

Sana 727 Supreme

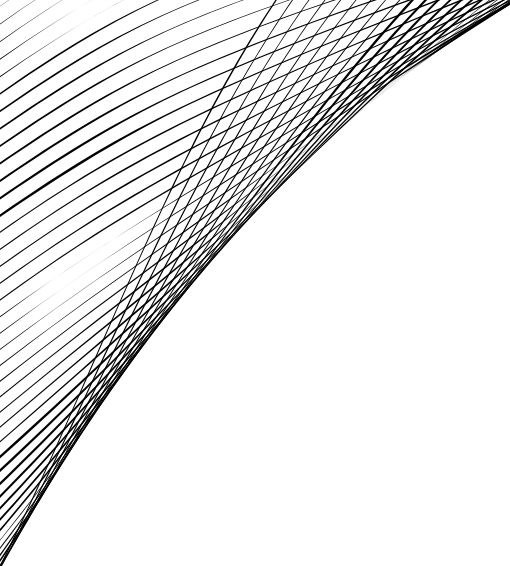
Manuel d'instructions



www.omjuicers.ch

Sana
SUPREME



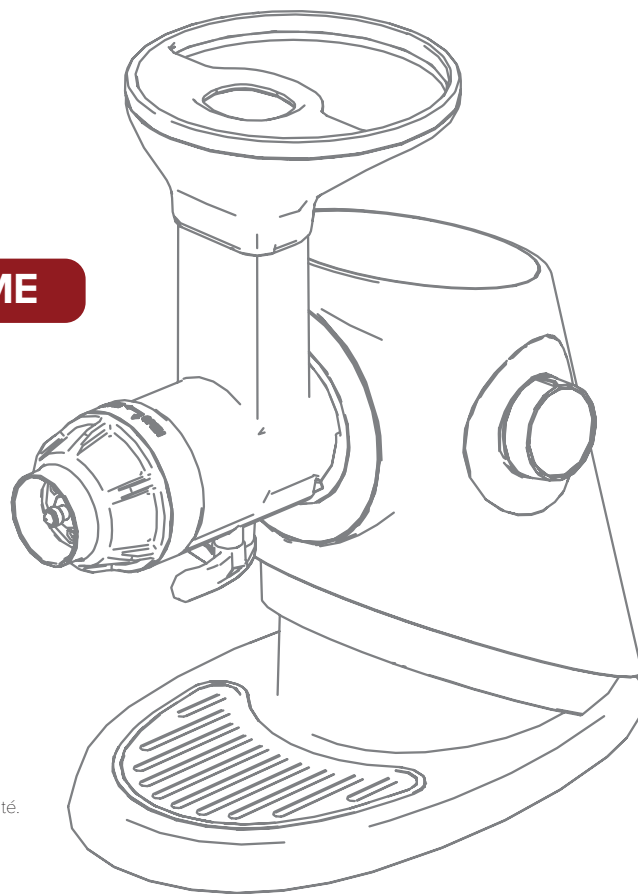


Sana
SUPREME

MANUEL D'INSTRUCTIONS SANA SUPREME

- 04** *Consignes de sécurité*
- 06** *Préparation des ingrédients et dépannage*
- 08** *Pièces et assemblage*
- 12** *Utilisation du Sana Suprême*
- 16** *Nettoyage du Sana Suprême*
- 20** *Réglages recommandés pour la centrifugeuse*
- 21** *Spécifications*

- Cette centrifugeuse est exclusivement destinée à un usage domestique.
- Veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions avant de l'utiliser.
- Après l'avoir lu, conservez-le dans un endroit facile d'accès.
- Les spécifications du produit peuvent être modifiées sans préavis à des fins d'amélioration de la qualité.
- Conservez votre facture et votre garantie, et contactez votre revendeur pour tout besoin de service après-vente.





IMPORTANTES MESURES DE SECURITE

1. LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, LES PRÉCAUTIONS BASIQUES DE SÉCURITÉ DOIVENT TOUJOURS ÊTRE RESPECTÉES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. POUR VOUS PROTÉGER CONTRE LES RISQUES D'ÉLECTROCUTION, NE PAS METTRE 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 DES PERSONNES À CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES DIMINUÉES, OU MANQUANT D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES. UNE SURVEILLANCE ÉTROITE EST NÉCESSAIRE LORSQUE DES ENFANTS SE TROUVENT À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL UTILISÉ. LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS POUR ÊTRE CERTAIN QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.
4. ÉTEIGNEZ L'APPAREIL, PUIS DÉBRANCHEZ-LE DE LA PRISE QUAND IL N'EST PAS UTILISÉ, AVANT L'ASSEMBLAGE OU LE DÉMONTAGE DES PIÈCES ET AVANT LE NETTOYAGE. POUR DÉBRANCHER, SAISIR LA FICHE ET RETIRER DE LA PRISE. NE JAMAIS TIRER LE CORDON D'ALIMENTATION.
5. ÉVITEZ TOUT CONTACT AVEC LES PIÈCES MOBILES.
6. N'UTILISEZ AUCUN APPAREIL AVEC UN CORDON OU UNE FICHE ENDOMMAGÉS, OU APRÈS UN MAUVAIS FONCTIONNEMENT, UNE CHUTE OU UN QUELCONQUE ENDOMMAGEMENT DE L'APPAREIL. RETOURNEZ L'APPAREIL AU CENTRE DE DÉPANNAGE AGRÉÉ LE PLUS PROCHE POUR EXAMEN, RÉPARATION OU RÉGLAGE ÉLECTRIQUE OU MÉCANIQUE.
7. L'UTILISATION D'ACCESSOIRES NON RECOMMANDÉS OU NON VENDUS PAR LE FABRICANT PEUT CAUSER UN INCENDIE, DES CHOCs ÉLECTRIQUES OU DES BLESSURES.
8. NE LAISSEZ PAS LE CORDON PENDRE AU BORD D'UNE TABLE OU D'UN COMPTOIR.
9. ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE LA TRÉMIE EST BIEN FIXÉE ET EN PLACE AVANT QUE LE MOTEUR SOIT ALLUMÉ. NE PAS DÉTACHER LA TRÉMIE PENDANT QUE LA CENTRIFUGEUSE EST EN MARCHÉ.
10. ASSUREZ-VOUS DE METTRE L'INTERRUPTEUR EN POSITION D'ARRÊT APRÈS CHAQUE UTILISATION DE VOTRE CENTRIFUGEUSE. ASSUREZ-VOUS QUE LE MOTEUR EST COMPLÈTEMENT ARRÊTÉ AVANT LE DÉMONTAGE.
11. NE METTEZ PAS VOS DOIGTS OU D'AUTRES OBJETS DANS LA CENTRIFUGEUSE PENDANT SON FONCTIONNEMENT SI DES ALIMENTS SE RETROUVENT COINCÉS AU NIVEAU DE L'OUVERTURE, UTILISEZ UN POUSSOIR OU UN AUTRE MORCEAU DE FRUIT OU DE LÉGUME POUR APPUYER DESSUS. SI CETTE MÉTHODE NE FONCTIONNE PAS, ÉTEINDRE LE MOTEUR ET DÉMONTER LA CENTRIFUGEUSE POUR ENLEVER LA NOURRITURE RESTANTE.
12. NE PAS UTILISER EN EXTÉRIEUR.
13. NE PAS PLACER SUR OU À PROXIMITÉ D'UN BRÛLEUR À GAZ CHAUD OU ÉLECTRIQUE OU DANS UN FOUR CHAUFFÉ.
14. NE PAS UTILISER L'APPAREIL POUR UN USAGE AUTRE QUE CELUI PRÉVU.
15. NE PAS UTILISER L'APPAREIL SI LE TAMIS ROTATIF EST ENDOMMAGÉ.
16. NE PAS ESSAYER DE DÉFAIRE LE MÉCANISME DE VERROUILLAGE DU COUVERCLE.
17. NE JAMAIS ALIMENTER LE MÉLANGE À LA MAIN. TOUJOURS UTILISER UN POUSSOIR ALIMENTAIRE.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Précautions de sécurité

Ingrédients nécessitant une attention particulière et modalités de préparation

Lors de la préparation de grandes quantités de jus, répétez le processus consistant à extraire environ un kilo d'un ingrédient, à désassembler l'appareil, puis à le laver. Pour les ingrédients ayant perdu leur fraîcheur après avoir été réfrigérés pendant une longue période, faites-les tremper dans de l'eau fraîche pendant dix minutes avant de les utiliser. Lorsque vous traitez des ingrédients séchés (p. ex., des herbes séchées), assurez-vous qu'ils sont complètement secs, au point que vous puissiez facilement les écraser avec vos doigts.

Poire, kiwi, melon coréen, pomme, raisins, etc.	Vous pouvez extraire le jus des poires, kiwis et melons coréens, y compris avec leurs pépins et leur peau. Notez cependant que les pépins de pomme sont toxiques et que la peau du melon coréen a un goût amer, il est donc préférable de les retirer avant d'extraire leur jus.
Melon d'eau, grenade, orange, pamplemousse, melon, etc.	Ôtez la peau de ces fruits et légumes, puis découpez la chair en morceaux suffisamment petits pour passer dans la goulotte d'alimentation. Pour les grenades, retirez leur peau extérieure et utilisez uniquement leurs graines et pépins.
Mangue, kaki, pêche, prune, cerise, abricot japonais, etc.	Veillez à retirer toutes les graines dures et non mâchables, ou les noyaux avant de centrifuger ces fruits. Le cas échéant, l'appareil peut cesser de fonctionner, ou ses pièces être endommagées.
Persil d'eau, ashitaba, etc.	Coupez les légumes à fibres longues et dures en trois ou quatre morceaux. Leur traitement sera plus facile si vous prenez une poignée de ces morceaux et que vous les insérez dans l'appareil.
Gingembre, carotte, pissenlit, pomme de terre, deodeok, kudzu, etc	Veillez à nettoyer les légumes-racines sous l'eau courante pour éliminer toutes les saletés et autres substances étrangères avant de les utiliser. Émincez les ingrédients fibreux tels que le gingembre et le kudzu, et insérez-les lentement, en petites quantités.

Ne centrifugez pas, ne transformez pas les ingrédients suivants, car ils pourraient endommager le tamis et la trémie.

- Les ingrédients secs tels que les graines de sésame, grains de café et haricots secs.
- Les produits ne contenant pas suffisamment de fibres, notamment les fruits du tilleul, les figues de Barbarie et l'aloé vera.
- Les fruits en conserve ou trempés.
- Les épices comme le poivre noir ou la cannelle.
- Les céréales séchées, y compris le riz, l'orge et le blé.
- Les ingrédients congelés, y compris les fruits ou la viande surgelés.
- Ceux-ci doivent être légèrement décongelés avant d'être transformés.
- Les fruits à noyau comme les cerises, pêches, prunes et mangues. Leur noyau doit être retiré avant la transformation en jus.

Consommez le jus immédiatement pour un meilleur goût et un meilleur équilibre nutritionnel.

Le cas échéant, conservez-le au réfrigérateur jusqu'à 72 heures.

Lorsque vous utilisez l'écran d'homogénéisation, insérez lentement les ingrédients et laissez le jus se transformer avant d'ajouter de nouvelles quantités d'ingrédients.

Ne mixez pas la pulpe une seconde fois.

Décongelez légèrement tous les ingrédients surgelés et découpez-les en petits morceaux avant de les utiliser.

Ne faites pas fonctionner la centrifugeuse à vide, sans ingrédients.

Ne laissez pas la centrifugeuse fonctionner avant d'y insérer des ingrédients.



Dépannage

N'insérez rien dans le tube d'alimentation à côté du poussoir, y compris des ustensiles de cuisine ou des outils. Ces objets pourraient être happés par la vis sans fin et l'endommager, ainsi que la centrifugeuse, ce qui pourrait annuler votre garantie et causer des blessures.

Ne suralimentez pas la centrifugeuse. Laissez-la traiter l'ingrédient avant d'en rajouter. Une suralimentation peut entraîner une augmentation de la quantité de jus et le blocage de la trémie.

Ne pas laisser d'eau ou de jus s'infiltrer dans le cadran de commande, car cela pourrait causer des dommages ou des chocs électriques.

Ne faites pas fonctionner la centrifugeuse avec le capuchon du jus fermé, car le jus peut remonter dans le panier du moteur et provoquer des dommages ou des chocs électriques.

Veillez à bien sécher la centrifugeuse après utilisation. Les pièces en acier inoxydable peuvent se corroder ou être exposées au sel ou autres minéraux.

Veillez vérifier les étapes de dépannage suivantes avant de demander une réparation. Si vous avez besoin d'un service après-vente, veuillez contacter le détaillant chez qui vous avez acheté l'appareil, en prenant soin de mentionner la garantie souscrite.

La centrifugeuse émet un son grave ou aigu.

- Il est normal que la centrifugeuse émette un son bruyant lorsqu'elle traite des ingrédients solides comme les carottes, les betteraves ou les légumes verts en général.
- Assurez-vous qu'elle soit posée sur une surface plane et horizontale lorsque vous l'utilisez.
- Veillez à ce qu'aucun corps étranger, comme des petits cailloux ou de la terre, ne pénètre dans le tube d'alimentation.

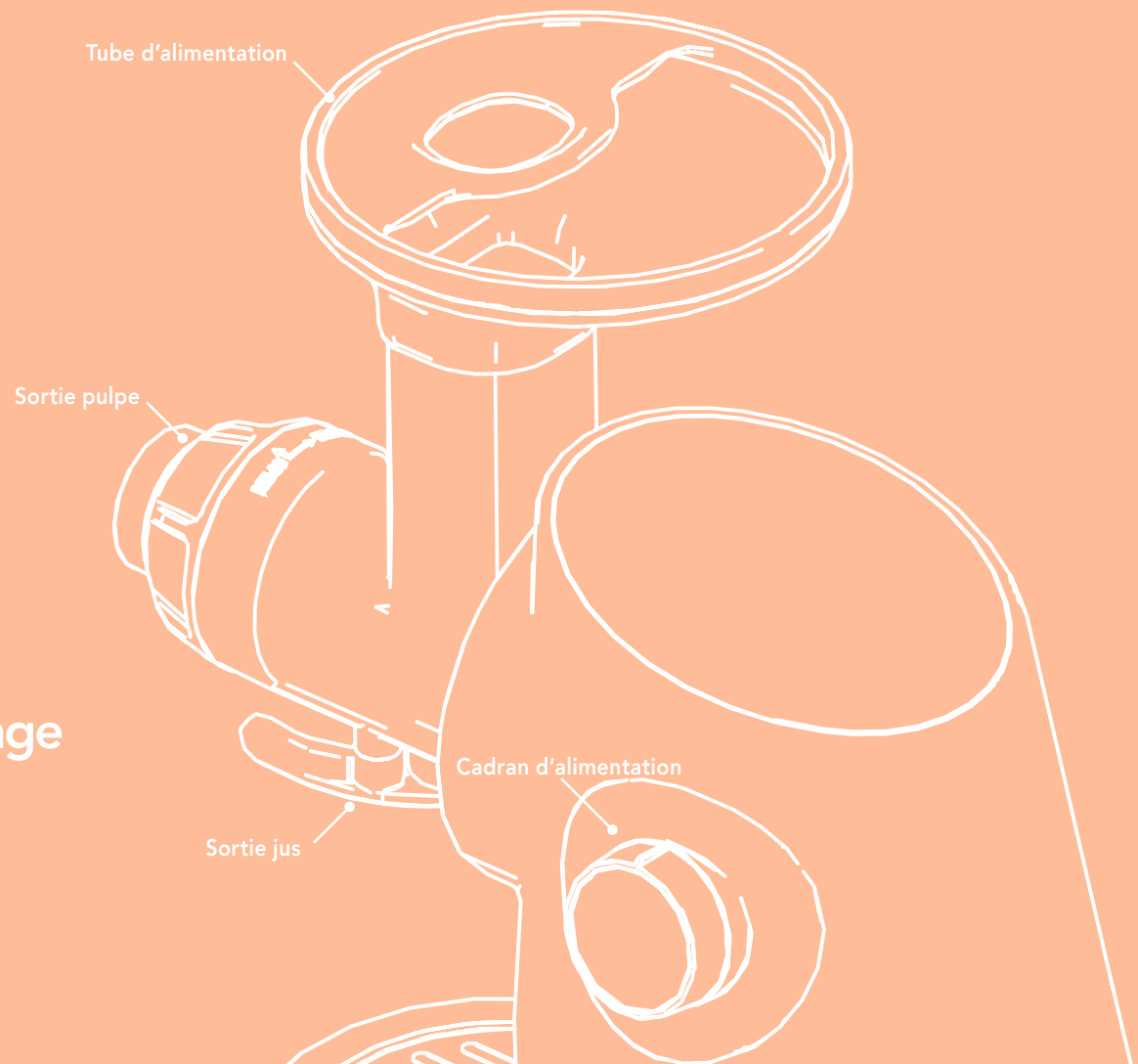
La centrifugeuse produit une faible quantité de jus.

- Assurez-vous que le tamis à jus est propre et non obstrué.
- Utilisez uniquement des produits frais et fermes.
- N'essayez pas d'extraire du jus à partir de produits congelés.
- Les fruits mous tels que les pêches et les pommes ramollies n'ont pas une teneur en eau suffisante pour produire beaucoup de jus et se transforment plutôt en purée.
- Utilisez ces sortes d'ingrédients comme compléments à d'autres jus.

Le tamis rotatif a cessé de fonctionner.

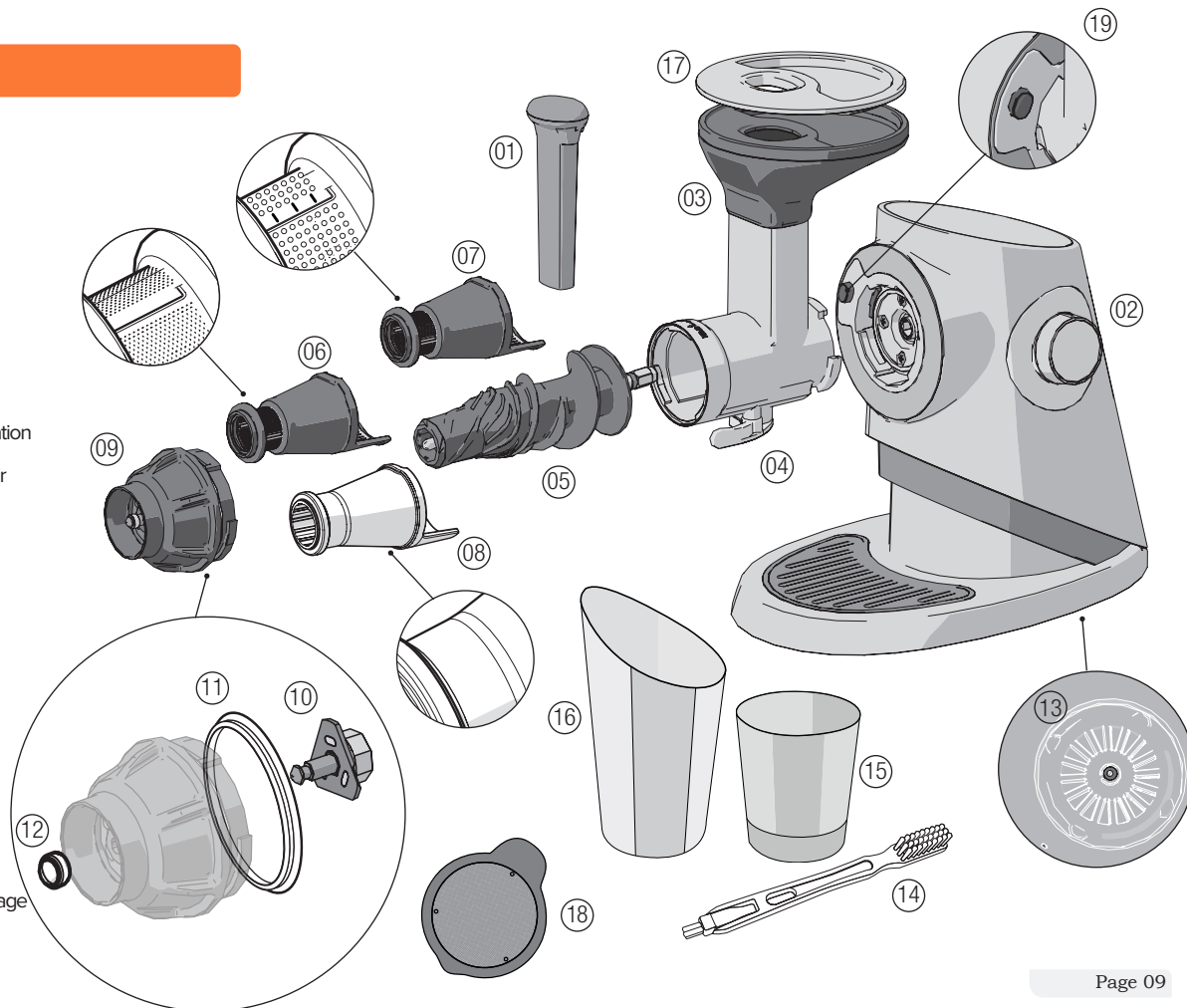
- Veillez à ne pas suralimenter la centrifugeuse.
- La fonction d'inversion automatique tentera d'éliminer les blocages éventuels.
- Coupez en plus petits morceaux les ingrédients fermes, comme les betteraves et les carottes, et introduisez-les lentement.
- Décongelez légèrement les produits surgelés avant de les traiter.

1 Pièces et montage



Nomenclature

- ① Poussoir
- ② Partie principale
- ③ Réservoir
- ④ Couvercle du jus
- ⑤ Tarière
- ⑥ Tamis fin
- ⑦ Tamis moyen
- ⑧ Tamis d'homogénéisation
- ⑨ Couvercle du réservoir
- ⑩ Lame à pulpe
- ⑪ Joint de réservoir
- ⑫ Butée
- ⑬ Butée de rechange
- ⑭ Brosse de nettoyage
- ⑮ Verre à jus
- ⑯ Réceptacle à pulpe
- ⑰ Couvercle de la trémie
- ⑱ Filtre à jus en verre
- ⑲ Bouton de déverrouillage



Montage pour extraction de jus

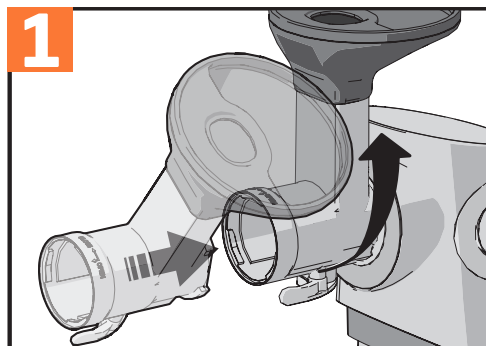
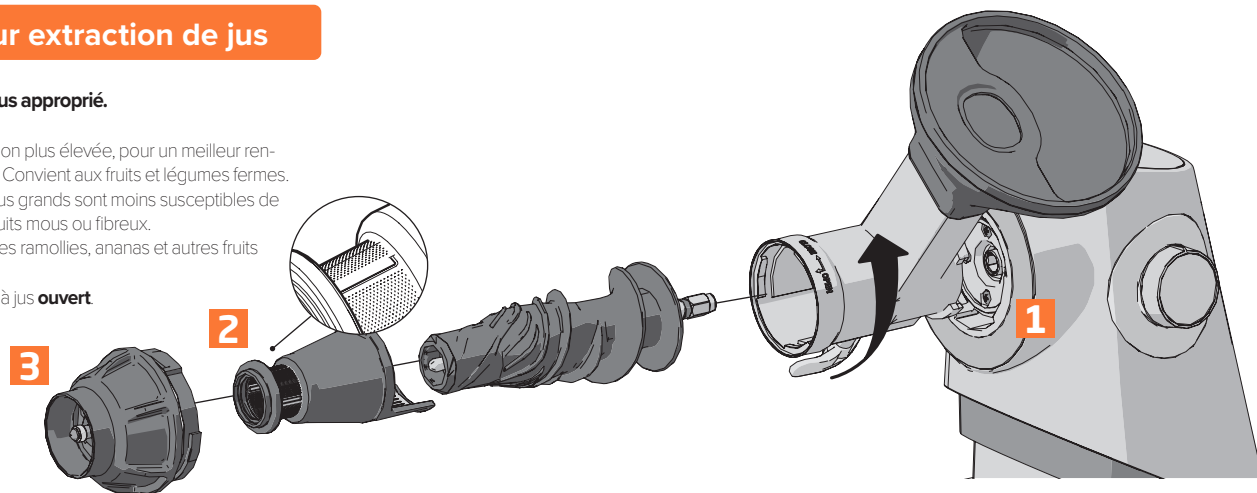
Sélectionnez le tamis à jus approprié.

Tamis fin: Crée une pression plus élevée, pour un meilleur rendement et moins de pulpe. Convient aux fruits et légumes fermes.

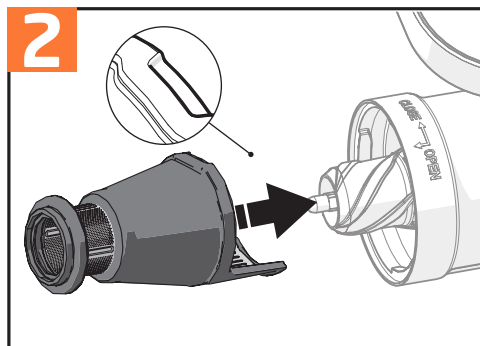
Tamis moyen: Les trous plus grands sont moins susceptibles de se boucher avec des produits mous ou fibreux.

Convient aux baies, pommes ramollies, ananas et autres fruits mous.

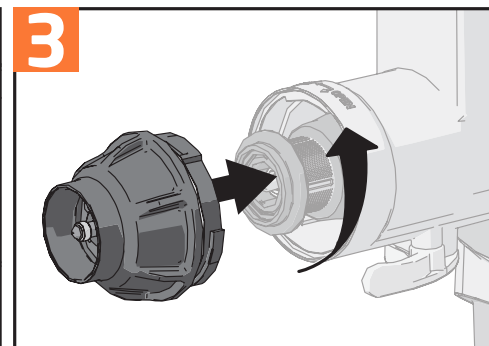
À utiliser avec le couvercle à jus **ouvert**



Insérez le tambour dans le corps principal et tournez le tambour dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit fermement engagé.



Insérez le conduit de la tarière dans le tambour installé, jusqu'à ce qu'il soit complètement engagé. Vous devrez peut-être tourner légèrement la tarière jusqu'à ce qu'elle soit complètement en place dans le tambour. Avec la rainure vers le haut, insérez le tamis d'extraction sur la tarière et dans le tambour jusqu'à ce qu'elle soit en place.

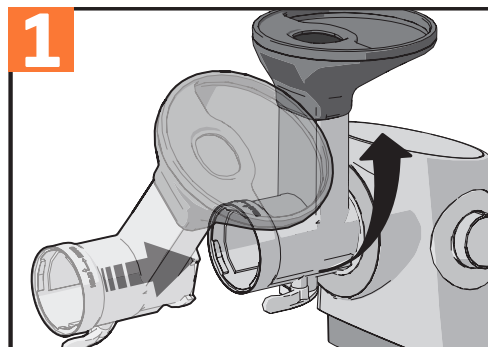
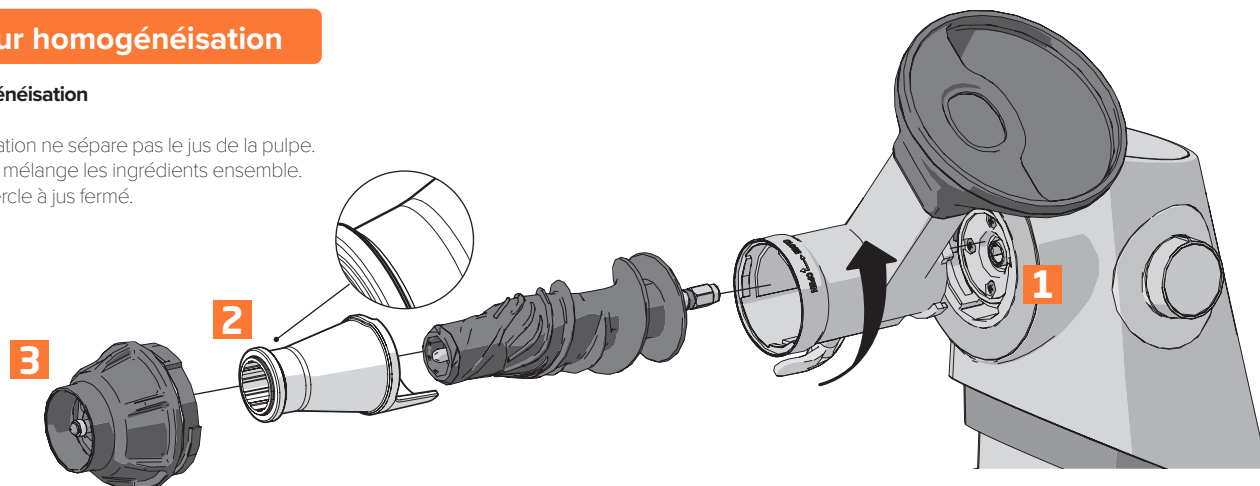


Verrouillez le tambour en position en tournant son couvercle dans le sens antihoraire (FERMÉ).

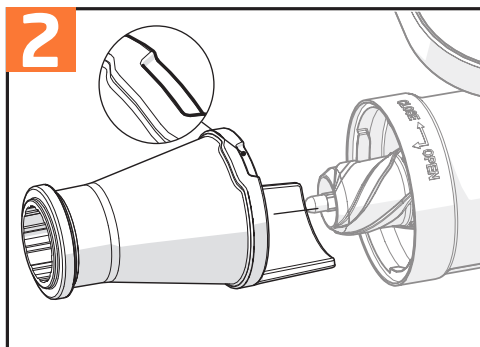
Montage pour homogénéisation

Montage pour homogénéisation

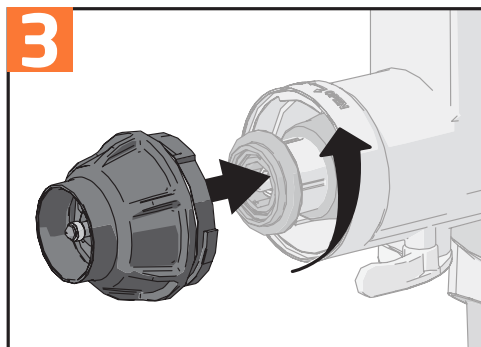
Le tamis d'homogénéisation ne sépare pas le jus de la pulpe. Au contraire, il écrase et mélange les ingrédients ensemble. Utilisez-le avec le couvercle à jus fermé.



1 Insérez le tambour dans le corps principal et tournez le tambour dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit fermement engagé.

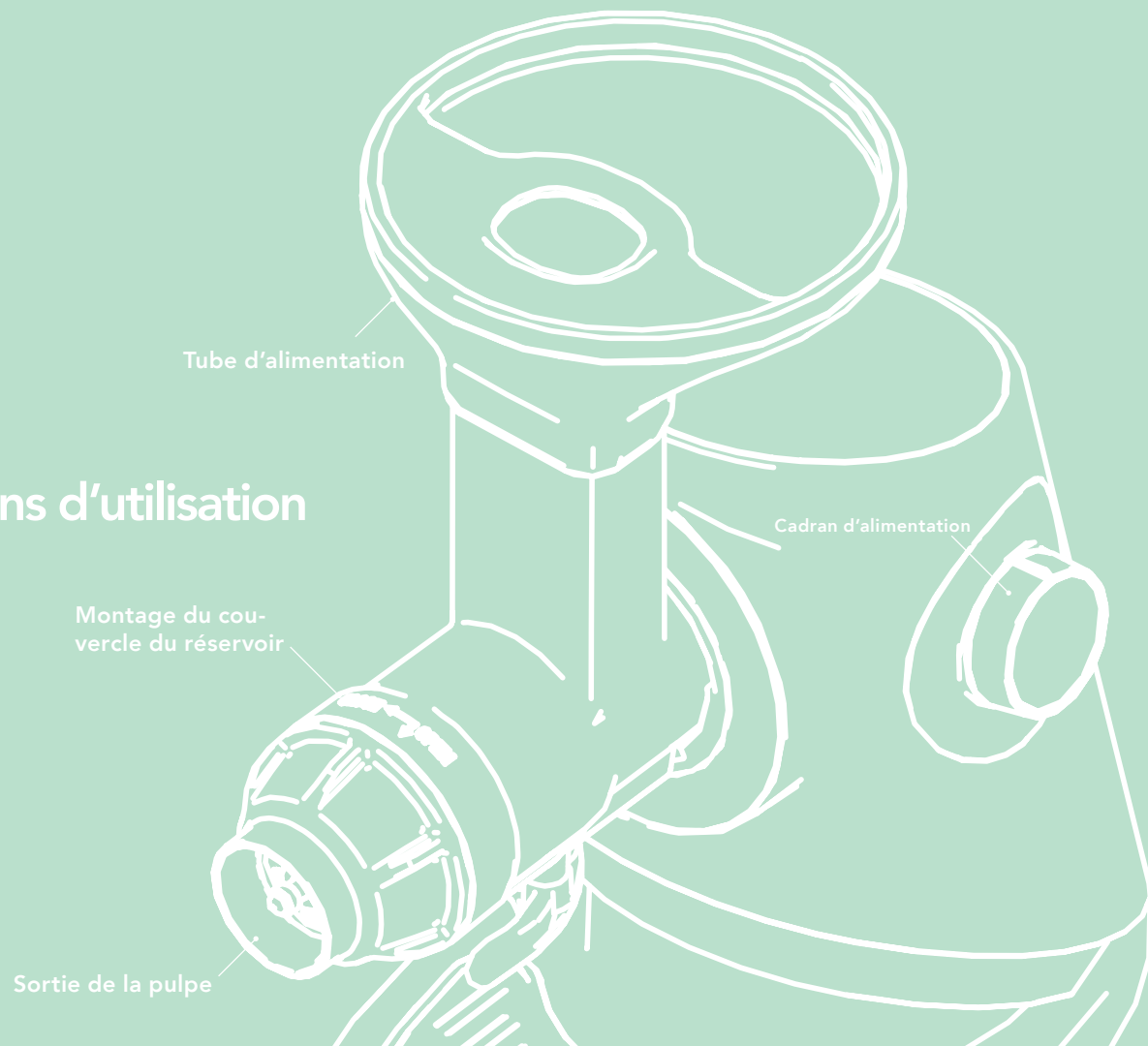


2 Insérez le conduit de la tarière dans le tambour installé, jusqu'à ce qu'il soit complètement engagé. Vous devrez peut-être tourner légèrement la tarière jusqu'à ce qu'elle soit complètement en place dans le tambour. Avec la rainure tournée vers le haut, insérez le tamis d'homogénéisation sur la tarière et dans le tambour jusqu'à ce qu'il soit en place.



3 Verrouillez le tambour en position en tournant son couvercle dans le sens antihoraire (FERMÉ).

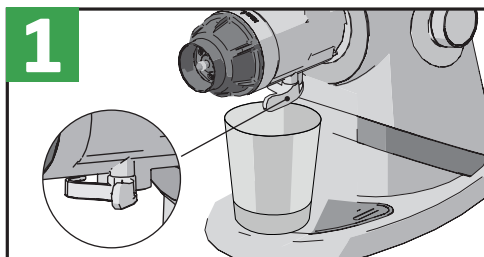
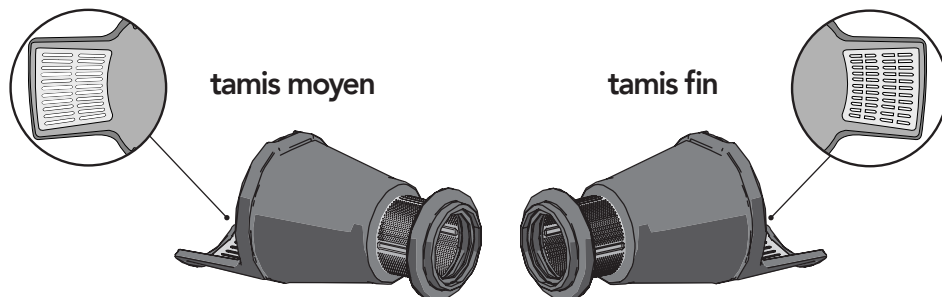
2 Instructions d'utilisation



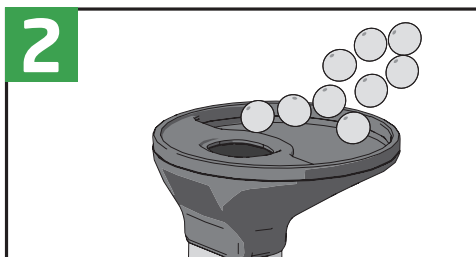
Centrifuger

Utilisez le tamis fin pour la plupart des produits. Pour les produits mous comme les baies, ananas, pêches ou pommes plus tendres, utilisez le tamis moyen.

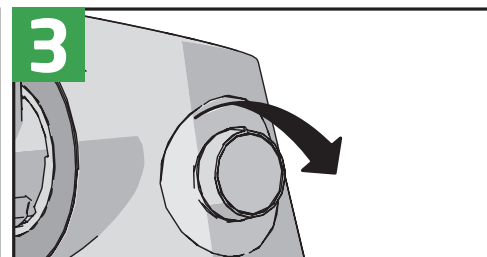
Astuce : Si vous préférez un jus pratiquement sans pulpe, placez la passoire sur le verre à jus avant d'extraire le jus, ou versez-le à travers la passoire après l'avoir extrait.



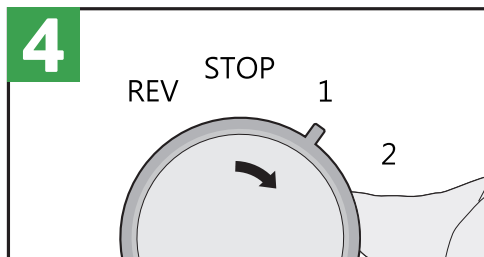
Placez le verre à jus sous la sortie du jus. Ouvrez entièrement le couvercle à jus. Placez le verre à pulpe sous le couvercle du réservoir.



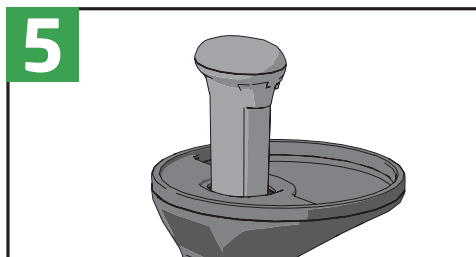
Insérez une petite quantité de produit dans le tube.



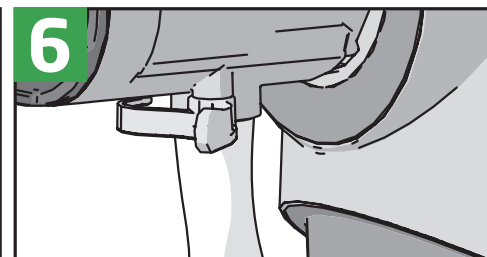
Mettez l'appareil sous tension.



Choisissez la vitesse en fonction du tableau de la page 36.



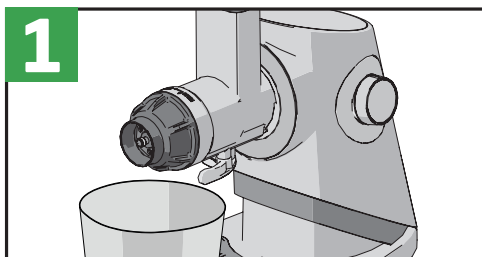
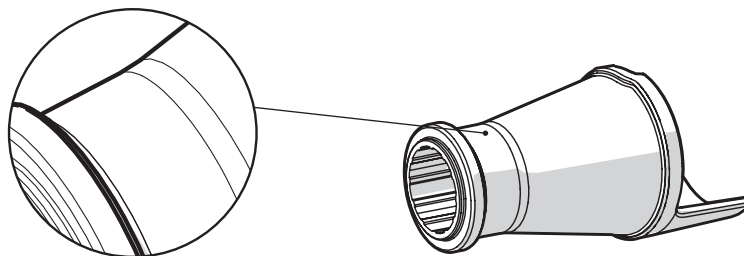
Les plus petits morceaux vont alimenter automatiquement l'appareil. Utilisez le poussoir pour les articles plus gros comme les carottes ou les pommes fermes.



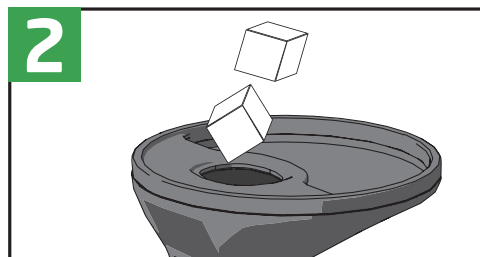
Assurez-vous que le couvercle à jus est complètement ouvert. S'il reste fermé, le jus risque de remonter dans le socle du moteur.

Homogénéisation

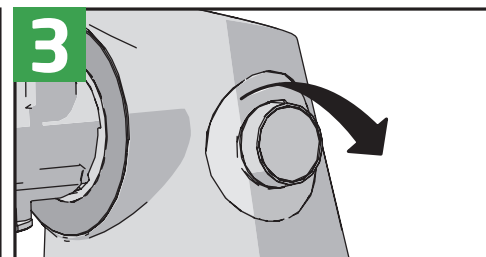
Utilisez le tamis d'homogénéisation (le tamis noir sans trous).



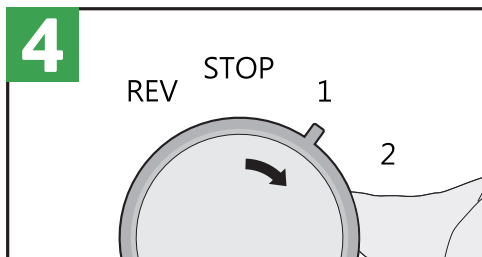
Placez un récipient sous le couvercle du réservoir et fermez le couvercle à jus.



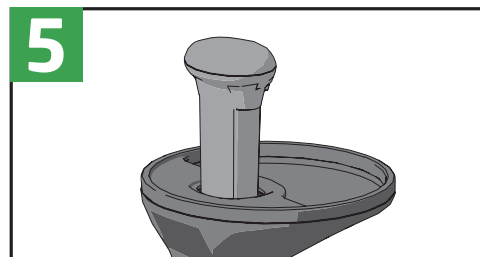
Insérez une petite quantité d'ingrédients à la fois.



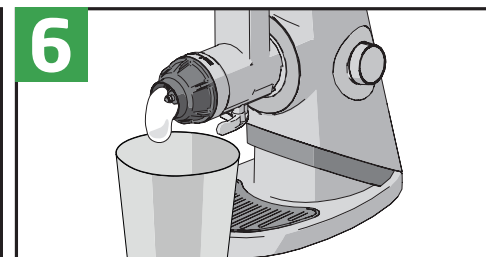
Allumez l'alimentation.



Réglez le sélecteur de puissance selon le tableau de la page 36.

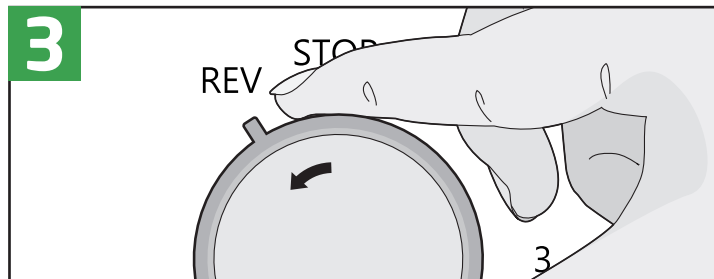
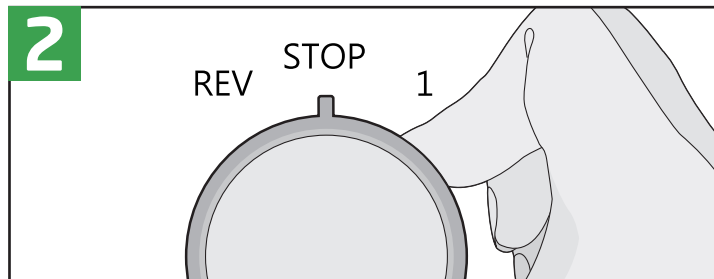
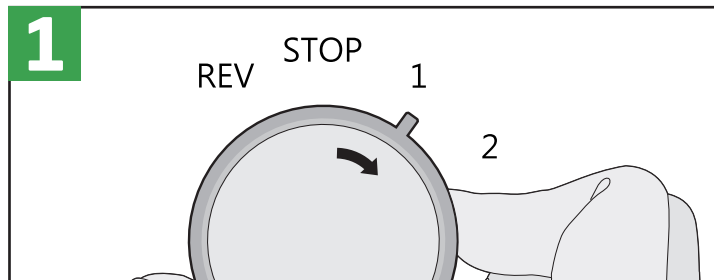


Utilisez le poussoir si nécessaire.



Les ingrédients homogénéisés sortent par la sortie pulpe.

À propos de la molette et de la fonction d'inversion automatique



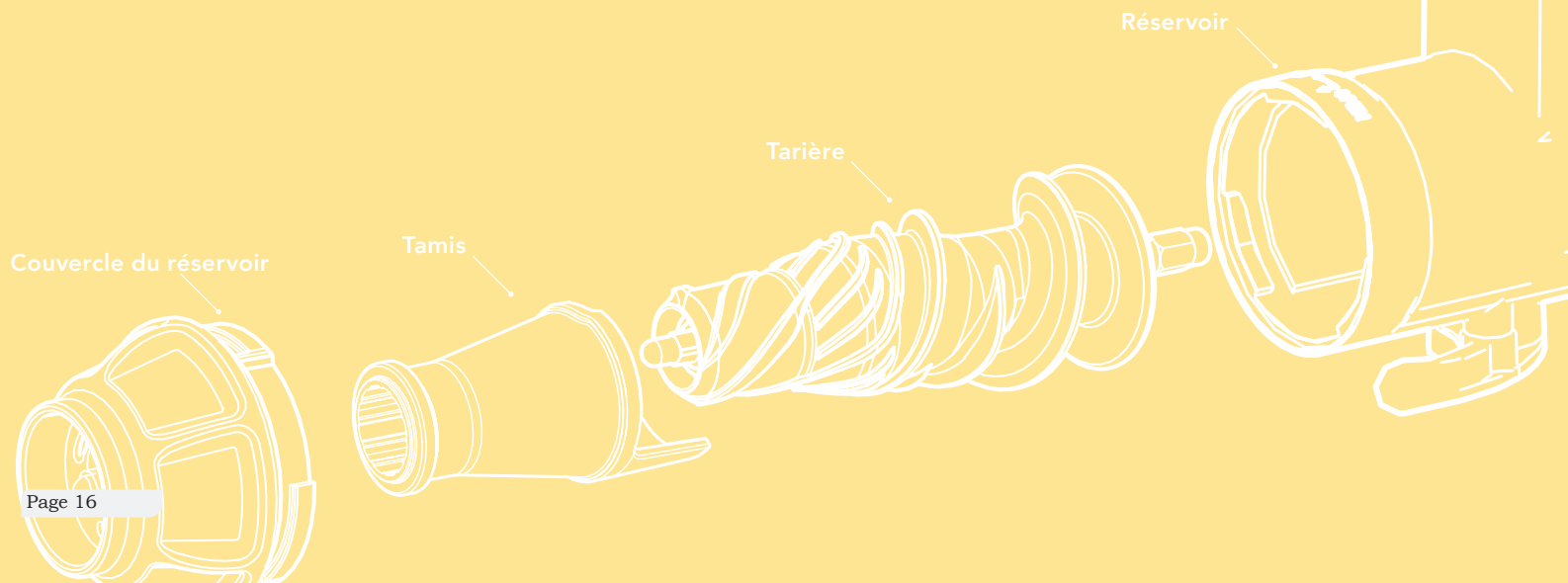
Fonctionnement du sélecteur de puissance

1. Tournez la molette dans le sens des aiguilles d'une montre sur le réglage recommandé pour démarrer la centrifugeuse.
2. Si vous tournez la molette sur STOP, le moteur s'arrêtera automatiquement pour des raisons de sécurité.
3. En maintenant la molette en position REV, le moteur tourne lentement à l'envers. Utilisez ce réglage pour dégager les ingrédients coincés ou suralimentés uniquement si le mécanisme d'inversion automatique ne s'enclenche pas.

À propos du système d'inversion automatique

1. Si la centrifugeuse est trop remplie et se bloque, le système d'inversion automatique arrête automatiquement le moteur, puis tourne en sens inverse quelques secondes pour éliminer le blocage. L'appareil recommence alors à mixer à la vitesse précédente.
2. Si le bourrage ne se résorbe pas, la centrifugeuse tentera à nouveau d'utiliser le système d'inversion automatique. Si le bourrage n'a pas été éliminé après quelques tentatives, la centrifugeuse s'arrêtera automatiquement.
3. Si la centrifugeuse s'éteint après avoir tenté d'éliminer le bourrage, maintenez la molette en position REV jusqu'à ce que le bourrage soit éliminé.
4. Si la centrifugeuse est toujours bloquée, mettez-la hors tension, débranchez-la et démontez-la.

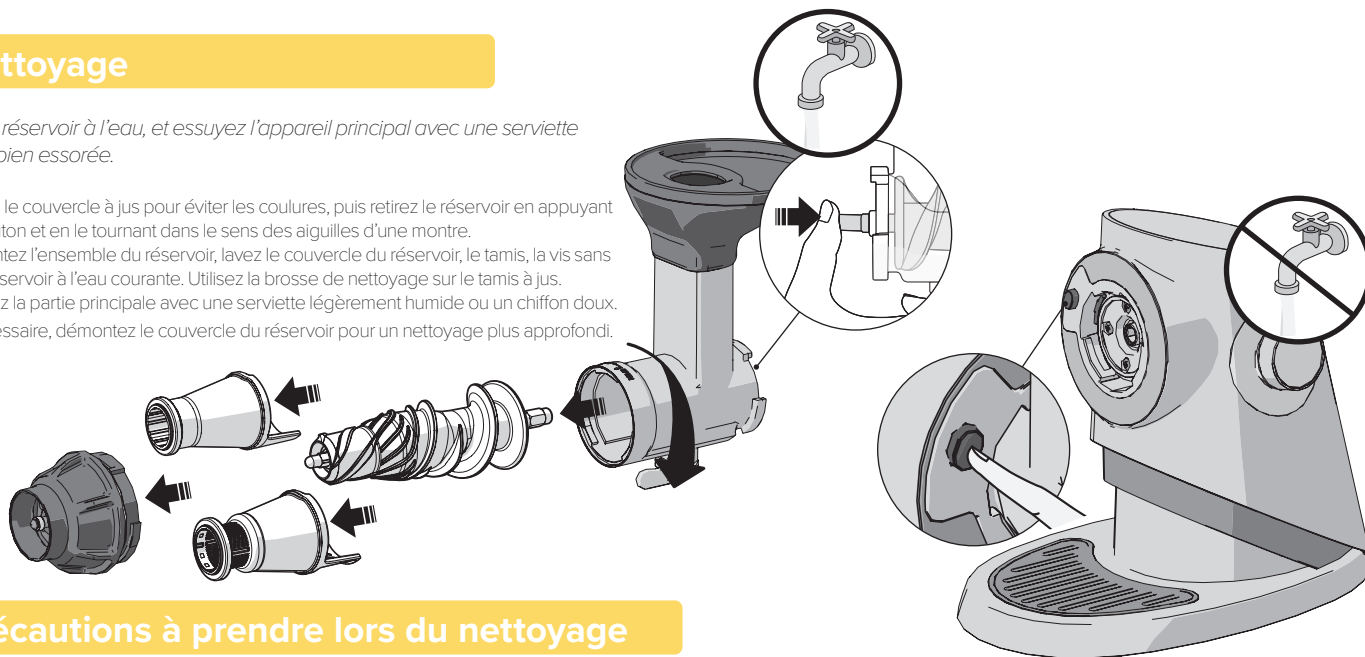
3 Nettoyage et astuces



Nettoyage

Lavez le réservoir à l'eau, et essuyez l'appareil principal avec une serviette humide bien essorée.

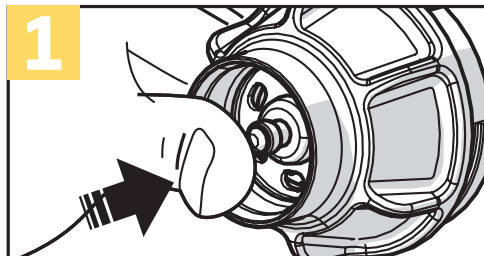
1. Fermez le couvercle à jus pour éviter les coulures, puis retirez le réservoir en appuyant sur le bouton et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Démontez l'ensemble du réservoir, lavez le couvercle du réservoir, le tamis, la vis sans fin et le réservoir à l'eau courante. Utilisez la brosse de nettoyage sur le tamis à jus.
3. Essuyez la partie principale avec une serviette légèrement humide ou un chiffon doux.
4. Si nécessaire, démontez le couvercle du réservoir pour un nettoyage plus approfondi.



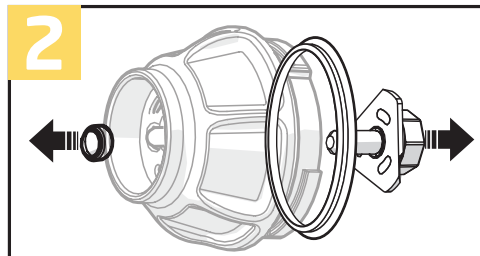
Précautions à prendre lors du nettoyage

1. Ne touchez pas le cordon d'alimentation de la centrifugeuse avec les mains mouillées, ce qui pourrait provoquer des dégâts sur l'appareil et une décharge électrique.
2. Attendez que le moteur s'arrête avant d'enlever le réservoir. Le retirer tandis que le moteur s'arrête progressivement peut occasionner des blessures, ainsi que des dégâts sur l'appareil.
3. Nettoyez la centrifugeuse immédiatement après utilisation. Si vous attendez, les résidus de jus s'assècheront et se coinceront, rendant le montage plus difficile. Cela peut entraîner l'obstruction du tamis. Pour éliminer l'accumulation de minéraux sur le tamis, faites-le tremper pendant une nuit dans une solution composée d'un volume de vinaigre et de trois volumes d'eau.
4. Essuyez la partie principale avec une serviette ou un chiffon doux légèrement humide. La centrifugeuse n'est pas étanche à 100 % et le fait de la nettoyer à l'eau peut provoquer un court-circuit ou un choc électrique.
5. Ne nettoyez pas la centrifugeuse à l'eau chaude et ne la soumettez pas à des températures élevées. Ne nettoyez pas la partie principale avec des nettoyants abrasifs, des éponges à récurer, des outils tranchants ou du liquide vaisselle. Si le nettoyage à la main des pièces de la centrifugeuse est la méthode la plus rapide, elle peut aussi être lavée au lave-vaisselle, sur le plateau supérieur uniquement.
6. Assurez-vous de sécher complètement la centrifugeuse et les pièces après utilisation. Le sel peut provoquer la corrosion des tamis en acier inoxydable. En cas de montage de l'appareil avec des pièces humides, il pourra être difficile de le démonter après le mixage.
7. Faites attention à ne pas vous blesser en retirant la lame du réservoir et en la nettoyant.

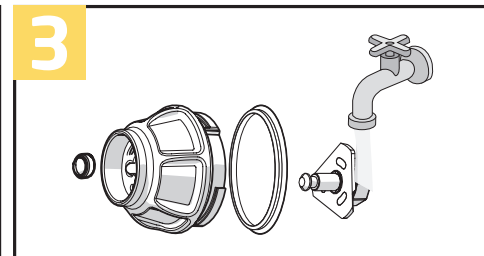
Démonter le couvercle du réservoir (si nécessaire)



Retirez le couvercle du réservoir, appuyez sur l'axe de la lame avec votre doigt.

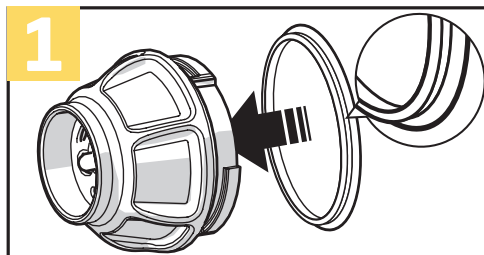


Retirez la butée, la lame et le joint du couvercle du réservoir. Veillez à ne pas perdre la butée.

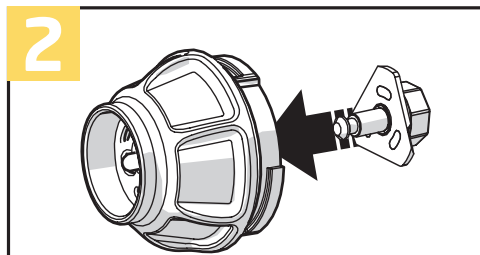


Nettoyez les pièces sous l'eau courante et séchez-les soigneusement avant de les remonter.

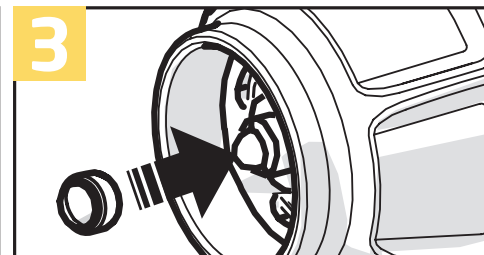
Assemblage du couvercle du réservoir



Assurez-vous que le côté le plus large du joint du couvercle du réservoir est tourné vers l'extérieur.



Insérez d'abord l'axe de la lame dans le couvercle du réservoir. Veillez à ne pas vous blesser les doigts sur la lame.



Placez la butée de la lame autour de l'axe qui dépasse du couvercle du réservoir. Si vous perdez la butée, utilisez la butée de rechange fixée au fond de la partie principale.

Réglages de vitesse recommandés pour les différents ingrédients

INGRÉDIENT	1	2	3	4
Baies	●			
Pommes / poires tendres	●			
Ananas		●		
Pêches		●		
Pommes fermes			●	
Amandes (ramollies pour le lait d'amande)			●	
Carottes			●	
Feuilles vertes ou céleri			●	
Sorbet			●	
Extraction d'huile			●	
Oranges				●
Tomates				●
Raisins				●

Spécifications du produit

Nom du produit	Sana Supreme Juicer
Nom du modèle	727
Tension nominale	120 V
Fréquence nominale	60Hz
Puissance nominale	150 W
Consommation	
Révolutions par minute	40/65/90/120 tours par minute
Longueur du cordon	1.4 m
Moteur	BLDC Motor
Poids du produit	11 lb
Dimensions extérieures	Largeur : 379 cm Longueur : 198 cm Hauteur : 390 cm

Sana

OIL EXTRACTOR®

Augmentez la polyvalence de votre centrifugeuse Sana Supreme avec l'extracteur d'huile Sana 702.

Grâce au puissant moteur du Sana Supreme, l'extracteur d'huile Sana vous permet de presser votre propre huile en toute simplicité.

Il suffit de fixer l'extracteur d'huile sur votre centrifugeuse Sana Suprême, d'allumer l'appareil, de verser vos graines ou vos noix hachées dans la trémie. Presque immédiatement, l'huile commencera à couler dans le pichet à huile en verre inclus.

Produisez autant d'huile fraîche, pressée à froid, que vous en avez besoin.

L'extracteur d'huile Sana est conçu pour extraire l'huile de nombreuses graines dont le lin, le sésame, le tournesol, la citrouille, le cumin noir, le colza, le chanvre, l'onagre et le pavot. Il a même une fonction « surprise » : en traitant le gruau d'avoine, on obtient des flocons d'avoine parfaits !

L'extracteur d'huile Sana est fabriqué en acier inoxydable, de qualité alimentaire, très résistant. Ce qui vous garantit non seulement sa durabilité et son hygiène, mais une facilité de nettoyage accrue. Il est constitué de quelques pièces solides qui peuvent être rincées à l'eau chaude.





Om Juicers

www.omjuicers.ch
hello@omjuicers.ch