



MASTICATING JUICER

OWNER'S MANUAL



WWW.VENTRAY.COM

Please keep this manual for future references. All pictures in this manual are for illustration purposes only. The actual product may differ.

Household use only.



Thank you for choosing Ventray's professional kitchen appliance!

Following the instructions in this owner's manual, you are about to enjoy freshly squeezed juice right from your kitchen.

Please read all safety information, warnings and operational guide before getting started. Always set your juicer on a level surface and clean your juicer before the first use and after each use.

CONTENTS

Important safeguards	4
Parts	6
How to assemble	7
Operating instructions	10
Preparing ingredients	13
Care and cleaning	18
Troubleshooting	19
Specifications	22

IMPORTANT

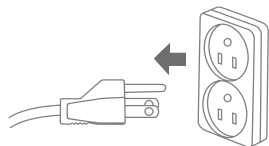


To avoid injury, read and understand the entire owner's manual before using this appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

The following precautions are provided to ensure the safety of the user. Please carefully read through the precautions and exercise care when using the appliance.

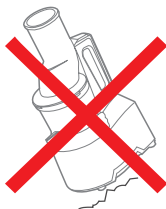
Unplug the power cord when not in use



Do not keep or operate the appliance near infants or toddlers;
*It may injure them.



Do not use the appliance on an uneven surface;
*It may cause a malfunction if the appliance tips over.



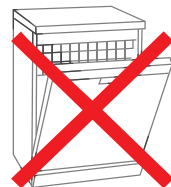
Do not repair, disassemble the base, or customize the appliance;
*The appliance may not operate properly causing fire, electric shock, or injury.



Do not put fingers or other objects in to the feeding tube while it is in operation;
*It may cause injury



Do not put the juicer parts in the dish washer or extremely hot;
*The parts may wear faster.



Do not use any hazardous chemicals to clean the appliance;
*It may change the color of the appliance or result in a fire.



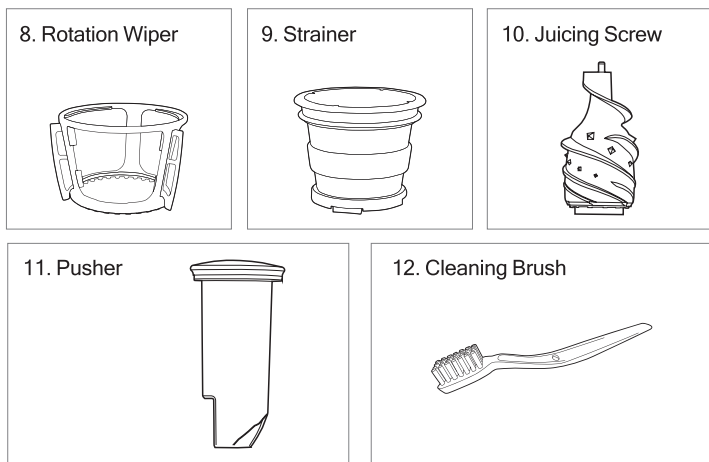
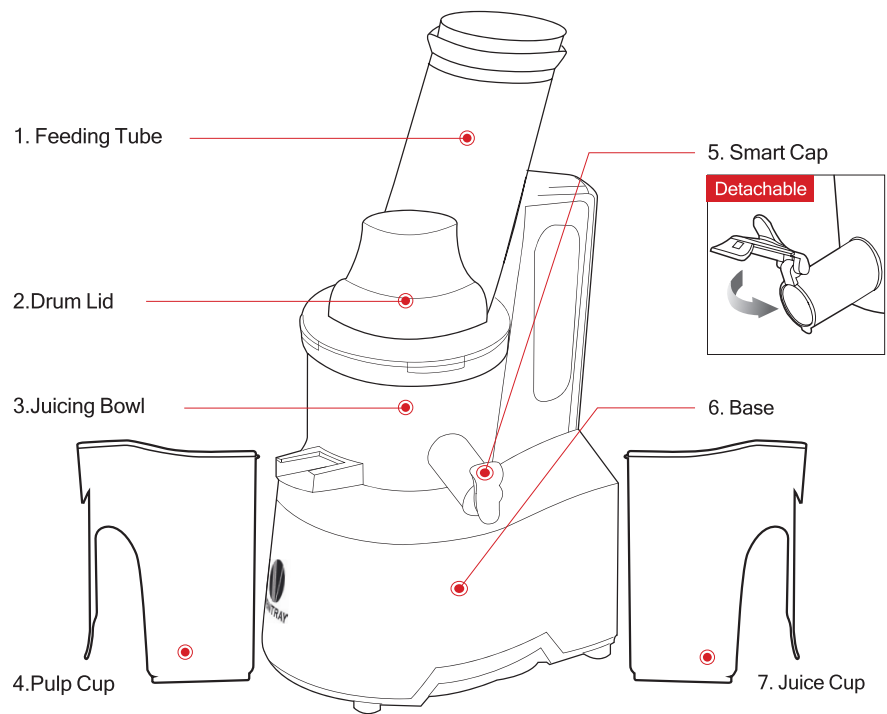
Do not spray water or flammable sprays near the appliance
*It may cause an explosion or electrical shock.



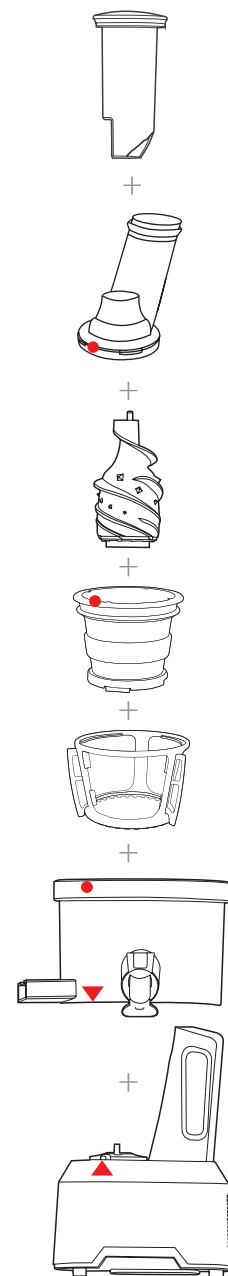
To avoid the risk of injury or death, the following basic safety precautions should always be followed when using your Ventray product.

- Read all instructions. Save these instructions for future references.
- To avoid risk of electrical shock, do not put motor or base of unit in water or other liquid.
- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is required when any appliance is used by or near children or incapacitated persons.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact Ventray at support@ventray.com at once for examination, repair, or replacement.
- The use of attachments not recommended or sold by Ventray may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Always make sure juicer cover is clamped securely in place before motor is turned on. Do not unfasten clamps while juicer is in operation.
- Be sure to turn switch to OFF position after each use of your juicer. Switch off the appliance and disconnect from supply before disassembly, changing accessories or approaching any moving parts.
- Do not put your fingers or other objects into the juicer opening 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.
- Do not use the appliance if the rotating sieve is damaged.
- When a separable pulp container is provided, Do not operate without the pulp container in place.
- Please do not alter the appliance in anyway.
- Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in the manual.
- The appliance should be used for limited duration each time to prevent over-heat.
- This appliance is intended to only be used in household and similar applications such as:- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;- farm houses;- by clients in hotels, motels and other residential type environments;- bed and breakfast type environments. It may void the manufacturer warranty if the product is abused or commercially used.)
- If this appliance is given as a gift, please include the manual with the product.

PARTS



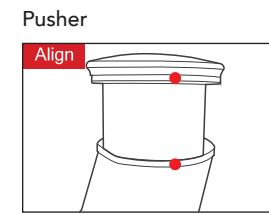
HOW TO ASSEMBLE



- ! Wash all parts except the base before first use.
- ! Ensure that the compression silicone and silicone ring are assembled properly.

STEP 1: TOP-SET ASSEMBLY

Detailed instructions on next page.
Align the white dots ● on each part and assemble in the order shown. Once assembled, turn the drum lid clockwise to close.



Align the dots ●

STEP 2: TOP-SET TO BASE ASSEMBLY

Detailed instructions on page 8.
Place the bowl on the base so that its grey arrow lines up with the black arrow on the base.

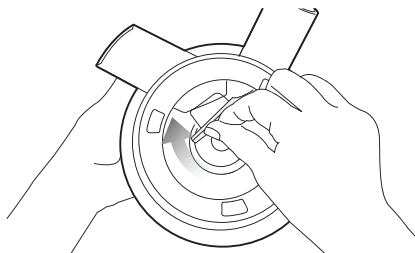
* The products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.

HOW TO ASSEMBLE

STEP 1: TOP-SET ASSEMBLY

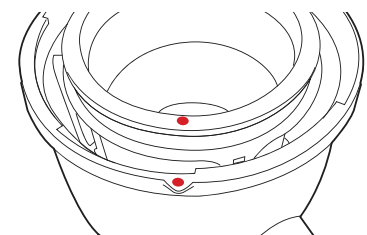
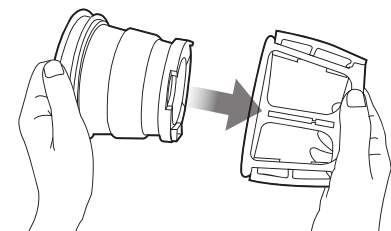
- ! Wash all parts except the base before first use.
- ! Ensure that the compression silicone and silicone ring are assembled properly.

1 Firmly insert the compression silicone into the slot below the pulp spout.

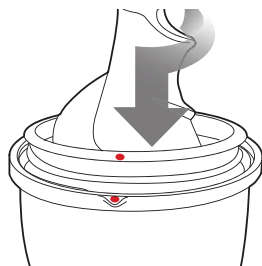


- ! Juicer may leak if not assembled properly.

2 Assemble the strainer into the rotation wiper then place this assembly in to the juicing bowl ensuring the white dot ● on the strainer is aligned with the white dot ● on the juicing bowl.

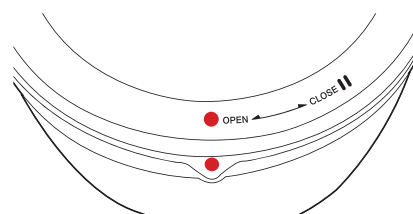
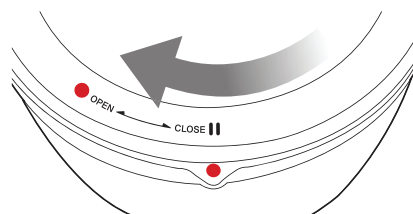


3 Place the juicing screw into the strainer. Turn and press down on it until it clicks into place.



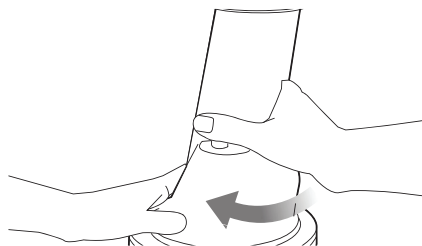
- ! The juicing screw needs to be locked in place in order to close the drum lid.

4 Place the drum lid on the juicing bowl aligning the white dot ● on the drum lid with the white dot ● on the juicing bowl. Turn clockwise to close, aligning the white dot ● on the drum lid with the close mark ||.

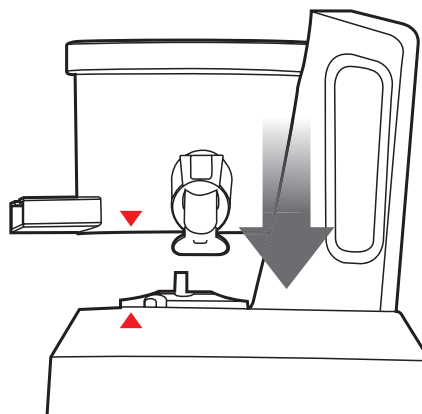


STEP 2: TOP-SET TO BASE ASSEMBLY

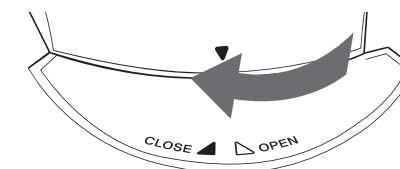
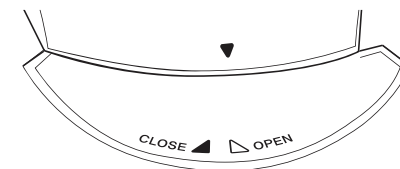
- ? For easy assembly hold the drum lid by grabbing the feeding tube and turn clockwise as shown.



5 Place the bowl on the base so that its grey arrow lines up with the black arrow on the base.

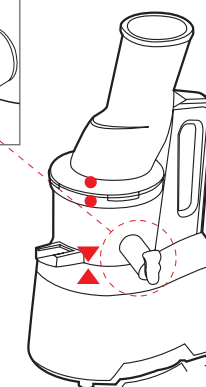
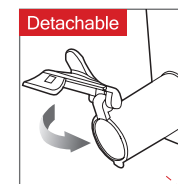


6 Open/Close mark on the top-set.



- ! Juicer will not operate if parts are not assembled properly.

7 Place the pulp cup under the pulp spout and place the juice cup under the juice spout as show in the illustration.



OPERATING INSTRUCTIONS

STEP 1: After preparing the ingredients, plug the power cord into a grounded wall outlet.

WARNING



Electrical Shock Hazard.

- DO NOT touch the power cord with wet hands.
- DO NOT remove ground.
- DO NOT use an adapter or extension cord.

STEP 2: Press the FORWARD button to operate.



← FORWARD

○ OFF

→ REVERSE

Pulls down and slowly masticates the ingredients.
Stops operation
Pushes the ingredients back up to dislodge them when jammed.

? The Reverse button functions only when the switch is pressed and held.

? If the juicer stops during operation

1



Switch the button to OFF position

2



Press and hold the REVERSE button until the ingredients become dislodged.

! Let the juicer stop completely before using the REVERSE button to prevent malfunction.

3



Switch the button to OFF position

! Let the juicer stop completely before using the FORWARD button to prevent malfunction.

4



Press switch to FORWARD position to resume juicing operation.

5



Repeat steps 1-4 as needed.

? If regular operation cannot be resumed after these steps, switch the juicer off, unplug the power, disassemble and clean the parts before operating the juicer again.

STEP 3: Insert the prepared ingredients one piece at a time.

- ! For fibrous leafy vegetables (celery, kale, etc.): Separate each stem. Cut the outer stems that are thick and tough to 4 inches long or less.
- ! Bundle up the leafy vegetables as inserting into the juicer. Alternate between leafy parts and stems.
- ! Before extracting, remove hard seeds or pits in ingredients. When juicing frozen fruits with small seeds, ensure that even the seeds are completely thawed.
- ! Insert the ingredients one piece at a time.
- ? After inserting ingredients, use the pusher only when necessary. Excessive use of the pusher may affect the juice quality, especially when juicing soft ingredients such as tomatoes and apples.









? Use of the smart cap

- ? After juicing, close the smart cap to stop the juice from dripping, especially when disassembling the juicing bowl off the base.
- ? When making different juices quickly rinse away any leftover flavors by running a glass of water in the juicer with the smart cap closed.
- ! Leave the smart cap open when juicing ingredients that create excessive foam during extraction, (e.g. apples, celery).
- ! Pay close attention when operating with the smart cap closed. Juice may overflow if the juice collected in the juicing bowl exceeds its capacity marked on the bowl.


STEP 4: Switch the juicer OFF after juice and pulp are completely extracted.

- ? After each extraction, run the juicer for an additional 30 seconds to let the juicer extract the remaining pulp. It is the easiest to open the drum lid when all ingredients are extracted.
- ? When the drum lid is stuck, press the REVERSE - OFF - FORWARD buttons in this order; switching back and forth 2 or 3 times to dislodge the ingredients. Then place hands on top of the drum lid and firmly press down while simultaneously turning the drum lid counter clockwise to open.
- ? Depending on the ingredients, pour water down the feeding tube to rinse out the interior of the juicing bowl and then attempt to remove the drum lid.

OPERATING INSTRUCTIONS

-  Always make sure the juicer is switched OFF and unplugged from the power outlet when not in use.
-  Operating the juicer without ingredients can cause damage to the screw.
-  Do not continuously operate the juicer for more than 30 minutes. Prolonged operation can damage the motor from overheating. After continuous use, let the juicer rest for 30 minutes to cool down before starting another session.
-  Do not put fingers or other objects into the feeding tube. Always use provided pusher when needed. If other objects are inserted into the feeding tube during operation, such materials can get stuck and damage the juicer parts and/or cause injury.
-  Do not put dried or hard ingredients such as whole grains, fruits with hard seeds or ice into the juicer. These may damage the juicer parts (e.g. juicing bowl, juicing screw, and strainer).
 - Beans or grains can be used only if soaked overnight or boiled
 - Fruits with pits and hard seeds (e.g. nectarines, peaches, mangoes or cherries, etc) must be pitted before juicing.
 - When using frozen fruit with small seeds such as grapes, completely thaw before inserting them into the juicer.
-  Do not use ingredients containing excessive amounts of vegetable oil or animal fat. Do not use the juicer to extract vegetable oil from ingredients. If vegetable/ animal oil gets on the juicing screw, it may reduce performance and damage the parts.
-  Do not reinsert the extracted pulp into the juicer. This can cause the juicer to stop or cause the drum lid stuck.
-  After juicing ingredients with seeds such as grapes, thoroughly clean all the crevices on the bottom of the juicing screw.

PREPARING INGREDIENTS

-  Failure to follow the instructions in the owner's manual may damage the juicer and/or its parts and void the manufacturer warranty.

-  **DO NOT** put the following ingredients into the juicer



Hard seeds

Peach, nectarines, apricot, plum, mango, etc. Remove hard seeds from the ingredients before juicing.



Hard or inedible skins

Pineapple, melon, mango, orange, etc. Peel the skins from the ingredients before juicing.



Frozen fruits or ice

Frozen strawberry, blueberry, raspberry, etc. Completely thaw frozen fruits before juicing. Do not use ice.



Oil or fats

Sesame seed, butter, margarine, etc. Do not extract ingredients containing vegetable or animal oil. This can reduce performance and damage the juicer.



Others

Coconut, sugarcane, whole grains, etc. Do not extract ingredients with no water content.

Experience the best quality juice by understanding each ingredient's characteristics and knowing the optimal way of handling the ingredients.

Ventray Masticating Juicer is an innovative product that uses a patented slow-speed masticating technology to efficiently extract the juice from ingredients. The juicer is designed to obtain the best result from ingredients with firm composition and with high water content. For best result, each ingredient should be prepared and extracted depending on its characteristics and properties.

PREPARING INGREDIENTS

- ! If the juicer is jammed or if the drum lid does not open, press the REVERSE button and hold until it becomes dislodged. Repeat REVERSE-OFF-FORWARD as needed.
- ! Continue operating the juicer until all the ingredients in the juicing bowl are extracted. The drum lid may not open easily if there is a lot of pulp remaining in the juicer.
- ! Every ingredient yields a different amount of juice.
- ? For the optimal extraction and maximum juice yield, cut the ingredients following the guidelines given in this section.
- ? Insert ingredients slowly monitoring how the ingredients are extracted. The juice yield may vary depending on the juicing speed.



Soft fruits and vegetables (e.g. apples, oranges, tomatoes)

PREPARATION:

- Peel the skin off oranges, and take out the stem for tomatoes and apples.
- If the ingredients are larger than the feeding tube, cut the ingredients into pieces that will fit into the feeding tube.
- Fruits with seeds must be pitted before extraction. Cut to 1-4 wedges then slowly insert the ingredients down the feeding tube.

EXTRACTION:

- Slowly insert the ingredients one piece at a time.
- Use the pusher to push the ingredients down the feeding tube. (The pusher also helps prevent juice from spraying out of the feeding tube when extracting ingredients with high water content)
- Leave the smart cap open when juicing ingredients that create excessive foam during extraction. (Foam can accumulate if operated with the smart cap closed.)
- It is recommended that the extracted juice be consumed within 48 hours after extracting. Depending on the density of the ingredients the extracted juice can gradually show layers over time.
- If there is an excessive amount of foam, use a mesh strainer to separate it from the juice.
- When an ingredient is being masticated by the juicing screw, the squeezed ingredient may splash juice through the feeding tube. Use the pusher to block out the juice splash when juicing.

Adjusting the amount of pulp in the juice

- ? Depending on the ingredient, you may get extra pulp in the juice when juicing continuously. To reduce the amount of pulp, disassemble the top-set and wash frequently.

Use of the smart cap

- ? After juicing, close the smart cap to stop the juice from dripping, especially when disassembling the juicing bowl off the base.
- ? When making different juices quickly rinse away any leftover flavors by running a glass of water in the juicer with the smart cap closed.
- ! Leave the smart cap open when juicing ingredients that create excessive foam during extraction, (e.g. apples, celery).

Pay close attention when operating with the smart cap closed. Juice may overflow if the juice collected in the juicing bowl exceeds its capacity marked on the bowl.



Hard fruits and vegetables (e.g. carrots, beets & spinach)

- ! Hard fruits and vegetables may put excess strain onto the motor and cause it to stall.
- ? To increase the juice yield, only juice fruits and vegetables with high water content.

PREPARATION:

- Soak hard ingredients like carrots and ginger in cold water prior to juicing.
- Slice the ingredients 1 inch thick or cut 1 inch wide and 2-6 inches long.

EXTRACTION:

- Slowly insert the ingredients one at a time.
- Pace the juicing speed ensuring each ingredient is thoroughly extracted.
- To maximize the juice yield, juice with ingredients with high water content

PREPARING INGREDIENTS



Ingredients with small seeds (e.g. raspberries, pomegranates, grapes)

- ❓ Insert ingredients slowly to minimize the amount of leftover seeds in the strainer.

PREPARATION:

- When juicing frozen ingredients (e.g. raspberries, strawberries), make sure they are completely thawed.
- Thoroughly rinse ingredients like grapes. Take the grapes off and discard the stem.
- For pomegranates, discard the skin and juice only the inner part

EXTRACTION:

- Depending on the size of the grapes, insert 3-5 grapes at a time while monitoring the extraction result.
- For frozen ingredients like pomegranates and raspberries, thaw completely, then insert about 1 tablespoon (5g) at a time.
- Frozen ingredients may lose significant amount of fluid from defrosting. When juicing, mix milk or yogurt to compensate the fluid loss.

Stuck lid

- ❓ The lid may get stuck due to excessive amount of small seeds left in the juicing bowl. If this happens.
 - Continuously run the juicer for 30 second to extract any leftover seeds
 - If the lid is still stuck.
 - Repeat REVERSE - OFF- FORWARD until the ingredients become dislodged.
 - Twist the lid to open while pushing downwards on the lid with palms
 - Add water to the feeding tube for quick rinsing to help dislodging.



Ingredients with fibrous texture (e.g. leafy greens, celery, spinach, kale)

- ❓ When juicing leafy ingredients like celery and kale, do not collect more than 1.1lbs (500g) per session. For best result, disassemble and wash the top-set before juicing again.
- ❓ If leafy ingredients wrap around the juicing screw, open the lid and remove the fibers before continue juicing.
- ❓ For the best results, juice leafy ingredients with high water content such as apples or carrots. The recommended proportion is 9 parts of juicy ingredients per 1 part of leafy ingredients.

PREPARATION:

- Soak fibrous ingredients in cold water for about 30 minutes before cutting them.
- Separate each stem. Cut into small pieces of 2 inches long or less.

EXTRACTION:

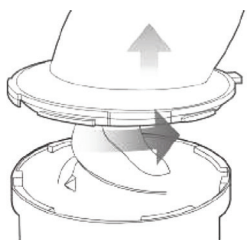
- One piece at a time, slowly insert the prepared ingredients.
- Insert more ingredients after the previously inserted ingredients have been completely extracted.
 - Roll leaves into spiral as inserting into the juicer.
 - Insert the leafy part of the ingredients first then alternate between leafy parts and stems.
 - For ingredients such as wheatgrass, grab a handful and insert as a bundle.

- ❗ The fiber from tough ingredients like celery can wrap around the juicing screw and affect the juicer's performance. Cut the stems that are thick and tough to 2 inches long or less to prevent this from happening.
- ❗ If leafy ingredients wrap around the juicing screw, open the lid and remove the fibers before continue juicing.
- ❗ Foam can build up from juicing fibrous ingredients. Use a strainer to remove the foam before serving.
- ❗ For Ingredients like pineapple, slice off the rind of the pineapple and cut around the fibrous core. Cut the pineapple to smaller pieces.
- ❗ Recommended amount of juicing per session is 1.1lbs (500g), When juicing more than 1.1lbs (500g), wash the top-set before continue juicing.

CARE AND CLEANING

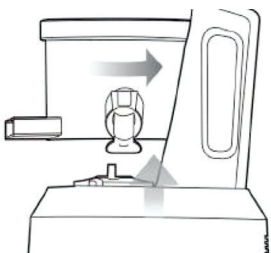
- 1** Switch OFF and unplug the power cord from the wall outlet.
- !** Extract all the remaining pulp in the juicing bowl before stopping the juicer.
- ?** For easier clean up, operate the juicer for an additional 30 seconds after the juice is extracted.
- !** If the drum lid is stuck, press the REVERSE —OFF — FORWARD button in this order, switching back and forth 2 to 3 times to dislodge. Then place hands on top of the drum lid and firmly press down simultaneously turning the drum lid counter clockwise to open.

- 2** Turn the drum lid counter clockwise to open.

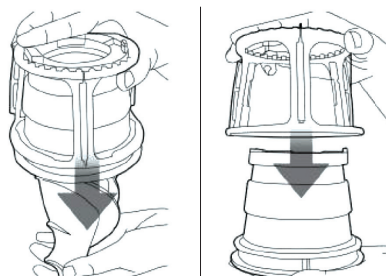


- !** When moving the appliance, do not lift by grabbing the feeding tube. Always lift the appliance by grabbing the base or handle.

- 3** Place the bowl on the base so that its grey arrow lines up with the black arrow on the base.



- 4** Remove the juicing screw, strainer and rotation wiper unit from the juicing bowl. Clean with provided brush.

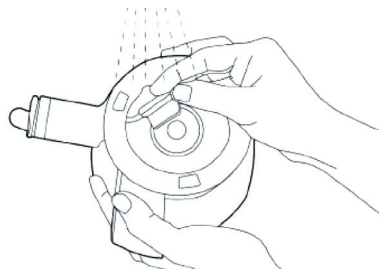


- !** Clean the juicer immediately after each use. If remaining residue in the juicer dries up, it can make disassembling and clean-up difficult. The excess build up can cause poor performance in future uses.

- ?** For easier disassembly, place the top-set in the sink and run the water through from the top of the top-set.

- !** Thoroughly dry the bottom of the juicing screw where it connects to the metal cylinder shaft on the base.

- 5** Place the juicing bowl under running water and unplug the compression silicone to clean the pulp spout.



- ?** Soak the juicing bowl in a solution of warm water with baking soda or little bit of bleach to clean the excess build up.

TROUBLESHOOTING

? Juicer has no power

- Check if the power cord is properly plugged in.
- Check if the drum lid and the juicing bowl are properly assembled.
- Check if the top-set and the base are properly assembled.

- !** Juicer will not operate if parts are not assembled properly.

? Low juice yield

- Different ingredients hold different amounts of fluid that will yield different amounts of juice.
- If the ingredients are not fresh, they may contain reduced amounts of fluid, which will yield less juice.
- Check if the compression silicone is firmly inserted.
- If the ingredient itself has low water content, it may help to soak it in water before juicing.
- If juicing ingredients with small seeds, after a few servings, it may reduce the juice yield. For best result, disassemble and wash the top-set in between juicing.

- !** If there is seed residue on the bottom of the strainer, this can affect juicer performance and the overall juice yield.

? The drum lid will not close

- Make sure the juicing screw is pushed all the way in to the strainer in order for the drum lid to close properly.

- !** If the juicing screw is not properly in position, the drum lid may not close.

? Too much pulp in juice

- When continuously juicing, and depending on the ingredient, the juice may contain a lot of fine pulp.
- To reduce the fine pulp, clean the top-set frequently and extract the pulp.
- Use a mesh strainer and put the juice through it to collect the unwanted pulp.
- If the strainer and the screw are damaged and affecting the juicer's performance, it is recommended the parts be replaced. *The lifetime of each part may vary depending on length and method of use and ingredients extracted.
- If too many ingredients are inserted at the same time, it may cause the juicer to stop frequently. This can lead to pulpy juice. Insert the ingredients slowly and few at a time.

? The extracted pulp is very moist

- During the very beginning of extraction, the pulp can be more moist.
- Depending on the ingredient's condition, the extracted pulp can be affected; especially when the ingredient is not fresh, the juice can be extracted with the pulp.

? During operation, the juicing bowl shakes

- The juicing screw and the strainer are set up to crush and squeeze the ingredients. It is normal for the juicing screw and the strainer to vibrate.
- If the ingredient contains strong fiber, the vibration from the top-set may be stronger.

TROUBLESHOOTING

? Abnormal noise from the juicer

- Check if the parts are assembled correctly. Try reassembling the parts and listen for the odd noise.
- Do not start the juicer unless there are ingredients and/or liquid in it.
- Operating the juicer without ingredients can cause damage to the screw.
- If the juicer is operated without ingredients or liquid, the noise level can increase and also can lead to damage.
- The friction noise from the juicing screw and the strainer will disappear when ingredients are inserted into the juicer.
- If the noise occurs when ingredients are inserted into the juicer, check the size of the ingredients. Do not insert anything over 1 inch in thickness.
- Depending on the type of ingredients, the dimensions can be smaller.

! *Noises can occur if the juicer is operated on an uneven or slanted surface. Place the juicer on a horizontally flat surface when operating.*

? The drum lid is stuck

- After juicing, let the juicer operate for additional 30 seconds to extract the remaining pulp.
- If there is too much pulp in the top-set, this can cause the drum lid to not open. In this situation, press the REVERSE OFF- FORWARD button in this order, switching back and forth 2 to 3 times.
- Pour water down the feeding tube to rinse out the insides and then try opening the drum lid.

? Juice dripping down the body of the base

- If the compression silicone on the bottom of the juicing bowl is not plugged in correctly, the juice may seep out on to the juicer base. Before assembling the parts, check and make sure the compression silicone is plugged in correctly.

? The juicer stops during operation

- Check the power cord and make sure it is plugged in correctly.
- Check that all the parts are correctly assembled.
- If too many ingredients are inserted at one time, this can cause the juicer to stop.
- When the juicer stops because there are too many ingredients inserted in it, press the REVERSE -OFF - FORWARD button in this order, switching back and forth 2 to 3 times.
- The reverse setting will push the ingredients up, and the forward setting will pull the ingredients down.
- If the juicer stops due to the overload protection, let the juicer cool for 30 minutes to 2 hours before juicing again.
- If there are hard seeds within the ingredients, remove them before juicing. Hard seeds can damage the juicer.

? Layers of separation in the juice

- Depending on the density of the ingredients, the extracted juice may show layers of different juices. It is different from separation due to oxidation caused by juicing with a high-speed juicer.

? During operation, the juicing bowl shakes

- The juicing screw and the strainer are set up to crush and squeeze the ingredients. It is normal for the juicing screw and the strainer to vibrate.
- If the ingredient contains strong fiber, the vibration from the top-set may be stronger.

? Discoloration of the plastic parts

- After juicing, if the juicer is not cleaned right away, the remaining pulp inside the top-set can dry up which can make disassembling and cleaning hard. This can also affect the juicer's performance and color.
- Ingredients that are rich in carotenoids such as carrots and spinach may dye plastic parts. When the parts are dyed with carotenoids, rub vegetable oil in to the dyed areas and use mild detergent to clean.

! *Vegetable oil should only be used during clean-up for parts that are discolored. Do not use vegetable oil on the juicing screw or the strainer. If vegetable oil or oil from animal fat gets on the juicing screw or the strainer, this can affect the juicer's performance and may result in damaged parts.*

The silicone pieces on the top-set can be detached to be thoroughly cleaned.

? Is it possible to juice ingredients with tough fiber?

- Ingredients like celery or ginger contain long fibers that may wrap around the juicing screw and affect the juicer's performance. When juicing fibrous ingredients, do not collect more than 1 lb. of juice. After collecting this quantity or less, clean the top-set completely before juicing again.

? Using for purposes other than juicing

- This juicer is designed to juice ingredients like fruits and vegetables.
- Do not use the juicer for extracting vegetable oil.
- Do not juice ingredients with high contents of vegetable/ animal oil.
- If vegetable/animal oil gets on the juicing screw or the strainer, this can affect the performance of the juicer and could result in damaged parts.



SPECIFICATIONS



What's in the box



2 Pitchers



Cleaning Brush



Filter



Recipe Book



User Manual

Product	Ventray Masticating Juicer
Type	Low Speed Compression
Model	Ventray 809
Rated Power	240W
Weight	8.3KG / 18.3LBS
Dimension	490x270x220mm / 19.3x10.6x8.7in





PRESSE-AGRUME À MASTIQUER

MANUEL D'UTILISATION



Veillez conserver ce manuel pour toute référence ultérieure. Toutes les images présentes dans ce manuel sont uniquement utilisées à des fins d'illustration. Une divergence avec le produit réel est possible.

Usage domestique uniquement.



Merci d'avoir choisi un appareil électroménager professionnel de la marque Ventry!

Grâce aux instructions fournies dans ce manuel d'utilisation, vous êtes sur le point de savourer du jus fraîchement pressé dans votre cuisine.

Veillez lire toutes les consignes de sécurité, les avertissements et le guide pratique avant de commencer.
Placez toujours votre extracteur de jus sur une surface plane et nettoyez-le avant la première utilisation et après chaque utilisation.

SOMMAIRE

Consignes de sécurité importantes	28
Pièces	30
Méthode d'assemblage	31
Instructions d'utilisation	34
Préparation des ingrédients	37
Entretien et nettoyage	42
Résolution des problèmes	43
Spécifications	46

IMPORTANT

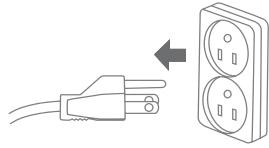


Pour éviter tout risque de blessures, veuillez lire et comprendre l'intégralité du manuel d'utilisation avant d'utiliser cet appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les précautions suivantes sont fournies afin d'assurer la sécurité de l'utilisateur. Veuillez lire attentivement les précautions et faire preuve de prudence lors de l'utilisation de l'appareil.

Débrancher le cordon d'alimentation entre chaque utilisation.



Ne pas conserver ou faire fonctionner l'appareil à proximité de nourrissons ou jeunes enfants ; *Cela pourrait leur causer des blessures.



Ne pas utiliser l'appareil sur une surface inégale ; *Cela pourrait provoquer des dysfonctionnements si l'appareil se renverse.



Ne pas réparer la base ou la démonter, ou personnaliser l'appareil ; *L'appareil pourrait ne plus fonctionner correctement, avec un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.



Ne pas introduire les doigts ou d'autres objets dans le tube d'alimentation lorsqu'il fonctionne ; *Cela pourrait causer des blessures.



Ne pas placer les pièces de l'extracteur de jus dans le lave-vaisselle ou au contact d'une chaleur extrêmement élevée ; *Les pièces pourraient s'user plus rapidement.



Ne pas utiliser de produits chimiques dangereux pour nettoyer l'appareil ; *Cela pourrait modifier la couleur de l'appareil ou causer un incendie.



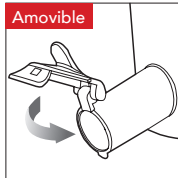
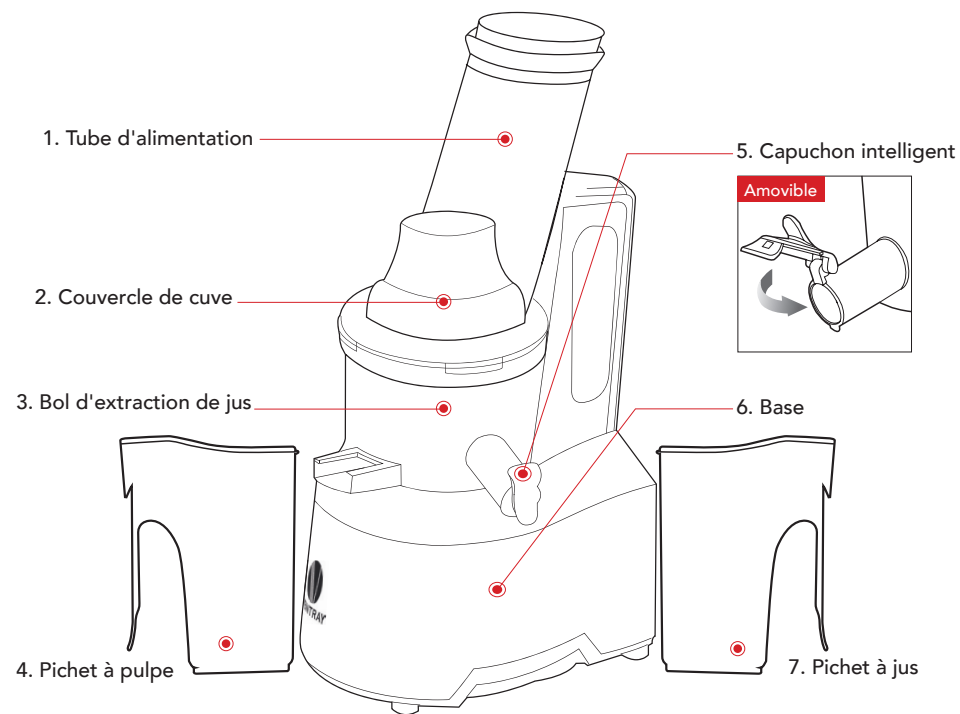
Ne pas pulvériser d'eau ou de spray inflammable à proximité de l'appareil. *Cela pourrait entraîner une explosion ou une électrocution.



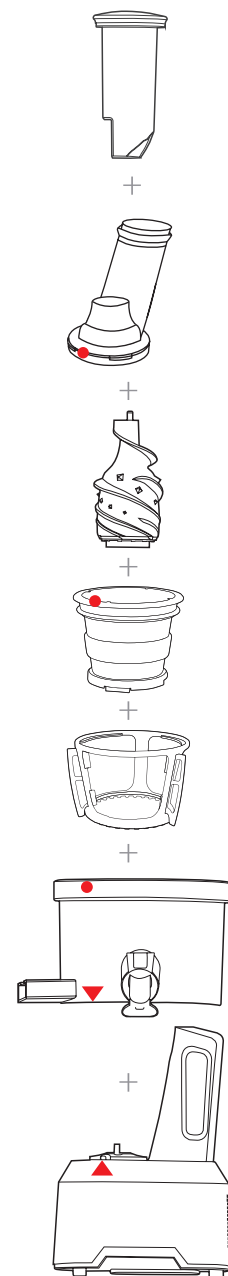
Pour éviter tout risque de blessure ou décès, les mesures de sécurité de base suivantes devraient toujours être respectées lorsque vous utilisez votre produit Ventray.

- Lire toutes les instructions. Sauvegarder ces instructions pour toute référence ultérieure.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas placer le moteur ou la base de l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins de bénéficier d'une supervision ou de consignes concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est requise lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou des personnes invalides, ou à proximité de ces derniers.
- Débrancher l'appareil entre chaque utilisation, avant de mettre ou retirer des pièces, et avant tout nettoyage.
- Éviter de toucher les pièces en mouvement.
- Ne pas faire fonctionner un appareil ayant un cordon ou une prise endommagé(e) ou suite à des dysfonctionnements de l'appareil, ou après que ce dernier soit tombé ou ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Contacter immédiatement Ventray à support@ventray.com pour une vérification, une réparation ou un remplacement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Ventray pourrait entraîner un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Ne pas utiliser en extérieur.
- Ne pas laisser le cordon dépasser du bord d'une table ou d'un comptoir.
- Toujours veiller à ce que le couvercle de l'extracteur de jus soit solidement maintenu en place avant de mettre le moteur en marche. Ne pas retirer les attaches lorsque l'extracteur de jus est en marche.
- S'assurer de placer l'interrupteur en position ARRÊT après chaque utilisation de votre extracteur de jus. Éteindre l'appareil et le débrancher de la source d'alimentation avant tout démontage, changement d'accessoires ou approche de pièces en mouvement.
- Ne pas introduire de doigts ou autres objets dans l'ouverture de l'extracteur de jus lorsqu'il est en train de fonctionner. Si de la nourriture reste coincée dans l'ouverture, utiliser un poussoir à aliments ou un autre morceau de fruit ou légume pour la pousser vers le bas. Lorsque cette méthode n'est pas possible, éteindre le moteur et démonter l'extracteur de jus pour retirer la nourriture restante.
- Ne pas utiliser l'appareil si le tamis rotatif est endommagé.
- Lorsqu'un réceptacle à pulpe amovible est fourni, ne pas faire fonctionner l'appareil sans le réceptacle à pulpe en place.
- Prière de ne pas modifier l'appareil de quelque manière que ce soit.
- Ne pas utiliser l'appareil pour tout autre motif que l'usage prévu décrit dans le manuel.
- L'appareil devrait être utilisé pour une durée limitée à chaque fois, afin d'éviter tout risque de surchauffe.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et des applications similaires telles que : - coins cuisine du personnel au sein de magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; - fermes ; - par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; - environnements de type gîte. La garantie du fabricant pourrait être annulée si le produit est utilisé de manière abusive ou commerciale.)
- Si cet appareil est offert en cadeau, merci d'inclure le manuel avec le produit.

PIÈCES



MÉTHODE D'ASSEMBLAGE

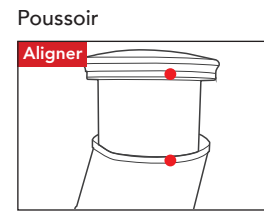


- ! Laver toutes les pièces, à l'exception de la base, avant la première utilisation.
- ! Veiller à ce que le silicone de compression et l'anneau de silicone soient correctement assemblés.

ÉTAPE 1: ASSEMBLAGE DE LA PARTIE SUPÉRIEURE

Des instructions détaillées figurent à la page suivante.

Aligner les points blancs ● sur chaque pièce et aligner dans l'ordre affiché. Une fois l'assemblage effectué, tourner le couvercle de la cuve dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer.



Aligner les points ●

ÉTAPE 2: ASSEMBLAGE DE LA PARTIE SUPÉRIEURE AVEC LA BASE

Des instructions détaillées figurent à la page 8.

Placer le bol sur la base de telle manière que sa flèche grise s'aligne avec la flèche noire de la base.

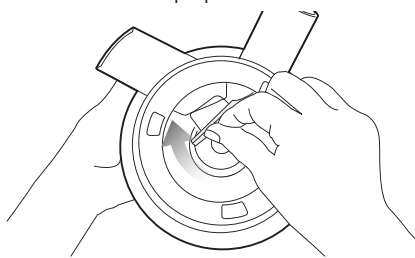
* Les produits illustrés/photographiés dans ce livret peuvent légèrement différer du produit réel.

MÉTHODE D'ASSEMBLAGE

ÉTAPE 1: ASSEMBLAGE DE LA PARTIE SUPÉRIEURE

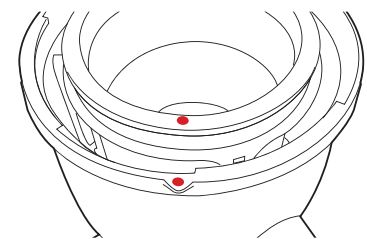
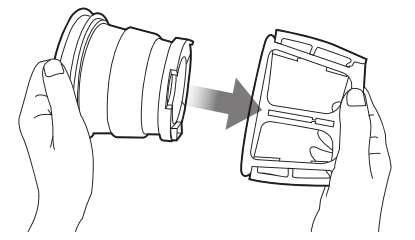
- ! Laver toutes les pièces, à l'exception de la base, avant la première utilisation.
- ! Veiller à ce que le silicone de compression et l'anneau de silicone soient correctement assemblés.

- 1** Insérer fermement le silicone de compression dans l'encoche située sous le bec verseur à pulpe.

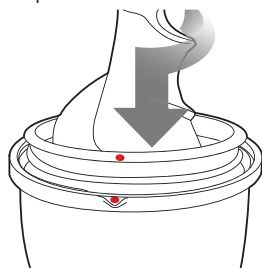


- ! L'extracteur de jus pourrait fuir s'il n'est pas assemblé correctement.

- 2** Insérer le tamis à l'intérieur du panier rotatif puis les placer dans le bol d'extraction de jus en veillant à ce que le point blanc ● du tamis soit aligné avec le point blanc ● du bol d'extraction de jus.

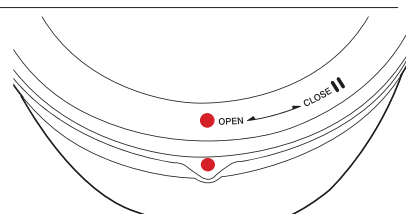
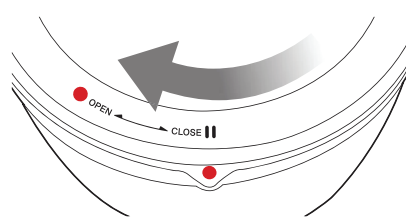


- 3** Placer la vis d'extraction de jus à l'intérieur du tamis. La faire tourner et appuyer dessus jusqu'à ce qu'elle se mette en place avec un clic.



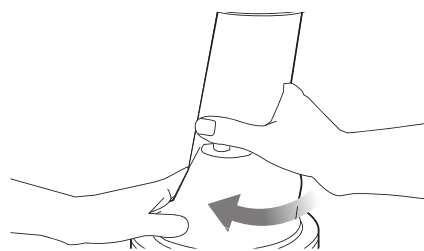
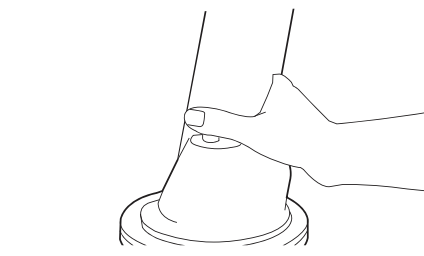
- ! La vis d'extraction de jus doit être verrouillée en place pour permettre la fermeture du couvercle de la cuve.

- 4** Placer le couvercle de la cuve sur le bol d'extraction de jus en alignant le point blanc ● du couvercle avec le point blanc ● du bol d'extraction de jus. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer, en alignant le point blanc ● du couvercle avec le marquage de fermeture II.

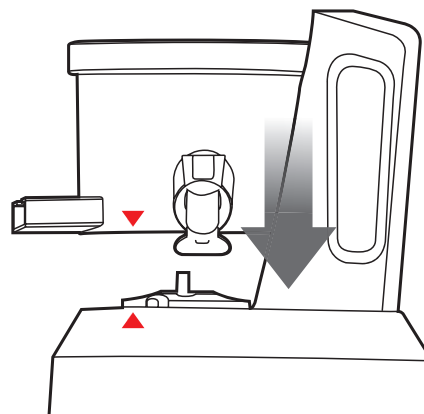


ÉTAPE 2: ASSEMBLAGE DE LA PARTIE SUPÉRIEURE AVEC LA BASE

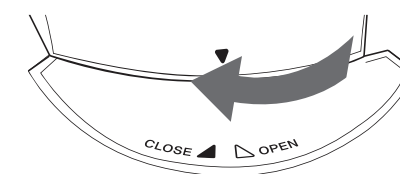
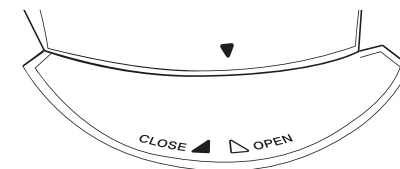
- ? Pour faciliter l'assemblage, tenir le couvercle de la cuve en empoignant le tube d'alimentation et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, comme indiqué.



- 5** Placer le bol sur la base de telle manière que sa flèche grise s'aligne avec la flèche noire de la base.

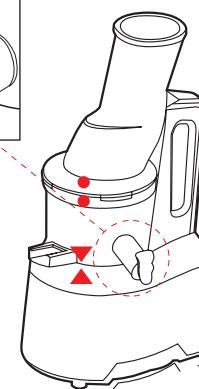
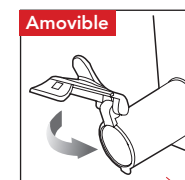


- 6** Marquage Ouvrir/Fermer sur la partie supérieure.



- ! L'extracteur de jus ne fonctionnera pas si les pièces ne sont pas assemblées correctement.

- 7** Placer le pichet à pulpe sous le bec verseur à pulpe et placer le pichet à jus sous le bec verseur à jus, comme illustré.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

ÉTAPE 1: Après avoir préparé les ingrédients, brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale avec mise à la terre.

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution.

- NE PAS toucher le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
- NE PAS enlever la mise à la terre.
- NE PAS utiliser d'adaptateur ou de rallonge.

ÉTAPE 2: Appuyer sur le bouton MARCHE AVANT pour utiliser l'appareil.



← FORWARD

○ OFF

→ REVERSE

Fait descendre les ingrédients et les broie lentement. Arrête le fonctionnement.
Pousse les ingrédients en arrière pour les déloger lorsqu'ils sont coincés.

? Le bouton Marche Arrière fonctionne seulement lorsqu'une pression est exercée et maintenue sur l'interrupteur.

? **Si l'extracteur de jus s'arrête en cours d'utilisation.**

- 1 Faire passer le bouton en position ARRÊT.
- 2 Appuyer et maintenir une pression sur le bouton MARCHE ARRIÈRE jusqu'à ce que les ingrédients soient délogés.
 - ! Laisser l'extracteur de jus s'arrêter complètement avant d'utiliser le bouton MARCHE ARRIÈRE, afin d'éviter tout dysfonctionnement.
- 3 Faire passer le bouton en position ARRÊT.
 - ! Laisser l'extracteur de jus s'arrêter complètement avant d'utiliser le bouton MARCHE AVANT, afin d'éviter tout dysfonctionnement.
- 4 Faire passer l'interrupteur en position MARCHE AVANT pour reprendre l'extraction de jus.
- 5 Répéter les étapes 1-4 si nécessaire.

? S'il n'est pas possible de revenir à une utilisation normale après avoir effectué ces étapes, éteindre l'extracteur de jus, débrancher l'alimentation, désassembler et nettoyer les pièces avant de faire fonctionner l'extracteur de jus à nouveau.

ÉTAPE 3: Insérer les ingrédients préparés, un morceau à la fois.

- ! Pour les légumes à feuilles fibreux (céleri, chou frisé, etc.) : séparer chaque tige. Couper les tiges extérieures qui sont épaisses et dures à une longueur de 10 cm maximum.
- ! Regrouper les légumes à feuilles pour les insérer dans l'extracteur de jus. Alternier les parties feuillues et les tiges.
- ! Avant toute extraction, retirer les pépins ou noyaux durs des ingrédients. En cas d'extraction de jus à partir de fruits congelés possédant de petits pépins, veiller à ce que même les pépins soient complètement décongelés.
- ! Insérer les ingrédients, un morceau à la fois.
- ? Une fois les ingrédients insérés, utiliser le poussoir uniquement si nécessaire. Une utilisation excessive du poussoir pourrait affecter la qualité du jus, en particulier lors d'une extraction de jus à partir d'ingrédients souples, comme les tomates et les pommes.

? **Utilisation du capuchon intelligent**

- ? Une fois l'extraction de jus effectuée, fermer le capuchon intelligent afin d'arrêter l'égouttage du jus, en particulier lorsque le bol d'extraction de jus est désassemblé de la base.
- ? Pour la réalisation de différents jus, rincer rapidement tout parfum persistant en faisant couler un verre d'eau dans l'extracteur de jus, avec le capuchon intelligent fermé.
- ! Laisser le capuchon intelligent ouvert pour toute extraction de jus à partir d'ingrédients créant une écume excessive au cours de l'extraction, (par exemple : pommes, céleri).
- ! Accorder une attention particulière pour toute utilisation avec le capuchon intelligent fermé. Le jus pourrait déborder si le jus collecté dans le bol d'extraction excède la capacité indiquée sur le bol.

ÉTAPE 4: Éteindre l'extracteur de jus après l'extraction complète du jus et de la pulpe.

- ? Après chaque extraction, laisser l'extracteur de jus fonctionner pendant 30 secondes supplémentaires pour lui permettre d'extraire la pulpe restante. Il est plus facile d'ouvrir le couvercle de la cuve une fois que le jus de tous les ingrédients a été extrait.
- ? Lorsque le couvercle de la cuve est coincé, appuyer sur les boutons MARCHE ARRIÈRE - ARRÊT - MARCHE AVANT dans cet ordre-là ; effectuer un mouvement de va-et-vient avec l'interrupteur 2 ou 3 fois pour déloger les ingrédients. Puis placer les mains au sommet du couvercle de la cuve et appuyer fermement tout en tournant le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ouvrir.
- ? En fonction des ingrédients, verser de l'eau dans le tube d'alimentation pour rincer l'intérieur du bol d'extraction de jus puis tenter d'enlever le couvercle de la cuve.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION



Toujours veiller à ce que l'extracteur de jus soit arrêté et débranché de la prise murale entre chaque utilisation.



Faire fonctionner l'extracteur de jus sans ingrédient peut endommager la vis.



Ne pas faire fonctionner l'extracteur de jus de manière continue pendant plus de 30 minutes. Une utilisation prolongée peut endommager le moteur en raison d'une surchauffe. Après une utilisation continue, laisser l'extracteur de jus refroidir pendant 30 minutes avant de démarrer une autre session.



Ne pas insérer les doigts ou d'autres objets dans le tube d'alimentation. Toujours utiliser le poussoir fourni en cas de besoin. Si d'autres objets sont insérés dans le tube d'alimentation au cours de l'utilisation, de telles matières peuvent se coincer et endommager les pièces de l'extracteur de jus et/ou causer des blessures.



Ne pas introduire d'ingrédients secs ou durs, tels que des céréales complètes, des fruits avec des pépins durs ou de la glace, dans l'extracteur de jus. Ils pourraient endommager les pièces de l'extracteur de jus (par exemple : bol d'extraction de jus, vis d'extraction, et tamis).

- Les haricots ou céréales peuvent être utilisés uniquement s'ils ont trempé dans de l'eau toute une nuit ou ont été bouillis.
- Les fruits avec des noyaux et pépins durs (par exemple : nectarines, pêches, mangues ou cerises, etc) doivent être dénoyautés avant l'extraction de jus.
- Pour une utilisation de fruits congelés avec de petits pépins, comme le raisin, les décongeler complètement avant de les introduire dans l'extracteur de jus.



Ne pas utiliser d'ingrédients contenant des quantités excessives d'huile végétale ou de graisse animale. Ne pas utiliser l'extracteur de jus pour extraire de l'huile végétale à partir d'ingrédients. Si de l'huile végétale / animale se répand sur la vis d'extraction de jus, cela pourrait réduire les performances et endommager les pièces.



Ne pas remettre la pulpe extraite dans l'extracteur de jus. Cela pourrait causer l'arrêt du fonctionnement de l'extracteur de jus ou bloquer le couvercle de la cuve.



Après toute extraction de jus à partir d'ingrédients avec des pépins, comme le raisin, nettoyer minutieusement toutes les crevasses situées au fond de la vis d'extraction de jus.

PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS



La non-observation des instructions présentes dans le manuel d'utilisation pourrait endommager l'extracteur de jus et/ou ses pièces et annuler la garantie du fabricant.



NE PAS introduire les ingrédients suivants dans l'extracteur de jus



Pépins durs

Pêches, nectarines, abricots, prunes, mangues, etc. Enlever les pépins durs des ingrédients avant d'extraire le jus.



Peaux dures ou non comestibles

Ananas, melons, mangues, oranges, etc. Éplucher les ingrédients avant d'extraire le jus.



Fruits congelés ou glace

Fraises, myrtilles, framboises, etc congelées. Décongeler complètement les fruits avant d'extraire le jus. Ne pas utiliser de glace.



Huile ou graisses

Graines de sésame, beurre, margarine, etc. Ne pas effectuer d'extraction à partir d'ingrédients contenant de l'huile végétale ou animale. Cela peut réduire les performances et endommager l'extracteur de jus.



Autres

Noix de coco, canne à sucre, céréales complètes, etc. Ne pas effectuer d'extraction à partir d'ingrédients sans teneur en eau.

Profitez du jus de la meilleure qualité en comprenant les caractéristiques de chaque ingrédient et en connaissant la meilleure façon de traiter les ingrédients.

L'Extracteur de Jus à Broyage Ventray est un produit innovant qui utilise une technologie brevetée de broyage à faible vitesse pour extraire efficacement le jus des ingrédients. L'extracteur de jus est conçu pour obtenir le meilleur résultat à partir d'ingrédients ayant une composition ferme et une teneur en eau élevée.

Pour obtenir le meilleur résultat, chaque ingrédient devrait être préparé et pressé selon ses caractéristiques et propriétés.

PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS

- ! Si l'extracteur de jus est bloqué ou si le couvercle de la cuve ne s'ouvre pas, appuyer sur le bouton MARCHE ARRIÈRE et maintenir la pression jusqu'à ce que le problème soit résolu. Répéter MARCHE ARRIÈRE-ARRÊT-MARCHE AVANT si nécessaire.
- ! Poursuivre l'utilisation de l'extracteur jusqu'à ce que le jus de tous les ingrédients ait été extrait dans le bol. Il est possible que le couvercle de la cuve ne s'ouvre pas facilement s'il reste beaucoup de pulpe dans l'extracteur de jus.
- ! Chaque ingrédient produit un volume de jus différent.
- ? Pour une extraction optimale et un rendement en jus maximal, couper les ingrédients selon les indications données dans cette section.
- ? Introduire les ingrédients lentement en surveillant l'extraction de leur jus. Le rendement en jus peut varier en fonction de la vitesse d'extraction.



Fruits et légumes souples (par exemple : pommes, oranges, tomates)

PRÉPARATION:

- Éplucher les oranges, et enlever la tige pour les tomates et pommes.
- Si les ingrédients sont plus gros que le tube d'alimentation, les couper en morceaux de taille adéquate.
- Les fruits avec pépins doivent être épépinés avant l'extraction. Couper en 1-4 morceaux puis introduire lentement les ingrédients dans le tube d'alimentation.

EXTRACTION:

- Introduire les ingrédients lentement, un morceau à la fois.
- Utiliser le poussoir pour faire descendre les ingrédients dans le tube d'alimentation. (Le poussoir aide également à éviter que le jus ne soit projeté en dehors du tube d'alimentation lors de l'extraction à partir d'ingrédients avec une teneur en eau élevée)
- Laisser le capuchon intelligent ouvert lors de l'extraction du jus des ingrédients qui créent une écume excessive au cours du processus. (L'écume peut s'accumuler en cas d'utilisation avec le capuchon intelligent fermé.)
- Il est recommandé de consommer le jus extrait dans les 48 heures suivant l'extraction. Selon la densité des ingrédients, il est possible que le jus extrait présente progressivement différentes couches au fil du temps.
- En cas de quantité excessive d'écume, utiliser un tamis en mailles pour la séparer du jus.
- Lorsqu'un ingrédient est broyé par la vis d'extraction de jus, il est possible qu'il projette du jus à travers le tube d'alimentation. Utiliser le poussoir pour empêcher l'éclaboussement de jus lors de l'extraction.

Adapter la quantité de pulpe dans le jus

- ? Selon l'ingrédient, vous pouvez obtenir de la pulpe supplémentaire avec une extraction de jus en continu. Pour réduire la quantité de pulpe, désassembler la partie supérieure et la laver fréquemment.

Utilisation du capuchon intelligent

- ? Une fois l'extraction de jus effectuée, fermer le capuchon intelligent afin d'arrêter l'égouttage du jus, en particulier lorsque le bol d'extraction de jus est désassemblé de la base.
- ? Pour la réalisation de différents jus, rincer rapidement tout parfum persistant en faisant couler un verre d'eau dans l'extracteur de jus, avec le capuchon intelligent fermé.
- ! Laisser le capuchon intelligent ouvert pour toute extraction de jus à partir d'ingrédients créant une écume excessive au cours de l'extraction, (par exemple : pommes, céleri).

Accorder une attention particulière pour toute utilisation avec le capuchon intelligent fermé. Le jus pourrait déborder si le jus collecté dans le bol d'extraction excède la capacité indiquée sur le bol.



Fruits et légumes durs (par exemple : carottes, betteraves & épinards)

- ! Les fruits et légumes durs peuvent exercer pression excessive sur le moteur et le faire caler.
- ? Pour augmenter le rendement en jus, extraire uniquement du jus de fruits et légumes possédant une teneur en eau élevée.

PRÉPARATION:

- Faire tremper les ingrédients durs, comme les carottes et le gingembre, dans de l'eau froide avant de procéder à l'extraction de jus.
- Découper les ingrédients avec une épaisseur de 2,5 cm ou couper selon les dimensions suivantes : 2,5 cm de large et 5-15 cm de long.

EXTRACTION:

- Introduire les ingrédients lentement, un seul à la fois.
- Déterminer la vitesse d'extraction en veillant à ce que le jus de chaque ingrédient soit minutieusement extrait.
- Pour maximiser le rendement, extraire le jus à partir d'ingrédients ayant une teneur en eau élevée.

PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS



Ingrédients avec de petits pépins (par exemple : framboises, grenades, raisin)

- ? Introduire les ingrédients lentement pour minimiser la quantité de pépins restant dans le tamis.

PRÉPARATION:

- Lors de l'extraction de jus à partir d'ingrédients congelés (par exemple : framboises, fraises), veiller à ce qu'ils soient complètement décongelés.
- Rincer minutieusement les ingrédients comme le raisin. Récupérer les grains de raisin et jeter la tige.
- Pour les grenades, jeter la peau et extraire le jus de la partie intérieure uniquement.

EXTRACTION:

- Selon la taille des grains de raisin, introduire 3-5 grains à la fois tout en surveillant le résultat de l'extraction.
- Pour les ingrédients congelés, comme les grenades et les framboises, les décongeler complètement puis introduire l'équivalent d'une cuillère à soupe (5 g) à la fois.
- Les ingrédients congelés peuvent perdre une importante quantité de liquide au cours de la décongélation. Lors de l'extraction de jus, mélanger avec du lait ou du yaourt pour compenser la perte de liquide.

Couvercle bloqué

- ? Il est possible que le couvercle se bloque en raison d'une quantité excessive de petits pépins restés dans le bol d'extraction. Si cela se produit:
 - Faire fonctionner l'extracteur de jus de manière continue pendant 30 secondes afin d'extraire tout pépin restant.
 - Si le couvercle est toujours bloqué.
 - Répéter MARCHE ARRIÈRE - ARRÊT - MARCHE AVANT jusqu'à ce que les ingrédients soient délogés.
 - Faire tourner le couvercle pour l'ouvrir tout en le poussant vers le bas avec les paumes
 - Ajouter de l'eau dans le tube d'alimentation pour un rinçage rapide et ainsi faciliter le processus.



Ingrédients avec une texture fibreuse (par exemple : légumes-feuilles, céleri, épinards, chou frisé)

- ? Lors de l'extraction de jus à partir d'ingrédients à feuilles comme le céleri et le chou frisé, ne pas collecter plus de 500 g par session. Pour un meilleur résultat, désassembler et laver la partie supérieure avant de procéder à nouveau à l'extraction de jus.
- ? Si des ingrédients à feuilles s'enroulent autour de la vis d'extraction, ouvrir le couvercle et enlever les fibres avant de poursuivre l'extraction de jus.
- ? Pour obtenir les meilleurs résultats, extraire du jus à partir d'ingrédients à feuilles ayant une teneur en eau élevée, comme les pommes ou carottes. La proportion recommandée correspond à 9 portions d'ingrédients juteux pour 1 portion d'ingrédients à feuilles.

PRÉPARATION:

- Faire tremper les ingrédients fibreux dans de l'eau froide pendant environ 30 minutes avant de les couper.
- Séparer chaque tige. Couper en petits morceaux de 5 cm de long maximum.

EXTRACTION:

- Introduire les ingrédients préparés, un morceau à la fois.
- Introduire davantage d'ingrédients une fois que le jus des ingrédients introduits précédemment a été complètement extrait.
 - Enrouler les feuilles en spirales pour les introduire dans l'extracteur de jus.
 - Introduire d'abord la partie feuillue des ingrédients puis alterner les parties feuillues et les tiges.
 - Pour les ingrédients tels que l'agropyre, en prendre une poignée et l'introduire de manière groupée.
- ! Les fibres des ingrédients durs comme le céleri peuvent s'enrouler autour de la vis d'extraction et affecter les performances de l'extracteur de jus. Couper les tiges épaisses et dures à une longueur de 5 cm maximum pour empêcher cela de se produire.
- ! Si des ingrédients à feuilles s'enroulent autour de la vis d'extraction, ouvrir le couvercle et enlever les fibres avant de poursuivre l'extraction de jus.
- ! De l'écume peut se former lors de l'extraction de jus à partir d'ingrédients fibreux. Utiliser un tamis pour enlever l'écume avant de servir.
- ! Pour les ingrédients comme l'ananas, retirer l'écorce et couper autour du noyau fibreux. Couper l'ananas en de plus petits morceaux.
- ! La quantité recommandée d'extraction de jus par session s'élève à 500 g. Pour une extraction de jus supérieure à 500 g, laver la partie supérieure avant de poursuivre.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

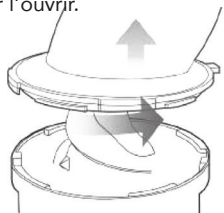
1 Éteindre et débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale.

! Extraire toute la pulpe restée dans le bol d'extraction avant d'arrêter l'extracteur de jus.

? Pour un nettoyage plus facile, faire fonctionner l'extracteur de jus pendant 30 secondes supplémentaires après l'extraction du jus.

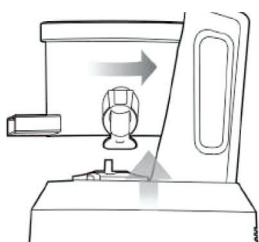
! Si le couvercle de la cuve est bloqué, appuyer sur le bouton **MARCHE ARRIÈRE — ARRÊT — MARCHE AVANT** dans cet ordre-là, en effectuant un mouvement de va-et-vient avec l'interrupteur 2 à 3 fois pour résoudre le problème. Puis placer les mains au sommet du couvercle de la cuve et appuyer fermement vers le bas tout en tournant le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir.

2 Tourner le couvercle de la cuve dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir.

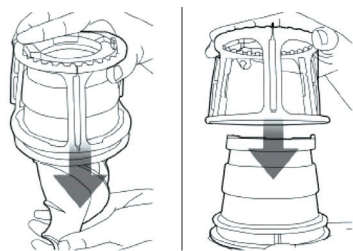


! Pour déplacer l'appareil, ne pas le soulever en le tenant par le tube d'alimentation. Toujours soulever l'appareil en le tenant par la base ou la poignée.

3 Placer le bol sur la base de telle manière que sa flèche grise s'aligne avec la flèche noire de la base.



4 Retirer la vis d'extraction, le tamis et le panier rotatif du bol d'extraction de jus. Nettoyer avec la brosse fournie.

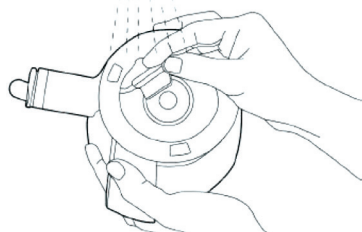


! Nettoyer l'extracteur de jus immédiatement après chaque utilisation. Si des résidus séchent dans l'extracteur de jus, cela peut rendre le désassemblage et le nettoyage plus difficiles. L'accumulation excessive peut entraîner de mauvaises performances au cours des utilisations futures.

? Pour un désassemblage plus facile, placer la partie supérieure dans l'évier et faire couler de l'eau à partir du sommet de la partie supérieure.

! Essuyer minutieusement la partie inférieure de la vis d'extraction de jus, là où elle se connecte à l'axe du cylindre métallique de la base.

5 Placer le bol d'extraction de jus sous l'eau du robinet et déconnecter le silicone de compression pour nettoyer le bec verseur à pulpe.



? Faire tremper le bol d'extraction de jus dans une solution d'eau chaude et de bicarbonate de soude, ou un peu de javel, pour nettoyer l'accumulation excessive.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

? **L'extracteur de jus n'est pas alimenté en électricité**

- Vérifier si le cordon d'alimentation est correctement branché.
- Vérifier si le couvercle de la cuve et le bol d'extraction de jus sont correctement assemblés.
- Vérifier si la partie supérieure et la base sont correctement assemblées.

! *L'extracteur de jus ne fonctionnera pas si les pièces ne sont pas correctement assemblées.*

? **Faible rendement en jus**

- Différents ingrédients contiennent différentes quantités de liquide, ce qui implique un rendement avec différentes quantités de jus.
- Si les ingrédients ne sont pas frais, ils peuvent contenir des quantités réduites de liquide, ce qui implique un rendement en jus plus faible.
- Vérifier si le silicone de compression est fermement inséré.
- Si l'ingrédient lui-même possède une faible teneur en eau, il peut être utile de le faire tremper dans de l'eau avant de procéder à l'extraction de jus.
- En cas d'extraction de jus à partir d'ingrédients contenant de petits pépins, il est possible que le rendement en jus soit réduit après quelques utilisations. Pour un meilleur résultat, désassembler et laver la partie supérieure entre chaque extraction de jus.

! *Si des résidus de pépins se trouvent au fond du tamis, cela peut affecter les performances de l'extracteur de jus et le rendement général en jus.*

? **Le couvercle de la cuve ne se ferme pas**

- Veiller à ce que la vis d'extraction de jus soit entièrement poussée dans le tamis afin que le couvercle de la cuve puisse se fermer correctement.

! *Si la vis d'extraction de jus ne se trouve pas dans la bonne position, le couvercle de la cuve pourrait ne pas se fermer.*

? **Trop de pulpe dans le jus**

- Avec une extraction en continu, et selon l'ingrédient, le jus peut contenir une grande quantité de pulpe fine.
- Afin de réduire la pulpe fine, nettoyer fréquemment la partie supérieure et extraire la pulpe.
- Utiliser un tamis en mailles et y faire passer le jus pour collecter la pulpe non désirée.
- Si le tamis et la vis sont endommagés et affectent les performances de l'extracteur de jus, il est recommandé de remplacer les pièces. *La durée de vie de chaque pièce peut varier selon la durée et la méthode d'utilisation et les ingrédients à partir desquels le jus est extrait.
- Si une trop grande quantité d'ingrédients est introduite en même temps, cela peut entraîner des arrêts fréquents de l'extracteur de jus. Un jus pulpeux peut en résulter. Introduire les ingrédients lentement et en petites quantités.

? **La pulpe extraite est très humide**

- Au tout début de l'extraction, la pulpe peut être davantage humide.
- Selon l'état de l'ingrédient, la pulpe extraite peut en être affectée ; en particulier lorsque l'ingrédient n'est pas frais, le jus peut être extrait avec la pulpe.

? **Le bol d'extraction de jus tremble en cours d'utilisation**

- La vis d'extraction de jus et le tamis sont configurés pour broyer et presser les ingrédients. Il est normal que la vis d'extraction de jus et le tamis vibrent.
- Si l'ingrédient contient des fibres robustes, la vibration provenant de la partie supérieure peut être plus forte.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

? **Bruit provenant de l'extracteur de jus**

- Vérifier si les pièces sont correctement assemblées. Tenter de réassembler les pièces et guetter le bruit étrange.
- Ne pas démarrer l'extracteur de jus sans ingrédient et/ou liquide à l'intérieur.
- Faire fonctionner l'extracteur de jus sans ingrédient peut endommager la vis.
- Si l'extracteur de jus est mis en marche sans ingrédient ou liquide, le niveau sonore peut augmenter et cela peut aussi causer des dommages.
- Le bruit de friction provenant de la vis d'extraction et du tamis disparaîtra avec l'introduction d'ingrédients dans l'extracteur de jus.
- Si le bruit se produit lorsque des ingrédients sont introduits dans l'extracteur de jus, vérifier la taille des ingrédients. Ne pas insérer quoi que ce soit ayant une épaisseur supérieure à 2,5 cm.
- Selon le type d'ingrédients, les dimensions peuvent être plus petites.

! *Des bruits peuvent se produire si l'extracteur de jus est mis en marche sur une surface inégale ou inclinée. Placer l'extracteur de jus horizontalement sur une surface plane pour toute utilisation.*

? **Le couvercle de la cuve est bloqué**

- Après l'extraction de jus, laisser l'extracteur fonctionner pendant 30 secondes supplémentaires afin d'extraire la pulpe restante.
- Si une quantité de pulpe trop importante se trouve dans la partie supérieure, cela peut empêcher l'ouverture du couvercle de la cuve. Dans une telle situation, appuyer sur le bouton MARCHE ARRIÈRE - ARRÊT - MARCHE AVANT dans cet ordre-là, en faisant un mouvement de va-et-vient avec l'interrupteur 2 ou 3 fois.
- Faire couler de l'eau dans le tube d'alimentation pour rincer l'intérieur puis essayer d'ouvrir le couvercle de la cuve.

? **Du jus s'écoule sur la base**

- Si le silicone de compression situé sur la partie inférieure du bol d'extraction n'est pas correctement connecté, le jus peut s'écouler sur la base de l'extracteur de jus. Avant d'assembler les pièces, vérifier et s'assurer que le silicone de compression est correctement connecté.

? **L'extracteur de jus s'arrête en cours d'utilisation**

- Vérifier le cordon d'alimentation et s'assurer qu'il est correctement branché.
- Vérifier que toutes les pièces sont correctement assemblées.
- Si une trop grande quantité d'ingrédients est introduite à la fois, cela peut entraîner l'arrêt de l'extracteur de jus.
- Lorsque l'extracteur de jus s'arrête en raison d'une trop grande quantité d'ingrédients, appuyer sur le bouton MARCHE ARRIÈRE - ARRÊT - MARCHE AVANT dans cet ordre-là, en faisant un mouvement de va-et-vient avec l'interrupteur 2 ou 3 fois.
- La marche arrière poussera les ingrédients vers le haut, et la marche avant les tirera vers le bas.
- Si l'extracteur de jus s'arrête en raison de la protection contre toute surcharge, laisser l'appareil refroidir pendant une durée allant de 30 minutes à 2 heures avant de poursuivre l'extraction de jus.
- Si des pépins durs se trouvent dans les ingrédients, les enlever avant de procéder à l'extraction de jus. Les pépins durs peuvent endommager l'extracteur de jus.

? **Couches de séparation dans le jus**

- En fonction de la densité des ingrédients, le jus extrait peut présenter des couches de différents jus. Cela est différent de la séparation issue de l'oxydation causée par un extracteur de jus à grande vitesse.

? **Le bol d'extraction de jus tremble en cours d'utilisation**

- La vis d'extraction de jus et le tamis sont configurés pour broyer et presser les ingrédients. Il est normal que la vis d'extraction de jus et le tamis vibrent.
- Si l'ingrédient contient des fibres robustes, la vibration provenant de la partie supérieure peut être plus forte.

? **Décoloration des pièces en plastique**

- Après l'extraction de jus, si l'extracteur n'est pas immédiatement nettoyé, la pulpe restée à l'intérieur de la partie supérieure peut sécher, ce qui peut rendre le désassemblage et le nettoyage plus difficiles. Cela peut également affecter les performances et la couleur de l'extracteur de jus.
- Les ingrédients riches en caroténoïdes, comme les carottes et les épinards, peuvent déteindre sur les pièces en plastique. Lorsque les pièces sont teintées par les caroténoïdes, frotter de l'huile végétale sur les zones teintées et utiliser un détergent doux pour nettoyer.

! *L'huile végétale devrait seulement être utilisée au cours du nettoyage des pièces décolorées. Ne pas utiliser d'huile végétale sur la vis d'extraction de jus ou le tamis. Si de l'huile végétale ou issue de graisse animale se retrouve sur la vis d'extraction ou le tamis, cela peut affecter les performances de l'extracteur de jus et endommager les pièces.*

Les pièces en silicone de la partie supérieure peuvent être détachées pour être nettoyées minutieusement.

? **Est-il possible d'extraire du jus à partir d'ingrédients avec des fibres dures ?**

- Les ingrédients comme le céleri ou le gingembre contiennent de longues fibres qui peuvent s'enrouler autour de la vis d'extraction et affecter les performances de l'extracteur de jus. Pour l'extraction de jus à partir d'ingrédients fibreux, ne pas collecter plus de 500 g de jus. Après avoir collecté cette quantité ou moins, nettoyer entièrement la partie supérieure avant de poursuivre l'extraction.

? **Utilisation à d'autres fins que l'extraction de jus**

- Cet extracteur de jus est conçu pour extraire du jus à partir d'ingrédients comme les fruits et légumes.
- Ne pas utiliser l'extracteur de jus pour extraire de l'huile végétale.
- Ne pas extraire de jus à partir d'ingrédients ayant une forte teneur en huile végétale / animale.
- Si de l'huile végétale / animale se retrouve sur la vis d'extraction ou le tamis, cela peut affecter les performances de l'extracteur de jus et pourrait endommager des pièces.



SPÉCIFICATIONS



Contenu de la boîte



2 Pichets



Brosse de nettoyage



Filtre



Livre de recettes



Manuel d'utilisation

Produit	Presse-agrumes à mastiquer Ventray
Type	Extracteur de jus à basse vitesse
Modèle	Ventray 809
Puissance nominale	240W
Poids	8.3KG / 18.3LBS
Dimension	490x270x220mm / 19.3x10.6x8.7in





EXPRIMIDOR MASTICADOR

MANUAL DEL USUARIO



Por favor conserve este manual para futuras referencias. Todas las imágenes en este manual son solo para fines ilustrativos. El producto real puede diferir.

Solo para uso doméstico. .



¡Gracias por elegir el electrodoméstico profesional Ventray!

Siguiendo las instrucciones en este manual del usuario, usted está a punto de disfrutar un jugo fresco recién exprimido directamente de su cocina.

Por favor lea toda la información de seguridad, advertencias y la guía operacional antes de comenzar. Siempre coloque su extractor de jugo en una superficie plana y limpie el extractor antes de su primer uso y después de cada uso.

CONTENIDO

Precauciones importantes	52
Partes	54
Ensamblaje	55
Instrucciones de uso	58
Preparación de Ingredientes	61
Limpieza y cuidado	66
Solución de problemas	67
Especificaciones	70

IMPORTANTE

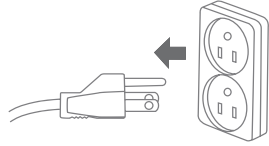


Para evitar lesiones, lea y entienda todo el manual de usuario antes de usar este electrodoméstico.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Las siguientes precauciones son proporcionadas para garantizar la seguridad del usuario. Por favor lea cuidadosamente las precauciones y los cuidados de uso al utilizar este aparato.

Desconecte el aparato cuando no esté en uso.



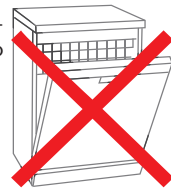
No coloque dentro del tubo de alimentación dedos, utensilios o cualquier otro objeto diferente a los accesorios incluidos. Pueden ocurrir lesiones graves.



No mantenga ni utilice este aparato cerca de bebés o infantes: pueden ocurrir lesiones.



No coloque ninguna parte del extractor de jugo en el lavavajillas o en agua extremadamente caliente; * Esto podría desgastar más rápido las partes.



No utilice este aparato en una superficie desnivelada; *Puede ocurrir un mal funcionamiento si el aparato se voltea.



No utilice productos químicos peligrosos para limpiar el aparato; * Puede cambiar el color del aparato o causar un incendio.



No repare, desarme la base o personalice el aparato; *El aparato podría no funcionar correctamente causando un incendio, descargas eléctricas o lesiones.



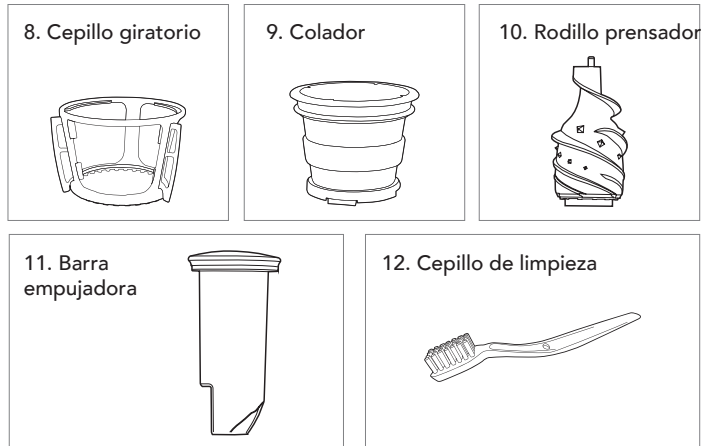
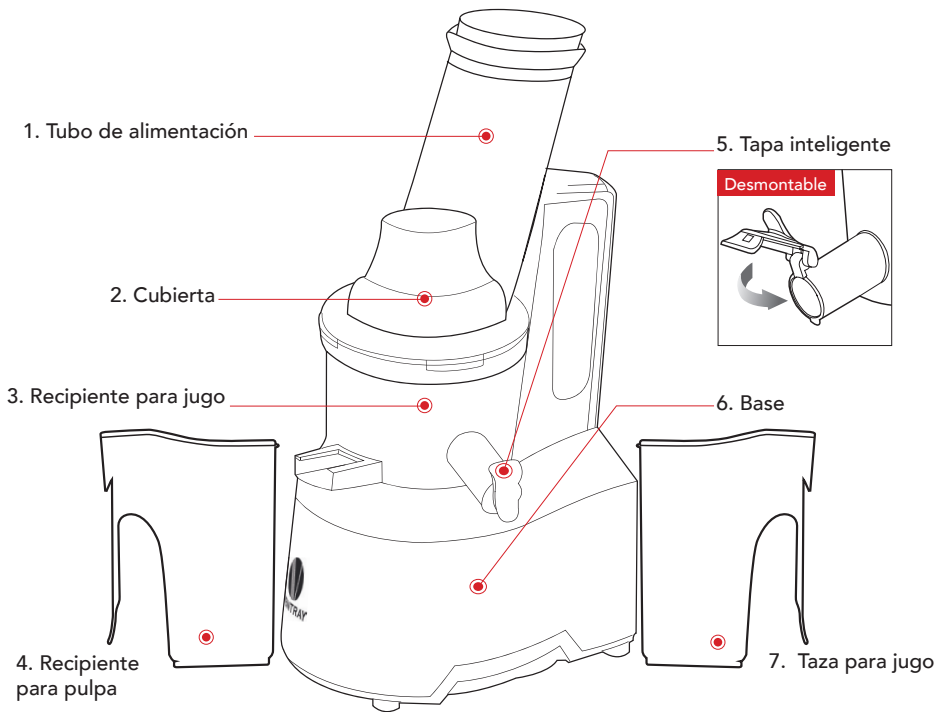
No rocíe agua ni aerosoles inflamables cerca del aparato; *Puede causar una explosión o descargas eléctricas.



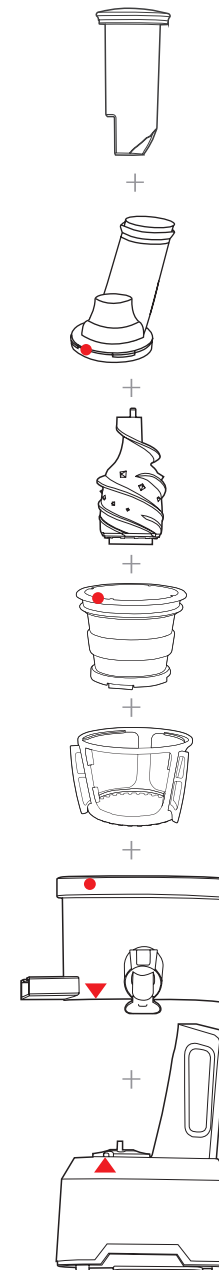
Para evitar el riesgo de daño o muerte, las siguientes precauciones básicas de seguridad deben ser siempre seguidas al usar su producto Ventray.

- Lea todas las instrucciones. Guarde estas instrucciones para futuras referencias.
- Para evitar riesgos de descarga eléctrica, no coloque el motor o la base de la unidad en agua o en otro líquido.
- Este aparato no está destinado para ser usado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisadas o instruidas en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Se requiere especial supervisión cuando el aparato sea utilizado por o cerca de niños o personas discapacitadas.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar partes, o antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con partes móviles.
- No utilice este aparato con el cable o enchufe dañado, o después de que el aparato no funcione correctamente, o se haya caído o dañado de alguna manera. Póngase inmediatamente en contacto con Ventray en support@ventray.com para su revisión, reparación o reemplazo.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Ventray puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No utilice en exteriores.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
- Asegúrese siempre de que la cubierta del extractor esté firmemente sujeta en su lugar antes de encender el motor. No afloje las abrazaderas mientras el extractor esté en funcionamiento.
- Asegúrese de apagar el extractor después de cada uso. Apague el aparato y desconéctelo de la fuente eléctrica antes de desmontar, cambiar accesorios o acercarse a cualquier parte en movimiento.
- No coloque sus dedos u otros objetos en la apertura del extractor mientras esté en funcionamiento. Si el alimento quedó en la apertura, use la barra empujadora u otro pedazo de fruta o verdura para empujarlo hacia abajo. Cuando este método no funcione, apague el motor y desmonte el extractor para remover el resto del alimento.
- No use el aparato si el cepillo giratorio está dañado.
- Cuando se proporciona un recipiente de pulpa independiente, no opere sin colocar el recipiente de pulpa en su lugar.
- No altere el aparato de ninguna manera.
- No utilice el aparato para otros fines distintos a su propósito como está descrito en el manual.
- Este aparato debe ser usado por un tiempo limitado cada vez para evitar sobrecalentamiento.
- Este dispositivo está destinado a ser utilizado únicamente en labores domésticas y similares, tales como: - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; - casas de campo; - por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes residenciales; - lugares con cama y desayuno. Puede ser anulada la garantía del fabricante si se abusa del producto o se usa comercialmente.
- Si este electrodoméstico es dado como un regalo, por favor incluya el manual con el producto.

PARTES



ENSAMBLAJE



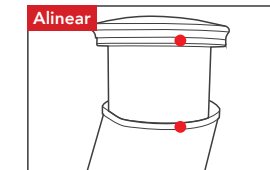
- ! Lave todas las partes excepto la base antes de su primer uso.
- ! Asegúrese de que la silicona de compresión y el anillo de silicona estén ensamblados correctamente.

PASO 1: ENSAMBLAJE DE CONJUNTO SUPERIOR

Instrucciones detalladas en la página siguiente.

Alinee los puntos blancos ● en cada parte y ensamble en el orden que se muestra. Una vez ensamblado, gire la cubierta en el sentido de las agujas del reloj para cerrar.

Barra empujadora



Alinea los puntos ●

PASO 2: ENSAMBLAJE DEL CONJUNTO SUPERIOR A LA BASE

Instrucciones detalladas en la página 8.

Coloque el recipiente en la base de modo que su flecha gris se alinee con la flecha negra en la base.

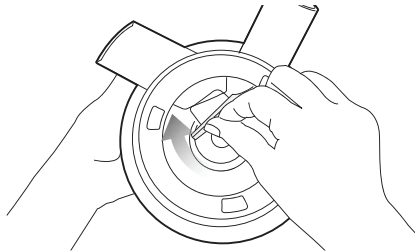
* Los productos ilustrados / fotografiados en este folleto pueden variar ligeramente del producto real.

ENSAMBLAJE

PASO 1: ENSAMBLAJE DE CONJUNTO SUPERIOR

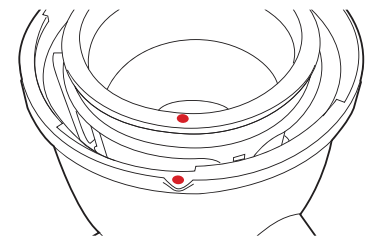
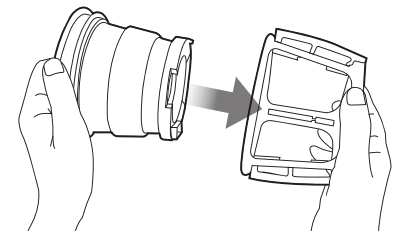
- ! Lave todas las partes excepto la base antes de su primer uso.
- ! Asegúrese de que la silicona de compresión y el anillo de silicona estén ensamblados correctamente.

- 1** Inserte firmemente la silicona de compresión en la ranura debajo del pico de pulpa.

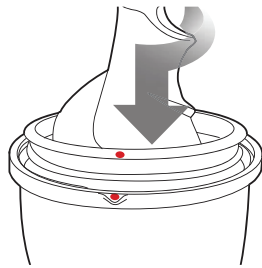


- ! El extractor de jugo puede presentar fugas si no se ensambla correctamente.

- 2** Ensamble el colador dentro del cepillo giratorio y luego coloque el conjunto en el recipiente para jugos asegurándose de que el punto blanco ● en el colador esté alineado con el punto blanco ● en el recipiente para jugo.

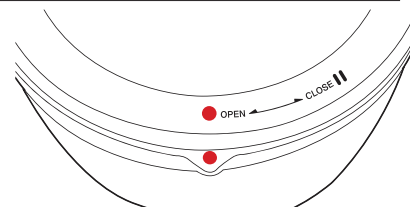
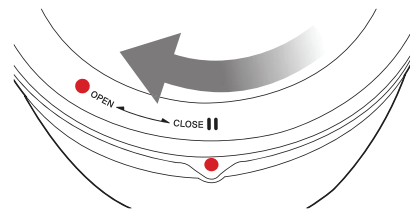


- 3** Coloque el rodillo prensador en el colador. Gire y presione hacia abajo hasta que encaje en su lugar.



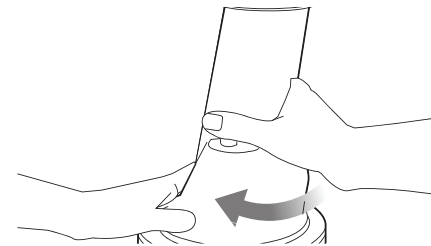
- ! El rodillo prensador debe estar fijo en su lugar para que pueda cerrar la cubierta.

- 4** Coloque la cubierta en el recipiente de jugo alineando el punto blanco ● en la cubierta con el punto blanco ● en el recipiente para jugo. Gírelo en sentido de las agujas del reloj para cerrar, alineando el punto blanco ● en la cubierta con la marca de cierre II.

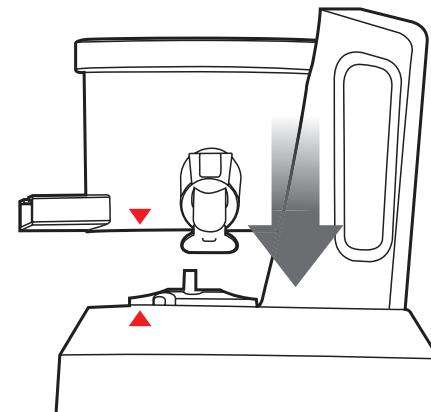


PASO 2: ENSAMBLAJE DEL CONJUNTO SUPERIOR A LA BASE

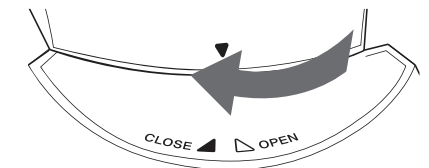
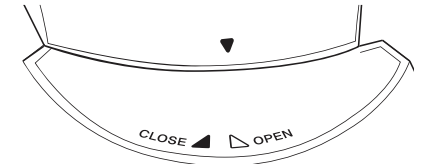
- ? Para un ensamblaje fácil, sujete la cubierta agarrando el tubo de alimentación y gírela en el sentido de las agujas del reloj como se muestra.



- 5** Coloque el recipiente en la base de modo que su flecha gris se alinee con la flecha negra en la base.

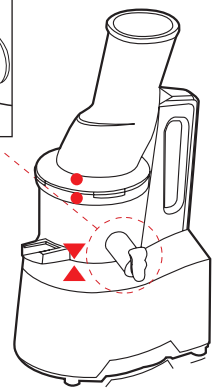
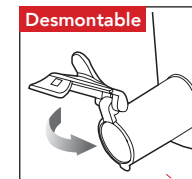


- 6** Marca de abrir / cerrar en el conjunto superior.



- ! El extractor de jugo no funcionará si las piezas no están ensambladas correctamente.

- 7** Coloque el recipiente para pulpa debajo del pico de pulpa y coloque el recipiente para jugo debajo del pico de jugo como se muestra en la ilustración.



INSTRUCCIONES DE USO

PASO 1: Después de preparar los ingredientes, conecte el cable de alimentación a un tomacorriente con conexión a tierra.

ADVERTENCIA



Peligro de Descarga Eléctrica

- No toque el cable eléctrico con las manos húmedas.
- No remueva la tierra.
- No utilice un adaptador o una extensión.

PASO 2: Presione el botón FORWARD para operar.



Succiona y procesa lentamente los alimentos.
Detiene la operación
Empuja de regreso los ingredientes para aflojarlos en caso de atasco.

? El botón Reverse funciona solo cuando éste se mantiene presionado.

? **Si el extractor de jugo se detiene durante la operación**

1



Cambie el botón a la posición OFF.

2



Mantenga presionado el botón REVERSE hasta que los ingredientes se aflojen.

! Permita que el extractor de jugo se detenga completamente antes de usar el botón REVERSE para evitar un mal funcionamiento.

3



Cambie el botón a la posición OFF

! Permita que el extractor de jugo se detenga completamente antes de usar el botón FORWARD para evitar un mal funcionamiento.

4



Presione el interruptor hacia la posición FORWARD para reanudar la extracción de jugo.

5



Repita los pasos 1-4 según sea necesario.

? Si el funcionamiento normal no puede ser reanudado después de estos pasos, apague el extractor de jugo, desconecte el cable, desmonte y limpie las piezas antes de volver a utilizar el extractor de jugo.

PASO 3: Agregue los ingredientes preparados con anterioridad un trozo a la vez.

- ! Para vegetales fibrosos con hojas (apio, col rizada, etc.): Separe cada tallo. Corte los tallos externos que son gruesos y resistentes a 4 pulgadas de largo o menos.
- ! Agrupe los vegetales con hoja al insertarlos en el extractor. Alterne entre las partes con hojas y los tallos.
- ! Antes de procesarlos, elimine las semillas duras o huesos de los ingredientes. Cuando haga jugo de frutas congeladas con semillas pequeñas, asegúrese de que incluso las semillas estén completamente descongeladas.
- ! Inserte los ingredientes uno a la vez.
- ! Después de agregar los ingredientes, use la barra empujadora solo cuando sea necesario. El uso excesivo de la barra empujadora puede afectar la calidad del jugo, especialmente al extraer jugo de ingredientes blandos como tomates y manzanas.

? **Uso de la tapa inteligente**

- ? Después de hacer jugo, cierre la tapa inteligente para evitar que el jugo gotee, especialmente cuando desmonte el recipiente para jugo de la base.
- ? Al hacer jugos de diferentes sabores, enjuague rápidamente el extractor para eliminar restos de jugo haciendo correr un vaso de agua en el extractor de jugos con la tapa inteligente cerrada.
- ! Deje la tapa inteligente abierta cuando procese ingredientes que generen una espuma excesiva durante la operación (por ejemplo manzanas, apio).
- ! Preste mucha atención cuando opere con la tapa inteligente cerrada. El jugo puede desbordarse si el jugo recolectado en el recipiente excede la capacidad marcada en el recipiente.

PASO 4: Apague el extractor de jugo después de extraer completamente el jugo y la pulpa.

- ? Después de cada extracción, haga funcionar el extractor durante 30 segundos adicionales para el extractor de jugo extraiga la pulpa restante. Es más fácil abrir la cubierta cuando todos los ingredientes han sido extraídos.
- ? Cuando la cubierta esté atascada, presione los botones REVERSE - OFF - FORWARD en este orden; cambie la dirección 2 o 3 veces para aflojar los ingredientes. Luego coloque las manos sobre la cubierta y presione firmemente hacia abajo mientras simultáneamente gira la cubierta en sentido contrario a las agujas del reloj para abrir.
- ? Dependiendo de los ingredientes, vierta agua por el tubo de alimentación para enjuagar el interior del recipiente para jugos y luego intente quitar la cubierta.

INSTRUCCIONES DE USO



Siempre asegúrese de que el extractor esté apagado y desconectado de la toma de corriente cuando no esté en uso.



Utilizar el extractor sin ingredientes puede dañar el rodillo prensador.



No opere continuamente el extractor por periodos mayores a 30 minutos. La operación prolongada puede dañar el motor por sobrecalentamiento. Después de un uso continuo, permita que el extractor de jugo se enfríe durante 30 minutos antes de encenderlo nuevamente.



No introduzca los dedos u otros objetos en el tubo de alimentación. Siempre use la barra empujadora suministrada cuando sea necesario. Si se introducen otros objetos en el tubo de alimentación durante el funcionamiento, dichos materiales pueden atascarse y dañar las piezas del extractor de jugo y / o causar lesiones.



No coloque en el extractor de jugo ingredientes secos o duros, como granos enteros, frutas con semillas duras o hielo. Éstos pueden dañar las partes del extractor (por ejemplo, el recipiente para jugo, el rodillo prensador y el colador).

- Los frijoles o los granos se pueden usar solo si han sido remojados durante la noche o hervidos
- Las frutas con huesos y semillas duras (por ejemplo, nectarinas, melocotones, mangos o cerezas, etc.) deben ser deshuesadas antes de extraer su jugo.
- Cuando use fruta congelada con semillas pequeñas como uvas, descongélelas completamente antes de introducirlas en el extractor.



No use ingredientes que contengan cantidades excesivas de aceite vegetal o grasa animal. No use el extractor de jugos para extraer el aceite vegetal de los ingredientes. Si el aceite vegetal/animal llena el rodillo prensador, puede reducir el rendimiento y dañar las partes.



No reuse la pulpa extraída introduciéndola en el extractor. Esto puede hacer que el exprimidor se detenga o que la cubierta se atasque.



Después de extraer el jugo de ingredientes con semillas, como las uvas, limpie a fondo todas las ranuras en la parte inferior del rodillo prensador.

PREPARACIÓN DE LOS INGREDIENTES



El incumplimiento de las instrucciones en el manual del usuario puede dañar el extractor y/o sus partes y anular la garantía del fabricante.



NO coloque los siguientes ingredientes en el exprimidor



Semillas duras

Melocotón, nectarinas, albaricoque, ciruela, mango, etc. Retire las semillas duras de los ingredientes antes de extraer el jugo.



Pieles duras o no comestibles

Piña, melón, mango, naranja, etc. Pele los ingredientes antes de extraer el jugo.



Frutas congeladas o hielo

Fresa congelada, arándano, frambuesa, etc. Descongele por completo las frutas congeladas antes de extraer el jugo. No use hielo.



Aceite o grasas

Semilla de sésamo, margarina, etc. No extraiga el jugo de ingredientes que contengan aceite vegetal o animal. Esto puede reducir el rendimiento y dañar el extractor.



Otros

Coco, caña de azúcar, granos integrales, etc. No extraiga el jugo de ingredientes sin contenido de agua.

Experimente la mejor calidad de jugo al comprender las características de cada ingrediente y conocer la forma óptima de manejarlos.

El extractor de jugo en frío Ventray es un producto innovador que utiliza una tecnología patentada de procesamiento a baja velocidad para extraer eficientemente el jugo de los ingredientes. El extractor está diseñado para obtener el mejor resultado de ingredientes con una composición firme y con un alto contenido de agua. Para obtener el mejor resultado, cada ingrediente debe ser preparado y extraído su jugo según sus características y propiedades.

PREPARACIÓN DE LOS INGREDIENTES

- ! Si el extractor de jugo está atascado o si la cubierta no abre, presione el botón REVERSE y manténgalo presionado hasta que se aflojen los ingredientes. Repita REVERSE-OFF-FORWARD según sea necesario.
- ! Continúe operando el extractor hasta procesar todos los ingredientes del recipiente para jugo. La cubierta puede ser difícil de abrir si queda mucha pulpa en el extractor.
- ! Cada ingrediente produce una cantidad diferente de jugo.
- ? Para obtener una extracción óptima y rendimiento máximo de jugo, pique los ingredientes siguiendo los lineamientos dados en esta sección.
- ? Introduzca los ingredientes lentamente monitoreando cómo son procesados. El rendimiento del jugo puede variar dependiendo de la velocidad del jugo.



Frutas y verduras blandas (por ejemplo, manzanas, naranjas, tomates)

PREPARACIÓN:

- Quite la piel de las naranjas y retire el tallo de los tomates y las manzanas.
- Si los ingredientes son más grandes que el tubo de alimentación, corte los ingredientes en trozos para que encajen en el tubo de alimentación.
- Las frutas con semillas deben ser deshuesadas antes de extraer su jugo. Cortelas en 1-4 rodajas y luego lentamente introduzca los ingredientes en el tubo de alimentación.

EXTRACCIÓN:

- Introduzca lentamente los ingredientes uno a la vez.
- Use la barra empujadora para empujar los ingredientes hacia abajo por el tubo de alimentación. (La barra empujadora también ayuda a evitar que el jugo se salga por el tubo de alimentación cuando se procesan ingredientes con alto contenido de agua)
- Deje la tapa inteligente abierta cuando procese ingredientes que generen una espuma excesiva durante la operación. (La espuma puede acumularse si se opera con la tapa inteligente cerrada).
- Se recomienda que el jugo extraído sea consumido en un plazo no mayor de 48 horas posteriores a su extracción. Dependiendo de la densidad de los ingredientes, el jugo puede mostrar gradualmente capas con el tiempo .
- Si hay una cantidad excesiva de espuma, use un colador de malla para separarla del jugo..
- Cuando un ingrediente está siendo procesado por el rodillo prensador, el ingrediente extraído puede salpicar jugo a través del tubo de alimentación. Use la barra empujadora para evitar que el jugo salpique cuando haga jugo.

Ajuste la cantidad de pulpa en el jugo

- ? Dependiendo del ingrediente, puede obtener pulpa extra en el jugo al procesarlo continuamente. Para reducir la cantidad de pulpa, desmonte el conjunto superior y lave con frecuencia.

Uso de la tapa inteligente

- ? Después de extraer jugo, cierre la tapa inteligente para evitar que el jugo gotee, especialmente cuando desmonte el recipiente para jugo de la base.
- ? Al hacer jugos de diferentes sabores, enjuague rápidamente el extractor para eliminar restos de jugo haciendo correr un vaso de agua en el extractor de jugos con la tapa inteligente cerrada.
- ! Deje la tapa inteligente abierta cuando procese ingredientes que generen una espuma excesiva durante la operación (por ejemplo manzanas, apio).

Preste mucha atención cuando opere con la tapa inteligente cerrada. El jugo puede desbordarse si el jugo recolectado en el recipiente excede de la capacidad marcada en el recipiente.



Frutas y verduras duras (por ejemplo, zanahorias, remolachas y espinacas)

- ! Las frutas y verduras duras pueden ejercer una presión excesiva sobre el motor y hacer que se detenga.
- ? Para aumentar el rendimiento del jugo, solo use frutas y vegetales con alto contenido de agua.

PREPARACIÓN:

- Remoje los ingredientes duros como la zanahoria y el jengibre en agua fría antes de extraer el jugo.
- Corte los ingredientes con 1 pulgada de espesor o cortelos con 1 pulgada de ancho y 2-6 pulgadas de largo.

EXTRACCIÓN:

- Introduzca lentamente los ingredientes uno por vez.
- Ajuste la velocidad de extracción de jugo para asegurar que cada ingrediente se aproveche completamente.
- Para maximizar el rendimiento del jugo, use ingredientes con alto contenido de agua.

PREPARACIÓN DE LOS INGREDIENTES



Ingredientes con semillas pequeñas (por ejemplo, frambuesas, granadas, uvas)

- Introduzca los ingredientes lentamente para minimizar la cantidad de semillas sobrantes en el colador.

PREPARACIÓN:

- Cuando extraiga jugo de ingredientes congelados (por ejemplo, frambuesas, fresas), asegúrese de que estén completamente descongelados.
- Lave bien los ingredientes como las uvas. Quitele los tallos a las uvas y separelas.
- Para las granadas, descarte la piel y solo procese su parte interna.

EXTRACCIÓN:

- Dependiendo del tamaño de la uva, introduzca 3-5 uvas a la vez mientras monitorea el resultado de la operación.
- Para ingredientes congelados como granadas y frambuesas, descongele completamente, luego introduzca aproximadamente 1 cucharada (5 g) a la vez.
- Los ingredientes congelados pueden perder una cantidad significativa de líquido debido al proceso de descongelación. Cuando haga jugos, mezcle leche o yogur para compensar la pérdida de líquido.

Cubierta atascada

- La cubierta puede atascarse debido a una cantidad excesiva de pequeñas semillas que quedan en el recipiente para jugo. Si esto pasa,
 - Opere el extractor por 30 segundos continuos para extraer cualquier semilla sobrante
 - Si la cubierta aún está atascada.
 - Repita REVERSE - OFF - FORWARD hasta que los ingredientes se aflojen.
 - Agregue agua al tubo de alimentación para enjuagarla rápidamente y ayudar a aflojar los ingredientes.



Ingredientes con textura fibrosa (por ejemplo, hojas verdes, apio, espinacas, col rizada)

- Cuando haga jugos con ingredientes con hojas como el apio y la col rizada, no use más de 1,1 libras (500 g) por sesión. Para obtener el mejor resultado, desmonte y lave el conjunto superior antes de volver a hacer jugo.
- Si los ingredientes con hojas se enrollan alrededor del rodillo prensador, abra la cubierta y retire las fibras antes de continuar haciendo el jugo.
- Para obtener los mejores resultados, procese ingredientes con hojas con ingredientes con un alto contenido de agua, como manzanas o zanahorias. La proporción recomendada es de 9 partes de ingredientes jugosos por 1 parte de ingredientes con hojas.

PREPARACIÓN:

- Remoje los ingredientes fibrosos en agua fría durante unos 30 minutos antes de cortarlos.
- Separe cada tallo. Cortelos en pedazos pequeños de 2 pulgadas de largo o menos.

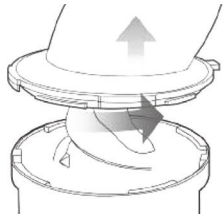
EXTRACCIÓN:

- Introduzca lentamente los ingredientes preparados un trozo a la vez.
- Introduzca más ingredientes después de que los ingredientes previamente introducidos hayan sido completamente procesados.
 - Enrolle las hojas en espiral para introducirlas en el extractor.
 - Introduzca la parte con hojas de los ingredientes primero y luego alterne entre las hojas y los tallos.
 - Para ingredientes como pasto de trigo, tome un puñado e introdúzcalo como un paquete.
- La fibra de ingredientes duros como el apio puede enrollarse en el rodillo prensador y esto afecta el rendimiento del extractor. Corte los tallos que son gruesos y resistentes a 2 pulgadas de largo o menos para evitar que esto suceda.
- Si los ingredientes con hojas se enrollan alrededor del rodillo prensador, abra la cubierta y retire las fibras antes de continuar con la extracción el jugo.
- La espuma puede acumularse al extraer jugos de ingredientes fibrosos. Use un colador para eliminar la espuma antes de servir.
- Para los ingredientes como la piña, corte la cáscara de la piña y corte alrededor del núcleo fibroso. Corte la piña en trozos más pequeños.
- La cantidad recomendada de jugo por sesión es de 1,1 lb (500 g). Cuando extraiga más de 1.1 lb (500 g), lave el conjunto superior antes de continuar haciendo jugo.

LIMPIEZA Y CUIDADO

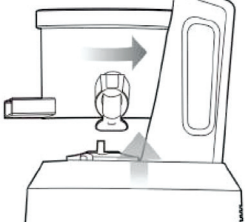
1. Apague y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.
- ! Extraiga toda la pulpa restante en el recipiente de jugos antes de detener el extractor.
 - ? Para una limpieza más fácil, continúe operando el extractor durante 30 segundos adicionales después de extraer el jugo.
 - ! Cuando la cubierta esté atascada, presione los botones REVERSE - OFF - FORWARD en este orden; cambie la dirección 2 o 3 veces para aflojar los ingredientes. Luego coloque las manos sobre la cubierta y presione firmemente hacia abajo mientras simultáneamente gira la cubierta en sentido contrario a las agujas del reloj para abrir.

2. Gire la cubierta en sentido contrario a las agujas del reloj para abrir.

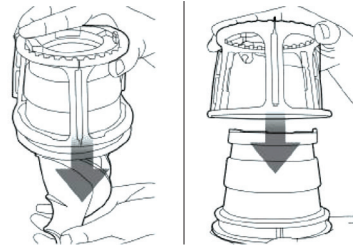


- ! Cuando mueva el electrodoméstico, no lo levante sujetándolo por el tubo de alimentación. Levante siempre el aparato sujetándolo por la base o el mango.

3. Coloque el recipiente en la base de modo que su flecha gris se alinee con la flecha negra de la base.

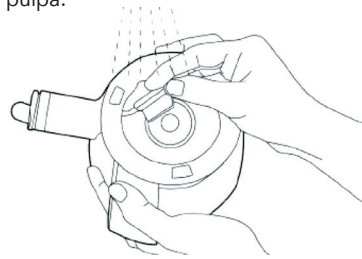


4. Retire el rodillo prensador, el colador y el cepillo giratorio del recipiente para jugo. Limpie con el cepillo suministrado.



- ! Limpie el extractor de jugo inmediatamente después de cada uso. Si los residuos restantes en el extractor se secan, esto puede hacer que el desmontaje y la limpieza sea difícil. La acumulación excesiva puede afectar el rendimiento en usos futuros.
- ? Para un desmontaje más fácil, coloque la parte superior en el fregadero y haga correr el agua desde la parte de arriba del conjunto superior.
- ! Seque bien la parte inferior del rodillo prensador donde se conecta al eje del cilindro de metal en la base.

5. Coloque el recipiente para jugo bajo el chorro de agua y retire la silicona de compresión para limpiar el pico de la pulpa.



- ? Remoje el recipiente para jugo en una solución de agua tibia con bicarbonato de sodio o un poco de cloro para limpiar la acumulación de residuos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

? El extractor de jugo no enciende

- Verifique si el cable de alimentación está conectado correctamente.
- Verifique si la cubierta y el recipiente para jugo están bien ensambladas.
- Verifique si el conjunto superior y la base están ensamblados correctamente.

- ! El extractor de jugos no funcionará si las piezas no están ensambladas correctamente.

? Bajo rendimiento de jugo

- Diferentes ingredientes contienen diferentes cantidades de líquido que producirán diferentes cantidades de jugo.
- Si los ingredientes no son frescos, pueden contener cantidades reducidas de líquido, lo que producirá menos jugo.
- Verifica si la silicona de compresión está firmemente insertada.
- Si el propio ingrediente tiene un bajo contenido de agua, puede ayudar remojarlo en agua antes de extraer su jugo.
- Si extrae el jugo de ingredientes con semillas pequeñas, después de algunas raciones, esto puede reducir el rendimiento del jugo. Para obtener el mejor resultado, desmonte y lave el conjunto superior después de cada operación.

- ! Si hay residuos de semillas en el fondo del colador, esto puede afectar el rendimiento del extractor y la producción total del jugo.

? La cubierta no se cierra

- Asegúrese de que el rodillo prensador esté completamente introducido en el colador para que la cubierta se cierre correctamente.

- ! Si el rodillo prensador no está correctamente colocado, la cubierta puede no cerrarse.

? Demasiada pulpa en el jugo

- Cuando se hace jugo continuamente, y dependiendo del ingrediente, el jugo puede contener mucha pulpa fina.
- Para reducir la pulpa fina, limpie el conjunto superior con frecuencia y extraiga la pulpa.
- Use un colador de malla y pase el jugo a través de él para recoger la pulpa no deseada.
- Si el colador y el rodillo prensador están dañados y esto afecta el rendimiento del extractor, se recomienda reemplazar las piezas. * La vida útil de cada parte puede variar según la duración y el método de uso y los ingredientes usados.
- Si se introducen demasiados ingredientes al mismo tiempo, esto puede causar que el extractor se detenga con frecuencia. Esto puede generar un jugo con mucha pulpa. Introduzca los ingredientes lentamente y pocos a la vez.

? La pulpa extraída es muy húmeda

- Durante el comienzo de la operación, la pulpa puede ser más húmeda.
- Dependiendo de la condición del ingrediente, la pulpa extraída puede verse afectada; especialmente cuando el ingrediente no está fresco, el jugo puede ser extraído con la pulpa.

? Durante la operación, el recipiente para jugo se sacude

- El rodillo prensador y el colador están destinados para aplastar y exprimir los ingredientes. Es normal que el rodillo prensador y el colador vibren..
- Si el ingrediente contiene fibra fuerte, la vibración del conjunto superior puede ser más fuerte.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

? El extractor tiene un ruido anormal

- Verifica si las piezas están ensambladas correctamente. Intente volver a ensamblar las piezas y escuche el ruido extraño.
- No encienda el extractor a menos que haya ingredientes y/o líquido en él.
- Encender el extractor sin ingredientes puede dañar el rodillo prensador
- Si el extractor se utiliza sin ingredientes ni líquidos, el nivel de ruido puede aumentar y también puede provocar daños.
- El ruido de fricción del rodillo prensador y del colador desaparecerá cuando los ingredientes se introduzcan en la licuadora.
- Si el ruido suena cuando los ingredientes son introducidos en el extractor, verifique el tamaño de los ingredientes. No introduzca ningún trozo mayor a 1 pulgada de grosor.
- Dependiendo del tipo de ingrediente, las dimensiones pueden ser más pequeñas.

! Se pueden producir ruidos si el extractor se opera sobre una superficie desigual o inclinada. Coloque el extractor sobre una superficie horizontal y plana cuando esté en funcionamiento.

? La cubierta está atascada

- Después de hacer el jugo, deje que el extractor siga funcionando por 30 segundos adicionales para extraer la pulpa restante.
- Si hay demasiada pulpa en el conjunto superior, esto puede hacer que la cubierta no se abra. En esta situación, presione el botón REVERSE OFF-FORWARD en este orden, alternando entre 2 y 3 veces.
- Vierta agua por el tubo de alimentación para enjuagar el interior y luego intente abrir la cubierta.

? Jugo gotea por el cuerpo de la base

- Si la silicona de compresión en la parte inferior del recipiente no está bien conectada, el jugo puede filtrarse a la base del extractor. Antes de ensamblar las piezas, verifique y asegúrese de que la silicona de compresión esté correctamente conectada.

? El extractor se detiene mientras está operando

- Verifique el cable de alimentación y asegúrese de que esté conectado correctamente.
- Verifique que todas las piezas estén ensambladas correctamente.
- Si se introducen demasiados ingredientes a la vez, esto puede hacer que el extractor se detenga.
- Cuando el extractor se detiene porque hay demasiados ingredientes en él, presione el botón REVERSE -OFF - FORWARD en este orden, alternando entre 2 y 3 veces.
- La opción Reverse empujará los ingredientes hacia arriba, y Forward los desplazará hacia abajo.
- Si el extractor se detiene debido a la protección de sobrecalentamiento, permita que el extractor se enfríe durante 30 minutos a 2 horas antes de volver a encenderlo.
- Si hay semillas duras en los ingredientes, quítelos antes de extraer el jugo. Las semillas duras pueden dañar el extractor.

? Capas de separación en el jugo

- Dependiendo de la densidad de los ingredientes, el jugo extraído puede mostrar capas de diferentes jugos. Es diferente de la separación debido a la oxidación causada por el proceso de extracción de jugo con un exprimidor de alta velocidad.

? Durante la operación, el recipiente para jugo se sacude

- El rodillo prensador y el colador están destinados para aplastar y exprimir los ingredientes. Es normal que el rodillo prensador y el colador vibren.
- Si el ingrediente contiene fibra fuerte, la vibración del conjunto superior puede ser más fuerte.

? Decoloración de las partes plásticas

- Después de hacer jugo, si el extractor no se limpia de inmediato, la pulpa restante dentro de la parte superior se puede secar, lo que puede dificultar el desmontaje y la limpieza. Esto también puede afectar el rendimiento y el color del extractor.
- Los ingredientes que son ricos en carotenoides como zanahorias y espinacas pueden teñir partes plásticas. Cuando las partes se manchan con carotenoides, frote aceite vegetal en las áreas manchadas y use un detergente suave para limpiar.

! El aceite vegetal solo se debe usar durante la limpieza de partes que estén descoloridas. No use aceite vegetal en el rodillo prensador ni en el colador. Si el aceite vegetal o la grasa animal llena el rodillo prensador, esto puede afectar el rendimiento del extractor de jugos y puede ocasionar daños en las piezas.

Las piezas de silicona en el conjunto superior se pueden separar para limpiarlas a fondo

? ¿Es posible extraer jugo de ingredientes con fibra dura?

- Los ingredientes como el apio o el jengibre contienen fibras largas que pueden enrollarse alrededor del rodillo prensador y afectar el rendimiento del extractor. Cuando extraiga jugo de ingredientes fibrosos, no procese más de 1 libra de jugo. Después de recolectar esta cantidad o menos, limpie completamente el conjunto superior antes de extraer jugo nuevamente.

? Uso diferente a la extracción de jugo

- Este exprimidor está diseñado para extraer el jugo a ingredientes como frutas y verduras.
- No use el extractor para extraer aceite vegetal.
- No use ingredientes que contengan cantidades excesivas de aceite vegetal o grasa animal.
- Si el aceite vegetal/animal llena el rodillo prensador, puede reducir el rendimiento y dañar las partes.



ESPECIFICACIONES



Contenido



2 Recipientes



Cepillo de limpieza



Filtrar



Libro de recetas



Manual de Usuario

Producto	Exprimidor Masticador Ventray
Tipo	Extractor Lento de Jugo
Modelo	Ventray 809
Potencia	240W
Peso Neto	8.3KG / 18.3LBS
Dimensión	490x270x220MM / 19.3x10.6x8.7.1PULG





KAU ENTSAFTER

BENUTZERHANDBUCH



Bitte bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Referenzen auf. Alle Bilder in diesem Handbuch dienen nur zur Veranschaulichung. Das tatsächliche Produkt kann abweichen.

Nur für den Hausgebrauch.



Vielen Dank, dass Sie sich für ein professionelles Küchengerät von Ventray entschieden haben!

Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch und genießen Sie frisch gepressten Saft direkt aus Ihrer Küche.

Bitte lesen Sie alle Sicherheitshinweise, Warnungen und Bedienungsanleitungen, bevor Sie beginnen. Stellen Sie Ihren Entsafter immer auf eine ebene Fläche und reinigen Sie ihn vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch.

INHALT

Wichtige Sicherheitshinweise	76
Teile	78
Wie man es zusammenbaut	78
Bedienungsanleitung	82
Zubereitung der Zutaten	85
Pflege und Reinigung	90
Fehlerbehebung	91
Spezifikationen	94

WICHTIG

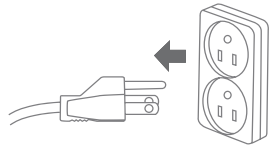


Um Verletzungen zu vermeiden, lesen und verstehen Sie das gesamte Benutzerhandbuch bevor Sie das Gerät benutzen.

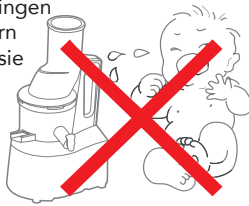
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Die folgenden Vorsichtsmaßnahmen dienen der Sicherheit des Benutzers. Bitte lesen Sie die Vorsichtsmaßnahmen sorgfältig durch und gehen Sie bei der Benutzung des Gerätes vorsichtig vor.

Ziehen Sie das Kabel raus, wenn nicht in Gebrauch.



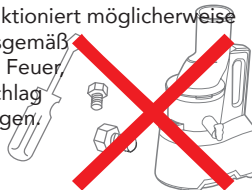
Bewahren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Säuglingen oder Kleinkindern auf; * Es könnte sie verletzen.



Verwenden Sie das Gerät nicht auf unebenen Oberflächen; *Es kann zu einer Fehlfunktion kommen, wenn das Gerät umkippt.



Das Gerät darf nicht repariert, zerlegt oder angepasst werden; *Das Gerät funktioniert möglicherweise nicht ordnungsgemäß und verursacht Feuer, elektrischen Schlag oder Verletzungen.



Während des Betriebes keine Finger oder andere Gegenstände in das Einfüllrohr stecken; *Es kann zu Verletzungen führen.



Legen Sie die Entsafterteile nicht in die Spülmaschine oder extrem heiß waschen; *Die Teile können schneller verschleiß.



Verwenden Sie keine gefährlichen Chemikalien, um das Gerät zu reinigen; *Es kann die Farbe des Gerätes verändern oder zu einem Brand führen.



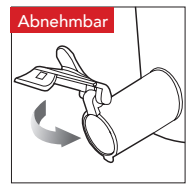
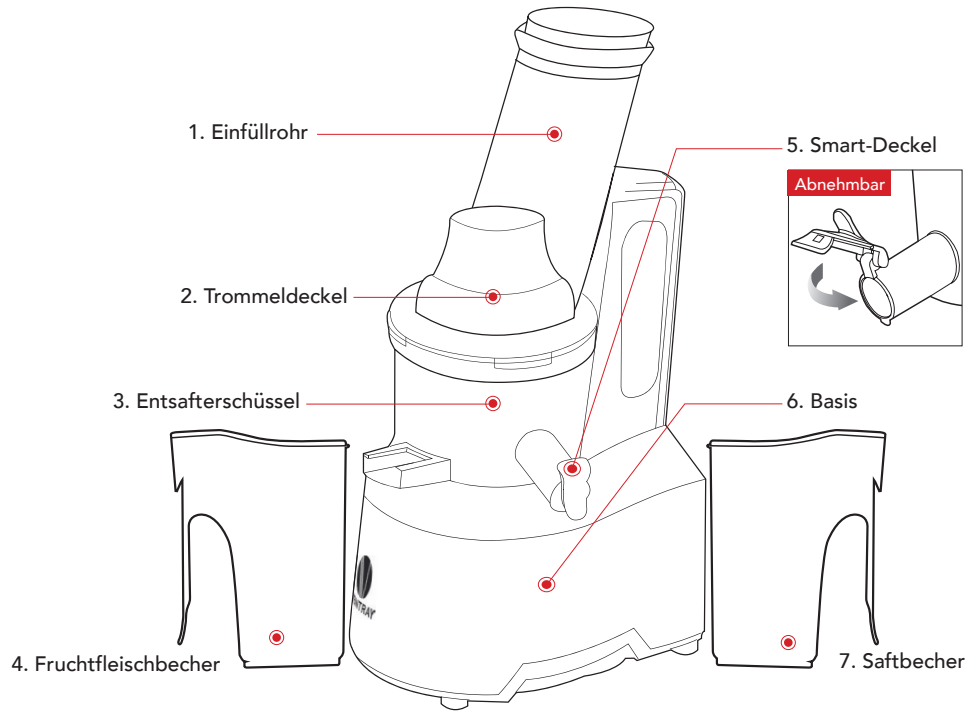
Sprühen Sie kein Wasser oder brennbare Fremdkörper in die Nähe des Gerätes; * Es kann eine Explosion oder einen elektrischen Schlag verursachen.



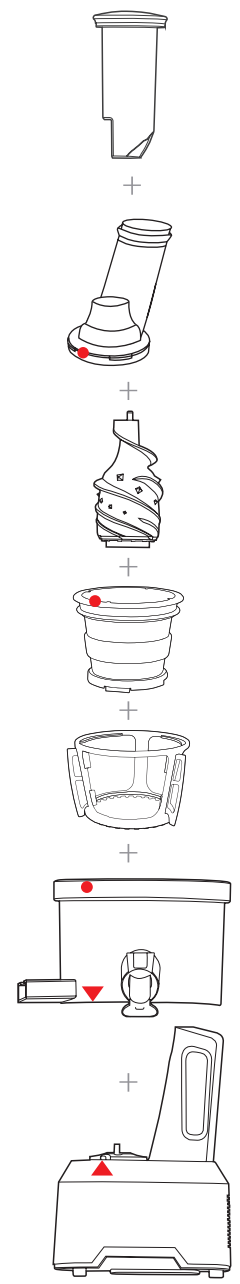
Um das Risiko von Verletzungen oder Tod zu vermeiden, sollten die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen bei der Verwendung Ihres Ventray Produkts stets beachtet werden.

- Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Anleitung für zukünftige Referenzen auf.
- Um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden, stellen Sie den Motor oder den Sockel des Gerätes nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Dieses Gerät ist nicht für die Nutzung durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen vorgesehen, es sei denn dies erfolgt unter angemessener Aufsicht oder ausführlicher Anleitung zur Benutzung des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person. Eine genaue Überwachung ist erforderlich, wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern oder behinderten Personen benutzt wird.
- Bei Nichtbenutzung des Gerätes oder vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Vermeiden Sie Kontakt mit beweglichen Teilen.
- Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker, nachdem Störungen aufgetreten sind oder es fallengelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Kontaktieren Sie Ventray sofort unter support@ventray.com zur Überprüfung, Reparatur oder zum Austausch.
- Die Benutzung von nicht vom Hersteller empfohlenen oder verkauften Zubehöerteilen kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht Draußen.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Tischrand oder eine Ablage hängen.
- Vergewissern Sie sich immer, dass die Entsafterabdeckung fest eingespannt ist, bevor der Motor eingeschaltet wird. Lösen Sie die Klammern nicht, während der Entsafter in Betrieb ist.
- Stellen Sie sicher, dass Sie den Schalter nach jedem Gebrauch Ihres Entsafters auf die OFF Position stellen. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie es auseinandernehmen, Zubehöerteile austauschen oder sich beweglichen Teilen nähern.
- Stecken Sie Ihre Finger oder andere Gegenstände nicht in die Entsafteröffnung, während sie in Betrieb ist. Wenn sich das Essen in der Öffnung befindet, verwenden Sie einen Zutatenschieber oder ein anderes Stück Obst oder Gemüse, um es nach unten zu drücken. Wenn diese Methode nicht möglich ist, schalten Sie den Motor aus und nehmen Sie den Entsafter auseinander, um die restlichen Lebensmittel zu entfernen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das rotierende Sieb beschädigt ist.
- Wenn ein trennbarer Fruchtfleischbehälter vorhanden ist, darf dieser nicht ohne den Fruchtfleischbehälter betrieben werden.
- Das Gerät darf nicht verändert werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck.
- Das Gerät sollte jedes Mal nur für eine begrenzte Zeit benutzt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie z.B.: Personal Küchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhäuser; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen; Zimmer mit Frühstück; es kann sonst die Herstellergarantie aufheben, wenn das Produkt missbraucht oder gewerblich genutzt wird.
- Wenn dieses Gerät geschenkt wird, legen Sie dem Produkt bitte die Bedienungsanleitung bei.

PARTI



WIE MAN ES ZUSAMMENBAUT



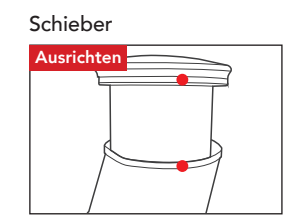
Alle Teile außer der Basis vor dem ersten Gebrauch waschen.

Vergewissern Sie sich, dass das Kompressions-silikon und der Silikonring richtig montiert sind.

SCHRITT 1: MONTAGE VON OBEN

Detaillierte Anweisungen auf der nächsten Seite.

Richten Sie die weißen Punkte ● auf jedem Teil aus und bauen Sie es in der angegebenen Reihenfolge zusammen. Nach der Montage den Trommeldeckel im Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu schließen.



Punkte ausrichten ●

SCHRITT 2: MONTAGE VON OBEN NACH UNTEN

Detaillierte Anweisungen auf Seite 8.

Stellen Sie die Schale so auf der Basis, dass der graue Pfeil mit dem schwarzen Pfeil auf der Basis übereinstimmt.

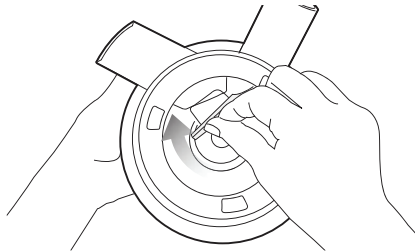
* Die in dieser Broschüre abgebildeten/ fotografierten Produkte können geringfügig vom tatsächlichen Produkt abweichen.

WIE MAN ES ZUSAMMENBAUT

SCHRITT 1: MONTAGE VON OBEN

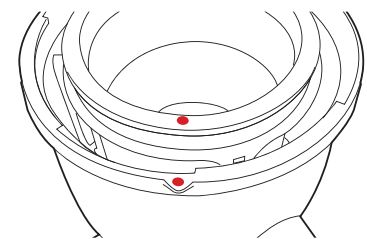
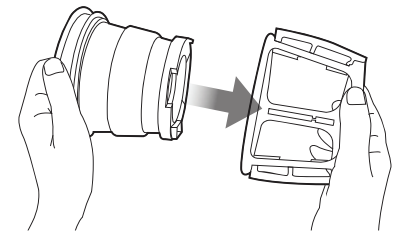
- ! Alle Teile außer der Basis vor dem ersten Gebrauch waschen.
- ! Vergewissern Sie sich, dass das Kompressionssilikon und der Silikonring richtig montiert sind.

- 1** Stecken Sie das Kompressionssilikon fest in den Schlitz unter dem Fruchtfleischsauslauf.

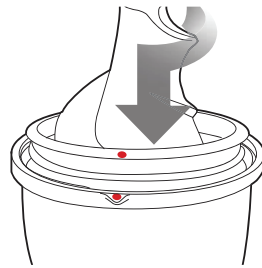


- ! Der Entsafter kann bei unsachgemäßer Montage undicht werden.

- 2** Montieren Sie das Sieb in den Rotationsabstreifer und setzen Sie es in die Entsaftungsschale ein, so dass der weiße Punkt auf dem Sieb mit dem weißen Punkt auf der Entsaftungsschale ausgerichtet ist.

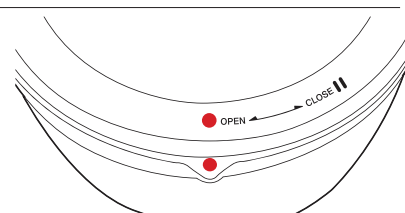
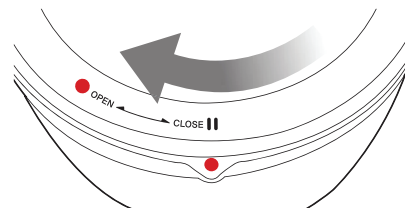


- 3** Setzen Sie die Entsaftungsschnecke in das Sieb ein. Drehen und niederdrücken, bis es einrastet.



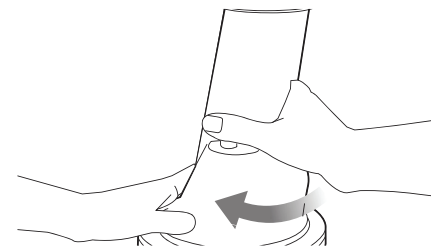
- ! Die Entsaftungsschnecke muss eingerastet werden, um den Trommeldeckel zu schließen.

- 4** Setzen Sie den Trommeldeckel auf die Entsaftungsschale und richten Sie den weißen Punkt auf dem Trommeldeckel mit dem weißen Punkt auf die Entsaftungsschale aus. Zum Schließen im Uhrzeigersinn drehen und den weißen Punkt auf dem Trommeldeckel mit der Schließkante ausrichten.

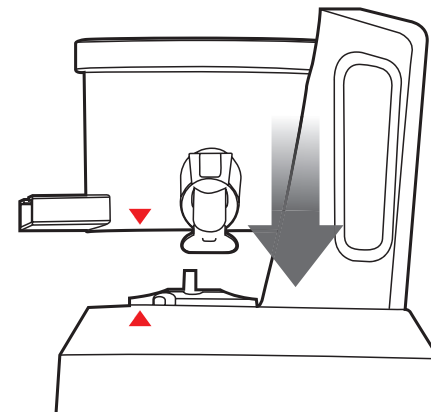


SCHRITT 2: MONTAGE VON OBEN NACH UNTEN

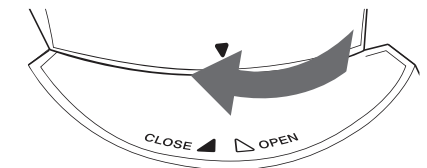
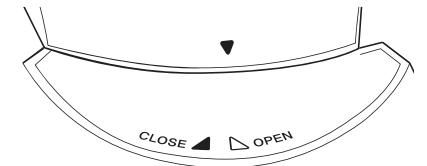
- ? Für eine einfache Montage halten Sie den Trommeldeckel, indem Sie das Einfüllrohr greifen und wie abgebildet im Uhrzeigersinn drehen.



- 5** Stellen Sie die Schale so auf der Basis, dass der graue Pfeil mit dem schwarzen Pfeil auf der Basis übereinstimmt.

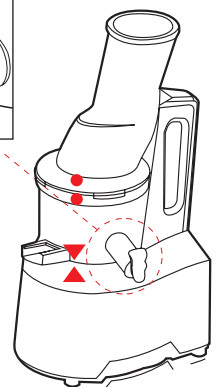
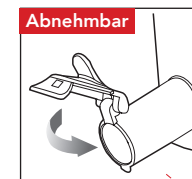


- 6** Auf/Zu-Markierung an der Oberseite.



- ! Juicer will not operate if parts are not assembled properly.

- 7** Stellen Sie den Fruchtfleischbecher unter den Fruchtfleischsauslauf und den Saftbecher unter den Saftauslauf, wie in der Abbildung dargestellt.



BEDIENUNGSANLEITUNG

SCHRITT 1: Nachdem Sie die Zutaten vorbereitet haben, schließen Sie das Kabel an eine geerdete Steckdose an.

WARNUNG



Stromschlag-Gefahr.

- Berühren Sie den Stecker NICHT mit nassen Händen.
- Den Boden NICHT entfernen.
- Verwenden Sie KEINEN Adapter oder Verlängerungskabel.

SCHRITT 2: Drücken Sie die FORWARD-Taste, um zu arbeiten.



Zieht nach unten und mastiziert langsam die Zutaten. Stoppt den Betrieb.
Drückt die Zutatensicherung, um sie zu entfernen, wenn sie eingeklemmt sind.

? Die Reverse-Taste funktioniert nur, wenn der Schalter gedrückt und gehalten wird.

? Wenn der Entsaften während des Betriebs stoppt

- Schalten Sie den Taster in die Position OFF
- Halten Sie die Taste REVERSE gedrückt, bis sich die Zutaten gelöst haben.
! Lassen Sie den Entsafter ganz anhalten, bevor Sie die REVERSE-Taste betätigen, um Fehlfunktionen zu vermeiden.
- Taste in the OFF Position stellen
! Lassen Sie den Entsafter ganz anhalten, bevor Sie die FORWARD-Taste betätigen, um Fehlfunktionen zu vermeiden.
- Drücken Sie den Schalter in die Position FORWARD, um den Entsaftungsbetrieb wieder aufzunehmen.
- Wiederholen Sie die Schritte 1-4 nach Bedarf.

? Wenn der normale Betrieb nach diesen Schritten nicht wieder aufgenommen werden kann, schalten Sie den Entsafter aus, ziehen Sie den Stecker raus, demontieren und reinigen Sie die Teile, bevor Sie den Entsafter wieder in Betrieb nehmen.

SCHRITT 3: Führen Sie die vorbereiteten Zutaten einzeln ein.

- ! Für faseriges Blattgemüse (Sellerie, Grünkohl, etc.): Trennen Sie jeden Stiel. Schneiden Sie die äußeren Stiele, die dick und zäh sind, bis zu einer Länge von 4 Zoll oder weniger.
- ! Das Blattgemüse beim Einführen in den Entsafter bündeln. Wechseln Sie zwischen Blatteilen und Stiele.
- ! Vor der Extraktion harte Kerne in den Zutaten entfernen. Beim Entsaften von gefrorenen Früchten auch mit kleinen Kernen darauf achten, dass auch die Kernen vollständig aufgetaut sind.
- ! Führen Sie die Zutaten einzeln ein.
- ? Nach dem Einführen der Zutaten den Schieber nur bei Bedarf verwenden. Übermäßiger Gebrauch des Schiebers kann die Saftqualität beeinträchtigen, besonders beim Entsaften von weichen Zutaten wie Tomaten und Äpfeln.

? Verwendung des Smart-Deckels

- ? Nach dem Entsaften den Smart-Deckel schließen, damit der Saft nicht tropft, besonders wenn die Entsaftungsschale von der Basis abgebaut wird.
- ? Wenn Sie verschiedene Säfte machen, spülen Sie die restlichen Aromen schnell ab, indem Sie ein Glas Wasser in den Saftpresse mit geschlossenem Smart-Deckel laufen lassen.
- ! Lassen Sie den Smart-Deckel offen, wenn Sie Zutaten entsaften, die bei der Extraktion zu viel Schaum bilden (z.B. Äpfel, Sellerie).
- ! Achten Sie beim Betrieb, dass der geschlossenen Smart-Deckel genau darauf ist. Der Saft kann überlaufen, wenn der in der Entsaftungsschale gesammelte Saft seine auf der Schale angegebene Kapazität überschreitet.








SCHRITT 4: Schalten Sie den Entsafter aus, nachdem Saft und Fruchtfleisch vollständig entfernt wurden.

- ? Nach jeder Extraktion den Entsafter für weitere 30 Sekunden laufen lassen, damit der Entsafter das restliche Fruchtfleisch entnehmen kann. Es ist am einfachsten den Trommeldeckel zu öffnen, wenn alle Zutaten entnommen werden.
- ? Wenn der Trommeldeckel klemmt, drücken Sie die Tasten REVERSE - OFF - FORWARD in dieser Reihenfolge; 2 oder 3 Mal hin- und herschalten, um die Zutaten zu entfernen. Legen Sie dann die Hände auf den Trommeldeckel und drücken Sie ihn fest nach unten, während Sie gleichzeitig den Trommeldeckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu öffnen.
- ? Je nach Zutaten das Einfüllrohr mit Wasser füllen, um das Innere der Entsaftungsschale auszuspülen und dann versuchen, den Trommeldeckel zu entfernen.


BEDIENUNGSANLEITUNG



Vergewissern Sie sich immer, dass der Entsafter ausgeschaltet und aus der Steckdose gezogen ist, wenn er nicht benutzt wird.

-  Der Betrieb des Entsafters ohne Zutaten kann zu Schäden an der Schnecke führen.
-  Betreiben Sie den Entsafter nicht länger als 30 Minuten. Bei längerem Betrieb kann der Motor durch Überhitzung beschädigt werden. Lassen Sie den Entsafter nach längerem Gebrauch 30 Minuten abkühlen, bevor Sie eine weitere Runde beginnen.
-  Stecken Sie keine Finger oder andere Gegenstände in den Einfüllrohr. Verwenden Sie bei Bedarf immer den mitgelieferten Schieber. Werden während des Betriebes andere Gegenstände in den Einfüllrohr eingeführt, können sich diese festsetzen und die Entsafterteile beschädigen und/oder Verletzungen verursachen.
-  Keine getrockneten oder harten Zutaten wie Vollkorn, Früchte mit harten Samen oder Eiswürfel in den Entsafter geben. Diese können die Entsafterteile (z.B. Entsaftungsschale, Entsaftungsschnecke und Sieb) beschädigen.
 - Bohnen oder Körner können nur verwendet werden, wenn sie über Nacht eingeweicht oder gekocht werden.
 - Früchte mit Kerne (z.B. Nektarinen, Pfirsiche, Mangos oder Kirschen, etc.) müssen vor dem Entsaften entkernt werden.
 - Bei der Verwendung von gefrorenen Früchten mit kleinen Kernen, wie z.B. Trauben, vor dem Einsetzen in den Entsafter vollständig auftauen lassen.
-  Verwenden Sie keine Zutaten, die zu viel Pflanzenöl oder tierisches Fett enthalten. Verwenden Sie den Entsafter nicht, um Pflanzenöl aus den Zutaten zu extrahieren. Wenn pflanzliches/tierisches Öl auf die Entsaftungsschnecke gelangt, kann dies die Leistung beeinträchtigen und die Teile beschädigen.
-  Das extrahierte Fruchtfleisch nicht wieder in den Entsafter geben. Dies kann dazu führen, dass der Entsafter stoppt oder der Trommeldeckel klemmt.
-  Nach dem Entsaften der Zutaten mit Kernen, wie z.B. Trauben, alle Spalten auf der Basis der Entsaftungsschnecke gründlich reinigen.

ZUBEREITUNG DER ZUTATEN

-  Die Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung kann den Entsafter und/oder seine Teile beschädigen und die Garantie des Herstellers aufheben.

-  Folgende Zutaten **NICHT** in den Entsafter geben



Harte Kerne

Pfirsich, Nektarinen, Aprikose, Pflaume, Mango, etc. Harte Kerne vor dem Entsaften aus den Zutaten entfernen.



Harte oder ungenießbare Schalen

Ananas, Melone, Mango, Orange, etc. Schälen Sie die Schalen von den Zutaten, bevor Sie sie entsaften.



Gefrorene Früchte oder Eiswürfel

Gefrorene Erdbeere, Heidelbeere, Himbeere, etc. Gefrorene Früchte vor dem Entsaften vollständig auftauen lassen. Bitte nicht Eiswürfel verwenden.



Öl oder Fette

Sesam, Butter, Margarine, etc. Extrahieren Sie keine Zutaten, die pflanzliches oder tierisches Öl enthalten. Dies kann die Leistung beeinträchtigen und den Entsafter beschädigen.



Andere

Kokosnuss, Zuckerrohr, Vollkorn, etc. Extrahieren Sie keine Zutaten ohne Wassergehalt.

Erleben Sie die beste Saftqualität, indem Sie die Eigenschaften jeder einzelnen Zutat verstehen und die optimale Art und Weise des Umgangs mit den Zutaten kennen.

Ventray mastizierender Entsafter ist ein innovatives Produkt, das eine patentierte, langsam laufende Mastizierertechnologie verwendet, um den Saft effizient aus den Zutaten zu extrahieren. Der Entsafter wurde entwickelt, um das beste Ergebnis aus Zutaten mit fester Zusammensetzung und hohem Wassergehalt zu erzielen. Für ein optimales Ergebnis sollte jeder Zutat je nach ihrer Eigenschaften und Merkmale zubereitet und extrahiert werden.

ZUBEREITUNG DER ZUTATEN

- ! Wenn der Entsafter klemmt oder sich der Trommeldeckel nicht öffnet, drücken Sie die REVERSE-Taste und halten Sie sie gedrückt, bis sie sich löst. Bei Bedarf REVERSE-OFF-FORWARD wiederholen.
- ! Fahren Sie mit dem Betrieb des Entsafters fort, bis alle Zutaten in der Entsaftungsschale entfernt sind. Der Trommeldeckel kann sich nicht leicht öffnen, wenn sich noch viel Fruchtfleisch im Entsafter befindet.
- ! Jede Zutat ergibt eine andere Menge an Saft.
- ? Für eine optimale Extraktion und maximale Saftausbeute schneiden Sie die Zutaten nach den in diesem Abschnitt angegebenen Richtlinien.
- ? Führen Sie die Zutaten langsam ein und überwachen Sie, wie die Zutaten extrahiert werden. Die Saftausbeute kann je nach Entsaftungsgeschwindigkeit variieren.



Weichobst und Gemüse (z.B. Äpfel, Orangen, Tomaten)

VORBEREITUNG:

- Die Schale von den Orangen abziehen und den Stiel für Tomaten und Äpfel herausnehmen.
- Wenn die Zutaten größer sind als das Einfüllrohr, schneiden Sie die Zutaten in Stücke, die in das Einfüllrohr passen.
- Früchte mit Kernen müssen vor der Extraktion entkernt werden. Auf 1-4 Keile schneiden und dann die Zutaten langsam in das Einfüllrohr einführen.

EXTRAKTION:

- Führen Sie die Zutaten einzeln ein.
- Benutzen Sie den Schieber, um die Zutaten in das Einfüllrohr zu schieben. (Der Schieber verhindert auch, dass Saft bei der Extraktion von Zutaten mit hohem Wassergehalt aus dem Einfüllrohr spritzt)
- Lassen Sie den Smart-Deckel offen, wenn Sie Zutaten entsaften, die bei der Extraktion zu viel Schaum bilden (bei geschlossenem Smart-Deckel kann sich Schaum ansammeln).
- Es wird empfohlen, den extrahierten Saft innerhalb von 48 Stunden nach der Extraktion zu konsumieren. Je nach Dichte der Zutaten kann der extrahierte Saft im Laufe der Zeit Schichten aufweisen.
- Wenn zu viel Schaum vorhanden ist, verwenden Sie ein Sieb, um ihn vom Saft zu trennen.
- Wenn eine Zutat durch die Entsaftungsschnecke mastiziert wird, kann die gepresste Zutat Saft durch das Einfüllrohr spritzen. Verwenden Sie den Schieber, um den Saft beim Entsaften auszublenden.

Einstellung der Fruchtfleischmenge im Saft

- ? Abhängig von der Zutat kann es sein, dass Sie beim kontinuierlichen Entsaften zusätzliches Fruchtfleisch im Saft erhalten. Um die Fruchtfleischmenge zu reduzieren, zerlegen Sie das Oberteil und waschen es häufig.

Verwendung des Smart-Deckels

- ? Nach dem Entsaften den Smart-Deckel schließen, damit der Saft nicht tropft, besonders wenn die Entsaftungsschale von der Basis abgebaut wird.
- ? Wenn Sie verschiedene Säfte machen, spülen Sie die restlichen Aromen schnell ab, indem Sie ein Glas Wasser in den Saftpresse mit geschlossenem Smart-Deckel laufen lassen.
- ! Lassen Sie den Smart-Deckel offen, wenn Sie Zutaten entsaften, die bei der Extraktion zu viel Schaum bilden (z.B. Äpfel, Sellerie).

Achten Sie beim Betrieb, dass der geschlossene Smart-Deckel genau darauf ist. Der Saft kann überlaufen, wenn der in der Entsaftungsschale gesammelte Saft seine auf der Schale angegebene Kapazität überschreitet.



Hartes Obst und Gemüse (z.B. Karotten, Rüben und Spinat)

- ! Hartes Obst und Gemüse kann den Motor überlasten und zum Stillstand bringen.
- ? Zur Erhöhung der Saftausbeute, entsaften Sie nur Obst und Gemüse mit hohem Wassergehalt.

VORBEREITUNG:

- Harte Zutaten wie Karotten und Ingwer vor dem Entsaften in kaltem Wasser einweichen.
- Sie die Zutaten 1 Zoll dick oder schneiden Sie 1 Zoll breit und 2-6 Zoll lang.

EXTRAKTION:

- Führen Sie die Zutaten einzeln ein.
- Teilen Sie die Entsaftungsgeschwindigkeit ein, um sicherzugehen, dass jede Zutat gründlich extrahiert wird.
- Um die Saftausbeute zu maximieren, entsaften Sie Zutaten mit hohem Wassergehalt

ZUBEREITUNG DER ZUTATEN



Zutaten mit kleinen Kernen (z.B. Himbeeren, Granatäpfel, Trauben)

- ? Geben Sie die Zutaten langsam ein, um die Menge der übrig gebliebenen Kernen im Sieb zu minimieren.

VORBEREITUNG:

- Beim Entsaften von gefrorenen Zutaten (z.B. Himbeeren, Erdbeeren) darauf achten, dass diese vollständig aufgetaut sind.
- Zutaten wie Trauben gründlich abspülen. Nehmen Sie die Trauben ab und werfen Sie den Stiel weg.
- Bei Granatäpfeln, entsorgen die Schale und entsaften Sie nur den inneren Teil

EXTRAKTION:

- Je nach Größe der Trauben, 3-5 Trauben gleichzeitig einfügen und dabei das Extraktionsergebnis überwachen.
- Für gefrorene Zutaten wie Granatäpfel und Himbeeren, vollständig auftauen lassen, dann jeweils ca. 1 Esslöffel (5g) einfüllen.
- Gefrorene Zutaten können beim Auftauen erhebliche Mengen an Flüssigkeit verlieren. Beim Entsaften, mischen Sie Milch oder Joghurt mit ein, um den Flüssigkeitsverlust auszugleichen.

Deckel klemmt

- ? Der Deckel kann durch zu viele kleinen Kerne in der Entsaftungsschale stecken bleiben. Sollte es dazu kommen.
 - Den Entsafter 30 Sekunden lang kontinuierlich laufen lassen, um die restlichen Kerne zu extrahieren
 - Wenn der Deckel noch klemmt.
 - Wiederholen Sie REVERSE - OFF- FORWARD, bis sich die Zutaten gelöst haben.
 - Drehen Sie den Deckel, um ihn zu öffnen, während Sie ihn mit den Handflächen nach unten drücken
 - Geben Sie Wasser in den Einfüllrohr und spülen Sie es schnell ab, um das Ablösen zu erleichtern.



Zutaten mit Faserstruktur (z.B. Blattgemüse, Sellerie, Spinat, Grünkohl)

- ? Wenn Sie Blattzutaten wie Sellerie und Grünkohl entsaften, sammeln Sie nicht mehr als 500 g (1,1 lbs) pro Runde. Für ein optimales Ergebnis, zerlegen und waschen Sie die Oberteile, bevor Sie erneut entsaften.
- ? Wenn sich blattreiche Zutaten um die Entsaftungsschnecke wickeln, öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie die Fasern, bevor Sie mit dem Entsaften fortfahren.
- ? Für beste Ergebnisse, entsaften Sie Blattgemüse zusammen mit saftreichen Zutaten wie Äpfel oder Karotten. Der empfohlene Anteil beträgt 9 Teile saftige Zutaten pro 1 Teil Blattzutaten.

VORBEREITUNG:

- Die faserigen Zutaten vor dem Schneiden ca. 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
- Trennen Sie jeden Stiel. In kleine Stücke in 2 Zoll Länge oder weniger schneiden.

EXTRAKTION:

- Ein Stück nach dem anderen die vorbereiteten Zutaten langsam einfüllen.
- Weitere Zutaten erst der nach vollständiger Extraktion von der zuvorigen Zutaten einzufügen.
 - Rollen Sie die Blätterspiralförmig beim Einfügen in den Entsafter.
 - Fügen Sie zuerst den Blattteil der Zutaten ein und wechseln Sie dann zwischen Blattteilen und Stielen.
 - Für Zutaten wie Weizengras eine Hand voll nehmen und als Bündel hinzufügen.

- ! Die Faser aus zähen Zutaten wie Sellerie kann sich um die Entsaftungsschnecke wickeln und die Leistung des Entsafters beeinträchtigen. Schneiden Sie die Stiele, die dick und zäh sind, bis zu 2 Zoll lang oder weniger, um dies zu verhindern.
- ! Wenn sich blattreiche Zutaten um die Entsaftungsschnecke wickeln, öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie die Fasern, bevor Sie mit dem Entsaften fortfahren.
- ! Schaum kann sich aus dem Entsaften von faserigen Zutaten aufbauen. Verwenden Sie ein Sieb, um den Schaum vor dem Servieren zu entfernen.
- ! Für Zutaten wie Ananas die Rinde der Ananas abschneiden und um den Kern schneiden. Die Ananas in kleine Stücke schneiden.
- ! Empfohlene Menge der Entsaftung pro Runde ist 1,1 Pfund (500 g). Wenn Sie mehr als 1,1 Pfund (500 g) entsaften, waschen Sie die Oberteile, bevor Sie weiter entsaften.

PFLEGE UND REINIGUNG

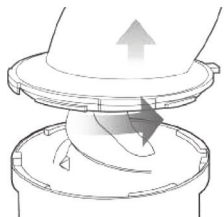
1 Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie das Kabel aus der Steckdose.

! Entnehmen Sie das restliche Fruchtfleisch in der Entsaftungsschale, bevor Sie den Entsafter stoppen.

? Zur leichteren Reinigung den Entsafter, betätigen Sie ihn noch 30 Sekunden nach der Entnahme des Saftes.

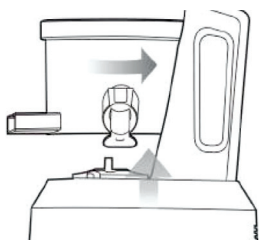
! Wenn der Trommeldeckel klemmt, drücken Sie die Tasten REVERSE - OFF - FORWARD in dieser Reihenfolge; 2 oder 3 Mal hin- und herschalten, um die Zutaten zu entfernen. Legen Sie dann die Hände auf den Trommeldeckel und drücken Sie ihn fest nach unten, während Sie gleichzeitig den Trommeldeckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu öffnen.

2 Drehen Sie den Trommeldeckel gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu öffnen.

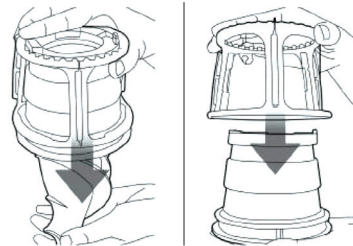


! Wenn sich das Gerät bewegen, heben Sie es nicht an, indem Sie an dem Einfüllrohr greifen. Heben Sie das Gerät immer an, indem Sie an der Basis oder den Griff greifen.

3 Stellen Sie die Schale so auf der Basis, dass der graue Pfeil mit dem schwarzen Pfeil auf der Basis übereinstimmt.



4 Entsaftungsschnecke, Sieb und Rotationsabstreifer aus der Entsaftungsschale nehmen. Mit der mitgelieferten Bürste reinigen.

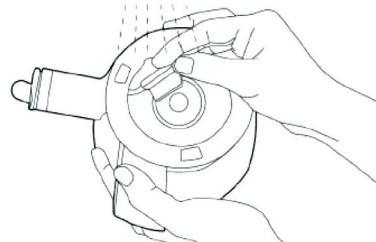


! Reinigen Sie den Entsafter sofort nach jedem Gebrauch. Wenn Rückstände im Entsafter austrocknen, kann dies die Demontage und Reinigung erschweren. Der übermäßige Aufbau kann bei zukünftigen Anwendungen zu Leistungseinbußen führen.

? Zur leichteren Demontage die Oberteile in das Waschbecken legen und das Wasser von oben durchlaufen lassen.

! Den Boden der Entsaftungsschnecke, wo sie mit der Metallzylinderwelle am Boden verbunden ist, gründlich trocknen.

5 Stellen Sie die Entsaftungsschale unter fließendes Wasser und ziehen Sie das Kompressionssilikon ab, um den Fruchtfleischauslauf zu reinigen.



? Weichen Sie die Entsaftungsschale in einer Lösung aus warmem Wasser mit Backpulver oder etwas Bleichmittel ein, um den überschüssigen Aufbau zu reinigen.

FEHLERBEHEBUNG

? **Entsafter hat keinen Strom**

- Prüfen Sie, ob das Kabel richtig eingesteckt ist.
- Überprüfen Sie, ob der Trommeldeckel und die Entsaftungsschale richtig montiert sind.
- Überprüfen Sie, ob das Oberteil und der Basis richtig montiert sind.

! *Der Entsafter funktioniert nicht, wenn die Teile nicht richtig montiert sind.*

? **Geringe Saftausbeute**

- Verschiedene Zutaten enthalten unterschiedliche Mengen an Flüssigkeit, die unterschiedliche Mengen an Saft ergeben.
- Wenn die Zutaten nicht frisch sind, können sie weniger Flüssigkeit enthalten, was zu weniger Saft führt.
- Prüfen Sie, ob das Kompressionssilikon fest eingelegt ist.
- Wenn die Zutat selbst einen geringen Wassergehalt hat, kann es helfen, sie vor dem Entsaften in Wasser einweichen.
- Bei der Entsaftung von Zutaten mit kleinen Kernen kann es nach einigen Portionen zu einer Verringerung der Saftausbeute kommen. Für ein optimales Ergebnis, zerlegen und waschen Sie die Oberteile zwischen den Entsaftungen.

! *Befinden sich Kernreste auf dem Boden des Siebes, kann dies die Entsafterleistung und die gesamte Saftausbeute beeinträchtigen.*

? **Der Trommeldeckel schließt sich nicht.**

- Achten Sie darauf, dass die Entsaftungsschnecke ganz in das Sieb geschoben wird, damit sich der Fassdeckel richtig schließt.

! *Wenn die Entsaftungsschnecke nicht richtig sitzt, kann es sein, dass sich der Trommeldeckel nicht schließt.*

? **Zu viel Fruchtfleisch im Saft**

- Bei kontinuierlicher Entsaftung kann der Saft je nach Zutat viel feines Fruchtfleisch enthalten.
- Um das feine Fruchtfleisch zu reduzieren, reinigen Sie den oberen Satz regelmäßig und extrahieren Sie das Fruchtfleisch.
- Verwenden Sie ein Sieb und geben Sie den Saft durch das Sieb, um das unerwünschte Fruchtfleisch aufzufangen.
- Wenn das Sieb und die Schnecke beschädigt sind und die Leistung des Entsafters beeinträchtigen, wird empfohlen, die Teile auszutauschen. *Die Lebensdauer der einzelnen Teile kann je nach Länge und Art der Verwendung und der extrahierten Zutaten variieren.
- Wenn zu viele Zutaten gleichzeitig eingefügt werden, kann dies dazu führen, dass der Entsafter häufig stoppt. Dies kann zu fruchtfleischhaltigen Saft führen. Führen Sie die Zutaten langsam und wenige auf einmal ein.

? **Das extrahierte Fruchtfleisch ist sehr feucht**

- Schon zu Beginn der Extraktion kann das Fruchtfleisch feuchter sein.
- Je nach Beschaffenheit der Zutat kann das extrahierte Fruchtfleisch beeinträchtigt werden; besonders wenn die Zutat nicht frisch ist, kann der Saft mit dem Fruchtfleisch extrahiert werden.

? **Während des Betriebes schüttelt die Entsaftungsschale**

- Die Entsaftungsschnecke und das Sieb sind so eingestellt, dass sie die Zutaten zerkleinern und auspressen. Es ist normal, dass die Entsaftungsschnecke und das Sieb vibrieren.
- Wenn die Zutat starke Fasern enthält, kann die Schwingung von oben stärker sein.

FEHLERBEHEBUNG

? Ungewöhnliche Geräusche vom Entsafter

- Überprüfen Sie, ob die Teile richtig zusammgebaut sind. Versuchen Sie, die Teile wieder zusammenzusetzen und hören Sie auf die ungeraden Geräusche.
- Starten Sie den Entsafter nur, wenn sich darin Zutaten und/oder Flüssigkeit befinden.
- Der Betrieb des Entsafters ohne Zutaten kann zu Schäden an der Schnecke führen.
- Wird der Entsafter ohne Zutaten oder Flüssigkeit betrieben, kann der Geräuschpegel ansteigen und zu Schäden führen.
- Die Reibungsgeräusche von der Entsaftungsschnecke und dem Sieb werden verschwinden, wenn die Zutaten in den Entsafter eingeführt werden.
- Wenn das Geräusch beim Einsetzen der Zutaten in den Entsafter auftritt, überprüfen Sie die Größe der Zutaten. Fügen Sie nichts über 1 Zoll Dicke ein.
- Je nach Art der Zutaten können die Abmessungen kleiner sein.

! *Geräusche können auftreten, wenn der Entsafter auf einer unebenen oder schrägen Fläche betrieben wird. Stellen Sie den Entsafter während des Betriebs auf eine horizontale ebene Fläche.*

? Der Trommeldeckel ist klemmt

- Nach dem Entsaften den Entsafter 30 Sekunden lang laufen lassen, um das restliche Fruchtfleisch zu extrahieren.
- Wenn sich zu viel Fruchtfleisch im Oberteil befindet, kann dies dazu führen, dass sich der Trommeldeckel nicht öffnet. Drücken Sie in dieser Situation die Taste REVERSE OFF-FORWARD in dieser Reihenfolge und schalten Sie 2 bis 3 mal hin und her.
- Gießen Sie Wasser in das Einfüllrohr, um die Innenseiten auszuspülen und versuchen Sie dann, den Trommeldeckel zu öffnen.

? Saft tropft das Gehäuse der Basis herunter

- Wenn das Kompressionssilikon am Boden der Entsaftungsschale nicht richtig eingesteckt ist, kann der Saft auf den Entsafterboden austreten. Vor dem Zusammenbau der Teile prüfen und sicherstellen, dass das Kompressionssilikon richtig eingesteckt ist.

? Der Entsafter stoppt während des Betriebes

- Prüfen Sie, ob das Kabel richtig eingesteckt ist.
- Prüfen Sie, ob die Teile richtig montiert sind.
- Wenn zu viele Zutaten gleichzeitig eingefügt werden, kann dies dazu führen, dass der Entsafter stoppt.
- Wenn der Entsafter stoppt, weil zu viele Zutaten eingelegt sind, drücken Sie die Taste REVERSE -OFF - FORWARD in dieser Reihenfolge und schalten 2 bis 3 mal hin und her.
- Die umgekehrte Einstellung schiebt die Zutaten nach oben und die Vorwärtseinstellung zieht die Zutaten nach unten.
- Wenn der Entsafter aufgrund des Überlastschutzes stehen bleibt, lassen Sie ihn 30 Minuten bis 2 Stunden abkühlen, bevor Sie ihn wieder entsaften.
- Wenn sich harte Kerne in den Zutaten befinden, entfernen Sie diese vor dem Entsaften. Harte Kerne können den Entsafter beschädigen.

? Trennschichten im Saft

- Je nach Dichte der Zutaten kann der extrahierte Saft Schichten von verschiedenen Säften aufweisen. Sie unterscheidet sich von der Trennung durch Oxidation durch Entsaftung mit einem Schnellensaft.

? Während des Betriebes schüttelt die Entsaftungsschale

- Die Entsaftungsschnecke und das Sieb sind so eingestellt, dass sie die Zutaten zerkleinern und auspressen. Es ist normal, dass die Entsaftungsschnecke und das Sieb vibrieren.
- Wenn die Zutat starke Fasern enthält, kann die Schwingung von oben stärker sein.

? Verfärbung der Kunststoffteile

- Nach dem Entsaften, wenn der Entsafter nicht sofort gereinigt wird, kann das restliche Fruchtfleisch im Oberteil austrocknen, was die Demontage und Reinigung erschweren kann. Dies kann sich auch auf die Leistung und Farbe des Entsafters auswirken.
- Zutaten, die reich an Carotinoiden wie Karotten und Spinat sind, können Kunststoffteile färben. Wenn die Teile mit Carotinoiden gefärbt sind, reiben Sie Pflanzenöl in die gefärbten Bereiche ein und verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel.

! *Pflanzenöl sollte nur bei der Reinigung von verfärbten Teilen verwendet werden. Verwenden Sie kein Pflanzenöl auf der Entsaftungsschnecke oder dem Sieb. Wenn Pflanzenöl oder Öl aus tierischen Fetten auf die Entsaftungsschnecke oder das Sieb gelangt, kann dies die Leistung des Entsafters beeinträchtigen und zu Beschädigungen führen.*

Die Silikonteile des Oberteiles können zur gründlichen Reinigung abgenommen werden.

? Ist es möglich, Zutaten mit zähen Fasern zu entsaften?

- Zutaten wie Sellerie oder Ingwer enthalten lange Fasern, die sich um die Entsaftungsschnecke wickeln und die Leistung des Entsafters beeinträchtigen können. Beim Entsaften von faserigen Zutaten nicht mehr als 1 Pfund Saft sammeln. Nachdem Sie diese Menge oder weniger gesammelt haben, reinigen Sie das Oberteil vollständig, bevor Sie es wieder entsaften.

? Verwendung für andere Zwecke als Entsaften

- Dieser Entsafter wurde entwickelt, um Zutaten wie Obst und Gemüse zu entsaften.
- Verwenden Sie den Entsafter nicht zum Extrahieren von Pflanzenöl.
- Saften Sie keine Zutaten mit hohem Gehalt an pflanzlichen/tierischen Ölen.
- Wenn Pflanzen-/Tieröl auf die Entsaftungsschnecke oder das Sieb gelangt, kann dies die Leistung des Entsafters beeinträchtigen und zu Beschädigungen führen.



SPEZIFIKATIONEN



Was ist in der Packung



2 Behälter



Reinigungsbürste



Filter



Libro de recetas



Gebrauchsanleitung

Produkt	Ventray Kau Entsafter
Typ	Slow Juicer
Modell	Ventray 809
Nennleistung	240W
Gewicht	8.3KG / 18.3 PFUND
Maße	490x270x220mm / 19.3x10.6x8.7zoll





SPREMIAGRUMI

MANUALE UTENTE



Tenere in considerazione questo manuale per future consultazioni. Tutte le foto del manuale sono solo a scopo illustrativo. Il prodotto reale potrebbe essere diverso.

Solo per uso domestico.



Grazie per aver scelto un robot da cucina professionale Ventray.

Segui le istruzioni in questo manuale e goditi succhi freschi direttamente dalla tua cucina.

Per favore leggi le informazioni di sicurezza, le avvertenze e la guida d'uso prima di iniziare. Posiziona sempre l'estrattore su una superficie piana e pulisci l'estrattore prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo.

CONTENUTI

Avvertenze importanti	100
Parti	102
Come assemblare	103
Istruzioni d'uso	106
Ingredienti	109
Cura e pulizia	114
Risoluzione dei problemi	115
Specifiche	118


IMPORTANTE



Per evitare infortuni , leggi il manuale d'istruzione per intero prima di utilizzare il robot.

AVVERTENZE IMPORTANTI

Le seguenti precauzioni sono fornite per garantire la sicurezza dell'utente. Per favore, leggi attentamente le precauzioni e fai molta attenzione quando utilizzi l'apparecchio.

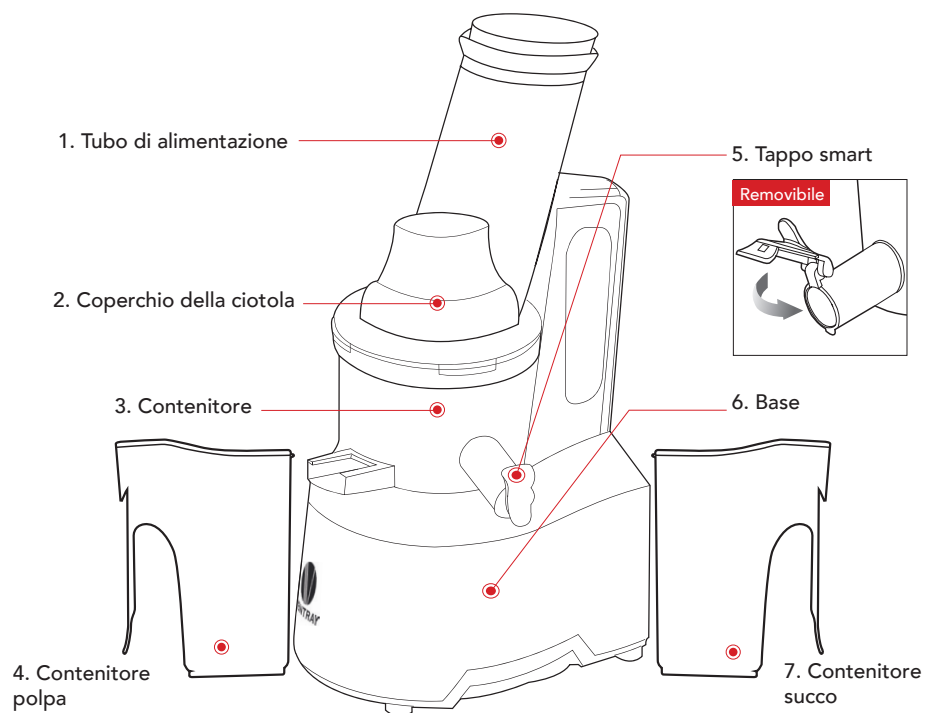
<p>Togliere dalla presa di corrente se non è in uso.</p>  	<p>Non mettere dita, utensili o altri oggetti oltre a quelli inclusi nella ciotola. Potrebbe verificarsi infortuni gravi.</p>  
<p>Non tenere o non utilizzare l'apparecchio vicino a neonati o bambini; potrebbe ferirli.</p>  	<p>Non mettere nessuna parte dell'apparecchio in lavastoglie o in acqua a temperatura eccessivamente elevata; se non diversamente indicato. Potrebbe danneggiare il mixer o le altre parti.</p>  
<p>Non usare l'apparecchio su una superficie irregolare; Potrebbe causare a malfunzionamento se il consigli per l'uso</p>  	<p>Non usare nessun agente chimico aggressivo per la pulizia; potrebbe cambiare il colore dell'apparecchio o provocare incendi.</p>  
<p>Non riparare, smontare la base, o modificare l'apparecchio. L'apparecchio potrebbe non funzionare correttamente provocando incendi, sovraccarichi elettrici o infortuni.</p>  	<p>Non spruzzare acqua o spray infiammabili vicino all'apparecchio. Potrebbe causare un'esplosione o una scarica elettrica.</p>  



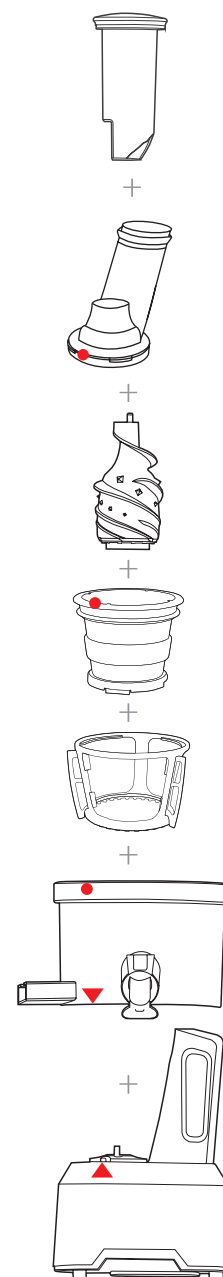
Per evitare il rischio di infortuni o di morte, dovrebbero essere seguite le seguenti precauzioni di sicurezza quando si utilizza un prodotto Ventray.

- Leggere le istruzioni. Conservare queste istruzioni per future consultazioni.
- Per evitare il rischio di una scarica elettrica, non mettere il motore o la base su acqua o su altri liquidi. Questo apparecchio non è progettato per utilizzo da parte di bambini o per persone con disabilità fisica, motoria o mentale, o con mancanza di esperienza e conoscenza a meno che non ci sia la supervisione o istruzioni d'uso da parte di una persona responsabile della loro incolumità.
- Staccare dalla presa elettrica se non è in uso, prima di montare o smontare le parti e prima della pulizia.
- Assicurarsi che il voltaggio mostrato sulla targhetta corrisponde con il Ventray Stand Mixer. La targhetta si trova sul fondo del motore.
- Non utilizzare nessun apparecchio con corda o spina danneggiata o dopo malfunzionamenti dell'apparecchio o se è caduto o si è danneggiato in qualsiasi modo. Contatta Ventray a supporteventray.com per test, riparazione o sostituzione.
- L'uso di accessori non raccomandati o non venduti da Ventray potrebbero provocare incendi, scariche elettriche o infortuni
- Non utilizzare all'esterno
- Non lasciare appesa la corda dal bordo del tavolo o bancone.
- Assicurarsi sempre che il coperchio sia in posizione prima di azionare il motore. Non togliere i morsetti mentre l'estrattore è in funzione.
- Assicurarsi di spostare su OFF dopo ogni utilizzo. Spegnerne il dispositivo e staccare dalla base prima di smontare, cambiare accessori o avvicinarsi a qualsiasi parte in movimento.
- Non inserire dita o altri oggetti nell'estrattore mentre è in uso. Se il cibo è bloccato nel tubo, usare lo spintore o qualcos'altro per spingere la frutta o la verdura giù. Se non è possibile, spegnere il motore, smontare e rimuovere il cibo.
- Non usarlo se il cestello rotante è danneggiato.
- Quando è a disposizione un contenitore polpa, non usarlo senza il contenitore della polpa in posizione.
- Non alterare l'apparecchio in nessun modo.
- Non usare l'apparecchio per nient'altro, se non per quanto espresso nel manuale.
- L'apparecchio andrebbe usato per una durata limitata, per evitare surriscaldamenti.
- Questo apparecchio è destinato solo a uso domestico o in luoghi simili – cucine in negozi, uffici, luoghi di lavoro, case, hotel, motel, luoghi residenziali, bed and breakfast. Potrebbe essere invalidata la garanzia utente se il prodotto è usato male o per fini commerciali.
- Se l'apparecchio è in regalo, includere anche il manuale al regalo.

PARTI



COME ASSEMBLARE



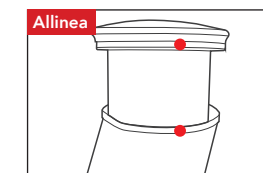
- ! Lava tutte le parti eccetto la base prima dell'utilizzo.
- ! Assicurati che il compressore e l'anello in silicone siano assemblati in modo corretto.

PASSO 1: ASSEMBLAGGIO SUPERIORE

Informazioni dettagliate nella pagina successiva.

Allinea i punti bianchi ● di ogni parte e assembla nell'ordine mostrato. Una volta assemblato, ruota il coperchio in senso orario per chiudere.

Spintore



Allinea i punti ●

PASSO 2: ASSEMBLAGGIO PARTE INFERIORE

Informazioni dettagliate nella pagina successiva.

Posiziona la ciotola sulla base in modo da allineare le sue frecce grigie con la freccia nera della base.

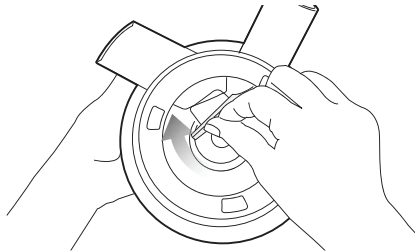
* I prodotti illustrati / fotografati in questo manuale potrebbero differire dal prodotto reale

COME ASSEMBLARE

PASSO 1 ASSEMBLAGGIO PARTE SUPERIORE

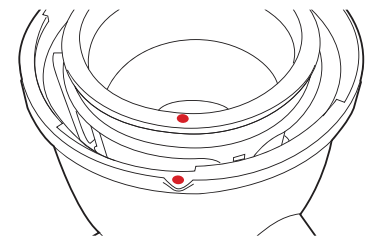
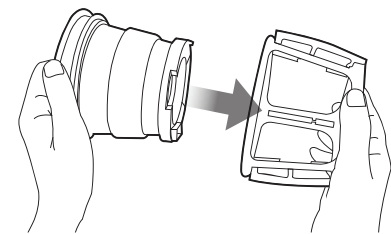
- ! Lava tutte le parti eccetto la base prima del primo utilizzo
- ! Assicurati che il compressore e l'anello in silicone siano assemblati in modo corretto.

- 1** Inserisci con risolutezza il compressore in silicone nella slot sotto l'uscita della polpa.

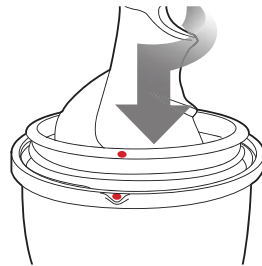


- ! Il succo potrebbe fuoriuscire se non è assemblato correttamente.

- 2** Assembla il filtro nel rotatore e poi montali nella ciotola assicurandoti che il punto bianco ● del filtro sia allineato con il punto bianco ● della ciotola.

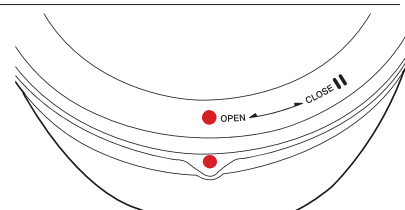
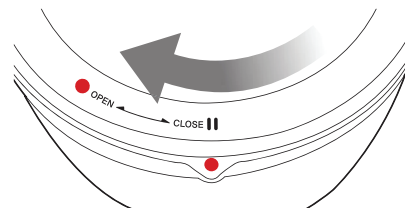


- 3** Posiziona la centrifuga nel filtro. Ruota e spingi giù finché non va in posizione.



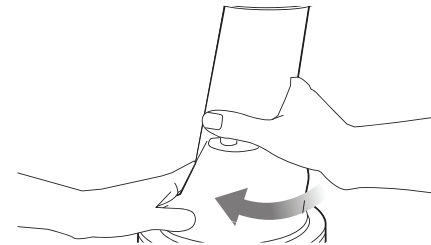
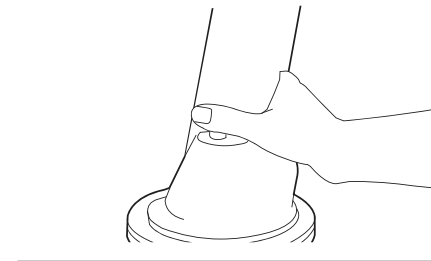
- ! La centrifuga va a bloccare in posizione per chiudere il coperchio.

- 4** Posiziona il coperchio sulla ciotola allineando il punto bianco ● del coperchio con il punto bianco ● della ciotola. Ruota in senso orario per chiudere, allineando il punto bianco ● sul coperchio con il simbolo ||.

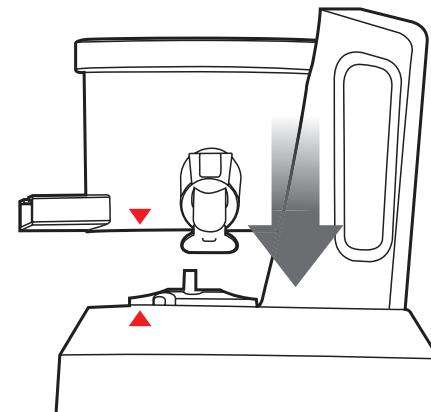


PASSO 2 ASSEMBLAGGIO PARTE INFERIORE

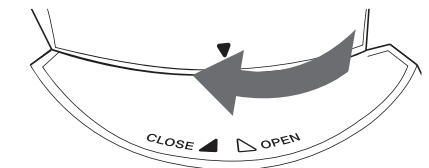
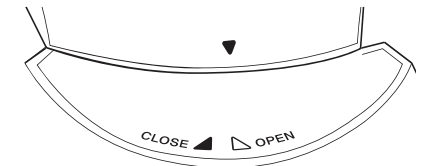
- ? Per un semplice assemblaggio mantieni il coperchio tenendo il tubo di alimentazione e ruotando in senso orario come in foto.



- 5** Posiziona la ciotola sulla base in modo che le frecce grigie siano allineate con la freccia nera sulla base.

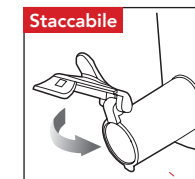


- 6** Apri/Chiudi sulla parte superiore.

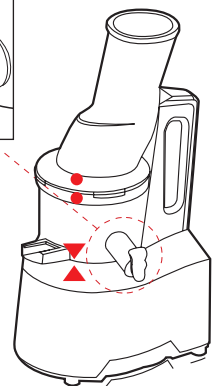


- ! L'estrattore non funziona se le parti non sono assemblate in modo appropriato.

- 7** Posiziona il contenitore polpa sotto l'uscita della polpa e posiziona la ciotola del succo sotto l'uscita del succo come in foto.



Staccabile



ISTRUZIONI D'USO

PASSO 1: Dopo aver preparato gli ingredienti, inserisci la spina in un'entrata a muro.

ATTENZIONE



- Rischio scossa elettrica
- NON toccare la spina con le mani bagnate
 - NON rimuovere la base
 - NON usare un adattatore o una prolunga

PASSO 2: Premi il pulsante FORWARD per azionarlo.



Premi in basso e macera lentamente gli ingredienti. Ferma l'operazione. Spingi giù gli ingredienti per rimuoverli quando la ciotola è piena.

? Il pulsante Reverse funziona solo quando tieni premuto l'interruttore.

? Se l'interruttore si ferma durante l'operazione

- 1** Sposta il pulsante su OFF
- 2** Premi e tieni premuto il pulsante REVERSE finché gli ingredienti non vengono rimossi
 - !** Lascia che l'estrattore si fermi prima di premere il pulsante REVERSE per evitare malfunzionamenti.
- 3** Sposta il pulsante su OFF
 - !** Lascia che l'estrattore si fermi prima di premere il pulsante FORWARD per evitare malfunzionamenti.
- 4** Passa alla posizione FORWARD per riprendere le operazioni
- 5** Ripeti i passaggi 1-4 se necessario.

? Se non è possibile riprendere le operazioni dopo questi passaggi, spegni l'estrattore, stacca la spina, smonta e pulisci le parti prima di azionare di nuovo l'estrattore.

PASSO 3: Inserire gli ingredienti preparati un pezzo alla volta.

- !** Per verdure a foglia fibrosa (sedano, cavolo, ecc.): Separa ogni gambo. Taglia i gambi esterni che sono spessi e resistenti a 4 pollici di lunghezza o meno.
- !** Imbastire le verdure a foglia verde inserendole nello spremiagrumi. Alternare tra parti frondose e steli.
- !** Prima di estrarre, rimuovere i semi duri o le fossette negli ingredienti. Quando si spremono i frutti surgelati con piccoli semi, assicurarsi che anche i semi siano completamente scongelati.
- !** Inserire gli ingredienti un pezzo alla volta.
- ?** Dopo aver inserito gli ingredienti, utilizzare lo spintore solo quando necessario. L'uso eccessivo dello spintore può influire sulla qualità del succo, specialmente quando si spremono ingredienti morbidi come pomodori e mele.

? Uso del tappo smart

- ?** Dopo l'estrazione, chiudi il tappo smart per evitare che il succo coli, soprattutto nello smontare la ciotola dalla base.
- ?** Quando realizzi diversi succhi, elimina qualsiasi sapore o odore restante mettendo un bicchiere d'acqua con il tappo smart chiuso.
- !** Lascia il tappo smart aperto quando frulli gli ingredienti per evitare schiuma eccessiva durante l'estrazione (es. mele)
- !** Presta attenzione quando lo tieni chiuso. Il succo potrebbe fuoriuscire se il succo nella ciotola eccede la capacità segnalata sulla ciotola.








PASSO 4: Metti in posizione off dopo che il succo e la polpa sono stati estratti completamente.

- ?** Dopo ogni estrazione, aziona l'estrattore per altri 30 secondi per lasciare fuoriuscire la polpa restante. E' più facile aprire il coperchio quando tutti gli ingredienti sono estratti.
- ?** Quando il coperchio è bloccato, premi REVERSE – OFF – FORWARD in questo ordine, ruota dietro e avanti per 2 o 3 volte per rimuovere tutti gli ingredienti. Poi metti le mani sopra il coperchio e spingi giù con fermezza e contemporaneamente ruota in senso orario per aprire.
- ?** A seconda degli ingredienti, versa acqua nel tubo di alimentazione per sciacquare la ciotola e poi prova a rimuovere il coperchio.


ISTRUZIONI D'USO



Assicurati sempre che l'estrattore sia spento e staccato dalla presa di corrente quando non è in uso.

-  Utilizzare l'estrattore senza ingredienti può causare danni.
-  Non utilizzare l'estrattore di continuo e per più di 30 minuti. Operazioni prolungate potrebbero danneggiare il motore per surriscaldamento. Dopo un utilizzo continuo, lasciare a riposo l'estrattore per 30 minuti per raffreddarlo, prima di iniziare una nuova sessione.
-  Non inserire dita o altri oggetti nel tubo di alimentazione. Usa sempre lo spintore a disposizione quando necessario. Se vengono inseriti altri oggetti nel tubo di alimentazione durante l'operazione, come materiali e oggetti che possono restare incastrati, si può danneggiare l'estrattore.
-  Non inserire ingredienti secchi o duri come chicchi interi, frutti con semi duri o ghiaccio nell'estrattore. Potrebbe causare danni alle parti dell'estrattore (es. la ciotola, il filtro o la centrifuga).
 - I piselli o i chicchi possono essere usati solo se bolliti o messi a bagno di notte.
 - Frutti con noccioli o semi duri (es. albicocche, pesche, mango o ciliegie ecc.) andrebbero privati del seme prima delle operazioni
 - Quando usi frutta ghiacciata con piccoli semi come uva, lascia sciogliere prima di metterla nell'estrattore.
-  Non usare ingredienti con troppo olio vegetale o grasso animale. Non usare l'estrattore per estrarre olio vegetale. Se l'olio vegetale o il grasso animale va nel filtro, potrebbe ridurre le prestazioni e danneggiare l'estrattore.
-  Non reinserire la polpa estratta nell'estrattore. Potrebbe fermare l'estrazione o bloccare il coperchio.
-  Dopo aver estratto gli ingredienti con semi come l'uva, pulisci tutti i buchi della centrifuga.

INGREDIENTI

 Se non segui le istruzioni presenti nel manuale utente, potresti danneggiare l'estrattore e/o le sue parti e invalidare la garanzia.

 **NON** inserire i seguenti ingredienti nell'estrattore



Semi duri

Pesche, albicocche, mango, pesche nettarine, etc. Rimuovere i noccioli prima di inserire.



Buccia dura o non commestibile

Ananas, melone, mango, arancia. Sbucciare prima di inserire gli ingredienti.



Frutta ghiacciata o ghiaccio

Fragole, more, lamponi ghiacciati. Lasciar scongelare del tutto prima di usare l'estrattore. Non usare il ghiaccio.



Oli o grassi

Semi di sesamo, burro, margarina, ecc. Non estrarre ingredienti contenenti olio vegetale o animale. Potrebbe ridurre le prestazioni o danneggiare l'estrattore.



Altro

Cocco, canna da zucchero, chicchi interi ecc. Non estrarre ingredienti che non contengono acqua.

Goditi un'esperienza ottimale, conoscendo tutte le caratteristiche degli ingredienti e studiando come gestirli.

L'estrattore Ventray è un prodotto innovativo che usa una tecnologia di masticazione a bassa velocità per estrarre in maniera efficiente il succo dagli ingredienti. L'estrattore è realizzato per ottenere i migliori risultati da ingredienti con un alto contenuto d'acqua. Per migliori risultati, ogni ingrediente dovrebbe essere preparato ed estratto a seconda delle sue caratteristiche e proprietà.

INGREDIENTI

- ❗ Se l'estrattore si blocca o se il coperchio non si apre, premere il pulsante REVERSE e tener premuto finché non si libera. Ripeti REVERSE – OFF – FORWARD se necessario.
- ❗ Continua ad utilizzare l'estrattore finché tutti gli ingredienti nella ciotola non vengono estratti. Il coperchio potrebbe non aprirsi con facilità se c'è ancora molta polpa nell'estrattore.
- ❗ Ogni ingrediente rilascerà una diversa quantità di succo.
- ❓ Per un'estrazione e un risultato ottimale, taglia gli ingredienti seguendo le linee guida date in questa sezione.
- ❓ Inserisci gli ingredienti lentamente, monitorando l'estrazione. Il succo potrebbe uscire a seconda della velocità di estrazione.



Frutta morbida e verdure (es. mele, arance, pomodori)

PREPARAZIONE:

- Sbuccia le arance ed estrai il seme dei pomodori o della mela.
- Se gli ingredienti sono più grandi del tubo di alimentazione, taglia gli ingredienti a pezzi in modo che entrino nel tubo.
- I frutti con semi vanno snocciolati prima dell'estrazione. Taglia in 1-4 spicchi e poi inserisci lentamente gli ingredienti nel tubo.

ESTRAZIONE:

- Inserisci gli ingredienti lentamente, un pezzo per volta.
- Usa lo spintore per inserire gli ingredienti nel tubo. (Lo spintore aiuta a prevenire che il succo spruzzi fuori dal tubo di alimentazione quando vengono estratti ingredienti con alto contenuto d'acqua).
- Lascia il tappo smart aperto quando vengono estratti gli ingredienti che creano troppa schiuma durante l'estrazione (può accumularsi se il tappo smart resta chiuso)
- Si raccomanda di consumare il succo entro 48 ore dopo l'estrazione. A seconda della densità degli ingredienti, il succo estratto può mostrare degli strati nel tempo.
- Quando un ingrediente viene masticato dall'estrattore, gli ingredienti potrebbero spruzzare attraverso il tubo di alimentazione. Usa l'alimentatore per evitare schizzi durante le operazioni.

Sistemare la dose di polpa nel succo

- ❓ A seconda degli ingredienti, potresti avere polpa extra nel contenitore se vengono spremuti di continuo. Per ridurre la quantità di polpa, smonta la parte superiore e lava con frequenza.

Uso del tappo smart

- ❓ Dopo l'estrazione, chiudi il tappo smart per evitare che il succo coli, soprattutto nello smontare la ciotola dalla base.
- ❓ Quando realizzi diversi succhi, elimina qualsiasi sapore o odore restante mettendo un bicchiere d'acqua con il tappo smart chiuso.
- ❗ Lascia il tappo smart aperto quando frulli gli ingredienti per evitare schiuma eccessiva durante l'estrazione (es. mele)

Presta attenzione quando lo tieni chiuso. Il succo potrebbe fuoriuscire se il succo nella ciotola eccede la capacità segnalata sulla ciotola.



Frutta dura e verdure (es. carote, biette e spinaci)

- ❗ La frutta dura o le verdure potrebbero causare eccessivi sforzi al motore.
- ❓ Per avere più succo, spremi solo frutta o verdura con alto contenuto d'acqua.

PREPARAZIONE :

- Metti a mollo ingredienti come carote e zenzero in acqua fredda prima di spremere
- Taglia gli ingredienti con uno spessore di 2 cm o massimo di una lunghezza di 10 cm.

ESTRAZIONE:

- Inserisci lentamente gli ingredienti, uno per volta.
- Regola la velocità, assicurandoti che ogni ingrediente venga completamente estratto.
- Per massimizzare la quantità di succo, spremi solo frutta o verdura con alto contenuto d'acqua.

INGREDIENTI



Ingredienti con semi piccoli (es. uva, melograno, lampone)

- ❓ Inserisci gli ingredienti lentamente per minimizzare la quantità di resti di semi nell'estrattore.

PREPARAZIONE:

- Quando si frullano ingredienti ghiacciati (es. more o fragole), assicurarsi che siano completamente scongelati.
- Sciacqua gli ingredienti come l'uva. Tieni l'uva da parte e toglilo il gambo.
- Per il melograno, toglilo la buccia e frulla solo la parte interna.

ESTRAZIONE:

- A seconda della misura dell'uva, inserisci 3-5 chicchi per volta, monitorando il risultato dell'estrazione.
- Per gli ingredienti ghiacciati, come le more e il melograno, lascia scongelare e inserisci un cucchiaino per volta (5g).
- Gli ingredienti ghiacciati potrebbero perdere parte dei loro liquidi durante lo scongelamento. Quando frulli, mescola il latte e lo yogurt per compensare la perdita di liquido.

Coperchio bloccato

- ❓ Il coperchio potrebbe bloccarsi a causa dell'eccessiva dose di semi rimasti nella ciotola. Se accade:
 - Aziona l'estrattore per 30 secondi per estrarre ogni seme rimasto.
 - Se il coperchio è ancora bloccato
 - Ripeti REVERSE-OFF-FORWARD finché gli ingredienti non vengono cacciati
 - Ruota il coperchio per aprire e contemporaneamente spingi in basso
 - Aggiungi acqua nel tubo d'alimentazione per rimuovere gli ingredienti più velocemente



Ingredienti con fibra (es. foglie verdi, spinaci, cavolo, verza)

- ❓ Quando si spremono ingredienti a foglie verdi come il cavolo o la verza, non inserirne più di 500g per sessione. Per migliori risultati, smonta e lava la parte superiore prima di spremere di nuovo.
- ❓ Se gli ingredienti a foglia si attaccano alla centrifuga, apri il coperchio e rimuovi le fibre prima di azionarlo di nuovo.
- ❓ Per migliori risultati, spremi ingredienti a foglia con alto contenuto d'acqua come le mele o le carote. La proporzione raccomandata è 9 parti di ingredienti succosi per 1 parte di ingredienti a foglia.

PREPARAZIONE: :

- Metti in ammollo in acqua fredda gli ingredienti con fibra per circa 30 minuti prima di tagliarli.
- Separa ogni gambo. Tagliarli in piccoli pezzi di 10 cm ciascuno.

ESTRAZIONE:

- Inserisci un pezzo per volta e lentamente
- Inserisci più ingredienti dopo che i precedenti ingredienti sono stati già completamente estratti.
 - Crea delle spirali con le foglie mentre le inserisci nel tubo
 - Inserisci la parte a foglia degli ingredienti per prima poi alterna le parti a foglia e i gambi
 - Per ingredienti come erba di grano, prendine una manciata e inseriscilo a fasci

- ❗ Le fibre attorno agli ingredienti potrebbero attaccarsi alla centrifuga e inficiare le prestazioni dell'estrattore. Tagli i gambi spessi e rendili massimo 10 cm lunghi o meno per evitare questo inconveniente.
- ❗ Se gli ingredienti a foglia si attaccano attorno alla centrifuga, apri il coperchio e rimuovi le fibre prima di continuare.
- ❗ Può crearsi della schiuma dagli ingredienti a fibra. Usa un filtro per rimuovere la schiuma prima di servire.
- ❗ Per gli ingredienti come l'ananas, toglilo la buccia e taglia attorno il centro fibroso. Taglia in piccoli pezzi.
- ❗ La quantità raccomandata per ogni sessione è di 500 g. Quando frulli più di 500 g, lava la parte superiore prima di iniziare.

CURA E PULIZIA

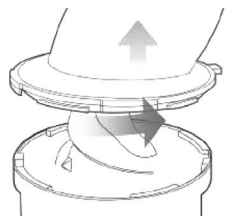
1 Premi OFF e stacca la spina dalla presa al muro.

! Rimuovi tutta la polpa restante nella ciotola prima di fermare l'estrattore.

? Per una facile pulizia, usa l'estrattore per altri 30 secondi dopo che il succo viene estratto.

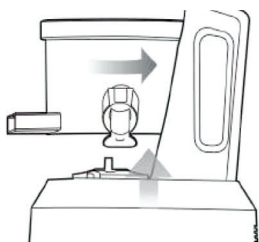
! Se il coperchio è bloccato, premi REVERSE – OFF – FORWARD in questo ordine, ruota dietro e avanti per 2 o 3 volte per rimuovere tutti gli ingredienti. Poi metti le mani sopra il coperchio e spingi giù con fermezza e contemporaneamente ruota in senso orario per aprire.

2 Ruota il coperchio in senso orario per aprire.

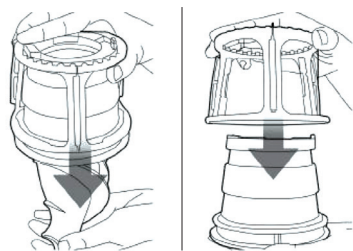


! Quando muovi l'apparecchio, non sollevarlo tenendolo per il tubo di alimentazione. Solleva l'estrattore solo dalla base o dalla maniglia.

3 Posiziona la ciotola sulla base in modo che le linee grigie siano allineate con la linea nera sulla base.



4 Rimuovere la centrifuga, il filtro e il rotatore dalla ciotola. Pulisci con la spazzola a disposizione.

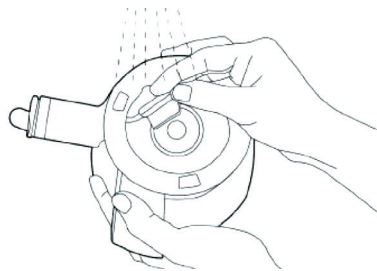


! Pulisci l'estrattore subito dopo ogni estrazione, se il residuo resta ad asciugare nell'estrattore, potrebbe risultare difficile smontare. L'eccesso di residui potrebbe peggiorare le prestazioni per usi futuri.

? Per un facile smontaggio, posizionare la parte superiore in lavandino e lasciar scorrere l'acqua.

! Lasciare asciugare la parte bassa della centrifuga dove si connette al cilindro di metallo sulla base.

5 Metti la ciotola sotto l'acqua corrente e stacca il compressore di silicone per pulire.



? Metti in una soluzione di acqua calda e sapone e un po' di candeggina per rimuovere gli eccessi.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

? **L'estrattore non si avvia**

- Controllare se la presa di corrente è stata inserita correttamente.
- Controllare se il coperchio e la ciotola sono montati correttamente.
- Controllare se la parte bassa e quella alta sono montate correttamente.

! *L'estrattore non si azionerà se le parti non sono montate correttamente.*

? **Esce poco succo**

- Diversi ingredienti rilasciano diverse quantità di succo, visto che hanno diverse quantità di liquido al loro interno.
- Se gli ingredienti non sono freschi, potrebbero avere quantità ridotte di liquido, che porta al rilascio di quantità inferiori di succo.
- Controlla se il compressore di silicone è inserito correttamente.
- Se gli ingredienti stessi hanno basse quantità di acqua, potrebbe essere utile lasciarli in ammollo in acqua prima dell'utilizzo.
- Se gli ingredienti hanno semi, dopo una serie di utilizzi, potrebbero ridurre la fuoriuscita di succo. Per migliori risultati, smonta e lava la parte superiore.

! *Se ci sono semi residui nella base della centrifuga, potrebbe inficiare le prestazioni dell'estrattore.*

? **Il coperchio non si chiude**

- Assicurati che la ciotola sia inserita completamente nel filtro in modo da far chiudere il tappo correttamente.

! *Se non sono in posizione corretta, il coperchio potrebbe non chiudersi.*

? **Troppa polpa nel succo**

- Quando si frulla di continuo, e a seconda degli ingredienti, il succo potrebbe contenere polpa.
- Per ridurre la polpa, lavare la parte alta di frequente ed estrarre la polpa.
- Usa un colino e filtra il succo per rimuovere la polpa in eccesso.
- Se la centrifuga e il filtro sono danneggiati, potrebbero inficiare le prestazioni dell'estrattore, è raccomandabile sostituirli. *La durata di ogni parte potrebbe variare a seconda della durata e del tipo di ingredienti usati.
- Se vengono inseriti troppi ingredienti insieme, potrebbe fermarsi l'estrattore più volte. Questo potrebbe portare a un succo pieno di polpa. Inserisci gli ingredienti lentamente e uno per volta.

? **La polpa estratta è molto umida**

- Durante le estrazioni iniziali, la polpa potrebbe essere più umida.
- A seconda delle condizioni degli ingredienti, la polpa estratta potrebbe cambiare, soprattutto se gli ingredienti non sono freschi, il succo potrebbe essere estratto con la polpa.

? **Durante le operazioni, la ciotola trema.**

- La ciotola e il filtro sono impostati per mescolare e spremere gli ingredienti. E' normale che vibrino.
- Se gli ingredienti hanno troppa fibra potrebbero causare vibrazioni più forti.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

? Rumori anomali dall'estrattore

- Controlla se le parti sono montate correttamente. Prova a rimontare le parti e controlla se ci sono rumori anomali.
- Non azionare l'estrattore se non ci sono liquidi e/o ingredienti all'interno.
- Azionare l'estrattore senza gli ingredienti può causare danni.
- Se l'estrattore è azionato senza ingredienti potrebbe aumentare il rumore e potrebbe causare danni.
- Il rumore di frizione diminuisce quando gli ingredienti vengono inseriti.
- Se il rumore si verifica anche quando vengono inseriti gli ingredienti, controlla la grandezza degli ingredienti. Non inserire nulla che sia più spesso di 3 cm.
- A seconda del tipo degli ingredienti, le dimensioni possono essere inferiori.

! *!Possono verificarsi rumori se l'estrattore è azionato su una superficie non piana. Posizionalo su una superficie orizzontale quando lo azioni.*

? Il coperchio è bloccato

- Dopo l'estrazione, lascia in funzione l'estrattore per altri 30 secondi per far fuoriuscire la restante polpa.
- Se c'è troppa polpa nella parte superiore, questo può impedire al coperchio di aprirsi. In tal caso premi il pulsante REVERSE-OFF-FORWARD in questo ordine, per due o tre volte.
- Versa acqua nel tubo di alimentazione per pulire all'interno, poi prova ad aprire.

? Il succo fuoriesce dalla base.

- Se il compressore di silicone sulla base della ciotola non è posizionato correttamente, il succo potrebbe fuoriuscire. Prima di assemblare le parti, controlla e assicurati che il compressore sia inserito correttamente.

? L'estrattore si blocca durante le operazioni

- Controlla che la spina sia inserita correttamente.
- Controlla che tutte le parti siano montate correttamente.
- Se ci sono troppi ingredienti all'interno, potrebbe fermarsi l'estrattore.
- Quando l'estrattore si ferma per i troppi ingredienti all'interno, premi il pulsante REVERSE-OFF-FORWARD in questo ordine, per due o tre volte.
- L'impostazione reverse spingerà gli ingredienti su, e l'impostazione forward spingerà gli ingredienti giù.
- Se l'estrattore si ferma, prova a lasciarlo raffreddare dai 30 minuti alle 2 ore prima di azionarlo di nuovo.
- Se ci sono semi duri negli ingredienti, rimuovili prima di azionarlo. I semi possono danneggiare l'estrattore.

? Separazione degli strati nel succo

- A seconda della densità degli ingredienti, il succo estratto potrebbe mostrare strati di diversi succhi. E' diverso dalla separazione per ossidazione causata dall'estrazione ad alta velocità.

? Durante le operazioni, la ciotola trema.

- La ciotola e il filtro sono impostati per mescolare e spremere gli ingredienti. E' normale che vibrino.
- Se gli ingredienti hanno troppa fibra potrebbero causare vibrazioni più forti.

? Scolorimento delle parti in plastica

- Dopo l'estrazione, se l'estrattore non è pulito bene, la polpa restante potrebbe seccare e rendere lo smontaggio e la pulizia più difficili. Questo potrebbe anche inficiare le prestazioni e il colore dell'estrattore.
- Gli ingredienti ricchi di carotene, come le carote e gli spinaci, potrebbero colorare le parti in plastica. Quando le parti sono colorate dal carotene, usa olio vegetale e un detergente delicato per pulire.

! *L'olio vegetale va usato solo per pulire le parti scolorite. Non usare l'olio vegetale nella centrifuga e nel filtro. Se viene usato olio vegetale e animale nel filtro, potrebbero essere inficiate le prestazioni dell'estrattore e danneggiarlo.*

pezzi in silicone possono essere staccati per una pulizia completa.

? Possono essere estratti ingredienti con fibra dura?

- Ingredienti come il sedano o lo zenzero hanno fibre lunghe che potrebbero attaccarsi alla centrifuga dell'estrattore e inficiare le prestazioni. Quando gli ingredienti ricchi di fibra vengono estratti non usare più di 450 g di succo. Dopo aver ottenuto questa quantità o meno, pulisci la parte superiore prima di utilizzarlo di nuovo.

? Può essere usato per altri scopi?

- Questo estrattore è realizzato per spremere ingredienti come frutta e verdure.
- Non usarlo per estrarre olio vegetale.
- Non usarlo con ingredienti con alti livelli di olio vegetale o animale.
- Se l'olio vegetale o animale va nella centrifuga o nel filtro, potrebbe inficiare le prestazioni o danneggiare le parti.



SPECIFICHE



Cosa c'è nella scatola



2 Contenitori



Spazzola per pulire



Filtro



Libro di ricette



Manuale utente

Prodotto	Spremiagrumi
Tipo	Slow Juicer
Modello	Ventray 809
Potenza Nominale	240W
Peso	8.3KG / 18.3 LBS
Dimensioni	490x270x220mm /19.3x10.6x8.7in

