



Manuale uso  
e manutenzione

**ESTRATTORE SUCCO  
PROFESSIONALE  
Mod. CJ900**



## Informazioni sulla sicurezza

### **WARNING**

**LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.  
CONSERVARE LE ISTRUZIONI**

Questo manuale contiene importanti informazioni per il montaggio, il funzionamento e la manutenzione. Le indicazioni generali di sicurezza sono presentate nelle prime pagine del manuale. Conservare il manuale per future consultazioni e per istruire i nuovi utenti riguardo al funzionamento del prodotto.

### **WARNING**

#### **MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI**

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza fondamentali. In caso contrario, ci si espone al rischio di incendi, scosse elettriche e/o lesioni.

Durante l'utilizzo di apparecchi elettrodomestici occorre sempre adottare delle precauzioni essenziali, incluse le seguenti:

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta o dopo uno stoccaggio prolungato senza uso, lavare tutti i componenti che possono entrare in contatto con il cibo.
- L'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni e danni a persone.
- Utilizzare l'apparecchio per il solo scopo previsto. Il fabbricante non risponde per eventuali lesioni o danni derivanti dall'uso improprio o dalla manipolazione errata (vedere anche le Condizioni di garanzia).
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a un'alimentazione di 230V, 50-60 Hz .
- Non usare all'aperto.
- Non immergere in acqua o altri liquidi l'unità motore o il cordone di alimentazione dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio con mani bagnate o umide. Assicurarsi che nessun liquido penetri nell'unità motore.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso e tenere sotto controllo i bambini.
- Togliere la spina dalla presa prima di rimuovere il coperchio dall' apparecchio per pulirlo o quando l'apparecchio non è in uso.
- Non usare le dita, utensili da cucina o altri oggetti per spingere gli ingredienti nel tubo d'immissione. A tale scopo, utilizzare esclusivamente il pestello a corredo.
- NON inserire le dita o qualsiasi altro oggetto nel beccuccio erogatore.
- NON toccare le parti in movimento dell'apparecchio finché lo stesso non si è completamente arrestato.
- La bacinella della centrifuga deve essere maneggiata con cura, in quanto contiene parti estremamente taglienti.
- Non usare l'apparecchio se la bacinella per la centrifuga è danneggiata.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione ininterrottamente per più di tre minuti alla volta. Se l'apparecchio è in funzione da tre minuti, lasciarlo raffreddare per venti minuti prima di utilizzarlo di nuovo.
- L'apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza della macchina, a meno che essi non siano supervisionati o istruiti da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- In caso di danni al cordone di alimentazione, la sostituzione di quest'ultimo deve essere sempre effettuata dal fornitore.
- Assicurarsi che il cavo sia completamente esteso.
- Evitare che il cavo sporga oltre il bordo del tavolo/piano di lavoro e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme libere.
- Controllare regolarmente che né il cavo, né la spina siano danneggiati e non usarli in caso di danni o se l'apparecchio è stato fatto cadere per terra o è rimasto danneggiato in alcun modo.
- Se l'apparecchio o la spina sono danneggiati, devono essere ispezionati e, se del caso, riparati da un tecnico autorizzato , onde evitare il rischio di scossa elettrica. Non provare mai a riparare l'apparecchio personalmente.
- Evitare di tirare il cavo per rimuovere la spina dalla presa elettrica. Rimuovere la spina manualmente.
- Assicurarsi che non sia possibile tirare il cavo o inciampare sullo stesso o su eventuali prolunghie.

## Scheda tecnica

---

### CJ900

Potenza:	700 W
Tensione/Frequenza:	230V/1N/ 50Hz
Velocità:	3000 rpm

## Istruzioni d'uso

---

### Montaggio prima dell'uso

- Collocare l'unità motore (3) su una superficie piana, ad es. un piano di lavoro di una cucina, e assicurarsi che sia mantenuto stabile dalle quattro ventose sotto la base.
- Collocare la base(6) sull'unità motore in modo tale da (5) poter inserire il beccuccio nella fessura laterale di quest'ultima.
- Spingere il raccogliore della polpa di frutta (2) verso l'alto sotto il bordo di scarico della base, in modo da fissarlo ermeticamente sul piede dell'unità motore.
- Fissare con cura la bacinella per la centrifuga (7) sulla base.
- Fare attenzione a non toccare le parti taglienti della base della bacinella per la centrifuga.
- Assicurarsi che la bacinella per la centrifuga poggia correttamente sulla sua base, in modo tale che l'ingranaggio sul fondo della bacinella si innesti con l'ingranaggio della base.
- Assicurarsi che non vi sia un leggero gioco tra la bacinella della centrifuga e la base e che la bacinella ruoti uniformemente.
- Posizionare il coperchio (10) sull'apparecchio in modo che copra sia il raccogliore della polpa che la bacinella per la centrifuga. Assicurarsi che il coperchio aderisca bene alla base.
- Ruotare il meccanismo di bloccaggio (4) in posizione verticale e assicurarsi che si inserisca nel coperchio bloccandolo. Il rumore di uno scatto indica che l'operazione è stata svolta correttamente.
- Collocare un bicchiere, una ciotola o altro contenitore adatto sotto il beccuccio.
- L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

### Preparazione di succhi a base di frutta e verdure

- Lavare sempre la frutta e la verdura a fondo prima della spremitura.
- Non è necessario rimuovere semi, noccioli o bucce sottili prima di usare l'apparecchio.
- I frutti con bucce spesse come le arance e i limoni devono essere pelati prima della spremitura. È particolarmente importante rimuovere tutta la buccia (compreso il midollo), dato che anche piccole quantità di buccia possono conferire un gusto sgradevole al succo.
- È inoltre necessario rimuovere i noccioli più grandi (di frutti quali prugna e albicocca) per evitare di danneggiare l'apparecchio.
- Frutta e verdura di grandi dimensioni devono essere tagliate in pezzi adatti al passaggio attraverso l'imbuto (9).

### Uso

- Avviare l'apparecchio ruotando il pulsante On/Off nella posizione "1" (velocità bassa) o "2" (velocità alta).
- La bassa velocità è adatta per la spremitura di frutti di bosco e verdura.
- La velocità elevata è invece adatta per la spremitura di frutti e verdure più duri.
- Far passare un po' alla volta i frutti e/o le verdure selezionati all'interno dell'apparecchio attraverso l'imbuto, spingendoli verso il basso con il pestello (1).
- Assicurarsi di ruotare il pestello in modo tale che la scanalatura al suo interno si inserisca nell'imbuto correttamente.
- Le verdure lunghe, quali le carote devono essere inserite facendole passare dall'estremità appuntita dell'imbuto.
- Schiacciare la frutta e/o verdura delicatamente con l'imbuto. Una pressione eccessiva riduce la quantità di succo estratto e può danneggiare l'apparecchio.
- Arrestare l'apparecchio prima di rimuovere il pestello per aggiungere altra frutta/verdura in modo da evitare di evitare schizzi.
- Controllare il raccogliore della polpa per assicurarsi che non si riempia eccessivamente.
- Togliere sempre l'alimentazione posizionando il pulsante di "On/Off" su "0" prima di rimuovere il coperchio.

Non lasciare l'apparecchio in funzione ininterrottamente per più di tre minuti alla volta. Se l'apparecchio è in funzione da tre minuti, lasciarlo raffreddare per venti minuti prima di utilizzarlo di nuovo.

## SUGGERIMENTO

---

- Se si inserisce nell' raccogliore della polpa di frutta a una busta di plastica prima di utilizzare l'apparecchio, sarà poi più facile pulire l'apparecchio.
- Usare frutta e verdura fresca – contengono la maggiore quantità di succo.
- Tra gli ingredienti più adatti alla spremitura vi sono ananas, mele, cetrioli, sedano, carote, spinaci, meloni, pomodori e

- la maggior parte degli agrumi.
- Le diverse varietà di mela consentono di ottenere succhi di sapori e consistenza diversi. Provare diverse combinazioni fino a trovare quella che si preferisce.
- Le verdure a foglia verde come il cavolo e gli spinaci possono essere usate per preparare succhi. Arrotondare le foglie in cilindri di dimensioni adeguate prima di espellerle nell'imbuto.
- Frutta e verdura fibrose o con polpa molto soda, come banane, mango, papaia e avocado, non sono particolarmente adatti per la spremitura, dando come risultato spesso un purè di frutta al posto di un succo di frutta
- Tutti i tipi di succo devono essere consumati subito dopo la spremitura, dato che il succo fresco perde rapidamente nutrienti importanti quando è esposto all'ossigeno dell'aria, con un possibile peggioramento del gusto.
- Il succo di mela puro acquisisce rapidamente un colorito marrone quando esposto all'aria. Per evitare lo scolorimento, servire il succo di mela subito dopo la spremitura o aggiungervi un po' di succo di limone.
- Si ricorda che la polpa di frutta può essere utilizzata in torte, lasagne di verdure, muffin, ecc.

**L'apparecchio contiene parti taglienti e deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini**

## **PULIZIA**

---

- Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Il modo migliore per pulire l'unità motore è utilizzando un panno umido e, se necessario, un po' di detersivo. **NON** immergere l'unità motore in nessun tipo di liquido.
- La ciotola della centrifuga, il raccoglitore della polpa di frutta, la base e tutte le altre parti smontabili possono essere lavati a mano.
- Fare attenzione a non toccare le parti taglienti della base della bacinella per la centrifuga.
- Non utilizzare alcun tipo di detergente forte o abrasivo sull'apparecchio o sui suoi accessori. Non utilizzare spugne abrasive o simili per la pulizia, in quanto potrebbero danneggiare la superficie.
- Lasciare asciugare completamente tutti i componenti dell'apparecchio prima di rimontarlo dopo la pulizia.

## **SMALTIMENTO E IL RICICLAGGIO DI QUESTO PRODOTTO**

---

**Questo prodotto è contrassegnato dal seguente simbolo:**



Il prodotto non deve essere smaltito assieme agli altri rifiuti generici dei paesi dell'Unione europea. Per evitare eventuali danni ambientali e alla salute umana derivante dallo smaltimento dei rifiuti non controllato, riciclare il prodotto in maniera responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Utilizzare gli appositi sistemi raccolta oppure contattare il rivenditore presso cui il prodotto è stato acquistato, che provvederanno al suo riciclaggio in conformità alle norme di sicurezza ambientale.



**Chefline**

Viale dell'industria, 23 - 35023 - BAGNOLI DI SOPRA (PD)  
Tel. +39.049.5342967 - Whatsapp +39.366.8630408

e-mail: [info@chefline.it](mailto:info@chefline.it)  
web site: [www.chefline.it](http://www.chefline.it)