VENTRAY

COLD PRESS JUICER

OWNER'S MANUAL

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.

VENTRAY

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

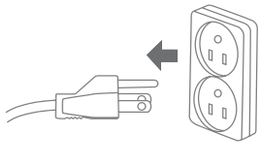
IMPORTANT

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.

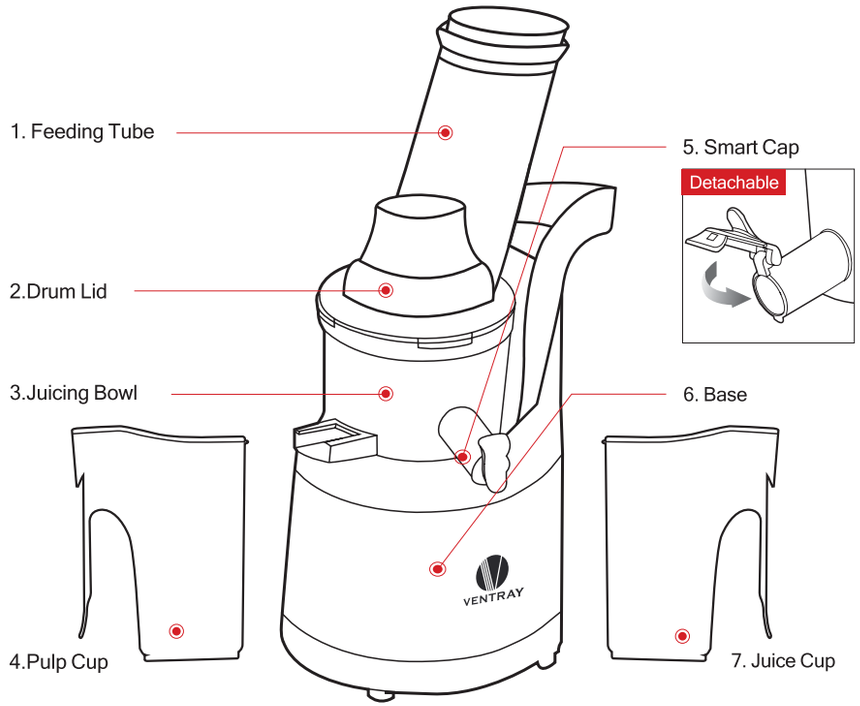
Do not use any hazardous chemicals to clean the appliance;
*It may change the color of the appliance or result in a fire.

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 overheat.
- 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

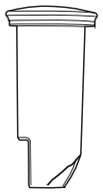


8. Rotation Wiper

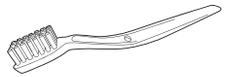
9. Strainer

10. Juicing Screw

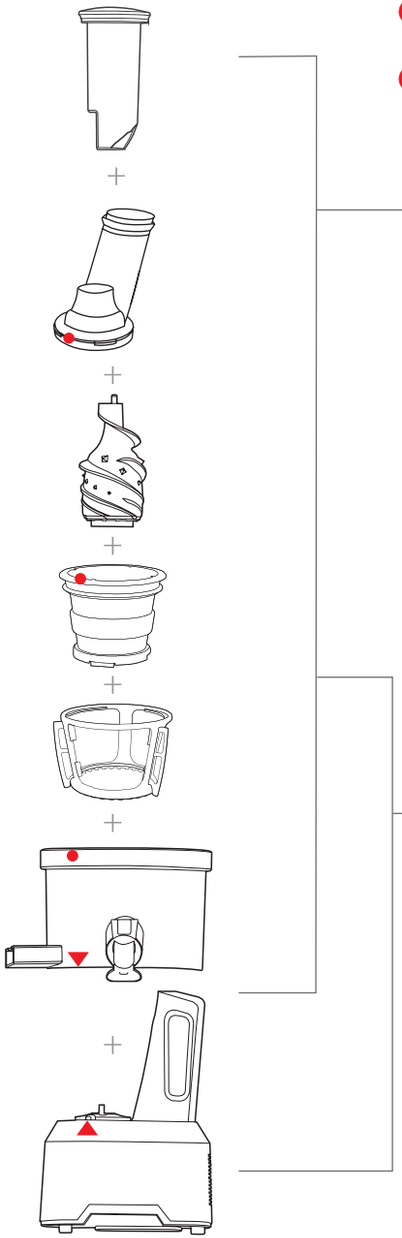
11. Pusher



12. Cleaning Brush



HOW TO ASSEMBLE



Wash all parts except the base before first use.

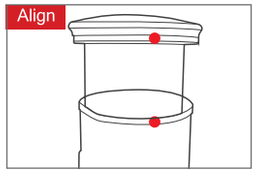
Ensure that the compression silicone and silicone ring are assembled properly.

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.

Pusher



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.

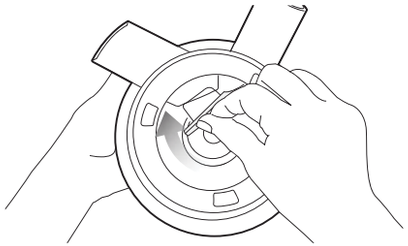
* The products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.

HOW TO ASSEMBLE

STEP 1: TOP-SET ASSEMBLY

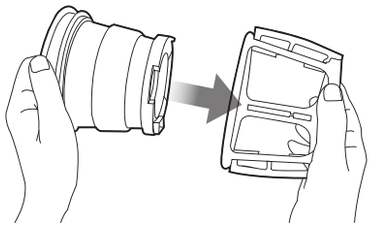
- Wash all parts except the base before first use.
- Ensure that the compression silicone and silicone ring are assembled properly.

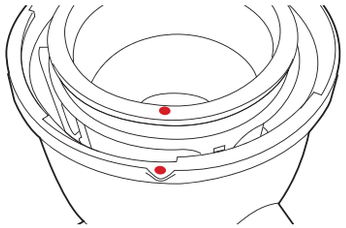
1 Firmly insert the compression silicone into the slot below the pulp spout.



- 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.

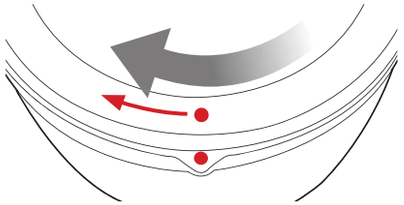


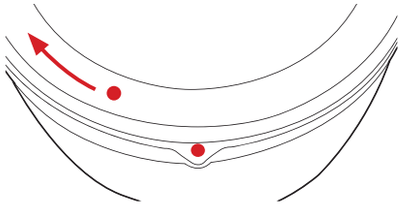


3 Place the juicing screw into the strainer. Turn and press down on it until it clicks into place.

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

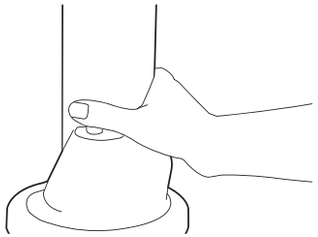
4 Line up the white dots ● on the drum lid and the juicing bowl, and lower the lid into the bowl. Turn the lid clockwise in the direction indicated by the white arrow to secure it.

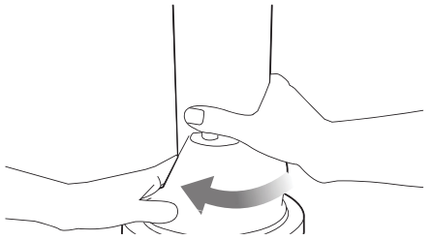




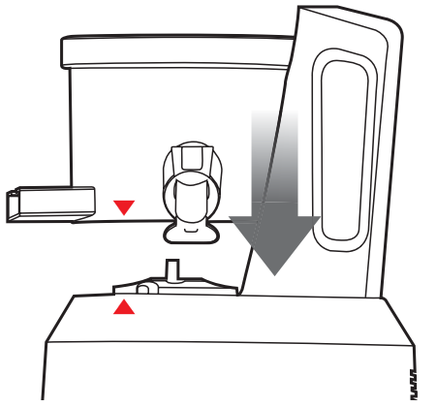
STEP 2: TOP-SET TO BASE ASSEMBLY

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

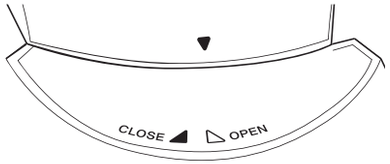


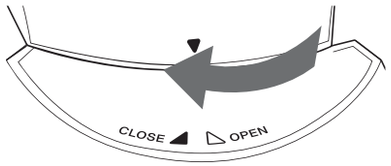


5 Place the bowl on the base so that its grey arrow lines up wit the black arrow on the base.



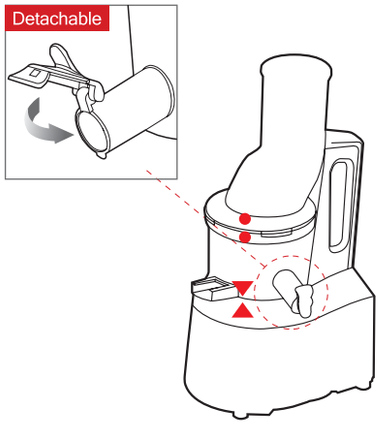
6 Open/Close mark on the top-set.





- Juicer will not operate if parts are not assembled properly.
- This function is only available for select juicer models.

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 ON button to operate.

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 ON button to prevent malfunction.
4. Press switch to ON 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 - ON 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-ON 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 - ON 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

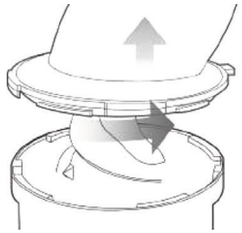
1 Switch OFF and unplug the power cord from the wall outlet.

! 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.

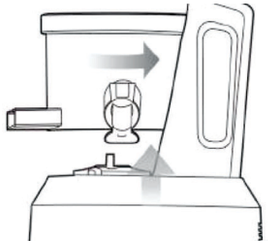
! If the drum lid is stuck, press the REVERSE —OFF — ON button in this order, switching back and forth 2 to 3 times to dislodge. Then place hands on top of the drum lid and firmly press down simultaneously turning the drum lid counter clockwise to open.

2 Turn the drum lid counter clockwise to open.

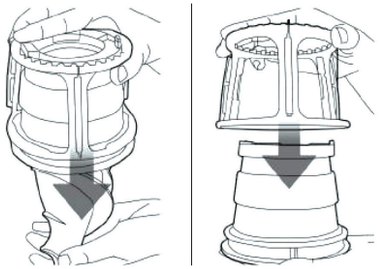


! When moving the appliance, do not lift by grabbing the feeding tube. Always lift the appliance by grabbing the base or handle.

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.

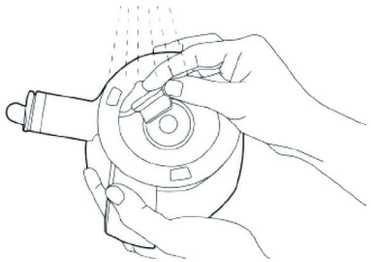


! Clean the juicer immediately after each use. if remaining residue in the juicer dries up, it can make disassembling and clean-up difficult. The excess build up can cause poor performance in future uses.

? 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 fi ber, 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 - ON 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 - ON button in this order, switching back and forth 2 to 3 times.
- The reverse setting will push the ingredients up, and the on 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 fi ber, 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

Juicer

2 Pitchers

Cleaning Brush

User Manual

Product	Ventray Cold Press Juicer
Type	Slow Juicer
Model	Ventray 408
Rated Power	240W
Weight	6.2KG / 13.67LBS
Dimension	20.5x22.5x48.5CM / 8.1x8.9x19.1IN

VENTRAY

WWW.VENTRAY.COM

VENTRAY

EXTRACTEUR DE JUS PAR PRESSION À FROID

MANUEL D'UTILISATION

Veuillez 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.

VENTRAY

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

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

Veuillez 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

FRANÇAIS

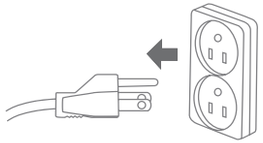
IMPORTANT

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

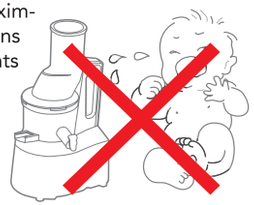
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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.

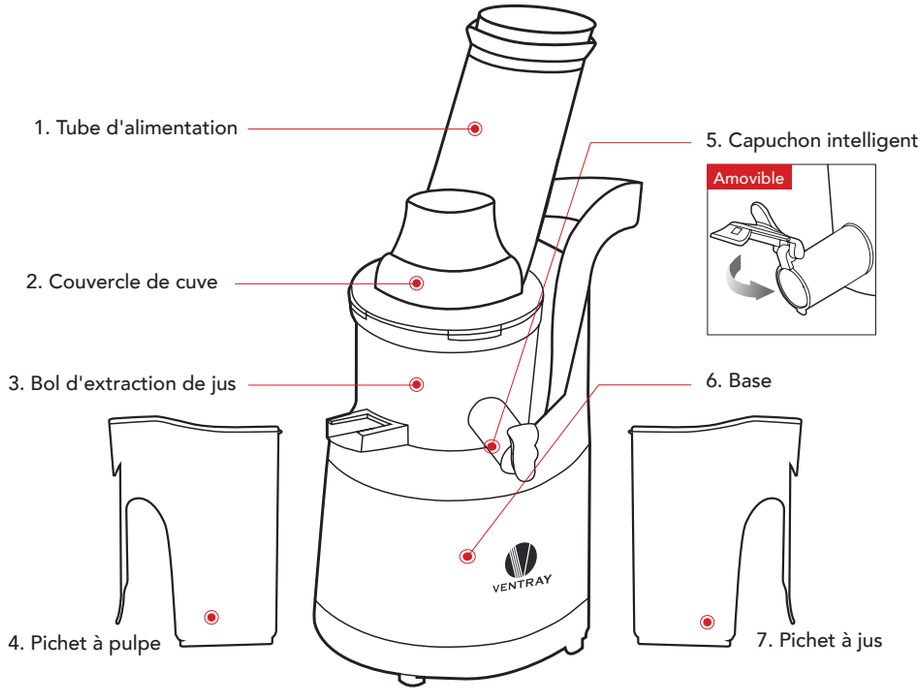
Ne pas utiliser de produits chimiques dangereux pour nettoyer l'appareil ; *Cela pourrait modifier la couleur de l'appareil ou causer un incendie.

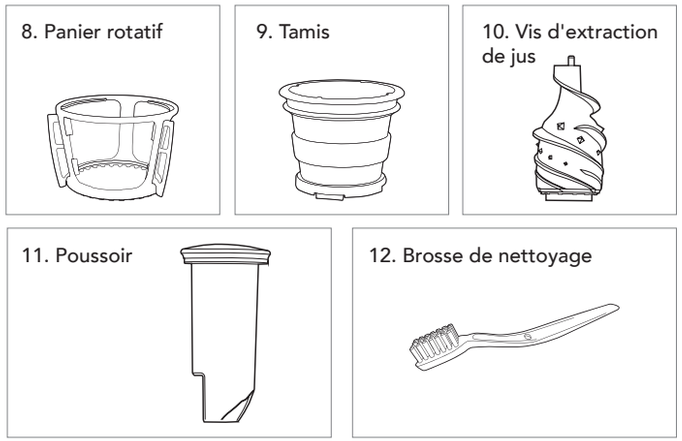
Ne pas pulvériser d'eau ou de spray inflammable à proximité de l'appareil. *Cela pourrait entraîner une explosion ou une électrocution.

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.

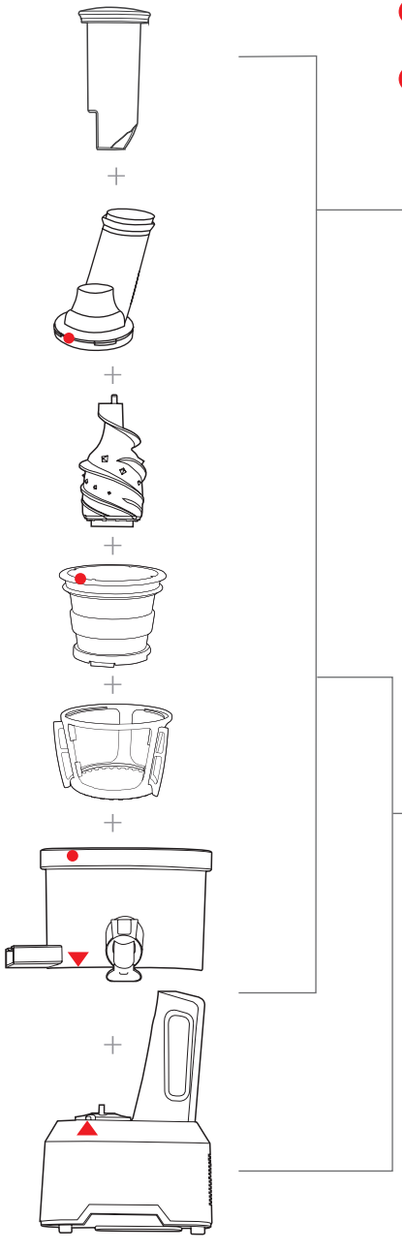
- Lire toutes les instructions. Sauvegarder ces instructions pour toute référence ultérieure.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas placer le moteur ou la base de l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou personnes dont 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 à 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 .
- S'assurer de placer l'interrupteur en position OFF 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 contenant à pulpe amovible est fourni, ne pas faire fonctionner l'appareil sans le contenant à pulpe en place.
- Veuillez nepas 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 : - cusine et autres espaces des employés au sein de magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; - fermes ; - par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; - "Bed & Breakfast". 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.

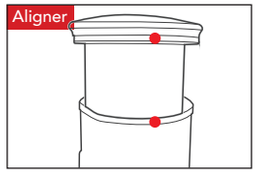
Veiller à ce que le silicone de compression et l'anneau de silicone soient correctement assemblés.

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.

Poussoir



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.

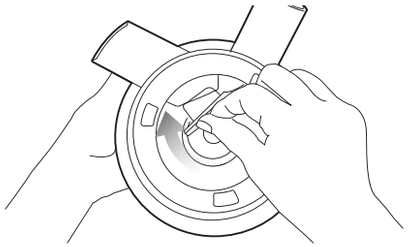
* Les produits illustrés/photographiés dans ce livret peuvent légèrement différer du produit réel.

MÉTHODE D'ASSEMBLAGE

ÉTAPE 1: ASSEMBLAGE DE LA PARTIE SUPÉRIEURE

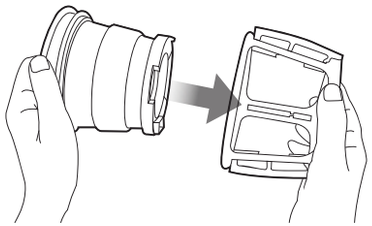
- Laver toutes les pièces, à l'exception de la base, avant la première utilisation.
- Veiller à ce que le silicone de compression et l'anneau de silicone soient correctement assemblés.

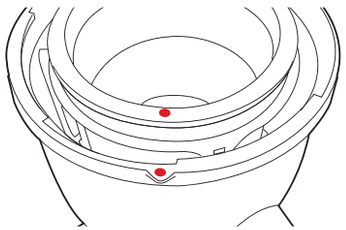
1 Insérer fermement le silicone de compression dans l'encoche située sous le bec verseur à pulpe.



- Du jus pourrait s'écouler de l'extracteur 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.

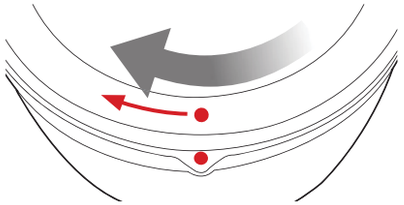


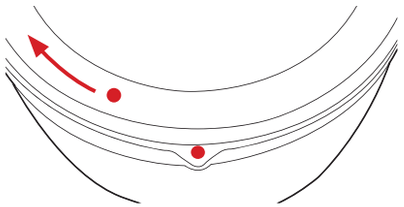


3 Placer la tarière à l'intérieur du tamis. La faire tourner et appuyer dessus jusqu'à ce qu'elle se mette en place avec un clic.

- La tarière doit être verrouillée en place pour permettre la fermeture du couvercle de la cuve.

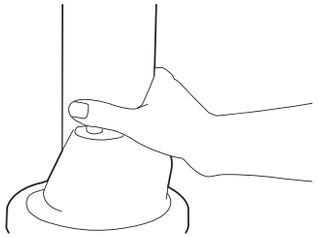
4 Alignez les points blancs ● du couvercle et du bol et abaissez le couvercle sur ce dernier. Tourner le couvercle en sens horaire dans la direction indiquée par la flèche blanche afin de fermer le bol de façon sécuritaire.

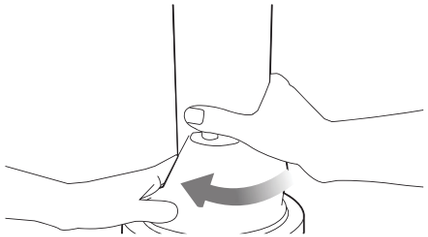




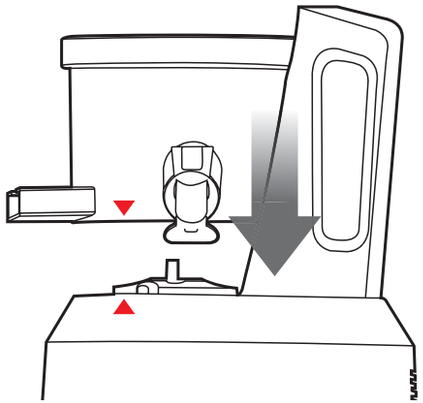
ÉTAPE 2: ASSEMBLAGE DE LA PARTIE SUPÉRIEURE AVEC LA BASE

- 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.

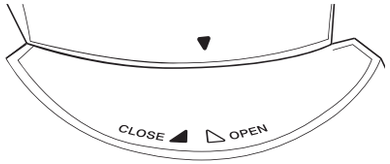


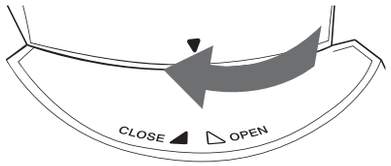


5 Placer le bol sur la base de telle manière que sa flèche grise s'aligne avec la flèche noire de la base.



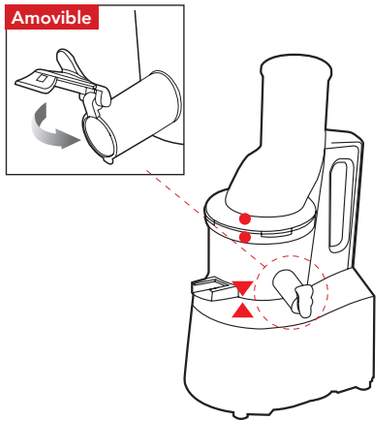
6 Marquage Ouvrir/Fermer sur la partie supérieure.





- L'extracteur de jus ne fonctionnera pas si les pièces ne sont pas assemblées correctement.
- Cette fonction est uniquement disponible pour certains modèles d'extracteurs.

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

FRANÇAIS

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 ON pour utiliser l'appareil.

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 Reverse 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 OFF.
2. Appuyer et maintenir une pression sur le bouton REVERSE jusqu'à ce que les ingrédients soient délogés.
   Laisser l'extracteur de jus s'arrêter complètement avant d'utiliser le bouton REVERSE, afin d'éviter tout dysfonctionnement.
3. Faire passer le bouton en position OFF.
   Laisser l'extracteur de jus s'arrêter complètement avant d'utiliser le bouton ON, afin d'éviter tout dysfonctionnement.
4. Faire passer l'interrupteur en position ON 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. Alterner 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 Toute saveur restante 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 REVERSE - OFF - ON 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.

FRANÇAIS

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 tarière.

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 REVERSE et maintenir la pression jusqu'à ce que le problème soit résolu. Répéter REVERSE-OFF-ON 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 tarière, 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 toute saveur restante 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 une 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 REVERSE - OFF - ON 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

FRANÇAIS

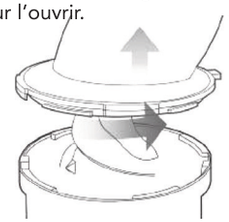
1 Éteindre et débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale.

! 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.

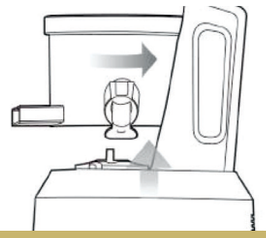
! Si le couvercle de la cuve est bloqué, appuyer sur le bouton REVERSE — OFF — ON dans cet ordre-là, en effectuant un mouvement de va-et-vient avec l'interrupteur 2 à 3 fois pour résoudre le problème.
Puis placer les mains au sommet du couvercle de la cuve et appuyer fermement vers le bas tout en tournant 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.

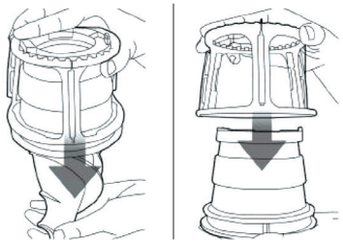


! Pour déplacer l'appareil, ne pas le soulever en le tenant par le tube d'alimentation. Toujours soulever l'appareil en le tenant par la base ou la poignée.

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.

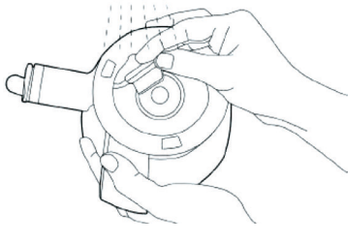


! Nettoyer l'extracteur de jus immédiatement après chaque utilisation. Si des résidus sèchent dans l'extracteur de jus, cela peut rendre le désassemblage et le nettoyage plus difficiles. L'accumulation excessive peut entraîner de mauvaises performances au cours des utilisations futures.

? 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 ou 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

FRANÇAIS

? 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 tarière 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 tarière 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 afin de trouver la source du bruit.
- 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 tarière.
- 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 REVERSE - OFF - ON 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 REVERSE - OFF - ON 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 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 tarière ou le tamis. Si de l'huile végétale ou issue de graisse animale se retrouve sur la tarière 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

Extracteur de jus

2 pichets

Brosse de nettoyage

Manuel d'utilisation

Produit	Extracteur de jus par pression à froid
Type	Extracteur de jus à basse vitesse
Modèle	Ventray 408
Puissance nominale	240W
Poids	6.2KG / 13.67LBS
Dimension	20.5x22.5x48.5CM / 8.1x8.9x19.1IN

VENTRAY

WWW.VENTRAY.COM

VENTRAY

COLD PRESS JUICER

OWNER'S MANUAL

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.