt complet de la rotation en sens inverse, remettez l'interrupteur sur la position [ON]. Un arrêt persistant du produit en cours de fonctionnement risque de provoquer une surchauffe du moteur, d'endommager des pièces et d'altérer son fonctionnement. Si le problème persiste, immédiatement l'appareil et contactez votre revendeur Sana.
- **Ne déplacez pas le bloc principal de l'appareil, ne démontez ou ne montez pas l'ensemble de la cuve ou les pièces de celle-**

ci en cours d'utilisation. Assurez-vous d'interrompre toute utilisation et débrancher le cordon d'alimentation au préalable.

● **Lors de l'utilisation du produit, assurez-vous qu'une cravate, un collier, une écharpe, etc. ne se coince pas dans l'orifice d'entrée.**

● **Placez le produit sur une surface plane et stable afin de l'utiliser.**

● **Lorsque vous insérez les ingrédients dans l'ouverture, n'utilisez pas de baguette, de cuiller ou tout autre objet autre que le poussoir.**

● **N'utilisez pas l'appareil sans interruption pendant plus de 30 minutes à chaque utilisation.** Cela pourrait causer une surchauffe et une panne. Afin de l'utiliser à nouveau, arrêtez complètement le produit pendant au moins 5 minutes.

● **N'exercez pas de choc excessif sur le produit et ne le faites pas tomber.**

● **Si le produit émet des bruits inhabituels, une chaleur excessive ou de la fumée, arrêtez de l'utiliser immédiatement et contactez le Centre de service client.** L'odeur dégagée par un produit lors de sa première utilisation disparaîtra naturellement au fil du temps.

● **Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise lorsque le produit n'est pas utilisé.** De même, lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, assurez-vous de bien le saisir afin de le tirer.

● **Ne nettoyez pas le produit à une température égale ou supérieure à 80 °C.** Ne le mettez pas au lave-vaisselle, au sèche-vaisselle, au micro-ondes, etc. car cela pourrait causer une panne et/ou une déformation des pièces.

● **Le produit pèse environ 6,2 kg.** Lorsque vous déplacez le produit, assurez-vous de tenir fermement le bloc principal à l'aide de vos deux mains. Si vous le déplacez en ne tenant que la cuve ou les côtés du bloc principal de l'appareil, ce dernier pourrait tomber et causer une blessure physique ou une panne.

● **N'utilisez pas cet appareil ménager à des fins commerciales.** L'extraction excessive d'une quantité importante d'ingrédients peut endommager les pièces. Si vous souhaitez utiliser cet appareil à des fins commerciales, veuillez contacter le Centre de service client quant à la méthode à respecter.



2. Précautions d'utilisation

● **Assurez-vous de bien comprendre comment préparer les ingrédients et de les préparer correctement avant de les insérer dans l'appareil.**

- Des ingrédients mal préparés pourraient entraver le processus d'extraction et/ou endommager l'appareil.

● **Ingrédients nécessitant une attention particulière**

- Lors de l'utilisation uniquement d'ingrédients bouillis tels que des pommes de terre ou des patates douces bouillies, ou d'ingrédients à chair tendre tels que des bananes, des kiwis mûrs ou des tomates, le jus peut s'accumuler à l'intérieur du récepteur et ne pas être extrait correctement. N'insérez qu'une petite quantité de ces ingrédients ou mélangez-les à d'autres ingrédients.

- Lorsque vous utilisez des noix, des cacahuètes, des amandes,

des graines de tournesol, des pignons de pin, des haricots, etc. n'en utilisez qu'une petite quantité ou ajoutez-les avec d'autres ingrédients après les avoir trempés dans l'eau.

● **Ingrédient impossibles à presser**

- N'utilisez pas d'ingrédients qui ne peuvent être pressés tels que des graines des sésames, des grains de café, du poivre de Chine, des écorces d'arbre ou des aiguilles de pin. N'utilisez pas de poisson d'eau vaseuse, d'anguille, de crevettes, d'escargots, de poulpe, etc.

- N'utilisez pas de fruits imbibés d'alcool, de miel ou de sucre (raisin, framboises, mûres, etc) ou d'enzymes (salicorne, enzymes de pin, etc.).

- N'utilisez pas d'ingrédients difficiles à presser dû à certaines caractéristiques tels que le chalef argenté, l'aloé, le cactus, le coing, l'igname, la racine de kudzu, le sucre de canne, les glands ou les pissenlits

- N'utilisez pas de glace obtenue par congélation de l'eau.

● **Il est recommandé de consommer le jus extrait des légumes immédiatement, si possible, et de ne pas le réfrigérer sur une période importante.**

● **N'utilisez pas ce produit afin de moudre des grains.** Cela peut provoquer des blessures ou une panne.

● **N'extrayez pas de nouveau le jus d'une pulpe qui a déjà été pressée.**

● **Ne faites pas fonctionner le produit à vide avant de presser vos ingrédients.**

● **N'insérez pas d'ingrédients dans la trémie au-delà de la limite indiquée.**

● **N'utilisez pas l'appareil sans interruption pendant plus de 30 minutes.**

- Cela pourrait causer une surchauffe et une panne. Cependant, lorsque vous utilisez l'appareil de façon continue, faites une pause de plus de 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

● **N'insérez pas de baguette ou de cuiller dans le robinet de sortie de la pulpe/du jus en cours de fonctionnement.**

● **Lorsque vous insérez les ingrédients, n'utilisez rien d'autre que le poussoir.** Cela pourrait endommager les pièces ou causer une blessure physique et/ou une panne.

● **Ne touchez pas l'interrupteur d'alimentation avec les mains mouillées.**

- Cela peut provoquer un choc électrique, un court-circuit et/ou un incendie. Ne versez pas de substance étrangère sur ou près de l'interrupteur d'alimentation.

● **Utilisez le produit lorsque le couvercle à jus est ouvert.**

- Le jus peut couler vers l'arrière, à l'intérieur de la trémie, si le couvercle est ouvert lors de l'extraction.

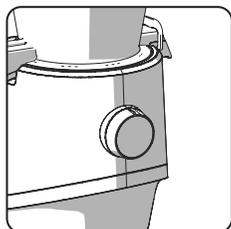
● **N'utilisez pas le produit si la partie supérieure du bloc principal de l'appareil présente du jus ou de l'eau.**

Remarque

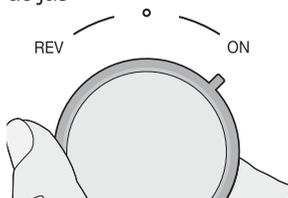
1. Les ingrédients passés, qui ont été stockés longtemps au réfrigérateur, ou les fruits congelés, peuvent ne produire que peu de jus, voire pas du tout.

2. Si le produit n'est pas nettoyé directement après utilisation, la pulpe pourrait sécher, ce qui complique le démontage et le nettoyage et peut également causer une altération des performances. Donc, si possible, nettoyez le produit immédiatement après utilisation.

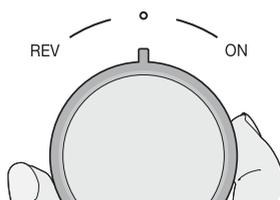
Appuyez sur l'interrupteur pour faire fonctionner l'appareil.



[ON] : Fonctionnement : lance l'extraction de jus



[O] : Arrêt : arrête le fonctionnement de l'appareil



[REV] : Rotation inverse : à utiliser en cas d'arrêt dû à une surcharge d'ingrédient. Fonctionne uniquement lorsque l'interrupteur est maintenu enfoncé sur la position [REV], et s'arrête lorsque l'interrupteur est relâché.



Si vous avez des allergies, assurez-vous de préparer des ingrédients qui vous correspondent.

Pour la méthode d'utilisation ou les remarques concernant l'utilisation de l'appareil pour chaque ingrédient, veuillez consulter le livre de recettes.

Coupez les ingrédients à une dimension qui vous permettent de les insérer dans la trémie. Si vous souhaitez presser un grand volume ou effectuer une extraction rapide, coupez les ingrédients en plus petits morceaux avant de les insérer. Pour environ 1 kg, répétez les étapes de la rubrique « démontage et nettoyage après extraction de jus ».

N'insérez pas d'ingrédients dans la trémie au-delà de la limite indiquée.

Lors de l'utilisation uniquement d'ingrédients bouillis ou à chair tendre, le jus peut s'accumuler à l'intérieur du récepteur et ne pas être extrait correctement. N'insérez qu'une petite quantité de ces ingrédients ou mélangez-les à d'autres ingrédients.

Lorsque vous pressez des fruits ou des légumes particulièrement fibreux, le jus peut être plus épais.

L'insertion des ingrédients suivants, qu'il est impossible de presser, peut causer des dégâts ou une panne.

- Ingrédients qui ne peuvent être pressés comme les graines de sésames, le poivre de Chine, les écorces d'arbre et les aiguilles de pin ainsi que les poissons d'eau vaseuse, les anguilles, les crevettes, les escargots, le poulpe, etc.
- Les fruits imbibés d'alcool, de miel ou de sucre (raisin, framboises, mûres, etc) ou d'enzymes (salicorne, enzymes de pin, etc.).
- Ingrédients difficiles à presser dû à certaines caractéristiques tels que le chalef argenté, l'aloé, le cactus, le coing, la banane, l'igname, la racine de kudzu, le sucre de canne, les glands ou les pissenlits.
- Les d'ingrédients bouillis comme les pommes de terre ou les patates douces.
- La glace obtenue par congélation de l'eau

N'utilisez pas ce produit afin de réduire des grains en poudre.

Référez-vous aux instructions de la section «Précautions d'utilisation» (p. 27).

- Certains ingrédients nécessitant une attention particulière lors de la préparation, veuillez vous référer aux instructions suivantes afin de les préparer.
- Lorsque vous pressez des ingrédients plusieurs fois ou que vous pressez une quantité importante d'ingrédients, assurez-vous de les découper en petits morceaux et de répéter les étapes de la rubrique « démontage et nettoyage après extraction de jus ».
- Pour une extraction de jus plus rapide, émincez les ingrédients.

Agrumes

Pamplemousse, orange, citron, etc.

Préparez les ingrédients en les pelant et en les découpant en petits morceaux qui passeront dans l'entrée de la trémie. Élimiez tous les pépins et noyaux durs et impossibles à presser avant insertion.

Fruits à la peau épaisse

Ananas, fruit du dragon, melon, pastèque, grenade, etc.

Préparez les ingrédients en les pelant et en les découpant en petits morceaux qui passeront dans l'entrée de la trémie. Élimiez tous les pépins et noyaux durs et impossibles à presser avant insertion.

Fruits à pépins et noyaux

Raisins, pommes, pêches, kakis, prunes, cerises, poires, melons coréens, etc.

Pour les ingrédients qui contiennent des pépins ou des noyaux durs et impossibles à presser tels que les pêches, assurez-vous de retirer ceux-ci et de couper les fruits afin de n'en utiliser que la chair. Les pépins et les noyaux peuvent interrompre le fonctionnement de l'appareil ou endommager les pièces. Les pépins de pomme contiennent des toxines, veuillez donc à en enlever autant que possible. Pour les raisins, séparez chaque raisin de la grappe et nettoyez-les soigneusement. Ne pressez pas les ingrédients trop mous. Mélangez-les à d'autres fruits et légumes.

Fruits mous

Extraction unique (baies, tomates cerises, ananas, etc.)

Nettoyez soigneusement les ingrédients et découpez-les en petits morceaux qui passent dans l'entrée de la trémie. Pour les fruits et légumes qui possèdent une queue, enlevez celle-ci au préalable.

Extraction mixtes (fraises, kiwis, bananes, tomates, mangues, etc.)

Pour les ingrédients secs et visqueux, mélangez-les avec d'autres ingrédients avant extraction. Enlevez la peau et la queue ainsi que les pépins ou noyaux le cas échéant.

Légumes-racines

Carottes, betterave, gingembre, patates douces, pommes de terre, ail, etc. Nettoyez les ingrédients à l'eau claire afin d'éliminer toute saleté et substance étrangère. Pour les ingrédients fibreux tels que le gingembre, pelez-les et coupez-les en petits morceaux. Pour les ingrédients longs, coupez-les verticalement avant extraction.

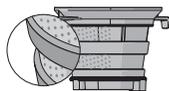
Feuilles et tiges

Céleri, chou kale, chou, cresson, herbe de blé, ciboulette, etc.

Coupez les ingrédients en morceaux de 3 cm ou moins avant extraction. Les feuilles et les tiges étant des ingrédients rugueux et fibreux, il n'est pas facile de les presser et ils peuvent se coincer dans la Multi-vis. Lorsque vous pressez des ingrédients autres que des racines, des feuilles ou des tiges, le jus peut stagner.

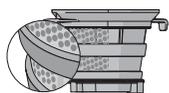
Comment utiliser chaque filtre

Filtre fin



Pour extraire le jus de légumes et de fruits

Filtre grossier

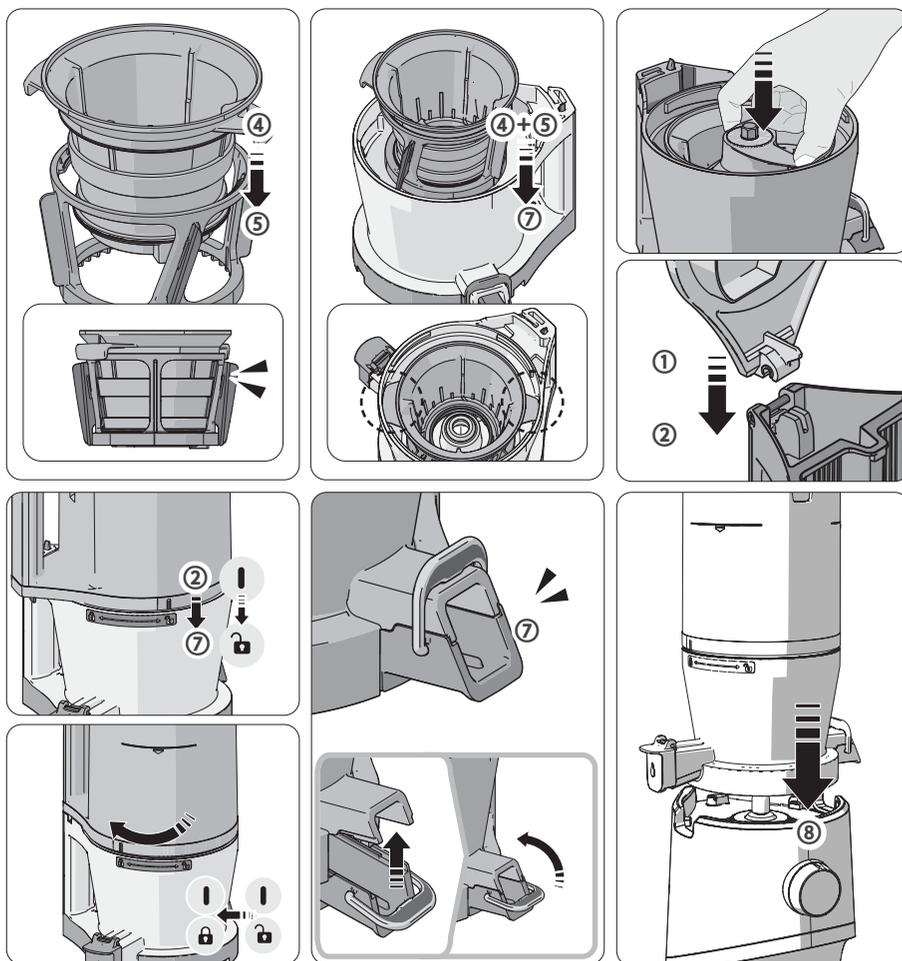


Un filtre grossier a de larges ouvertures et est principalement utilisé pour obtenir un jus épais contenant de la chair. Il est idéal avec les bananes, fraises et autres ingrédients dont la chair est tendre ou qui produisent un jus épais. Il est utile pour préparer un smoothie, un café latte ou une soupe.

Filtre à crème glacée



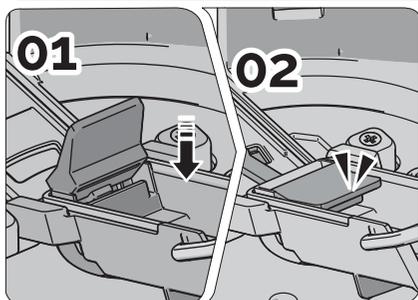
Le tamis à sorbet transforme la Sana 878 en machine à desserts glacés. En utilisant des fruits surgelés légèrement décongelés, vous pouvez préparer une grande variété de friandises glacées, allant des glaces aux fruits aux sorbets crémeux à base de banane ou de mangue.



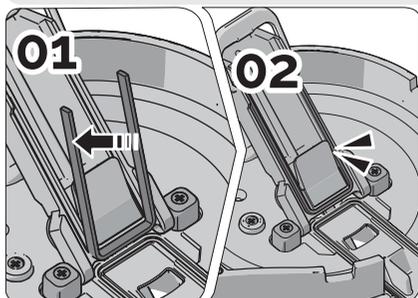
- 01** Assemblez le filtre fin (4) et la brosse rotative (5) comme illustré. Enfoncez les accessoires jusqu'au bout.
- 02** Alignez le filtre fin et la brosse rotative(), assemblez-les face à la rainure du récepteur comme illustré.
- 03** Insérez la vis sur l'assemblage du récepteur. Enfoncez-la jusqu'à rencontrer une résistance.
- 04** Procédez à l'assemblage avec le couvercle de la trémie (-1) en position verticale dans la trémie (-1).
- 05** Alignez le repère de la trémie [|] (-3) sur celui du récepteur [🔒] (-2) pour les raccorder.
 Faites tourner l'assemblage de la trémie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à que son repère soit aligné avec celui de l'assemblage du récepteur [🔒].
 Si les composants internes ne sont pas assemblés correctement, la trémie ne se fermera pas.
- 06** Vérifiez que le couvercle de la sortie d'évacuation et la boucle de fermeture (-4) du récepteur sont bien verrouillés.
1. Fermez le couvercle de la sortie d'évacuation et verrouillez-le avec la boucle de fermeture.
 2. Si le joint n'est pas en place ou si le levier n'est pas verrouillé correctement, du jus risque de fuir, ou le levier risque de s'ouvrir pendant l'extraction.
- 07** Placez l'assemblage du récepteur sur le bloc principal de l'appareil ().
 Assemblez le récepteur et raccordez-le au bloc principal de l'appareil.

Les joints en silicone sont des pièces qu'il est recommandé de remplacer tous les 6 à 12 mois. Vous pouvez les acheter auprès de votre revendeur Sana. (L'extracteur de jus peut fuir si le produit n'est pas assemblé correctement.)

Joint d'extraction

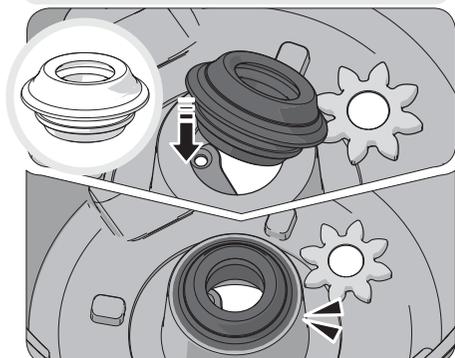


Joint d'étanchéité



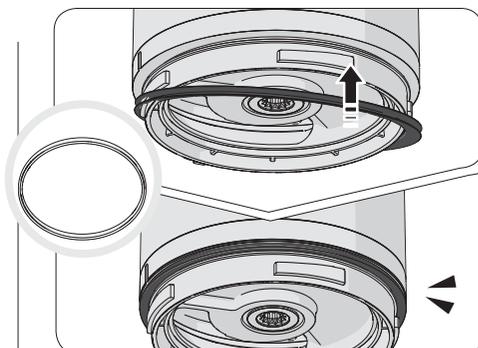
- 01 Saisissez et retirez le joint en le tirant vers vous.
- 02 Après le nettoyage, insérez l'un des côtés du joint comme s'il s'agissait d'un crochet.
- 03 Insérez l'autre côté et appuyez sur l'ensemble du joint.

Joint de la cuve



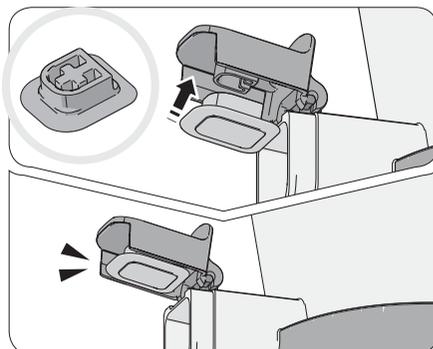
- 01 Saisissez un côté du joint et tirez vers vous afin de le retirer.
- 02 Après nettoyage, vérifiez le haut et le bas du joint et insérez-le comme si l'un de ses côtés était un crochet.
- 03 Appuyez fermement sur le reste du joint sans faire de pli.

Joint de la trémie



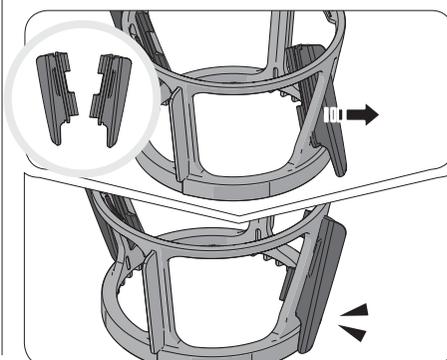
Assemblez le joint comme indiqué sur la figure.

Joint du bouchon de sortie du jus

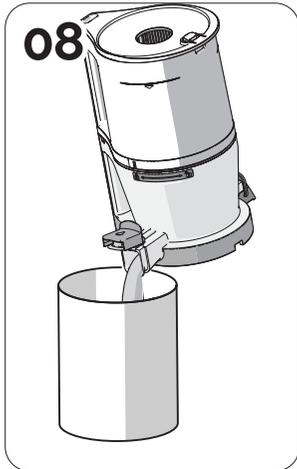
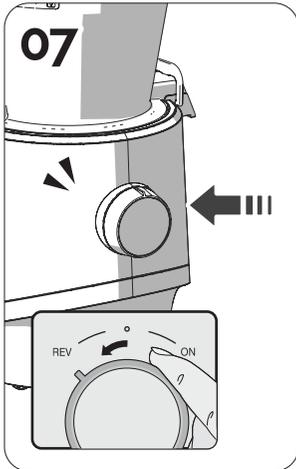
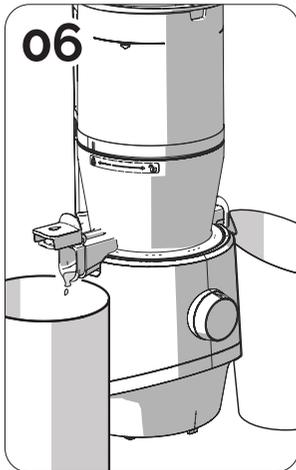
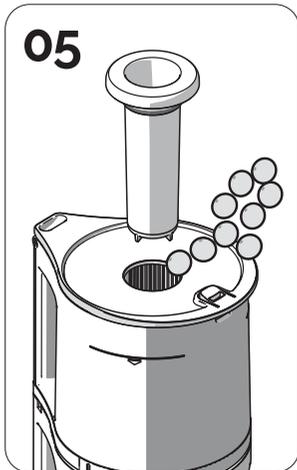
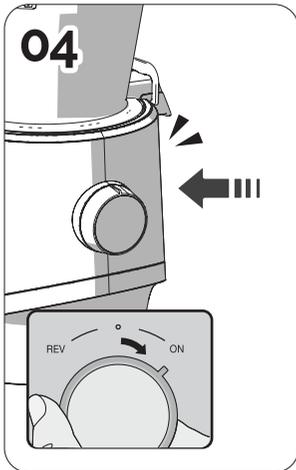
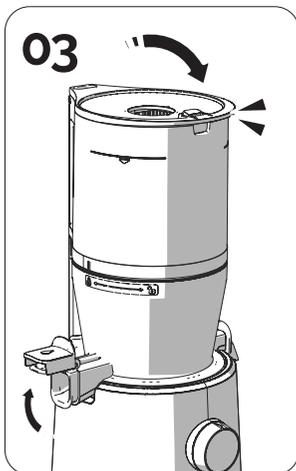
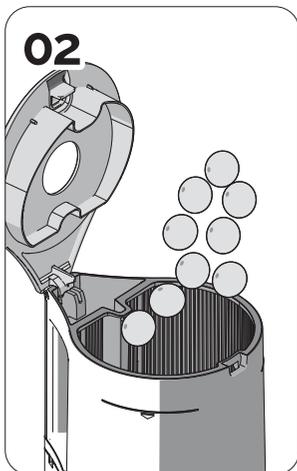
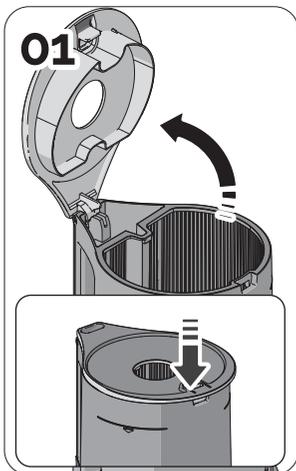


Après le nettoyage, insérez le joint de façon à ce que la partie arrondie soit vers l'extérieur et que la partie à rainures soit vers le haut.

Joint de la brosse rotative



- 01 Après avoir nettoyé la brosse en silicone, tirez-la de l'intérieur vers l'extérieur pour l'assembler comme illustré.
- 02 Saisissez les lames extérieures de la brosse en silicone par le haut et par le bas afin de pouvoir tirer dessus suffisamment fort.



Ouvrez le couvercle de la trémie.

Appuyez sur le levier du couvercle de la trémie pour l'ouvrir. Une surcharge de l'appareil risquerait de l'endommager.

Ajoutez les ingrédients sans dépasser la limite indiquée sur la trémie.

Mélangez les ingrédients les plus tendres avec d'autres ingrédients.

Fermez le couvercle de la trémie et maintenez le bouchon de sortie du jus fermé.

Mettez un récipient en place avant d'enfoncer le bouton d'extraction sur la position [ON]. La fermeture du bouchon de sortie du jus risquerait de provoquer une inversion du débit de jus dans la trémie. Si le jus ne coule pas même après avoir ouvert le bouchon de sortie du jus, ouvrez le couvercle de la trémie et retirez le contenu.

Appuyez sur la position [ON] de l'interrupteur pour faire fonctionner l'appareil.

Un « clic » audible signale le verrouillage du récepteur et du moteur avec la mise en route du produit.

Pour ajouter de nouveaux ingrédients en cours d'utilisation, faites-les passer par l'entrée supplémentaire ou ouvrez le couvercle de la trémie.

L'appareil s'arrête de fonctionner lorsque le couvercle de la trémie est ouvert. N'utilisez rien d'autre que le poussoir prévu à cet effet. Si les ingrédients tournent dans la trémie sans pouvoir être moulus, utilisez le poussoir pour enfoncer les ingrédients.

Laissez l'appareil fonctionner pendant environ une minute après que tous les ingrédients sont descendus dans la trémie.

Les ingrédients sont pressés lentement, il faut donc un peu de temps avant que le jus des derniers ingrédients soit extrait.

Extraire le reste de pulpe en faisant fonctionner l'appareil après l'extraction du jus facilite le retrait de la trémie et le nettoyage des pièces.

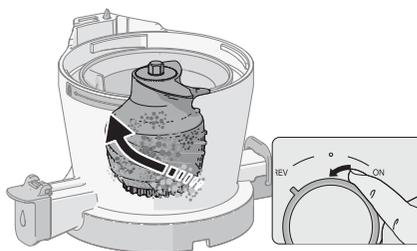
Une fois le jus et la pulpe extraits, arrêtez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur.

L'appareil s'arrêtera 3 secondes après que vous ayez appuyé sur l'interrupteur.

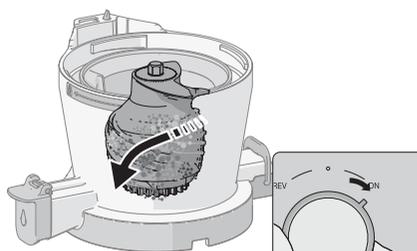
Pour ajouter de nouveaux ingrédients en cours d'utilisation, faites-les passer par l'entrée supplémentaire ou ouvrez le couvercle de la trémie.

Pour un jus concentré épais à base de tomates, etc., il peut encore rester du jus à l'intérieur du récepteur.

01



02



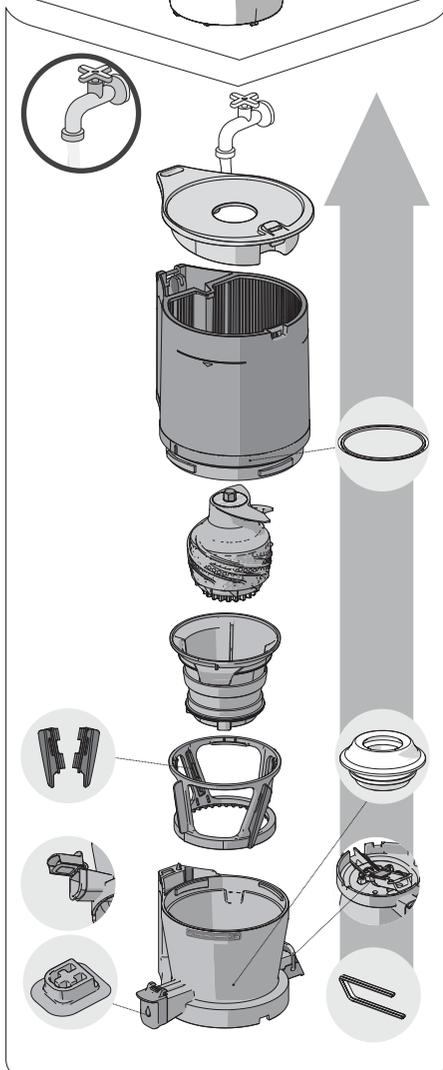
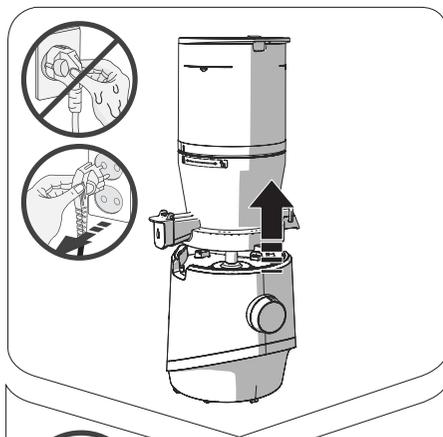
01 Répétez 2 à 3 fois le processus qui consiste à enfoncer l'interrupteur en position [REV] pendant 3 à 5 secondes avant de le relâcher. Cette fonction de rotation inversée [REV] permet de faire remonter les ingrédients. Elle ne fonctionne que si l'interrupteur est enfoncé en position [REV], et la rotation s'arrête dès que l'interrupteur est relâché.

02 Une fois la vis complètement arrêtée après la rotation inversée, remettez l'interrupteur sur la position [ON] pour relancer l'extraction de jus.

Attendez d'abord que la vis soit complètement arrêtée avant de basculer l'interrupteur de la position d'extraction [ON] à la position de rotation inverse [REV] et inversement.

Remarque

Si l'appareil ne fonctionne pas même suite à l'opération décrite ci-dessus, débranchez le cordon d'alimentation de la prise, démontez le récepteur et lavez-le avant de l'utiliser de nouveau. Le moteur continue de tourner après l'arrêt de la machine avant de ralentir et de s'arrêter complètement.



Une fois l'appareil complètement arrêté, débranchez le cordon d'alimentation de la prise avec des mains sèches. Même une fois le produit arrêté, le moteur continuera de fonctionner lentement. Attendez environ 3 secondes avant de retirer la cuve.

01 Retirez l'ensemble de la cuve du bloc principal de l'appareil. Faites tourner la trémie afin de l'ouvrir puis retirez successivement chacune des pièces afin de les désassembler.

02 Nettoyez les pièces à l'eau claire avec une brosse.

03 Ouvrez le couvercle d'éjection et le bouchon de sortie du jus afin de nettoyer la cuve.

04 Nettoyez le bloc principal de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'un chiffon doux.

05 Retirez les joints en silicone et nettoyez-les après utilisation.

- Des résidus peuvent rester coincés.

(Joint de la trémie, joint du bouchon de sortie du jus, joint d'extraction, joint d'étanchéité, joint de la cuve, Brosse en silicone)

06 Vous pouvez stériliser les pièces en les trempant dans du bicarbonate de soude, de l'acide citrique ou du vinaigre dilué dans de l'eau chaude.

Si vous ne nettoyez pas le produit immédiatement après utilisation, cela pourrait engendrer la corrosion ou la coloration des pièces en acier inoxydable à cause du sel ou de la pulpe des ingrédients. De même, des contaminants pourraient sécher et se coincer à l'intérieur, ce qui complique le démontage et le nettoyage des pièces et réduire les performances de l'appareil. Assurez-vous de le nettoyer et de le laisser sécher à l'air immédiatement après utilisation puis de l'entreposer dans un endroit propre. Pour un stockage long, utilisez une brosse pour nettoyer l'appareil. Ne nettoyez pas les pièces à l'eau trop chaude ou bouillante et n'utilisez pas d'éponge de nettoyage, d'éponge en acier ou autres outils abrasifs ou coupants. Ne les lavez pas au lave-vaisselle et ne les placez dans un sèche-vaisselle.

Caractéristiques du produit

Taille 5,75" x 3,75"

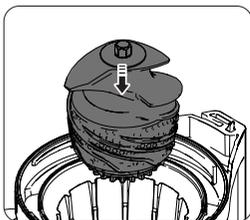
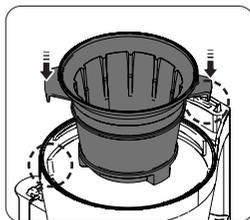
Poids 5,6 oz



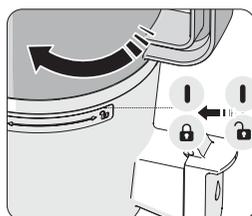
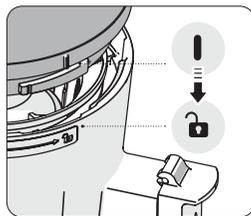
Filtre à crème glacée

Mode d'emploi

- 1 Fixez le filtre à crème glacée sur le produit, puis mettez-le sous tension.
- 2 Ajoutez lentement, l'un après l'autre, les fruits (ou le jus) préalablement congelés et coupés, dans la fente supplémentaire.
- 3 Collectez la crème glacée par l'orifice de sortie de la pulpe de l'extracteur de jus.



- 1 Fixez d'abord le filtre à crème glacée sur la cuve, puis fixez la vis. Insérez la inférieure du filtre à crème glacée dans la rainure située à l'intérieur de la cuve

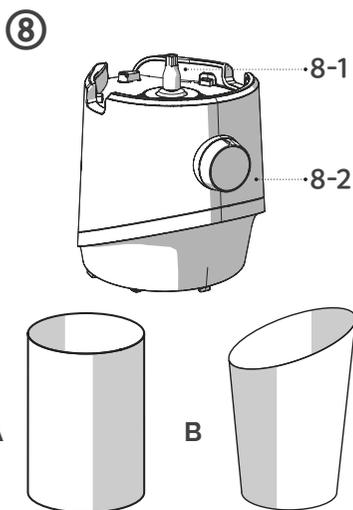
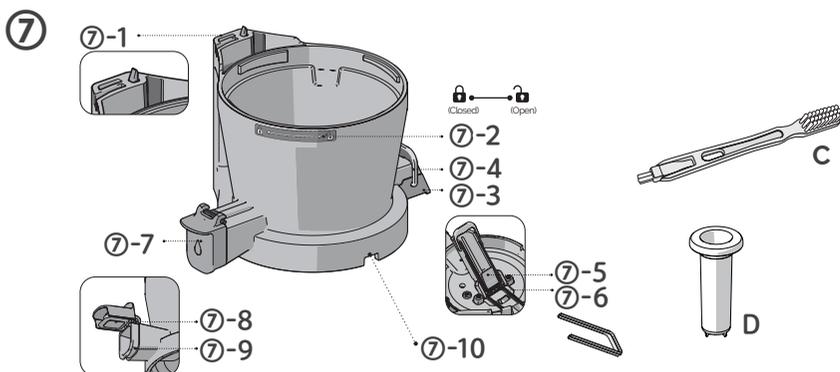
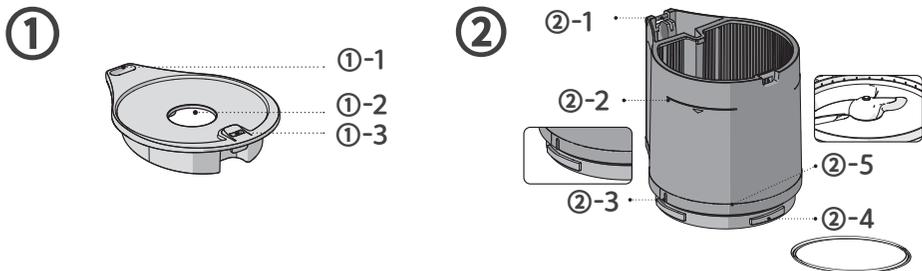


- 2 Fixez verticalement la trémie sur la cuve. Alignez le repère de montage [I] de la trémie sur le repère de montage [II] de la cuve et fermez les deux éléments ensemble. Tournez la trémie fixée dans le sens horaire jusqu'au repère de montage [III] figurant sur la cuve. Fixez la cuve à la base.

27 12. Avant de demander une réparation

01. Un « clic » audible se produit lorsque le produit commence à fonctionner.	Il s'agit du son produit par l'engagement du moteur et de la vis. Il ne s'agit pas d'un signe de dysfonctionnement.
02. Il ne fonctionne pas uniquement avec le bloc principal de l'appareil.	Vérifiez si l'ensemble de la cuve et le bloc principal de l'appareil sont correctement assemblés. Assurez-vous de couper l'alimentation lorsque vous monter ou démonter le produit.
03. Assemblez-le de façon à ce qu'il soit aligné au repère de sécurité.	Vérifiez que l'appareil a été assemblé selon le repère. Assurez-vous de couper l'alimentation lorsque vous monter ou démonter le produit.
04. L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifiez que le cordon d'alimentation est correctement branché. L'appareil peut ne pas fonctionner après une période de temps important (30 minutes ou plus). Il fonctionnera normalement une fois que la température du bloc principal de l'appareil (moteur) aura descendu. Vérifiez que la trémie est correctement assemblée. Si la trémie n'est pas assemblée correctement, l'appareil ne fonctionnera pas. Il ne fonctionnera que lorsque le symbole de verrouillage de la cuve et que le repère d'assemblage de la trémie sont face à face. Vérifiez si l'appareil a été assemblé conformément aux instructions du guide d'assemblage. Référez-vous à la page du guide d'assemblage (p. 30).
05. L'appareil s'arrête au cours d'une utilisation normale.	Un trop grand nombre d'ingrédients ou des ingrédients particulièrement épais ont-ils été insérés ? Référez-vous à la page 33 de ce mode d'emploi afin d'activer la rotation inverse. Par sécurité, un minuteur, qui s'arrête automatiquement au bout de 5 minutes, se met en route. Appuyez à nouveau sur l'interrupteur d'alimentation afin de commencer à utiliser le produit.
06. L'appareil présente des fissures causées par une Multi-vis ou au-dessus de la Multi-vis.	Lors du moulage, des repères incurvés sont réalisés sur les côtés et sur le dessus de la Multi-vis en plus des marques droites. Ces marques sont normales et n'affectent en aucun cas l'utilisation de l'appareil.
07. Le jus coule par le robinet de sortie immédiatement après l'insertion des ingrédients.	Selon les ingrédients utilisés, une petite quantité de jus peut couler par le robinet de sortie. Il ne s'agit pas d'un défaut de l'appareil mais plutôt d'un phénomène dû aux caractéristiques des ingrédients. L'écoulement s'arrêtera lorsque le produit commencera à fonctionner. Si l'écoulement se poursuit, contactez le Centre de service client.
08. Le jus s'écoule vers l'arrière de la trémie.	Avez-vous utilisé l'appareil avec le couvercle fermé ? Lorsque le bouchon de sortie du jus est fermé, il est possible que le jus s'écoule vers l'arrière de la trémie. Si le jus ne coule pas même une fois le bouchon de sortie du jus ouvert, ouvrez le couvercle de la trémie et videz-en le contenu.
09. Le jus s'écoule entre la trémie et la cuve ou entre la cuve et le bloc principal de l'appareil.	Le joint de la trémie ou de la chambre sont-ils assemblés correctement ? Le jus peut fuir si le joint de la trémie ou de la cuve ont été assemblés à l'envers ou de façon incomplète. Vérifiez que le joint est correctement installé.
10. La trémie ne s'ouvre pas.	Une quantité excessive de pulpe pourrait être coincée à l'intérieur. Faites fonctionner l'appareil afin de vider la pulpe ou répéter le processus d'activation de la rotation inverse pendant environ 10 secondes puis 2 ou 3 fois. La trémie s'ouvrira alors sans aucun problème. Une substance étrangère ou un objet dur (tels que des pépins, comme ceux du kaki) ont-ils été introduits dans l'appareil ? Si une substance étrangère ou qu'un objet dur a été introduit, des pièces pourraient être endommagées plus sérieusement si vous effectuez une rotation inverse. Contactez plutôt le Centre de service client et effectuez une demande de service après-vente.
11. Le récepteur vibre (pendant l'extraction).	De légères vibrations peuvent se produire en raison de la force cinétique du moteur à l'intérieur du bloc principal. Un mouvement léger mais notable se produit en fonction des caractéristiques des ingrédients (et notamment de leur dureté). Ce phénomène courant se produit avec la rotation de la vis, et n'est pas à considérer comme un signe de dysfonctionnement. Les vibrations peuvent sembler plus importantes lors de l'extraction de jus d'ingrédients plus durs que tendres (tels que des carottes, pommes de terre, radis blancs, betteraves, etc.)
12. Le couvercle de vidange est fermé mais la pulpe s'écoule.	Même si le levier est fermé, la pulpe s'écoulera naturellement. Selon les ingrédients utilisés, vous pourrez constater une différence de la quantité et de la vitesse d'écoulement.
13. Un bruit inhabituel se fait entendre en cours d'utilisation.	Il s'agit d'un bruit naturel produit lorsque les ingrédients sont broyés. Si les ingrédients sont durs ou résistants, comme les pommes, les carottes, le chou, le céleri, la betterave, etc. l'extraction peut être plus bruyante que lorsque vous broyez des ingrédients plus mous.

29 13. Liste des pieces



- | | |
|--|--|
| <p>1. Couvercle de la trémie
 1-1 Crochet de charnière
 1-2 L'entrée supplémentaire
 1-3 Languette de dégagement
 2. Trémie
 2-1 Charnière de trémie
 2-2 Ligne de remplissage maximum
 2-3 Repère de serrage
 2-4 Joint de trémie
 2-5 Lame
 3. Multi-vis
 3-1 Axe multi-vis
 4. Brosse rotative
 4-1 Joint de la brosse rotative
 5. Filtre fin
 6. Filtre grossier
 6-1 Filtre à crème glace
 7. Récepteur
 7-1 Onglet récepteur</p> | <p>7-2 Marque de verrouillage du récepteur
 7-3 Sortie de la pulpe
 7-4 Boucle de fermeture
 7-5 Joint d'extraction
 7-6 Joint d'étanchéité
 7-7 Bouchon de sortie du jus
 7-8 Joint du bouchon de sortie du jus
 7-9 Sortie du jus
 7-10 Emplacement du récepteur
 8 Motor body
 8-1 Motor axle
 8-2 Power switch
 A. Récipient à jus
 B. Récipient à pulpe
 C. Brosse de nettoyage
 D. Pousoir</p> |
|--|--|

Product Specifications

Product	Juicer	Power Cord Length	4,6 ft
Model	878	Motor	Single-Phase Induction
Rated Voltage	120 V	Weight	13,7 lb
Rated Frequency	60 Hz	Dimensions	W9,6" x L9,9" x H18,8"
Rated Power Consumption	200 W	Operating cycle	30 minutes
RPM	50 rpm		

Sana

www.sanausa.com
help@sanausa.com
register@sanausa.com