

robot *coupe*®



J 80 Ultra • J 100 Ultra

robot coupe®

Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil.

Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.

© Tous droits réservés pour tous pays par : Robot-Coupe s.n.c.

We reserve the right to alter at any time without notice the technical specifications of this appliance.

None of the information contained in this document is of a contractual nature. Modifications may be made at any time.

© All rights reserved for all countries by: ROBOT-COUBE s.n.c.

Wir behalten uns das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorankündigung die technischen Eigenschaften dieser Geräte zu ändern.

Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben sind nicht bindend und können jederzeit geändert werden.

© Alle Rechte für alle Länder vorbehalten durch ROBOT-COUBE s.n.c.

Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van deze apparaten zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

De in dit document vervatte informatie is niet contractueel en kan op elk moment gewijzigd worden.

© Alle rechten voor alle toestellen voorbehouden aan: ROBOT-COUBE s.n.c.

Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin previo aviso las características técnicas de este aparato.

Las informaciones que figuran en este documento no son contractuales y pueden ser modificadas en todo momento.

© Todos los derechos reservados para todos los países por : ROBOT-COUBE s.n.c.

ROBOT-COUBE si riserva il diritto di modificare senza alcun preavviso le caratteristiche tecniche degli apparecchi.

Le informazioni che figurano in questo documento non contrattuali e possono essere modificate in qualsiasi momento.

© Ogni diritto riservato per tutte le nazioni dalla ROBOT-COUBE s.n.c.

Reservo-nos ao direito de modificar em qualquer momento e sem aviso prévio as características técnicas deste aparelho.

As informações que figuram neste documento não são contratuais e podem ser modificadas em qualquer momento.

© Reservados todos os direitos para todos os países por ROBOT-COUBE s.n.c.

Vi förbehåller oss rätten till att utan förvarning utföra konstruktionsändringar.

Informationerna i detta dokument är inte kontraktbindande och kan utan förvarning förändras.

© Rättigheter i alla länder förbehålls ROBOT COUPE s.n.c.

Vi forbeholder os til enhver tid og uden forudgående varsel ret til at ændre maskinens tekniske specifikationer.

Informationerne i dette dokument er ikke kontraktmæssigt bindende og kan gennemgå ændringer til enhver tid.

© ROBOT-COUBE s.n.c. forbeholder sig alle rettigheder i alle lande.

Мы оставляем за собой право в любой момент и без предупреждения менять технические характеристики данного аппарата.

Информация, содержащаяся в данном документе не является контрактной и может изменяться в любое время.

© Все права во всех странах охраняются фирмой Robot-Coupe s.n.c.

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany, w każdej chwili i bez ostrzeżenia, parametrów technicznych proponowanego urządzenia.

Informacje podane w niniejszym dokumencie nie są zobowiązujące i mogą być zmienione w każdym momencie.

© Wszystkie prawa zastrzeżone we wszystkich krajach świata przez Robot-Coupe Sp.J

Vyhrazujeme si právo kdykoli bez předchozího upozornění změnit technické specifikace tohoto přístroje.

© Všechna práva vyhrazena pro všechny státy - ROBOT COUPE s.n.c.

CE	Page 03
F	Notice d'utilisation	Page 05
Eng	Operating instructions	Page 21
D	Bedienungsanleitung	Seite 37
NL	Gebruiksaanwijzing	Bladzijde 53
E	Manual de instrucción	Página 69
I	Istruzioni d'uso	Pagina 85
P	Manual de instruções	Página 101
SW	Bruksanvisning	Sida 117
DK	Instruktionsbog	Side 133
RU	Инструкция по эксплуатации	Стр. 149
PL	Instrukcja obsługi	Side 165
CZ	Návod k použití	Strana 181

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Déclare que les machines désignées par leur type ci-dessus, sont conformes :

- aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant :
 - Directive "Machines" 2006/42/CE,
 - Directive "Basse-tension" 2006/95/CE,
 - Directive "Compatibilité Électromagnétique" 2004/108/CE,
 - Règlement Cadre "Matériaux et objets en contact avec des denrées alimentaires" (CE) N° 1935/2004
 - Directive "Matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires" 2002/72/CE,
 - Directive "Réduction des Substances Dangereuses" (RoHS) 2002/95/CE,
 - Directive "DEEE" 2002/96/CE,
- aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène :
 - NF EN 12100-1 et 2 - 2004 : Sécurité des Machines – Principes généraux de conception,
 - NF EN 60204-1 - 2006 : Sécurité des Machines – Équipements électriques des machines,
 - NF EN 12852 : Préparateurs culinaires et blenders
 - NF EN 1678-1998 : Coupe-légumes,
 - NF EN 454 : Batteurs-Mélangeurs,
 - NF EN 12853: Batteurs et fouets portatifs (Mixers plongeants),
 - NF EN 14655 : Coupe-baguettes
 - NF EN 13208 : Éplucheuses à légumes
 - NF EN 13621 : Essoreuses à salade
 - NF EN 60529-2000 : Degrés de protection :
 - IP 55 pour les commandes électriques,
 - IP 34 pour les machines.

DECLARATION OF CONFORMITY

Declares that the machines identified by their type above, comply with:

- the essential requirements of the following European directives and with the corresponding national regulations:
 - Directive "Machinery" 2006/42/CE,
 - Directive "Low voltage" 2006/95/CE,
 - Directive "Electromagnetic compatibility" 2004/108/CE,
 - Regulation "materials and articles intended to come into contact with food" (EC) N° 1935/2004,
 - Directive "plastic materials and articles intended to come into contact with food" 2002/72/CE,
 - Directive "Reduction of Hazardous Substances (RoHS) 2002/95/CE,
 - Directive "WEEE" 2002/96/CE,
- the requirements of the European harmonized standards and with the standards specifying the hygiene and safety requirements:
 - EN 12100-1 & 2 - 2004: Safety of machinery – General principles for design,
 - EN 60204-1 - 2006: Safety of machinery - Electrical equipment of machines,
 - EN 12852: Food Processors and Blenders,
 - EN 1678-1998: Vegetable Cutting Machines,
 - EN 454: Blender-Mixers,
 - EN 12853: Hand-held Blenders and Whisks (stick blenders),
 - EN 14655: Bread Slicers,
 - EN 13208: Vegetable Preparation Machines,
 - EN 13621: Salad Spinners,
 - EN 60529-2000: Degrees of protection,
 - IP 55 for the electrical controls,
 - IP 34 for the machines.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die oben mit ihrer Typenbezeichnung angegebenen Geräte entsprechen

- den grundlegenden Anforderungen der folgenden EG-Richtlinien und den diese umsetzenden gesetzlichen Bestimmungen:
 - Maschinenrichtlinie (RL 2006/42/EG)
 - Niederspannungsrichtlinie (RL 2006/95/EG)
 - Elektromagnetische Verträglichkeit (RL 2004/108/EG)
 - Verordnung (EG) über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (1935/2004)
 - Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (2002/72/EG)
 - Beschränkung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RL 2002/95/EG)
 - Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (RL 2002/96/EG)
- den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften:
 - EN 12100-1 und 2 - 2004: (Sicherheit von Maschinen – Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze)
 - EN 60204-1 - 2006 (Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstung von Maschinen, allgemeine Anforderungen)
 - EN 12852: (Vertikalkutter und Mixer)
 - EN 1678-1998: (Gemüseschneidemaschinen)
 - EN 454: (Planetentrühr- und -knetmaschinen)
 - EN 12853: (Handmixer und Handrührer)
 - EN 14655: (Baguette-Schneidemaschinen)
 - EN 13208: (Gemüseschälmaschinen)
 - EN 13621: (Salatschleudern)
 - EN 60529-2000: Schutzarten durch Gehäuse:
 - IP 55 für die Schalter
 - IP 34 für die Geräte

CONFORMITEITSVERKLARING

Verklaart dat de hierboven met hun type aangeduide machines voldoen:

- aan de essentiële eisen, die zijn gespecificeerd in onderstaande Europese richtlijnen en in de nationale wetgevingen waarin deze zijn omgezet:
 - Richtlijn "Machines" 2006/42/EG,
 - Richtlijn "Laagspanning" 2006/95/EG,
 - Richtlijn "Elektromagnetische compatibiliteit" 2004/108/EG,
 - Kaderverordening "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen" (EG) N° 1935/2004
 - Richtlijn "Materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen" 2002/72/EG,
 - Richtlijn "Bepanking van het gebruik van gevaarlijke stoffen" (RoHS) 2002/95/EG,
 - Richtlijn "WEEE" 2002/96/EG,
- aan de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen en de normen die de voorschriften inzake veiligheid en hygiëne specificeren:
 - EN 12100-1 en 2 - 2004: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,
 - EN 60204-1 - 2006: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
 - EN 12852: Keukenmachines en blenders,
 - EN 1678-1998: Groentesnijders,
 - EN 454: Klappers-Mixers,
 - EN 12853: Klappers en handmixers (Staaftmixers),
 - EN 14655: Stokbroodsnijmachines
 - EN 13208: Groenteschilmachines
 - EN 13621: Slacentrifuges/Slazwierders
 - EN 60529-2000: Beschermingsgraad:
 - IP 55 voor de elektrische bedieningsorganen,
 - IP 34 voor de machines.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Declaro que las máquinas designadas anteriormente por su tipo se conforman a:

- los requisitos básicos de las siguientes directivas europeas y a las legislaciones nacionales que las transponen:
 - Directiva "Máquinas" 2006/42/CE,
 - Directiva "Baja tensión" 2006/95/CE,
 - Directiva "Compatibilidad electromagnética" 2004/108/CE,
 - Reglamento marco "Materiales y objetos en contacto con productos alimentarios" (CE) N° 1935/2004,
 - Directiva "Materiales y objetos de material plástico destinados a entrar en contacto con productos alimentarios" 2002/72/CE,
 - Directiva "Reducción de las sustancias peligrosas" (RoHS) 2002/95/CE,
 - Directiva "DEEE" 2002/96/CE,
- las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y a las normas que precisan las prescripciones relativas a la seguridad y la higiene:
 - EN 12100-1 y 2 - 2004: Seguridad de las máquinas - Principios generales de diseño,
 - EN 60204-1 - 2006: Seguridad de las máquinas - Equipos eléctricos de las máquinas,
 - EN 12852: Procesadores culinarios y licuadoras,
 - EN 1678-1998: Corta-hortalizas,
 - EN 454: Batidoras-mezcladoras,
 - EN 12853: Batidoras y varillas portátiles (trituradores de mano),
 - EN 14655: Cortadoras de barras de pan
 - EN 13208: Peladoras de hortalizas
 - EN 13621: Escurridores de lechuga
 - EN 60529-2000: Grados de protección:
 - IP 55 para los mandos eléctricos,
 - IP 34 para las máquinas.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Dichiara che le macchine designate dal seguente tipo sono conformi:

- alle esigenze essenziali delle direttive europee seguenti e alle legislazioni nazionali che le traspongono:
 - Direttiva "Machine" 2006/42/CE,
 - Direttiva "Bassa tensione" 2006/95/CE,
 - Direttiva "Compatibilità Elettromagnetica" 2004/108/CE,
 - Regolamento quadro su "Materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti" (CE) N° 1935/2004
 - Direttiva "Materiali e oggetti in materia plastica destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari" 2002/72/CE,
 - Direttiva "Riduzione dell'uso di sostanze pericolose" (RoHS) 2002/95/CE,
 - Direttiva "DEEE" 2002/96/CE,
- alle disposizioni delle norme europee armonizzate seguenti e alle norme che precisano le prescrizioni relative alla sicurezza e all'igiene:
 - EN 12100-1 e 2 - 2004: Sicurezza del macchinario – Principi generali,
 - EN 60204-1 - 2006: Sicurezza del macchinario – Equipaggiamento elettrico delle macchine,
 - EN 12852: Preparatori gastronomici e miscelatori,
 - EN 1678-1998: Tagliaverdura,
 - EN 454: Sbattitori mixer,
 - EN 12853: Sbattitori e fruste portatili (Mixer ad immersione),
 - EN 14655: Taglia baguette
 - EN 13208: Sbucciatrici di verdura
 - EN 13621: Asciugatrici per l'insalata
 - EN 60529-2000: Gradi di protezione:
 - IP 55 per i comandi elettrici,
 - IP 34 per le macchine.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Declara que as máquinas abaixo designadas pelo seu tipo estão em conformidade com:

- Os requisitos essenciais das diretivas europeias seguintes e as legislações nacionais que as transpõem:
 - Directiva "Máquinas" 2006/42/CE,
 - Directiva "Baixa tensão" 2006/95/CE,
 - Directiva "Compatibilidade Electromagnética" 2004/108/CE,
 - Regulamento "Materiais e objectos em contacto com os géneros alimentícios" (CE) N° 1935/2004
 - Directiva "Materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios" 2002/72/CE,
 - Directiva "Redução das Substâncias Perigosas" (RoHS) 2002/95/CE,
 - Directiva "REEE" 2002/96/CE,
- As disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e as normas que indicam as recomendações relativas à segurança e à higiene:
 - EN 12100-1 e 2 - 2004: Segurança das Máquinas – Principios gerais de concepção,
 - EN 60204-1 - 2006: Segurança das Máquinas – Equipamentos eléctricos das máquinas,
 - EN 12852: Preparadores culinários e blenders,
 - EN 1678 - 1998: Cortadoresde legumes,
 - EN 454: Batedeiras-Misturadoras,
 - EN 12853: Batedeiras e batedeira portáteis (Trituradores),
 - EN 14655: Cortadores de pão
 - EN 13208: Descascadores de legumes
 - EN 13621: Escurredores de salada
 - EN 60529 - 2000: Graus de protecção:
 - IP 55 para os comandos eléctricos,
 - IP 34 para as máquinas.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Försäkras om att apparater med beteckning enligt ovan, stämmer överens med och uppfyller:

- huvudsakliga krav enligt följande europeiska direktiv samt motsvarande nationella regelverk:
 - Direktiv 2006/42/CE – "Maskineri"
 - Direktiv 2006/95/CE – "Lågspänning"
 - Direktiv 2004/108/CE – "Elektromagnetisk kompatibilitet"
 - Regelverk (EC) No 1935/2004 – "Material och delar avsedda för kontakt med livsmedel"
 - Direktiv 2002/72/CE – "Plastmaterial och delar avsedda för kontakt med livsmedel"
 - Direktiv 2002/95/CE – "Minskning av farliga substanser" (RoHS)
 - Direktiv 2002/96/CE "WEEE"
- krav enligt europeisk harmoniserad standard samt standard för specifikation av hygien- och säkerhetskrav:
 - EN 12100-1 & 2 - 2004: Maskinsäkerhet – Generella principer för design
 - EN 60204-1 - 2006: Maskinsäkerhet – Maskiners elektriska utrustning
 - EN 12852: Matberedare och blandare
 - EN 1678-1998: Tagliaverdura
 - EN 454: Blandare-mixers
 - EN 12853: Handburna blandare och vispar (stavmixers)
 - EN 14655: Brödskvivare
 - EN 13208: Maskiner för beredning av grönsaker
 - EN 13621: Salladslungor
 - EN 60529-2000: Skyddsklassning
 - IP 55 för elektriska kontroller
 - IP 34 för maskiner.

OVERENSSTEMMELSESEKTLÆRING

Erklærer, at maskinerne specificeret med typebetegnelsen ovenfor overholder:

- de væsentlige krav i følgende europæiske direktiver og al national lovgivning til gennemførelse heraf:
 - maskindirektiv 2006/42/EF
 - lovspændingsdirektiv 2006/95/EF
 - direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet 2004/108/EF
 - rammeforordning om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer (EF) nr. 1935/2004
 - direktiv om plastmaterialer og -genstande bestemt til at komme i berøring med levnedsmidler 2002/72/EF
 - direktiv om begrænsning af anvendelsen af farlige stoffer (RoHS) 2002/95/EF
 - direktiv "WEEE" 2002/96/EF
- bestemmelserne i følgende harmoniserede europæiske standarder og standarder for sikkerheds- og hygiejnekrav:
 - EN 12100-1 og 2 - 2004: maskinsikkerhed - generelle principper for projektering, konstruktion og udformning
 - EN 60204-1 - 2006: maskinsikkerhed - elektrisk udstyr på maskiner
 - EN 12852: foodprocessorer og blendere
 - EN 1678-1998: snittemaskiner til grøntsager
 - EN 454: røremaskiner
 - EN 12853: håndbetjente blendere og piskere (stavblendere)
 - EN 14655: skiveskæringsmaskiner til baguetter
 - EN 13208: grønsagsskrællere
 - EN 13621: salaterrere
 - EN 60529-2000: beskyttelsesgrad:
 - IP 55 for de elektriske betjeningsanordningers vedkommende
 - IP 34 for maskinernes vedkommende

Русский

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Нижеприведенные типы аппаратов соответствуют:

- Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос. законодательствам:
 - Директива по механизмам 2006/42/CE,
 - Директива по низкому напряжению 2006/95/CE,
 - Директива по электромагнитной совместимости 2004/108/CE,
 - Регламентация по материалам и оборудованию находящихся в контакте с пищевыми продуктами (CE) N° 1935/2004
 - Директива по материалам и оборудованию из пластмассы находящихся в контакте с пищевыми продуктами 2002/72/CE,
 - Директива по снижению опасных для здоровья компонентов (RoHS) 2002/95/CE,
 - Директива "DEEE" 2002/96/CE,
- положениям следующих стандартизованных евроном, а также норм по технике безопасности и гигиены:
 - EN 12100-1 et 2 - 2004 : Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
 - EN 60204-1 - 2006 : Безопасность механизмов – Электрооборудование аппаратов,
 - EN 12852: Кухонные процессоры и миксеры,
 - EN 1678-1998 : Овощерезки,
 - EN 454 : Сбивательно-смесительные аппараты,
 - EN 12853: Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
 - EN 14655 : Хлебоборезки
 - EN 13208 : Аппараты для очистки овощей
 - EN 13621 : Аппараты для отжимаания воды из салата
 - EN 60529-2000 : Степень защиты:
 - IP 55 для кнопок управления,
 - IP 34 для механизмов.

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

Oświadczycy, że maszyny wyznaczonej przez ich typ wykonane zgodnie z:

- postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich:
 - Dyrektywa „Maszyny” z późniejszymi zmianami 2006/42/CE
 - Dyrektywa „Niskie napięcie” 2006/95/CEE
 - Dyrektywa „Kompatybilność elektromagnetyczna” 2004/108/CE
 - Regulacja w ramach „Materiały i przedmioty przeznaczone do produktów spożywczych” (CE) N° 1935/2004
 - Dyrektywa „Materiały i przedmioty z tworzywa sztucznego przeznaczone do produktów spożywczych” 2002/72/CE
 - Dyrektywa „Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych” (RoHS) 2002/95/CE,
 - Dyrektywa DEEE 2002/96/CE
- postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny:
 - EN 12100-1 i 2 - 2004: Bezpieczeństwo maszyn - Ogólne zasady koncepcji,
 - EN 60204-1 - 2006: Bezpieczeństwo maszyn - Wyposażenie elektryczne maszyn,
 - EN 12852: Wyroby kulinarny i blendery
 - EN 1678-1998: Szatkownice
 - EN 454: Miksery-mieszarki
 - EN 12853: Miksery i trzepakczki ręczne (Miksery ręczne)
 - EN 14655: Krajalnice bagietek
 - EN 13208: Obieraczki warzyw
 - EN 13621: Suszarki do sałaty
 - EN 60529-2000: Wskaźnik zabezpieczający:
 - IP 55 dla sterowania elektrycznego
 - IP 34 dla maszyn

Czech

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Prohlašuje, že výše uvedené přístroje podle jejich typu je odpovídá:

- požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy :
 - Předpisu „Stroje” 2006/42/CE
 - Předpisu „Nízké napětí” 2006/95/CEE
 - Předpisu „Elektromagnetická kompatibilita” 2004/108/CE
 - Ustanovení „Materiály a předměty určené pro používání ve styku s potravinami” (CE) n° 1935/2004
 - Předpisu „Materiály a předměty plastický určené pro používání ve styku s potravinami” 2002/72/CE
 - Předpisu „Omezení nebezpečných látek” (RoHS) 2002/95/CE,
 - Předpisu „DEEE” 2002/96/CE
- požadavkům harmonizovaných evropských norem týkajících se bezpečnosti a hygieny:
 - EN 12100-1 a 2 - 2004: Bezpečnost strojů – Základní pravidla projektování
 - EN 60204-1 - 2006: Bezpečnost strojů - Elektrovybavení strojů
 - EN 12852: Přístroje pro přípravu jídel a blendery
 - EN 1678-1998: Krouhače zeleniny
 - EN 454: Planetové mixéry
 - EN 12853: Ruční mixéry a šlehače (Ponorné mixery)
 - EN 14655: Nářezové stroje na chleba
 - EN 13208: Stroje na loupání zeleniny
 - EN 13621: Sušiče salátu
 - EN 60529-2000: Index zabezpečovací:
 - IP 55 pro tlačítka ovládní
 - IP 34 pro stroje.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Δηλώνει πως το παρακάτω αναφερόμενο μοντέλο είναι σύμφωνα με:

- τις διατάξεις των ακόλουθων ευρωπαϊκών οδηγιών και τις εθνικές νομοθεσίες που τις μεταφέρουν:
 - Οδηγία "Μηχανές" 2006/42/ΕΚ
 - Οδηγία "Χαμηλή τάση" 2006/95/ΕΚ
 - Οδηγία "Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα" 2004/108/ΕΚ
 - Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 "Υλικά και αντικείμενα που προορίζονται για επαφή με τρόφιμα"
 - Οδηγία "Υλικά και αντικείμενα από πλαστικό που προορίζονται για επαφή με τρόφιμα" 2002/72/ΕΚ
- τις οδηγίες των ακόλουθων εναρμονισμένων ευρωπαϊκών προτύπων και τα πρότυπα που καθορίζουν τις προδιαγραφές ασφαλείας και υγιεινής:
 - EN 12100-1 και -2, 2004: Ασφάλεια των μηχανών - Γενικές αρχές σχεδιασμού
 - EN 60204-1, 2006: Ασφάλεια των μηχανών - Ηλεκτρικός εξοπλισμός των μηχανών
 - EN 12852 + A1 - 2010: Πολύ μηχανήματα και μπλέντερ
 - EN 1678-1998: Κοπτήρια
 - EN 454: Μίξερ
 - EN 12853: Μίξερ και χτυπητήρια χειρός (Μίξερ με ειδική εφαρμογή)
 - EN 14655: Μεικτες ψωμι
 - EN 13208: Αποφλοιωτές λαχανικών
 - EN 13621: Ξηραντήρες σαλατών
 - EN 60529-2000: Βαθμούς προστασίας:
 - IP 55 για τα για ηλεκτρικές εντολές
 - IP 34 για τα μηχανές

Suomi

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

Vakuuttaa, että laitteiden edellä mainitut tyypit täyttävät:

- seuraavien eurooppalaisten direktiivien olennaiset vaatimukset ja niitä vastaavien kansallisten säädösten vaatimukset:
 - Konedirektiivi 2006/42/EY,
 - Pienjännitedirektiivi 2006/95/EY,
 - Direktiivi sähkömagneettisesta yhteensopivuudesta 2004/108/EY,
 - Asetus (EY) N:o 1935/2004 elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutu- vasta materiaaleista ja tarvikkeista,
 - Direktiivi 2002/72/EY elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista,
 - Direktiivi vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta (RoHS-direktiivi) 2002/95/EY,
 - Direktiivi sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta 2002/96/EY,
- eurooppalaisten yhdenmukaistettujen standardien vaatimukset ja hygieni- ja turvallisuusvaatimuksia koskevien standardien vaatimukset:
 - EN 12100 -1 ja 2 - 2004: koneiturvallisuus – yleiset suunnitteluperiaatteet,
 - EN 60204-1 - 2006: koneiturvallisuus – koneiden sähkölaitteista,
 - EN 12852: yleiskoneet ja tehosekoittimet,
 - EN 1678-1998: vihannesten paloitteuskoneet,
 - EN 454: vaikokoneet,
 - EN 12853: kädessä pidettävät tehosekoittimet ja vaikaimet,
 - EN 14655: leivän viipalointikoneet,
 - EN 13208: vihannesten kuorintakoneet,
 - EN 13621: salaattinkuivaimet,
 - EN 60529-2000: sähkölaitteiden koteloitiluokat:
 - IP 55 sähköisten ohjauslaitteiden osalta,
 - IP 34 koneiden osalta.

SAMSVARSEKTLÆRING

Erklærer at maskinene identifisert etter type ovenfor overholder:

- De essensielle kravene i følgende europeiske direktiver og samsvarende nasjonale forskrifter:
 - Direktivet "Maskiner" 2006/42/CE
 - Direktivet "Lav spenning" 2006/95/CE
 - Direktivet "Elektromagnetisk kompatibilitet" 2004/108/CE
 - Forskriften "Materialer og gjenstander i kontakt med mat" (CE) nr. 1935/2004
 - Direktivet "Plastmaterialer og gjenstander i kontakt med mat" 2002/72/CE
 - Direktivet "Redusering av farlige stoffer" (RoHS) 2002/95/CE
 - Direktivet "WEEE" 2002/96/CE
- Kravene i de europeiske samsvarende standardene, samt standardene for hygiene- og sikkerhetskrav:
 - EN 12100 -1 og 2 - 2004: Maskinsikkerhet – generelle designprinsipper
 - EN 60204-1 - 2006: Maskinsikkerhet – elektrisk utstyr i maskiner
 - EN 12852: Kjøkkenmaskiner og miksere,
 - EN 1678-1998: Grønnsakskuttere.
 - EN 454: Miksere/miksmastere,
 - EN 12853: Håndmiksere og visper,
 - EN 14655: Brødskjærere,
 - EN 13208: Grønnsaksmaskiner,
 - EN 13621: Salatspinnere,
 - EN 60529-2000: Beskyttelsesgrad:
 - IP 55 for elektrisk kontroll,
 - IP 34 for maskiner.

Fait à Montceau en Bourgogne, le 3 janvier 2011

Alain NODET
Directeur Industriel



Robot-Coupe SNC
12 avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau en Bourgogne Cedex - France

SOMMAIRE

- GARANTIE
- PRÉCAUTIONS IMPORTANTES
- VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UNE CENTRIFUGEUSE
J 80 Ultra • J 100 Ultra
- MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL
- PHASES DE MONTAGE J 80 Ultra
- PHASES DE MONTAGE J 100 Ultra
- DIFFÉRENTES CONFIGURATIONS
- CONSEILS D'UTILISATION
- NETTOYAGE
- CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
- SÉCURITÉ
- EN CAS DE PROBLÈME
- NORMES
- ENVIRONNEMENT / RECYCLAGE
- RECETTES (page 17)
- DONNÉES TECHNIQUES (page 197)
 - Vues éclatées
 - Schémas électriques
 - Fiche de montage du panier 39910

LA GARANTIE LIMITÉE DE ROBOT-COUCPE S.N.C.

Votre machine ROBOT-COUCPE est garantie un an à partir de sa date d'achat : cette garantie ne concerne que l'acheteur d'origine à savoir le distributeur ou l'importateur.

Si vous avez acheté votre machine ROBOT-COUCPE à un distributeur, la garantie de référence est celle du distributeur (vérifiez dans ce cas les termes et conditions de cette garantie avec votre distributeur).

La garantie ROBOT-COUCPE ne se substitue pas à celle du distributeur, mais en cas de défaillance de la garantie du distributeur, la garantie ROBOT-COUCPE sera, le cas échéant, applicable sous certaines réserves en fonction des marchés.

La garantie ROBOT-COUCPE S.N.C. est limitée aux défauts liés aux matériaux et/ou au montage.

LES POINTS SUIVANTS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE ROBOT-COUCPE S.N.C. :

1 - Toute détérioration du matériel relevant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée, d'une chute de l'appareil, ou toute détérioration du même genre résultante d'une mauvaise application des instructions (montage mal effectué, erreur dans le fonctionnement, nettoyage et/ou entretien inadaptés, emplacement inapproprié...).

2 - La main-d'œuvre pour affûter et/ou les pièces servant à remplacer les différents éléments de l'assemblage d'un couteau, les lames devenues émoussées, abîmées ou usées après un certain temps d'utilisation jugé normal ou excessif.

3 - Les pièces et/ou la main-d'œuvre pour remplacer ou réparer les lames, couteaux, surfaces, fixations ou encore les accessoires tachés, éraflés, abîmés, bosselés ou décolorés.

4 - Toute modification, rajout ou réparation effectuée par des non-professionnels ou par des tiers non autorisés par l'entreprise.

5 - Le transport de la machine au S.A.V.

6 - Les coûts en main-d'œuvre pour installer ou tester de nouvelles pièces ou accessoires (cf. cuves, disques, lames, fixations) remplacés arbitrairement.

7 - Les coûts liés au changement du sens de rotation des moteurs électriques triphasés (l'installateur est responsable).

8 - LES DÉGÂTS DUS AU TRANSPORT. Les vices, qu'ils soient visibles ou cachés, incombent au transporteur. Le client doit en informer le transporteur ainsi que l'expéditeur dès l'arrivée de la marchandise ou dès qu'il découvre le défaut s'il s'agit d'un vice caché.

GARDEZ TOUS LES CARTONS ET EMBALLAGES ORIGINAUX qui serviront lors de l'inspection du transporteur.

La garantie ROBOT-COUCPE S.N.C. est limitée au remplacement des pièces ou machines défectueuses : ROBOT-COUCPE S.N.C. ainsi que toutes ses filiales ou sociétés affiliées, ses distributeurs, agents, gérants, employés ou assureurs ne peuvent être tenus responsables des dommages, pertes ou dépenses indirects liés à l'appareil ou à l'impossibilité de l'utiliser.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



ATTENTION : Afin de limiter le risque d'accidents (chocs électriques, blessures...) et afin de réduire les dégâts matériels liés à une mauvaise utilisation de votre machine, lisez attentivement les instructions suivantes et respectez-les impérativement. La lecture de cette notice vous apportera une meilleure connaissance de votre appareil et vous permettra une utilisation correcte de votre machine. Lire la totalité des instructions et les faire lire à toute personne susceptible d'utiliser l'appareil.

DÉBALLAGE

- Retirer précautionneusement l'équipement de son emballage et extraire toutes les boîtes ou paquets contenant les accessoires ou matériel spécifique.
- **ATTENTION** aux outils coupants : lames, disques...

INSTALLATION

- Il est recommandé d'installer votre appareil sur un support parfaitement stable, propre et à une hauteur de travail confortable.

BRANCHEMENT

- Toujours vérifier que la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique du bloc moteur et qu'elle supporte l'ampérage.

PHASES DE MONTAGE

- Bien respecter les différentes phases de montage (voir pages suivantes) et s'assurer que tous les accessoires sont correctement positionnés.

UTILISATION

- **Ne pas enlever le couvercle avant l'arrêt complet du moteur et du panier.**
- **Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.**

- **Ne pas mettre de produits non-alimentaires dans la goulotte.**
- **Cette machine est équipée d'un couvercle de conception unique qui assure une fonction automatique. Vous devez juste introduire les produits par la goulotte d'alimentation et la machine fera le reste.**
- **Toutefois, si des produits se coincent à l'intérieur de la goulotte, NE JAMAIS UTILISER un autre objet que le poussoir pour les décoincer. Autre solution : arrêter la machine et enlever les produits de la goulotte.**
- **Ne jamais introduire la main dans la trémie d'évacuation. Si un bourrage devait survenir dans la goulotte d'éjection : arrêter la J 80 Ultra / J 100 Ultra et nettoyer le couvercle sous l'eau.**
- **Ne jamais faire fonctionner la machine sans surveillance.**

NETTOYAGE

- **Par précaution, avant de procéder aux opérations de nettoyage, toujours débrancher votre appareil.**
- **Nettoyer systématiquement la machine ainsi que les accessoires à la fin du cycle de travail.**
- **Ne pas nettoyer la machine au jet d'eau ou au canon à mousse.**
- **Ne pas mettre le bloc moteur dans l'eau.**
- **Pour chaque pièce (en inox ou en plastique), utiliser un produit détergent approprié.**

- **Pour les pièces en plastique, ne pas utiliser un détergent trop alcalin (avec concentration trop forte en soude ou ammoniac).**
- **La cuve, le couvercle et le collecteur de pulpe peuvent être passés au lave-vaisselle, toutefois pour augmenter la durée de vie de ces pièces, il est conseillé de laver ces éléments avec un détergent à vaisselle ménager.**
- **En aucun cas, Robot-Coupe ne peut être tenu responsable d'un manquement de l'utilisateur aux règles élémentaires de nettoyage et d'hygiène.**

ENTRETIEN

- **Avant toute intervention sur les parties électriques, déconnecter impérativement votre appareil du réseau.**
- **Vérifiez régulièrement l'étanchéité de l'arbre moteur et assurez-vous que le système de sécurité fonctionne correctement.**
- **ATTENTION : Ne jamais mettre en marche l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés.**
- **Si l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé d'une quelconque manière, débrancher l'appareil et le faire réviser.**
- **N'hésitez pas à faire appel à votre service après-vente agréé par ROBOT-COUBE si vous constatez une anomalie.**

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UNE CENTRIFUGEUSE J 80 Ultra • J 100 Ultra

La centrifugeuse **J 80 Ultra/J 100 Ultra**, stable et robuste, permet de réaliser en quelques instants, et à la demande, une multitude de jus 100% naturels !

La **J 80 Ultra/J 100 Ultra** est idéale pour la préparation instantanée de jus de fruits frais, ou exotiques, jus de légumes de toutes sortes, ainsi que des cocktails de jus raffinés, purs et naturels.

Elle a donc des applications aussi bien dans les bars, restaurants, cantines, foyers, crèches... que dans les cliniques, les cuisines diététiques, où les jus de fruits et de légumes frais ont une importance primordiale.

Les légumes comme les fruits, surtout crus apportent à l'organisme des vitamines, des minéraux et des fibres indispensables à notre santé. Les jus de légumes contiennent principalement des sels minéraux tandis que les jus de fruits contribuent au bon fonctionnement de l'organisme par leur teneur en vitamines.

LES SELS MINÉRAUX

La répartition des sels minéraux dans les aliments est irrégulière.

Certains minéraux comme le potassium, le magnésium, le soufre, le chlorure de sodium (sel) sont assez abondamment répandus pour qu'une alimentation variée en apporte toujours suffisamment. Mais pour certains minéraux, il est utile de connaître les aliments qui en sont riches.

Calcium : les légumes verts et les fruits.

Phosphore : les légumes secs.

Potassium : les légumes frais.

Fer : les épinards, le persil.

Iode : tous les végétaux.

TABLEAU DES VITAMINES FRUITS

Vitamines	B1	C	A	D
Abricots	•	•	•	•
Ananas	•	•	•	•
Cassis	•	•		•
Cerises	•	•	•	•
Citrons	•	•	•	•
Fraises	•	•		•
Framboises	•	•		•
Groseilles	•	•		•
Kiwis	•	•	•	•
Melons	•	•		•
Mûres	•	•	•	•
Oranges	•	•	•	•
Pamplemousses	•	•	•	•
Pêches	•	•		•
Poires	•	•		•
Pommes	•	•		•
Prunes	•	•		•
Raisins	•	•		•

TABLEAU DES VITAMINES LÉGUMES

Vitamines	B1/B6	A	E	K
Asperges	•		•	
Carottes	•	•	•	
Céleri branches		•	•	•
Céleri raves	•			
Choux	•	•	•	•
Concombres	•	•	•	
Courgettes	•	•	•	
Cresson	•	•	•	
Endives	•			
Épinards	•	•	•	•
Fenouil	•		•	
Laitues	•		•	
Navets	•			
Oignons	•			
Persil	•	•	•	
Poivrons	•	•	•	
Tomates	•	•		

La conception simple de cet appareil permet de monter et de démonter en un tour de main toutes les pièces faisant l'objet de manipulations fréquentes pour leur entretien ou nettoyage.

Afin de vous faciliter la tâche, nous avons décomposé dans ce manuel les différentes opérations de montage.

Cette notice contient des informations importantes élaborées pour que l'utilisateur tire le plus grand profit de sa centrifugeuse.

Aussi, nous vous conseillons vivement de lire cette notice avant la mise en route de l'appareil.

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

Avant branchement, vérifier que la nature de l'alimentation de votre installation électrique corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

La centrifugeuse **J 80 Ultra/J 100 Ultra** est équipée d'un câble d'alimentation avec une prise standard monophasée.

Vérifier que la machine n'ait pas été endommagée lors des opérations de transport ou de déballage.

Il faut notamment veiller à l'intégrité du cordon d'alimentation et de la prise de courant.

ATTENTION

**CET APPAREIL DOIT ÊTRE IMPÉRATIVEMENT
RELIÉ À LA TERRE (RISQUE D'ÉLECTROCUTION).**

PHASES DE MONTAGE J80 Ultra



1) Placer le bloc moteur en positionnant les boutons Marche/Arrêt face à vous.



2) Poser la cuve sur le bloc moteur.



3) Emboîter correctement la Collerette sur la cuve.

Les nervures de la Collerette doivent être alignées avec les formes spéciales de la cuve. Vérifier que la pièce soit correctement insérée.



4) Positionner le panier, en le tenant par les anses de préhension.

Le faire tourner pour qu'il prenne sa position.



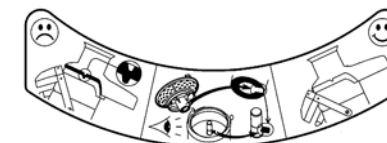
5) Aligner le Couvrete avec les encoches de la Collerette.



IMPORTANT

Assurez vous d'aligner correctement la goupille de l'axe moteur avec l'encoche correspondante du moyeu de panier.

Se référer également à l'étiquette (voir ci-dessous) collée sur le couvercle.





6) Positionner le Collecteur de pulpe.



7) Fermer le bras de sécurité.

Pour la mise en marche de l'appareil, appuyer sur le bouton Marche (I). La machine fonctionne uniquement si le bras de sécurité

est fermé correctement (interrupteur de sécurité).

Placer le pichet en-dessous du bec. Votre centrifugeuse est maintenant prête à l'action !

PHASES DE MONTAGE J 100 Ultra



1) Placer le bloc moteur en positionnant les boutons Marche/Arrêt face à vous.



2) Poser la cuve sur le bloc moteur.



3) Emboîter correctement la colerette sur la cuve.

Les nervures de la Colerette doivent être alignées avec les formes spéciales de la cuve. Vérifier que la pièce soit correctement insérée.



4) Positionner le panier, en le tenant par les anses de préhension.

Le faire tourner pour qu'il prenne sa position.



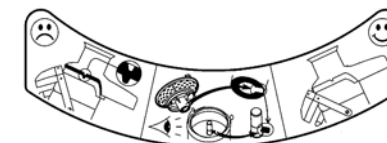
5) Aligner le Couvercle avec les encoches de la Colerette.



IMPORTANT

Assurez vous d'aligner correctement la goupille de l'axe moteur avec l'encoche correspondante du moyeu de panier.

Se référer également à l'étiquette (voir ci-dessous) collée sur le couvercle.



6) 2 possibilités d'utilisation :

- **Évacuation des résidus en continu.**



Positionner **la Trémie d'évacuation** des résidus en continu dans le trou du support.

Veiller à faire coïncider l'éjection des résidus avec un bac de récupération (non fourni).

- **Évacuation des résidus dans le Collecteur de pulpe.**



Positionner le **Collecteur de pulpe**



7) Fermer le bras de sécurité.

Pour la mise en marche de l'appareil, appuyer sur le bouton Marche (I). La machine fonctionne uniquement si le bras de sécurité

est fermé correctement (interrupteur de sécurité).

Placer le pichet en-dessous du bec. Votre centrifugeuse est maintenant prête à l'action !

8) Utilisation de **la Sangle** (voir p. 11) - (Option)



Pour l'utilisation en bord de table, accrocher la **Trémie d'évacuation** au **Couvercle** avec la **Sangle** fournie.

DIFFÉRENTES CONFIGURATIONS

La **J 100 Ultra** livrée avec tous ses accessoires a été étudiée pour s'adapter aux besoins et à l'environnement de chaque utilisateur.

Elle peut ainsi être configurée en fonction du poste de travail :









- Selon les hauteurs des récipients collectant le jus, utiliser ou non le **support 10** (voir p. 11).
- Pour une utilisation normale, le **Collecteur de pulpe 6** (voir p. 11) permet de traiter plus d'une dizaine de kilogrammes selon les produits avant d'être vidé.
- Pour une utilisation plus intensive, la **Trémie d'évacuation 7** (voir p. 11) permettra d'effectuer un service sans opération de vidage du Collecteur de pulpe. Cette utilisation nécessite la présence d'un bac de grande capacité (non fourni), positionné sous le poste de travail.

Pour cet usage, 2 solutions sont possibles :

- 1) Réalisation d'un trou **Ø 10 cm** dans le plan de travail pour faire déboucher la **Trémie d'évacuation 7** (voir figurines de présentation ci-contre). Cette solution permet une organisation optimale du poste de travail.
- 2) Utilisation en bord de table.
Pour permettre un positionnement correct de la machine, le **Support 10** (voir p. 11) comporte 2 repères latéraux permettant de positionner l'ensemble en bord de table.

Attention : S'assurer du bon positionnement de la machine pour éviter tout risque de chute de la machine.


- **Résumé des différentes configurations possibles en fonction du poste de travail et des récipients utilisés (à titre indicatif) :**

Contenant	Utilisation du Support de machine 10 (voir p. 11)	Intensité d'utilisation	Exemple de d'utilisation	
 Récipients Hauteur Maxi de 16 cm	Pas nécessaire	Normale	<ul style="list-style-type: none"> • Avec le Collecteur de pulpe 6 (voir p. 11) • Aucun trou nécessaire dans le plan de travail. 	
		Intensive	<ul style="list-style-type: none"> • Avec la Trémie d'évacuation 7 et la Sangle 9 (voir p. 11) • Utilisation en bord de table. Aucun trou nécessaire dans le plan de travail. • Avec la Trémie d'évacuation 7 (voir p. 11) • Utilisation avec éjection sous le plan de travail. Réalisation d'un trou Ø 10 cm nécessaire dans le plan de travail. 	 
 Récipients Hauteur Maxi de 25 cm	Nécessaire si la hauteur du récipient dépasse 16 cm	Normale	<ul style="list-style-type: none"> • Avec le Collecteur de pulpe 6 (voir p. 11) • Aucun trou nécessaire dans le plan de travail. 	
		Intensive	<ul style="list-style-type: none"> • Avec la Trémie d'évacuation 7 (voir p. 11) • Utilisation en bord de table. Aucun trou nécessaire dans le plan de travail. • Avec la Trémie d'évacuation 7 (voir p. 11) • Utilisation avec éjection sous le plan de travail. Réalisation d'un trou Ø 10 cm nécessaire dans le plan de travail. 	 

CONSEILS D'UTILISATION

• J80 Ultra • J100 Ultra

- Avant la première utilisation, il est préférable de nettoyer toutes les pièces en contact avec les aliments.
- Avant chaque utilisation, vérifier que le bras de sécurité soit correctement fermé.
- Lors de la mise en fonctionnement de la machine et avant le passage d'aliments dans la goulotte d'introduction, veiller à placer un pichet sous le bec et le Collecteur de pulpe ou la Trémie d'évacuation sous la goulotte d'évacuation.
- Il est nécessaire de peler les agrumes avant de les introduire dans la goulotte.

 - Les fruits et légumes à peau épaisse doivent être pelés (ex : ananas, mangue, ...) et tous les gros pépins doivent être retirés (ex : melon). Vous devez toujours dénoyauter les fruits à noyaux (ex. pêche, abricot, cerise,...). Toutes les rafles de raisin doivent être retirées avant de passer les grumes dans la centrifugeuse.


- Certains produits, de par leur consistance trop dure, comme la noix de coco ne sont pas adaptés pour la centrifugeuse.
- La centrifugeuse J80 Ultra/J100 Ultra est dotée d'un système unique breveté de traitement automatique des aliments, sans utilisation du poussoir.
- Aussi, pour tirer le meilleur parti de l'utilisation de la J80 Ultra/J100 Ultra, il faut alimenter manuellement (sans Poussoir) la goulotte avec les produits au fur et à mesure de leur traitement par la machine.
- Introduisez les morceaux de fruits et les légumes dans la goulotte par petites quantités.
- En fin d'utilisation, laissez tourner l'appareil encore quelques secondes pour finir l'extraction des jus.

- Ne pas mettre de glaçons ou fruits congelés dans la goulotte.
- La répartition des résidus dans le panier peut créer un balourd. Si la centrifugeuse se met à vibrer en cours d'opération, arrêtez l'appareil et nettoyez le Panier. Ensuite, reprenez normalement le travail.
- Vérifier que la Colerette et le Couvercle soient correctement assemblés.

• J80 Ultra

- Avec la J80 Ultra, vous pouvez produire plusieurs litres de jus sans vider le Collecteur de pulpe. Cependant, vérifiez régulièrement le remplissage du Collecteur de pulpe.
- Vérifier que la Colerette et le Couvercle soient correctement assemblés.
- Toujours s'assurer que le Collecteur de pulpe soit correctement mis en place.

• J100 Ultra

- J100 Ultra avec Collecteur de pulpe : Vous pouvez produire plusieurs litres de jus sans vider le Collecteur de pulpe. Cependant, vérifiez régulièrement le remplissage du Collecteur de pulpe.
- J100 Ultra avec trémie d'évacuation : La Trémie d'évacuation (fournie avec la machine) est un accessoire étudié pour une utilisation intensive de la machine. Elle évite le vidage répété du Collecteur de pulpe durant le service.
-  - Pour une utilisation en bord de table, il faut veiller à ce que les pieds portent correctement sur la table. En outre, il faut organiser l'espace de travail pour éviter un basculement ou la chute de l'appareil.

Nota : Pour une utilisation quotidienne importante, préférer l'utilisation de la Trémie d'évacuation des résidus en continu, avec ou sans le Support de machine.

Préparation des fruits J80 Ultra • J100 Ultra

	Mode opératoire
CAROTTES	Carottes pelées entières, bouts coupés, passées en machine par 2 ou par 3.
POMMES	Pommes entières (lavées, sans étiquette et sans queue).
FRAISES	Enlever les queues pour le goût.
AGRUMES	Éplucher les agrumes. Citrons ou oranges entiers sans prédécoupe.
ANANAS	Éplucher et couper en 8 morceaux (3 coups de couteau).
MELONS	Éplucher et couper en 8 morceaux.
TOMATES	Entières, lavées sans la partie verte. Mettre dans la goulotte 2 ou 3 tomates.
POIVRONS	Lavés. Couper en 4 morceaux longitudinaux selon la forme des poivrons.
CELERI	Couper en morceaux d'environ 6 à 7 cm de côté.
CONCOMBRES	Pelés. Couper en morceaux d'environ 15 cm de long.
FENOUIL	Couper en morceaux d'environ 6 à 7 cm de côté.
GINGEMBRE	Couper en morceaux pour une introduction aisée dans la goulotte. Ne pas trop charger pour éviter un coincement des morceaux entre eux.
RAISIN	Enlever les rafles pour éviter l'amertume.



ATTENTION

Bien nettoyer les fruits et les légumes pour éliminer toutes traces de pesticides ou salissures qu'ils auraient pu subir.

NETTOYAGE

- Débranchez toujours l'appareil avant toute opération de nettoyage.
- Entre 2 lots de fruits différents, vous pouvez rincer la machine avec de l'eau potable (1 verre), versée par la goulotte d'introduction de la machine mise en marche.



- Nettoyez le panier en frottant la partie extérieure du cône filtrant, afin d'enlever les résidus. Utiliser une brosse ou une éponge grattante.

- Pour un nettoyage correct, enlever la collerette de la cuve avant le nettoyage.
- Toujours nettoyer l'appareil dans sa totalité après utilisation, en passant la collerette, la cuve, le couvercle et le poussoir à l'eau chaude. Frotter avec une brosse à l'aide d'un détergent adapté.
- Pour éviter tout dommage, ne pas taper les pièces contre une surface dure.

***Astuce :** Si la pulpe a séché sur le panier, plonger le panier 5 à 10 minutes dans l'eau chaude pour faciliter le nettoyage.

IMPORTANT

Vérifiez que votre détergent soit utilisable sur les pièces en matière plastique et en acier inoxydable. En effet, certains agents lessiviels trop alcalins (avec forte concentration en soude ou en ammoniacque par exemple) sont totalement incompatibles avec certaines matières plastiques et les détériorent très rapidement.



IMPORTANT

Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides et ne pas l'asperger !

Ne pas nettoyer au jet d'eau ni au canon à mousse.

Si nécessaire essuyer le bloc moteur avec un chiffon humide.

Retirer auparavant la fiche de la prise de courant.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- **Bloc moteur** → en acier inoxydable
- **Cuve** → en acier inoxydable
- **Panier centrifugeur** → en acier inoxydable
- **Disque râpeur** → en acier inoxydable
- **Moteur électrique ventilé** → nombre de tours constant (3000 tr/min.)
- **Débit** → **100 à 120 kg/heure** de fruits ou de légumes* pour la J 80 Ultra.
120 à 160 kg/heure pour la J 100 Ultra.

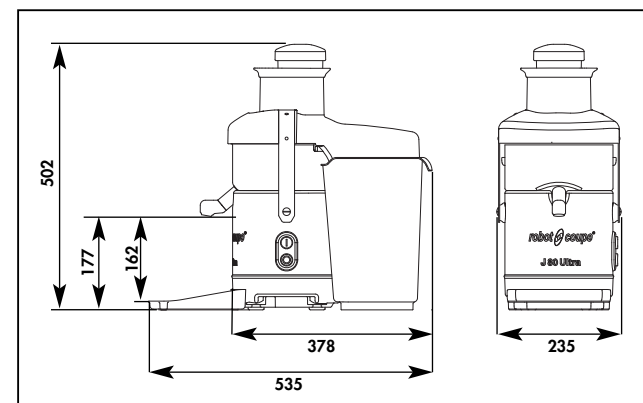
* Dans des conditions optimales de production, c'est-à-dire : un plan de travail adapté, des fruits préparés et des accessoires (pichet, poubelle, ...) à portée de main.

• POIDS

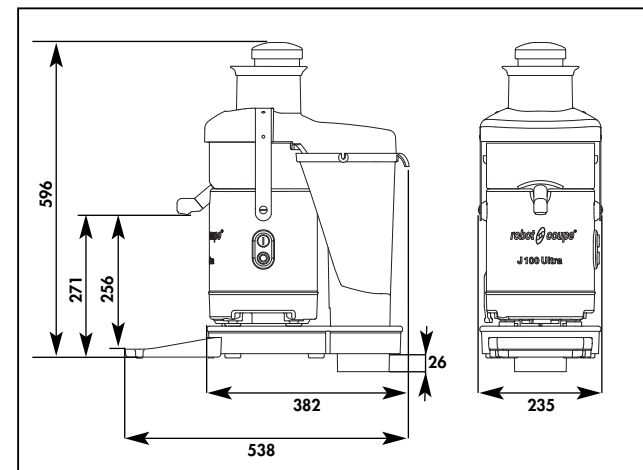
	Net	Emballé
J 80 Ultra	10,9 kg	12,8 kg
J 100 Ultra	12,9 kg	15,6 kg

• DIMENSIONS (en mm)

J 80 Ultra



J 100 Ultra



• HAUTEUR DE TRAVAIL

Nous vous conseillons d'installer la centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 Ultra sur une surface plane et stable à hauteur compatible avec son utilisation.

• NIVEAU DE BRUIT

Le niveau continu équivalent de pression acoustique en fonctionnement à vide de la centrifugeuse est inférieur à 70 dB (A).

• CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES

J80 Ultra

Moteur	Vitesse (tr/min)	Puissance (Watts)	Intensité (Amp.)
230 V/ 50 Hz	3000	700	7

J 100 Ultra

Moteur	Vitesse (tr/min)	Puissance (Watts)	Intensité (Amp.)
230 V/ 50 Hz	3000	1000 Max.	8

SÉCURITE

- La **J 80 Ultra/J 100 Ultra** se met en marche uniquement lorsque le **Couvercle** est correctement positionné et que le bras de sécurité est correctement verrouillé. Le moteur s'arrête à l'ouverture du bras de sécurité ou lors de l'appui sur le bouton Arrêt (bouton rouge).
- La **J 80 Ultra/J 100 Ultra** est dotée d'un puissant frein électrique qui arrête la machine en moins de 2 secondes si l'utilisateur ouvre le bras de sécurité de sa machine en fonctionnement.
- Pour remettre en marche votre appareil, il suffit de reverrouiller le bras de sécurité sur le **Couvercle** et d'appuyer sur le bouton Marche (bouton vert).
- La **J 100 Ultra** est équipée d'un **disjoncteur thermique** qui arrête automatiquement le moteur en cas de fonctionnement en surcharge prolongé. Dans ce cas, attendre le refroidissement de l'appareil avant de réarmer le bouton du **disjoncteur thermique** situé sous la machine.

- **ATTENTION** : Toujours utiliser l'appareil avec le Collecteur de pulpe ou la Trémie d'évacuation des résidus en continu (pour la **J 100 Ultra**) mis en place.
- Arrêter la machine avant d'enlever le Collecteur de pulpe ou la Trémie d'évacuation des résidus en continu (pour la **J 100 Ultra**).
- Ne jamais introduire la main ou un quelconque autre objet dans la goulotte d'évacuation si la machine est branchée ou si le Panier est en rotation.
- Ne jamais retirer la fiche de la prise de courant par le câble ou avec des mains humides.



R A P P E L

- **Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité**
- **Ne pas mettre de produits non-alimentaires dans la goulotte**
- **La machine est équipée d'un Couvercle de conception unique breveté qui assure son fonctionnement automatique. Vous devez juste introduire les aliments par la goulotte d'alimentation et la machine fera le reste.**
- **Toutefois, si les produits se coincent à l'intérieur de la goulotte, NE JAMAIS UTILISER un autre objet que le Poussoir pour pousser le produit. Autre solution : arrêter la machine et enlever les produits de la goulotte d'alimentation.**
- **Ne jamais utiliser la main pour pousser les produits dans la goulotte d'alimentation.**
- **Ne jamais introduire la main ou un quelconque autre objet dans la goulotte d'évacuation si la machine est branchée ou si le Panier est en rotation.**



EN CAS DE PROBLÈME

SYMPTÔMES	CAUSES ET/OU REMÈDES
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler les fusibles de votre installation électrique. - Fermer le bras de sécurité correctement. <p>J 100 Ultra :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez que le bouton du disjoncteur thermique (sous l'appareil) soit armé.
Bruit anormal.	<ul style="list-style-type: none"> - L'appareil n'a pas été monté correctement. Voir chapitre "Montage". - Une pièce est défectueuse. Changer la pièce.
Mauvaise efficacité du râpage	<ul style="list-style-type: none"> - Le disque râpeur est usé. Remplacer le disque râpeur à l'intérieur du panier. - Des aliments sont coincés dans la goulotte d'alimentation. Retirer les aliments.
L'appareil vibre.	<ul style="list-style-type: none"> - Le collecteur de pulpe est plein ou le panier présente un balourd dû à la pulpe sur le filtre. - Si la vibration est permanente. Vérifier que le panier ne soit pas endommagé.
Le panier ne s'arrête pas immédiatement lors de l'ouverture du bras de sécurité. Le temps d'arrêt est supérieur à 2 secondes.	<ul style="list-style-type: none"> - Faites contrôler la machine par un personnel qualifié.

IMPORTANT : En cas d'intervention, il est impératif d'utiliser des pièces d'origine Robot-Coupe.

Se référer à la déclaration de conformité en page 2.

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

Dans le cadre du développement durable, la conception de nos produits et le choix des matériaux et composants utilisés ont été effectués avec le souci de minimiser leur impact sur l'environnement. L'emballage de votre machine respecte les normes environnementales en vigueur. Veillez à respecter les conditions de recyclage.

Pour la France uniquement :



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez :



- RECY'STEM-PRO au :
* 0 825 800 600 ou
* synegdeee@recystempro.com

Décret 2005-829 du 20.07.2005

Légumes et fruits se mélangent à l'infini pour donner des breuvages colorés, 100 % naturels. Laissez libre cours à votre imagination... en respectant toutefois les quelques règles d'or en matière de cocktails :

- *Utiliser toujours des fruits non traités.*
- *Le shaker rend plus homogène les mélanges opaques.*
- *Remplir le shaker de glaçons jusqu'à mi-hauteur de la partie inférieure. Ne pas agiter trop longtemps car la glace se transforme en eau et détruit les cocktails.*

Voici quelques recettes de cocktails prévues pour environ 4 personnes.

PÊCHE PÉTILLANTE

Ingrédients (pour 3 verres) :

- 6 pêches dénoyautées
- ½ citron
- 1 grosse pincée de noix de muscade moulue
- 300 ml de soda
- 1 tranche fine de gingembre

Préparation : dénoyautez les pêches et pelez le citron. Il n'y a pas besoin de peler le gingembre. Passez dans l'ordre les pêches, le gingembre et le citron dans la centrifugeuse J80 Ultra/J100 Ultra.

Puis mélangez la noix de muscade moulue et le soda avec le jus. Répartissez la préparation dans trois verres.

Idée déco : décorez les verres avec des fines tranches de pêche.

Autre idée : Pour ce jus vous pouvez utiliser les pêches blanches et jaunes.

Ingrédients (pour 3 verres) :

- 750 g de pastèque
- ½ citron pelé
- 20 g de miel
- 20 g d'eau

Préparation : faites bouillir le miel et l'eau. Laissez refroidir.

Enlevez l'écorce de la pastèque, l'épépiner et la couper en gros morceaux.

Mettez la pastèque et le citron pelé dans la centrifugeuse J80 Ultra/J100 Ultra.

Dans le verre versez d'abord le miel et ensuite le jus de pastèque.

Idée déco : servez avec les tranches fines de pastèque.

BOOSTING CARROTTS

Ingrédients (pour 4 verres) :

- 4 carottes
- 4 oranges
- 1 tranche fine de gingembre
- glaçons

Préparation : lavez les carottes. Inutile de peler les carottes, lavez-les en les brossant. Épluchez les oranges. Passez-les avec le gingembre et les carottes dans la centrifugeuse J80 Ultra/J100 Ultra.

Répartissez la préparation ainsi obtenue dans quatre verres. Ajoutez des glaçons et servez aussitôt.

Idée déco : décorez avec une tranche d'orange et une olive.

CONCOMBRE AU LAIT

Ingrédients (pour 4 verres) :

- 1 concombre
- 4 pommes granny
- 3 c. à s. d'aneth
- ½ citron
- lait de chèvre

Préparation : il n'est pas nécessaire de peler le concombre car sa peau contient des vitamines et apporte plus de couleur au jus. Préférez dans ce cas les concombres bio. Passez les concombres, les pommes, l'aneth à la J 80 Ultra puis le demi-citron épluché dans la centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 Ultra. Puis mélangez le lait de chèvre avec le jus.

Idée déco : présentez avec des fines rondelles de radis coupé à l'aide de votre coupe-légumes Robot-Coupe en éminceur 1 mm.

ROUGE BONBON

Ingrédients (pour 4 verres) :

- 300 g de fraises
- 3 carottes
- ¼ d'ananas

Préparation : épluchez l'ananas avant de le passer dans la centrifugeuse. Il n'y a pas besoin d'équeuter les fraises, leurs queues sont automatiquement éjectées dans le bac à résidus.

Passez dans l'ordre le ¼ d'ananas, les fraises, les carottes dans la centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 Ultra. Mélangez bien et décorez les verres avec des tranches de fraises.

Autre idée : relevez votre cocktail avec des épices moulues comme vanille, cardamome ou gingembre.

POMME-KIWI

Ingrédients (pour 3 verres) :

- 3 pommes vertes granny-smith
- ½ citron vert
- 3 kiwis

Préparation : épluchez le citron. Pelez les kiwis pour garder la couleur verte du cocktail. Passez-les avec les pommes et le citron vert dans la centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Mélangez avec une cuillère et servez aussitôt car la pomme s'oxyde vite.

Autre idée : si vous trouvez le jus trop acide, n'hésitez pas à ajouter un peu de miel ou de sucre de canne. Les kiwis peuvent être remplacés par un concombre ou une branche de céleri.

DOUX PAMPLEMOUSSE

Ingrédients (pour 3 verres) :

- 250 g d'orange
- 250 g de pamplemousse
- 250 g de fraises

Préparation : épluchez les oranges et le pamplemousse pour éviter l'amertume. Passez le tout dans la centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Mélangez bien et répartissez le jus dans les verres.

Autre idée : si vous trouvez le jus trop acide, n'hésitez pas à ajouter un peu de miel ou de sucre de canne.

COCKTAIL ORIENTAL

Ingrédients (pour 3 verres) :

- ½ d'ananas
- 3 oranges
- 1 cuillère à café de l'extrait de vanille liquide

Préparation : épluchez les agrumes et l'ananas. Passez d'abord l'ananas, ensuite les agrumes dans la centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Mélangez l'extrait de vanille avec le jus et servez la préparation dans les petits verres à vodka.

Autre idée : remplacer les oranges par du lait de coco

CLASSIQUE

Ingrédients (pour 3 verres) :

- 4 carottes
- 3 pommes
- 1 citron

Préparation : pelez le citron. Inutile de peler les carottes, lavez-les en les brossant. Passez les carottes, les pommes et le citron dans la centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Mélangez bien et servez.

Autre idée : vous pouvez remplacer les pommes par des poires.

GASPACHO

Ingrédients (pour 3 verres) :

- 500 g de tomates bien mûres
- ½ petit poivron rouge
- ½ concombre
- ½ petite branche de céleri
- 1 c.a.s. huile d'olive
- vinaigre de xérès
- sel
- poivre

Préparation : passer le tout dans la centrifugeuse, ensuite ajouter l'huile d'olive, une goutte de vinaigre, le sel. Décorez d'un filet de citron et une tranche de tomate. Servez le gaspacho en début de repas pour profiter des vertus apéritives de la tomate.

MELON

Ingrédients (pour 3 verres) :

- 400 g de melon vert
- 1 pomme granny-smith
- ½ citron

Préparation : enlevez l'écorce du melon, l'épépiner et le couper en gros morceaux. Passez le melon, le demi-citron et la pomme dans la centrifugeuse J80 Ultra/J100 Ultra.

Mélangez avec une cuillère et servez aussitôt. Aromatisez le tout avec quelques feuilles de menthe.

Idée déco : décorez avec les petits cubes de melon coupés à l'aide de votre coupe-légumes Robot-Coupe (utilisez l'équipement macédoine 5 x 5 x 5 mm).

POIRES-MELON AU CURCUMA

Ingrédients (pour 4 verres) :

- 1400 g de melon jaune
- 1 pamplemousse
- ½ poire
- ½ pomme golden
- 1 tranche fine de gingembre
- ½ bâton de citronnelle
- 1 pointe de curcuma

Préparation : épluchez le melon et le pamplemousse. Passez dans l'ordre pomme, gingembre, bâton de citronnelle, poire, melon, pamplemousse, dans la centrifugeuse J80 Ultra/J100 Ultra. Mélangez bien et répartissez la préparation dans 4 verres.

Idée déco : décorez les verres avec les fines tranches de poire coupées à l'aide de votre coupe-légumes Robot-Coupe (utilisez le disque éminceur 1 mm).

POMME-CELERI

Ingrédients (pour 4 verres) :

- 4 pommes granny
- 2 branches de céleri
- 1 tranche fine de gingembre
- ½ citron jaune
- Sel

Préparation : lavez bien les branches de céleri. Passez dans l'ordre céleri, gingembre et pommes vertes dans la centrifugeuse J80 Ultra/J100 Ultra. Ajoutez un peu de sel dans la préparation. Servez aussitôt car la pomme s'oxyde vite.

Idée déco : Décorez avec les fines tranches de pommes coupées à l'aide de votre coupe-légumes Robot-Coupe (disque éminceur 1 mm).

Autre idée : vous pouvez remplacer les pommes par des poires.

RED COCKTAIL

Ingrédients (pour 4 verres) :

- 1 betterave cuite
- 2 carottes
- 2 petites grappes de raisins rouges
- 2 pommes granny
- poivre Cayenne

Préparation : introduire la betterave et les fruits dans la centrifugeuse J80 Ultra/J100 Ultra.

Relevez le jus avec du poivre de Cayenne et servez très frais.

idée déco : décorez le verre avec une tranche de mini-betterave.

SHOOT ASPERGES

Ingrédients (pour 3 verres) :

- 1 kg d'asperges
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 pincée de fleur de sel

Préparation : épluchez les asperges et éliminez les extrémités dures.

Passez-les directement dans la centrifugeuse J80 Ultra/J100 Ultra.

Assaisonnez le tout avec un peu de piment d'Espelette et de fleur de sel.

Servez en accompagnement d'un plat de saumon.

CONTENTS

■	WARRANTY	■	CLEANING
■	IMPORTANT WARNING	■	TECHNICAL SPECIFICATIONS
■	YOU HAVE JUST ACQUIRED A CENTRIFUGAL JUICER J80 Ultra • J100 Ultra	■	SAFETY
■	SWITCHING ON THE MACHINE	■	TROUBLESHOOTING
■	ASSEMBLY J80 Ultra	■	STANDARDS
■	ASSEMBLY J100 Ultra	■	RECIPES (page 33)
■	DIFFERENT CONFIGURATIONS	■	TECHNICAL DATA (page 197)
■	RECOMMENDATIONS FOR USE		<ul style="list-style-type: none">• Electrical diagram• Parts diagram• 39910 basket assembly sheet

ROBOT-COUCPE S.N.C., LIMITED WARRANTY

Your new ROBOT-COUCPE appliance is warranted to the original buyer for a period of one year from the date of sale if you bought it from ROBOT-COUCPE S.N.C.

If you bought your ROBOT-COUCPE product from a distributor your product is covered by your distributor's warranty (Please check with your distributor terms and conditions of the warranty).

The ROBOT-COUCPE S.N.C. limited warranty is against defects in material and/or workmanship.

THE FOLLOWING ARE NOT COVERED BY THE ROBOT-COUCPE S.N.C. WARRANTY:

1 - Damage caused by abuse, misuse, dropping, or other similar damage caused by or resulting from failure to follow assembly, operating, cleaning, user maintenance or storage instructions.

2 - Labour to sharpen and/ or replacements for blades which have become blunt, chipped or worn after a normal or excessive period of use.

3 - Materials or labour to replace or repair scratched, stained, chipped, pitted, dented or discoloured surfaces, blades, knives, attachments or accessories.

4 - Any alteration, addition or repair that has not been carried out by the company or an approved service agency.

5 - Transportation of the appliance to or from an approved service agency.

6 - Labour charges to install or test new attachments or accessories (i.e., bowls, discs, blades, attachments) which have been arbitrarily replaced.

7 - The cost of changing direction-of-rotation of three-phase electric motors (Installer is responsible).

8 - SHIPPING DAMAGES. Visible and latent defects are the responsibility of the freight carrier. The consignee must inform the carrier and consignor immediately, or upon discovery in the case of latent defects.

KEEP ALL ORIGINAL CONTAINERS AND PACKING MATERIALS FOR CARRIER INSPECTION.

Neither ROBOT-COUCPE S.N.C. nor its affiliated companies or any of its distributors, directors, agents, employees, or insurers will be liable for indirect damage, losses, or expenses linked to the appliance or the inability to use it.

The ROBOT-COUCPE S.N.C. warranty is given expressly and in lieu of all other warranties, expressed or implied, for merchantability and for fitness toward a particular purpose and constitutes the only warranty made by ROBOT-COUCPE S.N.C. France.

IMPORTANT WARNING



WARNING: In order to limit accidents such as electric shocks, personal injury or fire, and in order to limit material damage due to misuse of the appliance, please read these instructions carefully and follow them strictly. Reading the operating instructions will help you get to know your appliance and enable you to use the equipment correctly. The operation manual should be kept within easy access to all users for reference and should be read completely by all first time users of the machine.

UNPACKING

- Carefully remove the appliance from its packaging, together with all the boxes or packets containing the accessories or specific items of equipment.
- **WARNING:** the blades and discs are extremely sharp.

INSTALLATION

- We recommend that you install your appliance on a clean and completely stable countertop at a comfortable working height.

CONNECTION

- Always check that your power supply corresponds to that indicated on the serial number plate and that it is properly sized.

ASSEMBLY PROCEDURES

- Make sure you follow the assembly instructions in the right order (see following pages) and check that all the accessories are correctly positioned.

USE

- **Never remove the lid until the motor and basket have come to a complete standstill.**

- **Never insert anything other than fruit or vegetables into the feed tube.**
- **The lid of your appliance features a unique Auto Feed system. Simply feed the fruit or vegetables into the tube and let the machine do the rest.**
- **If a blockage occurs inside the feed tube, NEVER use any object other than the pusher to clear it.**
- **Never insert your hand into the ejection chute. If the ejector becomes blocked, switch your J 80 Ultra/J 100 Ultra juicer off and wash the lid under the tap.**
- **Never leave the machine running unattended.**

CLEANING

- **Always unplug your machine before cleaning.**
- **Always clean the machine and attachments at the end of each use.**
- **Never clean the machine with a pressure washer or foam lance.**
- **Never place the motor unit in water.**
- **Be sure to use the appropriate detergent for each part (stainless steel or plastic).**

- **For plastic parts, do not use detergents that are too alkaline (i.e., containing too much caustic soda or ammonia...).**
- **The bowl, lid and pulp container are all dishwasher-safe. However, to prolong their lifespan, we advise hand-washing them with a domestic washing-up liquid.**
- **Robot Coupe can in no way be held responsible for the user's failure to follow the basic rules of cleaning and maintenance.**

MAINTENANCE

- **Always unplug the appliance before servicing.**
- **The watertightness of the motor shaft needs to be monitored on a regular basis. At the same time, check that the safety system is working properly.**
- **WARNING: never switch your appliance on if the power cord or plug has been damaged.**
- **If the appliance is not working properly or has been damaged in any way, unplug it and have it overhauled.**
- **Do not hesitate to call your ROBOT-COUCPE-approved after-sales service if you notice a fault.**

YOU HAVE JUST ACQUIRED A CENTRIFUGAL JUICER J 80 Ultra • J 100 Ultra

Stable and sturdy, the **J 80 Ultra/J 100 Ultra** juicer can produce **any number of 100 % natural juices on demand** and in next to no time!

The **J 80 Ultra/J 100 Ultra** juicer is ideal for making fresh juices from vegetables and locally grown or exotic fruit, as well as sophisticated cocktails, all totally pure and natural.

It therefore has applications in bars, restaurants, canteens, institutions and day nurseries, as well as in healthcare settings and in the production of dietetic foods, where fresh fruit and vegetable juices play a key role.

Fruit and vegetables, especially when they are raw, represent a valuable source of the vitamins, minerals and fibers our bodies need to stay healthy. Vegetable juices contain mainly mineral salts, while fruit juices are packed full of vitamins to boost our energy.

MINERAL SALTS

Not all foods contain the same mineral salts.

Some minerals, such as potassium, magnesium, sulphur and sodium chloride (salt) are so widespread that a varied diet will always ensure a sufficient intake. For some minerals, however, it is useful to know which are the best sources.

Calcium : fruit and green vegetables.

Phosphorus : pulses.

Potassium : fresh vegetables.

Iron : spinach, parsley.

Iode : all plants.

TABLE OF VITAMINS IN FRUIT

Vitamins	B1	C	A	D
Apple	•	•		•
Apricot	•	•	•	•
Blackberry	•	•	•	•
Blackcurrant	•	•		•
Cherry	•	•	•	•
Grape	•	•		•
Grapefruit	•	•	•	•
Kiwi fruit	•	•	•	•
Lemon	•	•	•	•
Melon	•	•		•
Orange	•	•	•	•
Peach	•	•		•
Pear	•	•		•
Pineapple	•	•	•	•
Plum	•	•		•
Raspberry	•	•		•
Redcurrant	•	•		•
Strawberry	•	•		•

TABLE OF VITAMINS IN VEGETABLES

Vitamins	B1/B6	A	E	K
Asparagus	•		•	
Cabbage	•	•	•	•
Carrot	•	•	•	
Celeriac	•			
Celery		•	•	•
Chicory	•			
Courgette	•	•	•	
Cucumber	•	•	•	
Fennel	•		•	
Lettuce	•		•	
Onion	•			
Parsley	•	•	•	
Pepper	•	•	•	
Spinach	•	•	•	•
Tomato	•	•		
Turnip	•			
Watercress	•	•	•	

Your appliance's straightforward design means that the parts which most frequently need to be handled for cleaning or aftercare can be removed in no time at all.

To make life even easier for you, these instructions guide you through each of the assembly operations, broken down into simple steps.

These instructions for use contain important information aimed at enabling users to derive the maximum benefit from their juicer.

We therefore strongly advise you to read through them carefully before you start to use your appliance.

SWITCHING ON THE MACHINE

Before connecting your appliance to the mains, check that the voltage of your power supply matches that indicated on your appliance's identification plate.

The **J 80 Ultra/J 100 Ultra** juicer is equipped with a power cord fitted with a standard single-phase plug.

Check the machine carefully on arrival to ensure that it has not been damaged during transport or unpacking.

Pay particular attention to the power cord and plug.



WARNING

THIS APPLIANCE MUST BE PLUGGED INTO AN EARTHED SOCKET (RISK OF ELECTROCUTION).

ASSEMBLY J80 Ultra



1) Position the motor unit so that the On/Off buttons are facing you.



2) Place the bowl on top of the motor unit.



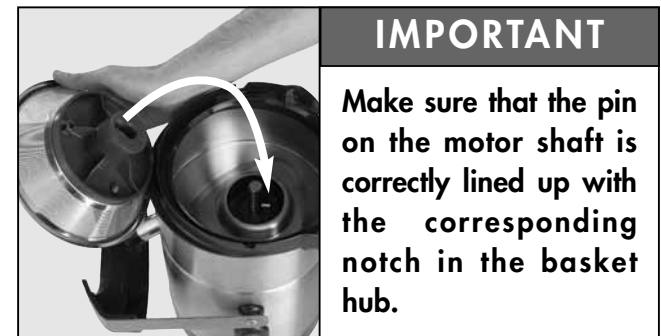
3) Fit the flange onto the rim of the bowl. The ribs of the flange should be lined up with the flat panel of the bowl. Check that the flange is correctly fitted.



4) Lower the basket into place, holding it by its handles. Rotate it until it slots into place.



5) Line the lid up with the notches in the flange.



You can also refer to the label (below) stuck to the lid.





6) Position the **pulp container**.



7) Close the safety arm.

To start the machine, press the On button 1. The juicer will not start unless the safety arm has been closed

properly (safety switch).

Place a jug underneath the spout. Your juicer is now ready to go!

ASSEMBLY J 100 Ultra



1) Position the motor unit so that the On/Off buttons are facing you.



2) Place the bowl on top of the motor unit.



3) Fit the flange onto the rim of the bowl. The ribs of the flange should be lined up with the flat panel of the bowl. Check that the flange is correctly fitted.



4) Lower the basket into place, holding it by its handles. Rotate it until it slots into place.



5) Line the lid up with the notches in the flange



IMPORTANT

Make sure that the pin on the motor shaft is correctly lined up with the corresponding notch in the basket hub.

You can also refer to the label (below) stuck to the lid.



6) Two possible uses:

- **Continuous pulp ejection.**



Position the continuous **pulp ejection chute** in the hole in the booster base.

Remember to place a bin (not supplied) directly beneath this chute.

- **Ejection of pulp into the closed pulp container.**



Position **the pulp container**.



7) Close the safety arm.

To start the machine, press the On button 1. The juicer will not start unless the safety arm has been closed properly (safety switch).

Place a jug underneath the spout. Your juicer is now ready to go!

8) Using **the strap** (see page 27) - (Option)



If you have positioned your juicer on the edge of a countertop, attach the ejection chute to **the lid** using **the strap** supplied with the appliance.

DIFFERENT CONFIGURATIONS

The **J 100 Ultra** juicer comes supplied with all the accessories you will need and is designed to adapt itself to your particular needs and work setting.

For example, it can be configured to suit the characteristics of your work station:








- Install **the booster base 10** if you are going to use tall containers to collect the juice (see page 27).
- In normal usage, you can process more than ten kilos (according to the nature of the produce) before you need to empty **the pulp container 6** (see page 27).
- For high-volume juicing, **the ejection chute 7** (see page 27) does away with the need to empty the pulp container. If you opt for this configuration, make sure you place a large bin (not supplied) directly below the chute.

There are two solutions for this configuration:

- 1) Make a **10 cm Ø** hole in the worktop through which **the ejection chute 7** can protrude (see photos opposite). This is the best solution in terms of efficient worktop organization.
- 2) Worktop edge.
When positioning the machine on the edge of the worktop, use the markers on either side of **the booster base 10** (see page 27) as your guide.

Warning: to avoid the risk of the machine falling off the worktop, make sure that it is correctly positioned.


- Summary of all the different possible configurations, according to the nature of the work station and the height of the juice containers (for information only):

Container	Booster base 10 use (see page 27)	Intensity of use	Example of use	
 Containers Max. height 16 cm	Not necessary	Normal	<ul style="list-style-type: none"> • With pulp container 6 (see page 27) • No worktop cutout required. 	
		Intensive	<ul style="list-style-type: none"> • With ejection chute 7 and strap 9 (see page 27) • Worktop edge No cutout required 	
 Containers Max. height 25 cm	Necessary if container more than 16 cm high	Normal	<ul style="list-style-type: none"> • With pulp container 6 (see page 27) • No worktop cutout required. 	
		Intensive	<ul style="list-style-type: none"> • With ejection chute 7 (see page 27) • Worktop edge No cutout required 	
			<ul style="list-style-type: none"> • With ejection chute 7 (see page 27) • Ejection below worktop. 10 cm Ø hole required in worktop. 	

RECOMMENDATIONS FOR USE

• J80 Ultra • J100 Ultra

- Before you use your juicer for the first time, it is a good idea to wash all the parts that will come into contact with food.
- Always check that the **safety arm** has been closed before using your appliance.
- Always place a container under the spout and either **the pulp container** or **the ejection chute** under the ejector after switching your machine on but before you start feeding the fruit or vegetables in.
- Remember to peel citrus fruit before juicing.

 - **Thick-skinned fruit and vegetables (e.g. pineapples, mangoes) need to be peeled beforehand and any large pips (e.g. melon) removed. Always remove the stones of stone fruit (e.g. peaches, apricots, cherries). Strip grapes from their stalks before juicing.**

- Some foods are not suitable for processing in a juicer, due to their hard consistency (e.g. coconuts).
- **The J80 Ultra/J100 Ultra juicer** features a unique patented Auto Feed system which does away with the need of a pusher.
- To make the best use of your **J80 Ultra/J100 Ultra juicer** therefore, introduce the ingredients into the feed tube by hand (without **the pusher**), according to throughput.
- Introduce the pieces of fruit or vegetables slowly and in small quantities.
- When all the ingredients have gone through, leave the machine on for a few more seconds to extract every last drop of juice.
- Never put ice cubes or frozen fruit in the feed tube.

- The pulp may become unevenly distributed inside the basket, creating an imbalance. If your juicer starts to vibrate while juicing, switch it off and clean **the basket**. You can then resume juicing.

- Check that **the flange** and **lid** are correctly positioned.

• J80 Ultra

- With **the J80 Ultra juicer**, you can make several quarts of juice without having to empty **the pulp container**.

Nonetheless, remember to check the level of the pulp in the **container** on a regular basis.

- Check that **the flange** and **lid** are correctly fitted.
- Always make sure that **the pulp container** has been properly positioned.

• J100 Ultra


- **J100 Ultra with pulp container:**

You can make several quarts of juice without having to empty **the pulp container**.

Nonetheless, you should check the level of pulp in the **container** on a regular basis.

- **J100 Ultra with ejection chute:**

The ejection chute (supplied with your appliance) has been designed specifically to cope with high-volume juicing. With the chute, there is no need to keep on emptying **the pulp container** while juicing.

 - **If you are using your juicer on the edge of a worktop, make sure that all its feet are firmly on the work surface. You must also organize your work station so that there is no risk of the juicer tipping over or falling off.**

NB: If you intend to carry out high-volume juicing every day, it is best to use **the continuous pulp ejection chute**, with or without **the booster base**.

Fruit and vegetable preparation J80 Ultra • J100 Ultra

	Preparation
CARROTS	Peeled and left whole, topped and tailed. Feed in 2 or 3 at a time.
APPLES	Washed and left whole (remove stalk and any labels).
STRAWBERRIES	Remove stalks for the taste.
CITRUS FRUIT	Peel all citrus fruit. Oranges and lemons can be left whole.
PINEAPPLES	Peel and cut into eight chunks (3 cuts)
MELONS	Peel and cut into eight chunks.
TOMATOES	Washed and left whole (remove hard green core). Feed in 2 or 3 at a time.
PEPPERS	Washed and cut into quarters lengthwise, according to shape.
CELERIAC	Cut into 6-7 cm chunks
CUCUMBERS	Peeled. Cut into sections measuring approx. 15 cm long.
FENNEL	Cut into 6-7 cm chunks
GINGER	Cut into pieces to make it easier to feed into the juicer. Do not put too many in at a time, to prevent a blockage.
GRAPES	Remove stalks to avoid bitterness.



WARNING

Always wash fruit and vegetables thoroughly to remove all traces of dirt and pesticides.

CLEANING

- Always unplug the machine before cleaning of any kind
- To rinse the machine out between two different batches of fruit, switch the machine on and pour a glass of drinking water into the feed tube.



- Clean the basket by scrubbing the outside of the filter cone with a brush or scrubber sponge to remove any pulp.

- For more thorough cleaning, remove the bowl flange beforehand.
- Always clean the entire machine after use, washing the flange, bowl, lid and pusher in hot water. Scrub with a brush using an appropriate detergent.
- To avoid damaging the parts, do not tap them against any hard surfaces.

***Tip:** : If the pulp has dried hard onto the basket, immerse the basket into hot water for 5-10 minutes to soften it.



IMPORTANT

Check that your detergent is suitable for use with parts made from plastic or stainless steel. Certain highly alkaline products (e.g. with a high concentration of ammonia or caustic soda) are totally incompatible with some plastics and cause them to deteriorate very quickly.



IMPORTANT

! Never immerse the motor unit in water or any other liquid and do not spray!

Do not clean it with a foam lance or pressure washer.

If necessary, wipe the motor unit with a damp cloth.

Always unplug your machine first.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- **Motor unit** → stainless steel
- **Bowl** → stainless steel
- **Juicer basket** → stainless steel
- **Grating disc** → stainless steel
- **Ventilated electric motor** → constant speed (3000 rpm)
- **Throughput** → **100-120 kg/hour** of fruit or vegetables* for the **J 80 Ultra**.
120-160 kg/hour for the **J 100 Ultra**.

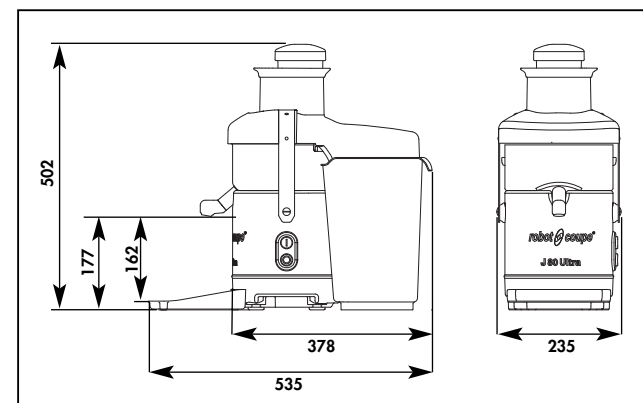
* In optimum working conditions, i.e. a suitable worktop, ready prepared fruit and accessories (jug, bin, etc.) all within easy reach.

• WEIGHT

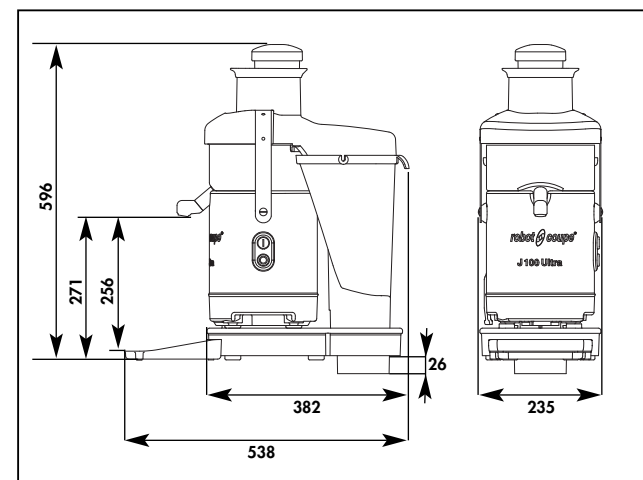
	Net	Gross
J80 Ultra	10.9 kg	12.8 kg
J100 Ultra	12.9 kg	15.6 kg

• DIMENSIONS (in mm)

J80 Ultra



J100 Ultra



• WORKING HEIGHT

We advise you to install your **J80 Ultra/J100 Ultra centrifugal juicer** on a flat and stable worktop at a suitable height.

• NOISE LEVEL

The equivalent continuous sound level when the juicer is running empty is below 70 dB (A).

• **ELECTRICAL DATA**

J80 Ultra

Motor	Speed (rpm)	Power (Watts)	Intensity (Amp.)
230 V/ 50 Hz	3000	700	7

J100 Ultra


Motor	Speed (rpm)	Power (Watts)	Intensity (Amp.)
230 V/ 50 Hz	3000	1000 Max.	8

SAFETY


- **The J80 Ultra/J100 Ultra juicer** will not start unless **the lid** has been correctly positioned and the safety arm properly locked into place. The motor will switch itself off as soon as you open the safety arm or press the Off button (red button).
- **The J80 Ultra/J100 Ultra juicer** is equipped with a powerful electric brake which will shut the machine down in less than 2 seconds if you open the safety arm while the juicer is running.
- To switch your juicer back on, simply fold the safety arm back over **the lid** and press the On button (green button).
- **The J100 Ultra** is fitted with a thermal protection system which automatically switches the motor off if it remains overloaded for any length of time. If this happens, wait for the appliance to cool down before resetting **the thermal protection** (button on underside of the appliance).

- **WARNING:** never use the appliance without either the pulp container or the continuous ejection chute (for the **J100 Ultra**).
- Always switch the machine off before removing the pulp container or the continuous pulp ejection chute (for the **J100 Ultra**).
- Never insert your hand or any object other than the pusher into the ejector if the machine is plugged in or the basket is rotating.
- Never unplug the appliance by tugging on the power cord or with damp hands.

REMEMBER



- **Never try to override the locking or safety systems.**
- **Never introduce anything other than fruit or vegetables into the feed tube.**
- **The lid of your appliance features a unique patented Auto Feed system. Simply introduce the food into the feed tube and let the machine do the rest.**
- **Should a blockage occur inside the feed tube, NEVER USE any object other than the pusher to clear it. Another solution is to switch the machine off and remove the food causing the problem inside the tube.**
- **Never use your hand to push the food down into the feed tube.**
- **Never insert your hand or any object other than the pusher into the ejector if the machine is running or the basket rotating.**



TROUBLESHOOTING

SYMPTOMS	CAUSES AND/OR REMEDIES
The machine will not start	<ul style="list-style-type: none"> - Check the fuses in your mains supply. - Close the safety arm properly <p>J100 Ultra :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Check that the thermal protection (button on underside) has been reset.
Abnormal noise	<ul style="list-style-type: none"> - The appliance has been incorrectly assembled. See "Assembly" chapter. - One of the parts is faulty and needs replacing.
Inefficient grating	<ul style="list-style-type: none"> - The grating disc is worn. Replace the grating disc inside the basket. - There is a blockage in the feed tube which needs to be cleared.
The appliance vibrates	<ul style="list-style-type: none"> - The pulp container is full or the basket is out of balance due to an accumulation of pulp on the filter. - If the vibration is permanent, check that the basket has not been damaged in some way.
The basket does not stop immediately when the safety arm is opened. It takes more than 2 seconds to stop.	<ul style="list-style-type: none"> - Have the appliance checked by a qualified person.

IMPORTANT : For all repairs and maintenance, it is vital to use parts supplied by Robot-Coupe.

STANDARDS

Consult the declaration of compliance on page 2.

RECIPES

Fruit and vegetables can be combined in an infinite number of ways to create exciting, colourful and totally natural drinks. Give your imagination free rein - bearing in mind these few golden rules for making cocktails:

- Always use untreated fruit.
- Using a shaker will make an opaque mixture more homogeneous.
- Fill the lower half of the shaker half-full with ice cubes. Avoid shaking your cocktail for too long, otherwise the ice will melt and spoil it.

Here is a selection of cocktail recipes, each for approximately four people.

PEACH SPARKLE

Ingredients (serves 3):

- 6 peaches
- ½ lemon
- 1 generous pinch ground nutmeg
- 300 ml soda water
- 1 thin slice fresh ginger

Preparation: stone the peaches and peel the lemon. There is no need to peel the ginger. Process the peaches in your J 80 Ultra/J 100 Ultra juicer first, followed by the ginger, then the lemon.

Next, combine the ground nutmeg and soda water with the juice. Divide between three glasses.

Garnish: decorate the glasses with thin slices of peach.

Idea: you can use either white or yellow peaches for this juice.

HONEYED WATERMELON

Ingredients (serves 3):

- 750 g watermelon
- ½ lemon
- 20 g honey
- 20 g water

Preparation: boil the honey and water together and allow to cool. Remove the watermelon rind and pips and cut the flesh into large chunks. Peel the lemon.

Process the fruit in your J 80 Ultra/J 100 Ultra juicer.

Pour the honey mixture into the glasses first, followed by the watermelon juice.

Garnish: serve with thinly sliced watermelon.

CARROT CAPRICE

Ingredients (serves 4):

- 4 carrots
- 4 oranges
- 1 thin slice fresh ginger
- Ice cubes

Preparation: wash and scrub the carrots (no need to peel them). Peel the oranges. Process all the ingredients except for the ice cubes in your J 80 Ultra/J 100 Ultra juicer.

Divide between four glasses, add the ice cubes and serve immediately.

Garnish: : decorate with an olive and a slice of orange.

CUCUMBER QUENCHER

Ingredients (serves 4):

- 1 cucumber
- 4 Granny Smith apples
- 3 tbsp dill
- ½ lemon
- Goat's milk

Preparation: wash the cucumber but do not peel it, as the skin contains vitamins and will also lend color to your cocktail. For this reason, use an organic cucumber, if possible. Peel the lemon.

Process the cucumber, apples and dill in your J 80 Ultra /J 100 Ultra juicer, followed by the lemon. Combine the goat's milk with the juice.

Garnish: : decorate with radishes sliced in your Robot-Coupe veg prep machine (1 mm slicer disc).

PRETTY PINK

Ingredients (serves 4):

- 300 g strawberries
- 3 carrots
- ¼ pineapple

Preparation: peel the pineapple and cut into chunks. You do not need to hull the strawberries, as their stalks will automatically be ejected into the pulp container.

Process the pineapple, strawberries and carrots in your J 80 Ultra/J 100 Ultra juicer in that order. Stir well and divide between glasses decorated with sliced strawberries.

Idea: liven up your cocktail with a pinch of ground vanilla bean, cardamom or ginger.

APPLE-KIWI

Ingredients (serves 3):

- 3 Granny Smith apples
- ½ lime
- 3 kiwi fruit

Preparation: peel the lime. Peel the kiwis so that the cocktail retains a good green color. Process all the ingredients in your J80 Ultra/J100 Ultra juicer.

Stir with a spoon and serve immediately, before the apple starts to go brown

Idea: if you find the taste too acidic, simply add a little honey or cane sugar syrup. You can also replace the kiwi fruit with a cucumber or a stick of celery

MELLOW GRAPEFRUIT

Ingredients (serves 3):

- 250 g orange
- 250 g grapefruit
- 250 g strawberries

Preparation: peel the oranges and grapefruit to avoid a bitter taste. Process all the ingredients in your J80 Ultra/J100 Ultra juicer.

Stir well and divide between the glasses.

Idea: if you find the juice too acidic, simply add a little honey or cane syrup.

ORIENTAL

Ingredients (serves 3):

- ½ pineapple
- 3 oranges
- 1 tsp vanilla extract

Preparation: peel the fruit. Process the pineapple in your J80 Ultra/J100 Ultra juicer first, followed by the oranges.

Stir the vanilla extract into the juice and serve in small shot glasses.

Idea: replace the oranges with coconut milk.

CLASSIC

Ingredients (serves 3):

- 4 carrots
- 3 apples
- 1 lemon

Preparation: peel the lemon. Wash and scrub the carrots (no need to peel them). Process all the ingredients in your J80 Ultra/J100 Ultra juicer.

Stir well and serve.

Idea: you can substitute pears for the apples.

GAZPACHO

Ingredients (serves 3):

- 500 g ripe tomatoes
- ½ small red pepper
- ½ cucumber
- ½ small stick celery
- 1 tbsp olive oil
- Drop of sherry vinegar
- Salt
- Pepper

Preparation: process all the vegetables in your J80 Ultra/J100 Ultra juicer, then add the olive oil, sherry vinegar and salt.

Garnish: decorate with a twist of lemon peel and a slice of tomato.

Idea: as tomato opens the appetite, serve the gazpacho at the start of the meal.

MELON MELODY

Ingredients (serves 3):

- 400 g green-skinned melon
- 1 Granny Smith apple
- ½ lemon

Preparation: remove the melon rind and pips and cut the flesh into large chunks. Peel the lemon. Process all the ingredients in your J80 Ultra/J100 Ultra juicer.

Stir with a spoon and serve immediately, flavored with a few mint leaves.

Garnish: Garnish: decorate with melon diced in your Robot-Coupe veg prep machine (5 x 5 x 5 mm dicing attachment).

Idea: replace the melon with watermelon.

MELON-PEAR WITH TURMERIC

Ingredients (serves 4):

- 1400 g yellow honeydew melon
- 1 grapefruit
- ½ pear
- ½ Golden Delicious apple
- 1 thin slice fresh ginger
- ½ lemon grass stalk
- 1 tiny pinch turmeric

Preparation: peel the melon and grapefruit. Process the apple, ginger, lemon grass, pear, melon and grapefruit in your J80 Ultra/J100 Ultra juicer in that order. Stir well and divide between four glasses.

Garnish: decorate the glasses with pear sliced in your Robot-Coupe veg prep machine (1 mm slicer disc).

APPLE-CELERY

Ingredients (serves 4):

- 4 Granny Smith apples
- 2 sticks celery
- 1 thin slice fresh ginger
- ½ lemon
- Salt

Preparation: wash the celery sticks thoroughly and process in your J 80 Ultra/J 100 Ultra juice, followed by the ginger, then the apples. Season with a little salt and serve immediately, before the apple starts to go brown.

Garnish: decorate the glasses with apple sliced in your Robot-Coupe veg prep machine (1 mm slicer disc).

Idea: you can use pears instead of apples.

SCARLET COCKTAIL

Ingredients (serves 4):

- 1 cooked beetroot
- 2 carrots
- 2 small bunches red grapes
- 2 Granny Smith apples
- Cayenne pepper

Preparation: process all the fruit and vegetables in your J80 Ultra/J100 Ultra juicer.

Season the juice with Cayenne pepper and serve chilled.

Garnish: decorate each glass with a slice of baby beetroot.

ASPARAGUS SPEARS

Ingredients (serves 3):

- 1 kg green asparagus
- 1 pinch ground Espelette pepper
- 1 pinch fleur de sel sea salt

Preparation: peel the asparagus spears and discard the tough ends of the stalks.

Process in your J80 Ultra/J100 Ultra juicer.

Season with a little Espelette pepper and sea salt.

Idea: use this cocktail to accompany a salmon dish.

INHALT

- GARANTIE
- WICHTIGE HINWEISE
- WIR GRATULIEREN ZU IHREM KAUF EINES ENTSAFTER J80 Ultra • J100 Ultra
- INBETRIEBNAHME
- MONTAGE J80 Ultra
- MONTAGE J100 Ultra
- VERSCHIEDENE ANORDNUNGEN
- EMPFEHLUNGEN
- REINIGUNG
- TECHNISCHE DATEN
- SICHERHEIT
- IM FALL EINES PROBLEMS
- NORMEN
- REZEPTE (Seite 49)
- TECHNISCHE DATEN (Seite 197)
 - Perspektivische ansicht
 - Schalt- und Stromlaufplan
 - Montageanleitung für Zentrifuge 39910



ROBOT-COUPÉ S.N.C., GARANTIEBEDINGUNGEN

Für Ihr neues ROBOT-COUPÉ-Produkt gilt dem ursprünglichen Käufer gegenüber eine Garantiefrist von einem Jahr, gerechnet vom Kaufdatum an, wenn Sie es von ROBOT-COUPÉ S.N.C. gekauft haben.

Wenn Sie Ihr ROBOT-COUPÉ-Produkt bei einem Händler gekauft haben, übernimmt Ihr Händler die Garantie für Ihr Produkt. (Erkundigen Sie sich bitte bei Ihrem Händler nach den Garantiefristen und -bedingungen.)

ROBOT-COUPÉ S.N.C. übernimmt die Garantie für Material- und/oder Herstellungsfehler.

DIE ROBOT-COUPÉ S.N.C. GARANTIE GILT NICHT FÜR :

1 - Schäden, die durch Mißbrauch, Fehlgebrauch, Herunterfallen oder durch die oder als das Ergebnis der Nichtbeachtung der Anleitungen zur Montage, Bedienung, Reinigung, Wartung durch den Benutzer oder Aufbewahrung verursacht wurden.

2 - Das Schärfen und/oder den Ersatz von schneidenden Teilen oder Messern, die durch normalen Gebrauch oder Mißbrauch stumpf geworden, angeschlagen worden oder abgenutzt worden sind.

3 - Material oder Arbeit zum Erneuern oder Reparieren von zerkratzten, verrosteten, angeschlagenen, fleckigen, verbeulten oder verfärbten Oberflächen, Klingen, Messern, Aufsätzen oder Zubehörteilen.

4 - Veränderungen, Zusätze oder Reparaturen, die nicht von dem Unternehmen oder von einer autorisierten Kundendienststelle vorgenommen wurden.

5 - Den Transport zu oder von einer autorisierten Kundendienststelle zum Reparieren eines Gerätes.

6 - Arbeitskosten für das Installieren oder Ausprobieren von Aufsätzen oder Zubehörteilen (wie z. B. Schüsseln, Auflagen, Messern, Aufsätzen), die aus welchem Grund auch immer ausgetauscht werden.

7 - Kosten für das Umkehren der Drehrichtung von Dreiphasen-Elektromotoren (Verantwortungsbereich des Installateurs).

8 - TRANSPORTSCHADEN. Für sichtbare und versteckte Schäden ist das Transportunternehmen verantwortlich. Der Empfänger muß das Transportunternehmen und den Versender sofort bzw. - im Fall von versteckten Transportschäden - sofort nach deren Entdeckung benachrichtigen. BEWAHREN SIE ALLE ORIGINALVERPACKUNGEN UND DAS VERPACKUNGSMATERIAL ZUR KONTROLLE SEITENS DES TRANSPORTUNTERNEHMENS AUF.

Weder ROBOT-COUPÉ S.N.C. noch die ihr angegliederten Unternehmen noch ihre Händler, Führungskräfte, Direktoren, Vertreter, Mitarbeiter und Versicherer übernehmen die Haftung für Folgeschäden oder andere Schäden, Verluste oder Kosten in Verbindung mit oder aufgrund der Unfähigkeit, das Gerät, zu welchem Zweck auch immer, zu benutzen.

WICHTIGE HINWEISE



ACHTUNG! Um Unfällen wie Stromschlägen und Körperverletzungen sowie Sach- und Geräteschäden durch unsachgemäßen Gebrauch vorzubeugen, bitten wir Sie, die folgenden Hinweise sorgfältig zu beachten und sie genauestens zu befolgen. Durch das Lesen der Bedienungsanleitung machen Sie sich mit Ihrem Gerät und der korrekten Benutzung seiner Ausstattung vertraut. Lesen Sie die Anleitung bitte ganz durch und geben Sie sie auch jeder anderen Person, die das Gerät benutzen könnte, zu lesen.

AUSPACKEN

- Das Gerät sowie Beutel und Kästchen mit Zubehör und Spezialteilen vorsichtig aus der Verpackung nehmen.
- VORSICHT beim Auspacken der schneidenden Teile (Messer, Messerblätter, Scheiben usw.).

AUFSTELLEN

- Das Gerät auf einer stabilen und sauberen Arbeitsfläche sowie in einer geeigneten Arbeitshöhe verwenden.

ANSCHLIESSEN

- Bevor das Gerät angeschlossen wird, überprüfen, ob die Stromart des Netzanschlusses mit der auf dem Fabrikschild des Motorblocks angegebenen Stromart übereinstimmt und ob die zulässige Stromstärke ausreicht.

MONTAGE

- Die einzelnen Schritte der Montage (s. folgende Seiten) genau beachten und darauf achten, dass alle Teile korrekt eingesetzt werden.

BEDIENEN

- Den Deckel nicht vor dem vollständigen Stillstand des Motors und des Siebs abnehmen.
- Nicht versuchen, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen.

- Keine Nicht-Lebensmittel-Produkte in den Einfüllschacht geben.

- Das Gerät verfügt über einen Deckel mit einer einzigartigen Einfüllautomatik. Die Zutaten müssen lediglich in den Einfüllschacht gegeben werden und das Gerät erledigt den Rest.

- Wenn trotzdem Zutaten im Einfüllschacht stecken bleiben sollten, NIEMALS einen anderen Gegenstand als den Stopfer benutzen, um den Einfüllschacht frei zu bekommen.

Andere Lösung: das Gerät ausschalten und die Zutaten aus dem Einfüllschacht nehmen.

- Niemals mit der Hand in den Auswurftrichter greifen. Wenn der Tresterauswurf verstopft sein sollte, den J 80 Ultra/J 100 Ultra ausschalten und den Deckel unter fließendem Wasser reinigen.

- Das Gerät nie unbeaufsichtigt laufen lassen.

REINIGEN

- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

- Gerät und Zubehör nach jedem Arbeitsdurchgang reinigen.

- Das Gerät nie mit einem Wasserstrahl oder einer Schaumdüse reinigen.

- Den Motorblock nicht ins Wasser tauchen.

- Für jedes Bestandteil (aus Edelstahl oder Kunststoff) ein geeignetes Reinigungsmittel benutzen.

- Beim Reinigen der Kunststoffteile Reinigungsmittel mit stark basischen Substanzen (wie z. B. Natronlauge, Ammoniak usw.) vermeiden.

- Der Saftauffänger, der Deckel und der Tresterbehälter können in der Spülmaschine gereinigt werden. Um die Lebensdauer dieser Bestandteile zu verlängern, empfehlen wir jedoch, sie mit einem Handspülmittel zu reinigen.

- Robot-Coupe kann auf keinen Fall für die Nichtbeachtung der Grundregeln für Reinigung und Hygiene seitens des Benutzers verantwortlich gemacht werden.

WARTEN

- Vor Öffnen des elektrischen Einbauraumes immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

- Regelmäßig die Dichtheit der Antriebswelle überprüfen und sich vergewissern, dass das Sicherheitssystem einwandfrei funktioniert.

- ACHTUNG: Das Gerät nie in Betrieb nehmen, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist.

- Wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, es vom Stromnetz trennen und untersuchen lassen.

- Wenden Sie sich an Ihren ROBOT-COUPÉ-Kundendienst, falls Sie einen Defekt feststellen.

IHR ENTSAFTER J 80 Ultra • J 100 Ultra

Mit dem stabilen und robusten Entsafter **J 80 Ultra/ J 100 Ultra** lassen sich im Handumdrehen und jederzeit eine Vielzahl vollkommen natürlicher Säfte zubereiten.

Der **J 80 Ultra/J 100 Ultra** eignet sich hervorragend für die Zubereitung von frischen oder exotischen Fruchtsäften, von Gemüsesäften aller Art sowie von schmackhaften, reinen und natürlichen Fruchtcocktails.

Er lässt sich sowohl in Bars, Gaststätten, Kantinen und Kindergärten als auch in Kliniken und in der Diätküche verwenden – überall dort, wo frischer Obst- und Gemüsesaft von herausragender Bedeutung ist.

Insbesondere rohes Obst und Gemüse führen dem Körper wichtige Vitamine, Mineralstoffe und Fasern zu, die für unser Wohlbefinden unerlässlich sind. Gemüsesäfte enthalten vor allem Mineralsalze, während Obstsaft in erster Linie aufgrund ihres hohen Vitamingehalts Energie spenden.

MINERALSALZE

Der Gehalt an Mineralsalzen ist je nach Nahrungsmittel unterschiedlich.

Manche Mineralstoffe, wie z. B. Kalium, Magnesium, Schwefel und Natriumchlorid (Kochsalz) sind bei einer ausgeglichenen Ernährung stets ausreichend vorhanden. Bei anderen Mineralstoffen hingegen ist es nützlich, die Nahrungsmittel zu kennen, die viel davon enthalten.

Kalzium: Frischgemüse und Obst.

Phosphor: Hülsenfrüchte.

Kalium: frisches Gemüse.

Eisen: Spinat, Petersilie.

Jod: alle pflanzlichen Nahrungsmittel.

VITAMINTABELLE OBST

Vitamine	B1	C	A	D
Ananas	•	•	•	•
Äpfel	•	•		•
Apfelsinen	•	•	•	•
Aprikosen	•	•	•	•
Birnen	•	•		•
Brombeeren	•	•	•	•
Erdbeeren	•	•		•
Grapefruit	•	•	•	•
Himbeeren	•	•		•
Kirschen	•	•	•	•
Kiwis	•	•	•	•
Melonen	•	•		•
Pfirsiche	•	•		•
Pflaumen	•	•		•
Rote Johannisbeeren	•	•		•
Schwarze Johannisbeeren	•	•		•
Weintrauben	•	•	•	•
Zitronen	•	•	•	•

VITAMINTABELLE GEMÜSE

Vitamine	B1/B6	A	E	K
Endivien	•			
Fenchel	•		•	
Knollensellerie	•			
Kohl	•	•	•	•
Kopfsalat	•		•	
Kresse	•	•	•	
Möhren	•	•	•	
Paprika	•	•	•	
Petersilie	•	•	•	
Salatgurken	•	•	•	
Spargel	•		•	
Spinat	•	•	•	•
Stangensellerie		•	•	•
Tomaten	•	•		
Weißer Rübenn	•			
Zucchini	•	•	•	
Zwiebeln	•			

Das einfache Design des Gerätes ermöglicht es, rasch alle immer wieder gebrauchten Zubehörteile zum Warten bzw. Reinigen herauszunehmen und wieder einzusetzen.

Um Ihnen die Arbeit zu erleichtern, erklären wir Ihnen die einzelnen Montageschritte in der vorliegenden Bedienungsanleitung einen nach dem anderen.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, die Ihnen helfen sollen, den größtmöglichen Nutzen aus dem Kauf Ihres Entsafters zu ziehen.

Wir empfehlen Ihnen deshalb eindringlich, die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes zu lesen.

INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

Vergewissern Sie sich, bevor Sie das Gerät anschließen, dass die Stromart Ihres Netzanschlusses mit der auf dem Fabrikschild des Motors angegebenen Stromart entspricht.

Der Entsafter **J 80 Ultra/J 100 Ultra** wird mit einem an das Netzkabel angeschlossenen Wechselstromstecker geliefert.

Sich vergewissern, dass das Gerät nicht beim Transport oder beim Auspacken beschädigt wurde. Insbesondere den einwandfreien Zustand des Kabels und des Steckers überprüfen.



ACHTUNG!

**DIESES GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET
WERDEN (STROMSCHLAGEGFAHR!)**

MONTAGE J80 Ultra



1) Den Motorblock so auf die Arbeitsfläche stellen, dass sich die Ein- und Ausschalttasten Ihnen gegenüber befinden.



2) Den Saftauffänger auf den Motorblock setzen.



3) Das Zwischenteil sorgfältig in den Saftauffänger einsetzen. Die Rippen des Zwischenteils müssen sich in die besondere Formung des Saftauffängers einfügen. Darauf achten, dass das Zwischenteil korrekt eingesetzt wird.



4) Die Zentrifuge an den Griffen anheben, einsetzen und drehen, bis sie ihre korrekte Position einnimmt.



5) Den Deckel in die Einkerbungen des Zwischenteils einsetzen.



WICHTIG!

Darauf achten, dass sich der Stift der Antriebswelle in die entsprechende Kerbe der Zentrifugennabe einfügt.

Sich auch an dem auf dem Deckel angebrachten Schild orientieren:





6) Den **Tresterbehälter** anbringen.



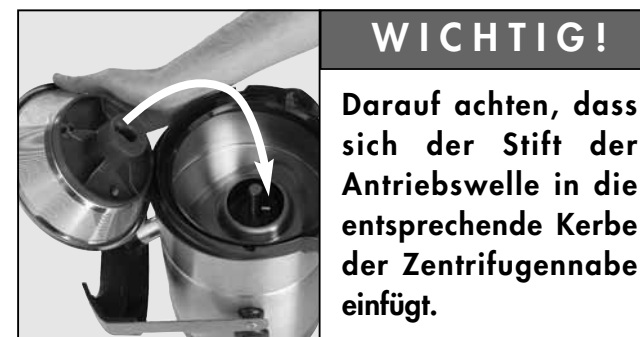
7) Den Sicherheitsbügel verriegeln.

Zur Inbetriebnahme des Gerätes die Einschalttaste (I) betätigen. Das Gerät funktioniert nur, wenn der Sicherheitsbügel korrekt geschlossen ist

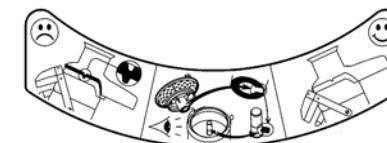
(Sicherheitsschalter).

Einen Behälter unter die Tülle stellen. Ihr Entsafter ist nun betriebsbereit.

PHASES DE MONTAGE J 100 Ultra



Sich auch an dem auf dem Deckel angebrachten Schild orientieren:



6) 2 Anwendungsmöglichkeiten:

• **Ununterbrochener Tresterauswurf.**



Den **Auswurftrichter** in die dafür vorgesehene Aussparung des Sockels setzen.

Darauf achten, dass der Trester in einen dafür geeigneten Behälter (nicht mitgeliefert) fällt.

• **Auswurf der Rückstände in den Tresterbehälter.**



Den **Tresterbehälter** anbringen.



7) Den Sicherheitsbügel verriegeln.

Zur Inbetriebnahme des Gerätes die Einschalttaste (I) betätigen. Das Gerät funktioniert nur, wenn der Sicherheitsbügel korrekt geschlossen ist (Sicherheitsschalter).

Einen Behälter unter die Tülle stellen. Ihr Entsafter ist nun betriebsbereit.

8) Verwendung des **Bandes** (s. S. 43) - (Option)



Bei der Verwendung des Gerätes am hinteren Rand der Arbeitsfläche den **Auswurftrichter** mithilfe des mitgelieferten **Bandes** am **Deckel** befestigen.

VERSCHIEDENE ANORDNUNGEN

Das mit dem **J 100 Ultra** gelieferte Zubehör wurde daraufhin konzipiert, sich den Bedürfnissen und der Arbeitsumgebung jedes Benutzers anzupassen.

Infolgedessen kann das Gerät der Arbeitsfläche entsprechend verwendet werden:

- Je nach Höhe des Behälters, in dem der Saft aufgefangen wird, den **Sockel 10** (s. S. 43) verwenden oder nicht.
- Bei normaler Verwendung kann der **Tresterbehälter 6** (s. S. 43) je nach Zutaten über 10 kg Rückstände aufnehmen, bevor er geleert werden muss.
- Bei intensiverer Verwendung ermöglicht der **Auswurftrichter 7** (s. S. 43) ein ununterbrochenes Entsaften ohne Leeren des Tresterbehälters. Diese Art der Verwendung erfordert einen unter bzw. hinter die Arbeitsfläche zu stellenden (nicht mitgelieferten) großen Auffangbehälter.

Bei dieser Verwendung gibt es 2 Möglichkeiten:

- 1) Ein Loch mit einem **Durchmesser von 10 cm** für die Aufnahme des **Auswurftrichters 7** (s. Abb. rechts) in die Arbeitsfläche sägen. Dabei wird die Arbeitsfläche optimal genutzt.
- 2) Verwendung am hinteren Rand der Arbeitsfläche. Für ein korrektes Aufstellen des Gerätes verfügt der **Sockel 10** (s. S. 43) über 2 Markierungen, die sich über dem hinteren Rand der Arbeitsfläche befinden müssen.

Achtung: Sich vergewissern, dass das Gerät nicht über den Rand der Arbeitsfläche hinausragt, um einen Sturz des Gerätes zu vermeiden.


- Überblick über die verschiedenen Anordnungen je nach Arbeitsfläche und Höhe der Saftbehälter (Beispiele):

Behälter	Verwendung des Sockels 10 (s. S. 43)	Gebrauch	Verwendungsbeispiel
 <p>Maximale Höhe 16 cm</p>	Nicht erforderlich	Normal	<ul style="list-style-type: none"> • Mit Tresterbehälter 6 (s. S. 43) • Kein Loch in der Arbeitsfläche erforderlich. 
		Intensiv	<ul style="list-style-type: none"> • Mit Auswurftrichter 7 und Band 9 (s. S. 43) • Verwendung am hinteren Rand der Arbeitsfläche. Kein Loch in der Arbeitsfläche erforderlich. 
 <p>Maximale Höhe 25 cm</p>	Erforderlich, wenn die Höhe des Behälters 16 cm übertrifft	Normal	<ul style="list-style-type: none"> • Mit Tresterbehälter 6 (s. S. 43) • Kein Loch in der Arbeitsfläche erforderlich. 
		Intensiv	<ul style="list-style-type: none"> • Mit Auswurftrichter 7 (s. S. 43) • Verwendung am hinteren Rand der Arbeitsfläche. Kein Loch in der Arbeitsfläche erforderlich. 
			<ul style="list-style-type: none"> • Mit Auswurftrichter 7 (s. S. 43) • Verwendung mit Auswurf in einen Behälter unter der Arbeitsfläche. Aussägen eines Loches mit einem Durchmesser von 10 cm in der Arbeitsfläche erforderlich. 

EMPFEHLUNGEN

• J 80 Ultra • J 100 Ultra

- Vor dem ersten Gebrauch empfiehlt es sich, alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile zu reinigen.
- Vor jedem Gebrauch darauf achten, dass der Sicherungsbügel korrekt verriegelt ist.
- Bei der Inbetriebnahme des Gerätes und vor dem Einfüllen der Früchte einen Saftbehälter unter die Tülle und den **Tresterbehälter** bzw. **Auswurftrichter** unter dem Tresterauswurf anbringen.
- Zitrusfrüchte vor dem Entsaften schälen.

 **- Obst und Gemüse mit dicker Schale (Ananas, Mango usw.) oder mit großen Kernen (z. B. Honigmelone) vor dem Entsaften schälen bzw. entkernen. Steinobst (Pfersiche, Aprikosen, Kirschen usw.) vor dem Entsaften entsteinen und Weintrauben abbeeren.**

- Manche zu harten Früchte wie z. B. Kokosnüsse eignen sich nicht zum Entsaften.
- **Der Entsafter J 80 Ultra/J 100 Ultra** verfügt über eine exklusive patentierte Einfüllautomatik, die die Verwendung des Stopfers überflüssig macht.
- Um den größten Nutzen aus dem **J 80 Ultra/J 100 Ultra** zu ziehen, die Zutaten ununterbrochen und ohne Zuhilfenahme des **Stopfers** in den Einfüllschacht geben.
- Die Obst- und Gemüsestücke in kleinen Mengen in den Einfüllschacht geben.
- Am Ende des Entsaftungsvorgang das Gerät noch ein paar Sekunden laufen lassen, bis kein.
- Keine Eiswürfel oder gefrorenen Früchte in den Einfüllschacht geben.


- Die Rückstände können ungleich in der **Zentrifuge** verteilt sein. Wenn der Entsafter zu vibrieren beginnt, das Gerät ausschalten und die **Zentrifuge** reinigen. Den Betrieb danach wieder aufnehmen.
- Darauf achten, dass **Zwischenteil** und **Deckel** korrekt zusammengesetzt sind.

• J 80 Ultra

- Mit dem **J 80 Ultra** lassen sich mehrere Liter Saft ohne Leeren des **Tresterbehälters** zubereiten. Den Füllstand des **Tresterbehälters** trotzdem regelmäßig überwachen.
- Darauf achten, dass **Zwischenteil** und **Deckel** korrekt zusammengesetzt sind.
- Immer darauf achten, dass der **Tresterbehälter** korrekt angebracht wurde.

• J 100 Ultra

- **J 100 Ultra mit Tresterbehälter:** Es lassen sich mehrere Liter Saft ohne Leeren des **Tresterbehälters** zubereiten. Den Füllstand des **Tresterbehälters** trotzdem regelmäßig überwachen.
- **J 100 Ultra mit Auswurftrichter:** Der mitgelieferte **Auswurftrichter** wurde für einen intensiven Gebrauch des Gerätes konzipiert. Dadurch lässt sich das wiederholte Leeren des **Tresterbehälters** während des Betriebs vermeiden.

 **- Bei einer Verwendung am hinteren Rand der Arbeitsfläche darauf achten, dass die Füße des Gerätes fest auf der Arbeitsfläche stehen. Die Arbeitsfläche so einrichten, dass das Gerät nicht umkippen oder hinunterfallen kann.**

Anmerkung: Bei intensiver täglicher Verwendung den Auswurftrichter für einen ununterbrochenen Auswurf der Rückstände verwenden, mit oder ohne Sockel.

Vorbereitung der Früchte J 80 Ultra • J 100 Ultra

	Vorgehensweise
MÖHREN	Möhren putzen, Enden abschneiden, zu zweit oder dritt in den Entsafter geben.
ÄPFEL	Ganze Äpfel (gewaschen, ohne Aufkleber und Stiel).
ERDBEEREN	Aus Geschmacksgründen entstielen.
ZITRUSFRÜCHTE	Zitrusfrüchte schälen. Zitronen und Orangen ungeschnitten entsaften.
ANANAS	Schälen und achteln (3 Messerschnitte).
MELONE	Schälen und achteln.
TOMATEN	Waschen, grüne Stellen entfernen, zu zweit oder dritt ungeschnitten in den Entsafter geben.
PAPRIKA	Waschen und der Länge nach vierteln.
SELLERIE	In 6 bis 7 cm lange Stücke schneiden.
GURKE	Schälen und in etwa 15 cm lange Stücke schneiden.
FENCHEL	In 6 bis 7 cm lange Stücke schneiden.
INGWER	Zum leichteren Einfüllen in Stücke schneiden. Nicht zu viele Stücke auf einmal hineingeben, damit sie sich nicht gegenseitig blockieren.
WEINTRAUBEN	Abbeeren, um Bitterkeit zu vermeiden.



WICHTIG

Gespritztes Obst und Gemüse sorgfältig reinigen, um alle Reste von Chemikalien zu beseitigen.

REINIGUNG

- Das Gerät vor jeder Reinigung vom Stromnetz trennen.
- Zum Spülen zwischen dem Entsaften zweier unterschiedlicher Obst- bzw. Gemüsesorten bei laufendem Gerät ein Glas Wasser in den Einfüllschacht geben.



- Die Zentrifuge durch Bürsten der Außenseite des Siebs von Rückständen befreien. Eine Bürste oder die raue Seite eines Schwamms verwenden.

- Für eine einwandfreie Reinigung zunächst das Zwischenteil aus dem Saftauffänger nehmen.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch vollständig reinigen: den Saftauffänger, das Zwischenteil, den Deckel und den Stopfer mit warmem Wasser spülen und mit einer Bürste sowie einem geeigneten Reinigungsmittel säubern.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, die Bestandteile nicht gegen eine harte Fläche schlagen.

Tipp: Wenn sich trockene Rückstände in der Zentrifuge festgesetzt haben, 5 bis 10 Minuten in heißem Wasser einweichen.



WICHTIG

Vergewissern Sie sich, dass Ihr Spülmittel mit Kunststoff und Edelstahl verträglich ist. Manche stark alkalische Spülmittel (mit einem hohem Gehalt an Natriumkarbonat oder Ammoniak) vertragen sich nicht mit gewissen Kunststoffen und können die entsprechenden Bestandteile rasch beschädigen.



WICHTIG

Den Motorblock nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nie mit Wasser bespritzen!

Nicht mit einem Wasserstrahl oder einer Schaumdüse reinigen.

Den Motorblock ggf. mit einem feuchten Tuch reinigen.

Vorher den Stecker aus der Steckdose ziehen.

TECHNISCHE DATEN

- **Motorblock** → aus Edelstahl
- **Saftauffänger** → aus Edelstahl
- **Sieb** → aus Edelstahl
- **Reibplatte** → aus Edelstahl
- **Belüfteter Elektromotor** → mit konstanter Drehzahl (3000 U/min)
- **Durchsatz** → 100 - 120 kg/Std. Obst bzw. Gemüse* beim J80 Ultra
120 - 160 kg/Std. beim J100 Ultra.

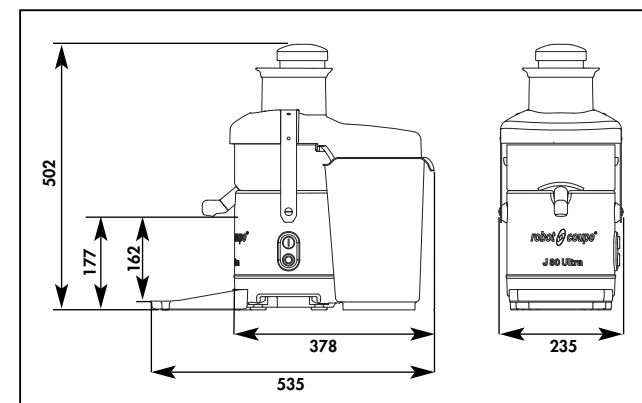
* Bei optimalen Entsaftungsbedingungen: geeignete Arbeitsfläche, Früchte vorbereitet und Zubehör (Karaffe, Mülleimer usw.) bereitgestellt.

• GEWICHTE

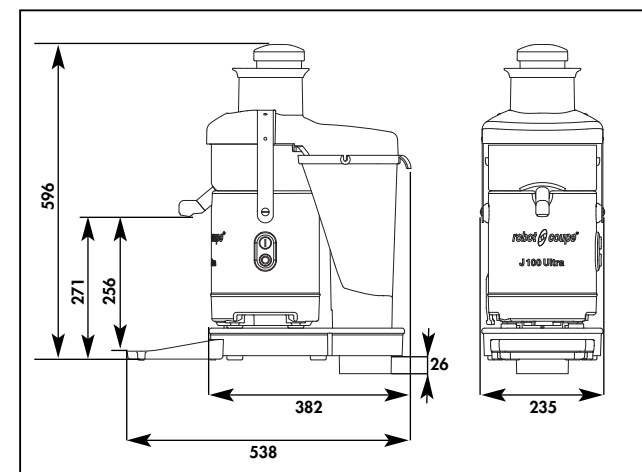
	Netto	Verpackt
J80 Ultra	10,9 kg	12,8 kg
J100 Ultra	12,9 kg	15,6 kg

• ABMESSUNGEN (in mm)

J80 Ultra



J100 Ultra



• ARBEITSHOHE

Den Entsafter J80 Ultra/J100 Ultra auf eine ebene und stabile Arbeitsfläche in einer für seinen Gebrauch geeigneten Arbeitshöhe stellen.

• GERAUSCHPEGEL

Der Geräuschpegel (äquivalenter Dauerschallpegel) des Entsafters im Leerlaufbetrieb liegt unterhalb von 70 dB (A).

• ELEKTRISCHE DATEN

J80 Ultra

Motor	Drehzahl (U/min)	Anschluleistung (W)	Stromaufnahme (A)
230 V/ 50 Hz	3000	700	7

J 100 Ultra

Motor	Drehzahl (U/min)	Anschluleistung (W)	Stromaufnahme (A)
230 V/ 50 Hz	3000	1000 Max.	8

SÉCURITE

- Der **J80 Ultra/J 100 Ultra** lässt sich nur einschalten, wenn der **Deckel** korrekt aufgesetzt und der Sicherungsbügel korrekt verriegelt ist. Der Motor kommt zum Stillstand, sobald der Sicherungsbügel entriegelt oder die (rote) Ausschalttaste betätigt wird.
- Der **J80 Ultra/J 100 Ultra** verfügt über eine leistungsstarke elektrische Bremse, durch die das Gerät innerhalb von weniger als 2 Sekunden zum Stillstand kommt, wenn der Sicherungsbügel während des Betriebs geöffnet wird.
- Um den Betrieb wieder aufzunehmen, den Deckel wieder korrekt mit dem Sicherungsbügel verriegeln und die (grüne) Einschalttaste betätigen.
- Der **J 100 Ultra** ist mit einem **Überhitzungsschutz** ausgestattet, der den Motor bei einer zu langen Überlastung automatisch abschaltet. In dem Fall warten, bis sich das Gerät abgekühlt hat und dann den **Überhitzungsschutz** an der Unterseite des Gerätes erneut aktivieren.

- **ACHTUNG:** Das Gerät ausschließlich mit dem korrekt angebrachten Tresterbehälter bzw. Auswurftrichter (beim **J 100 Ultra**) verwenden.
- Vor dem Entfernen des Tresterbehälters bzw. Auswurftrichters (beim **J 100 Ultra**) das Gerät abschalten.
- Niemals mit der Hand oder einem Gegenstand in den Tresterauswurf greifen, solange das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist oder sich die Zentrifuge dreht.
- Den Stecker nie am Kabel oder mit feuchten Händen aus der Steckdose ziehen.



ERINNERUNG

- **Niemals versuchen, die Verriegelungs- oder Sicherheitssysteme zu umgehen.**
- **Keine Nicht-Lebensmittel-Produkte in den Einfüllschacht geben.**
- **Das Gerät verfügt über einen Deckel mit einer einzigartigen patentierten Einfüllautomatik. Die Zutaten müssen lediglich in den Einfüllschacht gegeben werden und das Gerät erledigt den Rest.**
- **Wenn trotzdem Zutaten im Einfüllschacht stecken bleiben sollten, NIEMALS einen anderen Gegenstand als den Stopfer benutzen, um den Einfüllschacht frei zu bekommen. Andere Lösung: das Gerät ausschalten und die Zutaten aus dem Einfüllschacht nehmen.**
- **Niemals Zutaten mit der Hand in den Einfüllschacht stopfen.**
- **Niemals mit der Hand oder einem Gegenstand in den Tresterauswurf greifen, solange das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist oder sich die Zentrifuge dreht.**



IM FALL EINES PROBLEMS

PROBLEM	URSACHEN / BEHEBUNG
Das Gerät funktioniert nicht.	- Die Sicherungen Ihres Stromnetzes überprüfen. - Den Sicherungsbügel korrekt verriegeln. J 100 Ultra: - Sich vergewissern, dass der Überhitzungsschutz (Schalter an der Unterseite des Gerätes) aktiviert ist.
Ungewöhnliches Geräusch	- Das Gerät wurde nicht korrekt zusammengesetzt (s. Abschnitt "Montage"). - Ein Zubehörteil ist defekt. Das Zubehörteil austauschen.
Die Zutaten werden ungenügend zerrieben.	- Die Reibplatte ist abgenutzt. Die Reibplatte in der Zentrifuge austauschen. - Zutaten sind im Einfüllschacht festgeklemmt. Die Zutaten entfernen.
Das Gerät vibriert.	- Der Tresterbehälter ist voll oder die Zentrifuge weist aufgrund von Rückständen auf dem Sieb eine Unwucht auf. - Bei ständigem Vibrieren prüfen, ob die Zentrifuge nicht defekt ist.
Die Zentrifuge bleibt nicht gleich nach dem Entriegeln des Sicherungsbügels stehen. Das Gerät kommt nach mehr als 2 Sekunden zum Stillstand.	- Das Gerät durch qualifiziertes Personal überprüfen lassen.

WICHTIG: Im Fall einer Reparatur dürfen nur Original-Ersatzteile von Robot-Coupe verwendet werden.

NORMEN

Siehe Konformitätserklärung Seite 2.

Obst und Gemüse lassen sich in unzähligen Kombinationen zu hundertprozentig natürlichen und farbenfrohen Cocktails mischen. Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf. Beachten Sie dabei lediglich ein paar goldene Regeln der Cocktailzubereitung:

- Nur ungespritzte Früchte verwenden.
- Mit dem Shaker werden trübflüssige Mischungen regelmäßiger
- Das Unterteil des Shakers mit Eiswürfeln füllen. Nicht zu lange schütteln, denn sonst schmilzt das Eis und verdirbt das Getränk.

Hier nun einige Cocktail-Rezepte für etwa 4 Personen.

PFIRSICH MIT PFIFF

Zutaten (für 3 Gläser):

- 6 entsteinte Pfirsiche
- ½ Zitrone
- 1 große Prise gemahlene Muskatnuss
- 300 ml Sodawasser
- 1 dünne Scheibe Ingwer

Zubereitung: Die Pfirsiche entsteinen und die Zitrone schälen.

Der Ingwer braucht nicht geschält zu werden. Nacheinander die Pfirsiche, die Ingwerscheibe und die halbe Zitrone in den Entsafter J 80 Ultra bzw. J 100 Ultra geben.

Die gemahlene Muskatnuss mit dem Sodawasser und dem Saft verrühren. Auf drei Gläser aufteilen.

Garnier-Tipp: die Gläser mit dünnen Pfirsichscheiben garnieren.

Variante: Für diesen Saft eignen sich weiß- und gelbfleischige Sorten.

Zutaten (für 3 Gläser):

- 750 g Wassermelone
- ½ geschälte Zitrone
- 20 g Honig
- 20 g Wasser

Zubereitung: Das Wasser mit dem Honig zum Sieden bringen und abkühlen lassen.

Die Wassermelone schälen, entkernen und in große Stücke schneiden. Die Wassermelone und die geschälte Zitrone in den Entsafter J 80 Ultra bzw. J 100 Ultra geben.

Zunächst den verdünnten Honig und dann den Wassermelonensaft in die Gläser gießen.

Garnier-Tipp: mit dünnen Wassermelonenscheiben servieren.

MÖHREN-BOOSTER

Zutaten (für 4 Gläser):

- 4 Möhren
- 4 Orangen
- 1 dünne Scheibe Ingwer
- Eiswürfel

Zubereitung: Möhren nicht schälen, sondern nur putzen. Die Orangen schälen. Die Möhren, den Ingwer und die Orangen in den Entsafter J 80 Ultra bzw. J 100 Ultra geben.

Den Saft in vier Gläser gießen. Eiswürfel hinzufügen und servieren.

Garnier-Tipp: mit einer Orangenscheibe und einer grünen Olive garnieren.

Zutaten (für 4 Gläser):

- 1 Salatgurke
- 4 Äpfel (Granny Smith)
- 3 EL Dill
- ½ Zitrone
- Ziegenmilch

Zubereitung: Die Gurke braucht nicht geschält zu werden, da ihre Schale Vitamine enthält und dem Saft Farbe hinzufügt. Verwenden Sie deshalb vorzugsweise Bio-Gurken. Die Gurke, die Äpfel, den Dill und die halbe Zitrone in den Entsafter J 80 Ultra bzw. J 100 Ultra geben. Die Ziegenmilch mit dem Saft vermischen.

Garnier-Tipp: mit dünnen Radieschen-Scheiben garnieren, die Sie mit Ihrem Robot-Coupe-Gemüseschneider (1-mm-Schneidscheibe) geschnitten haben

BEERENROTER SAFT

Zutaten (für 4 Gläser):

- 300 g Erdbeeren
- 3 Möhren
- ¼ Ananas

Zubereitung: Die Ananas schälen und entsaften. Die Erdbeeren brauchen nicht entstielt zu werden, die Stiele geraten automatisch in den Tresterbehälter.

Nacheinander die Ananas, die Erdbeeren und die Möhren in den Entsafter J 80 Ultra bzw. J 100 Ultra geben. Gut mischen und die Gläser mit Erdbeerscheiben garnieren.

Variante: Der Cocktail kann mit gemahlenden Gewürzen wie z. B. Vanille, Kardamom oder Ingwer abgeschmeckt werden.

APFEL-KIWI-SAFT

Zutaten (für 3 Gläser):

- 3 Äpfel (Granny Smith)
- ½ Limette
- 3 Kiwis

Zubereitung: Die Zitrone schälen. Die Kiwis schälen, um dem Cocktail eine sattgrüne Farbe zu verleihen. Die Äpfel, die Kiwis und die halbe Limette in den Entsafter J80 Ultra bzw. J100 Ultra geben.

Mit einem Löffel vermischen und gleich servieren, da der Apfelsaft rasch oxidiert

Variante: Wenn Ihnen der Saft zu sauer ist, können Sie ein wenig Honig oder Rohrzucker hinzufügen. Die Kiwis können durch eine Salatgurke oder eine Stange Sellerie ersetzt werden.

SÜSSER GRAPEFRUITSAFT

Zutaten (für 3 Gläser):

- 250 g Orangen
- 250 g Grapefruit
- 250 g Erdbeeren

Zubereitung: Die Orangen und die Grapefruit schälen, um einen bitteren Geschmack zu vermeiden. Sämtliche Früchte in den Entsafter J80 Ultra bzw. J100 Ultra geben.

Gut verrühren und in die Gläser füllen.

Variante: Wenn Ihnen der Saft zu sauer ist, können Sie ein wenig Honig oder Rohrzucker hinzufügen.

ORIENT-COCKTAIL

Zutaten (für 3 Gläser):

- ½ Ananas
- 3 Orangen
- 1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung: Die Orangen und die Ananas schälen. Zunächst die Ananas, dann die Orangen in den Entsafter J80 Ultra bzw. J100 Ultra geben.

Den Saft mit dem Vanilleextrakt vermischen und in Wodkagläsern servieren

Variante: Die Orangen durch Kokosmilch ersetzen.

KLASSIKER

Zutaten (für 3 Gläser):

- 4 Möhren
- 3 Äpfel
- 1 Zitrone

Zubereitung: Die Zitrone schälen. Möhren nicht schälen, sondern nur putzen. Die Möhren, die Äpfel und die Zitrone in den Entsafter J80 Ultra bzw. J100 Ultra geben.

Gut verrühren und servieren.

Variante: Die Äpfel können durch Birnen ersetzt werden.

GAZPACHO

Zutaten (für 3 Gläser):

- 500 g reife Tomaten
- ½ rote Paprikaschote
- ½ Salatgurke
- ½ Stange Sellerie
- 1 EL Olivenöl
- Sherry-Essig
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung: Sämtliche Zutaten entsaften, das Olivenöl, einen Tropfen Essig und Salz hinzufügen.

Mit einem Spritzer Zitronensaft und einer Tomatenschiebe garnieren. Zu Beginn der Mahlzeit servieren, um die appetitmachenden Eigenschaften der Tomaten zu nutzen.

MELON

Zutaten (für 3 Gläser):

- 400 g Honigmelone
- 1 Apfel (Granny Smith)
- ½ Zitrone

Zubereitung: Die Melone schälen und in große Stücke schneiden.

Die Zitrone schälen. Die Melone, die halbe Zitrone und den Apfel in den Entsafter J80 Ultra bzw. J100 Ultra geben.

Mit einem Löffel verrühren und gleich servieren. Mit einigen Minzeblättern verfeinern.

Garnier-Tipp: mit dem Gemüseschneider von Robot-Coupe (mithilfe des 5-mm-Würfelgatters) Melonenwürfel zubereiten und die Cocktails damit garnieren.

BIRNE UND MELONE MIT KURKUMA

Zutaten (für 4 Gläser):

- 400 g Cantaloupe-Melone
- 1 Grapefruit
- ½ Birne
- ½ Apfel (Golden Delicious)
- 1 dünne Scheibe Ingwer
- ½ Stängel Zitronengras
- 1 Messerspitze Kurkuma

Zubereitung: Die Melone und die Grapefruit schälen. Nacheinander Apfel, Ingwer, Zitronengras, Birne, Melone und Grapefruit in den Entsafter J80 Ultra bzw. J100 Ultra geben. Gut verrühren und in 4 Gläser füllen.

Garnier-Tipp: mit dünnen Birnenscheiben garnieren, die Sie mit Ihrem Robot-Coupe-Gemüseschneider (1-mm-Schneidscheibe) geschnitten haben.

APFEL-SELLERIE-SAFT

Zutaten (für 4 Gläser) :

- 4 Äpfel (Granny Smith)
- 2 Stangen Sellerie
- 1 dünne Scheibe Ingwer
- ½ Zitrone
- Salz

Zubereitung: Obst und Gemüse gründlich waschen. Sellerie, Ingwer und Äpfel in den Entsafter J 80 Ultra bzw. J 100 Ultra geben. Mit Salz abschmecken. Gleich servieren, weil der Saft sonst seine Vitamine verliert.

Garnier-Tipp: mit dünnen Apfelscheiben garnieren, die Sie mit Ihrem Robot-Coupe-Gemüseschneider (1-mm-Schneidscheibe) geschnitten haben.

Variante: Anstelle von Äpfeln können Birnen verwendet werden.

RED COCKTAIL

Zutaten (für 4 Gläser) :

- 1 gründlich gereinigte rote Bete
- 2 Möhren
- 2 kleine Trauben rote Weinbeeren
- 2 Äpfel (Granny Smith)
- Cayenne-Pfeffer

Zubereitung: Die Trauben abbeeren. Die rote Bete und die Früchte in den Entsafter J 80 Ultra bzw. J 100 Ultra geben.

Mit Cayenne-Pfeffer abschmecken und sehr kalt servieren.

Garnier-Tipp: das Glas mit einer Scheibe einer kleinen roten Bete garnieren.

SPARGELSHOOTER

Zutaten (für 3 Gläser):

- 1 kg Grünspargel
- 1 Prise Piment d'Espelette
- 1 Prise Fleur de sel

Zubereitung: Den Spargel schälen, die harten Enden entfernen

und in den Entsafter J 80 Ultra bzw. J 100 Ultra geben.

Mit etwas Piment d'Espelette und Fleur de sel abschmecken.

Schmeckt hervorragend zu einem Lachsgericht.

INHOUD

- **GARANTIE**
- **BELANGRIJKE VOORZORGEN**
- **U HEEFT EEN SAPCENTRIFUGE
J 80 Ultra • J 100 Ultra GEKOCHT**
- **IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL**
- **MONTAGEFASEN J 80 Ultra**
- **MONTAGEFASEN J 100 Ultra**
- **VERSCHILLENDE CONFIGURATIES**
- **GEBRUIKSADVIEZEN**
- **REINIGING**
- **TECHNISCHE KENMERKEN**
- **VEILIGHEID**
- **PROBLEMEN OPLOSSEN**
- **NORMEN**
- **RECEPTEN** (Bladzijde 65)
- **TECHNISCHE GEGEVENS** (Bladzijde 197)
 - Explosietekeningen
 - Elektrische en bedradingschema's
 - Aanwijzingen voor montage van de mand 39910

ROBOT-COUCPE S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

Bij aankoop van een product bij ROBOT-COUCPE S.N.C. heeft de oorspronkelijke koper een jaar garantie op het nieuwe ROBOT-COUCPE product, gerekend vanaf de verkoopdatum

Bij aankoop van een ROBOT-COUCPE product bij een distributeur, valt het gekochte product onder de garantie van de distributeur. (Vraag in dit geval uw distributeur om nadere informatie over de van toepassing zijnde garantievoorwaarden).

De Garantie van ROBOT-COUCPE S.N.C. heeft betrekking op materiaal- en/of fabricagefouten.

HET VOLGENDE WORDT NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE VAN ROBOT-COUCPE S.N.C.

1 - Schade door misbruik, verkeerd gebruik, het vallen van het product of andere gelijksoortige schade veroorzaakt door of voortvloeiend uit het niet opvolgen van de voorschriften voor montage, bediening, schoonmaken, onderhoud en opslag door de gebruiker.

2 - Arbeidsloon voor het slijpen van messen of snijbladen en/of onderdelen ter vervanging van messen of snijbladen die bot, beschadigd of versleten zijn door normaal of abnormaal gebruik.

3 - Materiaalkosten of arbeidsloon voor de vervanging of reparatie van gekraste, bevlekte, geschilderde, geputte, gedeukte of verkleurde vlakken, snijbladen, messen, hulpstukken of accessoires.

4 - Veranderingen, toevoegingen of reparaties die niet door ons of een door ons erkend servicebedrijf zijn uitgevoerd.

5 - Vervoer naar en van een erkend servicebedrijf voor reparatie van een machine.

6 - Arbeidsloon voor het installeren of testen van hulpstukken of accessoires (d.w.z. kuipen, schijven, snijbladen, hulpstukken), die om welke reden dan ook worden vervangen.

7 - Kosten voor het veranderen van de draairichting van driefasige elektromotoren (dit is de verantwoordelijkheid van de installateur).

8 - SCHADE ONTSTAAN TIJDENS DE VERZENDING. De transporteur is aansprakelijk voor tijdens de verzending ontstane zichtbare en verborgen schade. De geadresseerde dient de transporteur en de afzender te verwittigen van tijdens de verzending ontstane schade, hetzij onmiddellijk, hetzij op het moment waarop hij de schade ontdekt, in geval van verborgen schade.

BEWAAR ALLE OORSPRONKELIJKE VERPAKKINGEN EN VERPAKKINGSMATERIALEN VOOR INSPECTIE DOOR DE TRANSPORTEUR.

ROBOT-COUCPE S.N.C., de bij Robot-Coupe aangesloten bedrijven of verdelers, de medewerkers, directeurs, agenten, werknemers of verzekeraars van Robot-Coupe zijn niet aansprakelijk voor indirecte schade, verlies of onkosten in verband met of veroorzaakt door de onmogelijkheid de machine voor een bepaald doel te gebruiken.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN



LET OP ! Ter voorkoming van ongelukken, bijvoorbeeld elektrische schokken, lichamelijk letsel of brand, en schade aan eigendommen of aan het product tijdens het gebruik van uw keukenmachine, raden wij met klem aan onderstaande voorzorgsmaatregelen zorgvuldig in acht te nemen. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u het apparaat beter leert kennen en leert hoe u ermee om moet gaan. Lees de instructies in hun geheel door en laat ze lezen aan iedereen die de machine eventueel zal gebruiken.

UITPAKKEN

- Haal het toestel voorzichtig uit de verpakking en neem alle dozen of pakken met de accessoires of specifiek materiaal eruit.
- LET OP voor de scherpe onderdelen : messen, mesbladen,...

INSTALLATIE

- Zet het apparaat op een stabiele en schone plaats en op een geschikte hoogte voor comfortabel werken.

AANSLUITING

- Controleer altijd of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van het motorblok en of zij de stroomsterkte verdraagt.

MONTAGEFASEN

- Volg de instructies voor de montage (zie volgende pagina's) en let op dat alle accessoires op de juiste manier gemonteerd worden.

GEBRUIK

- Verwijder het deksel niet voordat de motor en de centrifugeerkorf volledig tot stilstand zijn gekomen.
- Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.

- Plaats in geen geval non-food producten in de invoergoot.
- Dit apparaat is voorzien van een deksel dat dankzij het unieke ontwerp voor een volautomatische werking zorgt. U voert de producten in via de invoergoot, de machine doet de rest.
- Indien de invoergoot verstopt is, mag u echter **IN GEEN GEVAL** iets anders gebruiken dan de aanduwer om de producten door de invoergoot te duwen.
U kunt ook het apparaat uitzetten en vervolgens de producten uit de invoergoot verwijderen.
- Steek nooit uw hand in de afvoertrechter. In geval van verstopte uitvoergoot: zet de J 80 Ultra/J100 Ultra uit en maak het deksel schoon met water.
- Laat het apparaat nooit aanstaan zonder toezicht.

REINIGING

- Trek uit voorzorg altijd de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.
- Reinig de machine en de accessoires systematisch na het gebruik.
- Reinig het apparaat niet onder een waterstraal of met een schuimspuit.
- Dompel het motorblok niet in water.
- Gebruik voor elk onderdeel (roestvrij staat of plastic) een geschikt schoonmaakmiddel.

- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen van kunststof geen reinigingsmiddelen die te sterke alkalische bestanddelen bevatten (zoals natronloog of ammonia).
- De kom, het deksel en de pulpak kunnen in de vaatwasmachine gereinigd worden, maar voor een optimale levensduur wordt aanbevolen om deze onderdelen schoon te maken met een huishoudelijk afwasmiddel.
- Robot-Coupe kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor het verzuim van de gebruiker de elementaire regels van reiniging en hygiëne in acht te nemen.

ONDERHOUD

- Het is absoluut noodzakelijk altijd eerst de stekker uit het stopcontact te trekken alvorens aan de elektrische onderdelen te werken.
- Controleer regelmatig de goede afdichting van de aandrijfassen en de goede werking van het veiligheidssysteem.
- LET OP: Zet het apparaat nooit aan als de elektriciteitskabel of de stekker beschadigd is.
- Als het apparaat niet goed werkt of op enigerlei wijze beschadigd is, moet u de stekker uit het stopcontact nemen en het apparaat laten nakijken.
- Aarzel niet om contact op te nemen met de uw door ROBOT-COUPÉ erkende klantenservice indien u iets abnormaals constateert.



U HEEFT EEN SAPCENTRIFUGE J 80 Ultra • J 100 Ultra GEKOCHT

Met de solide en stabiele **J 80 Ultra/J 100 Ultra** sapcentrifuge maakt u in enkele ogenblikken **op verzoek tal van 100% natuurlijke sappen!**

De **J 80 Ultra/J 100 Ultra** is ideaal voor het onmiddellijk bereiden van verse en exotische vruchtensappen, allerlei groentesappen, evenals geraffineerde cocktails van zuiver natuurlijke sappen.

Het apparaat is dus evengoed geschikt voor bars, restaurants, kantines, tehuizen en crèches als voor klinieken of dieetkeukens waar verse groente- en vruchtensappen van primordiaal belang zijn.

Net als fruit, zorgen groenten en vooral rauwe groenten ervoor dat het lichaam de vitaminen, mineralen en vezels naar binnen krijgt die noodzakelijk zijn voor onze gezondheid. Groentesappen bevatten voornamelijk minerale zouten, terwijl vruchtensappen energie geven dankzij hun vitaminegehalte.

MINERALE ZOUTEN

Minerale zouten zijn onregelmatig verdeeld in de voedingsmiddelen.

Sommige minerale zouten zoals kalium, magnesium, zwavel en natriumchloride (zout) zijn tamelijk overvloedig verspreid, met als gevolg dat een gevarieerde voeding altijd voor voldoende inbreng zorgt. Voor sommige mineralen is het echter nuttig te weten welke voedingsmiddelen er rijk aan zijn.

Calcium: groene groenten en vruchten.

Fosfor: peulvruchten.

Kalium: verse groenten.

IJzer: spinazie, peterselie.

Jodium: alle groenten.

TABEL VAN DE VITAMINES IN VRUCHTEN

Vitamines	B1	C	A	D
Aalbessen	•	•		•
Aardbeien	•	•		•
Abrikozen	•	•	•	•
Ananas	•	•	•	•
Appels	•	•		•
Bramen	•	•	•	•
Citroenen	•	•	•	•
Druiven	•	•		•
Frambozen	•	•		•
Grapefruits	•	•	•	•
Kersen	•	•	•	•
Kiwi's	•	•	•	•
Meloenen	•	•		•
Peren	•	•		•
Perziken	•	•		•
Pruimen	•	•		•
Sinaasappels	•	•	•	•
Zwarte bessen	•	•		•

TABEL VAN DE VITAMINES IN GROENTEN

Vitamines	B1/B6	A	E	K
Asperges	•		•	
Bleekselderij			•	•
Courgettes	•	•	•	
Knolselderij	•			
Komkommer	•	•	•	
Kool	•	•	•	•
Kropsla	•		•	
Paprika	•	•	•	
Peterselie	•	•	•	
Raapjes	•			
Spinazie	•	•	•	•
Tomaten	•	•		
Uien	•			
Venkel	•		•	
Waterkers	•	•	•	
Witlof	•			
Wortels	•	•	•	

Door de eenvoudige vormgeving van dit apparaat kunnen alle onderdelen die vaak verwijderd moeten worden om ze te kunnen schoonmaken en onderhouden, in een handomdraai worden losgenomen en weer in elkaar gezet.

Om u deze taak te vergemakkelijken hebben we in deze handleiding de verschillende montagehandelingen ontleed.

Deze handleiding bevat belangrijke informatie die speciaal dient om te zorgen dat de gebruiker optimaal profijt kan trekken van zijn investering in deze sapcentrifuge.

Wij raden u daarom ten stelligste aan deze handleiding te lezen, voordat u het apparaat in werking stelt.

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

Controleer, voordat u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet, of de kenmerken van uw elektriciteitsinstallatie overeenkomen met de op de typeplaat van het apparaat vermelde gegevens.

De sapcentrifuge **J 80 Ultra/J 100 Ultra** is voorzien van een voedingskabel met een eenfasige standaardstekker.

Controleer of het apparaat beschadigd is tijdens het transport of het uitpakken.

Let in het bijzonder op de goede staat van het elektriciteitsnoer en de stekker.



LET OP !

**DIT APPARAAT MOET ABSOLUUT GEAARD
WORDEN (GEVAAR VAN ELEKTROCUTIE).**

MONTAGEFASEN J80 Ultra



1) Plaats het motorblok met de ON-OFF knoppen naar u toe.



2) Plaats de kom op het motorblok.



3) Plaats de kraagring in de juiste stand op de kom.

De ribben van de kraagring moeten uitgelijnd zijn met de speciale vormen van de kom. Controleer of de kraagring goed stevig zit.



4) Neem de centrifugeerkorf bij de handgrepen en plaats hem op de kraagring. Draai hem tot hij goed op zijn plaats zit.



5) Leg het deksel zo dat de lip in de inkepingen van de kraagring past.



BELANGRIJK

Zorg dat de nok van de aandrijfas uitgelijnd is met de overeenkomstige inkeping van de naaf van de korf.

De aanwijzingen staan ook op de sticker (zie hieronder) op het deksel.





6) Plaats de pulpbak.



7) Sluit de veiligheid-sbeugel.

Druk, om het apparaat aan te zetten, op de ON knop (I). Het apparaat kan alleen werken als de

veiligheidsbeugel goed gesloten is (veiligheidsschakelaar).

Plaats de sapkan onder de schenktuit. Uw sapcentrifuge is nu klaar voor gebruik!

MONTAGEFASEN J 100 Ultra



1) Plaats het motorblok met de ON-OFF knoppen naar u toe.



2) Plaats de kom op het motorblok.



3) Plaats de kraagring in de juiste stand op de kom. De ribben van de kraagring moeten uitgelijnd zijn met de speciale vormen van de kom. Controleer of de kraagring goed stevig zit.



4) Neem de centrifugeerkorf bij de handgrepen en plaats hem op de kraagring. Draai hem tot hij goed op zijn plaats zit.



5) Leg het deksel zo dat de lip in de inkepingen van de kraagring past.



BELANGRIJK

Zorg dat de nok van de aandrijfas uitgelijnd is met de overeenkomstige inkeping van de naaf van de korf.

De aanwijzingen staan ook op de sticker (zie hieronder) op het deksel.



6) 2 mogelijkheden:

- **Continue afvoer van afval.**



Plaats **de afvoertrechter** voor continue afvoer van afval in de opening van het voetstuk.

Zorg dat er onder de afvoertrechter een (niet meegeleverde) afvalbak staat.

- **Afvoer van afval in de pulpbak**



Plaats **de pulpbak**



7) Sluit de veiligheid-sbeugel.

Druk, om het apparaat aan te zetten, op de ON knop (I). Het apparaat kan alleen werken als de veiligheid-sbeugel goed gesloten

is (veiligheidsschakelaar).

Plaats de sapkan onder de schenktuit. Uw sapcentrifuge is nu klaar voor gebruik!

8) Gebruik van **de bevestigingsriem** (zie p. 59) - (Optioneel)



Als u het apparaat op de rand van het werklak wilt zetten, kunt u **de afvoertrechter** met de meegeleverde **bevestigingsriem** aan het deksel hangen.

VERSCHILLENDE CONFIGURATIES

De **J 100 Ultra** wordt geleverd met alle nuttige hulpstukken en is ontwikkeld om te voldoen aan de behoeften van alle gebruikers en aan alle gebruiksomstandigheden.

Het apparaat kan geconfigureerd worden rekening houdend met de werkplek:









- Afhankelijk van de hoogte van de kan waarin het sap wordt opgevangen, kunt u al of niet **het voetstuk 10** (zie p. 59) gebruiken.
- Voor normaal gebruik kunt u met **de pulpbak 6** (zie p. 59) meer dan tien kilo fruit of groente verwerken, afhankelijk van het product, voordat u hem moet legen.
- Voor intensief gebruik kunt u met **de afvoertrechter 7** (zie p. 59) ononderbroken werken, zonder de pulpbak te legen. In dat geval moet u zorgen voor een grote afvalbak (niet meegeleverd) die onder het werkblad geplaatst moet worden.

In dat geval zijn 2 oplossingen mogelijk:

- 1) Een gat van **Ø 10 cm** maken in het werkblad onder **de afvoertrechter 7** (zie de afbeeldingen hiernaast). Deze oplossing biedt een optimale organisatie van de werkplek.
- 2) Gebruik van het apparaat op de rand van het werkblad.
Voor een juiste positionering van het apparaat is **het voetstuk 10** (zie p. 59) aan de zijkant voorzien van 2 merktekens voor een nauwkeurige plaatsing van het apparaat op de rand van de tafel.

Let op: Zorg dat het apparaat veilig staat, om alle risico voor vallen te voorkomen.


- Overzicht van de verschillende mogelijke configuraties, afhankelijk van de werkplek en de gebruikte kan (ter informatie):

Kan	Gebruik van het voetstuk 10 (zie p. 59)	Frequentie van het gebruik	Toepassingsvoorbeeld	
 <p>Maximum hoogte van de kan: 16 cm</p>	Niet nodig	Normaal	<ul style="list-style-type: none"> • Met pulpbak 6 (zie p. 59) • Geen gat in het werkblad. 	
		Intensief	<ul style="list-style-type: none"> • Met afvoertrechter 7 en bevestigingsriem 9 (zie p. 59) • Gebruik op de rand van de tafel. Geen gat in het werkblad. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Met afvoertrechter 7 (zie p. 59) • Gebruik met afvoer onder het werkblad. Een gat Ø 10 cm moet gemaakt worden in het werkblad. 	 
 <p>Maximum hoogte van de kan: 25 cm</p>	Noodzakelijk als de kom hoger is dan 16 cm	Normaal	<ul style="list-style-type: none"> • Met pulpbak 6 (zie p. 59) • Geen gat in het werkblad. 	
		Intensief	<ul style="list-style-type: none"> • Met afvoertrechter 7 (zie p. 59) • Gebruik op de rand van de tafel. Geen gat in het werkblad. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Met afvoertrechter 7 (zie p. 59) • Gebruik met afvoer onder het werkblad. Een gat Ø 10 cm moet gemaakt worden in het werkblad. 	 

GEBRUIKSADVIEZEN

• J 80 Ultra • J 100 Ultra

- Wij raden u aan om, voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, alle onderdelen af te was- sen die in aanraking komen met levensmiddelen.
- Controleer altijd, vóór het gebruik, of de veili- gheidsbeugel goed gesloten is.
- Zorg dat u, voordat u het apparaat aanzet en voordat u voedingsmiddelen in de invoergoot doet, een sapkan onder de schenkruit en de pulp- bak of de afvoertrechter onder de uitvoergoot zet.
- Citrusvruchten moeten geschild worden voordat u ze in de invoergoot doet.

 - **Fruit en groente met dikke schil (bijv.: ananas, mango, ...) moeten geschild worden en dikke pitten (bijv.: meloen) moeten verwijderd worden. Pitvruchten (bijv.: perziken, abrikozen, kersen, ...) moeten ontpit worden. Druivenstelen moeten verwijderd worden voordat u de vruchten in de sapcentrifuge doet.**

- Sommige producten, zoals kokosnoot, zijn vanwege hun hardheid niet geschikt om in de sapcentrifuge verwerkt te worden.
- **De sapcentrifuge J 80 Ultra/J 100 Ultra** is uitge- rust met een uniek gepatenteerd systeem voor au- tomatische verwerking van voedingsmiddelen, zonder aanduwer.
- Om optimaal profijt te trekken van de **J 80 Ultra/ J 100 Ultra**, moet u de voedingsmiddelen met de hand (zonder **aanduwer**) in de invoergoot plaatsen naarmate ze door het apparaat verwerkt worden.
- Breng de stukken fruit en de groente in kleine hoeveelheden in de invoergoot.
- Laat aan het eind het apparaat nog een paar seconden doordraaien om alle sap uit de produc- ten te halen.
- Doe geen ijsblokjes of ingevroren fruit in de in- voergoot.

- Ophoping van restproducten in de centrifugeerkorf kan het evenwicht van het apparaat verstoren. Als de sapcentrifuge gaat trillen terwijl hij aan staat, moet u hem uitzetten en **de korf** schoonmaken. Daarna kunt u de bewerking normaal hervatten.
- Controleer of **de kraagring** en het deksel goed ge- monteerd zijn.

• J 80 Ultra

- Met **de J 80 Ultra** kunt u enkele liters sap bereiden zonder dat u **de pulpbak** hoeft te legen. Het is echter nuttig om regelmatig te controleren of de pulpbak vol is
- Controleer of **de kraagring** en **het deksel** goed gemonteerd zijn.
- Controleer altijd of **de pulpbak** goed op zijn plaats staat.


• J 100 Ultra

- J 100 Ultra met pulpbak:

U kunt enkele liters sap bereiden zonder dat u de pulpbak hoeft te legen. Het is echter nuttig om regelmatig te controleren of **de pulpbak** vol is.

- J 100 Ultra met afvoertrechter:

De afvoertrechter (meegeleverd) is een hulpstuk dat speciaal geschikt is voor intensief gebruik van het apparaat. U hoeft dan niet regelmatig **de pulpbak** leeg te maken.

 - **Als u het apparaat op de rand van de tafel installeert, dient u erop te letten dat de pootjes goed op de tafel rusten. Zorg ook dat de werkplek zo georganiseerd is dat het apparaat niet kan kantelen of vallen.**

NB: In geval van dagelijks en intensief gebruik verdient het aanbeveling **de afvoertrechter** voor conti- nue afvoer van afval te gebruiken, met of zonder **het voetstuk** van het apparaat.

Vorbereitung van de voedingsmiddelen J 80 Ultra • J 100 Ultra

	Werkwijze
WORTELS	Hele wortels, geschild, bovenste en onderste stukje eraf snijden, 2 of 3 tegelijk in de invoergoot steken.
APPELS	Hele appels (gewassen, zonder etiket en zonder steel).
AARDBEIEN	Steeltje verwijderen voor de smaak.
CITRUSVRUCHTEN	Citrusvruchten schillen. Hele citroenen en sinaasappels, niet in stukken gesneden.
ANANAS	Schillen en in 8 stukken snijden (doormidden snijden en elke helft in drieën).
MELOEN	Schillen en in 8 stukken snijden.
TOMATEN	Hele tomaten, gewassen, zonder het groen. Per 2 of 3 tegelijk in de invoergoot.
PAPRIKA	Wassen. In de lengterichting in vieren snijden, afhankelijk van de vorm.
SELDERIJ	In stukken van ongeveer 6 of 7 cm snijden.
KOMKOMMER	Schillen. In stukken van ongeveer 1,5 cm snijden.
VENKEL	In stukken van ongeveer 6 of 7 cm snijden.
GEMBER	In stukken snijden voor gemakkelijke verwerking in de invoergoot. Niet proppen, om te voorkomen dat de stukken tegen elkaar klemmen.
DRUIVEN	Stelen verwijderen om bittere smaak te voorkomen.



LET OP !

Vruchten en groente moeten zorgvuldig gewassen worden, om bestrijdingsmiddelen en vuildeeltjes zo goed mogelijk te verwijderen.

REINIGING

- Zet het apparaat altijd uit voordat u het schoonmaakt.
- Als u 2 verschillende soorten vruchten verwerkt, kunt u na de eerste verwerking het apparaat spoelen door een glas water in de invoergoot te schenken terwijl het apparaat aan staat.



- Reinig de centrifugeerkorf door met een borstel of een schuurspons de buitenkant van de filter schoon te maken om restdeeltjes te verwijderen.

- Verwijder de kraagring van de kom om het apparaat goed te reinigen.
- Maak altijd het hele apparaat na gebruik schoon: de kraagring, de kom, het deksel en de aanduwer met warm water reinigen met een borstel en een geschikt afwasmiddel.
- Om beschadiging te voorkomen, wordt afgeraden de onderdelen tegen een hard oppervlak af te kloppen.

***Tip:** Als de vruchtenpulp is aangekoekt in de korf, kunt u deze 5 of 10 minuten in warm water dompelen om het reinigen te vergemakkelijken.



BELANGRIJK

Controleer of uw schoonmaakmiddel geschikt is voor plastic of roestvrij stalen onderdelen. Sommige schoonmaakproducten zijn namelijk te alkalisch (bevatten bijvoorbeeld te veel soda of ammoniak) en zijn daardoor niet geschikt voor sommige kunststoffen die daardoor snel beschadigd raken.



BELANGRIJK

Dompel het motorblok in geen geval in water of in een andere vloeistof en sproei het niet nat!

Niet onder een waterstraal of met een schuimspray schoonmaken.

Indien nodig kunt u het motorblok met een vochtige doek schoonmaken.

Neem van tevoren de stekker uit het stopcontact.

TECHNISCHE KENMERKEN

- **Motorblok** → roestvrij staal
- **Kom** → roestvrij staal
- **Centrifugeerkorf** → roestvrij staal
- **Raspschijf** → roestvrij staal
- **Geventileerde elektromotor** → constant geventileerd toerental (3000 tpm)
- **Verwerkingsnelheid** → 100 tot 120 kg/uur vruchten of groente* voor de J 80 Ultra.
120 tot 160 kg/uur voor de J 100 Ultra.

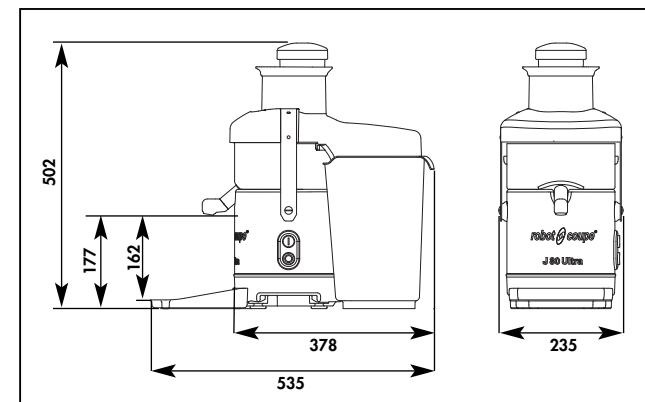
* In optimale verwerkingsomstandigheden, dat wil zeggen een geschikt werkblad, voorbereide vruchten en hulpstukken (sapkan, afvalbak, ...) binnen handbereik.

• GEWICHT

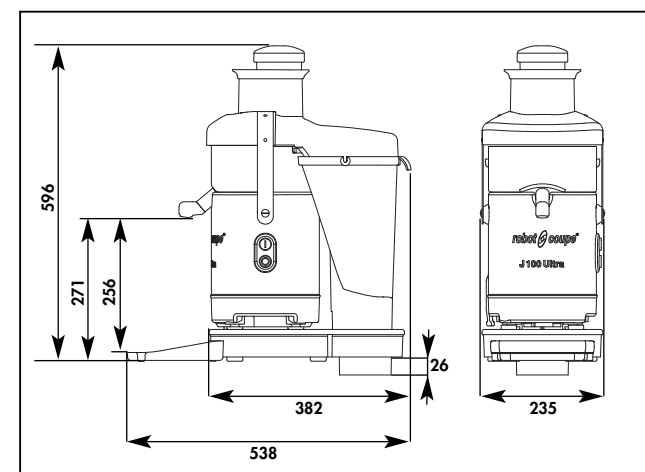
	Netto	Verpakt
J 80 Ultra	10,9 kg	12,8 kg
J 100 Ultra	12,9 kg	15,6 kg

• AFMETINGEN (in mm)

J 80 Ultra



J 100 Ultra



• WERKHOOGTE

Wij raden u aan om de sapcentrifuge J 80 Ultra/ J 100 Ultra te installeren op een stabiele en vlakke ondergrond, op een hoogte die geschikt is voor comfortabel werken.

• GELUIDSNIVEAU

Het niveau van de equivalente continue geluidsdruk bij onbelaste werking van de sapcentrifuge is minder dan 70 dB (A).

ELEKTRISCHE KENMERKEN

J80 Ultra

Moteur	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Intensiteit (Amp)
230 V/ 50 Hz	3000	700	7

J100 Ultra

Moteur	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Intensiteit (Amp)
230 V/ 50 Hz	3000	1000 Max.	8

VEILIGHEID

- De **J80 Ultra/J100 Ultra** kan alleen ingeschakeld worden als het deksel goed op zijn plaats zit en de veiligheidsbeugel goed gesloten is. De motor stopt wanneer u de veiligheidsbeugel opent of wanneer u op OFF (rode knop) drukt.
- De **J80 Ultra/J100 Ultra** is voorzien van een krachtige elektrische rem die de motor in minder dan 2 seconden uitschakelt als de gebruiker de veiligheidsbeugel opent terwijl het apparaat in werking is.
- Om het apparaat weer te starten, moet u de veiligheidsbeugel weer op het **deksel** vergrendelen en op ON (groene knop) drukken.
- De **J100 Ultra** is voorzien van een **thermische veiligheidsschakelaar** die de motor automatisch stopt in geval van aanhoudende overbelasting. In dat geval moet u wachten tot het apparaat is afgekoeld en vervolgens op de knop van de **thermische veiligheidsschakelaar** drukken, onder het apparaat.

- LET OP:** Gebruik het apparaat altijd met de pulp-bak of de afvoertrechter voor continue afvoer van afval (voor de **J100 Ultra**).
- Schakel het apparaat uit voordat u de pulp-bak of de afvoertrechter (voor de **J100 Ultra**) verwijdert.
- Steek nooit uw hand of een ander voorwerp dan de aanduwer in de uitvoergoot wanneer het apparaat aan staat of wanneer de korf centrifugeert.
- Neem nooit de stekker uit het stopcontact door aan het snoer te trekken of als uw handen vochtig zijn



WAARSCHUWINGEN

- Probeer nooit de veiligheids- of vergrendelingsystemen buiten werking te stellen
- Steek geen non-food producten in de invoergoot
- Dit apparaat is voorzien van een deksel dat dankzij het unieke ontwerp voor een volautomatische werking zorgt. U voert de producten in via de invoergoot, de machine doet de rest.
- Indien de invoergoot verstopt is, mag u echter **IN GEEN GEVAL** iets anders gebruiken dan de aanduwer om de producten door de invoergoot te duwen. U kunt ook het apparaat uitzetten en vervolgens de producten uit de invoergoot verwijderen.
- Steek nooit uw hand in de invoergoot om producten door de invoergoot te duwen.
- Steek nooit uw hand of een ander voorwerp in de uitvoergoot wanneer het apparaat aan staat of als de korf centrifugeert.



PROBLEMEN OPLOSSEN

SYMPTOMEN	OORZAKEN EN/OF OPLOSSINGEN
Het apparaat doet het niet.	- Controleer de zekeringen van uw elektrische installatie. - Zorg dat de veiligheidsbeugel goed gesloten is. J100 Ultra : - Controleer of de knop van de thermische veiligheidsschakelaar (onder het apparaat) op aan staat.
Vreemd geluid.	- Het apparaat is niet goed gemonteerd. Zie hoofdstuk "Montage". - Onderdeel defect. Vervang het defecte onderdeel.
Raspfunctie werkt niet goed	- De raspschijf is versleten. Vervang de raspschijf in de korf. - De invoergoot is verstopt. Verwijder de voedingsmiddelen die de invoergoot verstopten.
Het apparaat trilt.	- De pulp-bak is vol of de het evenwicht is verstoord door ophoping van afval op de filter van de korf. - Als het trillen aanhoudt: controleer of de korf niet beschadigd is.
De korf stopt niet zodra de veiligheidsbeugel geopend wordt. De stoptijd is langer dan 2 seconden.	- Laat het apparaat nakijken door een bevoegde onderhoudstechnicus.

BELANGRIJK: In geval van defect moeten originele Robot-Coupe onderdelen gebruikt worden.

NORMEN

Zie de conformiteitsverklaring op pagina 2.

Groenten en fruit kunnen in een oneindige variaties gemengd worden om kleurige, 100% natuurlijke dranken te maken.

Geef uw verbeelding de vrije teugel, maar neem niettemin enkele gulden regels op cocktailgebied in acht:

- Gebruik altijd vruchten die geen chemische behandeling hebben ondergaan.
- De shaker maakt ondoorzichtige mengsels gelijkmatiger.
- Vul de shaker met ijsblokjes tot halverwege het onderste gedeelte. Schud niet te lang, want dan verandert het ijs in water en bederft de cocktails.

Hier volgen enkele cocktailrecepten voor ongeveer 4 personen.

MOUSSERENDE PERZIK

Ingrediënten (voor 3 glazen):

- 6 ontpitte perziken
- ½ citroen
- 1 grote mespunt gemalen nootmuskaat
- 300 ml limonade
- 1 dun plakje gember

Bereiding: ontpit de perziken en schil de citroen.

De gember hoeft niet geschild te worden. Doe achtereenvolgens de perziken, de gember en de citroen in de sapcentrifuge J80 Ultra/J100 Ultra.

Meng vervolgens de gemalen nootmuskaat en de limonade door het vruchtensap. Verdeel de bereiding over de drie glazen.

Deco-idee: versier de glazen met dunne schijfjes perzik.

Tip: u kunt voor dit sap zowel gele als witte perziken nemen.

Ingrediënten (voor 3 glazen):

- 750 g watermeloen
- ½ geschilde citroen
- 20 g honing
- 20 g water

Bereiding: breng de honing en het water aan de kook en laat weer afkoelen.

Schil de watermeloen, verwijder de pitten en snijd hem in grote stukken.

Doe de watermeloen en de geschilde citroen in de sapcentrifuge J80 Ultra/J100 Ultra.

Schenk eerst de honing en vervolgens het vruchtensap in de glazen.

Deco-idee: serveer met dunne schijfjes watermeloen.

BOOSTING CARROTTS

Ingrediënten (voor 4 glazen):

- 4 worteltjes
- 4 sinaasappels
- 1 dun plakje gember
- ijsblokjes

Bereiding: was de wortels. U hoeft ze niet te schillen, goed afborstelen is voldoende. Schil de sinaasappels. Doe ze met de gember en de wortels in de sapcentrifuge J80 Ultra/J100 Ultra.

Verdeel het verkregen sap over de vier glazen. Doe er ijsblokjes in en serveer meteen.

Deco-idee: versier de glazen met een schijfje sinaasappel en een olijf.

Ingrediënten (voor 4 glazen):

- 1 komkommer
- 4 Granny appels
- 3 eetlepel dille
- ½ citroen
- geitenmelk

Bereiding: de komkommer hoeft niet geschild te worden, zijn schil zit boordevol vitamine en geeft het vruchtensap wat kleur. Neem bij voorkeur biologisch gekweekte komkommer. Doe de komkommer, de appels en de dille in de sapcentrifuge J80 Ultra en vervolgens de geschilde halve citroen in de J80 Ultra/J100 Ultra. Meng de geitenmelk door het sap.

Deco-idee: serveer met dunne plakjes radijs die u gesneden heeft met de 1mm snijmes van uw Robot-Coupe groentesnijder.

ZUURSTOKROOD

Ingrediënten (voor 4 glazen):

- 300 g aardbeien
- 3 worteltjes
- ¼ ananas

Bereiding: Schil de ananas voordat u hem in de sapcentrifuge doet. U hoeft de steeltjes niet van de aardbeien te halen, ze worden automatisch afgevoerd in de afvalbak. Doe achtereenvolgens de ¼ ananas, de aardbeien en de wortels in de sapcentrifuge J80 Ultra/J100 Ultra.

Goed mengen. Versier de glazen met schijfjes aardbei.

Tip: u kunt uw cocktail op smaak brengen met gemalen specerijen, zoals vanille, kardemom of gember.

APPEL-KIWI

Ingrediënten (voor 3 glazen):

- 3 Granny-Smith appels
- ½ limoen
- 3 kiwi's

Bereiding: schil de citroen. Schil de kiwi's om de groene kleur van de cocktail te behouden. Doe ze met de appels en de limoen in de sapcentrifuge J80 Ultra/J100 Ultra. Meng met een lepel en meteen serveren, want appel oxideert snel.

Tip: als u het sap te zuur vindt, kunt u wat honing of rietsuiker toevoegen. U kunt de kiwi's vervangen door komkommer of door een stengel selderij.

ZACHTE GRAPEFRUIT

Ingrediënten (voor 3 glazen):

- 250 g sinaasappel
- 250 g grapefruit
- 250 g aardbeien

Bereiding: schil de sinaasappels en de grapefruit om het sap niet te bitter te maken. Doe alle vruchten in de sapcentrifuge J80 Ultra/J100 Ultra.

Goed mengen. Verdeel het sap over de 3 glazen.

Tip: als u het sap te zuur vindt, kunt u wat honing of rietsuiker toevoegen.

ORIENTAALSE COCKTAIL

Ingrediënten (voor 3 glazen):

- ½ ananas
- 3 sinaasappels
- 1 theelepeltje vloeibaar vanille-extract

Bereiding: schil de citrusvruchten en de ananas. Doe achtereenvolgens de ananas en de citrusvruchten in de sapcentrifuge J80 Ultra/J100 Ultra.

Meng het vanille-extract door het sap en serveer de bereiding in kleine wodka glazen.

Tip: u kunt de sinaasappels vervangen door kokosmelk.

CLASSIC

Ingrediënten (voor 3 glazen):

- 4 wortels
- 3 appels
- 1 citroen

Bereiding: schil de citroen. De wortels hoeven niet geschild te worden, goed afborstelen is voldoende. Doe de wortels, de appels en de citroen in de sapcentrifuge J80 Ultra/J100 Ultra.

Goed mengen en serveren.

Tip: u kunt de appels vervangen door peren.

GASPACHO

Ingrediënten (voor 3 glazen):

- 500 g rijpe tomaten
- ½ kleine rode paprika
- ½ komkommer
- ½ kleine stengel selderij
- 1 eetlepel olijfolie
- xeresazijn
- zout
- peper

Bereiding: doe alle ingrediënten in de sapcentrifuge en voeg vervolgens de olijfolie toe, evenals een druppel azijn en wat zout.

Versier de glazen met een straaltje citroen en een schijfje tomaat.

Serveer de gaspacho aan het begin van de maaltijd om de eetlust opwekkende eigenschappen van de tomaat tot hun recht te laten komen.

MELOEN

Ingrediënten (voor 3 glazen):

- 400 g groene meloen
- 1 Granny-Smith appel
- ½ citroen

Bereiding: schil de meloen, verwijder de pitten en snijd hem in grote stukken. Doe de meloen, de halve citroen en de appel in de sapcentrifuge J80 Ultra/J100 Ultra.

Mengen met een lepel en meteen serveren.

U kunt het sap op smaak brengen met een paar blaadjes munt.

Deco-idee: versier de glazen met blokjes meloen die u gesneden heeft met uw Robot-Coupe groentesnijder (met de blokjesnijder 5 x 5 x 5 mm).

Tip: u kunt de meloen vervangen door watermeloen.

PEER-MELOEN MET KURKUMA

Ingrediënten (voor 4 glazen):

- 1400 g gele meloen
- 1 grapefruit
- ½ peer
- ½ Golden Delicious appel
- 1 dun plakje gember
- ½ stengel citroengras (sereh)
- 1 mespunt kurkuma

Bereiding: schil de meloen en de grapefruit.

Doe achtereenvolgens de appel, de gember, het citroengras, de peer, de meloen en de grapefruit in de sapcentrifuge J80 Ultra/J100 Ultra. Goed mengen. Verdeel de bereiding over de 4 glazen.

Deco-idee: versier de glazen met dunne schijfjes peer die u gesneden heeft met de 1mm snijmes van uw Robot-Coupe groentesnijder.

APPEL-SELDERIJ

Ingrediënten (voor 4 glazen):

- 4 Granny appels
- 2 stengels selderij
- 1 dun plakje gember
- ½ gele citroen
- zout

Bereiding: was zorgvuldig de selderijstengels. Doe achtereenvolgens de selderij, de gember en de appels in de sapcentrifuge J80 Ultra/J100 Ultra. Voeg een beetje zout toe. Meteen serveren, want appel oxideert snel.

Deco-idee: versier de glazen met dunne plakjes appel die u gesneden heeft met de 1mm snijschijf van uw Robot-Coupe groentesnijder.

Tip: u kunt de appels vervangen door peren.

RODE COCKTAIL

Ingrediënten (voor 4 glazen):

- 1 gekookte biet
- 2 wortels
- 2 kleine trosjes rode druiven
- 2 Granny appels
- Cayenne peper

Bereiding: doe de biet en de vruchten in de sapcentrifuge J80 Ultra/J100 Ultra.

Breng het sap op smaak met Cayenne peper en serveer koud.

Deco-idee: versier de glazen met een plakje minibiet.

SHOOT ASPERGES

Ingrediënten (voor 3 glazen):

- 1 kg asperges
- 1 mespunt Espelette peper
- 1 mespunt fleur de sel

Bereiding schil de asperges en snijd de harde uiteinden ervan af.

Doe ze in de sapcentrifuge J80 Ultra/J100 Ultra.

Breng het sap op smaak met een beetje Espelette peper en fleur de sel.

Serveren bij een zalmschotel.

INDICE

■	GARANTIA	■	MAINTENIMIENTO
■	MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	■	CARACTERISTICAS TECNICAS
■	USTED ACABA DE ADQUIRIR UNA CENTRIFUGADORA J 80 Ultra • J 100 Ultra	■	SEGURIDAD
■	PUESTA EN SERVICIO DE LA MAQUINA	■	EN CASO DE PROBLEMA
■	FASE DE MONTAJE J 80 Ultra	■	NORMAS
■	FASE DE MONTAJE J 100 Ultra	■	RECETAS (Página 81)
■	DIFERENTES CONFIGURACIONES	■	DATOS TECNICOS (Página 197)
■	CONSEJOS DE UTILIZACIÓN		<ul style="list-style-type: none">• Vista detallada• Esquema de conexiones y del cableado• Ficha de montaje de la cesta 39910

LA GARANTÍA LIMITADA DE ROBOT-COUPES.N.C.

Su aparato ROBOT-COUPES tiene una garantía de un año a partir de la fecha de su compra. Esta garantía atañe únicamente al comprador de origen, a saber, el distribuidor o importador.

Si usted ha comprado su aparato ROBOT-COUPES a un distribuidor, la garantía de referencia es la del distribuidor (en ese caso, examine los términos y condiciones de dicha garantía con su distribuidor).

La garantía ROBOT-COUPES.N.C. se limita a los defectos relacionados con el material y/o el montaje.

LA GARANTIA ROBOT-COUPES.N.C. NO CUBRE LOS SIGUIENTES PUNTOS:

- 1** - Cualquier deterioro del material derivado de una utilización incorrecta o inadecuada o de la caída del aparato o cualquier deterioro del mismo tipo derivado o resultante de una mala aplicación de las instrucciones (montaje mal efectuado, error de funcionamiento, limpieza y/o mantenimiento inadecuados, ubicación inadecuada, etc.).
- 2** - La mano de obra para afilar y/o las piezas que sirven para cambiar los distintos elementos del montaje de una cuchilla, las hojas desafiladas, deterioradas o gastadas tras un cierto tiempo de utilización considerado normal o excesivo.
- 3** - Las piezas y/o la mano de obra para cambiar o reparar las hojas, cuchillas, superficies y fijaciones o los accesorios manchados, rallados, deteriorados, abollados o descoloridos.
- 4** - Cualquier modificación, adición o reparación efectuada por personas que no sean profesionales o por terceros no autorizados por la empresa.

5 - El transporte del aparato al servicio posventa.

6 - Los costes de mano de obra para instalar o probar nuevas piezas o accesorios (por ejemplo, cubas, discos, hojas, fijaciones) sustituidos arbitrariamente.

7 - Los costes derivados del cambio del sentido de rotación de los motores eléctricos trifásicos (la responsabilidad incumbe al instalador).

8 - LOS DAÑOS DEBIDOS AL TRANSPORTE. La responsabilidad por los vicios, ya sean visibles u ocultos, incumbe al transportista. El cliente debe informar al respecto al transportista y al remitente en cuanto reciba la mercancía o en cuanto descubra el defecto, si se trata de un vicio oculto.

CONSERVE TODAS LAS CAJAS Y EMBALAJES ORIGINALES que serán examinados durante la inspección del transportista.

La garantía ROBOT-COUPES.N.C. se limita a la sustitución de las piezas o máquinas defectuosas. ROBOT-COUPES.N.C. y todas sus filiales o sociedades afiliadas, sus distribuidores, agentes, gerentes, empleados o aseguradores no se podrán considerar responsables de los daños, pérdidas o gastos indirectos relacionados con el aparato o con la imposibilidad de utilizarlo.

PRECAUCIONES IMPORTANTES



ATENCIÓN: A fin de limitar el número de accidentes (cortocircuitos, heridas...) y de reducir los daños materiales debidos a la utilización inadecuada del aparato, le aconsejamos que lea atentamente las instrucciones siguientes y que las siga en todo momento. Este manual le permitirá conocer mejor su aparato y utilizarlo correctamente. Lea la totalidad de las instrucciones y haga que las lean las personas que podrían utilizar el aparato.

DESEMBALAJE

- Saque el aparato de su embalaje con cuidado y saque todas las cajas o los paquetes que contienen los accesorios o material específico.
- Tenga CUIDADO con los accesorios cortantes (hojas, discos...).

INSTALACIÓN

- Se recomienda instalar el aparato sobre una superficie perfectamente estable, limpia y de una altura de trabajo cómoda.

CONEXIÓN

- Asegúrese siempre de que el tipo de corriente de su instalación eléctrica corresponde al indicado en la placa de características del bloque motor y soporta el amperaje.

FASES DE MONTAJE

- Respetar las diferentes fases de montaje (ver las páginas siguientes) y comprobar que todos los accesorios estén correctamente posicionados.

UTILIZACIÓN

- No levantar la tapa antes de la parada total del motor y de la cesta.
- Nunca traten de suprimir los sistemas de bloqueo y de seguridad.

- No colocar productos no alimentarios en la tolva.
- Esta máquina está equipada con una tapa de diseño exclusivo que garantiza un funcionamiento automático. Sólo hay que introducir los productos en la tolva de alimentación y la máquina se ocupará del resto.

- No obstante, si hay productos que se bloquean en la tolva, **NO UTILIZAR NUNCA** ningún otro objeto que no sea el mazo empujador para desbloquearlos.

Otra solución: detener la máquina y retirar los productos de la tolva.

- Nunca introducir la mano en el conducto de evacuación. Si se produce una obstrucción en el conducto de expulsión, detener la J80 Ultra/J100 Ultra y lavar la tapa pasándola bajo el grifo.
- No hacer funcionar nunca la máquina sin vigilarla.

LIMPIEZA

- Por precaución, desenchufe siempre el aparato antes de proceder a las operaciones de limpieza.
- Limpie sistemáticamente el aparato y sus accesorios al final del ciclo de trabajo.
- No lavar nunca la máquina con un chorro de agua ni con una bomba de espuma.
- No sumerja el bloque motor en el agua.

- Para cada pieza (de acero inoxidable o de plástico), utilizar un producto detergente adecuado.

- No utilice un detergente demasiado alcalino (con una concentración demasiado elevada de sosa o amoníaco) para las piezas de plástico.

- La cuba, la tapa y el colector de pulpa pueden lavarse en el lavavajillas, pero, para prolongar su duración de vida, se recomienda lavarlos a mano con un detergente para vajilla.

- Robot-Coupe nunca podrá ser considerado responsable en caso de incumplimiento por parte del usuario de las reglas fundamentales de limpieza y higiene.

MANTENIMIENTO

- Antes de manipular las partes eléctricas, desconecte siempre el aparato de la red.

- Verificar regularmente la hermeticidad del árbol motor y comprobar que el sistema de seguridad funcione correctamente.

- **ATENCIÓN:** No poner nunca en marcha el aparato si el cable de alimentación eléctrica o el enchufe están dañados.

- Si el aparato funciona mal o si está dañado de alguna manera, desconectarlo y hacerlo revisar.

- No dudar en llamar el servicio posventa autorizado por ROBOT-COUPÉ si se comprueba una anomalía.

USTED ACABA DE ADQUIRIR UNA CENTRIFUGADORA J 80 Ultra • J 100 Ultra

La centrifugadora J 80 Ultra/J 100 Ultra, estable y robusta, permite realizar en unos instantes, y **según pedido, una multitud de zumos 100% naturales.**

La J 80 Ultra/J 100 Ultra es ideal para la preparación instantánea de zumos de frutas frescas o exóticas, zumos de hortalizas de todo tipo y cócteles de zumos refinados, puros y naturales.

Por consiguiente, tiene múltiples aplicaciones, tanto en bares, restaurantes, comedores, hogares o guarderías como en clínicas y cocinas dietéticas, donde los zumos de frutas y hortalizas frescas tienen una importancia primordial.

Las hortalizas, como las frutas, sobre todo crudas, aportan al organismo vitaminas, minerales y fibras indispensables para nuestra salud. Los zumos de hortalizas contienen principalmente sales minerales, mientras que los zumos de frutas dan energía gracias a su contenido de vitaminas.

LAS SALES MINERALES

La distribución de las sales minerales en los alimentos es irregular.

Algunos minerales como el potasio, el magnesio, el azufre y el cloruro de sodio (sal) son lo bastante corrientes como para que una alimentación variada los aporte en cantidad suficiente, pero respecto a otros minerales, es útil conocer los alimentos que los contienen en abundancia.

Calcio: hortalizas verdes y frutas.

Fósforo: hortalizas secas.

Potasio: hortalizas frescas.

Hierro: espinacas, perejil.

Yodo: todos los vegetales.

CUADRO DE VITAMINAS DE LAS FRUTAS

Vitaminas	B1	C	A	D
Albaricoque	•	•	•	•
Casis	•	•		•
Cereza	•	•		•
Ciruela	•	•	•	•
Frambuesa	•	•		•
Fresa	•	•		•
Grosella	•	•		•
Kiwi	•	•	•	•
Limón	•	•	•	•
Manzana	•	•		•
Melocotón	•	•		•
Melón	•	•		•
Mora	•	•	•	•
Naranja	•	•	•	•
Pera	•	•		•
Piña	•	•	•	•
Toronja	•	•	•	•
Uva	•	•		•

CUADRO DE VITAMINAS DE LAS HORTALIZAS

Vitamines	B1/B6	A	E	K
Apio		•	•	•
Apio nabo	•			
Berros	•	•	•	
Calabacines	•	•	•	
Cebolla	•			
Col	•	•	•	•
Endibia	•			
Espárrago	•		•	
Espinaca	•	•	•	•
Hinojo	•		•	
Lechuga	•		•	
Nabo	•			
Pepino	•	•	•	
Perejil	•	•	•	
Pimiento morrón	•	•	•	
Tomate	•	•		
Zanahoria	•	•	•	

El diseño sencillo de este aparato permite montar y desmontar en un abrir y cerrar de ojos todas las piezas sometidas a manipulaciones frecuentes para su mantenimiento o limpieza.

Para facilitar la tarea, hemos separado en este manual las diferentes operaciones de montaje.

Las presentes instrucciones contienen información importante preparada para que el usuario saque el mayor provecho de la inversión en su centrifugadora.

Por lo tanto, aconsejamos leer atentamente estas instrucciones antes de poner en marcha el aparato.

PUESTA EN SERVICIO DE LA MAQUINA

Antes de enchufar el aparato, verificar si el tipo de corriente de la instalación eléctrica corresponde a la indicada en la placa de características.

La centrifugadora J 80 Ultra/J 100 Ultra cuenta con un cable de alimentación y un enchufe monofásico estándar.

Verificar que la máquina no se haya dañado durante el transporte o el desembalaje.

En particular, hay que comprobar la integridad del cable de alimentación y del enchufe.



CUIDADO!

**ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO
A LA TIERRA IMPERATIVAMENTE.
(PELIGRO DE ELECTROCUCION).**

FASES DE MONTAJE J 80 Ultra

Tolva de introducción

Tolva de expulsión

Disco rallador

Asas de sujeción

Tamiz

Brazo de seguridad



- | | |
|----------------|---------------------|
| 1 Bloque motor | 5 Cesta |
| 2 Cuba | 6 Colector de pulpa |
| 3 Pico | 7 Tapa |
| 4 Collarín | 8 Receptor de gotas |



1) Colocar el bloque motor orientando los botones Marcha / Parada frente a usted.



2) Colocar la cuba sobre el bloque motor.



3) Encajar correctamente el collarín sobre la cuba.

Las estrías del collarín deben estar alineadas con las formas especiales de la cuba. Verificar que la pieza esté correctamente insertada.



4) Posicionar la cesta tomándola por las asas de sujeción. Hacerla girar hasta que ocupe la posición correcta.



5) Alinear la tapa en las ranuras del collarín.



IMPORTANTE

Comprobar que el pasador del eje motor esté correctamente alineado con la correspondiente ranura del cubo de la cesta.

Consultar también la etiqueta (representada bajo estas líneas) pegada sobre la tapa.





6) Posicionar el **colector de pulpa**.



7) Cerrar el brazo de seguridad.

Para poner en marcha el aparato, pulsar el botón **Marcha (I)**. La máquina funciona únicamente si el brazo de seguridad está debida-

mente cerrado (interruptor de seguridad).

Colocar la jarra bajo el pico vertedor. ¡La centrifugadora ya está lista para trabajar!

FASES DE MONTAJE J 100 Ultra



1) Colocar el bloque motor orientando los botones Marcha / Parada frente a usted.



2) Colocar la cuba sobre el bloque motor.



3) Encajar correctamente el collarín sobre la cuba.

Las estrías del collarín deben estar alineadas con las formas especiales de la cuba. Verificar que la pieza esté correctamente insertada.



4) Posicionar la cesta tomándola por las asas de sujeción. Hacerla girar hasta que ocupe la posición correcta.



5) Alinear la tapa en las ranuras del collarín.



IMPORTANTE

Comprobar que el pasador del eje motor esté correctamente alineado con la correspondiente ranura del cubo de la cesta.

Consultar también la etiqueta (representada bajo estas líneas) pegada sobre la tapa.



6) Dos posibilidades de uso:

• **Evacuación continua de los residuos.**



Posicionar el conducto de evacuación continua de los residuos en el agujero de la base.

Pensar, al utilizar el conducto de expulsión de residuos, en colocar debajo un recipiente de recuperación (no provisto).

• **Evacuación de los residuos en el colector de pulpa.**



Posicionar el **colector de pulpa**.



7) Cerrar el brazo de seguridad.

Para poner en marcha el aparato, pulsar el botón **Marcha (I)**. La máquina funciona únicamente si el brazo de seguridad está debidamente cerrado (interruptor de seguridad).

Colocar la jarra bajo el pico vertedor. ¡La centrifugadora ya está lista para trabajar!

8) Uso de la **abrazadera** (ver la pág. 75) - (Opción)



Para utilizar el aparato al borde de la mesa, enganchar el **conducto de evacuación** a la **tapa** con la **abrazadera** provista.

DIFERENTES CONFIGURACIONES

La **J 100 Ultra**, entregada con todos sus accesorios, está estudiada para adaptarse a las necesidades y al entorno de cada usuario.

También puede configurarse en función del puesto de trabajo:

- Según las alturas de los recipientes que reciben el zumo, utilizar o no la **base 10** (ver la pág. 75).
- En caso de uso normal, el **colector de pulpa 6** (ver la pág. 75) permite licuar más de diez kilos, según los productos, antes de tener que vaciarlo.
- En caso de uso más intensivo, el **conducto de evacuación 7** (ver la pág. 75) permite trabajar en continuo, sin tener que vaciar el colector de pulpa. Esta forma de uso requiere colocar un recipiente de gran capacidad (no provisto) bajo la mesa de trabajo.

Para este uso, hay dos soluciones posibles:









1) Hacer un agujero de **Ø 10 cm** en la mesa de trabajo para dejar pasar el extremo del **conducto de evacuación 7** (ver las figuras del cuadro siguiente). Esta solución permite organizar de manera óptima la mesa de trabajo.

2) Uso al borde de la mesa.

Para posicionar correctamente la máquina, la **base 10** (ver la pág. 75) tiene 2 marcas laterales que permiten colocarla al borde de la mesa.

Cuidado: Comprobar el correcto posicionamiento de la máquina para evitar que se caiga.


- Resumen de las diferentes configuraciones posibles en función del puesto de trabajo y los recipientes utilizados (de carácter indicativo):

Contenat	Uso de la base de la máquina 10 (v. pág. 75)	Intensidad de uso	Ejemplo de uso
 <p>Recipientes de 16 cm de altura máxima</p>	No es necesaria	Normal	<ul style="list-style-type: none"> • Con el colector de pulpa 6 (v. pág. 75). • No se necesita ningún agujero en la mesa de trabajo. 
		Intensivo	<ul style="list-style-type: none"> • Con el conducto de evacuación 7 y la abrazadera 9 (v. pág. 75) • Uso al borde de la mesa. No se necesita ningún agujero en la mesa de trabajo. • Con el conducto de evacuación 7 (v. pág. 75). • Uso con expulsión bajo la mesa de trabajo. Es necesario hacer un agujero de Ø 10 cm en la mesa de trabajo.  
 <p>Recipientes de 25 cm de altura máxima</p>	Necesario si la altura del contenedor excede de 16 cm	Normal	<ul style="list-style-type: none"> • Con el colector de pulpa 6 (v. pág. 75). • No se necesita ningún agujero en la mesa de trabajo. 
		Intensivo	<ul style="list-style-type: none"> • Con el conducto de evacuación 7 (v. pág. 75) • Uso al borde de la mesa. No se necesita ningún agujero en la mesa de trabajo. • Con el conducto de evacuación 7 (v. pág. 75). • Uso con expulsión bajo la mesa de trabajo. Es necesario hacer un agujero de Ø 10 cm en la mesa de trabajo.  

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

• J80 Ultra • J100 Ultra

- Antes de la primera utilización, es preferible limpiar todas las piezas en contacto con los alimentos.
- Antes de cada utilización, verificar que el brazo de seguridad esté correctamente cerrado.
- Al poner en funcionamiento la máquina y antes de introducir alimentos de la tolva de introducción, no olvidar colocar una jarra bajo el pico y el **colector de pulpa** o el **conducto de evacuación** bajo la tolva de expulsión.
- Es necesario pelar los cítricos antes de introducirlos en la tolva.

 - **Las frutas y hortalizas con cáscara o piel gruesa deben pelarse (ej.: piña, mango, etc.) y retirarse todas las semillas grandes (ej.: melón). Siempre hay que retirar el hueso de las frutas que lo tengan (melocotón, albaricoque, cereza, etc.). Deben retirarse los escobajos de la uva antes de introducir los granos en a licuadora.**

- Algunos productos, debido a su consistencia demasiado dura, como el coco, no son indicados para la centrifugadora.
- **La centrifugadora J80 Ultra/J100 Ultra** cuenta con un sistema único patentado de tratamiento automático de los alimentos, sin necesidad de mazo empujador.
- Por lo tanto, para aprovechar al máximo la **J80 Ultra/J100 Ultra**, hay que introducir los alimentos manualmente (sin **mazo empujador**) en la tolva a medida que vayan descendiendo.
- Introducir los trozos de frutas y hortalizas en la tolva por pequeñas cantidades.
- Al final de la utilización, dejar el aparato en marcha unos segundos para terminar la extracción de los zumos.

- No colocar cubitos de hielo ni frutas congeladas en la tolva.
- La repartición de los residuos en la cesta puede crear un desequilibrio. Si la centrifugadora empieza a vibrar durante su funcionamiento, pararla y limpiar la **cesta**. Después, reanudar el trabajo normalmente.
- Verificar que el **collarín** y la **tapa** estén correctamente posicionados.

• J80 Ultra

- Con la J80 Ultra, se pueden producir varios litros de zumo sin vaciar el **colector de pulpa**. Sin embargo, hay que verificar regularmente el llenado del **colector de pulpa**.
- Verificar que el **collarín** y la **tapa** estén correctamente posicionados.
- Comprobar siempre que el **colector de pulpa** esté correctamente colocado.


• J100 Ultra

- J100 Ultra con colector de pulpa:

De pueden producir varios litros de zumo sin vaciar el **colector de pulpa**. Sin embargo, hay que verificar regularmente el llenado del **colector de pulpa**.

- J100 Ultra con conducto de evacuación:

El **conducto de evacuación** (provisto con la máquina) es un accesorio estudiado para un uso intensivo de la máquina. Evita tener que vaciar repetidamente el **colector de pulpa** durante el servicio.

 - **Para un uso al borde de la mesa, hay que verificar que todas las patas se apoyen correctamente sobre la mesa. Además, hay que organizar el espacio de trabajo para evitar que el aparato se voltee o se caiga.**

Nota: Para un uso intensivo diario, preferir el uso del **conducto de evacuación** continua de los residuos con o sin la **base** de la máquina.

Preparación de las frutas J80 Ultra • J100 Ultra

	Modo de operación
ZANAHORIAS	Zanahorias peladas enteras o cortadas en trozos, introducidos de 2 en 2 o de 3 en 3.
MANZANAS	Manzanas enteras (lavadas, sin etiqueta y sin rabillo).
FRESAS	Retirar los rabillos por razones de gusto.
CÍTRICOS	Pelar los cítricos. Limones o naranjas enteros, sin cortarlos.
PIÑA	Pelar y cortar en 8 trozos (3 pasadas de cuchillo).
MELONES	Pelar y cortar en 8 trozos
TOMATES	Enteros, lavados y sin parte verde. Introducir en la tolva 2 ó 3 tomates.
PIMIENTOS MORRONES	Lavados. Cortar en 4 trozos longitudinales según la forma de los pimientos.
APIO	Cortar en trozos de unos 6 ó 7 cm de largo.
PEPINOS	Pelados. Cortar en trozos de unos 15 cm de largo.
HINOJO	Cortar en trozos de unos 6 ó 7 cm de largo.
JENGIBRE	Cortar en trozos para introducirlos fácilmente en la tolva. No cargar demasiado para que los trozos no se bloqueen entre ellos.
UVA	Retirar los escobajos para evitar el amargor.



CUIDADO!

Lavar bien las frutas y hortalizas para eliminar todas las trazas de los tratamientos que hayan podido recibir.

LIMPIEZA

- Desconectar siempre el aparato antes de limpiarlo.
- Entre 2 lotes de frutas diferentes, se puede aclarar el aparato con agua potable (1 vaso), vertiéndola por la tolva de introducción con la máquina en marcha.



- Limpiar la cesta frotando la parte exterior del cono filtrante para retirar los residuos. Utilizar una escobilla o un estropajo.

- Para una limpieza correcta, retirar el collarín de la cuba antes de limpiar.
- Limpiar siempre el aparato totalmente después de usarlo, lavando el collarín, la cuba, la tapa y el empujador con agua caliente. Frotar con una escobilla y un detergente adecuado.
- Para evitar daños, no golpear las piezas contra una superficie dura.

***Astucia:** Si la pulpa se ha secado en la cesta, sumergirla en agua caliente entre 5 y 10 minutos para facilitar su lavado.

! IMPORTANTE

Verificar que el detergente pueda utilizarse con piezas de plástico o de acero inoxidable. El caso es que algunos agentes detergentes demasiado alcalinos (con gran concentración de sosa o amoníaco, por ejemplo) son totalmente incompatibles con ciertos plásticos y los deterioran rápidamente.

! IMPORTANTE

No sumergir nunca el bloque motor en agua u otros líquidos y no rociarlo.

No lavar nunca la máquina con un chorro de agua ni con una bomba de espuma.

Si es necesario, limpiar el bloque motor con un trapo húmedo.

Retirar antes el enchufe de la toma de corriente.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **Bloque motor** → de acero inoxidable
- **Cuba** → de acero inoxidable
- **Cesta de la centrifugadora** → de acero inoxidable
- **Disco rallador** → de acero inoxidable
- **Motor eléctrico ventilado** → número de revoluciones constante (3000 rpm)
- **Rendimiento** → **100 a 120 kg/hora** de frutas u hortalizas* para la **J 80 Ultra**.
120 a 160 kg/hora para la **J 100 Ultra**.

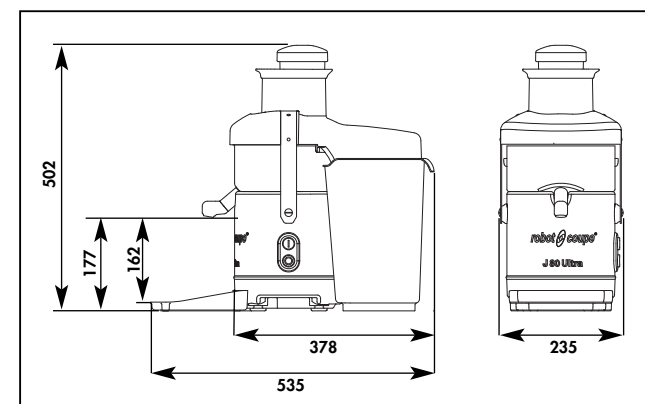
* En condiciones óptimas de producción, es decir, en una mesa de trabajo adecuada, con frutas preparadas y todos los accesorios (jarra, cubo de basura, etc.) al alcance de la mano.

• PESO

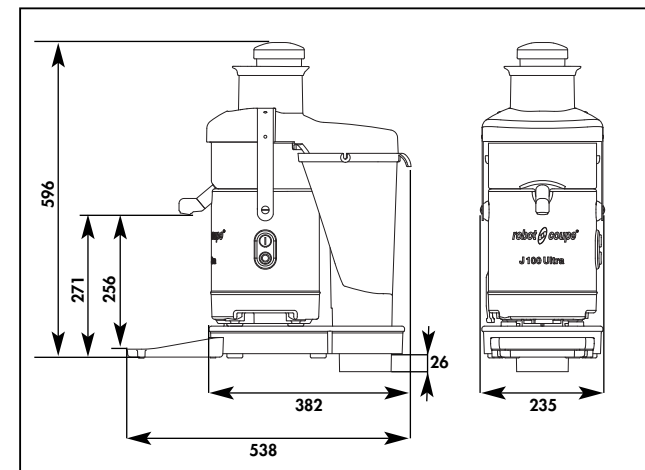
	Neto	Embalado
J 80 Ultra	10,9 kg	12,8 kg
J 100 Ultra	12,9 kg	15,6 kg

• DIMENSIONES (en mm)

J 80 Ultra



J 100 Ultra



• ALTURA DE TRABAJO

Aconsejamos instalar la centrifugadora J 80 Ultra/J 100 Ultra sobre una superficie plana y estable a una altura compatible con su uso.

• NIVEL DE RUIDO

El nivel continuo equivalente de presión acústica de la centrifugadora, en funcionamiento en vacío, es inferior a 70 dB (A).

• CARACTERÍSTICAS ELECTROMECÁNICAS

J80 Ultra

Motor	Velocidad (rpm)	Potencia (vatios)	Intensidad (Amp)
230 V/ 50 Hz	3000	700	7

J100 Ultra

Motor	Velocidad (rpm)	Potencia (vatios)	Intensidad (Amp)
230 V/ 50 Hz	3000	1000 máx.	8

SEGURIDAD

- La **J80 Ultra/J100 Ultra** se pone en marcha únicamente si la **tapa** está correctamente posicionada y el brazo de seguridad correctamente bloqueado. El motor se para al abrirse el brazo de seguridad o cuando se pulsa el botón Parada (botón rojo).
- La **J80 Ultra/J100 Ultra** está equipada con un potente freno eléctrico que detiene la máquina en menos de 2 segundos si el usuario abre el brazo de seguridad de la máquina en marcha.
- Para volver a poner en marcha el aparato, basta volver a cerrar debidamente el brazo de seguridad sobre la **tapa** y pulsar el botón Marcha (botón verde).
- La **J100 Ultra** está equipada con un **disyuntor térmico** que detiene automáticamente el motor en caso de funcionamiento prolongado en sobrecarga. Si es el caso, esperar que el aparato se enfríe antes de volver a activar el botón del **disyuntor térmico** situado bajo la máquina.

- **ATENCIÓN:** Utilizar siempre el aparato con el colector de pulpa o el conducto de evacuación continua de los residuos (para la **J100 Ultra**) instalado.
- Parar siempre el aparato antes de retirar el colector de pulpa o el conducto de evacuación continua de los residuos (para la **J100 Ultra**).
- No introducir nunca la mano ni ningún objeto en la tolva de evacuación si la máquina está conectada o si la cesta está en rotación.
- Nunca retirar el enchufe de la toma de corriente tirando del cordón ni con las manos húmedas.



RECUERDO

- **Nunca tratar de suprimir los sistemas de bloqueo y de seguridad.**
- **No colocar productos no alimentarios en la tolva.**
- **La máquina está equipada con una tapa de diseño exclusivo que garantiza un funcionamiento automático. Sólo hay que introducir los productos en la tolva de alimentación y la máquina se ocupará del resto.**
- **No obstante, si hay productos que se bloquean en la tolva, NO UTILIZAR NUNCA ningún otro objeto que no sea el mazo empujador para empujarlos.**
Otra solución: detener la máquina y retirar los productos de la tolva de introducción.
- **No utilizar nunca la mano para empujar los productos en la tolva de introducción.**
- **No introducir nunca la mano ni ningún objeto en la tolva de evacuación si la máquina está conectada o si la cesta está en rotación.**



EN CASO DE PROBLEMA

SÍNTOMAS	CAUSAS Y/O REMEDIOS
El aparato no funciona.	- Verificar los fusibles de la instalación eléctrica. - Cerrar el brazo de seguridad correctamente. J100 Ultra : - Verificar que el botón del disyuntor térmico (bajo el aparato) esté activado.
Ruido anormal.	- El aparato no se ha montado correctamente. Ver el capítulo "Montaje". - Hay una pieza defectuosa. Cambiar la pieza.
Rendimiento insuficiente del rallado.	- El disco rallador está gastado. Cambiar el disco rallador dentro de la cesta. - Hay alimentos bloqueados en la tolva de introducción. Retirar los alimentos.
El aparato vibra.	- El colector de pulpa está lleno o la cesta está desequilibrada debido a un exceso de pulpa en el filtro. - Si la vibración es permanente, verificar que la cesta no esté dañada.
La cesta no se detiene inmediatamente al abrirse el brazo de seguridad. El tiempo de parada es superior a 2 segundos.	- Hacer revisar la máquina por personal cualificado.

IMPORTANTE: En caso de intervención, es imperativo utilizar piezas originales de Robot-Coupe.

NORMAS

Consultar la declaración de conformidad en la pág. 2.

RECETAS

Mezclan al infinito para crear bebidas coloridas, 100% naturales.

Deje rienda suelta a su imaginación... respetando sin embargo las reglas de oro para los cócteles:

- Utilizar siempre frutas no tratadas.
- La coctelera deja más homogéneas las mezclas opacas.
- Llenar la coctelera con cubitos de hielo hasta media altura. No agitar demasiado tiempo pues el hielo se transforma en agua y destruye los cócteles.

Aquí le presentamos algunas recetas de cócteles previstas para 4 personas.

MELOCOTÓN BURBUJEANTE

Ingredientes (para 3 vasos):

- 6 melocotones sin hueso
- ½ limón
- 1 buena pizca de nuez moscada molida
- 300 ml de soda
- 1 rebanada fina de jengibre

Preparación: Deshuesar los melocotones y pelar el limón.

No es necesario pelar el jengibre. Introducir en la centrifugadora J 80 Ultra/J 100 Ultra, en el orden indicado, los melocotones, el jengibre y el limón.

Mezclar después la nuez moscada molida y la soda con el zumo. Servir la preparación en tres vasos.

Idea de decoración: decorar los vasos con finas rajadas de melocotón.

Otra idea: Para este zumo, se pueden utilizar melocotones blancos y amarillos.

SANDÍA CON MIEL

Ingredientes (para 3 vasos):

- 750 g de sandía
- ½ limón sin piel
- 20 g de miel
- 20 g de agua

Preparación: Hacer hervir la miel y el agua. Dejar enfriar.

Retirar la cáscara de la sandía, despepitarla y cortarla en trozos grandes.

Introducir la sandía y el limón sin piel en la centrifugadora J80 Ultra/J100 Ultra.

En un vaso, verter primero la miel y después el zumo de sandía.

Idea de decoración: servir con rajadas finas de sandía.

BOOSTING CARROTTS

Ingredientes (para 4 vasos):

- 4 zanahorias
- 4 naranjas
- 1 rebanada fina de jengibre
- Hielo

Preparación: Lavar las zanahorias. No es necesario pelar las zanahorias; basta lavarlas cepillándolas. Pelar las naranjas. Licuarlas con el jengibre y las zanahorias en la centrifugadora J80 Ultra/J100 Ultra.

Repartir esta preparación en cuatro vasos. Añadir hielo y servir de inmediato.

Idea de decoración: decorar con un gajo de naranja y una aceituna.

PEPINO CON LECHE

Ingredientes (para 4 vasos):

- 1 pepino
- 4 manzanas Granny
- 3 C.s. de eneldo
- ½ limón
- Leche de cabra

Preparación: No es necesario pelar el pepino porque su piel contiene vitaminas y da más color al zumo. Preferir pepinos orgánicos. Licuar los pepinos, las manzanas, el eneldo y el medio limón en la centrifugadora J80 Ultra/J100 Ultra. Después, mezclar la leche de cabra con el zumo.

Idea de decoración: presentar con finas rodajas de rábano cortadas con el corta-hortalizas Robot-Coupe con el disco rebanador de 1 mm.

ROJO BOMBÓN

Ingredientes (para 4 vasos):

- 300 g de fresas
- 3 zanahorias
- ¼ de piña

Preparación: Pelar la piña antes de introducirla en la centrifugadora. No es necesario retirar el raballo de las fresas, pues éstas son expulsadas automáticamente al recipiente para residuos.

Licuar, en este orden, el ¼ de piña, las fresas y las zanahorias en la centrifugadora J80 Ultra/J100 Ultra. Mezclar bien y decorar los vasos con rodajas de fresas.

Otra idea: Refuerce el gusto del cóctel con especias molidas, como vainilla, cardamomo o jengibre.

MANZANA-KIWI

Ingredientes (para 3 vasos):

- 3 manzanas verdes Granny-Smith
- ½ limón verde
- 3 kiwis

Preparación: Pelar el limón. Pelar los kiwis para conservar el color verde del cóctel. Licuarlos con las manzanas y el limón verde en la centrifugadora J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Mezclar con una cuchara y servir sin tardar, pues la manzana se oxida muy pronto.

Otra idea: Si el zumo resulta demasiado ácido, se puede añadir un poco de miel o de azúcar de caña. Los kiwis pueden sustituirse por un pepino o una rama de apio.

TORONJA DULCE

Ingredientes (para 3 vasos):

- 250 g de naranjas
- 250 g de toronjas
- 250 g de fresas

Preparación: Pelar las naranjas y las toronjas para evitar el amargor. Licuarlo todo en la centrifugadora J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Mezclar bien y servir el zumo en los vasos.

Otra idea: Si el zumo resulta demasiado ácido, se puede añadir un poco de miel o de azúcar de caña.

CÓCTEL ORIENTAL

Ingredientes (para 3 vasos):

- ½ piña
- 3 naranjas
- 1 C.c. de extracto de vainilla líquida

Preparación: Pelar los cítricos y la piña. Licuar primero la piña y después los cítricos en la centrifugadora J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Mezclar el extracto de vainilla con el zumo y servir la preparación en pequeños vasos de vodka.

Otra idea: Sustituir las naranjas por leche de coco.

CLÁSICO

Ingredientes (para 3 vasos):

- 4 zanahorias
- 3 manzanas
- 1 limón

Preparación: Pelar el limón. No es necesario pelar las zanahorias; basta lavarlas cepillándolas. Licuar las zanahorias, las manzanas y el limón en la centrifugadora J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Mezclar bien y servir.

Otra idea: Se puede sustituir las manzanas por peras.

GAZPACHO

Ingredientes (para 3 vasos):

- 500 g de tomates bien maduros
- ½ pimiento morrón pequeño
- ½ pepino
- ½ ramita de apio
- 1 C.s. de aceite de oliva
- Vinagre de Jerez
- Sal
- Pimienta

Preparación: Licuarlo todo en la centrifugadora y añadir el aceite de oliva, una gota de vinagre y sal.

Decorar con un chorreoncito de limón y una rodaja de tomate. Servir el gazpacho como entrante para aprovechar las virtudes aperitivas del tomate.

MELÓN

Ingredientes (para 3 vasos):

- 400 g de melón verde
- 1 manzana Granny-Smith
- ½ limón

Preparación: Pelar el melón, despepitarlo y cortarlo en trozos grandes. Licuar el melón, el medio limón y la manzana en la centrifugadora J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Mezclar con una cuchara y servir enseguida. Aromatizar el cóctel con unas hojas de menta.

Idea de decoración: Decorar con cubos de melón cortados con el corta-hortalizas Robot-Coupe (utilizar el kit para macedonia de 5 x 5 x 5 mm).

Otra idea: Sustituir el melón por sandía.

PERAS-MELÓN CON CÚRCUMA

Ingredientes (para 4 vasos):

- 1400 g de melón amarillo
- 1 toronja
- ½ pera
- ½ manzana Golden
- 1 rebanada fina de jengibre
- ½ tallo de toronjil
- 1 pizca de cúrcuma

Preparación: Pelar el melón y la toronja. Licuar, en este orden, la manzana, el jengibre, el toronjil, la pera, el melón y la toronja en la centrifugadora J 80 Ultra/J 100 Ultra. Mezclar bien y repartir la preparación en 4 vasos.

Idea de decoración: Decorar los vasos con finas rebanadas de pera cortadas con el corta-hortalizas Robot-Coupe (con el disco rebanador de 1 mm).

MANZANA-APIO

Ingredientes (para 4 vasos):

- 4 manzanas Granny
- 2 ramas de apio
- 1 rebanada fina de jengibre
- ½ limón amarillo
- Sal

Preparación: Lavar bien las ramas de apio. Licuar, en este orden, el apio, el jengibre y las manzanas verdes en la centrifugadora J80 Ultra/J100 Ultra. Añadir un poco de sal a la preparación. Servir enseguida porque la manzana se oxida muy pronto.

Idea de decoración: Decorar con finas rodajas de manzana cortadas con el corta-hortalizas Robot-Coupe (disco rebanador de 1 mm).

Otra idea: Se puede sustituir las manzanas por peras.

RED COCKTAIL

Ingredientes (para 4 vasos):

- 1 remolacha cocida
- 2 zanahorias
- 2 pequeños racimos de uva negra
- 2 manzanas Granny
- Pimienta de Cayena

Preparación: Introducir la remolacha y las frutas en la centrifugadora J80 Ultra/J100 Ultra.

Sazonar el zumo con pimienta de Cayena y servir muy frío.

Idea de decoración: decorar el vaso con una rebanada de remolacha miniatura.

SHOOT DE ESPÁRRAGOS

Ingredientes (para 3 vasos):

- 1 kg de espárragos
- 1 pizca de guindilla en polvo
- 1 pizca de flor de sal

Preparación: Pelar los espárragos y retirar los extremos duros.

Licuarlos directamente en la centrifugadora J80 Ultra/J100 Ultra.

Sazonar el zumo con un poco de guindilla y flor de sal.

Servir como acompañamiento de un plato de salmón.

INDICE

- **GARANZIA**
- **MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI**
- **AVETE APPENA ACQUISTATO
UNA CENTRIFUGA
J 80 Ultra • J 100 Ultra**
- **MESSA IN FUNZIONE**
- **FASI DI MONTAGGIO J 80 Ultra**
- **FASI DI MONTAGGIO J 100 Ultra**
- **DIVERSE CONFIGURAZIONI**
- **CONSIGLI DI UTILIZZO**
- **PULIZIA**
- **CARATTERISTICHE TECNICHE**
- **SICUREZZA**
- **RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**
- **STANDARDS**
- **RICETTE (Pagina 97)**
- **DATI TECNICI (Pagina 197)**
 - Disegni esplosi
 - Schema elettrico e di cablaggio
 - Scheda di montaggio del cestello 39910

GARANZIA LIMITATA ROBOT- COUPE S.N.C.

Il vostro nuovo articolo ROBOT-COUCHE è garantito all'acquirente d'origine per il periodo di un anno, a decorrere dalla data di vendita, se l'acquisto è effettuato presso ROBOT-COUCHE S.N.C.

Se l'acquisto del vostro ROBOT-COUCHE è effettuato presso un concessionario, l'articolo sarà coperto dalla garanzia del medesimo (verificare le condizioni e i termini di tale garanzia presso il concessionario stesso).

La garanzia limitata ROBOT-COUCHE S.N.C. s'intende contro i difetti di materiale e di fabbricazione.

LE SEGUENTI EVENTUALITÀ NON SONO COPERTE DALLA GARANZIA LIMITATA ROBOT-COUCHE S.N.C. :

1 - Qualsiasi danno al materiale causato da un uso non corretto o improprio, da una caduta dell'apparecchio o da un danno del genere o che risulti da una cattiva applicazione delle istruzioni (cattivo montaggio, un errore durante il funzionamento, cattiva pulizia e/o manutenzione, collocamento inadatto, ecc.).

2 - Le operazioni di affilatura e/o i pezzi per sostituire il sistema di lame e coltelli ormai spuntati, scheggiati o consumati in seguito a normale uso o forzatura.

3 - Materiali e/o le prestazioni per rinnovare o riparare superfici grattate, macchiate, scheggiate, bucherellate, ammaccate o scolorite, coltelli, lame, pezzi vari e accessori.

4 - Modifiche, aggiunte o riparazioni non effettuate dalla Società o da un Centro di Assistenza Autorizzato.

5 - Trasporto verso (o " da ") un Centro di Assistenza Autorizzato per riparazione di qualsiasi tipo di apparecchio.

6 - Oneri di intervento per installazione o test di pezzi vari e accessori (p.es. vaschette, dischi, lame, accessori) da sostituire, per qualsivoglia ragione.

7 - Gli oneri per la inversione del Senso di Rotazione del motore elettrico trifase (la responsabilità spetta all'installatore).

8 - DANNI CONSEGUENTI ALLA SPEDIZIONE. La responsabilità dei danni - visibili o meno - incombe al trasportatore. In caso di constatazione di danni più o meno visibili, il consegnatario deve immediatamente informare il trasportatore e il committente.

NB : CONSERVARE TUTTI I CONTENITORI D'ORIGINE E IL MATERIALE D'IMBALLAGGIO, AI FINI DI UN'EVENTUALE PERIZIA RELATIVA ALLA SPEDIZIONE.

La garanzia ROBOT-COUCHE S.N.C. è limitata alla sostituzione dei pezzi o degli apparecchi difettosi. ROBOT-COUCHE S.N.C., le sue Filiali o i suoi concessionari, addetti, direttori, agenti, impiegati o assicuratori non saranno responsabili di danni indiretti (o di altra natura), perdite o spese relative all'incapacità di utilizzare l'apparecchiatura, e qualunque ne sia la finalità.

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI



Attenzione: Per limitare il numero di incidenti (corti-circuiti, danni a carico delle persone), e ridurre la responsabilità civile relativa all'uso del vostro apparecchio, rispettare molto attentamente le seguenti istruzioni e attenersi scrupolosamente alle medesime. La lettura di queste istruzioni di utilizzo vi sarà utile per familiarizzarvi con il vostro apparecchio e usare correttamente il materiale. Leggere tutto il libretto d'istruzioni e farlo leggere a tutte le persone che utilizzeranno l'apparecchio.

APERTURA DEL PACCO

- Rimuovere con cautela l'apparecchiatura ed estrarre tutte le scatole e i pacchetti contenenti gli accessori o gli articoli specifici.
- **ATTENZIONE** : alcuni utensili sono molto taglienti (lame, coltello...)

INSTALLAZIONE

- Si consiglia d'installare il vostro apparecchio su un supporto perfettamente stabile, pulito e con una comoda altezza di lavoro.

COLLEGAMENTI

- Verificare sempre che le caratteristiche della rete di alimentazione corrispondano a quelle indicate sulla targhetta posta sul blocco motore e che sia compatibile con l'intensità di corrente prevista dall'impianto.

FASI DI MONTAGGIO

- Rispettare le varie fasi di montaggio (vedere le pagine seguenti) e assicurarsi che tutti gli accessori siano posizionati correttamente.

UTILIZZO

- **Non togliere il coperchio prima che il motore e il cestello si siano fermati completamente.**

- **Non cercare in alcun modo di mettere fuori uso i sistemi di blocco e di sicurezza.**

- **Non introdurre prodotti non alimentari nella tramoggia.**

- **Il coperchio di questo apparecchio ha una progettazione unica che garantisce una funzione automatica. Vi basterà introdurre gli alimenti dalla tramoggia di alimentazione e la macchina si occuperà di tutto il resto.**

- **Tuttavia, se un prodotto rimane incastrato all'interno della tramoggia, UTILIZZARE UNICAMENTE il pressino per disincastarlo.**

Soluzione alternativa: fermare la macchina ed estrarre gli alimenti incastrati dalla tramoggia.

- **Non introdurre mai la mano nella tramoggia di espulsione. Se si dovesse verificare un intasamento nella tramoggia di espulsione, spegnere la J 80 Ultra/J 100 Ultra e pulire il coperchio sotto l'acqua.**

- **Non far mai funzionare la macchina senza sorveglianza.**

PULIZIA

- **Per precauzione, staccare sempre la macchina dalla presa d'alimentazione prima di pulirla.**

- **Pulire sempre la macchina e gli accessori alla fine di ogni ciclo di lavorazione.**

- **Non pulire la macchina con un getto d'acqua o con un lancia schiuma.**

- **Non immergere nell'acqua il blocco motore.**

- **Per ogni pezzo (in inox o in plastica), utilizzare un prodotto detergente adatto.**

- **Per le parti realizzate in materia plastica, non usare prodotti eccessivamente alcalini, quali soda caustica o ammoniacca.**

- **La vasca, il coperchio e il contenitore per la polpa possono essere messi in lavastoviglie, tuttavia per aumentare la durata di questi pezzi, si consiglia di lavare tutti questi elementi a mano con un sapone per i piatti.**

- **In nessun caso, la Robot-Coupe può essere ritenuta responsabile del mancato rispetto delle regole elementari di pulizia e d'igiene da parte dell'utilizzatore.**

MANUTENZIONE

- **Prima di aprire l'alloggiamento del motore occorre tassativamente staccare la macchina dalla rete.**

- **Verificare regolarmente la tenuta stagna dell'albero motore e assicurarsi che il sistema di sicurezza funzioni correttamente.**

- **ATTENZIONE:** Non avviare mai l'apparecchio se il cordone di alimentazione o la presa sono danneggiati.

- **Se l'apparecchio funziona male o se è stato danneggiato, staccare l'apparecchio dalla presa e farlo revisionare.**

- **Contattare il servizio assistenza accreditato da ROBOT-COUPÉ se rilevate un'anomalia.**

AVETE APPENA ACQUISTATO UNA CENTRIFUGA J 80 Ultra • J 100 Ultra

La centrifuga J 80 Ultra/J 100 Ultra, stabile e robusta, permette di realizzare in pochi istanti e a richiesta, una moltitudine di succhi naturali al 100%!

J 80 Ultra/J 100 Ultra è ideale per la preparazione istantanea di succhi di frutta freschi, o esotici, succhi di verdura di qualsiasi tipo oltre che di cocktail di succo raffinati, puri e naturali.

Può essere utilizzata nei bar, ristoranti, mense, asili nido... come pure nelle cliniche, cucine dietetiche dove i succhi di frutta e di verdura hanno un'importanza primordiale.

La verdura e la frutta, soprattutto crude, apportano all'organismo i minerali e le fibre indispensabili alla nostra salute. I succhi di verdura contengono essenzialmente sali minerali, mentre i succhi di frutta danno l'energia grazie alle vitamine che contengono.

I SALI MINERALI

La ripartizione dei sali minerali negli alimenti è irregolare.

Alcuni minerali come il potassio, il magnesio, lo zolfo e il cloruro di sodio (sale) si ritrovano in abbondanza e un'alimentazione varia ne apporta una quantità sufficiente.

Ma per alcuni minerali, è utile conoscere gli alimenti che ne sono ricchi.

Calcium : la verdura verde e la frutta.

Fosforo: i legumi secchi.

Potassio: le verdure fresche.

Ferro: gli spinaci, il prezzemolo.

Iodio: tutti i vegetali.

TABELLA DELLE VITAMINE NELLA FRUTTA

Vitamine	B1	C	A	D
Albicocche	•	•	•	•
Ananas	•	•	•	•
Arance	•	•	•	•
Ciliege	•	•	•	•
Fragole	•	•	•	•
Kiwi	•	•	•	•
Lamponi	•	•	•	•
Limoni	•	•	•	•
Mele	•	•	•	•
Meloni	•	•	•	•
Mirtilli	•	•	•	•
More	•	•	•	•
Pesche	•	•	•	•
Pere	•	•	•	•
Pompelmi	•	•	•	•
Prugne	•	•	•	•
Ribes	•	•	•	•
Uva	•	•	•	•

TABLEAU DES VITAMINES LÉGUMES

Vitamine	B1/B6	A	E	K
Asparagi	•	•	•	•
Carote	•	•	•	•
Cavoli	•	•	•	•
Cetrioli	•	•	•	•
Cipolle	•	•	•	•
Crescione	•	•	•	•
Finocchi	•	•	•	•
Indivia	•	•	•	•
Lattuga	•	•	•	•
Peperoni	•	•	•	•
Pomodori	•	•	•	•
Prezzemolo	•	•	•	•
Rape	•	•	•	•
Sedani	•	•	•	•
Sedani rapa	•	•	•	•
Spinaci	•	•	•	•
Zucchine	•	•	•	•

La progettazione semplice di questo apparecchio permette di montare e di smontare in un attimo tutti i pezzi che si manipolano frequentemente per la loro manutenzione o pulizia.

Per potervi facilitare il compito, in questo manuale abbiamo scomposto le varie operazioni di montaggio.

Questo libretto d'istruzioni contiene informazioni importanti redatte in modo che l'utilizzatore possa trarre profitto nel migliore dei modi della sua centrifuga.

Per questo vi consigliamo vivamente di leggere questo libretto prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.

MESSA IN FUNZIONE

Prima di collegare l'apparecchio, verificare che il vostro impianto elettrico corrisponda a quello indicato sulla targhetta segnaletica dell'apparecchio.

La centrifuga J 80 Ultra/J 100 Ultra è dotata di un cavo di alimentazione con una presa standard monofase.

Verificare che la macchina non sia stata danneggiata durante le fasi di trasporto o di apertura della confezione.

Prestare particolare attenzione all'integrità del cordone di alimentazione e della spina.

ATTENZIONE
QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE
TASSATIVAMENTE COLLEGATO ALLA TERRA
(RISCHIO DI FOLGORAZIONE).

FASI DI MONTAGGIO J80 Ultra



1) Posizionare il blocco motore con i pulsanti di accensione/spegnimento di fronte a voi.



2) Porre la vasca sul blocco motore.



3) Incastrare bene il bordino sulla vasca. Le nervature del bordino devono essere allineate con le forme speciali della vasca. Verificare che il pezzo sia inserito correttamente.



4) Posizionare il cestello tenendolo per le maniglie di presa. Farlo girare finché non si posiziona.



5) Allineare il coperchio con le tacche del bordino.



IMPORTANTE

Assicurarsi di allineare correttamente la spina di riferimento dell'asse motore con la tacca corrispondente del mozzo del cestello.

Fare riferimento anche all'etichetta (vedere qui sotto) incollata sul coperchio.





6) Posizionare il Contenitore per la polpa.



7) Chiudere il braccio di sicurezza.

Per avviare l'apparecchio, premere il pulsante Accensione (I). La macchina funziona unicamente

se il braccio di sicurezza è chiuso correttamente (interruttore di sicurezza).

Posizionare la caraffa sotto il beccuccio. La vostra centrifuga è pronta per l'uso!

FASI DI MONTAGGIO J 100 Ultra



1) Posizionare il blocco motore con i pulsanti di accensione/spegnimento di fronte a voi.



2) Porre la vasca sul blocco motore.



3) Incastrare bene il bordino sulla vasca. Le nervature del bordino devono essere allineate con le forme speciali della vasca. Verificare che il pezzo sia inserito correttamente.



4) Posizionare il cestello tenendolo per le maniglie di presa. Farlo girare finché non si posiziona.



5) Allineare il coperchio con le tacche del bordino.



IMPORTANTE

Assicurarsi di allineare correttamente la spina di riferimento dell'asse motore con la tacca corrispondente del mozzo del cestello.

Fare riferimento anche all'etichetta (vedere qui sotto) incollata sul coperchio.



6) 2 possibilità di utilizzo:

- **Espulsione continua dei rifiuti.**



Posizionare la Tramoggia di espulsione continua dei rifiuti inserendola nell'apposito vano sul supporto.

Fare attenzione che i residui siano espulsi all'interno di un contenitore di recupero (non fornito).

- **Espulsione dei rifiuti nel contenitore per la polpa.**



Posizionare il **Contenitore per la polpa.**



7) Chiudere il braccio di sicurezza.

Per avviare l'apparecchio, premere il pulsante Accensione (I). La macchina funziona unicamente

se il braccio di sicurezza è chiuso correttamente (interruttore di sicurezza).

Posizionare la caraffa sotto il beccuccio. La vostra centrifuga è pronta per l'uso!

8) Utilizzo **della Cinghia** (si veda p. 91) - (Opzione)



Per l'utilizzo sul bordo del tavolo, agganciare **la Tramoggia di espulsione al Coperchio con la Cinghia** fornita.

DIVERSE CONFIGURAZIONI

La **J 100 Ultra** e tutti i suoi accessori è stata studiata per adattarsi alle esigenze e all'ambiente di ogni utilizzatore.

Può quindi essere configurata a seconda del posto in cui dovete lavorare:









- A seconda dell'altezza dei recipienti di raccolta del succo, utilizzare o meno il **supporto 10** (veda p. 91).
- Per un utilizzo normale, il **Contenitore per la polpa 6** (veda p. 91) permette di lavorare più di una decina di chili a seconda dei prodotti prima di essere svuotato.
- Per un uso più intensivo, la **Tramoggia d'espulsione 7** (veda p. 91) permetterà di utilizzare la centrifuga senza dover effettuare la vuotatura del contenitore per la polpa. Quest'uso necessita la presenza di un recipiente di grande capacità (non fornito), posizionato sotto la postazione di lavoro.

Per un uso di questo tipo, 2 soluzioni sono possibili:

- 1) Realizzazione di un foro $\varnothing 10$ cm sul piano di lavoro per far venire fuori la **Tramoggia di espulsione 7** (vedere le figure a lato). Questa soluzione permette un'organizzazione ottimale della postazione di lavoro.
- 2) Utilizzo sul bordo del tavolo.
Per permettere un posizionamento corretto della macchina, il **Supporto 10** (veda p. 91) ha 2 punti di riferimento laterali che permettono di posizionare la macchina con il supporto sul bordo del tavolo.

Attenzione: Assicurarsi che la macchina sia posizionata bene per evitare che possa cadere.


- Riassunto delle varie configurazioni possibili a seconda della posizione di lavoro e dei recipienti utilizzati (a titolo indicativo):

Contenitore	Utilizzo del supporto per la macchina 10 (veda p. 91)	Frequenza di utilizzo	Esempio di utilizzo	
 Recipienti Altezza Massima 16 cm	Non necessario	Normale	<ul style="list-style-type: none"> • Con il Contenitore per la polpa 6 (veda p. 91). • Nessun foro necessario sul piano di lavoro. 	
		Intensiva	<ul style="list-style-type: none"> • Con la Tramoggia di espulsione 7 e la Cinghia 9 (veda p. 91). • Utilizzo sul bordo del tavolo. Nessun foro necessario sul piano di lavoro. • Con la Tramoggia di espulsione 7 (veda p. 91) • Utilizzo con espulsione sotto il piano di lavoro. Necessità di realizzare un foro $\varnothing 10$ cm sul piano di lavoro. 	 
 Recipienti Altezza Massima 25 cm	Necessaria se l'altezza del contenitore supera i 16 cm	Normale	<ul style="list-style-type: none"> • Con il Contenitore per la polpa 6 (veda p. 91). • Nessun foro necessario sul piano di lavoro. 	
		Intensiva	<ul style="list-style-type: none"> • Con la Tramoggia di espulsione 7 (veda p. 91). • Utilizzo sul bordo del tavolo. Nessun foro necessario sul piano di lavoro. • Con la Tramoggia di espulsione 7 (veda p. 91) • Utilizzo con espulsione sotto il piano di lavoro. Necessità di realizzare un foro $\varnothing 10$ cm sul piano di lavoro. 	 

CONSIGLI DI UTILIZZO

• J 80 Ultra • J 100 Ultra

- Prima di utilizzare la macchina per la prima volta, si consiglia di pulire tutti i pezzi a contatto con gli alimenti.
- Prima di ogni utilizzo, verificare che il braccio di sicurezza sia ben chiuso.
- Al momento dell'avviamento della macchina e prima del passaggio di alimenti nella tramoggia di alimentazione, fare attenzione di posizionare una caraffa sotto il beccuccio e il **Contenitore per la polpa** o la **Tramoggia di espulsione** sotto la tramoggia di espulsione.
- Bisogna sbucciare gli agrumi prima d'introdurli nella tramoggia.

 - **La frutta e la verdura con pelle grossa devono essere sbucciate (ad es.: ananas, mango, ...) e tutti i semi grossi devono essere tolti (ad esempio il melone). Bisogna sempre togliere il nocciolo alla frutta con nocciolo (ad es. pesche, albicocche, ciliegie,...). Tutti i raspi dei grappoli di uva devono essere tolti prima di passare gli acini nella centrifuga.**

- Alcuni prodotti, a causa della loro consistenza troppo dura, non sono adatti alla centrifuga.
- **La centrifuga J 80 Ultra/J 100 Ultra** è dotata di un sistema unico brevettato di trattamento automatico degli alimenti, senza dover ricorrere al pressino.
- Per questo, per trarre il più grande vantaggio dall'uso della **J 80 Ultra/J 100 Ultra**, bisogna alimentare manualmente (senza **Pressino**) la tramoggia con i prodotti mano a mano che vengono aspirati dalla centrifuga.
- Introdurre i pezzi di frutta e di verdura nella tramoggia a piccole dosi.
- Quando avete finito la frutta e la verdura, lasciar andare l'apparecchio ancora alcuni secondi per finire l'estrazione del succo.

- Non mettere ghiaccio o frutta congelata nella tramoggia.
- La ripartizione dei rifiuti nel cestello può creare un disequilibrio. Se la macchina si mette a vibrare durante il funzionamento, fermare l'apparecchio e pulire il Cestello. In seguito riprendere normalmente il lavoro.

- Verificare che il bordino e il Coperchio siano montati bene.

• J 80 Ultra

- Con la **J 80 Ultra**, potete produrre diversi litri di succo di frutta senza dover svuotare il **Contenitore per la polpa**. Tuttavia, verificare regolarmente il livello di riempimento del **Contenitore per la polpa**.
- Verificare che il **Bordino** e il **Coperchio** siano montati correttamente.
- Assicurarsi che il **Contenitore per la polpa** sia posizionato correttamente.


• J 100 Ultra

- **J 100 Ultra con il Contenitore per la polpa:**

Potete produrre diversi litri di succo senza dover svuotare il **Contenitore per la polpa**. Tuttavia, verificare regolarmente il livello di riempimento del **Contenitore per la polpa**.

- **J 100 Ultra con tramoggia di espulsione:**

La **Tramoggia di espulsione** (fornita con l'apparecchio) è un accessorio studiato per un uso intensivo della centrifuga ed evita di dover svuotare continuamente il **Contenitore per la polpa** durante la preparazione.

 - **Per un uso sul bordo del tavolo, bisogna fare attenzione che le zampe di appoggio siano ben posizionate sul tavolo. Inoltre, bisogna organizzare lo spazio di lavoro in modo da evitare che la centrifuga si possa ribaltare o cadere.**

Nota: Per un uso quotidiano importante, preferire l'uso della **Tramoggia di espulsione** continua dei rifiuti, con o senza il **Supporto per la macchina**.

Preparazione della frutta J 80 Ultra • J 100 Ultra

	Procedimento
CAROTE	Carote sbucciate intere, tagliare le estremità, passarle nella centrifuga 2 o 3 alla volta.
MELE	Mele intere (lavate, senza etichetta e senza picciolo).
FRAGOLE	Togliere i peduncoli per il gusto.
AGRUMI	Sbucciare gli agrumi. Limoni o arance interi senza tagliarli.
ANANAS	Sbucciare e tagliare a 8 pezzi.
MELONI	Sbucciare e tagliare a 8 pezzi.
POMODORI	Interi, lavati senza il peduncolo. Mettere nella tramoggia 2 o 3 pomodori alla volta.
PEPERONI	Lavati. Tagliarli in 4 pezzi longitudinali a seconda della forma dei peperoni.
SEDANO	Tagliarlo a pezzi di circa 6 - 7 cm.
CETRIOLI	Sbucciati. Tagliarli a pezzi lunghi circa 15 cm di lunghezza.
FINOCCHIO	Tagliarlo a pezzi di circa 6 - 7 cm.
ZENZERO	Tagliare a pezzi per introdurlo più facilmente nella tramoggia. Non mettere troppi pezzi assieme per evitare che si possano incastrare.
UVA	Togliere i raspi per evitare che il succo diventi amaro.

ATTENZIONE

Pulire bene la frutta e la verdura per eliminare qualsiasi traccia di sostanze per trattamenti eventualmente subiti.

PULIZIA

- Staccare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente prima di procedere alla pulizia.
- Se utilizzate 2 qualità diverse di frutta, potete sciacquare la macchina con acqua potabile (1 bicchiere), versato dalla tramoggia di alimentazione della centrifuga messa in moto.



- Pulire il cestello sfregando la parte esterna del cono filtrante per togliere bene tutti i residui. Utilizzare uno spazzolino o una spugnetta abrasiva.

- Per una buona pulizia, togliere il bordino della vasca prima di effettuare la pulizia.
- Pulire sempre integralmente l'apparecchio dopo averlo utilizzato passando il bordino, la vasca, il coperchio e il pressino sotto l'acqua calda. Sfregare bene con uno spazzolino e usare un sapone adeguato.
- Per evitare danni, non sbattere i pezzi contro una superficie dura.

***Astuzia:** Se la polpa si è seccata sul cestello, immergere il cestello 5 - 10 minuti in acqua calda per facilitarne la pulizia.



IMPORTANTE

Verificare che il vostro sapone per i piatti possa essere utilizzato per lavare pezzi in plastica e in acciaio inossidabile. In effetti, alcuni saponi con base troppo alcalina (con forte concentrazione di soda o ammoniaca ad esempio) sono incompatibili con alcune materie plastiche e le possono deteriorare molto rapidamente.



IMPORTANTE

Non immergere il blocco motore nell'acqua o in altri liquidi e non aspergerlo!

Non pulire l'apparecchio con un getto d'acqua né un lancia schiuma.

Se necessario asciugare il blocco motore con uno straccio umido.

Staccare prima la spina dalla presa di corrente.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- **Blocco motore** → in acciaio inossidabile
- **Vasca** → in acciaio inossidabile
- **Cestello centrifuga** → in acciaio inossidabile
- **Disco grattugia** → in acciaio inossidabile
- **Motore elettrico ventilato** → numero di giri costante (3000 giri/min.)
- **Portata** → **da 100 a 120 kg/ora** di frutta e di verdura* per la **J 80 Ultra**.
da 120 a 160 kg/ora per la **J 100 Ultra**.

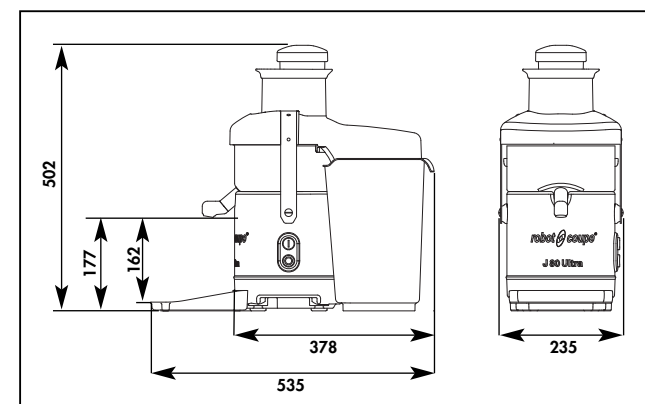
* In condizioni ottimali di lavorazione, con piano di lavoro adatto, frutta preparata e accessori (caraffa, spazzatura, ...) a portata di mano.

• PESO

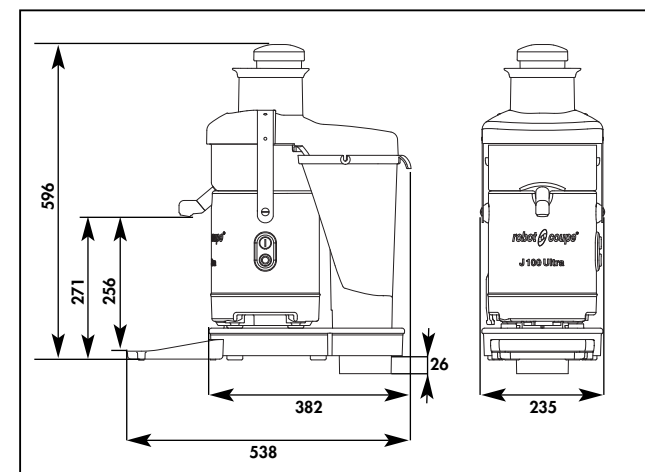
	Netto	Con imballo
J 80 Ultra	10,9 kg	12,8 kg
J 100 Ultra	12,9 kg	15,6 kg

• DIMENSIONI (in mm)

J 80 Ultra



J 100 Ultra



• ALTEZZA DI LAVORO

Vi consigliamo d'installare la centrifuga **J 80 Ultra/J 100 Ultra** su una superficie piana e stabile a un'altezza compatibile con il suo utilizzo.

• LIVELLO ACUSTICO

Il livello continuo equivalente di pressione acustica in funzionamento a vuoto della centrifuga è inferiore a 70 dB (A).

• CARATTERISTICHE ELETTRICHE

J 80 Ultra

Motore	Velocità (giri/min)	Potenza (watt)	Intensità (Amp.)
230 V/ 50 Hz	3000	700	7

J 100 Ultra

Motore	Velocità (giri/min)	Potenza (watt)	Intensità (Amp.)
230 V/ 50 Hz	3000	1000 Max.	8

SICUREZZA

- La **J 80 Ultra/J 100 Ultra** si avvia automaticamente quando il Coperchio è correttamente posizionato e il braccio di sicurezza è correttamente bloccato. Il motore si ferma all'apertura del braccio di sicurezza o quando si preme il pulsante Spegnimento (pulsante rosso).
- La **J 80 Ultra/J 100 Ultra** è dotata di un potente freno elettrico che arresta la macchina in meno di 2 secondi se l'utilizzatore apre il braccio di sicurezza del suo apparecchio durante il funzionamento.
- Per riavviare il vostro apparecchio, basta bloccare nuovamente il braccio di sicurezza sul Coperchio e premere il pulsante Accensione (pulsante verde).
- La **J 100 Ultra** è dotata di un **interruttore termico** che ferma automaticamente il motore in caso di funzionamento prolungato in sovraccarico. In questo caso, attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di effettuare il riarmo del pulsante dell'**interruttore termico** situato sotto la macchina.

- **ATTENZIONE:** Utilizzare sempre l'apparecchio con il Contenitore per la polpa o la Tramoggia di espulsione continua dei residui (per la **J 100 Ultra**) sistemati bene.
- Fermare l'apparecchio prima di togliere il Contenitore per la polpa o la Tramoggia di espulsione continua dei residui (per la **J 100 Ultra**).
- Non introdurre mai la mano o un qualsiasi altro oggetto nella tramoggia di espulsione se la macchina è collegata alla presa di corrente o se il cestello sta ruotando.
- Non staccare mai la spina dalla presa di corrente tirandola per il cavo o con le mani umide.



PROMEMORIA

- **Non cercare in alcun caso di eliminare i sistemi di bloccaggio e di sicurezza**
- **Non introdurre prodotti non alimentari nella tramoggia**
- **La macchina è dotata di un Coperchio con una progettazione unica brevettata che ne garantisce il suo funzionamento automatico. Basta semplicemente introdurre gli alimenti dalla tramoggia di alimentazione e la macchina farà il resto.**
- **Tuttavia, se i prodotti s'incestrano all'interno della tramoggia, UTILIZZARE UNICAMENTE il pressino per spingere gli alimenti. Soluzione alternativa: fermare la macchina e togliere i prodotti dalla tramoggia di alimentazione.**
- **Non utilizzare le mani per spingere gli alimenti nella tramoggia di alimentazione.**
- **Non introdurre le mani né alcun altro oggetto nella tramoggia di espulsione se la macchina è collegata o se il cestello sta ruotando.**



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

SINTOMI	CAUSE E/O RIMEDI
L'apparecchio non funziona.	- Controllare i fusibili del vostro impianto elettrico. - Chiudere il braccio di sicurezza correttamente. J 100 Ultra: - Verificare che il pulsante dell' interruttore termico (sotto l'apparecchio) sia riarmato.
Rumore anomalo.	- L'apparecchio non è stato montato correttamente. Si veda il capitolo "Montaggio". - Un pezzo è difettoso. Cambiare il pezzo.
Cattiva qualità di centrifugazione	- Il disco per grattugiare è usurato. Sostituire il disco per grattugiare all'interno del cestello. - Alcuni alimenti sono incastrati nella tramoggia di alimentazione. Togliere gli alimenti.
L'apparecchio vibra.	- Il contenitore per la polpa è pieno o il cestello è in disequilibrio a causa della quantità eccessiva di polpa sul filtro. - Se la vibrazione è permanente, verificare che il cestello non sia danneggiato.
Il cestello non si ferma immediatamente quando si apre il braccio di sicurezza. Il tempo che impiega a fermarsi è superiore a 2 secondi.	- Faites contrôler la machine par un personnel qualifié.

IMPORTANTE: In caso d'intervento di manutenzione, bisogna tassativamente utilizzare pezzi originali Robot-Coupe.

STANDARDS

Fare riferimento alla dichiarazione di conformità a p. 2.

Frutta e verdura si mescolano all'infinito per creare bevande colorate, naturali al 100%. Date libero sfogo alla vostra immaginazione... rispettando tuttavia alcune regole d'oro per quanto riguarda i cocktail:

- Utilizzare sempre frutta non trattata.
- Lo shaker rende più omogenee le miscele opache.
- Riempire lo shaker con cubetti di ghiaccio fino alla metà della parte inferiore. Non agitare troppo a lungo altrimenti il ghiaccio si trasforma in acqua e diluisce il cocktail.

A seguito troverete alcune ricette di cocktail previste per circa 4 persone.

PESCA FRIZZANTE

Ingredienti (per 3 bicchieri):

- 6 pesche snocciolate
- ½ limone
- 1 bel pizzico di noce moscata in polvere
- 300 ml di bevanda gassata
- 1 fettina sottile di zenzero

Preparazione: Snocciolare le pesche e sbucciare il limone. Non è necessario sbucciare lo zenzero. Passare nell'ordine le pesche, lo zenzero e il limone nella centrifuga J80 Ultra/J100 Ultra.

In seguito mescolare la noce moscata e la bevanda gassata con il succo. Suddividere la preparazione in tre bicchieri.

Idea per la decorazione: decorare i bicchieri con fettine sottili di pesca.

Altra idea: per questo succo potete utilizzare pesche bianche e gialle.

ANGURIA AL MIELE

Ingredienti (per 3 bicchieri):

- 750 g di anguria
- ½ limone sbucciato
- 20 g di miele
- 20 g di acqua

Preparazione: far bollire il miele e l'acqua. Far raffreddare.

Togliere la scorza dell'anguria, togliere i semi e tagliarla a grossi pezzi.

Mettere l'anguria e il limone sbucciato nella centrifuga J80 Ultra/J100 Ultra.

Nel bicchiere versare dapprima il miele e in seguito il succo di anguria.

Idea per la decorazione: servire con fettine sottili di anguria.

BOOSTING CARROTTS

Ingredienti (per 4 bicchieri):

- 4 carote
- 4 arance
- 1 fettina sottile di zenzero
- cubetti di ghiaccio

Preparazione: inutile sbucciare le carote, basta lavarle bene sotto l'acqua spazzolandole.

Sbucciare le arance. Passarle assieme allo zenzero e alle carote nella centrifuga J80 Ultra/J100 Ultra.

Suddividere la preparazione ottenuta in quattro bicchieri. Aggiungere i cubetti di ghiaccio e servire subito.

Idea per la decorazione: decorare con una fetta di arancia e un'oliva.

CETRIOLO AL LATTE

Ingredienti (per 4 bicchieri):

- 1 cetriolo
- 4 mele granny smith
- 3 cucchiaini di aneto
- ½ limone
- latte di capra

Preparazione: non è necessario sbucciare il cetriolo perché la sua pelle contiene vitamine e rende il succo più colorato. In questo caso si consiglia di utilizzare cetrioli biologici. Passare il cetriolo, le mele, l'aneto e il mezzo limone nella centrifuga J80 Ultra/J100 Ultra. In seguito mescolare il latte di capra con il succo.

Idea per la decorazione: presentare con sottili fettine di ravanello tagliato con il tagliaverdure Robot-Coupe a fettine di 1 mm di spessore.

ROSSO VIVO

Ingredienti (per 4 bicchieri):

- 300 g di fragole
- 3 carote
- ¼ di ananas

Sbucciare l'ananas prima di passarlo nella centrifuga. Non c'è bisogno di togliere il peduncolo verde delle fragole perché viene espulso automaticamente nella vasca dei rifiuti.

Passare nell'ordine il ¼ di ananas, le fragole e le carote nella centrifuga J80 Ultra/J100 Ultra. Mescolare bene e decorare con fettine di fragola.

Altra idea: Per dare più gusto al vostro cocktail, potete aggiungere spezie in polvere come la vaniglia, il cardamomo o lo zenzero.

MELA E KIWI

Ingredienti (per 3 bicchieri):

- 3 mele verdi granny smith
- ½ lime
- 3 kiwi

Preparazione: sbucciare il limone. Sbucciare i kiwi per mantenere il colore verde del cocktail. Passarli assieme alle mele e al lime nella centrifuga J80 Ultra/J100 Ultra. Mescolare con un cucchiaino e servire subito perché la mela si ossida rapidamente.

Altra idea: Se lo trovate troppo acido, potete aggiungere un po' di miele o di zucchero di canna. I kiwi possono essere sostituiti con un cetriolo o una costa di sedano.

DOLCE POMPELMO

Ingredienti (per 3 bicchieri):

- 250 g di arance
- 250 g di pompelmi
- 250 g di fragole

Preparazione: sbucciare le arance e i pompelmi per evitare il sapore amaro. Lavare le fragole senza togliere il peduncolo. Passare tutto nella centrifuga J80 Ultra/J100 Ultra.

Mescolare bene e suddividere il succo nei bicchieri.

Altra idea: : Se il succo è troppo acido per i vostri gusti, aggiungere un po' di miele o di zucchero di canna.

COCKTAIL ORIENTALE

Ingredienti (per 3 bicchieri):

- ½ ananas
- 3 arance
- 1 cucchiaino di estratto liquido di vaniglia

Preparazione: sbucciare gli agrumi e l'ananas. Passare prima l'ananas, e poi gli agrumi nella centrifuga J80 Ultra/J100 Ultra.

Mescolare l'estratto di vaniglia con il succo e servire la preparazione in bicchierini da vodka.

Altra idea: Sostituire le arance con latte di cocco

CLASSICO

Ingredienti (per 3 bicchieri):

- 4 carote
- 3 mele
- 1 limone

Preparazione: sbucciare il limone. È inutile spelare le carote, basta spazzolarle sotto l'acqua corrente. Passare le carote, le mele e il limone nella centrifuga J80 Ultra/J100 Ultra. Mescolare bene e servire.

Altra idea: potete sostituire le mele con delle pere.

GAZPACHO

Ingredienti (per 3 bicchieri):

- 500 g di pomodori ben maturi
- ½ piccolo peperone rosso
- ½ cetriolo
- ½ piccola costa di sedano
- 1 cucchiaino di olio di oliva
- aceto di xeres
- sale
- pepe

Preparazione: passare tutto nella centrifuga e in seguito aggiungere l'olio di oliva, una goccia di aceto e il sale.

Decorare con una fettina di limone e una fettina di pomodoro. Servire il gazpacho all'inizio del pasto per poter approfittare delle virtù del pomodoro.

MELONE

Ingredienti (per 3 bicchieri):

- 400 g di melone verde
- 1 mela granny smith
- ½ limone

Preparazione: Togliere la buccia del melone e tagliarlo a pezzi grossi.

Sbucciare il limone. Passare il melone, il mezzo limone e la mela nella centrifuga J80 Ultra/J100 Ultra.

Mescolare con un cucchiaino e servire subito. Aromatizzare con alcune foglie di menta fresca.

Idea per la decorazione: decorare con cubetti di melone tagliati con il vostro tagliaverdure Robot-Coupe (utilizzare l'attrezzatura per taglio a cubetti 8 x 8 x 8 mm).

Altra idea: sostituire il melone con l'anguria.

PERE E MELE ALLA CURCUMA

Ingredienti (per 4 bicchieri):

- 400 g di melone giallo
- 1 pompelmo
- ½ pera
- ½ mela golden
- 1 fetta sottile di zenzero
- ½ rametto di citronella
- 1 pizzico di curcuma

Preparazione: sbucciare il melone e il pompelmo. Passare nell'ordine la mela, lo zenzero, il rametto di citronella, la pera, il melone e il pompelmo nella centrifuga J80 Ultra/J100 Ultra. Mescolare bene e suddividere la preparazione in 4 bicchieri.

Idea per la decorazione: decorare i bicchieri con fettine sottili di pera tagliata con il vostro tagliaverdure Robot-Coupe (utilizzare il disco per fettine da 1 mm).

MELA SEDANO

Ingredienti (per 4 bicchieri):

- 4 mele granny smith
- 2 coste di sedano
- 1 fettina sottile di zenzero
- ½ limone giallo
- Sale

Preparazione: lavare bene le coste di sedano. Passare nella centrifuga J 80 Ultra/J 100 Ultra il sedano, lo zenzero e le mele verdi.

Aggiungere un po' di sale nella preparazione. Servire subito perché la mela si ossida rapidamente.

Idea per la decorazione: Decorare con fettine sottili di mele tagliate con il vostro tagliaverdure Robot-Coupe (disco per fettine da 1 mm).

Altra idea: Potete sostituire le mele con delle pere.

RED COCKTAIL

Ingredienti (per 4 bicchieri):

- 1 rapa rossa cotta
- 2 carote
- 2 piccoli grappoli di uva nera
- 2 mele granny smith
- pepe di Caienna

Preparazione: introdurre la rapa rossa e la frutta nella centrifuga J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Pimentare un po' il succo con il pepe di Caienna e servire molto fresco.

Idea per la decorazione: decorare il bicchiere con una fettina di rapa rossa.

SHOOT DI ASPARAGI

Ingredienti (per 3 bicchieri):

- 1 kg di asparagi
- 1 pizzico di peperoncino in polvere
- 1 pizzico di sale grosso

Preparazione: Spelare gli asparagi ed eliminare le estremità più dure.

Passarli direttamente nella centrifuga.

Condire con un po' di peperoncino e di sale.

Accompagnare una pietanza a base di salmone.

SUMÁRIO

- GARANTIA
- PRECAUÇÕES IMPORTANTES
- ACABA DE ADQUIRIR
UMA CENTRIFUGADORA
J80 Ultra • J100 Ultra
- COLOCAÇÃO EM SERVIÇO DO APARELHO
- FASES DE MONTAGEM J80 Ultra
- FASES DE MONTAGEM J100 Ultra
- DIFERENTES CONFIGURAÇÕES
- CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO
- LIMPEZA
- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
- SEGURANÇA
- EM CASO DE PROBLEMA
- NORMAS
- RECEITAS (Página 113)
- DADOS TÉCNICOS (Página 197)
 - Planos detalhados
 - Esquemas eléctricos e de cablagem
 - Ficha de montagem do cesto 39910

LA GARANTIA LIMITADA DE ROBOT-COUCPE S.N.C.

A sua máquina ROBOT-COUCPE é garantida um ano a partir da data de compra. Esta garantia aplicase unicamente ao comprador de origem, isto é o distribuidor ou o importador.

Se comprou a sua máquina ROBOT-COUCPE a um distribuidor, a garantia de referência é a do distribuidor (nesse caso, verifique os termos e condições dessa garantia com o seu distribuidor).

A garantia ROBOT-COUCPE S.N.C. limita-se aos defeitos ligados aos materiais e/ou à montagem.

OS PONTOS SEGUINTE NÃO ESTÃO COBERTOS PELA GARANTIA ROBOT-COUCPE S.N.C. :

1 - Qualquer deterioração dependente de uma utilização incorrecta ou inadequada, de uma queda do aparelho, ou de qualquer deterioração do mesmo tipo causada ou resultante de má aplicação das instruções (montagem mal efectuada, erro de funcionamento, limpeza e/ou manutenção não adaptadas, localização não apropriada...)

2 - A mão-de-obra para afiar e/ou as peças que servem para substituir os diferentes elementos da montagem de uma lâmina de corte, as lâminas que ficaram embotadas, estragadas ou usadas após um certo tempo de uso considerado normal ou excessivo.

3 - As peças e/ou a mão-de-obra para substituir ou reparar as lâminas, lâminas de corte, superfícies, fixações ou ainda os acessórios manchados, riscados, estragados, amolgados ou descoloridos.

4 - Qualquer modificação, adição ou reparação efectuada por não profissionais ou por pessoas não autorizadas pela empresa.

5 - O transporte da máquina para o S.A.V.

6 - Os custos de mão-de-obra para instalar ou testar novas peças ou acessórios (ver cubas, discos, lâminas, fixações) substituídos arbitrariamente.

7 - Os custos relacionados com a mudança do sentido de rotação dos motores eléctricos trifásicos (o instalador é responsável).

8 - OS DANOS DEVIDOS AO TRANSPORTE. Os vícios, quer sejam visíveis ou ocultos, competem aos transportador. O cliente deve informar o transportador assim como o remetente logo na chegada da mercadoria ou logo que descobrir o defeito quando se trata de um vício oculto. **GUARDE TODAS AS CAIXAS DE CARTÃO E EMBALAGENS ORIGINAIS** que vão servir aquando da inspecção do transportador.

A garantia ROBOT-COUCPE S.N.C. limita-se à substituição das peças ou máquinas defeituosas: ROBOT-COUCPE S.N.C. assim como todas as filiais ou sociedades associadas, distribuidores, agentes, gerentes, empregados ou seguradores não podem ser considerados como responsáveis pelos danos, perdas ou despesas indirectas relacionadas ao aparelho ou à impossibilidade de o utilizar.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES



ATENÇÃO: Para limitar o número de acidentes (choques eléctricos, ferimentos...) e para reduzir os danos materiais devidos a uma má utilização da máquina, leia com atenção as instruções seguintes e respeite-as imperativamente. A leitura deste manual dá-lhe melhores conhecimentos sobre o seu aparelho e permite-lhe uma utilização correcta da sua máquina. Leia todas as instruções e faça-as ler por todas as pessoas susceptíveis de utilizar o aparelho.

DESEMBALAR

- Retirar com cuidado o aparelho da embalagem e remover todas as caixas ou pacotes que contenham os acessórios ou material específico.
- **ATENÇÃO** aos instrumentos de corte: lâminas de corte, lâminas.

INSTALAÇÃO

- É aconselhável instalar o aparelho sobre um suporte perfeitamente estável, limpo e a uma altura de trabalho confortável.

LIGAÇÃO

- Verificar sempre se a natureza da corrente da instalação eléctrica está adaptada à indicada na placa de características do bloco motor e se suporta a amperagem.

FASES DE MONTAGEM

- Respeitar bem as diversas fases de montagem (ver páginas seguintes) e verificar se todos os acessórios estão posicionados correctamente.

UTILIZAÇÃO

- **Não retirar a tampa antes da paragem completa do motor e do cesto.**
- **Nunca tentar suprimir os sistemas de bloqueio e de segurança.**

- Não introduzir produtos não alimentares na boca.
- Esta máquina está equipada com uma tampa de concepção exclusiva que assegura uma função automática. Basta introduzir os produtos pela boca de alimentação e a máquina fará o resto.
- No entanto, se os produtos emperrarem no interior da boca, **NUNCA UTILIZAR** um objecto diferente do impulsor para os desemperrar. Outra solução: parar a máquina e retirar os produtos da boca.
- **Nunca introduzir a mão no cone de evacuação.** Se ocorrer um entupimento na boca de ejeção: parar a J80 Ultra / J100 Ultra e lavar a tampa na água.
- **Nunca fazer funcionar a máquina sem vigilância.**

LIMPEZA

- Como precaução, antes de efectuar as operações de limpeza, desligar sempre o aparelho da corrente.
- Limpar sistematicamente a máquina assim como os acessórios no fim do ciclo de trabalho.
- Não lavar a máquina com jacto de água nem com jacto de espuma.
- Não pôr o bloco motor na água.
- Para cada peça (em inox ou em plástico), utilizar um produto detergente apropriado.

- Para as peças plásticas, não utilizar um detergente demasiado alcalino (com concentração demasiado forte em soda ou amoníaco).
- A cuba, a tampa e o colector de polpa podem ser lavados na máquina, contudo, para aumentar a vida útil destas peças é aconselhável lavar estes elementos com um detergente de louça doméstico.
- Em caso algum, a Robot-Coupe não pode ser considerada como responsável devido a uma deficiência do utilizador perante as regras elementares de limpeza e de higiene.

MANUTENÇÃO

- Antes de qualquer intervenção nas partes eléctricas, desligar imperativamente o aparelho da corrente.
- Verificar regularmente a vedação do eixo motor e confirmar que o sistema de segurança funciona correctamente.
- **ATENÇÃO:** Nunca pôr o aparelho a trabalhar se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados.
- Se o aparelho funcionar mal ou estiver danificado seja de que maneira for, desligar o aparelho da corrente e enviá-lo em revisão.
- Não hesite em recorrer ao serviço pós-venda autorizado pela ROBOT-COUPÉ se observar uma anomalia.

ACABA DE ADQUIRIR UMA CENTRIFUGADORA J 80 Ultra • J 100 Ultra

A centrifugadora J 80 Ultra/J 100 Ultra, estável e robusta, permite realizar em poucos instantes, e a pedido, uma diversidade de sumos 100% naturais!

A J 80 Ultra/J 100 Ultra é ideal para a preparação instantânea de sumos de frutas frescas ou tropicais, sumos de legumes de todos o géneros, assim como cocktails de sumos requintados, puros e naturais.

Por isso tem utilidade tanto em bares, restaurantes, cantinas, lares, creches... como em clínicas, cozinhas dietistas, onde os sumos de frutas e de legumes frescos são extremamente importantes.

Os legumes como as frutas, sobretudo crus, fornecem ao organismo vitaminas, minerais e fibras indispensáveis à nossa saúde. Os sumos de legumes contêm principalmente sais minerais enquanto os sumos de frutas dão energia graças ao teor em vitaminas.

OS SAIS MINERAIS

A distribuição dos sais minerais nos alimentos é irregular.

Certos minerais como o potássio, o magnésio, o enxofre, o cloreto de sódio (sal) encontram-se em bastante abundância e uma alimentação variada sempre fornece a quantidade suficiente. Porém, para certos minerais, é conveniente conhecer os alimentos que são mais ricos.

Cálcio : legumes verdes e frutas.

Fósforo: legumes secos.

Potássio: legumes frescos.

Ferro: espinafres, salsa.

Iodo: todos os vegetais.

QUADRO DAS VITAMINAS DE FRUTAS

Vitaminas	B1	C	A	D
Ameixas	•	•		•
Amoras	•	•	•	•
Ananás	•	•	•	•
Cássis	•	•		•
Cerejas	•	•	•	•
Damascos	•	•	•	•
Framboesas	•	•		•
Groselhas	•	•		•
Kiwis	•	•	•	•
Laranjas	•	•	•	•
Limões	•	•	•	•
Maçãs	•	•		•
Melões	•	•		•
Morangos	•	•		•
Peras	•	•		•
Pêssegos	•	•		•
Toranjas	•	•	•	•
Uvas	•	•		•

TABLEAU DES VITAMINES LÉGUMES

Vitaminas	B1/B6	A	E	K
Agrião	•	•	•	
Aipo ramos		•	•	•
Aipo tubérculo	•			
Alfaces	•		•	
Cebolas	•			
Cenouras	•	•	•	
Couve	•	•	•	•
Courgettes	•	•	•	
Endívias	•			
Espargos	•		•	
Espinafres	•	•	•	•
Funcho	•		•	
Nabos	•			
Pepinos	•	•	•	
Pimentos	•	•	•	
Salsa	•	•	•	
Tomates	•	•		

A concepção simples deste aparelho permite montar e desmontar num instante todas as peças que requerem manipulações frequentes, para a manutenção ou limpeza.

De modo a facilitar o trabalho, as diversas operações de montagem estão separadas neste manual.

Estas instruções contêm informações importantes, elaboradas de modo que o utilizador tire o melhor proveito do investimento na sua centrifugadora.

Por isso, recomendamos com insistência que leia estas instruções antes de utilizar o aparelho.

COLOCAÇÃO EM SERVIÇO DO APARELHO

Antes de ligar à corrente, verificar se a natureza da alimentação da instalação eléctrica corresponde à indicada na placa de características do aparelho.

A centrifugadora J 80 Ultra/J 100 Ultra está equipada com um cabo de alimentação e uma ficha standard monofásica.

Verificar se a máquina não sofreu danos durante as operações de transporte ou de desembalar.

Em particular, verificar a integridade do cabo de alimentação e da ficha da corrente.



A T E N Ç Ã O

ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO IMPERATIVAMENTE A TERRA. (RISCO DE CHOQUE ELECTRICO).

FASES DE MONTAGEM J80 Ultra



1) Colocar o bloco motor posicionando os botões Ligar/Desligar diante de si.



2) Assentar a cuba sobre o bloco motor.



3) Encaixar correctamente o Colar sobre a cuba.

As nervuras do Colar devem ficar alinhadas com as formas especiais da cuba. Verificar se a peça fica inserida correctamente.



4) Posicionar o cesto, segurando-o pelas asas. Fazê-lo rodar até à posição correcta.



5) Alinhar a Tampa com os entalhes do Colar.



IMPORTANTE

Alinhar correctamente o pino do eixo motor com o entalhe correspondente do cubo do cesto

Consultar igualmente a etiqueta (ver abaixo) colada na tampa.





6) Posicionar o Colector de polpa.



7) Fechar o braço de segurança.

Para pôr o aparelho a trabalhar, premir o botão Ligar (I). A máquina só poderá funcionar se o braço de segurança estiver

correctamente fechado (interruptor de segurança).

Colocar o jarro debaixo do bico. A centrifugadora está agora pronta para a acção!

FASES DE MONTAGEM J 100 Ultra



- | | | |
|---------------|---------------------|------------------|
| 1 Bloco motor | 5 Cesto | 9 Correia |
| 2 Cuba | 6 Colector de polpa | 10 Suporte |
| 3 Bico | 7 Cone de evacuação | 11 Aparas-pingos |
| 4 Colar | 8 Tampa | |



1) Colocar o bloco motor posicionando os botões Ligar/Desligar diante de si.



2) Assentar a cuba sobre o bloco motor.



3) Encaixar correctamente o Colar sobre a cuba.

As nervuras do Colar devem ficar alinhadas com as formas especiais da cuba. Verificar se a peça fica inserida correcta-



mente.

4) Posicionar o cesto, segurando-o pelas asas. Fazê-lo rodar até à posição correcta.



5) Alinhar a Tampa com os entalhes do Colar.



IMPORTANTE

Alinhar correctamente o pino do eixo motor com o entalhe correspondente do cubo do cesto

Consultar igualmente a etiqueta (ver abaixo) colada na tampa.



6) Duas possibilidades de utilização:

• **Evacuação dos resíduos em contínuo.**



Posicionar o **Cone de evacuação** dos resíduos em contínuo no furo do suporte.

A ejeção dos resíduos deve coincidir com um recipiente de recuperação (não fornecido).

• **Evacuação dos resíduos no Colector de polpa**



Posicionar o **Colector de polpa**.



7) Fechar o braço de segurança

Para pôr o aparelho a trabalhar, premir o botão Ligar (I). A máquina só poderá funcionar se o braço de segurança estiver cor-

rectamente fechado (interruptor de segurança).

Colocar o jarro debaixo do bico. A centrifugadora está agora pronta para a acção!

8) Utilização da **Correia** (ver pág. 107) - (Opção)



Para utilização no bordo da mesa, prender o **Cone de evacuação à Tampa** com a **Correia** fornecida.

DIFERENTES CONFIGURAÇÕES

A **J 100 Ultra** fornecida com todos os acessórios foi estudada para adaptar-se às necessidades e ao ambiente de cada utilizador.

A máquina pode ser configurada consoante o posto de trabalho:

- Conforme as alturas dos recipientes de recolha dos sumos, utilizar ou não o **suporte 10** (ver pág. 107).
- Para uma utilização normal, o **Colector de polpa 6** (ver pág. 107) permite tratar mais de uma dezena de quilos consoante os produtos, antes de ser despejado.
- Para uma utilização mais intensiva, o **Cone de evacuação 7** (ver pág. 107) permitirá efectuar um serviço sem operação de despejo do Colector de polpa. Esta utilização requer a presença de um recipiente de grande capacidade (não fornecido), colocado debaixo do posto de trabalho.








Para este uso, são possíveis duas soluções:

- 1) Realizar um furo $\varnothing 10$ cm na bancada para fazer atravessar o **Cone de evacuação 7** (ver imagens de apresentação ao lado). Esta solução permite uma óptima organização do posto de trabalho.
- 2) Utilizar no bordo da mesa.

Para permitir um posicionamento correcto da máquina, o **Suporte 10** (ver pág. 107) comporta dois indicadores laterais que permitem posicionar o conjunto no bordo da mesa.

Atenção: Verificar o posicionamento correcto da máquina de modo a evitar qualquer risco de queda.


- **Resumo das diferentes configurações possíveis consoante o posto de trabalho e os recipientes utilizados (a título indicativo):**

Recipiente	Utilização do Suporte de máquina 10 (ver pág. 107)	Intensidade de utilização	Exemplo de utilização	
 Recipientes Altura máx. 16 cm	Desnecessário	Normal	<ul style="list-style-type: none"> • Com o Colector de polpa 6 (ver pág. 107) • Nenhum furo necessário na bancada. 	
		Intensiva	<ul style="list-style-type: none"> • Com o Cone de evacuação 7 e a Correia 9 (ver pág. 107) • Utilização no bordo da mesa. Nenhum furo necessário na bancada. 	
 Recipientes Altura máx. 25 cm	Necessário se a altura do recipiente exceder 16 cm	Normal	<ul style="list-style-type: none"> • Com o Colector de polpa 6 (ver pág. 107) • Nenhum furo necessário na bancada. 	
		Intensiva	<ul style="list-style-type: none"> • Com o Cone de evacuação 7 (ver pág. 107) • Utilização no bordo da mesa. Nenhum furo necessário na bancada. 	
			<ul style="list-style-type: none"> • Com o Cone de evacuação 7 (ver pág. 107) • Utilização com ejeção debaixo da bancada. Necessário um furo $\varnothing 10$ cm na bancada. 	

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

• J80 Ultra • J100 Ultra

- Antes da primeira utilização, é preferível lavar todas as peças em contacto com os alimentos.
- Antes de cada utilização, verificar se o braço de segurança está correctamente fechado.
- Ao pôr a máquina a funcionar e antes de passar os alimentos na boca de introdução, colocar um jarro debaixo do bico e o **Colector de polpa** ou o **Cone de evacuação** debaixo da boca de evacuação.
- É necessário descascar os citrinos antes de os introduzir na boca.

 -As frutas e legumes de casca espessa devem ser descascados (ex: ananás, manga...) e todas as sementes grandes devem ser retiradas (ex: melão). Retirar sempre os caroços das frutas (ex. pêsego, damasco, cereja...). Devem ser retirados todos os engaços das uvas antes de passar os bagos na centrífugadora.

- Certos produtos, devido à consistência demasiado dura, como o coco não são adaptados para a centrífugadora.
- A centrífugadora J80 Ultra/J100 Ultra está provida de um sistema único patenteado de tratamento automático dos alimentos, sem utilização do impulsor.
- Por isso, para uma utilização otimizada da J80 Ultra/J100 Ultra, é necessário alimentar manualmente (sem Impulsor) a boca com os produtos à medida que são tratados pela máquina.
- Introduza os pedaços de frutas e os legumes na boca por pequenas quantidades.
- No final da utilização, deixe o aparelho rodar ainda alguns segundos para concluir a extracção dos sumos.


- Não pôr gelo nem frutas congeladas na boca.
- A distribuição dos resíduos no cesto pode criar um desequilíbrio. Se a centrífugadora começar a vibrar durante a operação, pare o aparelho e limpe o **Cesto**. Em seguida, retome normalmente o trabalho.
- Verificar se o **Colar** e a **Tampa** estão montados correctamente.

• J80 Ultra

- Com a J80 Ultra, pode produzir vários litros de sumos sem despejar o **Colector de polpa**. Contudo, verifique regularmente o enchimento do **Colector de polpa**.
- Verificar se o **Colar** e a **Tampa** estão montados correctamente.
- Confirmar sempre que o **Colector de polpa** está correctamente instalado.

• J100 Ultra

- J100 Ultra com **Colector de polpa**:
Pode produzir vários litros de sumos sem despejar o **Colector de polpa**. Contudo, verifique regularmente o enchimento do **Colector de polpa**.
- J100 Ultra com **cone de evacuação**:
O **Cone de evacuação** (fornecido com a máquina) é um acessório previsto para uma utilização intensiva da máquina. O que evita o despejo repetido do **Colector de polpa** durante o serviço.

 - Para uma utilização no bordo da mesa, verificar se os pés assentam correctamente na mesa. Além disso, é necessário organizar o espaço de trabalho para evitar que o aparelho tombe ou caia.

Nota: Para uma utilização diária importante, preferir a utilização do **Cone de evacuação** dos resíduos em contínuo, com ou sem o **Suporte** de máquina.

Preparação das frutas J80 Ultra • J100 Ultra

	Modo operativo
CENOURAS	Cenouras descascadas inteiras, pontas cortadas, passadas na máquina por duas ou por três.
MAÇÃS	Maçãs inteiras (lavadas, sem etiqueta e sem pé).
MORANGOS	Retirar os pés para o gosto.
CITRINOS	Descascar os citrinos. Limões ou laranjas inteiros sem corte prévio.
ANANASES	Descascar e cortar em oito pedaços (três entalhes).
MELÕES	Descascar e cortar em oito pedaços.
TOMATES	Inteiros, lavados sem a parte verde. Pôr na boca dois ou três tomates.
PIMENTOS	Lavados. Cortar em quatro pedaços longitudinais conforme a forma dos pimentos.
AIPO	Cortar em pedaços de cerca de 6 a 7 cm de lado.
PEPINOS	Descascados. Cortar em pedaços de cerca de 15 cm de comprimento.
FUNCHO	Cortar em pedaços de cerca de 6 a 7 cm de lado.
GENGIBRE	Cortar em pedaços para facilitar a introdução na boca. Não carregar demasiado para evitar o emperro dos pedaços entre eles.
UVAS	Retirar os engaços para evitar o amargo.



ATENÇÃO

Lavar bem as frutas e os legumes para eliminar qualquer vestígio de tratamento que possam ter recebido.

LIMPEZA

- Desligue sempre o aparelho da corrente antes de qualquer operação de limpeza.
- Entre dois lotes de frutas diferentes, pode lavar a máquina com água potável (um copo), despejado pela boca de introdução com a máquina a trabalhar.



- Limpe o cesto esfregando a parte externa do cone filtrante, de modo a retirar os resíduos. Utilizar uma escova ou uma esponja de arear.

- Para uma limpeza correcta, retirar o colar da cuba antes da limpeza.
- Lavar sempre o aparelho na sua totalidade depois da utilização, passando o colar, a cuba, a tampa e o impulsor na água quente. Esfregar com uma escova e um pouco de detergente adaptado.
- Para evitar qualquer dano, não bater as peças contra uma superfície dura.

***Astúcia:** Se a polpa secar no cesto, mergulhar o cesto 5 a 10 minutos em água quente para facilitar a limpeza.

! IMPORTANTE

Verifique se o detergente é adaptado a peças plásticas e em aço inoxidável. Certos agentes detergentes demasiado alcalinos (forte concentração em soda ou amoníaco por exemplo) são totalmente incompatíveis com certas matérias plásticas que ficam deterioradas rapidamente.

! IMPORTANTE

Nunca mergulhar o bloco motor na água ou outros líquidos e não o salpicar!

Não lavar com jacto de água nem com jacto de espuma.

Se necessário, limpar o bloco motor com um pano húmido.

Retirar primeiro a ficha da tomada de corrente.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **Bloco motor** → aço inoxidável
- **Cuba** → aço inoxidável
- **Cesto centrifugador** → aço inoxidável
- **Disco ralador** → aço inoxidável
- **Motor eléctrico ventilado** → número de rotações constante (3000 rpm)
- **Débito** → **100 a 120 kg/hora** de frutas ou de legumes* para a **J 80 Ultra**.
120 a 160 kg/hora para a **J 100 Ultra**.

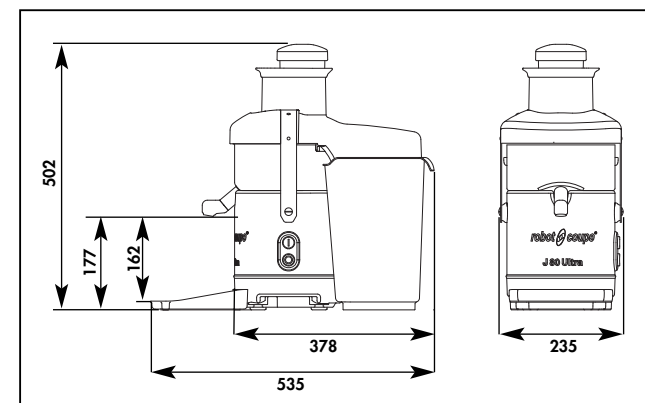
* Em condições óptimas de produção, isto é: bancada adaptada, frutas preparadas e acessórios (bilha, lata de lixo, ...) ao alcance da mão.

• PESO

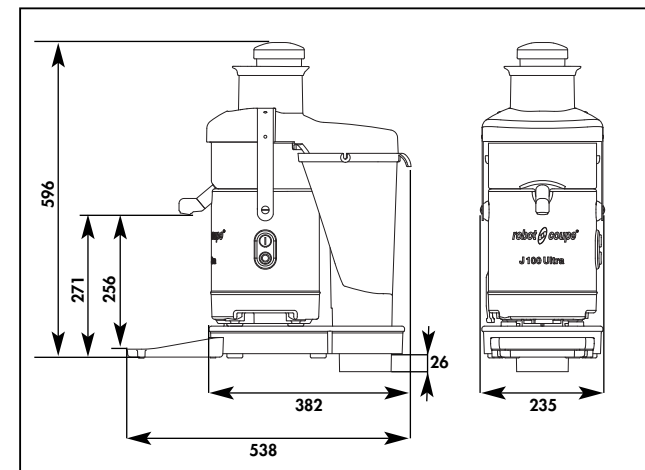
	Líquido	Embalado
J 80 Ultra	10,9 kg	12,8 kg
J 100 Ultra	12,9 kg	15,6 kg

• DIMENSÕES (em mm)

J 80 Ultra



J 100 Ultra



• ALTURA DE TRABALHO

Aconselhamos a instalação da centrifugadora **J 80 Ultra/J 100 Ultra** sobre uma área plana e estável a uma altura compatível com a utilização

• NÍVEL DE RUÍDO

O nível contínuo de pressão acústica em funcionamento em vazio da centrifugadora é inferior a 70 dB (A).

• CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

J 80 Ultra

Motor	Velocidade (rpm)	Potência (W)	Intensidade (A)
230 V/ 50 Hz	3000	700	7

J 100 Ultra

Motor	Velocidade (rpm)	Potência (W)	Intensidade (A)
230 V/ 50 Hz	3000	1000 máx.	8

SEGURANÇA

- A **J 80 Ultra/J 100 Ultra** só começa a trabalhar quando a Tampa está posicionada correctamente e o braço de segurança correctamente bloqueado. O motor pára ao abrir o braço de segurança ou premindo o botão Desligar (botão vermelho).
- A **J 80 Ultra/J 100 Ultra** está equipada com um travão eléctrico potente que pára a máquina em menos de 2 segundos se o utilizador abrir o braço de segurança da máquina em funcionamento.
- Para pôr de novo o aparelho a trabalhar, basta bloquear o braço de segurança na Tampa e premir o botão Ligar (botão verde).
- A **J 100 Ultra** dispõe de um disjuntor térmico que pára automaticamente o motor em caso de funcionamento prolongado em sobrecarga. Nesse caso, aguardar o arrefecimento do aparelho antes de rearmar o botão do disjuntor térmico situado debaixo da máquina.

- **ATENÇÃO:** Utilizar sempre o aparelho com o Colector de polpa ou o Cone de evacuação dos resíduos em contínuo (para a **J 100 Ultra**) instalado.
- Parar a máquina antes de retirar o Colector de polpa ou o Cone de evacuação dos resíduos em contínuo (para a **J 100 Ultra**).
- Nunca introduzir a mão ou qualquer objecto na boca de evacuação se a máquina estiver ligada à corrente ou se o Cesto estiver em rotação.
- Nunca retirar a ficha da tomada de corrente puxando pelo cabo nem com as mãos húmidas.



RECORDANDO

- **Nunca tentar suprimir os sistemas de bloqueio e de segurança.**
- **Não introduzir produtos não alimentares na boca.**
- **A máquina está equipada com uma Tampa de concepção exclusiva patenteada que assegura o funcionamento automático. Basta introduzir os alimentos pela boca de alimentação e a máquina fará o resto.**
- **No entanto, se os produtos emperrarem no interior da boca, NUNCA UTILIZAR um objecto diferente do Impulsor para empurrar o produto.**
Outra solução: parar a máquina e retirar os produtos da boca de alimentação.
- **Nunca utilizar a mão para empurrar os produtos na boca de alimentação.**
- **Nunca introduzir a mão ou qualquer objecto na boca de evacuação se a máquina estiver ligada à corrente ou se o Cesto estiver em rotação.**



EM CASO DE PROBLEMA

SINTOMAS	CAUSAS E/OU SOLUÇÕES
O aparelho não funciona.	- Verificar os fusíveis da instalação eléctrica. - Fechar o braço de segurança correctamente. J 100 Ultra : - Verificar se o botão do disjuntor térmico (debaixo do aparelho) está armado.
Ruído anormal.	- O aparelho não está montado correctamente. Ver capítulo "Montagem". - Uma peça está defeituosa. Substituir a peça.
Ralado deficiente.	- O disco ralador está usado. Substituir o disco ralador no interior do cesto. - Alimentos emperrados na boca de alimentação. Retirar os alimentos.
O aparelho vibra.	- O colector de polpa está cheio ou o cesto apresenta um desequilíbrio devido à polpa no filtro. - Se a vibração é permanente. Verificar se o cesto não está danificado.
O cesto não pára imediatamente ao abrir o braço de segurança. O tempo de paragem é superior a 2 segundos.	- Mandar controlar a máquina por pessoal qualificado.

IMPORTANTE: Em caso de intervenção, é imperativo utilizar peças de origem Robot-Coupe.

NORMAS

Consultar a declaração de conformidade na página 2

RECEITAS

Os legumes e as frutas misturam-se infinitamente para dar bebidas cheias de cor e 100 % naturais. Deixe o campo livre à sua imaginação... respeitando contudo algumas regras preciosas em matéria de cocktails:

- Utilizar sempre frutas não tratadas.
- O shaker torna mais homogêneas as misturas opacas.
- Encher o shaker com gelo até metade da altura da parte inferior. Não agitar tempo demais pois o gelo transforma-se em água e destrói os cocktails.

Aqui estão algumas receitas de cocktails previstos para cerca de 4 pessoas.

PÊSSEGO CREPITANTE

Ingredientes (para 3 copos):

- Seis pêssegos sem caroço
- Meio limão
- Uma grande pitada de noz-moscada moída
- 300 ml de água tônica
- Uma fatia fina de gengibre

Preparação: Retire os caroços dos pêssegos e descasque o limão.

Não é necessário descascar o gengibre. Passe nesta ordem os pêssegos, o gengibre e o limão na centrifugadora J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Em seguida misture a noz-moscada moída e a água tônica com o sumo. Distribua a preparação por três copos.

Ideia de decoração: Decore os copos com fatias finas de pêssego.

Outra ideia: Para este sumo pode utilizar pêssegos brancos e amarelos.

MELANCIA COM MEL

Ingredientes (para 3 copos):

- 750 g de melancia
- Meio limão descascado
- 20 g de mel
- 20 g de água

Preparação: Ferver o mel e a água. Deixar arrefecer.

Retire a casca e as sementes da melancia, corte-a em pedaços grandes.

Ponha a melancia e o limão descascado na centrifugadora J 80 Ultra/J 100 Ultra.

No copo, despeje primeiro o mel e em seguida o sumo de melancia.

Ideia de decoração: Sirva com fatias finas de melancia.

BOOSTING CARROTTS

Ingredientes (para 4 copos):

- Quatro cenouras
- Quatro laranjas
- Uma fatia fina de gengibre
- Cubos de gelo

Preparação: Não é necessário descascar as cenouras, lave-as com uma escova. Descasque as laranjas. Passe-as com o gengibre e as cenouras na centrifugadora J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Distribua a preparação assim obtida por quatro copos. Acrescente o gelo e sirva de imediato.

Ideia de decoração: Decore com uma fatia de laranja e uma azeitona.

PEPINO COM LEITE

Ingredientes (para 4 copos):

- Um pepino
- Quatro maçãs Granny
- Três colheres de sopa de endro
- Meio limão
- Leite de cabra

Preparação: Não é necessário descascar o pepino visto que a pele contém vitaminas e dá mais cor ao sumo. Nesse caso, prefira os pepinos bio. Passe os pepinos, as maçãs, o endro e depois a metade do limão na centrifugadora J 80 Ultra/J 100 Ultra. Em seguida misture o leite de cabra com o sumo.

Ideia de decoração: Apresente com rodela fina de rabanetes cortadas com o cortador de legumes Robot-Coupe em fatiados de 1 mm.

VERMELHO BOMBOM

Ingredientes (para 4 copos):

- 300 g de morangos
- Três cenouras
- Um quarto de ananás

Preparação: Descasque o ananás antes de o passar na centrifugadora. Não é necessário arrancar o pé dos morangos, os pés são ejetados automaticamente no recipiente dos resíduos.

Passe nesta ordem o quarto de ananás, os morangos e as cenouras na centrifugadora J 80 Ultra/J 100 Ultra. Misture bem e decore os copos com fatias de morangos.

Outra ideia: Apure o seu cocktail com especiarias moídas como baunilha, cardamomo ou gengibre.

MAÇÃ-KIWI

Ingredientes (para 3 copos):

- Três maçãs verdes *Granny-smith*
- Meio limão verde
- Três kiwis

Preparação: Descasque o limão. Descasque os kiwis para guardar a cor verde do cocktail. Passe-os com as maçãs e o limão verde na centrifugadora J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Misture com uma colher e sirva de imediato pois a maçã oxida-se rapidamente.

Outra ideia: Se achar o sumo demasiado ácido, não hesite em acrescentar um pouco de mel ou de açúcar de cana. Os kiwis podem ser substituídos por um pepino ou uma haste de aipo.

TORANJA MACIA

Ingredientes (para 3 copos):

- 250 g de laranjas
- 250 g de toranjas
- 250 g de morangos

Preparação: Descasque as laranjas e as toranjas para evitar o amargo. Lave os morangos sem arrancar o pé. Passe tudo na centrifugadora J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Misture bem e distribua o sumo pelos copos.

Outra ideia: Se achar o sumo demasiado ácido, não hesite em acrescentar um pouco de mel ou de açúcar de cana.

COCKTAIL ORIENTAL

Ingredientes (para 3 copos):

- Maio ananás
- Três laranjas
- Uma colher de chá de extracto de baunilha líquido

Preparação: Descasque os citrinos e o ananás. Passe

primeiro o ananás e em seguida os citrinos na centrifugadora J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Misture o extracto de baunilha com o sumo e sirva a preparação em pequenos copos de vodka.

Outra ideia: Substituir as laranjas por leite de coco.

CLÁSSICO

Ingredientes (para 3 copos):

- Quatro cenouras
- Três maçãs
- Um limão

Preparação: Descasque o limão. Não é necessário descascar as cenouras, lave-as com uma escova. Passe as cenouras, as maçãs e o limão na centrifugadora J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Outra ideia: Pode substituir as maçãs por peras.

GASPACHO

Ingredientes (para 3 copos):

- 500 g de tomates bem maduros
- Meio pimento vermelho
- Meio pepino
- Metade de um ramo pequeno de aipo
- Uma colher de sopa de azeite
- Vinagre de Xerez
- Sal
- Pimenta

Preparação: Passar tudo na centrifugadora, acrescentar o azeite, uma gota de vinagre e o sal.

Decore com uma rodela de limão e uma fatia de tomate. Sirva o gaspacho no começo da refeição para beneficiar das virtudes aperitivas do tomate.

MELOA

Ingredientes (para 3 copos):

- 400 g de meloa polpa verde
- Uma maçã *Granny-smith*
- Meio limão

Preparação: Retire a casca da meloa, retire as sementes e corte-a em pedaços grandes. Passe a meloa, a metade do limão e a maçã na centrifugadora J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Misture com uma colher e sirva de imediato. Aromatize com algumas folhas de hortelã.

Ideia de decoração: Decore com pequenos cubos de meloa cortados com o cortador de legumes *Robot-Coupe* (utilize o equipamento de macedónia 5 x 5 x 5 mm).

Ideia de decoração: Substitua as cenouras por melancia.

PERAS-MELOA COM CURCUMA

Ingredientes (para 4 copos):

- 1 400 g de meloa polpa amarela
- Uma toranja
- Meia pêra
- Meia maçã *Golden*
- Uma fatia fina de gengibre
- Meia haste de citronela
- Uma pitada de curcuma

Preparação: Descasque a meloa e a toranja. Passe nesta ordem a maçã, o gengibre, a haste de citronela, a pêra, a meloa e a toranja na centrifugadora J 80 Ultra/J 100 Ultra. Misture bem e distribua a preparação por quatro copos.

Ideia de decoração: Decore os copos com fatias finas de pêra cortadas com o cortador de legumes *Robot-Coupe* (utilize o disco de fatiados 1 mm).

MAÇÃ-AIPO

Ingredientes (para 4 copos):

- Quatro maçãs Granny
- Dois ramos de aipo
- Uma fatia fina de gengibre
- Meio limão amarelo
- Sal

Preparação: Lave bem os ramos de aipo. Passe nesta ordem o aipo, o gengibre e as maçãs verdes na centrifugadora J 80 Ultra/J 100 Ultra. Acrescente um pouco de sal na preparação. Sirva de imediato pois a maçã oxida-se rapidamente.

Ideia de decoração: Decore com fatias finas de maçãs cortadas com o cortador de legumes Robot-Coupe (disco de fatiados 1 mm).

Outra ideia: Pode substituir as maçãs por peras.

RED COCKTAIL

Ingredientes (para 4 copos):

- Uma beterraba vermelha cozida
- Duas cenouras
- Dois cachos pequenos de uvas pretas
- Duas maçãs Granny
- Pimenta de Caiena

Preparação: Retire o engaço das uvas. Introduza a beterraba e as frutas na centrifugadora J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Apure o sumo com pimenta de Caiena e sirva muito fresco.

Ideia de decoração: Decore o copo com uma fatia de mini-beterraba.

SHOOT ESPARGOS

Ingredientes (para 3 copos):

- Um quilo de espargos
- Uma pitada de pimento de Espelette
- Uma pitada de flor de sal

Preparação: Descasque os espargos e elimine as extremidades duras.

Passe-os directamente na centrifugadora J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Tempere com um pouco de pimento de Espelette e de flor de sal.

Sirva como acompanhamento de um prato de salmão.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

- GARANTI
- VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER
- DU HAR JUST KÖPT EN
J80 Ultra • J100 Ultra SAFTCENTRIFUG
- MASKINENS IDRIFTSÄTTNING
- MONTERING J80 Ultra
- MONTERING J100 Ultra
- OLIKA UPPSTÄLLNINGAR
- ANVÄNDNINGSRÅD
- RENGÖRING
- TEKNISKA DATA
- SÄKERHET
- FELSÖKNING
- NORMER
- RECEPT (Sida 129)
- TEKNISKA DATA (Sida 197)
 - Sprängskisser
 - El- och kabeldragningschema
 - Monteringsanvisning för korg 39910

ROBOT-COUPÉ S.N.C. BEGRÄNSAD GARANTI

ROBOT-COUPÉ maskiner garanteras ett år fr.o.m. inköpsdatum. Garantin gäller den ursprungliga inköparen och tillämpas enbart om inköpet gjorts direkt hos ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Om du köpt din ROBOT-COUPÉ via en återförsäljare gäller dennes garanti (se i så fall över garantivillkoren tillsammans med återförsäljaren).

ROBOT-COUPÉ S.N.C. garanti begränsas till material- och/eller monteringsfel.

FÖLJANDE PUNKTER TÄCKS INTE AV ROBOT-COUPÉ S.N.C. GARANTI:

1 - Materialfel som orsakats av felaktig eller olämplig användning eller genom att maskinen fallit ned, eller fel som orsakats av felaktig tillämpning av bruksanvisningarna (felaktig montering, misstag vid driften, olämplig rengöring och/eller olämpligt underhåll, olämplig placering...).

2 - Arbetskostnader för att slipa delar och/eller för att byta ut knivtillsatsens olika detaljer om knivbladen blivit slöa, skadats eller slitits efter en viss användningstid som kan betraktas som normal eller överdrivet lång.

3 - Delar och/eller arbetskostnader för att byta ut eller reparera knivblad, knivtillsatser, ytor, fästen eller tillbehör med fläckar, repor, bucklor eller missfärgning.

4 - Förändringar, tillägg eller reparationer som utförs av icke fackmän eller av en tredje part som ej godkänts av företaget.

5 - Maskinens transport till kundtjänst.

6 - Arbetskostnader för att installera och testa de nya delarna eller tillbehören (exempelvis bunkar, skivor, knivblad, fästen) vid byte utan verkligt behov.

7 - Kostnader för att ändra rotationsriktningen på trefas elmotorer (installatören ansvarar för detta).

8 - Transportskador. Synliga eller dolda fel faller under transportörens ansvar. Kunden bör informera såväl transportör som avsändare vid varornas ankomst eller så snart felet upptäcks om det rör sig om ett dolt fel. Spara alltid kartonger och originalförpackningar för inspektion.

ROBOT-COUPÉ S.N.C. garanti begränsas till utbyte av felaktiga delar eller maskiner: ROBOT-COUPÉ S.N.C., dess filialer och koncernbolag, distributörer, agenter, föreståndare, anställda eller försäkringsbolag ansvarar inte för skador, förluster eller utgifter som är indirekt knutna till maskinen eller omöjligheten att använda denna.

VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER



OBSERVERA: För att minska antalet olycksfall (kortslutning, personskador...) och för att reducera de materiella skador som kan orsakas av felaktig användning rekommenderar vi dig att noggrant läsa igenom och följa nedanstående anvisningar. Du lär känna maskinen bättre och du får också veta hur du använder den på bästa sätt. Läs igenom anvisningararna noggrant och se till att de personer som kommer att använda sig av maskinen också läser igenom dem.

UPPACKNING

- Packa upp utrustningen försiktigt och ta fram alla lådor och paket med tillbehör eller specialutrustning.
- VAR FÖRSIKTIG när du packar upp skärverktygen: knivtillsatser, knivblad och skivor är mycket vassa.

INSTALLATION

- Vi rekommenderar dig att placera apparaten på en stabil och ren yta i lämplig arbetshöjd.

ELANSLUTNING

- Kontrollera alltid att elnätet motsvarar de krav som anges på motorblockets maskinskyt innan du ansluter maskinen och försäkra dig om att maskinen klarar spänningen.

MONTERING

- Respektera alltid monteringsföljden (se följande siffror) och se till att alla tillbehör placeras i rätt läge.

ANVÄNDNING

- Ta aldrig av locket innan motorn och korgen stannat helt.

- Försök aldrig koppla bort lås- eller säkerhetssystemet.
- Lagg aldrig ned något annat än livsmedel i matarröret.
- Maskinen är utrustad med ett unikt lock som automatiskt startar motorn. Lagg bara ned ingredienserna i matarröret och låt maskinen göra resten.
- Om en ingrediens mot förmodan skulle fastna inne i matarröret får du **ALDRIG** använda något annat föremål än påmataren för att ta loss det. Annan lösning: stanna maskinen och plocka bort ingredienserna ur matarröret.
- För aldrig in handen i utmatningstratten. Om det blivit stopp i utmatarröret måste du stanna J 80 Ultra / J 100 Ultra och spola locket rent med vatten.
- Låt aldrig maskinen gå utan övervakning.

RENGÖRING

- Kom ihåg att alltid dra ur sladden innan du rengör maskinen.
- Rengör systematiskt maskinen och dess verktyg och tillbehör efter avslutat arbete.
- Rengör aldrig maskinen med slang eller skumpruta.

- Sänk aldrig ned motorblocket i vatten.
- Använd ett diskmedel som lämpar sig för de olika delarna (rostfritt eller plast).
- Rengör inte plastdelarna med starka alkaliska diskmedel (för hög soda- eller amoniakhalt).
- Skål, lock och avfallskärl tål maskindisk, men för att skona delarna rekommenderar vi disk med vanligt handdiskmedel.
- Robot-Coupe kan i inget fall anses ansvarig om användaren inte iakttar elementära regler för hygien och rengöring.

UNDERHÅLL

- Innan ingrepp på de elektriska delarna skall maskinen obligatoriskt kopplas bort från nätet.
- Kontrollera regelbundet motoraxelns täthet och se till att säkerhetssystemet fungerar som det ska.
- **OBSERVERA:** Starta aldrig maskinen om sladden eller stickkontakten är skadade.
- Om apparaten fungerar dåligt eller om den skadats på något sätt, ska den kopplas ifrån och lämnas in för kontroll.
- Ta alltid kontakt med en av ROBOT-COUPÉ godkänd kundservice om du konstaterat något fel.

DU HAR JUST KÖPT EN J 80 Ultra • J 100 Ultra SAFTCENTRIFUG

Råsaftcentrifugen J 80 Ultra/J 100 Ultra är stabil och tålig och ger dig möjlighet att på ett par minuter och på begäran tillverka helt naturella juicer av alla de slag!

Råsaftcentrifugen J 80 Ultra/J 100 Ultra är idealisk för snabb juicetillverkning av inhemska eller exotiska frukter, grönsaker av olika slag eller en raffinerad juice-cocktail, naturlig och utan tillsatser.

Saftcentrifugen passar lika bra på barer, restauranger, personalmatsalar, institutioner och daghem ... som på sjukhus och i dietkök, där juicer gjorda på färsk frukt och färska grönsaker har en väsentlig plats.

MINERALSALTER

Mineralsalter förekommer oregelbundet i våra födoämnen.

Vissa mineraler som exempelvis kalium, magnesium, svavel, natriumklorid (salt) förekommer såpass rikligt att en varierad kost tillför oss dessa ämnen i tillräcklig mängd. Men för vissa mineraler är det bra att känna till de födoämnen där de rikligt förekommer.

Kalcium: gröna grönsaker och frukter.

Fosfor: torkade baljväxter.

Kalium: färska grönsaker.

Järn: spenat, persilja.

Jod: alla växter.

VITAMINTABELL FOR FRUKT

Vitaminer	B1	C	A	D
Ananas	•	•	•	•
Apelsin	•	•	•	•
Äpple	•	•	•	•
Aprikos	•	•	•	•
Björnbär	•	•	•	•
Citron	•	•	•	•
Grapefrukt	•	•	•	•
Hallon	•	•	•	•
Jordgubbar	•	•	•	•
Kivi	•	•	•	•
Körsbär	•	•	•	•
Melon	•	•	•	•
Persika	•	•	•	•
Plommon	•	•	•	•
Päron	•	•	•	•
Röda vinbär	•	•	•	•
Svarta vinbär	•	•	•	•
Vindruvor	•	•	•	•

VITAMINTABELL FOR GRÖNSAKER

Vitaminer	B1/B6	A	E	K
Bladselleri		•	•	•
Endiver	•			
Fänkål	•		•	
Gurka	•	•	•	
Krasse	•	•	•	
Kål	•	•	•	•
Lök	•			
Majrova	•			
Morötter	•	•	•	
Paprika	•	•	•	
Persilja	•	•	•	
Rotselleri	•			
Salladshuvud	•		•	
Sparris	•		•	
Spenat	•	•	•	•
Tomat	•	•	•	
Zucchini	•	•	•	

Grönsaker och frukter, i synnerhet om de är råa, tillför vår kropp de vitaminer, mineraler och fibrer vår hälsa kräver. Grönsaksjuice innehåller i första hand mineralsalter och fruktjuicer ger oss energi tack vare sin höga vitaminhalt.

Apparaten har utformats så att du med ett par enkla handgrepp kan ta isär och sätta tillbaka de delar som du ofta behöver hantera för underhåll eller rengöring.

Bruksanvisningen visar tydligt hur de olika monteringsingreppen ska utföras.

Bruksanvisningen innehåller viktiga informationer som tagits fram för att användaren verkligen ska kunna utnyttja den inköpta saftcentrifugen på bästa sätt.

Läs därför noggrant igenom bruksanvisningen innan du börjar använda apparaten.

MASKINENS IDRIFTSÄTTNING

Innan anslutning till nätet måste du kontrollera att nätspänningen är densamma som den som anges på apparatens maskinskytt.

Råsaftcentrifugen J 80 Ultra/J 100 Ultra är utrustad med en sladd och en standard enfasig stickkontakt.

Kontrollera att maskinen inte skadats under transport eller uppackning.

Granska särskilt sladden och stickkontakten.



OBSERVERA!

**MASKINEN SKALL OBLIGATORISKT
ANSLUTAS TILL ETT JORDAT VAGGUTTAG
(RISK FOR ELSTOTAR).**

MONTERING J80 Ultra



1) Placera motorblocket med knapparna Start / Stopp mitt emot dig själv.



2) Sätt skålen på motorblocket.



3) Sätt fast kragen i rätt läge på skålen. Kragens piggar ska passa in i skålens specialurtag. Kontrollera att delen placerats korrekt.



4) Sätt korgen på plats genom att hålla den i handtagen. Vrid den tills den hamnar i korrekt läge.



5) Placera locket korrekt i kragens urtag.



VIKTIGT!

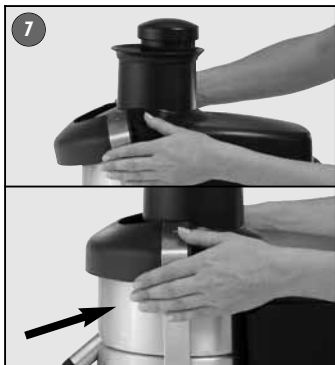
Se till att motoraxelns stift ligger i linje med motsvarande urtag i korgens nav.

Se även den limmade etiketten på locket (se nedan).





6) Sätt **avfallskärlet** på plats.



7) Stäng säkerhetsbygeln.

Starta apparaten genom att trycka på knappen Start (I). Maskinen fungerar enbart om säkerhets-

bygeln är korrekt stängd (säkerhetsbrytare).

Placera behållaren under pipen. Nu är råsaftcentrifugen klar att användas!

MONTERING J 100 Ultra



1) Placera motorblocket med knapparna Start / Stopp mitt emot dig själv.



2) Sätt skålen på motorblocket.



3) Sätt fast kragen i rätt läge på skålen. Kragens piggar ska passa in i skålens specialurtag. Kontrollera att delen placerats korrekt.



4) Sätt korgen på plats genom att hålla den i handtagen. Vrid den tills den hamnar i korrekt läge.



5) Placera locket korrekt i kragens urtag.



VIKTIGT!

Se till att motoraxelns stift ligger i linje med motsvarande urtag i korgens nav.

Se även den limmade etiketten på locket (se nedan).



6) 2 möjliga användningar:

- Kontinuerlig utmatning av avfall.



Placera **utmatningstratten** för kontinuerlig utmatning i sockelns fördjupning. Häll därefter avfallet i ett uppsamlingskärl (medföljer ej).

- Utmatning av avfallet i avfallskärl.



Sätt **avfallskärl** på plats.



7) Stäng säkerhetsbygeln.

Starta apparaten genom att trycka på knappen Start (I). Maskinen fungerar enbart om säkerhets-

bygeln är korrekt stängd (säkerhetsbrytare).

Placera behållaren under pipen. Nu är råsaftcentrifugen klar att användas!

8) Användning av **remmen** (se sida 123) - (Tillval)



Om apparaten ska placeras på bordskanten, sätts **utmatningstratten** fast vid **locket** med hjälp av den bifogade **remmen**.

OLIKA UPPSTÄLLNINGAR

J 100 Ultra och medföljande tillbehör har tagits fram för att passa varje användares behov och villkor.

Apparaten kan också anpassas med tanke på arbetsposten:

- Beroende på höjden på den behållare som samlar upp juicen används **sockel 10** eller ej (se sida 123).
- Klassisk användning med **avfallskärl 6** (se sida 123) gör det möjligt att pressa över tio kilo ingredienser innan tömning.
- Intensiv användning med **utmatningsträtt 7** (se sida 123) medför att du kan pressa juice utan att tömma avfallskärlet. En mycket rymlig behållare (medföljer ej) placeras då under arbetsposten.

2 olika lösningar kan användas:








1) Borra ett hål med **diameter 10 cm** i arbetsplanet för **utmatningsträtten 7** (se bilderna intill). En lösning med optimal arbetsorganisation.

2) Placering på bordskanten.

För att underlätta maskinens placering har **sockel 10** (se sida 123) försetts med 2 laterala riktmärken så att enheten kan placeras på bordskanten.

Observera: Det är viktigt att se till att maskinen placeras korrekt för att hindra att den faller ned.


- **Sammanfattning av möjliga uppställningar med tanke på arbetsposten och de använda behållarna (förslag):**

Behållare	Användning av maskinsockel 10 (se sida 123)	Användning	Användningsexempel
 <p>Kärl med maximal höjd 16 cm</p>	Krävs inte	Klassisk	<ul style="list-style-type: none"> • Med avfallskärl 6 (se sida 123) • Inget hål krävs i arbetsplanet. 
		Intensiv	<ul style="list-style-type: none"> • Med utmatningsträtt 7 och rem 9 (se sida 123) • Användning på bordskanten. Inget hål krävs i arbetsplanet. 
 <p>Kärl med maximal höjd 25 cm</p>	Nödvändigt om behållaren är högre än 16 cm.	Klassisk	<ul style="list-style-type: none"> • Med avfallskärl 6 (se sida 123) • Inget hål krävs i arbetsplanet. 
		Intensiv	<ul style="list-style-type: none"> • Med utmatningsträtt 7 (se sida 123) • Användning på bordskanten. Inget hål krävs i arbetsplanet. 
			<ul style="list-style-type: none"> • Med utmatningsträtt 7 (se sida 9) • Utmatning sker under arbetsplan. Ett hål med diameter 10 cm måste borraras i arbetsplanet. 

ANVÄNDNINGSRÅD

• J 80 Ultra • J 100 Ultra

- Tvätta gärna alla delar som kommer att vara i kontakt med livsmedel innan första användningen.
- Kontrollera innan varje användning att säkerhetsbygeln är korrekt stängd.
- När maskinen tas i drift och innan ingredienserna förs ned i matarröret ska en behållare placeras under pipen och avfallskärlet eller utmatningstratten sättas under utmatarröret.
- Citrusfrukter måste alltid skalas innan de läggs ned i matarröret.

 - **Tjockskaliga frukter och grönsaker måste skalas (ananas, mango, ...) och större frön måste tas bort (melon). Kärna alltid ur stenfrukter (persika, aprikos, körsbär). Alla vindruvsstjälkar ska tas bort innan druvorna matas in i råsajtcentrifugen.**

- Vissa produkter, till exempel kokosnötter, är för hårda för att kunna köras i råsajtcentrifugen.
- **Råsajtcentrifugen J 80 Ultra / J 100 Ultra** har försetts med ett unikt patententerat system för automatisk hantering av ingredienserna, utan hjälp av påmatare.
- För att få ut det mesta möjliga av **J 80 Ultra / J 100 Ultra** fylls matarröret manuellt (utan hjälp från påmataren) med ingredienserna undan för undan medan maskinen kör.
- Lägg ned mindre mängder frukt- och grönsaksbitar i matarröret åt gången.
- Efter avslutat arbete, låt maskinen gå ett par minuter till för att utvinna resten av juicen.

- Lägg aldrig isbitar eller djupfryst frukt i matarröret.
- Avfallets fördelning i korgen kan ge upphov till obalans. Om råsajtcentrifugen börjar vibrera under arbetets gång stoppas apparaten och **korgen** görs ren. Återuppta därefter arbetet som vanligt.
- Kontrollera att **krage** och **lock** monterats korrekt.

• J 80 Ultra

- Med hjälp av J 80 Ultra kan du köra flera liter juice utan att behöva tömma avfallskärlet. Kom dock ihåg att regelbundet kontrollera nivån i avfallskärlet.
- Kontrollera att krage och lock monterats korrekt.
- Se alltid till att avfallskärlet placerats korrekt.


• J 100 Ultra

- J 100 Ultra med avfallskärl:

Du kan köra flera liter juice utan att behöva tömma **avfallskärlet**. Kom dock ihåg att regelbundet kontrollera nivån i **avfallskärlet**.

- J 100 Ultra med utmatningstratt:

Utmatningstratten (medföljer maskinen) är ett tillbehör som tagits fram för intensivt bruk. Du slipper att upprepade gånger tömma **avfallskärlet** under arbetets gång.

 - **Vid användning på en bordskant måste du se till att apparatens ben verkligen har gott stöd mot bordet. Dessutom måste du organisera arbetsutrymmet så att apparaten inte kan tippa eller falla ned.**

Anm.: För intensivt dagligt bruk används helst **utmatningstratten** med kontinuerlig utmatning av avfallet, med eller utan **maskinsockel**.

Förbered frukt och grönsaker J 80 Ultra • J 100 Ultra

	Arbetsätt
MORÖTTER	Skalade hela morötter, skär av ändarna, kör i maskinen 2 eller 3 stycken åt gången.
ÄPPLEN	Hela äpplen (tvättade, utan etikett och stjälk).
JORDGUBBAR	Ta bort stjälkarna för smakens skull.
CITRUSFRUKTER	Skala citrusfrukterna. Hela citroner och apelsiner, behöver ej delas i förväg.
ANANAS	Skala och skär i 8 delar (3 knivsnitt).
MELONER	Skala och skär i 8 delar.
TOMATER	Hela, tvättade, utan stjälk. Lägg ned 2 eller 3 tomater åt gången i matarröret.
PAPRIKOR	Tvättade. Skär i 4 delar på längden.
ROSELLERI	Skär i bitar om 6 - 7 cm.
GURKA	Skala. Skär i 15 långa bitar.
FÄNKÅL	Skär i bitar om 6 - 7 cm.
INGEFÄRA	Skär i bitar för att lätt kunna lägga i matarröret. Lägg ned lite åt gången, så att bitarna inte fastnar varandra.
VINDRUVOR	Ta bort stjälkarna som kan vara beska.



OBSERVERA!

Rengör frukt och grönsaker noggrant för att få bort eventuella rester av behandlingsmedel.

RENGÖRING

- Dra alltid ur apparatens sladd innan rengöring.
- Mellan 2 satser olika frukter kan maskinen sköljas av med dricksvatten (1 glas), som du håller ned i matarröret medan maskinen kör.



- Rengör korgen genom att skrubba silens ytersida för att ta bort rester. Använd en borste eller en svamp med skrubbyta.

- Ta alltid bort kragen från skålen för god rengöring.
- Rengör alltid hela apparaten efter användning, och spola av kragen, kärlet, locket och påmatarer i varmt vatten. Skrubba med en borste och lämpligt diskmedel.
- Slå aldrig delarna mot en hård yta, det kan skada dem.

**Tips: Om rester har torkat in i korgen kan du sänka ned den 5 - 10 minuter i varmt vatten för att underlätta rengöringen.*



VIKTIGT!

Försäkra dig om att både plastdelarna och de rostfria komponenterna tål det diskmedel du använder. Vissa alkaliska diskmedel (med hög koncentration av soda eller ammoniak till exempel) lämpar sig inte alls för vissa plaster, som mycket snabbt förstörs.



VIKTIGT!

Sänk aldrig ned motordelen i vatten eller någon annan vätska och utsätt den inte för spill och stänk!

Rengör inte med vattenslang eller skumspruta. Torka vid behov av motordelen med en fuktig trasa.

Dra först ur sladden ur vägguttaget.

TEKNISKA DATA

- **Maskinbas** → i rostfritt stål
- **Kärl** → i rostfritt stål
- **Centrifugkorg** → i rostfritt stål
- **Rivskiva** → i rostfritt stål
- **Ventilerad elmotor** → med konstant varvtal (3000 varv/min.)
- **Kapacitet** → **100 till 120 kg/tim** frukt eller grönsaker* för **J 80 Ultra**.
120 till 160 kg/tim för **J 100 Ultra**.

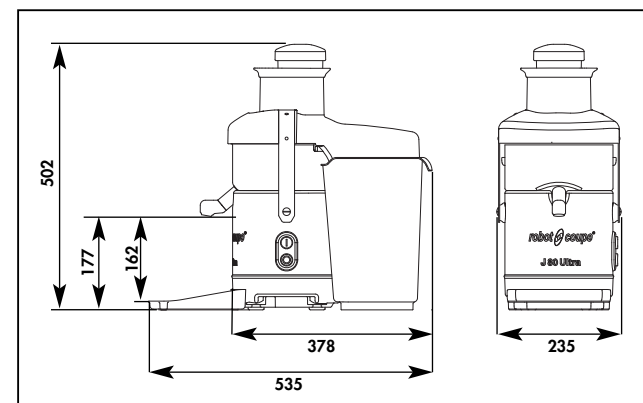
* Under bästa produktionsvillkor, med andra ord: lämpligt arbetsplan, förberedda frukter samt tillbehör (bringare, avfallskärl, ...) inom räckhåll.

• VIKT

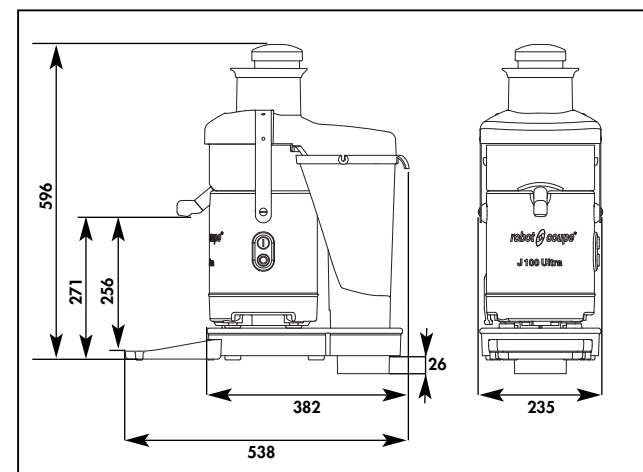
	Netto	Förpackad
J 80 Ultra	10,9 kg	12,8 kg
J 100 Ultra	12,9 kg	15,6 kg

• DIMENSIONER (mm)

J 80 Ultra



J 100 Ultra



• ARBETSHÖJD

Vi rekommenderar dig att placera råsaftcentrifugen **J 80 Ultra/J 100 Ultra** på en plan och stabil yta i lämplig arbetshöjd.

• BULLERNIVÅ

Den kontinuerliga ljudtrycksnivån när råsaftcentrifugen **J 80 Ultra/J 100 Ultra** går på tomgång ligger under 70 dB (A).

• ELEKTRISKA DATA

J80 Ultra

Motor	Varvtal (v/min)	Effekt (watt)	Intensitet (A)
230 V/ 50 Hz	3000	700	7

J100 Ultra

Motor	Varvtal (v/min)	Effekt (watt)	Intensitet (A)
230 V/ 50 Hz	3000	1000 Max.	8

SÄKERHET

- **J 80 Ultra / J 100 Ultra** startar enbart när locket sitter i korrekt läge och när säkerhetsbygeln är låst. Motorn stannar när säkerhetsbygeln öppnas eller när du trycker på stoppknappen (röda knappen).
- **J 80 Ultra / J 100 Ultra** är försedd med en elektrisk broms som stannar maskinen på mindre än 2 sekunder om säkerhetsbygeln öppnas när maskinen kör.
- För att starta apparaten igen räcker det med att låsa säkerhetsbygeln på locket igen och trycka på Startknappen (gröna knappen).
- **J 100 Ultra** är utrustad med en termisk brytare som automatiskt stannar motorn vid längre tids drift med överbelastning. I så fall måste du vänta tills apparaten svalnat och därefter trycka på den termiska brytarens knapp på maskinens undersida.

- **OBSERVERA:** Använd alltid apparaten tillsammans med avfallskärlet eller utmatningstratten (gäller **J 100 Ultra**) på plats.
- Stoppa maskinen innan du tar bort avfallskärlet eller utmatningstratten (gäller **J 100 Ultra**).
- Stick aldrig in handen eller något annat föremål i utmatarröret om maskinen är inkopplad eller om korgen fortfarande roterar.
- Koppla aldrig ur stickkontakten genom att dra i sladden och se till att du inte är fuktig om händerna.



K O M I H Å G

- **Försök aldrig ta bort läs- och säkerhetssystemen**
- **Lägg aldrig icke-livsmedelsprodukter i matarröret**
- **Maskinen är utrustad med ett unikt patenterat lock för automatisk drift. Lägg bara ingredienserna i matarröret, så sköter maskinen resten.**
- **Om ingredienserna skulle fastna inne i matarröret får du ALDRIG använda något annat föremål än påmataren för att skjuta ned ingrediensen. Annan lösning: stanna maskinen och ta bort ingredienserna ur matarröret.**
- **Använd aldrig handen för att peta ned ingredienserna i matarröret.**
- **För aldrig ned handen eller något föremål i utmatningsröret om maskinen är inkopplad eller om korgen fortfarande roterar.**



FELSÖKNING

SYMPTOM	ORSAKER OCH/ELLER ÅTGÄRDER
Apparaten fungerar inte.	- Kontrollera säkringarna i elinstallationen. - Se till att säkerhetsbygeln är korrekt stängd. J 100 Ultra: - Kontrollera att den termiska brytarens knapp (på apparatens undersida) är tillslagen.
Onormalt ljud.	- Apparaten har inte monterats korrekt. Se kapitlet "Montering". - En komponent är felaktig. Byt ut delen.
Ineffektiv rivning.	- Rivskivan är sliten. Byt ut korgens rivskiva. - Ingredienser har fastnat i matarröret. Ta bort ingredienserna.
Apparaten vibrerar.	- Avfallskärlet är fullt eller det finns obalans i korgen orsakad av avfall på filtret. - Om vibrationerna inte upphör ska du kontrollera att korgen inte är skadad.
Korgen stannar inte omedelbart när säkerhetsbygeln öppnas. Stopptiden ligger på över 2 sekunder.	- Låt en kvalificerad yrkesman kontrollera maskinen.

VIKTIGT: Vid byte är det absolut nödvändigt att använda ursprungsdelar från Robot-Coupe.

NORMER

Se försäkran om överenskommelse på sidan 2.

Frukter och grönsaker kan blandas i oändlighet till färgrika och hundraprocentigt naturella drycker. Låt din fantasi flöda fritt ... men kom ihåg att följa ett par gyllene regler när det gäller cocktails:

- Använd enbart obehandlade frukter.
- Shakern gör ogenomskinliga drycker slätare.
- Fyll shakern med istärningar upp till mittstrecket i den undre delen. Skaka inte för länge, då smälter isen till vatten och fördärvar cocktailen.

Här kommer några recept för ungefär 4 personer.

PÄRLANDE PERSIKA

Ingredienser (3 glas):

- 6 urkärnade persikor
- ½ citron
- 1 stor nypa mald muskotnöt
- 300 ml de sodavatten
- 1 tunn skiva ingefära

Gör så här: : kärna ur persikorna och skala citronen.

Ingefäran behöver inte skalas. Lägg ned först persikorna, sedan ingefäran och till sist citronen i råsaftcentrifugen J80 Ultra/J100 Ultra.

Blanda sedan ned muskotnöten och sodavattnet i juicen. Häll upp juicen i tre glas.

Serveringstips: garnera glasen med ett par tunna skivor persika.

Annat tips: Du kan använda både gula och vita persikor i den här juicen.

Ingredienser (3 glas):

- 750 g vattenmelon
- ½ skalad citron
- 20 g honung
- 20 g vatten

Gör så här: koka upp honung och vatten. Låt kallna.

Skala vattenmelon, ta bort fröna och skär i stora bitar.

Lägg vattenmelon och skalad citron i råsaftcentrifugen J80 Ultra/J100 Ultra.

Häll först upp honungen i glaset och därefter vattenmelonjuicen.

Serveringstips: servera med tunna skivor vattenmelon.

PIGGA MORÖTTER

Ingredienser (4 glas):

- 4 morötter
- 4 apelsiner
- 1 tunn skiva ingefära
- isbitar

Gör så här: tvätta morötterna. Morötterna behöver inte skalas, tvätta och borsta dem. Skala apelsinerna. Kör dem med ingefära och morötter i råsaftcentrifugen J80 Ultra/J100 Ultra.

Häll upp juicen i fyra glas. Lägg i isbitar och servera genast.

Serveringstips: garnera med en apelsinskiva och en oliv.

Ingredienser (4 glas):

- 1 gurka
- 4 gröna äpplen (Granny Smith)
- 3 msk dill
- ½ citron
- getmjölk

Gör så här: skala inte gurkan, dess skal innehåller vitaminer och ger mer färg åt juicen. Använd helst ekologisk gurka. Kör gurka, äpple och dill i råsaftcentrifugen J80 Ultra och kör sedan den skalade citronhalvan i råsaftcentrifugen J80 Ultra/J100 Ultra. Blanda sedan ned getmjölken i juicen.

Serveringstips: servera med 1 mm tunna skivor av rädisor skurna i Robot-Coupe grönsakshack.

KARAMELLRÖD

Ingredienser (4 glas):

- 300 g jordgubbar
- 3 morötter
- ¼ ananas

Gör så här: skala ananasen innan du kör den i råsaftcentrifugen. Jordgubbarna behöver inte snoppas, stjälkarna hamnar automatiskt i avfallskärl.

Kör i ordningsföljd den fjärdedels ananasen, jordgubbarna och morötterna i råsaftcentrifugen J80 Ultra/J100 Ultra. Blanda väl och garnera glasen med jordgubbsskivor.

Annat tips: spetsa cocktailen med malda kryddor som till exempel vanilj, kardemumma eller ingefära.

ÄPPLE -KIWI

Ingredienser (3 glas):

- 3 gröna äpplen *Granny Smith*
- ½ lime
- 3 kiwi

Gör så här: skala citronen. Skala kivifrukterna för att få vacker grön färg på cocktailen. Kör den med äpplen och lime i råsajtcentrifugen J80 Ultra/J100 Ultra.

Blanda med en sked och servera genast eftersom äpplen snabbt oxideras.

Annat tips: om du tycker att juicen är för sur, kan du lägga till lite honung eller rörsocker. Kivifrukterna kan bytas ut mot en gurka eller en bit bladselleri.

MILD GRAPEFRUKT

Ingredienser (3 glas):

- 250 g apelsin
- 250 g grapefrukt
- 250 g jordgubbar

Gör så här: skala apelsinerna och grapefrukten för att slippa det beska. Kör allt i råsajtcentrifugen J80 Ultra/J100 Ultra.

Blanda och häll upp i glas.

Annat tips: om du tycker att juicen är för sur kan du lägga till lite honung eller rörsocker.

ORIENTALISK COCKTAIL

Ingredienser (3 glas):

- ½ ananas
- 3 apelsiner
- 1 tsk flytande vaniljextrakt

Gör så här: éskala citrusfrukterna och ananasen. Kör först ananasen, sedan citrusfrukterna i råsajtcentrifugen J80 Ultra/J100 Ultra

Blanda vaniljextraktet med juicen och servera i små vodkaglas.

Annat tips: byt ut apelsinerna mot kokosmjölk.

KLASSIKER

Ingredienser (3 glas):

- 4 morötter
- 3 äpplen
- 1 citron

Gör så här: skala citronen. Morötterna behöver inte skalas, tvätta och borsta dem bara. Kör morötter, äpplen och citron i råsajtcentrifugen J80 Ultra/J100 Ultra.

Blanda väl och servera.

Annat tips: äpplena kan bytas ut mot päron.

GASPACHO

Ingredienser (3 glas):

- 500 g välmogna tomater
- ½ liten röd paprika
- ½ gurka
- ½ liten kvist bladselleri
- 1 msk olivolja
- xérès-vinäger
- salt
- peppar

Gör så här: kör allt i råsajtcentrifugen, lägg därefter till olivolja, en droppe vinäger, salt.

Garnera med lite citron och en skiva tomat. Servera gaspacho i början av måltiden för att utnyttja tomaternas aptitretande egenskaper.

MELON

Ingredienser (3 glas):

- 400 g grön melon
- 1 grönt äpple *Granny Smith*
- ½ citron

Gör så här: skala melonen, ta bort fröna och skär den i stora bitar. Kör melonen, citronhalvan och äpplet i råsajtcentrifugen J80 Ultra/J100 Ultra.

Blanda med en sked och servera genast. Ge arom med ett par blad av mynta.

Serveringstips: garnera med små melontärningar som skurits med hjälp av *Robot-Coupe* grönsakshack (använd tärningsskiva 5 x 5 x 5 mm).

Annat tips: byt ut melon mot vattenmelon.

PÄRON OCH MELON MED GURKMEJA

Ingredienser (4 glas):

- 1400 g gul melon
- 1 grapefrukt
- ½ päron
- ½ äpple *Golden*
- 1 tunn skiva ingefära
- ½ kvist citrongräs
- 1 krm gurkmeja

Gör så här: skala melonen och grapefrukten. Kör i ordningsföljd äpple, ingefära, citrongräs, päron, melon och grapefrukt i råsajtcentrifugen J80 Ultra/J100 Ultra. Blanda väl och häll upp i 4 glas.

Serveringstips: garnera glaset med tunna päronskivor skurna med hjälp av *Robot-Coupe* grönsakshack (använd skärskiva 1 mm).

ÄPPLE OCH SELLERI

Ingredienser (4 glas):

- 4 gröna äpplen *Granny Smith*
- 2 kvistar bladselleri
- 1 tunn skiva ingefära
- ½ citron
- salt

Gör så här: skölj bladsellerin väl. Kör i ordningsföljd bladselleri, ingefära och äpple i råsftcentrifug J 80 Ultra/J 100 Ultra. Smaka av med lite salt. Servera genast eftersom äpplen snabbt oxiderar.

Serveringstips: *Garnera med tunna äppelskivor som skurits med hjälp av Robot-Coupe grönsakshack (skärskiva 1 mm).*

Annat tips: *byt ut äpplena mot päron.*

RÖD COCKTAIL

Ingredienser (4 glas):

- 1 kokt rödbeta
- 2 morötter
- 2 små klasar röda vindruvor
- 2 gröna äpplen *Granny Smith*
- kajennpeppar

Gör så här: kör rödbetan och frukten i råsftcentrifug J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Spetsa juicen med lite kajennpeppar och servera väl kyld.

Serveringstips: *garnera glaset med en skiva mini-rödbeta.*

SPARRIS-KICK

Ingredienser (3 glas):

- 1 kg sparris
- 1 nypa *Espelette-chili*
- 1 nypa saltblomma

Gör så här: skala sparrisen och skär av de hårda ändarna.

Kör dem direkt i råsftcentrifug J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Krydda med lite *Espelette-chili* och saltblomma.

Servera som tillbehör till laxrätter.

OVERSIGT

■ GARANTI/REKLAMATIONSRET

■ VIGTIGE ADVARSLER

■ TILLYKKE MED DEN
NYE SAFTPRESSER
J80 Ultra • J100 Ultra

■ IGANGSÆTNING AF MASKINEN

■ SAMLING J80 Ultra

■ SAMLING J100 Ultra

■ FORSKELLIGE OPSÆTNINGER

■ GODE RÅD

■ RENGØRING

■ TEKNISKE SPECIFIKATIONER

■ SIKKERHED

■ I TILFÆLDE AF PROBLEMER

■ STANDARDER

■ OPSKRIFTER (side 145)

■ TEKNISKE DATA (side 197)

- Oversigtstegninger
- Elektrisk diagram
- Monteringsvejledning for slyngkurv 39910

BEGRÆNSET REKLAMATIONSRET OVER FOR ROBOT-COUCPE S.N.C.

Der ydes et års garanti på ROBOT-COUCPE-maskinen fra købsdatoen. Garantien gælder for den oprindelige køber og kun, hvis maskinen er købt, dos. forhandleren eller importøren.

Hvis ROBOT-COUCPE-maskinen er indkøbt hos en forhandler, er det forhandlerens garanti, der er gældende (i så fald kontrolleres garantibetingelserne med forhandleren).

Reklamationsretten over for ROBOT-COUCPE S.N.C. omfatter kun materiale- og/eller fabriksmontagefejl.

REKLAMATIONSRETEN OVER FOR ROBOT-COUCPE S.N.C. DÆKKER IKKE:

1 - Beskadigelse af udstyret på grund af forkert anvendelse eller anvendelse til andre formål end dem, maskinen er beregnet til, beskadigelse fordi den er faldet på gulvet, eller lignende beskadigelser, som skyldes eller er opstået efter manglende overholdelse af anvisninger og forskrifter (forkert samling, fejl i funktionen, forkert rengøring og/eller vedligeholdelse, uhensigtsmæssig placering m.v.).

2 - Arbejdstid til skærping og/eller dele til udskiftning af de forskellige elementer til samling af kniven, knivblade, som er blevet sløve, ødelagte eller slidte efter kortere eller længere tids brug, der anses for normal eller uforholdsmæssig.

3 - Dele og/eller arbejdstid til udskiftning eller reparation af knivblade, knive, overflader, beslag eller plettet, ridset, ødelagt, bulet eller misfarvet tilbehør.

4 - Enhver ændring, tilføjelse eller reparation, som ikke er udført af fagfolk eller af virksomheden autoriserede personer.

5 - Transport af maskinen til service, vedligeholdelse eller reparation.

6 - Arbejds løn til montering eller afprøvning af nye dele eller tilbehør (f.eks. skåle, jern, knivblade, beslag), som udskiftes efter ønske.

7 - Omkostninger i forbindelse med ændring af omdrejningsretning på trefasemotorer (installatøren har ansvaret).

8 - TRANSPORTSKADER. Synlige eller skjulte skader/fejl er transportfirmaets ansvar. Kunden skal give transportfirmaet og afsenderen besked herom straks ved varens ankomst, eller så snart fejlen/skaden opdages i tilfælde af skjulte fejl. AL ORIGINAL EMBALLAGE SAMT KARTON SKAL GEMMES og forevises ved transportfirmaets besigtigelse.

Reklamationsretten over for ROBOT-COUCPE S.N.C. omfatter kun udskiftning af defekte dele eller maskiner: ROBOT-COUCPE S.N.C. og firmaets datterselskaber eller tilknyttede virksomheder, forhandlere, agenter, bestyrere, medarbejdere eller forsikringselskaber kan ikke gøres ansvarlige for indirekte skader, tab eller udgifter i forbindelse med apparatet eller på grund af, at det er umuligt at anvende.

VIGTIGE ADVARSLER



! VIGTIGT. For at forebygge uheld (kortslutninger, personskader osv.) og formindske de materielle skader på grund af forkert anvendelse af maskinen anbefales det at læse følgende anvisninger omhyggeligt og følge dem nøje. Læs betjeningsanvisningerne, som vil hjælpe med at lære maskinen at kende og dermed sikre, at den bliver anvendt korrekt. Hele vejledningen læses igennem og skal læses af alle, der kan få brug for at skulle betjene maskinen.

UDPAKNING

- Fjern forsigtigt maskinen fra indpakningen, og tag alle æsker og pakker med udstyr og tilbehør ud.
- ADVARSEL: Imellem værktøjet findes knive og snittejern, der er meget skarpe.

PLACERING AF MASKINEN

- Det anbefales at anbringe maskinen på en fuldstændig stabil flade i en bekvem arbejds højde.

TILSLUTNING

- Kontroller altid at netspændingen stemmer overens med den spænding, der er markeret på motorens mærkeskilt, samt at installationen kan klare maskinens strømforbrug.

SAMLING

- Følg nøje de forskellige monteringsstrin (se efterfølgende sider), og sørg for, at alle tilbehørsdele sidder rigtigt.

BRUG

- Tag ikke låget af, før motor og slyngkurv står helt stille.
- Forsøg aldrig at fjerne eller omgå låse- og sikkerhedssystemerne.

- Fyld aldrig andet end levnedsmidler i tragten.
- Maskinen har et specialdesignet låg, som styrer den automatiske funktion. Fyld fødevarerne i tragten, og maskinen gør resten.
- Men hvis fødevarerne sætter sig fast i tragten, må der **ALDRIG ANVENDES** andet end nedstopperen til at løsne dem med.
Anden løsning: Stands maskinen, og tag fødevarerne ud af tragten.
- Stik aldrig fingrene ind i tømme tragten. Hvis der skulle sætte sig noget fast i udkasttragten: Stands J80 Ultra/J100 Ultra, og skyl låget under rindende vand.
- Lad aldrig maskinen arbejde uden opsyn.

RENGØRING

- Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden rengøring af maskinen.
- Rengør altid maskinen og dens tilbehør straks efter brug.
- Vask ikke maskinen ved spuling med slange eller med skumkanon.
- Dyp ikke motorenheden i vand.
- Brug et egnet rengøringsmiddel til de enkelte dele (rustfrit stål eller plastik).

- Til plasticdele må der ikke anvendes for stærkt alkaliske opvaskemidler (med for høj soda- eller ammoniakkoncentration).
- Skålen, låget og restopsamlingsbeholderen kan vaskes i opvaskemaskine, men delene holder længere, hvis de vaskes med et mildt håndopvaskemiddel.
- Robot-Coupe kan under ingen omstændigheder holdes ansvarlig for brugerens manglende overholdelse af de grundlæggende regler for rengøring og hygiejne.

VEDLIGEHOLDELSE

- Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden nogen form for indgreb på elektriske dele.
- Se jævnligt efter, om motorakselpakningen er tæt, og om sikkerhedssystemet fungerer korrekt.
- OBS: Maskinen må ikke sættes i gang, hvis ledningen eller stikket er beskadiget.
- I tilfælde af driftsfejl eller beskadigelse skal stikket trækkes ud og maskinen sendes til eftersyn.
- Kontakt en autoriseret ROBOT-COUPÉ forhandler eller kundeservice, hvis der opstår fejl.

TILLYKKE MED DEN NYE SAFTPRESSER J 80 Ultra • J 100 Ultra

Med den stabile og robuste **Saftpresser J 80 Ultra/ J 100 Ultra** kan der på et øjeblik tilberedes **100 % naturlig juice** i utallige kombinationer og lige, inden den drikkes!

Saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra er ideel til hurtig tilberedning af saft af friske eller eksotiske frugter og alle slags grønsager samt raffinerede cocktails med ren og naturlig juice.

Maskinen kan derfor anvendes i barer, restauranter, kantiner, plejehjem og børneinstitutioner såvel som klinikker og diætkøkkener, hvor der lægges stor vægt på frisk frugt- og grønsagssaft.

MINERALSALTE

Fødevarerne har et uensartet indhold af mineralsalte.

Visse mineraler som kalium, magnesium, svovl, natriumklorid (salt) forekommer hyppigt i rigelige mængder, så almindelig varieret kost dækker behovet tilstrækkeligt. Men for visse mineralers vedkommende kan det være nyttigt at vide hvilke fødevarer, der indeholder mest.

Kalcium: grønne grønsager og frugt

Fosfor: tørrede bælgfrugter

Kalium: friske grønsager

Jern: spinat, persille

Jod: alle planter

TABEL OVER VITAMININDHOLD I FRUGT

Vitamines	B1	C	A	D
Abrikos	•	•	•	•
Ananas	•	•	•	•
Appelsin	•	•	•	•
Blomme	•	•		•
Brombær	•	•	•	•
Citron	•	•	•	•
Fersken	•	•		•
Grapefrugt	•	•	•	•
Hindbær	•	•		•
Jordbær	•	•		•
Kirsebær	•	•	•	•
Kiwi	•	•	•	•
Melon	•	•		•
Pære	•	•		•
Ribs	•	•		•
Solbær	•	•		•
Vindruer	•	•		•
Æble	•	•		•

TABLEAU DES VITAMINES LÉGUMES

Vitamines	B1/B6	A	E	K
Agurk	•	•	•	
Asparges	•		•	
Bladselleri		•	•	•
Brøndkarse	•	•	•	
Fennikel	•		•	
Grøn hovedsalat	•		•	
Gulerod	•	•	•	
Julesalat	•			
Kål	•	•	•	•
Løg	•			
Majroe	•			
Peberfrugt	•	•	•	
Persille	•	•	•	
Rodselleri	•			
Spinat	•	•	•	•
Squash	•	•	•	
Tomat	•	•		

Grønsager og frugt - især rå - tilfører organismen vitaminer, mineraler og fibre, som er yderst vigtige for vores helbred. Grønsagssaft indeholder hovedsagelig mineralsalte, og frugtsaftens vitaminer giver kroppen energi.

Takket være det enkle design kan alle dele monteres og afmonteres i en håndvending ved rengøring eller vedligeholdelse.

For at hjælpe brugeren er de forskellige monteringsfaser forklaret trin for trin.

Denne vejledning indeholder vigtige informationer, der skal sikre, at brugeren får mest muligt ud af sin nye saftpresser.

Derfor anbefales det at læse den omhyggeligt, inden maskinen tages i brug.

IGANGSÆTNING AF MASKINEN

Inden maskinen tilsluttes, kontrolleres, om elinstallationens strømforsyning stemmer overens med det, der er anført på maskinens typeskilt.

Saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra leveres med en ledning med enfaset stikprop.

Kontroller, at maskinen ikke er blevet beskadiget under transport eller udpakning.

Særligt skal ledningen og stikproppen ses efter for skader.



O B S !

DENNE MASKINE SKAL UBETINGET TILSLUTTES ET STIK MED JORDFORBINDELSE (RISIKO FOR ELEKTRISK STØD).

SAMLING J80 Ultra



1) Stil motorblokken med start / stopknappen fremad.



2) Sæt skålen på motorblokken.



3) Tryk kraven godt fast i skålen. Kravens ribber skal følge skålens facon. Kontroller, om den er sat rigtigt i.



4) Tag fat i hankene, og anbring slyngkurven. Drej den, til den sidder rigtigt.



5) Ret låget ind efter hakkene i kraven.



VIGTIGT

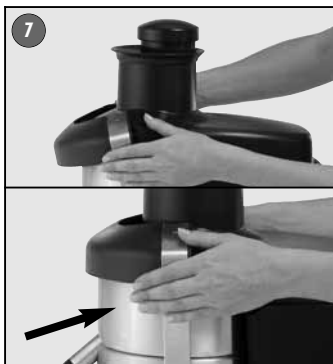
Ret motorakslens stift ind efter kærven i slyngkurvens nav.

Se også label (vist nedenfor) på låget.





6) Sæt restopsamlingsbeholderen på.



7) Luk sikringsbøjlen.

Tryk på startknappen (I) for at sætte maskinen i gang. Maskinen kan kun arbejde, hvis sikringsbøjlen er fors-

varligt lukket (sikkerhedsafbryder).

Stil en kande under tuden. Saftpresseren er nu klar til drift!

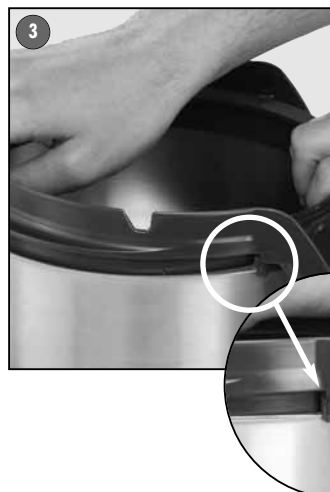
SAMLING J 100 Ultra



1) Stil motorblokken med start / stopknappen fremad.



2) Sæt skålen på motorblokken.



3) Tryk kraven godt fast i skålen. Kravens ribber skal følge skålens facon. Kontroller, om den er sat rigtigt i.



4) Tag fat i hankene, og anbring slyngkurven. Drej den, til den sidder rigtigt.



5) Ret låget ind efter hakkene i kraven.



Se også label (vist nedenfor) på låget.



6) Maskinen kan anvendes på 2 måder:

- **Kontinuerlig restudtømning.**



Anbring **tømmetragten** i hullet i bundpladen for kontinuerlig restudtømning.

Stil en beholder (ikke medleveret) under restudløbet.

- **Restudtømning i opsamlingsbeholderen.**



Sæt **restopsamlingsbeholderen** på.



7) Luk sikringsbøjlen.



Tryk på startknappen (I) for at sætte maskinen i gang. Maskinen kan kun arbejde, hvis sikringsbøjlen er fors-

varligt lukket (sikkerhedsafbryder).

Stil en kande under tuden. Saftpresseren er nu klar til drift!

8) Anvendelse af **strop** (se side 139) - (valgfri)



Ved anvendelse på bordkanten hænges **tømmetragten** fast på **låget** med den medle-
verede **strop**.

FORSKELLIGE OPSÆTNINGER

J 100 Ultra leveres med alt tilbehør og kan tilpasses den enkelte brugers behov og arbejdsforhold.

Den kan således indrettes efter arbejdsstedet:

- **Bundpladen 10** anvendes eller anvendes ikke afhængig af saftbeholderens højde (se side 139).
- Ved normal brug kan **restopsamlingsbeholderen 6** (se side 139) rumme rester fra ca. 10 kg frugt og grønt, inden den skal tømmes.

- Ved mere intensiv brug undgår man med **tømme-
tragten 7** (se side 139) at skulle tømme restopsamlingsbeholderen. Der skal så stilles en stor beholder (ikke medleveret) under arbejdsstedet.

Der er 2 muligheder ved denne anvendelsesmåde:









1) Der laves et **Ø 10 cm** hul i bordpladen, hvor **tømme-
tragten 7** tilsluttes (se omstående små billeder). Med denne løsning opnås en optimal indretning af arbejdsstedet.

2) Anvendelse på bordkant.

I **bundpladen 10** (se side 139) er der 2 mærker på siden, som viser, hvordan maskinen skal placeres på bordkanten.

OBS: Kontroller, om maskinen står forsvarligt og ikke risikerer at falde på gulvet.

- **Oversigt over de forskellige opsætningsmuligheder alt efter arbejdssted og anvendte beholdere (vejledende):**

Beholder	Anvendelse af maskinens bundplade 10 (se s. 139)	Anvendelse	Eksempel på anvendelse
 <p>Kander med op til 16 cm højde</p>	Nødvendig	Normal	<ul style="list-style-type: none"> • Med restopsamlingsbeholder 6 (se side 139) • Hul i bordpladen ikke nødvendigt. 
		Intensiv	<ul style="list-style-type: none"> • Med tømme- tragten 7 og strop 9 (se side 139) • Anvendelse på bordkant. Hul i bordpladen ikke nødvendigt. 
 <p>Kander med op til 25 cm højde</p>	Nødvendig hvis beholderen er mere end 16 cm høj	Normal	<ul style="list-style-type: none"> • Med restopsamlingsbeholder 6 (se side 139) • Hul i bordpladen ikke nødvendigt. 
		Intensiv	<ul style="list-style-type: none"> • Med tømme- tragten 7 (se side 139) • Anvendelse på bordkant. Hul i bordpladen ikke nødvendigt. 
			<ul style="list-style-type: none"> • Med tømme- tragten 7 (se side 139) • Anvendelse med udtømning under bordpladen. Der skal laves et Ø 10 cm hul i bordpladen. 
			<ul style="list-style-type: none"> • Med tømme- tragten 7 (se side 139) • Anvendelse med udtømning under bordpladen. Der skal laves et Ø 10 cm hul i bordpladen. 

GODE RÅD

• J 80 Ultra • J 100 Ultra

- Inden maskinen tages i brug første gang, vaskes alle dele, som er i kontakt med fødevarerne.
- Før maskinen sættes i gang, undersøges, om sikringsbøjlen er lukket rigtigt.
- Når maskinen startes, og inden der lægges fødevarer i påfyldningstragten, stilles en kande under tuden, og **restopsamlingsbeholderen** eller **tømmetragten** placeres under udkasttragten.
- Citrusfrugter skal skrælles, inden de fyldes i tragten.
- ⚠ - **Frugter og grønsager med tyk skal (f.eks. ananas, mango o.l.) skal skrælles og store kerner (f.eks. melon) tages ud. Frugter med sten (fersken, abrikos, kirsebær m.v.) skal først udstenes. Alle druestilke skal fjernes, inden druerne slynges i saftpresseren.**
- Visse fødevarer, f.eks. kokosnød, har en for fast og hård konsistens til at blive slynget i saftpresseren.
- **Saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra** er udstyret med et patentsystem for automatisk tilberedning af fødevarerne uden brug af nedstopper.
- For at få det bedste udbytte af **J 80 Ultra/J 100 Ultra** fyldes tragten med håndkraft (uden nedstopper), efterhånden som maskinen bearbejder fødevarerne.
- Put frugt- og grønsagsstykkerne i tragten lidt efter lidt i mindre portioner.
- Lad maskinen arbejde videre nogle sekunder til sidst for at presse al saften ud.

- Læg ikke isterninger eller frossen frugt i tragten.
- Hvis frugt/grønsagsresterne ligger ujævnt fordelt i slyngkurven, kan det bevirke uligevægt. Hvis saftpresseren begynder at ryste under drift, skal den standses, og **slyngkurven** tømmes. Derefter startes maskinen igen på normal vis.
- Se efter, om **kraven** og **låget** er samlet ordentligt.

• J 80 Ultra

- Med **J 80 Ultra** kan der fremstilles flere liter saft, før **restbeholderen** skal tømmes. Men beholderens fyldningsgrad bør dog tjekkes jævnlige.
- Se efter, om **kraven** og **låget** er samlet ordentligt.
- Kontroller, om **restopsamlingsbeholderen** er sat på plads.

• J 100 Ultra

- **J 100 Ultra med restopsamlingsbeholder:** Der kan fremstilles flere liter saft, før **restbeholderen** skal tømmes. Men **restopsamlingsbeholderens** fyldningsgrad bør dog tjekkes jævnlige.
- **J 100 Ultra med tømmetragt:** **Tømmetragten** (leveres med maskinen) er beregnet til intensiv anvendelse af maskinen. **Restopsamlingsbeholderen** skal så ikke tømmes flere gange under brug.

- ⚠ - **Ved anvendelse på bordkanten skal benene hvile solidt på bordet. Desuden skal arbejdsstedet indrettes således, at maskinen ikke risikerer at vippe eller falde ned.**

NB: Hvis maskinen anvendes hyppigt og meget hver dag, anbefales det at bruge **tømmetragten** til kontinuerligt udtømning af rester, med eller uden **bundplade**.

Klargøring af frugt og grønt J 80 Ultra • J 100 Ultra

	Fremgangsmåde
GULERØDDER	Enderne skæres af, gulerødderne skrælles og fyldes hele i maskinen 2 eller 3 ad gangen.
ÆBLER	Etiketter og stilk fjernes, æblerne skylles og fyldes hele i maskinen.
JORDBÆR	Blomsten fjernes af hensyn til smagen.
CITRUSFRUGTER	Citrusfrugter skal skrælles. Citroner eller appelsiner fyldes i hele uden at skæres i stykker.
ANANAS	Skrælles og skæres i 8 stykker (3 snit med en kniv).
MELONER	Skrælles og skæres i 8 stykker.
TOMATER	Skylles, fyldes i hele, men uden det grønne. Tragten fyldes med 2-3 tomater.
PEBERFRUGT	Skylles. Skæres i 4 stykker på langs afhængig af faconen.
SELLERI	Skæres i 6-7 cm terninger.
AGURK	Skrælles. Skæres i ca. 15 cm lange stykker.
FENNIKEL	Skæres i 6-7 cm terninger.
INGEFÆR	Skæres i passende stykker til tragten. For at undgå at stykkerne klemmer sig fast, må tragten ikke fyldes for meget.
VINDRUER	Stilkene fjernes, da de giver en bitter smag.



O B S !

Skyl frugt og grønt omhyggeligt, således at eventuelle rester af sprøjte- eller konserveringsmidler fjernes.

RENGØRING

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, før maskinen gøres ren.
- Mellem 2 forskellige slags frugt kan maskinen skylles igennem med postevand (1 glas), som hældes gennem påfyldningstragten, mens maskinen går.



- Vask slyngkurven, og rens filterkeglen udvendig for frugtkøddansamlinger. Brug en børste eller en skuresvamp.

- Tag kraven af skålen, og vask delene omhyggeligt.
- Gør hele maskinen ren, hver gang den har været brugt. Vask krave, skål, låg og nedstopper med varmt vand. Brug børste og opvaskemiddel.
- Bank ikke delene mod hårde flader, ellers kan de blive ødelagt.

***Tip:** Hvis frugtkødet er tørret ind på slyngkurven, lægges den 5-10 minutter i varmt vand, hvorefter den er nemmere at gøre ren.



VIGTIGT

Undersøg, om opvaskemidlet er egnet til dele i plastik og rustfrit stål. Visse plastmaterialer kan nemlig slet ikke tåle stærkt alkaliske opvaskemidler (f.eks. med høj soda- eller ammoniakkoncentration) og vil hurtigt blive ødelagt.



VIGTIGT

Læg aldrig motorblokken i vand eller andre væsker, og undgå oversprøjtning!

Vask ikke maskinen med spuleslange eller skumkanon.

Tør eventuelt motorblokken af med en fugtig klud.

Træk først stikproppen ud af stikkontakten.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

- **Motorblok** → rustfrit stål
- **Skål** → rustfrit stål
- **Slyngkurv** → rustfrit stål
- **Rivejern** → rustfrit stål
- **Ventileret el-motor** → fast omdrejningstal (3000 o/min.)
- **Kapacitet** → **J 80 Ultra:** 100-120 kg frugt eller grønt* i timen.
J 100 Ultra: 120-160 kg i timen.

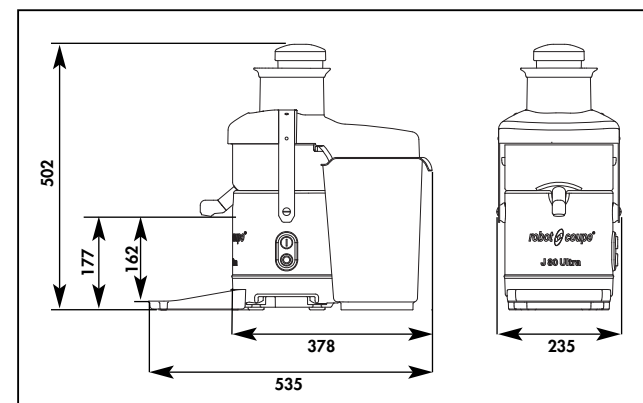
* Under optimale arbejdsforhold, dvs. et velegnet bord, frugt og grønt klargjort og diverse udstyr (kande, skraldespand o.l.) inden for rækkevidde

• VÆGT

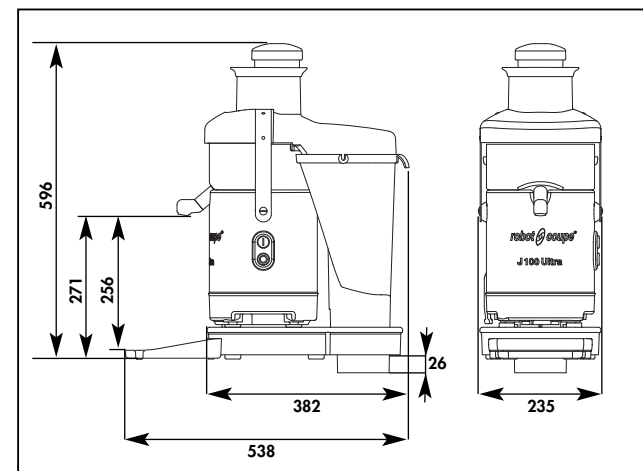
	Netto	Brutto
J 80 Ultra	10,9 kg	12,8 kg
J 100 Ultra	12,9 kg	15,6 kg

• DIMENSIONER (mm)

J 80 Ultra



J 100 Ultra



• ARBEJDSHØJDE

Det anbefales at anbringe **saftpresser J 80 Ultra/ J 100 Ultra** på en plan, stabil flade i en passende arbejds højde.

• STØJNIVEAU

Det energigækvivalente lydtrykniveau i tomgang er under 70 dB (A).

• ELEKTRISKE DATA

J80 Ultra

Motor	Hastighed (o/min)	Effekt (W)	Strømforbrug (A)
230 V/ 50 Hz	3000	700	7

J100 Ultra

Motor	Hastighed (o/min)	Effekt (W)	Strømforbrug (A)
230 V/ 50 Hz	3000	Maks1000	8

SIKKERHED

- **J80 Ultra/J100 Ultra** starter kun, hvis låget sidder rigtigt og sikringsbøjlen er låst forsvarligt. Motoren standser, når sikringsbøjlen åbnes, eller ved tryk på stopknappen (rød knap).
- **J80 Ultra/J100 Ultra** har en kraftig motorbremse, som standser maskinen på under 2 sekunder, hvis sikringsbøjlen åbnes under drift.
- For at starte den igen skal sikringsbøjlen låses fast på låget og startknappen (grøn knap) trykkes ind.
- **J100 Ultra** er forsynet med en **termosikring**, som automatisk stopper motoren, hvis den arbejder for længe og bliver overbelastet.
I så fald skal maskinen have tid til at køle af, inden **termosikringsknappen** i bunden af maskinen slås til igen.

- **OBS:** Brug altid maskinen monteret med enten restopsamlingsbeholder eller tømme­tragt til kontinuerlig restudtømning (**J100 Ultra**).
- Stands maskinen, inden restopsamlingsbeholderen eller tømme­tragten (**J100 Ultra**) fjernes.
- Stik aldrig fingrene eller genstande ind i udkast­tragten, så længe maskinen er tilsluttet stikkontakten, eller slyngkurven drejer rundt.
- Træk ikke i ledningen for at tage stikproppen ud af stikkontakten, og rør ikke ved stikket med våde hænder.



H U S K

- **Forsøg aldrig at fjerne eller ophæve sikkerheds- og låsesystemerne.**
- **Fyld aldrig andet end levnedsmidler i tragten.**
- **Maskinen har et special-designet patentsystem i låget, som styrer den automatiske funktion. Fødevarerne skal blot fyldes i tragten, og maskinen gør resten.**
- **Men hvis de sætter sig fast i tragten, må der ALDRIG ANVENDES andet end nedstopperen til at skubbe dem ned med. Anden løsning: Stands maskinen, og fjern fødevarerne fra påfyldningstragten.**
- **Stop og skub aldrig fødevarerne ned i påfyldningstragten med fingrene.**
- **Stik aldrig fingrene eller genstande ind i udkast­tragten, så længe maskinen er tilsluttet stikkontakten eller slyngkurven drejer rundt.**



I TILFÆLDE AF PROBLEMER

FEJL	ÅRSAGER OG/ELLER AFHJÆLPNING
Maskinen virker ikke.	- Se elinstallationens sikringer efter. - Luk sikringsbøjlen rigtigt. J100 Ultra: - Se efter, om termosikringsknappen (i bunden af maskinen) er slået til.
Unormal støj.	- Maskinen er ikke samlet rigtigt. Se afsnittet "Montering". - En af delene er defekt. Skift den.
River ikke effektivt.	- Rivejernet er slidt. Skift rivejernet i slyngkurven. - Fødevarerne sidder fast i påfyldningstragten. Fjern dem.
Maskinen ryster.	- Restopsamlingsbeholderen er fuld, eller slyngkurven er ude af balance på grund af restansamlinger på filteret. - Hvis vibrationerne fortsætter: Se efter, at slyngkurven ikke er beskadiget.
Slyngkurven standser ikke straks, når sikringsbøjlen åbnes. Det tager over 2 sekunder.	- Få maskinen efterset af en kvalificeret tekniker.

VIGTIGT: Ved reparation skal der altid anvendes originale Robot-Coupe dele.

STANDARDER

Se overensstemmelseserklæringen side 2.

Grønsager og frugt kan blandes i det uendelige til 100 % naturlige farvestrålende drikke. Slip fantasien løs..., men uden at glemme de gyldne regler for cocktailtilberedning:

- Brug udelukkende frugt, der ikke er sprøjtet.
- I en shaker bliver tykflydende blandinger mere ensartede.
- Shakeren fyldes halvt op med isterninger i underdelen. Den må ikke rystes for længe, ellers smelter isen til vand og ødelægger cocktailen.

Nedenfor nogle cocktailopskrifter til ca. 4 personer.

PERLENDE FERSKENDRIK

Ingredienser (til 3 glas):

- 6 udstenede ferskener
- ½ citron
- 1 stor knivspids stødt muskatnød
- 300 ml mineralvand med brus
- 1 tynd skive ingefær

Tilberedning: Udsten ferskenerne, og skræl citronen. Det er ikke nødvendigt at skrælle ingefæren. Sling ferskenen, ingefær og citron i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra i den anførte rækkefølge.

Rør derefter stødt muskatnød og mineralvand i frugtsaften. Hæld tilberedningen i tre glas.

Idé til pynt: Pynt glassene med tynde ferskenskiver.

Anden idé: Der kan anvendes hvide og gule ferskener til denne saft.

Ingredienser (til 3 glas):

- 750 g vandmelon
- ½ skrællet citron
- 20 g honning
- 20 g vand

Tilberedning: Kog vand og honning, og lad det køle af.

Tag skallen af vandmelonen, fjern kernerne, og skær den i store stykker.

Slyng vandmelon og skrællet citron i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Hæld først honningvand i serveringsglasset og derefter vandmelonsaft.

Idé til pynt: Serveres med tynde skiver vandmelon.

BOOSTING CARROTTS

Ingredienser (til 4 glas):

- 4 gulerødder
- 4 appelsiner
- 1 tynd skive ingefær
- isterninger

Tilberedning: Skyl gulerødderne. Skrab gulerødderne med en børste, så behøver de ikke at blive skrællet. Skræl appelsinerne. Sling appelsiner, ingefær og gulerødder i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Fordel tilberedningen i fire glas. Tilsæt isterninger, og server straks.

Idé til pynt: Pynt med en skive appelsin og en oliven.

Ingredienser (til 4 glas):

- 1 agurk
- 4 Granny Smith æbler
- 3 spsk. dild
- ½ citron
- gedemælk

Tilberedning: Det er ikke nødvendigt at skrælle agurken, da skrællen indeholder vitaminer og giver saften mere farve. I så fald bør der anvendes økologiske agurker. Sling agurk, æbler og dild i J 80 Ultra og derefter den halve skrællede citron i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra. Rør saften sammen med gedemælken.

Idé til pynt: Serveres med tynde skiver radiser snittet i en Robot-Coupe grønsagsprocessor med 1 mm snittejern.

BOLSJEFARVET COCKTAIL

Ingredienser (til 4 glas):

- 300 g jordbær
- 3 gulerødder
- ¼ ananas

Skræl ananassen, inden den lægges i saftpresseren. Det er ikke nødvendigt at fjerne blomsten på jordbærrene, da den automatisk bliver tømt ud i restbeholderen.

Sling ananas, jordbær og gulerødder i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra i den anførte rækkefølge. Rør ingredienser godt sammen, og pynt glassene med jordbærskiver.

Anden idé: Cocktailen kan krydres med stødt vanille, kardemomme eller ingefær.

Ingredienser (til 3 glas):

- 3 grønne Granny Smith æbler
- ½ limefrugt
- 3 kiwifrugter

Tilberedning: Skræl citronen. Skræl kiwifrugterne, så cocktailen bevarer den grønne farve. Sling dem med æbler og limefrugt i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Røres med en ske, og serveres straks, inden æblesaften ilter og bliver brunlig.

Anden idé: Hvis saften smager for syrligt, kan der tilsættes lidt honning eller rørsukker. I stedet for kiwifrugter kan der anvendes agurk eller en stilk bladselleri.

SØDMEFULD GRAPEFRUGT

Ingredienser (til 3 glas):

- 250 g appelsiner
- 250 g grapefrugt
- 250 g jordbær

Tilberedning: Skræl appelsiner og grapefrugt for at undgå, at saften bliver bitter. Sling frugterne i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Røres godt sammen og hældes i glas.

Anden idé: Hvis saften smager for syrligt, kan der tilsættes lidt honning eller rørsukker.

ORIENTALSK COCKTAIL

Ingredienser (til 3 glas):

- ½ ananas
- 3 appelsiner
- 1 tsk. flydende vanilleekstrakt

Tilberedning: Skræl citrusfrugter og ananas. Sling først ananas og derefter appelsiner i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Rør vanilleekstrakt i frugtsaften, og server tilberedningen

i små vodkaglas.

Anden idé: Brug kokosmælk i stedet for appelsinsaft.

KLASSIKER

Ingredienser (til 3 glas):

- 4 gulerødder
- 3 æbler
- 1 citron

Tilberedning: Skræl citronen. Skrab gulerødderne med en børste, så behøver de ikke at blive skrælet. Sling gulerødder, æbler og citron i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Rør rundt og server.

Anden idé: Der kan anvendes pærer i stedet for æbler.

GAZPACHO

Ingredienser (til 3 glas):

- 500 g godt modne tomater
- ½ lille rød peberfrugt
- ½ agurk
- ½ lille stilk bladselleri
- 1 spsk. olivenolie
- sherryeddike (xérès)
- salt
- peber

Tilberedning: Sling alle grønsagerne i saftpresseren, tilsæt olivenolie, en dråbe sherryeddike og salt.

Pynt med et stenk citron og en skive tomat. Server gazpacho som forret, da tomat virker appetitvækkende.

Ingredienser (til 3 glas):

- 400 g grøn melon
- 1 Granny Smith æble
- ½ citron

Tilberedning: Tag skallen af melonen, fjern kernerne, og skær den i store stykker. Sling melon, citron og æble i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Rør rundt med en ske og server straks. Læg et par mynteblade i glassene.

Idé til pynt: Pynt med små melonterninger snittet i en Robot-Coupe grønsagsprocessor (med 5 x 5 x 5 mm terningsnittejern).

Anden idé: I stedet for gulerødder kan der bruges vandmelon.

PÆRE-MELON MED GURKEMEJE

Ingredienser (til 4 glas):

- 1400 g gul melon
- 1 grapefrugt
- ½ pære
- ½ Golden Delicious æble
- 1 tynd skive ingefær
- ½ stilk citronmelisse
- 1 knivspids gurkemeje

Tilberedning: Skræl melon og grapefrugt. Sling æble, ingefær, citronmelisse, pære, melon, grapefrugt i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra i den anførte rækkefølge.

Røres godt sammen og hældes i 4 glas.

Idé til pynt: Pynt glassene med tynde pæreskiver snittet i en Robot-Coupe grønsagsprocessor (med 1 mm snittejern)

ÆBLE-SELLERI

Ingredienser (til 4 glas):

- 4 Granny Smith æbler
- 2 stilke bladselleri
- 1 tynd skive ingefær
- ½ citron
- salt

Tilberedning: Skyl bladselleristilkene grundigt. Slyng selleri, ingefær og æbler i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra i den anførte rækkefølge. Tilsæt tilberedningen lidt salt. Serveres straks, inden æblesaften ilter og bliver brunlig.

Idé til pynt: Pynt med tynde æbleskiver snittet i en Robot-Coupe grønsagsprocessor (med 1 mm snittejern).

Anden idé: Der kan anvendes pærer i stedet for æbler.

RED COCKTAIL

Ingredienser (til 4 glas):

- 1 kogt rødbede
- 2 gulerødder
- 2 små klaser røde druer
- 2 Granny Smith æbler
- cayennepeber

Tilberedning: Fyld rødbede og frugter i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Smag saften til med cayennepeber, og server isafkølet.

Idé til pynt: Pynt glasset med en skive minirødbede.

ASPARGESSKUD

Ingredienser (til 3 glas):

- 1 kg asparges
- 1 knivspids chilipeber (Espelette)
- 1 knivspids meget fint havsalt (pulver)

Tilberedning: Skræl aspargeserne, og skær de hårde ender af.

Slyng dem direkte i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Smag til med lidt chilipeber (Espelette) og fint havsalt.

Serveres til lakseretter.

СОДЕРЖАНИЕ

- ГАРАНТИЯ
- ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ
- ВЫ ТОЛЬКО ЧТО ПРИОБРЕЛИ СОКОВЫЖИМАЛКУ J80 Ultra • J100 Ultra
- ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА
- ПРОЦЕДУРЫ СБОРКИ J80 Ultra
- ПРОЦЕДУРЫ СБОРКИ J100 Ultra
- РАЗЛИЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ
- СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
- ОЧИСТКА
- ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
- ЗАЩИТА
- В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ НЕПОЛАДОВ
- НОРМЫ
- РЕЦЕПТЫ (стр. 161)
- ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ (стр. 197)
 - Изображение в разобранном виде
 - Электросхемы и монтажная схема
 - Инструкция по сборке корзинки 39910

ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPE S.N.C.

Ваш аппарат ROBOT-COUPE имеет гарантию сроком на один год с даты покупки: данная гарантия относится только к официальному изготовителю марки, его дистрибьютору или импортеру.

Если вы покупаете аппарат ROBOT-COUPE у дистрибьютора, исходной является его гарантия (в этом случае проверьте сроки и условия этой гарантии с вашим дистрибьютором).

Гарантия ROBOT-COUPE не распространяется на гарантию дистрибьютора, однако в случае отсутствия последней гарантия ROBOT-COUPE будет действительной с некоторыми оговорками в зависимости от рынка.

Гарантия ROBOT-COUPE S.N.C. распространяется только на неисправности, связанные с материалом и/или сборкой.

ГАРАНТИЯ ROBOT-COUPE S.N.C. НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩЕЕ:

1 - Повреждения оборудования из-за неправильного или несоответствующего использования, падения аппарата или другие подобные повреждения, вызванное неправильным выполнением инструкции в части сборки, установки, использования, чистки, обслуживания и т. д.).

2 - Заточка или замена лезвий, затупившихся, испорченных или изношенных после определенного времени использования, считающегося нормальным или чрезмерным.

3 - Детали и/или стоимость замены или ремонта лезвий, ножей, поверхностей, насадок, испачканных, поцарапанных, поврежденных, искривленных или изменивших цвет.

4 - Любые изменения, добавления или ремонт, выполненные не уполномоченным предприятием.

5 - Перевозка аппарата в/из сервисного центра.

6 - Стоимость установки или тестирования новых деталей или комплектов (напр., чаши, диски, лезвия, насадки), замененных по собственному усмотрению.

7 - Расходы, связанные с изменением направления вращения электродвигателя (ответственность несет установщик).

8 - ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ ТРАНСПОРТИРОВКОЙ. Видимые или невидимые повреждения лежат на ответственности перевозчика. Пользователь должен известить об этом перевозчика и экспедитора сразу по получении товара, или как только он обнаружит повреждение, если речь идет о невидимом повреждении.

ХРАНИТЕ ЗАВОДСКУЮ УПАКОВКУ, которая пригодится в случае проверки перевозчика.

Гарантия ROBOT-COUPE S.N.C. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов: ROBOT-COUPE S.N.C., а также все его филиалы или аффилированные предприятия, его дистрибьюторы, агенты, управляющие, служащие или страховщики не несут ответственность за ущерб, потерю или косвенные расходы, связанные с аппаратом или невозможностью его использования.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



ВНИМАНИЕ! Во избежание несчастных случаев (электротравмы, ранения и пр.) и для снижения материального ущерба, нанесенного неправильным использованием вашего аппарата, внимательно прочитайте следующие инструкции и строго соблюдайте их выполнение. Это поможет вам лучше ознакомиться с аппаратом и правильно его использовать. Прочитайте полностью данные рекомендации и ознакомьте с ними всех лиц, пользующихся аппаратом.

РАСПАКОВКА

- Осторожно выньте из упаковки все оборудование, а также все принадлежности или специальную оснастку, находящиеся в коробках.
- Соблюдайте **ОСТОРОЖНОСТЬ** при распаковке режущих инструментов: ножей, дисков и др.

УСТАНОВКА

- Рекомендуется устанавливать аппарат на устойчивой и чистой поверхности, на удобной для работы высоте.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Рекомендуется устанавливать аппарат на устойчивую поверхность.

ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

- Тщательно соблюдать различные этапы сборки (см. след. страницы) и убедиться, что все аксессуары установлены правильно.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- **Не снимать крышку до полной остановки двигателя и корзинки.**
- **Никогда не пытайтесь убрать предохранительные системы и блокировки.**

- Вводить в воронку исключительно пищевые продукты.
- Данный аппарат оснащен крышкой уникальной разработки обеспечивающей автоматическую функцию. Вам нужно всего лишь ввести в воронку продукты, аппарат выполнит всю работу.
- Однако, если продукты застревают внутри воронки, для устранения заедания **ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО** толкатель. Или: отключить аппарат и извлечь продукт из воронки.
- **Никогда не вводить руки в сбрасывающее сопло. В случае, если забивается воронка для сброса, выключить J 80 Ultra / J 100 Ultra и очистить крышку водой.**
- **Никогда не оставлять аппарат включенным без наблюдения.**

ОЧИСТКА

- В целях предосторожности перед операциями очистки всегда отключайте ваш аппарат.
- Систематически очищайте аппарат и его принадлежности по окончании работы.
- Не чистить аппарат под напором воды или пистолетом для пены.
- Не погружайте блок двигателя в воду.
- Использовать соответствующее моющее средство для всех деталей (нерж. стали или пластмассы).

- Для алюминиевых деталей используйте подходящее моющее средство.
- Чаша, крышка и контейнер для жмыха подходят для чистки в моечной машине, тем не менее для большей долговечности рекомендуется очистка с помощью моющего средства под краном.
- Robot-Coupe ни в коем случае не несет ответственность за несоблюдение пользователем элементарных правил санитарной гигиены.

ТЕХУХОД

- Перед любыми операциями на электрических частях в обязательном порядке отключайте аппарат.
- Необходимо регулярно проверять герметичность вала двигателя и нормальное функционирование предохранительной системы.
- **ВАЖНО:** Никогда не включать аппарат при повреждении электрошнура или розетки.
- При неисправном функционировании аппарата или при его повреждении, отключить и провести тех. контроль.
- При наблюдении каких-либо аномалий следует связаться с аккредитованным сервисным центром компании ROBOT-COUPÉ.

ВЫ ТОЛЬКО ЧТО ПРИОБРЕЛИ СОКОВЫЖИМАЛКУ J80 Ultra • J100 Ultra

Центрифуга J80 Ultra/J100 Ultra, отличающаяся особой прочностью и надёжностью, **за несколько секунд поможет Вам приготовить широкий ассортимент 100 % натуральных соков!**

Центрифуга J80 Ultra/J100 Ultra идеальна для приготовления свежих соков из тропических или обычных фруктов, овощей или для приготовления освежающих коктейлей.

Она найдёт своё применение как в барах, ресторанах, столовых, гостиницах, так и в клиниках, диетических столовых, где употребление натуральных соков играет важную роль.

Овощи и фрукты, особенно в сыром виде, являются ценным источником витаминов, минералов и клетчатки, необходимых для нашего организма. Овощные соки содержат много минеральных солей, а фруктовые - придают заряд энергии, благодаря высокому содержанию витаминов.

МИНЕРАЛЬНЫЕ СОЛИ

Не все пищевые продукты содержат минеральные соли в достаточном количестве.

Некоторые минералы, такие как калий, магний, сера достаточно распространены и, при условии разнообразного питания, попадают в организм естественным путём. Овощи и фрукты, указанные в приведённой ниже таблице, богаты следующими минералами:

Кальций: зелёные овощи и фрукты.

Фосфор: сушёные овощи.

Калий: свежие овощи.

Железо: шпинат, петрушка.

Йод: свекла, морковь.

ТАБЛИЦА ВИТАМИНОВ, СОДЕРЖАЩИХСЯ ВО ФРУКТАХ

Витамины	B1	C	A	D
Абрикосы	•	•	•	•
Ананасы	•	•	•	•
Смородина	•	•		•
Вишня	•	•	•	•
Лимоны	•	•	•	•
Клубника	•	•		•
Малина	•	•		•
Крыжовник	•	•		•
Киви	•	•	•	•
Дыня	•	•		•
Ежевика	•	•	•	•
Апельсины	•	•	•	•
Грейпфрут	•	•	•	•
Персик	•	•		•
Груша	•	•		•
Яблоки	•	•		•
Слива	•	•		•
Изюм	•	•		•

ТАБЛИЦА ВИТАМИНОВ В ОВОЩАХ

Витамины	B1/B6	A	E	K
Спаржа	•		•	
Морковь	•	•	•	
Листовой сельдерея		•	•	•
Корневой сельдерея	•			
Капуста	•	•	•	•
Огурец	•	•	•	
Кабачок	•	•	•	
Кресс-салат	•	•	•	
Салатный цикорий	•			
Шпинат	•	•	•	•
Фенхель	•		•	
Салат-латук	•		•	
Репка	•			
Лук	•			
Петрушка	•	•	•	
Болгарский перец	•	•	•	
Томаты	•	•		

Простой дизайн данного аппарата позволяет без особых трудностей собирать и разбирать одним движением руки детали, используемые в процессе ухода и очистки аппарата.

В целях упрощения эксплуатации, пожалуйста, ознакомьтесь с нижеприведёнными этапами сборки.

Настоящая инструкция разработана, чтобы помочь покупателю извлечь максимальную выгоду из покупки **Центрифуга J80 Ultra/J100 Ultra**.

Просьба, внимательно прочесть эту инструкцию перед использованием аппарата.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

Перед подключением убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке двигателя.

Центрифуга J80 Ultra/J100 Ultra оснащена электрошнуром с однофазной стандартной штепсельной вилкой.

Убедитесь в том, что аппарат не был поврежден при транспортировке или распаковке.

Необходимо также проверить целостность электрошнура и розетки.

ВНИМАНИЕ!
АППАРАТ ДОЛЖЕН ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЕНИЕМ (РИСК ЭЛЕКТРОТРАВМЫ).

ПРОЦЕДУРЫ СБОРКИ J80 Ultra



1) Установить блок двигателя таким образом, чтобы кнопки Вкл. / Выкл. оказались напротив Вас.



2) Установить чашу на блок двигателя.



3) Правильно установить Фланец на чаше. Рифления Фланца должны состыковываться с формами чаши

Убедитесь, что деталь вставлена корректно.



4) Установите корзину, держа ее за ручки.



5) Выравнивать Крышку по отношению к пазам Фланца.

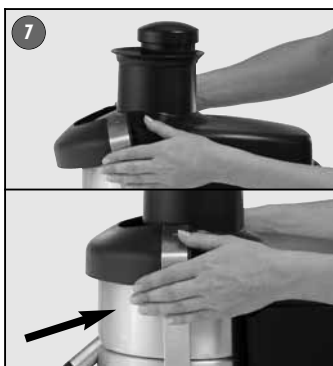


Смотрите этикетку (ниже) на крышке.





**6) Установить
Контейнер для
жмыха.**



**7) Замкнуть предо-
хрантельный рычаг.**

Для включения аппа-
рата нажать на кнопку
Вкл. (I). Аппарат вклю-
чается только при
правильно замкнутом
предохранительном

рычаге (предохранительный выключатель).

Установить сосуд под носик. Центрифуга готова к
использованию.

ПРОЦЕДУРЫ СБОРКИ J 100 Ultra



1) Установить блок двигателя таким образом, чтобы кнопки Вкл. / Выкл. оказались напротив Вас.



2) Установить чашу на блок двигателя.



3) Правильно установить Фланец на чаше. Рифления Фланца должны состыковываться с формами чаши

Убедитесь, что деталь вставлена корректно.



4) Установите корзину, держа ее за ручки.



5) Выравнивать Крышку по отношению к пазам Фланца.



Смотрите этикетку (ниже) на крышке.



6) 2 возможности применения:-

• **Непрерывный сброс отходов.**



Установите **Сбрасывающее сопло** для непрерывно поступающих отходов в отверстие в основе.

Убедитесь, что сброс отходов правильно направлен на приемный бак

(не входит в комплект).

• **Сброс отходов в Контейнер для жмыха.**



Установить **Контейнер для жмыха.**



7) Замкнуть предохранительный рычаг.

Для включения аппарата нажать на кнопку Вкл. (I). Аппарат включается только при правильно замкнутом предохранительном

рычаге (предохранительный выключатель).

Установить сосуд под носик. Центрифуга готова к использованию.

8) Применение **Обхвата** (смотреть стр. 155) - (Доп.)



При установке на краю стола, прикрепить **Сбрасывающее сопло** к **Крышке** с помощью **Обхвата**.

РАЗЛИЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

J 100 Ultra в комплекте со всеми аксессуарами разработана для наилучшей адаптации к рабочей среде и требованиям всех пользователей

Таким образом конфигурация аппарата может быть адаптирована к месту работы.








- В зависимости от высоты коллектора сока есть возможность использовать или нет **основу 10** (смотреть стр. 155)
- При нормальном использовании - **Контейнер для жмыха 6** (смотреть стр. 155) дает возможность обрабатывать более десятка килограммов, в зависимости от продуктов, без его опорожнения.
- Для более интенсивного использования - **Сбрасывающее сопло 7** (смотреть стр. 155) позволит работу без опорожнения Контейнера для жмыха. Этот тип использования требует наличия бака большей вместимости (не входит в комплект).

Для такого использования есть два решения:

- 1) Предусмотреть отверстие **Ø 10 см** в рабочей поверхности для **Сбрасывающего сопла 7** (смотреть указания на обороте). Это - оптимальный вариант для организации рабочего места.
- 2) Установка на краю стола.
Для корректной установки аппарата на краю стола **Основа 10** имеет 2 боковые метки (смотреть стр. 155).

Важно: Убедиться в правильной установке аппарата во избежание его падения.

- Резюме различных конфигураций аппарата в зависимости от используемых емкостей (на заметку) :

Емкость	Использование Основы 10 (смотреть стр. 155)	Интенсивность нагрузки	Пример использования	
 <p>Максимальная высота емкости 16 см</p>	Не обязательно	Нормальная	<ul style="list-style-type: none"> • С Контейнером для жмыха 6 (смотреть стр. 155). • Нет необходимости делать отверстие в рабочей поверхности. 	
		Интенсивная	<ul style="list-style-type: none"> • При использовании Сбрасывающего сопла 7 и Обхвата 9 (смотреть стр. 155). • При установке на краю стола. Нет необходимости делать отверстие в рабочей поверхности. 	
 <p>Максимальная высота емкости 25 см</p>	Необходим, если высота ёмкости выше 16 см.	Нормальная	<ul style="list-style-type: none"> • С Контейнером для жмыха 6 (смотреть стр. 155). • Нет необходимости делать отверстие в рабочей поверхности. 	
		Интенсивная	<ul style="list-style-type: none"> • При использовании Сбрасывающего сопла 7 (смотреть стр. 155). • При установке на краю стола. Нет необходимости делать отверстие в рабочей поверхности. 	
			<ul style="list-style-type: none"> • При использовании Сбрасывающего сопла 7 (смотреть стр. 155). • При использовании аппарата со сбросом под рабочую поверхность необходимо предусмотреть отверстие в этой поверхности Ø 10 см. 	

■ СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

• J80 Ultra • J100 Ultra

- Перед первым использованием аппарата рекомендуется промыть все детали которые будут находиться в контакте с пищевыми продуктами.
- Перед каждым включением аппарата, убедиться, что предохранительный рычаг правильно замкнут.
- После включения аппарата и до введения продуктов в загрузочной желоб, поставьте сосуд для сока под носик **Контейнер для отходов** или **Сбрасывающее сопло** под жерло.
- Перед тем как вводить цитрусовые в воронку необходимо очистить их от кожуры.
-  - **С фруктов и овощей с толстой кожурой (напр. ананас, банан и т.д.) или с крупными семечками (напр. дыня) очистить кожуру и удалить из них сердцевину. Из персиков, абрикосов, вишни вынуть косточки. Оторвать ягоды винограда с кисти и пропустить через центрифугу.**
- Некоторые продукты твердой консистенции, такие как, например, кокосовый орех не подходят для центрифуги.
- **Центрифуга J80 Ultra/J100 Ultra** оснащена уникальной запатентованной системой автоматической обработки продуктов, без использования толкателя.
- Для получения оптимального результата от **J80 Ultra/J100 Ultra** рекомендуется вводить продукты в загрузочную воронку вручную (не используя **Толкатель**) по мере их обработки аппаратом.
- Кусочки овощей и фруктов загружать небольшими порциями в воронку.
- В конце использования не отключайте мотор несколько секунд, чтобы сок успел стечь.


- Не вводить в воронку лед или замороженные фрукты.
- Неравномерное распределение мякоти по сити может нарушить баланс. Если центрифуга начинает вибрировать, необходимо отключить аппарат и очистить Корзинку. Снова включите аппарат.
- Убедитесь, что **Фланец** и **Крышка** установлены правильным образом.

• J80 Ultra

- С помощью **J80 Ultra** Вы сможете производить литры сока не опорожня **Контейнер для жмыха**. Тем не менее не забывайте регулярно следить за заполнением **Контейнера**
- Убедитесь, что Фланец и Крышка установлены правильным образом.
- Убедитесь, что Контейнер для жмыха установлен правильным образом.

• J100 Ultra

- **J100 Ultra с Контейнером для жмыха:**
С помощью Вы сможете производить литры сока не опорожня **Контейнер для жмыха**. Тем не менее не забывайте регулярно следить за заполнением **Контейнера**.
- **J100 Ultra со сбрасывающим соплом:**
Сбрасывающее сопло (входит в комплект) разработано специально для интенсивного использования аппарата. Позволяет работу без частого опорожнения **Контейнера для жмыха**.

 - **При установке аппарата на краю стола необходимо убедиться, что ножки устойчиво расположены непосредственно на столе.**

На заметку: для интенсивного ежедневного использования, предпочтительнее выбирать **Сбрасывающее сопло** с или без **Основы** аппарата.

Приготовление фруктов J80 Ultra • J100 Ultra	
	Порядок выполнения операций
МОРКОВЬ	Очистить морковь, обрезать с двух сторон и пропускать по 2 или 3.
ЯБЛОКИ	Целиком(предварительно вымыть, отрезать хвостик и снять этикетку).
КЛУБНИКА	Срезать хвостики.
ЦИТРУСОВЫЕ	Снять с цитрусовых кожуру. Лимоны и апельсины пропускать без предварительной нарезки.
АНАНАС	Очистить от кожуры и нарезать на 8 кусочков (3 взмаха ножом).
ДЫНИ	Очистить от кожуры и нарезать на 8 кусочков
ТОМАТЫ	Целиком, предварительно помыть и без зелени. Вводить в воронку по 2 или 3.
БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ	Помыть. Разрезать вдоль на 4 части.
СЕЛЬДЕРЕЙ	Разрезать на кусочки размером примерно 6 - 7 см.
ОГУРЦЫ	Очистить от кожуры, Порезать на кусочки длиной .
ФЕНХЕЛЬ	Разрезать на кусочки размером примерно 6 - 7 см.
ИМБИРЬ	Нарезать на кусочки для более удобного ввода в воронку. Для избежания закупоривания не перегружать воронку.
ВИНОГРАД	Для избежания горечи оторвать ягоды винограда с кисти.

 **ВНИМАНИЕ!**
Хорошо промыть овощи и фрукты, чтобы смыть все следы химикатов, которыми они могли быть обработаны.

ОЧИСТКА

- Всегда отключайте аппарат перед каждой промывкой.
- Между обработкой различных видов фруктов ополоснуть питьевой водой (1 стакан), пропустив ее через загрузочную воронку включенного аппарата.



- Очистить корзинку, потерев внешнюю часть фильтровочного конуса для устранения остатков. Использовать щетку или царапающую сторону губки.

- Для полной очистки, предварительно снять фланец с чаши.
- Для полной очистки изделия, рекомендуется после каждого использования промыть теплой водой фланец, чашу, крышку и толкатель. Прочистить щеткой с соответствующим моющим средством.
- Для избежания каких-либо повреждений, не ударять деталями по твердой поверхности.

На заметку: Если мякоть присохла к корзинке, погрузите ее в теплую воду на 5-10 минут. Это облегчит очистку.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ

Убедитесь, что используемое моющее средство подходит для деталей из пластмассы и нерж. стали. Некоторые моющие средства имеют высокую щелочность (например, высокую концентрацию натрия или аммиака) и не могут применяться для очистки таких деталей без риска их повреждения.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ

Категорически запрещается погружать моторный блок в воду или любую другую жидкость и опрыскивать его.

Не чистить аппарат под напором воды или пистолетом для пены.

При необходимости, вытирать блок двигателя влажной тряпкой.

Предварительно выключать из розетки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- **Моторный блок** → нерж. сталь
- **Чаша** → нерж. сталь
- **Сито** → нерж. сталь
- **Тёрочный диск** → нерж. сталь
- **Электромотор с воздушным охлажде** → кол-во постоянных оборотов (3000 об/мин)
- **Производительность** → от 100 до 120 кг/ч фруктов или овощей* для J80 Ultra.
от 120 до 160 кг/ч для J100 Ultra

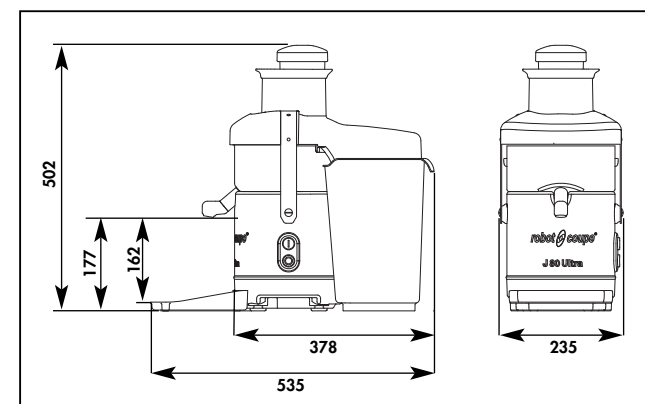
* В оптимальных рабочих условиях (надлежащий рабочий план, заранее приготовленные фрукты и аксессуары (сосуд для сока, мусорная корзина, ...)

• Вес

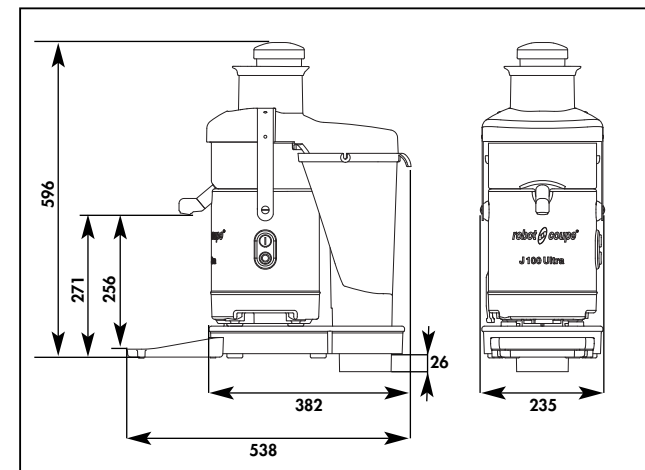
	нетто	в упаковке
J80 Ultra	10,9 кг	12,8 кг
J100 Ultra	12,9 кг	15,6 кг

• Размеры (в мм)

J80 Ultra



J100 Ultra



• РАБОЧАЯ ВЫСОТА

Рекомендуется устанавливать **Центрифуга J80 Ultra/J100 Ultra** на широкой и устойчивой поверхности, на высоте в соответствии с ее применением.

• УРОВЕНЬ ШУМА

Шумовое давление при работе Центрифуга в холостую ниже 70 дБ (А).

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

J80 Ultra

Двигатель	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Ток (А)
230 В / 50 Гц	3000	700	7

J100 Ultra

Двигатель	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Ток (А)
230 В / 50 Гц	3000	1000 Max.	8

ЗАЩИТА

- **J80 Ultra/J100 Ultra** не функционирует, если Крышка установлена неправильно или если предохранительный рычаг не находится в поднятом положении. Мотор останавливается при поднятии предохранительного рычага или при нажатии на кнопку Выкл. (красная кнопка).
- **J80 Ultra/J100 Ultra** оснащена мощным электротормозом, который останавливает аппарат за менее чем 2 сек. если пользователь поднимает предохранительный рычаг в процессе работы аппарата.
- Чтобы снова включить аппарат, необходимо опустить предохранительный рычаг на Крышке и нажать на кнопку Вкл. (зеленая кнопка).
- **J100 Ultra** оборудована системой термической защиты, которая автоматически останавливает аппарат, в том случае, если мотор работает слишком долго или перегружен. В случае возникновения данной ситуации, дайте аппарату остыть и снова включите его нажатием на кнопку термической защиты под аппаратом.

ВАЖНО: Всегда использовать аппарат с установленными Контейнером для жмыха или Сбрасывающим соплом (для Ia **J100 Ultra**).

Выключить аппарат перед тем как снимать Контейнер для жмыха или Сбрасывающее сопло (для Ia **J100 Ultra**).

Не вводить руки или любые другие объекты в жерло при включенном аппарате или до полной остановки вращения Корзинки.

Не включать и не отключать штекер из розетки мокрыми руками. При выключении штекера из розетки нельзя тянуть за кабель.



НА ЗАМЕТКУ

- **Не пытаться убрать предохранительные системы и блокировки.**
- **Вводить в воронку исключительно пищевые продукты.**
- **Данный аппарат оснащен крышкой уникальной разработки обеспечивающей автоматическую функцию. Вам нужно всего лишь ввести в воронку продукты, аппарат выполнит всю работу.**
- **Однако, если продукты застревают внутри воронки, для устранения заедания ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО толкатель.**
Или: отключить аппарат и извлечь продукт из воронки.
- **Не проталкивать продукты рукой.**
- **Не вводить руки или любые другие объекты в жерло при включенном аппарате или до полной остановки вращения Корзинки.**



В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ НЕПОЛАДОК

СИМПТОМЫ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ И ИСПРАВЛЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
Аппарат не функционирует.	- Проверить пробки. - Правильно закрыть предохранительный рычаг. J100 Ultra : - Убедиться, что кнопка термической защиты (под аппаратом) в рабочем режиме .
Ненормальный шум.	- Аппарат собран неправильно. См страницу «Сборка». - Повреждена деталь. Сменить деталь
Низкая эффективность терки	- Терочный диск испорчен. Заменить терочный диск в корзинке. - Продукты застряли в загрузочной воронке. Вынуть продукты.
Аппарат вибрирует	- Контейнер для жмыха заполнен или фильтр корзинки закупорен. - При постоянной вибрации, убедиться в исправности корзинки.
Корзинка останавливается не моментально после размыкания предохранительного рычага. Процесс остановки занимает более 2х секунд.	- Отдайте аппарат на проверку аккредитованной сервисной службе.

ВАЖНО: В случае ремонта - использовать исключительно оригинальные детали Robot-Coupe.

НОРМЫ

Смотреть декларацию о соответствии стр. 2

РЕЦЕПТЫ

Овощи и фрукты смешиваются до бесконечности в самых разных коктейлях. Дайте волю своей фантазии... придерживаясь, следующих правил:

- Использовать только хорошо промытые овощи и фрукты
- С помощью шейкера, соки становятся более однородными
- Наполнить шейкер на половину кубиками льда. Не перемешивать слишком долго, иначе лёд превратится в воду и испортит коктейли.

Предлагаем Вашему вниманию несколько рецептов, рассчитанных, примерно, на 4х человек.

ГАЗИРОВАННЫЙ ПЕРСИК

Ингредиенты (на 3 стакана):

- 6 персиков без косточек
- ½ лимона
- 1 большая щепотка молотого мускатного ореха
- 300 мл газированной воды
- 1 тонкий ломтик имбиря

Приготовление: Выньте косточки из персиков и снимите цедру. Нет необходимости чистить имбирь. Пропустить через соковыжималку J80/J100 Ultra персики, имбирь и лимон.

После смешайте молотый мускатный орех и газированную воду с соком. Разделите смесь на три бокала.

Как украсить: можно украсить бокалы тонкими ломтиками персика.

Что ещё?: для сока можно использовать как белые, так и жёлтые персики.

АРБУЗ НА МЕДУ

Ингредиенты (на 3 стакана):

- 750 г арбуза
- ½ очищенного лимона
- 20 г меда
- 20 г воды

Приготовление: Мёд и воду довести до кипения. Дать остыть. Снять кожуру с арбуза, удалить семечки и нарезать мякоть крупными кусками.

Пропустить через соковыжималку J 80 Ultra / J 100 Ultra кусочки арбуза и лимон.

В бокалы сначала налить мёд, а сверху - арбузный сок.

Как украсить: Подавать с тонкими ломтиками арбуза.

СТИМУЛИРУЮЩАЯ МОРКОВКА

Ингредиенты (на 4 стакана):

- 4 моркови
- 4 апельсина
- 1 тонкий ломтик имбиря
- лёд

Приготовление: Нет необходимости чистить морковь от кожуры, промойте её с щёткой.

Очистите апельсины. Пропустите апельсины с имбирём и морковь через соковыжималку J 80 / J 100 Ultra.

Разлить смесь по четырём бокалам. Добавить лёд и сразу подавать.

Как украсить: ломтиками апельсина и маслиной.

ОГУРЕЦ С МОЛОКОМ

Ингредиенты (на 4 стакана):

- 1 огурец
- 4 зелёных яблока
- 3 ч.л. укропа
- ½ лимона
- козье молоко

Приготовление: нет необходимости предварительно очищать огурец, так как его кожура содержит витамины и добавляет больше цвета в сок. Предпочтительнее выбирать огурцы Био. Пропустить огурец, яблоки, укроп и половинку очищенного лимона через соковыжималку J 80 / J 100 Ultra. Затем смешать с козьим молоком.

Как украсить: тонкими ломтиками редиса, нарезанными с помощью овощерезки Robot-Coupe диском слайсер 1 мм.

RED CANDY

Ингредиенты (на 4 стакана):

- 300 г клубники
- 3 моркови
- четвертинка ананаса

Приготовление: Очистить ананас прежде чем пропустить его через соковыжималку. Нет необходимости чистить клубнику - плодоножки автоматически выбрасываются в контейнер для отходов.

Провести четвертинку ананаса, клубнику, морковь через соковыжималку J 80/ J 100 Ultra. Хорошо перемешать и украсить бокалы кусочками клубники.

Что ещё?: Для большей пикантности, добавьте в Ваш коктейль специи по вкусу: ваниль, кардамон или имбирь.

ЯБЛОКО-КИВИ

Ингредиенты (на 3 стакана):

- 3 зелёных яблока *Granny Smith*
- половинка лайма
- 3 киви

Приготовление: Очистите лимон. Снимите кожуру с киви, чтобы сохранить яркий зелёный цвет коктейля. Пропустить их с яблоками и лаймом через соковыжималку J 80 Ultra / J 100 Ultra.

Смешать ложкой и сразу же подавать, так как яблоко быстро окисляется.

Что ещё?: Если вы находите сок слишком кислым, добавьте в него немного мёда или тростникового сахара. Киви можно заменить огурцом или сельдереем.

СЛАДКИЙ ГРЕЙПФРУТЕ

Ингредиенты (на 3 стакана):

- 250 г апельсинов
- 250 г грейпфрута
- 250 г клубники

Приготовление: Очистите апельсины и грейпфруты, чтобы избежать горечи. Вымойте клубнику, не удаляя плодоножку. Пропустить всё через соковыжималку J 80 / J 100 Ultra.

Хорошо перемешать и разделить сок по бокалам.

Что ещё?: Если вы нашли сок слишком кислым, Вы можете добавить немного мёда или сахара.

ВОСТОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Ингредиенты (на 3 стакана):

- половинка ананаса
- 3 апельсина
- 1 чайная ложка ванильного экстракта

Приготовление: Очистите ананас и цитрусовые. Пропустить сначала ананас, а затем цитрусовые через соковыжималку J 80 / J 100 Ultra.

Добавить ваниль и подавать разлитым по стопкам.

Что ещё?: Заменить апельсины кокосовым молоком.

КЛАССИКА

Ингредиенты (на 3 стакана):

- 4 моркови
- 3 яблока
- 1 лимон

Приготовление: Приготовление: Очистите от кожуры лимон. Не нужно чистить морковь, промойте её щеткой. Пропустите морковь, яблоки и лимон через соковыжималку J 80 Ultra / J 100 Ultra.

Хорошо перемешать и подавать.

Что ещё?: Вы можете заменить яблоки грушами.

ГАСПАЧО

Ингредиенты (на 3 стакана):

- 500 г зрелых помидоров
- половинка красного перца
- половинка огурца
- половинка стебля сельдерея
- 1 ст.л. оливкового масла
- хересный уксус
- соль
- перец

Приготовление: Приготовление : пропустить все через центрифугу, добавить оливковое масло, капельку уксуса, соль.

Украсить тонким ломтиком лимона или томата. Ввиду возбуждающих аппетит свойств томата, подавать в начале трапезы.

ДЫНЯ

Ингредиенты (на 3 стакана):

- 400 г узбекской дыни
- 1 зелёное яблоко
- ½ лимон

Приготовление: с дыни снять корку, вынуть семечки и порезать на куски. Пропустить дыню, пол-лимона и яблоко через соковыжималку J 80 / J 100 Ultra .

Перемешать ложкой и сразу подавать. Для аромата добавьте листочки мяты.

Как украсить: : Дынными кубиками, нарезанными с помощью вашей овощерезки *Robot-Coupe* (использовать комплект для кубиков 5 x 5 x 5 мм).

ГРУША-ДЫНЯ ПОД КУРКУМОЙ

Ингредиенты (на 4 стакана):

- 1400 г дыни
- 1 грейпфрут
- ½ груши
- ½ жёлтое яблоко
- 1 тонкий ломтик имбиря
- ½ стручка цитронеллы
- 1 щепотка куркумы

Приготовление: Очистите дыню и грейпфрут. Пропустите по порядку яблоко, имбирь, цитронеллу, грушу, дыню, грейпфрут через соковыжималку J 80/ J 100 Ultra. Хорошо перемешать и разделить смесь по 4 бокалам.

Как украсить: Тонкими ломтиками груши, нарезанных при помощи вашей овощерезки *Robot-Coupe* (использовать диск слайсер 1 мм).

ЯБЛОКО-СЕЛЬДЕРЕЙ

Ингредиенты (на 4 стакана):

- 4 зелёных яблока
- 2 стебля сельдерея
- 1 тонкий ломтик имбиря
- ½ лимона
- Соль

Приготовление: Хорошо промойте стебли сельдерея. Пропустить сельдерей, имбирь и зелёные яблоки через соковыжималку J 80 Ultra / J 100 Ultra. Добавить немного соли в коктейль. Подавать сразу же, так как яблоки быстро окисляются.

Как украсить: Украсить бокалы тонкими яблочными ломтиками, нарезанных при помощи вашей овощерезки Robot-Coupe (использовать диск слайсер 1 мм).

Что ещё?: Вы можете заменить яблоки с грушами.

RED КОКТЕЙЛЬ

Ингредиенты (на 4 стакана):

- 1 вареная свёкла
- 2 моркови
- 2 небольшие грозди красного винограда
- 2 зелёных яблока
- Кайенский перец

Приготовление: Пропустить свёклу и фрукты через соковыжималку J80 Ultra / J 100 Ultra.

Добавить Кайенский перец и подавать охлаждённым.

Как украсить: украсить бокалы ломтиком свёклы.

СПАРЖА

Ингредиенты (на 3 стакана):

- 1 кг спаржи
- 1 щепотка перца Эспелетт
- 1 щепотка морской соли

Приготовление: Очистите спаржу и отрежьте верхушки. Провести через соковыжималку J 80 Ultra/ J100 Ultra. Добавьте соль и перец по вкусу. Подавать с рыбным блюдом. Например к лососю.

SPIIS TREŚCI

- GWANACJA
- WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI
- STALI JSTE SE MAJITELI
SOKOWIRÓWKU J80 Ultra • J100 Ultra
- URUCHAMIANIE URZĄDZENIA
- FAZY MONTAŻU J80 Ultra
- FAZY MONTAŻU J100 Ultra
- RÓŻNE KONFIGURACJE
- PORADY UŻYTKOWANIA
- CZYSZCZENIE
- CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA
- BEZPIECZEŃSTWO
- W WYPADKU PROBLEMÓW
- NORMY
- PRZEPISY (strona 177)
- DANE TECHNICZNE (strona 123)
 - Widoki szczegółowe
 - Schematy elektryczne i okablowania
 - Instrukcja montażu kosza 39910

OGRANICZONA GWARANCJA ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Urządzenie robot-coupe posiada jednoroczną gwarancję od daty zakupu: gwarancja ta dotyczy wyłącznie kupca początkowego, tzn. dystrybutora lub importera.

W przypadku nabycia urządzenia robot-coupe u dystrybutora, podstawową gwarancją jest gwarancja dystrybutora (w tym przypadku, należy sprawdzić z dystrybutorem treść i warunki tej gwarancji).

Gwarancja ROBOT-COUPÉ nie zastępuje gwarancji dystrybutora, ale w przypadku braków w gwarancji dystrybutora, będzie ona ewentualnie stosowana z pewnymi zastrzeżeniami w zależności od rynku.

Gwarancja robot-coupe s.n.c. jest ograniczona do usterek dotyczących materiału i/lub montażu.

GWARANCJA ROBOT-COUPÉ S.N.C. NIE OBEJMUJE NASTĘPUJĄCYCH PUNKTÓW:

1 - Wszelkie zniszczenie sprzętu spowodowane niepoprawnym lub niewłaściwym użytkowaniem, upadkiem sprzętu, lub wszelkie zniszczenie tego samego rodzaju spowodowane lub wynikające ze złego zastosowania instrukcji (źle wykonany montaż, błąd funkcjonowania, nieodpowiednie mycie i/lub konserwacja, niewłaściwe umieszczenie, itp.).

2 - Robocizna dotycząca ostrzenia i/lub części służących do wymiany różnych elementów składowych noża, ostrzy stępionych, uszkodzonych lub zniszczonych po pewnym czasie normalnego lub nadmiernego użytkowania.

3 - Części i/lub robocizna dotycząca wymiany lub naprawy ostrzy, noży, powierzchni, zamocowań lub też akcesoriów poplamionych, zarysowanych, uszkodzonych, wygiętych lub odbarwionych.

4 - Wszelka modyfikacja, dodatki lub naprawa dokonana przez osoby nieprofesjonalne lub przez osoby trzecie nieupoważnione przez przedsiębiorstwo.

5 - Transport maszyny do serwisu posprzedażnego.

6 - Koszty robocizny dotyczącej instalowania lub testowania wymienionych samowolnie nowych części lub akcesoriów (np. pojemniki, tarcze, ostrza, zamocowania).

7 - Koszty związane ze zmianą kierunku obrotu trójfazowych silników elektrycznych (odpowiedzialność ponosi instalator).

8 - Szkody spowodowane podczas transportu. Odpowiedzialność za widoczne lub ukryte wady ponosi przewoźnik. Klient jest zobowiązany zawiadomić o tym przewoźnika i nadawcę natychmiast po dostawie towaru lub po wykryciu defektu w przypadku wady ukrytej.
NALEŻY ZACHOWAĆ WSZELKIE ORYGINALNE KARTONY I OPAKOWANIA, które będą przydatne podczas inspekcji przewoźnika.

Gwarancja ROBOT-COUPÉ S.N.C. jest ograniczona do wymiany uszkodzonych części lub urządzeń: firma ROBOT-COUPÉ S.N.C. oraz jej wszystkie filie lub spółki przyłączone, dystrybutorzy, agenci, zarządcy, pracownicy lub ubezpieczyciele nie mogą ponosić odpowiedzialności za szkody, straty lub wydatki pośrednie związane ze sprzętem lub z niemożliwością jego użytkowania.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



UWAGA: W celu ograniczenia liczby wypadków (porażenie prądem elektrycznym, rany, itd.) oraz w celu zmniejszenia strat materialnych związanych z niepoprawnym użyciem urządzeń, należy się dokładnie zapoznać z poniższymi instrukcjami i bezwzględnie ich przestrzegać. Zapoznanie się z poniższą instrukcją obsługi pozwoli na lepsze poznanie sprzętu i poprawne użytkowanie maszyny. Należy przeczytać ją w całości i przekazać do przeczytania wszystkim użytkownikom sprzętu.

WYPAKOWANIE

- Wyjąć ostrożnie urządzenie z opakowania i wyciągnąć wszelkie pudełka lub paczki zawierające akcesoria lub specyficzny sprzęt.
- **UWAŻAĆ** na narzędzia tnące: ostrza, tarcze, itp.

INSTALOWANIE

- Zaleca się umieścić urządzenie na doskonale stabilnej i czystej płaszczyźnie na wygodnej wysokości do jej użytkowania.

PRZYŁĄCZANIE DO SIECI

- Zawsze należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płytce znamionowej zespołu silnikowego i czy instalacja ta wytrzyma wskazaną ilość amperów.

FAZY MONTAŻU

- Dokładnie przestrzegać różnych faz montażu (patrz następne strony) i upewnić się, że wszystkie akcesoria są poprawnie ustawione.

UŻYTKOWANIE

- **Nie zdejmować pokrywy przed całkowitym zatrzymaniem pracy silnika i kosza.**
- **Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.**

- **Nie wkładać do otworu wsadowego produktów niespożywczych.**
- **Urządzenie to jest wyposażone w pokrywę o unikalnej koncepcji, która zapewnia automatyczne działanie. Wystarczy włożyć produkty do otworu wsadowego, a urządzenie zrobi resztę.**
- **Jeżeli produkty się zaklinują w otworze wsadowym NIE NALEŻY UŻYWAĆ do ich odblokowania żadnego innego przedmiotu poza popychaczem.**
Inne rozwiązanie: zatrzymać urządzenie i wyjąć produkty z otworu wsadowego.
- **Nie wkładać rąk do zbiornika odprowadzającego odpady. W przypadku zapchania otworu odprowadzającego: zatrzymać urządzenie J 80 Ultra/J 100 Ultra i umyć pokrywę wodą.**
- **Nigdy nie uruchamiać urządzenia bez nadzoru.**

CZYSZCZENIE

- **Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci.**
- **Czyścić regularnie urządzenie i akcesoria po zakończeniu cyklu pracy.**
- **Nie myć strumieniem wody lub używać do czyszczenia dyszy pianotwórczej.**
- **Nie wkładać zespołu silnikowego do wody.**
- **Do każdej części (ze stali nierdzewnej lub plastyku) należy używać odpowiedniego detergentu.**

- **Do czyszczenia części z tworzywa sztucznego nie należy używać zbyt alkalicznych detergentów (ze zbyt silnym stężeniem sody lub amoniaku).**
- **Pojemnik, pokrywę oraz pojemnik na miąższ można myć w zmywarce, jednakże w celu zwiększenia ich długotrwałości radzimy myć te elementy przy użyciu domowych detergentów do zmywania.**
- **Firma Robot-Coupe nie może w żadnym wypadku odpowiadać za naruszenie przez użytkownika podstawowych zasad czyszczenia i higieny.**

KONSERWACJA

- **Przed jakąkolwiek naprawą części elektrycznych, należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci.**
- **Sprawdzać regularnie stan doskonałej szczelności oraz poprawne funkcjonowanie zabezpieczeń.**
- **UWAGA: Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone.**
- **Jeżeli urządzenie nie funkcjonuje poprawnie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy wyłączyć urządzenie z sieci i jego sprawdzać.**
- **W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek anomalii, należy koniecznie zgłosić się do Serwisu naprawa w ramach gwarancji przez ROBOT-COUBE.**

STALI JSTE SE MAJITELI SOKOWIRÓWKU J80 Ultra • J100 Ultra

Sokowirówka J80 Ultra/J100 Ultra jest urządzeniem stabilnym i wytrzymałym, które pozwala w ciągu kilku chwil - **i na zamówienie** - przygotować **mnóstwo w 100 proc. naturalnych soków!**

Sokowirówka J80 Ultra/J100 Ultra idealnie nadaje się do błyskawicznego przygotowania świeżych soków owocowych lub egzotycznych, różnego rodzaju soków warzywnych oraz koktajli z soków oczyszczonych, czystych i naturalnych.

Dzięki temu ma ona zastosowanie zarówno w barach, restauracjach, na stołówkach, w ośrodkach, żłobkach jak i w klinikach, kuchniach dietetycznych, gdzie świeże soki owocowe i warzywne mają podstawowe znaczenie.

Warzywa i owoce (szczególnie surowe) dostarczają naszemu organizmowi niezbędnych dla zdrowia witamin, minerałów i włókien. Soki warzywne zawierają głównie sole mineralne, a soki owocowe dodają energii dzięki zawartości witamin.

SOLE MINERALNE

Rozmieszczenie soli mineralnych w żywności jest nierównomierne.

Niektóre minerały, takie jak potas, magnez, siarka, chlorek sodu (sól) występują na tyle obficie, że urozmaicone odżywianie dostarcza ich w wystarczającej ilości. Jednak w przypadku niektórych minerałów, warto jest wiedzieć, które pokarmy są w nie bogate.

Wapń : zielone warzywa i owoce.

Fosfor : suszone warzywa.

Potas : świeże warzywa.

Żelazo : szpinak, pietruszka.

Jod : wszystkie rośliny.

TABELA WITAMIN ZAWARTYCH W OWOCACH

Witaminy	B1	C	A	D
Morela	•	•	•	•
Ananas	•	•	•	•
Czarna porzeczka	•	•		•
Czereśnia	•	•	•	•
Cytryna	•	•	•	•
Truskawki	•	•		•
Maliny	•	•		•
Porzeczka	•	•		•
Kiwi	•	•	•	•
Melon	•	•		•
Jeżyna	•	•	•	•
Pomarańcza	•	•	•	•
Grejfrut	•	•	•	•
Brzoskwinia	•	•		•
Gruszki	•	•		•
Jabłka	•	•		•
Śliwki	•	•		•
Winogrono	•	•		•

TABELA WITAMIN ZAWARTYCH W WARZYWACH

Witaminy	B1/B6	A	E	K
Szparag	•		•	
Marchew	•	•	•	
Seler naciowy		•	•	•
Seler korzeniowy	•			
Kapusta	•	•	•	•
Ogórek	•	•	•	
Rzodkiewka	•	•	•	
Rukiew	•	•	•	
Endywia	•			
Szpinak	•	•	•	•
Koper	•		•	
Sałata	•		•	
Rzepa	•			
Cebula	•			
Pietruszka	•	•	•	
Paprika	•	•	•	
Pomidor	•	•		

Prosta budowa tego urządzenia pozwala na błyskawiczne zamontowanie i wymontowanie wszelkich części wymagających częstych manipulacji w celu ich konserwacji lub czyszczenia.

W celu ułatwienia zadania, niniejsza instrukcja zawiera poszczególne operacje montażu .

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje pozwalające użytkownikowi uzyskać jak największe korzyści z dokonanego zakupu sokowirówki.

Radzimy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi przed uruchomieniem urządzenia.

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

Przed podłączeniem do sieci, należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płytce sygnalizacyjnej urządzenia.

Sokowirówka J80 Ultra/J100 Ultra jest wyposażona z przewodom zasilania ze standardową jednofazową wtyczką.

Sprawdzić, czy urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu lub wypakowywania.

Obejmuje to zapewnienie integralności przewodu zasilania i wtyczki



U W A G A

**URZĄDZENIE TO POWINNO BYĆ BEZWZGLĘDNIE
PODŁĄCZONE DO UZIEMIENIA (RYZIKO
PORAŻENIA PRĄDEM).**

FAZY MONTAŻU J80 Ultra



1) Umieścić zespół silnika ustawiając przyciski Włącz/Wyłącz na wprost siebie.



2) Umieścić pojemnik na osi silnika.



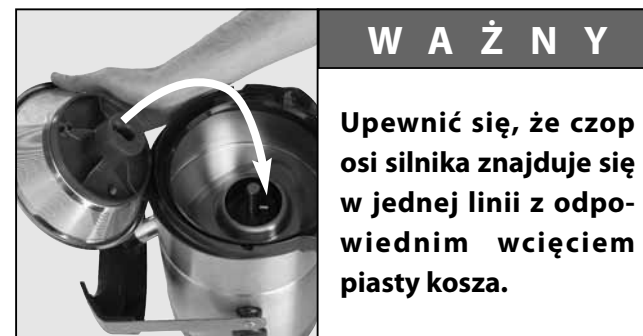
3) Nałożyć poprawnie pierścień na pojemnik. Występy pierścienia powinny być ustawione w jednej linii ze specjalnymi formami pojemnika. Sprawdzić, czy część ta jest poprawnie osadzona.



4) Umieścić kosz przytrzymując go za uchwyty. Przekręcić go, aż do prawidłowego ustawienia.



5) Ustawić pokrywę w jednej linii z wcięciami pierścienia.

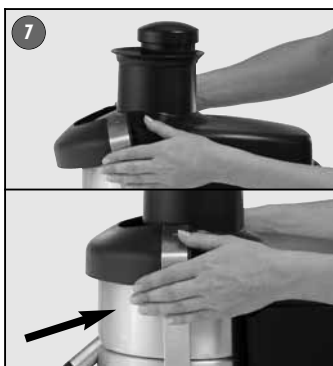


Powołać się również na naklejoną na pokrywie etykietkę (patrz poniżej).





6) Umieścić **pojemnik na miąższ**.



7) Zamknąć ramię blokujące.

W celu uruchomienia urządzenia wcisnąć przycisk „start” (I). Urządzenie działa jedynie wtedy, gdy zacisk

jest poprawnie zamknięty (wyłącznik bezpieczeństwa).

Ustawić naczynie pod dzióbkiem wylewowym. Urządzenie jest gotowe do pracy!

FAZY MONTAŻU J100 Ultra



1) Umieścić zespół silnika ustawiając przyciski Włącz/Wyłącz na wprost siebie.



2) Umieścić pojemnik na osi silnika.



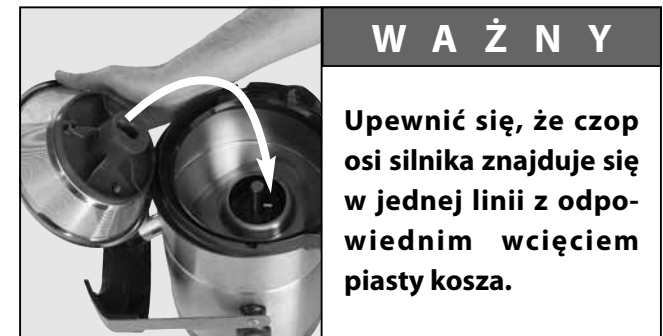
3) Nałożyć poprawnie pierścień na pojemnik. Występy pierścienia powinny być ustawione w jednej linii ze specjalnymi formami pojemnika. Sprawdzić, czy część ta jest poprawnie osadzona.



4) Umieścić kosz przytrzymując go za uchwyty. Przekręcić go, aż do prawidłowego ustawienia.



5) Ustawić pokrywę w jednej linii z wcięciami pierścienia.



Powołać się również na naklejoną na pokrywce etykietkę (patrz poniżej).



6) 2 możliwości użycia:

• **Ciągłe odprowadzanie odpadów.**



Umieścić **zbiornik do ciągłego odprowadzania odpadów** w otworze podstawy. Odprowadzanie odpadów powinno być dostosowane do zbiornika na odpady (w opcji).

• **Odprowadzanie odpadów do pojemnika na miąższ.**



Umieścić **pojemnik na miąższ**.



7) Zamknąć ramię blokujące.

W celu uruchomienia urządzenia wcisnąć przycisk „start” (I). Urządzenie działa jedynie wtedy, gdy zacisk

jest poprawnie zamknięty (wyłącznik bezpieczeństwa).

Ustawić naczynie pod dzióbkiem wylewowym. Urządzenie jest gotowe do pracy!

8) Użycie **pasa** (patrz strona 171) - (W opcji)



W celu użycia urządzenia na brzegu stołu należy przymocować **zbiornik odprowadzający** do **pokrywy** za pomocą dostarczonego **pasa**.

RÓŻNE KONFIGURACJE

Dostarczana ze wszystkimi akcesoriami soko-wirówka **J100 Ultra** została specjalnie opracowana w celu dostosowania się do potrzeb i środowiska każdego użytkownika.

Może być konfigurowana w zależności od stanowiska pracy:

- W zależności od wysokości naczynia, w którym zbiera się sok **podstawa 10** może być używana lub nie (patrz strona 171).
- Przy normalnym użyciu **pojemnik na miąższ 6** (patrz strona 171) pozwala na obróbkę ponad dziesięciu kilogramów w zależności od produktów.
- Przy bardziej intensywnym użyciu **zbiornik odprowadzający 7** (patrz strona 171) pozwala na wykonywanie pracy bez opróżniania pojemnika na miąższ. Tego rodzaju użycie wymaga ustawienia pod stanowiskiem pracy zbiornika na odpady o dużej pojemności (w opcji).

Dla tego rodzaju użycia możliwe są 2 rozwiązania:








1) Dokonanie otworu $\varnothing 10$ cm na płaszczyźnie roboczej w celu przetkania **zbiornika odprowadzającego 7** (patrz przedstawione obok rysunki). Rozwiązanie to pozwala na optymalną organizację stanowiska pracy.

2) Użycie na brzegu stołu.

W celu poprawnego umieszczenia urządzenia **podstawa 10** (patrz strona 171) posiada 2 boczne repery pozwalające na ustawienie całości na brzegu stołu.

Uwaga: Aby uniknąć upadku urządzenia należy się upewnić, że jest ono poprawnie umieszczone.

- **Podsumowanie różnych możliwych konfiguracji w zależności od stanowiska pracy i używanych naczyń (podane wskaźnikowo):**


Pojemnik	Użycie podstawy do urządzenia 10 (patrz strona 171)	Rodzaj użycia	Przykład użycia	
 Naczynie i o maks. wysokości 16 cm	Niekonieczne	Normalne	<ul style="list-style-type: none"> • Z pojemnikiem na miąższ 6 (patrz str. 171) • Żaden otwór na płaszczyźnie roboczej nie jest konieczny. 	
		Intensywne	<ul style="list-style-type: none"> • Ze zbiornikiem odprowadzającym 7 i pasem 9 (patrz str. 171) • Użycie na brzegu stołu. Żaden otwór na płaszczyźnie roboczej nie jest konieczny. 	
 Naczynie i o maks. wysokości 25 cm	Wymagane jeśli wysokość dzbanka jest wyższa niż 16 cm	Normalne	<ul style="list-style-type: none"> • Z pojemnikiem na miąższ 6 (patrz str. 171) • Żaden otwór na płaszczyźnie roboczej nie jest konieczny. 	
		Intensywne	<ul style="list-style-type: none"> • Ze zbiornikiem odprowadzającym 7 (patrz str. 171) • Użycie na brzegu stołu. Żaden otwór na płaszczyźnie roboczej nie jest konieczny. 	
			<ul style="list-style-type: none"> • Ze zbiornikiem odprowadzającym 7 (patrz str. 171) • Użycie z odprowadzaniem odpadów pod płaszczyznę roboczą. Konieczne wykonanie otworu $\varnothing 10$ cm na płaszczyźnie roboczej. 	

PORADY UŻYTKOWANIA

• J80 Ultra • J100 Ultra

- Przed pierwszym użyciem wskazane jest umycie wszystkich części mających kontakt z żywnością.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy ramię blokujące jest poprawnie zamknięte.
- W momencie uruchamiania urządzenia i przed włożeniem produktów do otworu wsadowego należy ustawić pod dzióbkiem dzbanek, a pod otworem wylotowym **pojemnik na miąższ** lub **zbiornik odprowadzający**.

- Przed włożeniem owoców cytrusowych do otworu wsadowego należy je koniecznie obrać ze skórki.

 **-Owoce i warzywa z twardąskórką (przykład: ananas, itd.) lub dużymi pestkami (przykład: melon) należy uprzednio obrać i usunąć z nich pestki. Z owoców pestkowych (przykład: brzoskwinia, morela, czereśnia, itd.) należy zawsze usunąć pestki. Przed włożeniem winogron do sokowirówki należy usunąć łodygi.**

- Ze względu na twardą konsystencję niektóre produkty, jak na przykład orzechy kokosowe nie są nadają się do przetwarzania w sokowirówce.

- **Sokowirówka J 80 Ultra/J 100 Ultra** est wyposażona w unikalny opatentowany system automatycznej obróbki produktów spożywczych niewymagający użycia popychacza.

- Z tego powodu, w celu optymalnego wykorzystania urządzenia **J 80 Ultra/J 100 Ultra** produkty powinny być wkładane do otworu wsadowego ręcznie (bez **popychacza**) w miarę ich obróbki.

- Kawałki owoców i warzyw należy wkładać do otworu w małych ilościach.

- Pod koniec użytkowania pozostawić pracujące urządzenie jeszcze przez kilka sekund w celu całkowitego wyciśnięcia soku.

- Nie wkładać do otworu kostek lodu, ani mrożonych owoców.

- Oddzielanie odpadów w koszu może spowodować wytrącenie z równowagi. Jeżeli podczas obróbki sokowirówka wpada w wibracje należy zatrzymać urządzenie i oczyścić **kosz**. Wznówić następnie normalnie pracę.

- Sprawdzić, czy **pierścień i pokrywa** są poprawnie połączone.

• J 80 Ultra

- Przy użyciu sokowirówki **J80 Ultra** można odwirować kilka litrów soku bez opróżniania **pojemnika na miąższ**.

Należy jednak systematycznie sprawdzać poziom wypełnienia pojemnika na miąższ.

- Sprawdzić, czy **pierścień i pokrywa** są poprawnie połączone.

- Zawsze upewnić się, że **pojemnik na miąższ** jest poprawnie umieszczony.


• J100 Ultra

- **J100 Ultra z pojemnikiem na miąższ:**

Można odwirować kilka litrów soku bez opróżniania **pojemnika na miąższ**. Należy jednak systematycznie sprawdzać poziom wypełnienia **pojemnika na miąższ**.

- **J 100 Ultra ze zbiornikiem odprowadzającym:**


Zbiornik odprowadzający (dostarczany z urządzeniem) jest specjalnie opracowanym akcesorium do intensywnego użytku urządzenia. Pozwala uniknąć ciągłego opróżniania **pojemnika na miąższ** podczas pracy.

 **- Przy użyciu na brzegu stołu, należy uważać, aby nóżki były poprawnie ustawione na stole. Ponadto, należy odpowiednio zorganizować miejsce pracy, aby uniknąć przechylenia lub upadku urządzenia.**

Uwaga: Do częstego użytku codziennego radzimy używać **zbiornika do** ciągłego **odprowadzania** odpadów z **podstawą** do urządzenia lub bez.

Przygotowanie owoców J80 Ultra • J 100 Ultra

	Procedura pracy
MARCHEW	Obierać całe marchewki, odciąć końce, przez maszyną przepuścić całe marchewki, po 2 lub po 3.
JABŁKA	Całe jabłka (umyte, bez etykiety i bez ogonków).
TRUSKAWKA	Usunąć ogonki dla zachowania smaku.
CYTRUSOWE	Obrać owoce cytrusowe ze skórki. Cytryny i pomarańcze całe bez uprzedniego krojenia.
ANANAS	Pokroić na 8 części (3 cięcia nożem).
MELON	Pokroić na 8 części
POMIDORY	Całe, umyte, bez zielonej części. Włożyć do otworu 2 lub 3 pomidory.
PAPRYKA	Umyć. Pokroić wzdłuż na 4 kawałki w zależności od formy pieprzu.
SELER	Pokroić na kawałki o boku około 6-7 cm.
OGÓRKI	Obrać. Pokroić na kawałki długości około 15 cm.
KOPER	Pokroić na kawałki o boku około 6-7 cm.
IMBIR	Pokroić na kawałki, aby ułatwić wkładanie do otworu. Nie przeciążać urządzenia nadmierną ilością, aby uniknąć zaklinowania owoców.
WINOGRONO	Oberwać winogrona z kiści, aby usunąć gorycz.

 **U W A G A**
Owoce i warzywa należy dokładnie umyć w celu usunięcia wszelkich pozostałości produktów stosowanych do zabiegów, którym mogły być poddane.

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci.
- Po obróbce 2 rodzajów owoców urządzenie można wypłukać wodą (1 szklanka), wlewając ją przez otwór wsadowy uruchomionego urządzenia.



- Oczyszczyć kosz wirujący szorując zewnętrzną część stożka filtrującego w celu usunięcia resztek. Używać w tym celu szczotki lub gąbki szorującej.

- W celu dokładnego umycia należy uprzednio zdjąć pierścień z pojemnika.
- Po każdorazowym użyciu urządzenia należy umyć wszystkie części i wypłukać w ciepłej wodzie pierścień, pojemnik, pokrywę i popychacz. Szorować szczotką z użyciem odpowiedniego detergentu.
- Aby uniknąć uszkodzeń nie uderzać części o twardą powierzchnię.

***Astuce:** Jeżeli miąższ wyschnął w koszu należy zanurzyć kosz na 5 - 10 minut w ciepłej wodzie, aby ułatwić mycie.



WAŻNE

Należy sprawdzić, czy używany detergent jest przystosowany do części z tworzywa sztucznego lub ze stali nierdzewnej. Niektóre zbyt alkaliczne środki czyszczące np. o silnym stężeniu sody i amoniaku) nie są przystosowane do niektórych tworzyw sztucznych i mogą je szybko zniszczyć.



WAŻNE

Nigdy nie zanurzać zespołu silnikowego w wodzie lub jakiegokolwiek innej cieczy i nie oblewać go!

Nie myć strumieniem wody lub używać do czyszczenia dyszy pianotwórczej.

W razie potrzeby przetrzeć blok silnika wilgotną szmatką.

Wyjąć uprzednio wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka.

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNE

- **Zespół silnikowy** → ze stali nierdzewnej
- **Pojemnik** → ze stali nierdzewnej
- **Sito wirujące** → ze stali nierdzewnej
- **Tarcza tnąca na wiórki** → ze stali nierdzewnej
- **Silnik elektryczny wentylowany** → stała ilość obrotów (3000 obr./min.)
- **Przerób** → **100 - 120 kg/godz.** owoców i warzyw* dla **J80 Ultra**.
120 - 160 kg/ godz. dla **J100 Ultra**.

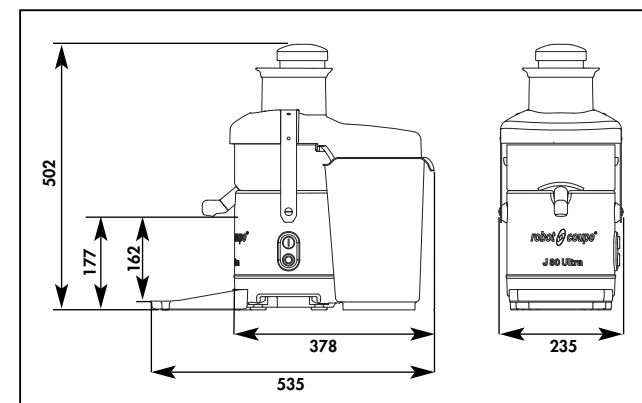
* W optymalnych warunkach pracy, to znaczy, jeżeli płaszczyzna pracy jest odpowiednio dostosowana, owoce przygotowane, a akcesoria (dzbanek, kubek na śmieci, itd.) znajdują się w pobliżu miejsca pracy.

• WAGA

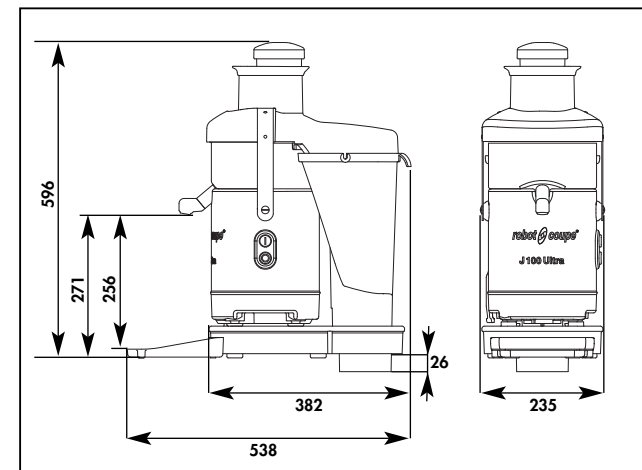
	Netto	Z opakowaniem
J80 Ultra	10,9 kg	12,8 kg
J100 Ultra	12,9 kg	15,6 kg

• WYMIARY (w mm)

J80 Ultra



J100 Ultra



• WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

Zaleca się umieścić urządzenie **J80 Ultra/J100 Ultra** na płaskiej i stabilnej płaszczyźnie na wygodnej wysokości do jej użytkowania.

• POZIOM HAŁASU

Poziom ciągły ciśnienia akustycznego podczas pracy na biegu jałowym urządzenia jest niższy od 70 dBa.

• DANE ELEKTRYCZNE

J80 Ultra

Silnik	Prędkość (obr/min)	Moc (W)	Napięcie (A)
230 V/50 Hz	3000	700	7

J100 Ultra

Silnik	Prędkość (obr/min)	Moc (W)	Napięcie (A)
230 V/50 Hz	3000	1000 Max.	8

BEZPIECZEŃSTWO

- **J80 Ultra/J100 Ultra** zaczyna pracować jedynie wtedy, gdy pokrywa jest poprawnie założona, a ramię blokujące poprawnie zablokowane. Silnik zatrzymuje się po otwarciu ramienia blokującego lub przez naciśnięcie przycisku „Stop” (czerwony przycisk).
- **J80 Ultra/J100 Ultra** jest wyposażone w mocny hamulec elektryczny, który zatrzymuje urządzenie w mniej niż 2 sekundy, jeżeli użytkownik otworzy ramię blokujące podczas pracy urządzenia.
- W celu ponownego uruchomienia urządzenia, wystarczy zablokować ramię blokujące na pokrywę i wcisnąć przycisk „Start” (zielony przycisk).
- **J100 Ultra** są wyposażone w wyłącznik termiczny, które zatrzymuje automatycznie silnik w przypadku zbyt długiego funkcjonowania lub przeciążenia. W takim wypadku, przed ponownym wciśnięciem umieszczonego pod urządzeniem przycisku wyłącznika termicznego należy poczekać, aż urządzenie się ochłodzi.

• **UWAGA:** Używać zawsze urządzenia z zamocowanym pojemnikiem na miąższ lub zbiornikiem do ciągłego odprowadzania odpadów (dla **J100 Ultra**).

- Przed zdjęciem pojemnika na miąższ lub zbiornika do ciągłego odprowadzania odpadów należy urządzenie zatrzymać (dla **J100 Ultra**).
- Nigdy nie wkładać ręki, ani żadnego innego przedmiotu do otworu odprowadzającego, jeżeli urządzenie jest włączone lub kosz wiruje.
- Nigdy nie wyjmować wtyczki przewodu przyłączeniowego z gniazdka mokrymi rękoma.



DLA PRZYPOMNIENIA

- **Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.**
- **Nie wkładać do otworu wsadowego produktów niespożywczych.**
- **Urządzenie to jest wyposażone w pokrywę o unikalnej koncepcji, która zapewnia automatyczne działanie. Wystarczy włożyć produkty do otworu wsadowego, a urządzenie zrobi resztę.**
- **Jeżeli produkty się zaklinują w otworze wsadowym NIE NALEŻY UŻYWAĆ do ich popychania żadnego innego przedmiotu poza popychaczem. Inne rozwiązanie: zatrzymać urządzenie i wyjąć produkty z otworu wsadowego.**
- **Nigdy nie popychać produktów w otworze wsadowym ręką.**
- **Nigdy nie wkładać ręki, ani żadnego innego przedmiotu do otworu odprowadzającego, jeżeli urządzenie jest włączone lub kosz wiruje.**



W WYPADKU PROBLEMÓW

OBJAWI	PRZYCZYNY I/LUB SPOSÓB POSTĘPOWANIA
Urządzenie nie działa	- Sprawdzić bezpieczniki topikowe instalacji elektrycznej. - Zamknąć poprawnie ramię blokujące. J100 Ultra: - Sprawdzić, czy wyłącznik termiczny (pod urządzeniem) jest włączony.
Nienormalny hałas.	- Urządzenie nie jest poprawnie zmontowane. Patrz rozdział „Montaż”. - Jedna część jest uszkodzona. Wymienić część.
Zła efektywność tarcia	- Tarcza rozdrabniająca jest zużyta. Wymienić tarczę rozdrabniającą w koszu. - Produkty są zakleszczone w otworze wsadowym. Wyjąć produkty.
Urządzenie wibruje	- Pojemnik na miąższ jest pełny lub kosz jest wytrącony z równowagi z powodu miąższu na filtrze. - W przypadku nieustannej wibracji. Sprawdzić, czy kosz nie jest uszkodzony.
Kosz nie zatrzymuje się po otwarciu ramienia blokującego. Czas zatrzymania przekracza 2 sekundy.	- Dokonać kontroli urządzenia przez wykwalifikowany personel.

WAŻNE: W przypadku interwencji należy bezwzględnie używać oryginalnych części Robot-Coupe.

NORMY

Powołać się do oświadczenia o zgodności na stronie 2.

Warzywa i owoce można mieszać w nieskończoność, aby otrzymać kolorowe i w 100 proc. naturalne napoje. Pozwól ponieść się wyobraźni przestrzegając jednak kilku podstawowych zasad w zakresie sporządzania koktajli:

- Używać jedynie owoców niepoddawanych zabiegom.
- Shaker pozwala na uzyskanie jednolitej konsystencji mieszanek nieprzezroczytych.
- Wypełnić shaker lodem do połowy. Nie wstrząsać zbyt długo lodu, gdyż lód się roztopi i koktajl straci na jakości.

Oto kilka przepisów na koktajle dla około 4 osób.

PIKANTNA BRZOSKWINIA

Składniki (na 3 szklanki):

- 6 brzoskwi bez pestek
- ½ cytryny
- 1 duża szczypta zmielonego orzechu muskatołowego
- 300 ml wody sodowej
- 1 cienki plasterki imbiru

Przygotowanie: Usunąć pestkę z brzoskwinie i obrać cytryny. Obieranie imbiru nie jest konieczne. Przepuścić przez sokowirówkę J80 Ultra/J100 Ultra najpierw brzoskwię, następnie imbir, a na końcu cytryny.

Potem wymieszać muskatołowy orzech i sodową wodą z sokiem. Rozlać przygotowanie do trzech szklanek.

Pomysł na dekorację: Udekorować szklanki cienkimi plasterkami brzoskwinie.

Inny pomysł: Sok ten może być sporządzany z białych lub żółtych brzoskwiń.

Składniki (na 3 szklanki):

- 750 g arbuza
- ½ cytryny obrane
- 20 g miodu
- 20 g wody

Przygotowanie: Zagotować miód z wodą. Pozostawić do ostygnięcia.

Arbuza obrać ze skóry, usunąć pestki i pokroić na duże kawałki.

Mettre la pastèque et le citron pelé dans la centrifugeuse J80 Ultra/J100 Ultra.

Do sokowirówki J 80 Ultra/J 100 Ultra włożyć kawałki arbuza i obraną cytrynę. Do szklanki wlać najpierw miód, a następnie sok z arbuza.

Pomysł na dekorację: Podawać z cienkimi plasterkami imbiru.

WZMACNIAJĄCA MARCHEWKA

Składniki (na 4 szklanki):

- 4 marchewki
- 4 pomarańcze
- 1 cienki plasterki imbiru
- Kostki lodu

Przygotowanie: Obieranie marchwi jest zbędne, wystarczy je umyć szczytką. Pomarańcze obrać ze skórki. Przepuścić je przez sokowirówkę J 80 Ultra/J 100 Ultra wraz z imbirem i marchwią.

Rozlać do czterech szklanek. Dodać kostki lodu i podawać zaraz po przygotowaniu.

Pomysł na dekorację: Pomysł na dekorację: Udekorować plasterkiem pomarańczy i oliwkę.

Składniki (na 4 szklanki):

- 1 ogórek
- 4 zielonych jabłka Granny
- 3 łyżki koperku
- ½ cytryny
- Kozie mleko

Przygotowanie: Obieranie ogórka nie jest konieczne, gdyż jego skórka zawiera witaminy i nadaje sokowi lepszy kolor. W takim przypadku, lepiej jest używać ogórków ekologicznych. Przepuścić przez sokowirówkę J80 Ultra/J100 Ultra ogórki, jabłka, koperek, a następnie połówkę cytryny. Zmieszać z sokiem kozie mleko.

Pomysł na dekorację: Podawać z cienkimi plasterkami rzodkiewki wyciętymi za pomocą szatkownicy do warzyw Robot-Coupe używając tarczy do plastrów.

CZERWONY CUKIEREK

Składniki (na 4 szklanki):

- 300 g truskawek
- 3 marchewki
- ¼ ananasa

Przygotowanie: : Przed przepuszczeniem przez sokowirówkę ananasa obrać ze skórki. Usuwanie szypułek z truskawek nie jest konieczne, gdyż są one automatycznie wyrzucane do pojemnika na resztki.

Przepuścić przez sokowirówkę J 80 Ultra/J 100 Ultra kolejno ¼ ananasa, truskawki i marchew. Dobrze wymieszać i udekorować szklanki plasterkami truskawek.

Inny pomysł: W celu poniesienia smaku koktajlu można dodać zmielone przyprawy, takie jak wanilia, kardamon lub imbir.

JABŁKO-KIWI

Składniki (na 3 szklanki):

- 3 zielonych jabłka Granny-smith
- ½ zielona cytryna
- 3 kiwi

Przygotowanie: Obrać cytrynę ze skórki. Obrać kiwi ze skórki, aby zachować zielony kolor koktajlu. Przepuścić je przez sokowirówkę J 80 Ultra/J 100 Ultra wraz z jabłkami i cytryną.

Wymieszać łyżką i podawać od razu, gdyż jabłko się bardzo szybko utlenia.

Inny pomysł: Jeżeli sok jest zbyt kwaśny, można dodać trochę miodu lub cukru trzcinowego. Kiwi można zastąpić ogórkiem lub gałązką selera.

SŁODKI GREJPFROT

Składniki (na 3 szklanki):

- 250 g pomarańczy
- 250 g grejfruta
- 250 g truskawek

Przygotowanie: Obrać pomarańcze i grejfruta ze skórki, aby usunąć gorycz. Umyć truskawki nie usuwając szypułek. Przepuścić wszystko przez sokowirówkę J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Dobrze wymieszać i rozlać sok do szklanek.

Inny pomysł: Jeżeli sok jest zbyt kwaśny, można dodać trochę miodu lub cukru trzcinowego.

KOKTAJL ORIENTALNY

Składniki (na 3 szklanki):

- ½ ananasa
- 3 pomarańcze
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

Przygotowanie: Obrać owoce cytrusowe i ananasa. Przez sokowirówkę J 80 Ultra/J 100 Ultra przepuścić najpierw ananasa, a następnie owoce cytrusowe.

Wymieszać ekstrakt waniliowy z sokiem i podawać przygotowany napój w małych kieliszkach do wódki.

Inny pomysł: Zastąpić pomarańcze mleczkiem kokosowym.

KLASYCZNY

Składniki (na 3 szklanki):

- 4 marchewki
- 3 jabłka
- 1 cytryna

Przygotowanie: Obrać cytrynę ze skórki. Obieranie marchwi jest zbędne, wystarczy je umyć szczotką. Przepuścić przez sokowirówkę J 80 Ultra/J 100 Ultra marchew, jabłka i cytrynę.

Dobrze wymieszać i podawać.

Inny pomysł: Jabłka można zastąpić gruszkami.

GASPACHO

Składniki (na 3 szklanki):

- 500 g dojrzałych pomidorów
- ½ petit poivron rouge
- ½ ogórek
- ½ połowa małej nacie selera
- 2 łyżka oliwy z oliwek
- ocet z Xeres
- sól
- pieprz

Przygotowanie: Przepuścić wszystko warzywa przez sokowirówkę, następnie dodać oliwę z oliwek, kroplą ocet, sól.

Skropić sokiem z cytryny i udekorować cienkim plasterkiem pomidora.

Podawać zupę gaspacho na początku posiłku, aby skorzystać z pobudzających apetyt właściwości pomidorów

MELON

Składniki (na 3 szklanki):

- 400 g zielonego melona
- 1 jabłko Granny-smith
- ½ cytryny

Przygotowanie: Z melona zdjąć skórkę i pokroić go na duże kawałki. Przepuścić przez sokowirówkę J 80 Ultra/J 100 Ultra melon, połowa cytryny i jabłko.

Wymieszać łyżką i podawać od razu. Aromatyzować kilkoma listkami mięty.

Pomysł na dekorację: : Udekorować małymi kostkami melona wyciętymi przy pomocy szatkownicy do warzyw Robot-Coupe (używać wyposażenia do krojenia w kostki 5 x 5 x 5 mm).

Inny pomysł: Melon można zastąpić arbuzem.

GRUSZKA-MELON Z KURKUMĄ

Składniki (na 4 szklanki):

- 1400 g żółty melon
- 1 grejfruta
- ½ gruszka
- ½ jabłko Golden
- 1 cienki plasterek imbiru
- ½ łydżę palczatki cytrynowej
- 1 szczypta kurkumę

Przygotowanie: Obrać melona i grejfruta. Przez sokowirówkę J 80 Ultra/J 100 Ultra przepuścić kolejno jabłko, imbir, łydżę palczatki cytrynowej, gruszkę, melona i grejfruta. Dobrze wymieszać i rozlać do 4 szklanek.

Pomysł na dekorację: : Udekorować szklanki cienkimi plasterkami gruszki wyciętymi za pomocą szatkownicy do warzyw Robot-Coupe (używać tarczy do plastrów 1 mm).

JABŁKO-SELER

Składniki (na 4 szklanki):

- 4 zielonych jabłka Granny
- 2 nacie selera
- 1 cienki plasterek imbiru
- ½ żółta cytryna
- Sól

Przygotowanie: Dobrze umyć seler. Przez sokowirówkę J 80 Ultra/J 100 Ultra przepuścić kolejno selera, imbir i zielone jabłka. Dodać szczyptę soli. Podawać od razu, aby zachować wszystkie witaminy.

Pomysł na dekorację: Udekorować szklanki cienkimi plasterkami jabłka wyciętymi za pomocą szatkownicy do warzyw Robot-Coupe (używać tarczy do plastrów 1 mm).

Inny pomysł: Jabłka można zastąpić gruszkami.

CZERWONY KOKTAJL

Składniki (na 4 szklanki):

- 1 gotowane burak
- 2 marchewki
- 2 małych kiści czerwonych winogron,
- 2 jabłka Granny
- Pierz de Cayenne

Przygotowanie: Włożyć burak i owoce do sokowirówki J80 Ultra/J 100 Ultra.

Doprawić pieprzem Cayenne i podawać bardzo schłodzonym.

Pomysł na dekorację: Udekorować szklanki kawałkiem mini-buraka.

SHOOT SZPARAGOWY

Składniki (na 3 szklanki):

- 1 kg szparagi
- 1 szczypta papryczki Espelette
- 1 szczypta Kwiatu soli

Przygotowanie: Obrać szparagi i usunąć twarde końcówki.

Przepuścić je bezpośrednio przez sokowirówkę.

Przyprawić całość małą ilością papryczki Espelette i Kwiatu soli.

Do soku podawać ugotowanego łososia.

OBSAH

- ZÁRUKA
- DŮLEŽITÉ POKYNY
- STALI JSTE UŽIVATELI
ODSTŘEDIVKA
J80 Ultra • J100 Ultra
- UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO CHODU
- MONTÁŽNÍ POSTUP J80 Ultra
- MONTÁŽNÍ POSTUP J100 Ultra
- RŮZNÉ KOMBINACE
- RADY DO UŽÍVÁNÍ
- ČIŠTĚNÍ
- TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY
- BEZPEČNOST
- W PŘÍPADU PROBLÉMŮ
- NORMY
- RECEPTY (str. 193)
- TECHNICKÉ ÚDAJE (str. 197)
 - Rozložené pohledy
 - Elektrická schémata a kabeláž
 - Návod na montáž košíku 39910

OMEZENÍ ZÁRUKY POSKYTOVANÉ FIRMOU ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Záruka na přístroj ROBOT-COUPÉ je platná jeden rok ode dne jeho zakoupení: tuto záruku může uplatňovat pouze první kupující, to znamená distributor nebo dovozce. Jestliže jste koupili přístroj ROBOT-COUPÉ u distributora, poskytuje záruku na Váš přístroj distributor (ověřte podmínky této záruky s Vaším distributorem).

Záruka, poskytovaná firmou ROBOT-COUPÉ, nenahrazuje záruku distributora, ale v případě nemožnosti uplatnit záruku u distributora, může být záruka ROBOT-COUPÉ uplatňována s určitými výhradami a na některých trzích.

Záruka ROBOT-COUPÉ S.N.C. se vztahuje pouze na vady spojené s materiálem a/nebo montáží přístroje.

ZÁRUKA ROBOT-COUPÉ S.N.C. SE NEVZTAHUJE NA DÁLE UVEDENÉ PŘÍPADY:

1 - Jakékoliv poškození, způsobené nesprávným nebo nevhodným používáním, pádem přístroje nebo jakékoliv podobné poškození, způsobené nebo související s neodpovídajícím prováděním pokynů (nesprávně provedená montáž, chyba v používání, nesprávné čištění a/nebo údržba, nevhodné umístění...).

2 - Náklady na nabroušení a/nebo na výměnu různých prvků, ze kterých se skládají nože, otupené nože, poškozené nebo opotřebované nože po určité době používání, která může být považována za normální nebo výjimečnou.

3 - Díly anebo náklady na práci, potřebné pro výměnu nebo opravu disků, nožů, ploch, upínacích součástí anebo poskvřených, poškrábaných, poškozených, zdeformovaných nebo odbarvených příslušenství.

4 - Jakákoliv úprava, doplnění anebo oprava, provedené nekvalifikovanou anebo firmou k tomu neoprávněnou osobou.

5 - Doprava přístroje do servisu.

6 - Náklady na pracovní sílu na instalaci a zkoušení nových dílů nebo příslušenství (nádoby, disky, nože, přípevnění) svévolně vyměněných.

7 - Náklady související se změnou směru otáčení třífázových elektromotorů (za změnu je odpovědný ten kdo ji provádí).

8 - ŠKODY VZNIKLÉ PŘI DOPRAVĚ. Za jakékoliv vady, viditelné nebo skryté, nese odpovědnost dopravce. Zákazník o nich musí informovat dopravce i odesílatele ihned po doručení zboží anebo ihned jakmile vady zjistí, pokud se jedná o skryté vady.

UCHOVÁVEJTE VŠECHNY ORIGINALNÍ KARTONY A OBALY, které budou vyžádány za účelem inspekce dopravce.

Záruka ROBOT-COUPÉ S.N.C. se vztahuje pouze na náhradu vadných dílů nebo přístrojů ROBOT-COUPÉ S.N.C. Firma ROBOT-COUPÉ S.N.C., ani žádná z jejích filiálek nebo přidružených společností, žádný distributor, obchodní zástupce, zaměstnanec nebo pojišťovací agent, nemohou být voláni k odpovědnosti za škody, ztráty nebo nepřímé náklady, související s přístrojem anebo s nemožností jej používat.

DŮLEŽITÉ POKYNY



POZOR: Abyste předešli zraněním (elektrickým proudem anebo jiným zraněním...) a hmotným škodám, způsobeným nesprávným používáním Vašeho přístroje, si pozorně přečtěte dále uvedené pokyny a bezpodmínečně je dodržujte. Přečtením této příručky se lépe seznámíte s Vaším přístrojem, což Vám umožní přístroj správně používat. Přečtěte si veškeré zde uvedené instrukce a dejte je také přečíst všem, kdo by mohli přístroj používat.

VYBALENÍ

- Příklad: Přístroj vyjměte opatrně z obalu a vyjměte také všechny krabice nebo kartony, obsahující příslušenství nebo specifická zařízení.
- POZOR na řezné nástroje: nože, disky...

INSTALACE

- Doporučujeme Vám umístit přístroj na perfektně stabilně a čistě plochu, a pohodlné výšky pro jeho použití.

PŘIPOJENÍ K SÍTI

- Vždy ověřte, že druh proudu Vaší elektrické sítě odpovídá označení na štítku bloku elektromotoru a že přístroj bude snášet procházející proud.

MONTÁŽNÍ POSTUP

- Dodržujte jednotlivé fáze montážního postupu (viz následující strany) a ujistěte se, že jsou všechna příslušenství správně umístěna.

POUŽÍVÁNÍ

- Neodstraňujte víko, dokud se motor a košík zcela nezastaví.
- Nikdy nezkoušejte zrušit ochranné a bezpečnostní systémy.

- Do plnicího hrdla nevkládejte nepotravinářské produkty.

- Tento přístroj je vybaven speciálně konstruovaným víkem, které zajišťuje automatický provoz. Na Vás pouze je, abyste do plnicího hrdla vkládal(a) plody a přístroj udělá zbytek práce za Vás.

- Pokud se však plody uvnitř hrdla zablokují, NIKDY pro jejich odblokování NEPOUŽÍVEJTE jinou pomůcku než tlačítko.

Jiné řešení: vypněte přístroj a plody vyjměte z plnicího hrdla.

- Do vypouštěcí násypky nikdy nevkládejte ruce. Pokud by ve vypouštěcím hrdle náhle došlo k ucpaní, zastavte přístroj J80 Ultra/J100 Ultra a víko vypláchněte pod vodou.

- Nikdy neuvádějte přístroj do chodu bez dozoru.

ČIŠTĚNÍ

- Z bezpečnostních důvodů přístroj vždy vypněte dříve než jej začnete čistit.

- Po ukončení práce vždy přístroj a všechna jeho příslušenství systematicky vyčistěte.

- Nečistěte přístroj proudem vody nebo s pomocí pěnové pistole

- Nevkládejte blok elektromotoru do vody.

- U každé součástky (ať z nerez oceli či plastu) používejte vhodný čisticí prostředek.

- Pro čištění plastových dílů nepoužívejte příliš zásaditý čisticí prostředek (s příliš silným obsahem sody nebo čpavku).

- Nádržku, víko a nádobu na dužinu lze omýt v myčce nádobí, nicméně kvůli zvýšení životnosti těchto dílů doporučujeme tyto prvky čistit pomocí přípravku na mytí nádobí.

- V žádném případě nemůže být firma Robot-Coupe volána k odpovědnosti v případě nedodržení uživatelem základních pravidel čistoty a hygieny.

ÚDRŽBA

- Před jakýmkoliv zásahem na elektrických částech bezpodmínečně přístroj odpojte od sítě.

- Pravidelně kontrolujte stav dokonalosti těsnosti bloku motoru a správnou funkci ochranných prvků.

- POZOR: Přístroj nepoužívejte, jsou-li poškozeny přírodní kabel anebo zástrčka.

- Nefunguje-li přístroj normálně anebo byl-li jakkoliv poškozen, vypněte přístroj a přezkoumáte jeho.

- Neváhejte se obrátit na Vaše Oddělení služby zákazníkům ROBOT-COUPÉ, zjistíte-li jakýkoliv problém.

STALI JSTE UŽIVATELI ODSTŘEDIVKA J80 Ultra • J100 Ultra

Stabilní a robustní **Odstředivka J80 Ultra/J100 Ultra** vám umožní připravit během několika okamžiků a **na požádání velké množství různých 100% přírodních ovocných šťáv!**

J80 Ultra/J100 Ultra je ideální pro instantní přípravu šťáv z čerstvých nebo exotických druhů ovoce, zeleninových šťáv ze všech možných druhů zelenin, a dále čistě přírodních koktejlů vynikající chuti.

Je vhodná pro využití v jak v bistrech, restauracích, jídelnách, domovech důchodců, jeslích... tak i v klinikách či dietních jídelnách, kde mají šťávy z čerstvého ovoce a zeleniny zásadní význam.

Zelenina a ovoce, zejména čerstvé, dodávají organismu vitamíny, minerály a vláknina, nezbytné pro naše zdraví. Zeleninové šťávy obsahují především minerální soli, zatímco ovocné šťávy dodávají energii, díky obsaženým vitamínům.

<MINERÁLNÍ SOLI

Minerální soli jsou v pokrmech obsaženy nerovnoměrně.

Některé minerály, jako draslík, hořčík, síra, chlorid sodný (sůl) jsou široce zastoupeny a různorodá strava jich obsahuje vždy dostatečné množství. U některých minerálů je ale dobré znát pokrmy, které jsou na ně bohaté.

Vápník : čerstvá zelenina a ovoce.

Fosfor : sušená zelenina.

Draslík : čerstvá zelenina.

Železo : špenát, petržel.

Jód : všechny rostliny.

TABULKA VITAMÍNŮ OBSAŽENÝCH V OVOCI

Vitamíny	B1	C	A	D
Meruňka	•	•	•	•
Ananas	•	•	•	•
Černý rybíz	•	•		•
Třešňové	•	•	•	•
Citrony	•	•	•	•
Jahody	•	•		•
Malina	•	•		•
Rybíz	•	•		•
Kivi	•	•	•	•
Melouny	•	•		•
Moruše	•	•	•	•
Pomeranče	•	•	•	•
Grapefruit	•	•	•	•
Broskve	•	•		•
Hrušky	•	•		•
Jablka	•	•		•
Slíva	•	•		•
Víno	•	•		•

TABULKA VITAMÍNŮ OBSAŽENÝCH V ZELENINĚ

Vitamíny	B1/B6	A	E	K
Chřest	•		•	
Mrkev	•	•	•	
Celer- nať		•	•	•
Celer - hlíza	•			
Zelí	•	•	•	•
Okurky	•	•	•	
Cukiny	•	•	•	
Řeřicha	•	•	•	
Štěrbák	•			
Špenát	•	•	•	•
Fenykl	•		•	
Hlávkové saláty	•		•	
Řepa	•			
Cibule	•			
Petržel	•	•	•	
Paprika	•	•	•	
Rajčata	•	•		

Jednoduchá konstrukce přístroje umožňuje velmi snadno sejmout a opět nasadit jednotlivé často používané díly a tím usnadnit jejich údržbu a čištění.

Ve snaze usnadnit Vám Vaši práci jsme v této příručce rozložili popis montáže na jednotlivé operace.

Tato příručka obsahuje důležité informace, které byly vypracovány tak, aby investice, které uživatel vložil do odstředivky, mu přinášely co největší zisk.

Proto Vám vřele doporučujeme, abyste si příručku pozorně přečetli před uvedením přístroje do chodu.

UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO CHODU

Dříve než přístroj připojíte, ověřte, zda druh proudu Vaší elektroinstalace odpovídá proudu uvedenému na štítku aparátu.

Odstředivka J80 Ultra/J100 Ultra je vybavení s napájecím kabelem s standardně jednofázovou zástrčkou.

Ověřte, že stroj nebyl poškozen během přepravy nebo rozbalování.

Zejména je třeba sledovat celistvost napáječ kabelu a zástrčky.



P O Z O R

**PŘÍSTROJ MUSÍ BÝT BEZPODMÍNEČNĚ
UZEMNĚN (RIZIKO ZABITÍ
ELEKTRICKÝM PROUDEM).**

MONTÁŽNÍ POSTUP J80 Ultra



1) Postavte blok motoru tak, že natočíte tlačítka Start/Stop naproti sobě.



2) Postavte nádobu na blok motoru.



3) Nasadte nákružek správným způsobem na nádržku. Žebrování nákružku musejí být zarovnaná se zvláštním tvarem nádržky. Zkontrolujte, zda je tento díl správně vsazený.



4) Nasadte košík tak, že ho držíte za ucha pro uchopení. Otáčejte jím, dokud se neustálí ve své poloze.



5) Víko musí zapadnout do drážek nákružku.



DŮLEŽITÉ

Dbejte na to, aby kolík osy motoru řádně dosedl na příslušnou drážku hlavy košíku.

Odkazujeme Vás také na štítek (viz níže) nalepený na víku.





6) Přistavte **nádobu na dužinu**.



7) Zavřete bezpečnostní rameno.

Přístroj uveďte do chodu stisknutím tlačítka „start“ (I). Přístroj je možné uvést do chodu pouze je-li

třmen řádně zajištěn (bezpečnostní spínač)

Umístěte nádobu pod hrdlo výtoku šťávy. Přístroj je připraven k použití!

MONTÁŽNÍ POSTUP J100 Ultra



Odkazujeme Vás také na štítek (viz níže) nalepený na víko.



6) Existují 2 možnosti používání::

• **Nepřetržité vypouštění zbytků**



Postavte vypouštěcí násypku pro nepřetržité vypouštění zbytků do vyhloubení v podstavci.

Dbejte na to, aby při odčerpávání usazenin byla přítomná nádoba na odkapávání (není součástí dodávky).

• **Vypouštění zbytků do nádoby na dužinu.**



Přistavte **nádobu na dužinu.**



7) Zavřete bezpečnostní rameno.

třmen řádně zajištěn (bezpečnostní spínač)

Umístěte nádobu pod hrdlo výtoku šťávy. Příklad je připraven k použití!

Příklad uvedte do chodu stisknutím tlačítka „start“ (I). Příklad je možné uvést do chodu pouze je-li

8) Používání **popruhu** (viz str. 187) - (Opce)



Pro použití na okraji stolu zahákněte vypouštěcí násypku k víku pomocí dodaného popruhu.

RŮZNÉ KOMBINACE

Model **J100 Ultra**, který je dodáván s veškerým příslušenstvím, byl koncipován tak, aby vyhovoval potřebám a prostředí každého uživatele.

Lze ho tak přizpůsobit s ohledem na místo, kde se s ním pracuje:









- Závislosti na výšce nádob, do kterých vtéká šťáva, buď použijte, nebo nemusíte použít **podstavec 10** (viz str. 187).
- V případě běžného používání, **nádoba na dužinu 6** (viz str. 187) před vyprázdněním umožňuje zpracovat více jak deset kilogramů plodů (podle jejich druhu).
- Případě běžného používání, vykoná **vypouštěcí násypka 7** (viz str. 187) tutéž službu bez nutnosti vyprazdňovat nádobu na dužinu. Pro toto použití je třeba pod pracovní místo umístit nádobu o velkém objemu (není součástí dodávky).

Pro tuto variantu použití existují 2 řešení:

- 1) Vytvoření otvoru o průměru **Ø 10 cm** do pracovní plochy, kterým se prostrčí dno **vypouštěcí násypky 7** (viz obrázky uvedené vedle). Toto řešení umožňuje optimální uspořádání pracovního místa.
- 2) Používání na okraji stolu.
Aby se zajistilo správné umístění přístroje, **podstavec 10** (viz str. 187) disponuje na boku 2 značkami, které umožňují postavit celek na okraj stolu.

Pozor: Ujistěte se, že je přístroj náležitě postaven, abyste zabránil(a) veškerému nebezpečí doprovázející jeho případný pád.

- **Přehled různých možných kombinací s ohledem na pracovní místo a použité nádoby (pro Vaši informaci):**

Nádoba	Použití podstavce 10 přístroje (viz str. 187)	Intenzita použití	Případ použití
 <p>Nádoby o max. výšce 16 cm</p>	Není nutné	Běžné	<ul style="list-style-type: none"> • S nádobou na dužinu 6 (viz str. 187) • V pracovní ploše není nutné vytvořit otvor. 
		Intenzivní	<ul style="list-style-type: none"> • S vypouštěcí násypkou 7 a popruhem 9 (viz str. 187) • Používání na okraji stolu. V pracovní ploše není nutné vytvořit otvor. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • S vypouštěcí násypkou 7 (viz str. 187) • Používání s odčerpáváním pod pracovní plochou. V pracovní ploše je nutné vytvořit otvor o průměru Ø10 cm.  
 <p>Nádoby o max. výšce 25 cm</p>	Nezbytné, pokud výška konvice přesahuje 16 cm	Běžné	<ul style="list-style-type: none"> • S nádobou na dužinu 6 (viz str. 187) • V pracovní ploše není nutné vytvořit otvor. 
		Intenzivní	<ul style="list-style-type: none"> • S vypouštěcí násypkou 7 (viz str. 187) • Používání na okraji stolu. V pracovní ploše není nutné vytvořit otvor. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • S vypouštěcí násypkou 7 (viz str. 187) • Používání s odčerpáváním pod pracovní plochou. V pracovní ploše je nutné vytvořit otvor o průměru Ø10 cm.  

RADY DO UŽÍVÁNÍ

• J80 Ultra • J100 Ultra

- Před prvním použitím nového přístroje se doporučuje očistit všechny díly, které jsou ve styku s potravinami.
- Před každým použitím zkontrolujte, zeje bezpečnostní rameno řádně zajištěno.
- Během uvedení přístroje do provozu a před vkládáním potravin do plnicího hrdla, nezapomeňte pod hubici a **nádobu na dužinu** resp. **vypouštěcí násypku** pod vypouštěčím hrdlem umístit džbáněk.
- Než vložíte citrusové plody do plnicího žlabu, nejprve je oloupejte.



- **Oloupejte a odstraňte jádra z ovoce a zeleniny se silnou slupkou (např. ananas, mango, atd.) a velkými jádry (např.: meloun). Všechna ovoce s peckami musí být vždy předem vypeckována (ex. broskev, meruňka, třešeň, atd.). Všechny bobule hroznového vína je třeba před jejich vložením do odstředivého odšťavnovače zbavit stopek.**

- Určité plody z důvodů své příliš tvrdé konzistence - např. kokosový ořech - nejsou pro odstředivku vhodné.
- **Odstředivý odšťavnovač J 80 Ultra/J100 Ultra** je vybaven unikátním patentovaným systémem pro automatické zpracování potravin bez použití tlačítka.
- Tudíž, abyste dosáhl(a) maximálního prospěchu z používání modelu **J 80 Ultra/J 100 Ultra**, je třeba do plnicího hrdla doplňovat plody ručně (bez **tlačítka**) a postupně v souladu s tím, jak rychle je zpracovává přístroj.
- Kousky ovoce a zeleniny vkládejte do plnicího žlabu po malých dávkách.
- Nakonec nechejte přístroj běžet ještě několik vteřin na prázdnou, dokud z něj nevyteče všechna vytlačená šťáva.
- Do plnicího žlabu nevkládejte ani kousky ledu ani mražené ovoce.

- Rozmístění sedlin v košíku může vytvářet nevyvážený stav. Pokud odstředivka začne během provozu vibrovat, zařízení vypněte a vyčistěte košík. Poté v práci opět pokračujte.

- Zkontrolujte, zda jsou nákrůžek a víko správně smontovány.

• J80 Ultra

- Pomocí modelu **J 80 Ultra** můžete vyprodukovat několik litrů šťávy, aniž byste musel(a) vyprázdnit **nádobu na dužinu**.

Přesto však pravidelně kontrolujte míru naplnění nádoby na dužinu.

- Zkontrolujte, zda jsou **nákrůžek a víko** správně smontovány.

- Vždy dbejte na to, aby **nádoba na dužinu** byla řádně na svém místě.

• J100 Ultra

- **J 100 Ultra s nádobou na dužinu:**

Můžete vyprodukovat několik litrů šťávy, aniž byste musel(a) vyprázdnit **nádobu na dužinu**. Přesto však pravidelně kontrolujte míru naplnění nádoby na dužinu.

- **J100 Ultra s vypouštěcí násypkou:**

Vypouštěcí násypka (součástí dodávky s přístrojem) je příslušenství, které je koncipováno pro intenzivní používání přístroje. Zabraňuje opakovanému vyprazdňování **nádoby na dužinu** během provozu.

- **Při použití na okraji stolu je třeba zajistit, aby nožky spočívaly řádně na stole. Kromě toho je třeba uspořádat pracovní prostor tak, abyste zabránili(a) převrácení či pádu zařízení.**

Poznámka: Pro případ každodenního častého používání upřednostňujte používání **vypouštěcí násypky** pro nepřetržité vypouštění zbytků, a to buď s **podstavcem** přístroje, nebo bez něj.

Příprava ovoce J80 Ultra • J 100 Ultra

	Pracovní režim
MRKEV	Oloupejte celé mrkve, odříznout špičky, v odstředivce mohou být mrkve zpracovávány celé, po 2 nebo po 3
JABLKA	Celá jablka (omytá, bez štítku a bez stopky).
JAHODA	Odstraňte stopky kvůli chuti.
CITRUSY	Oloupejte citrusy. Celé citrony nebo pomeranče bez předchozího nakrájení.
ANANAS	Oloupejte a na 8 kousků (3 říznutí nožem).
MELOUNY	Oloupejte a na 8 kousků.
RAJČATA	Celá, omytá bez zelené části. Vložte do plnicího hrdla 2 nebo 3 rajčata.
PAPRIKA	Omyjte. Podélně nakrájejte na 4 kusy v závislosti na formě pepře.
CELER	Nakrájejte na kousky se stranou přibližně 6-7 cm
OKURKY	Oloupejte. Nakrájejte na kousky dlouhé přibližně 15 cm.
FENYKL	Nakrájejte na kousky se stranou přibližně 6-7 cm
ZÁZVOR	Nakrájejte na kousky pro snazší vložení do plnicího hrdla. Nevkládejte příliš mnoho plodů, aby se mezi sebou jednotlivé kusy nezablokovaly.
HROZEN	Odstraňte jádérka z hroznu, aby šťáva nebyla hořká.



P O Z O R

Ovoce a zeleninu před použitím řádně očistěte, abyste odstranili všechny stopy po případné dřívější úpravě.

ČIŠTĚNÍ

- S ohledem na Vaši bezpečnost Vám doporučujeme, abyste přístroj vždy nejprve vypnuli a potom teprve jej čistili.
- Mezi 2 dávkami různého ovoce můžete přístroj vypláchnout pitnou vodou (1 sklenka), kterou vlijete do plnicího hrdla přístroje v provozu.



- Vyčistěte košík, přičemž vydrhněte vnější část filtračního kužele tak, abyste odstranil(a) usazené zbytky. K tomu použijte kartáč nebo abrazivní houbu.

- Pro řádné vyčištění předtím vyjměte nákrůžek z nádržky.
- Po použití vždy vyčistěte celé zařízení vypláchnutím nákrůžku, nádržky, víka a tlačítka pod teplou vodou. Vydrhněte kartáčem pomocí vhodného čistícího prostředku.
- Aby nedošlo k poškození dílů, neklepejte jimi o tvrdý povrch.

***Doporučení:** Pokud dužina na košíku zaschla, položte košík na 5 až 10 minut do teplé vody, abyste usnadnil(a) jeho čištění.



D Ů L E Ž I T Ě

Ověřte, že je možné čistit plastové nebo nerezové díly odmašťovačem. Některé silně zásadité čistící prostředky (například se silnou koncentrací sody nebo čpavku) jsou absolutně neslučitelné s některými plasty a rychle je ničí.



D Ů L E Ž I T Ě

Nikdy nevkládejte blok motoru do vody nebo jiných kapalin a nestříkejte na něj!

Nečistěte přístroj proudem vody nebo s pomocí pěnové pistole.

Je-li třeba, otřete blok motoru mokrým hadrem.

Dříve než začnete přístroj čistit, odpojte jej od sítě napájení.

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

- **Blok motoru** → z nerezů
- **Nádoba** → z nerezů
- **Koš odstředivky** → z nerezů
- **Krouhací disk** → z nerezů
- **Větráný elektromotor** → n stálý počet otáček (3000 ot./min)
- **Výkon** → **100 - 120 kg/h** ovoce a zeleniny* pro **J 80 Ultra**.
120 - 160 kg/h pro **J 100 Ultra**.

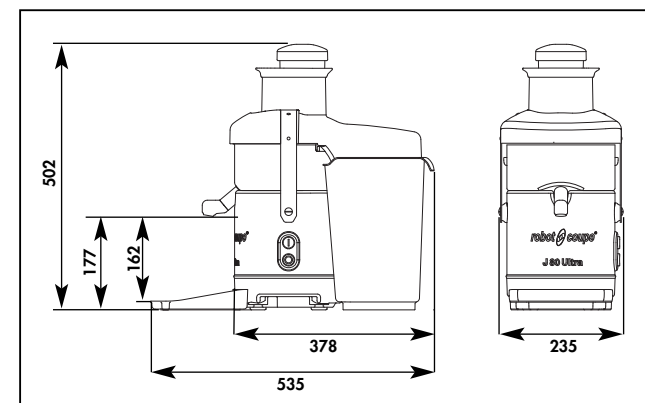
* V optimálních pracovních podmínkách, to znamená: vhodná pracovní plocha, připravené ovoce a příslušenství (nádobu na šťávu, nádobu na odpad...) na dosah ruky

• VÁHA

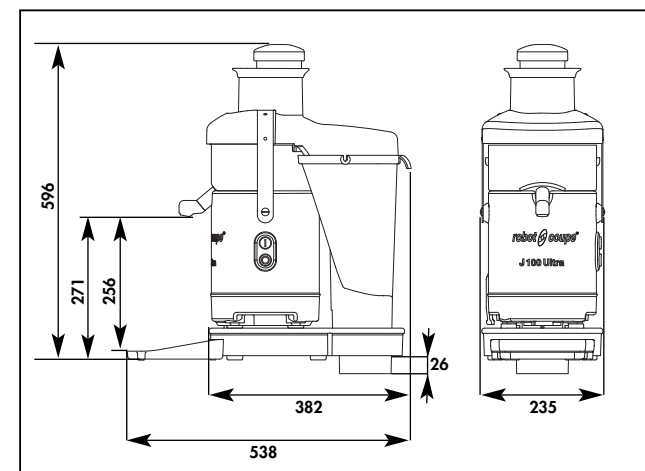
	Netto	Brutto
J 80 Ultra	10,9 kg	12,8 kg
J 100 Ultra	12,9 kg	15,6 kg

• ROZMĚRY (v mm)

J80 Ultra



J100 Ultra



• PRACOVNÍ VÝŠKA

Doporučujeme Vám umístit **odstředivkou J 80 Ultra/J 100 Ultra** na pevnou, stabilní plochu a pohodlné výšky pro jeho použití.

• HLADINA HLUKU

Stálá ekvivalentní hladina akustického tlaku za chodu naprázdno odstředivky je nižší než 70 dB (A)

• ELEKTRICKÉ CHARAKTERISTIKY

J80 Ultra

Motor	Rychlost (ot/min)	Výkon (W)	Intenzita (A)
230 V/ 50 Hz	3000	700	7

J100 Ultra

Motor	Rychlost (ot/min)	Výkon (W)	Intenzita (A)
230 V/ 50 Hz	3000	1000 Max.	7

BEZPEČNOST

- Model **J80 Ultra/J100 Ultra** se uvede do provozu pouze, když je řádně nasazeno víko a bezpečnostní rameno je řádně zablokováno. Odkrývání bezpečnostní rameno má za následek zastavení motoru nebo stisknutím tlačítka „stop“ (červené tlačítko).
- Model **J80 Ultra/J100 Ultra** je vybaven výkonnou elektrickou brzdou umožňující zastavení přístroje během méně jak 2 vteřin, pokud uživatel odblokuje bezpečnostní rameno zařízení, které je právě v provozu.
- Chcete-li uvést přístroj opět do chodu, stačí opět zajistit bezpečnostní rameno na víko nebo stisknout tlačítko „start“ (zelené tlačítko).
- **J100 Ultra** jsou vybavení **tepelného jističe**, která automaticky zastaví elektromotor v případě příliš dlouhého používání nebo při přetížení. V takovém případě vyčkejte, dokud zařízení nevychladne, předtím než znovu nastavíte tlačítko **tepelného jističe**, které se nachází pod přístrojem.

- **POZOR:** Zařízení vždy používejte s nádobou na dužinu resp. vypouštěcí násypkou pro nepřetržitě vypouštění zbytků umístěné (pro **J100 Ultra**) na svých místech.
- Dříve než vypnete přístroj, vyjměte nádobu na dužinu resp. vypouštěcí násypku pro nepřetržitě vypouštění zbytků (pro **J100 Ultra**).
- Pokud je přístroj zapojený do zásuvky nebo se otáčí košík, nikdy do prostor vypouštěcího hrdla nekládejte ruce, ani jakýkoliv jiný předmět.
- Nikdy nevytahujte zástrčku ze zásuvky tahem za kabel anebo vlhkou rukou.



DLA PRZYPOMNIENIA

- **Nikdy nezkoušejte zrušit ochranné a bezpečnostní systémy.**
- **Do plnicího hrdla nekládejte nepotravinářské produkty.**
- **Tento přístroj je vybaven speciálně konstruovaným - patentovaným - víkem, které zajišťuje automatický provoz. Na Vás pouze je, abyste do plnicího hrdla vložil(a) potraviny a přístroj udělá zbytek práce za Vás.**
- **Pokud se však plody uvnitř hrdla zablokují, NIKDY pro jejich odblokování NEPOUŽÍVEJTE jinou pomůcku než tlačítko. Jiné řešení: vypněte přístroj a plody vyjměte z plnicího hrdla.**
- **Pro napěchování potravin do plnicího hrdla nepoužívejte ruce.**
- **Pokud je přístroj zapojený do zásuvky nebo se otáčí košík, nikdy do prostor vypouštěcího hrdla nekládejte ruce, ani jakýkoliv jiný předmět.**



W PRÍPADU PROBLÉMŮ

PŘÍZNAKY	PŘÍČINY A/NEBO NÁPRAVNÁ OPATŘENÍ
Zařízení nefunguje	- Zkontrolujte pojistky Vaší elektroinstalace. - Řádně zablokujte bezpečnostní rameno. J100 Ultra: - Ověřte, že je tlačítko tepelného jističe (pod zařízením) nastaveno.
Neobvyklý hluk.	- Nebyla provedena správná montáž zařízení. Vizi kapitola „Montáž“. - Součástka vykazuje vadu. Vyměňte ji.
Špatná účinnost strouhání	- Kotouč na strouhání se otupil. Vyměňte tento kotouč na strouhání uvnitř košíku. - Potraviny se zablokovaly v plnicím hrdle. Vyjměte je.
Vibrace přístroje	- Nádobu na dužinu je plná nebo došlo k nevyváženosti košíku, kterou způsobila dužina usazená na filtru - Pokud vibrování stále přetrvává, zkontrolujte, zda košík není poškozený.
Košík se nezastaví okamžitě při odblokování bezpečnostního ramene. Doba zastavení je delší než 2 vteřiny.	- Nechte přístroj zkontrolovat kvalifikovaným technikem.

DŮLEŽITÉ: V případě jakéhokoliv zásahu, je bezpodmínečně nutné používat originální součástky značky Robot-Coupe.

NORMY

Odvolávat se na prohlášení o shodě na straně 2.

Zelenina a ovoce nabízí nekonečné možnosti přípravy směsí 100 % přírodních šťáv. Nechejte volný průchod vaší fantazii... ale dodržujte přitom několik zlatých pravidel přípravy koktejlů :

- Používejte vždy ovoce bez chemické úpravy.
- Šejkr napomáhá homogenizaci neprůsvitných směsí.
- Naplňte šejkr kousky ledu až do poloviny výšky dolní části. Nemíchejte příliš dlouho, aby se led neproměnil ve vodu a nezničil koktejl.

Zde je uvedeno několik receptů na koktejly, množství přibližně pro 4 osoby.

ŠUMIVÁ BROSKEV

Součástky (na 3 sklenice):

- 6 broskví vypeckovaných
- ½ citrónu
- 1 velká špetka mletého muškátového ořechu
- 300 ml sodové vody
- 1 tenký plátek zázvoru

Příprava: Vypeckujte broskví a oloupejte citron. Zázvor je zbytečně škrábat. Vše vložte do odšťedivky J 80 Ultra/ J 100 Ultra: nejprve broskve, potom zázvor a nakonec citron.

Potom smíchejte šťávu s mletým muškátovým ořechem a sodovou vodou. Rozdělte koktejl do tří sklenic

Idea pro zdobení: Sklenici ozdobte tenkými plátky broskví.

Jiný idea: Pro přípravu šťávy můžete používat bílé a žluté broskve.

Součástky (na 3 sklenice):

- 750 g vodného melounu
- ½ oloupaného citrónu
- 20 g medu
- 20 g vody

Příprava: Nechejte přejít varem vodu s medem. Čekajte do vychladnutí.

Odstraňte s melounu slupku a jádérka a nakrájejte dužinu na větší kousky.

Vložte meloun a oloupaný citrón do odšťedivky J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Do sklenice nalijte nejprve med a potom šťávu z melounu

Idea pro zdobení: Podávejte s tenkými plátky vodného melounu.

BOOSTING CARROTTS

Součástky (na 4 sklenice):

- 4 mrkve
- 4 pomeranče
- 1 tenký plátek zázvoru
- led

Příprava: Mrkev je zbytečně škrábat, stačí ji omýt kartáčem. Oloupejte pomeranče. Vkládejte do odšťedivky J 80 Ultra/J 100 Ultra pomeranče a mrkev spolu se zázvorem.

Rozdělte takto získanou přípravu do čtyř sklenic. Vložte kostky ledu a hned podávejte.

Idea pro zdobení: Ozdobte plátkem pomeranče a olivu

Součástky (na 4 sklenice):

- 1 okurka
- 4 jablka Granny
- 3 polévkové lžíce koprů
- ½ citrónu
- kozí mléko

Příprava: Okurku nemusíte loupat, její slupka obsahuje vitamíny a dodává šťávě barvu. V tom případě dávejte přednost bio okurkám. Vkládejte do odšťedivky J 80 Ultra/J 100 Ultra okurky, jablka, kopr a polovinu citrónu. Smíchejte šťávu s kozím mlékem.

Idea pro zdobení: Podávejte s ředkvičkami nakrájenými na jemná kolečka pomocí vašeho krouhače zeleniny Robot-Coupe s příslušenstvím plátkovač 1 mm.

ČERVENÝ BONBÓN

Součástky (na 4 sklenice):

- 300 g jahod
- 3 mrkve
- ¼ ananasu

Příprava: Oloupejte ananas a vložte jej do odšťedivky. Z jahod nemusíte odstraňovat stopky, budou vyhozeny automaticky do sběrné nádoby na odpad.

Vložte jej do odšťedivky J 80 Ultra/J 100 Ultra v tomto pořadí ¼ ananasu, jahody a mrkev. Dobře zamíchejte a sklenice ozdobte plátky jahod.

Jiný idea: Zvýrazněte chuť koktejlů přidáním mletého koření jako např. vanilky, kardamonu nebo zázvoru.

JABLKO-KIWI

Součástky (na 3 sklenice):

- 3 zelených jablek Granny-smith
- ½ zeleného citrónu
- 3 kiwi

Příprava: Oloupejte citron. Oloupejte kiwi, aby si koktejl zachoval zelenou barvu. Vložte je do odšťedivky J 80 Ultra/J 100 Ultra spolu s jablky a citrónem.

Po odšťedění zamíchejte lžičkou a ihned podávejte, neboť jablko rychle oxiduje.

Jiný idea: Zdá-li se vám šťáva příliš kyselá, neváhejte přidat trochu medu nebo třtinového cukru. Kiwi můžete nahradit okurkou nebo stonkem celeru.

SLADKÝ GRAPEFRUIT

Součástky (na 3 sklenice):

- 250 g pomeranče
- 250 g grapefruitu
- 250 g jahod

Příprava: Oloupejte pomeranče a grapefruit, aby nebyla šťáva hořká. Vložte vše do odšťedivky J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Šťávu dobře zamíchejte a nalévejte do skleniček.

Jiný idea: Zdá-li se vám šťáva příliš kyselá, neváhejte přidat trochu medu nebo třtinového cukru.

ORIENTÁLNÍ KOKTEJL

Součástky (na 3 sklenice):

- ½ ananasu
- 3 pomeranče
- 1 čajová lžička tekutiny vanilkový výtažky

Příprava: Oloupejte citrusové plody a ananas. Nejprve odšťedte ananas a potom vložte do odšťedivky J 80 Ultra/J 100 Ultra citrusové plody.

Smíchejte šťávu s vanilkovým výtažkem a podávejte v malých skleničkách na vodku.

Jiný idea: Nahradte pomeranče kokosovým mlékem.

KLASIKA

Součástky (na 3 sklenice):

- 4 mrkve
- 3 jablka
- 1 citron

Příprava: Oloupejte citron. Mrkev je zbytečné škrábat, stačí ji omýt kartáčem. Vložte mrkev, jablka a citron do odšťedivky J 80 Ultra/J 100 Ultra

Šťávu dobře zamíchejte a podávejte.

Jiný idea: Jablka můžete nahradit hruškami.

GASPACHO

Součástky (na 3 sklenice):

- 500 g dobře vyzrálých rajčat
- ½ malé červené papriky
- ½ okurka
- ½ malého kusu celerové natě
- 1 polévková lžice olivového oleje
- vinný sherry ocet
- sůl
- pepř

Příprava: Vše vložte do odšťedivky, potom přelijte olivového oleje, kapku octa a sul.

Pokropte citrónem i ozdobte plátkem rajčete.

Na začátku oběda podávejte zeleninovou polévku gaspacho, abyste využil(a) účinek rajčat povzbuzujících chutí.

ANANASOVÝ MELOUN

Součástky (na 3 sklenice):

- 400 g zeleného melounu
- 1 jablko Granny-smith
- ½ citrónu

Příprava: Oloupejte meloun a nakrájejte jej na větší kousky. Vložte meloun, polovinou citrónu a jablko do odšťedivky J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Zamíchejte lžičkou a ihned podávejte. Můžete jej ochutit několika lístky máty.

Idea pro zdobení: : Ozdobte malými kostičkami melounu nakrájenými pomocí krouhače Robot-Coupe (použijte příslušenství kostičkovač 5 x 5 x 5 mm).

Idea pro zdobení: : Meloun můžete nahradit vodním melounem.

HRUŠKY A MELOUN S KURKUMOU

Součástky (na 4 sklenice):

- 1400 g žlutého melounu
- 1 grapefruit
- ½ hruška
- ½ jablka Golden
- 1 tenký plátek zázvoru
- ½ stonka citronely
- 1 špetka kurkumou

Příprava: Oloupejte meloun a grapefruit. Do odšťedivky J 80 Ultra/J 100 Ultra vkládejte postupně jablko, zázvor, stonku citronely, hrušku, meloun a grapefruit. Dobře rozmíchejte a rozdělte do 4 skleniček.

Idea pro zdobení: Skleničky zdobte jemnými plátky hrušky, nakrájenými pomocí vašeho krouhače zeleniny Robot-Coupe (použijte disk plátkovač 1 mm).

JABLKO-CELER

Součástky (na 4 sklenice):

- 4 pommes granny
- 2 branches de céleri
- 1 tranche fine de gingembre
- ½ citron jaune
- Sel

Příprava: Dobře omyjte celer. Vkládejte do odstředivky J 80 Ultra/J 100 Ultra postupně celer, zázvor a zelená jablka. Přidejte do směsi trochu soli. Ihned podávejte, neboť jablko rychle oxiduje.

Idea pro zdobení: Skleničky zdobte jemnými plátky jablka, nakrájenými pomocí vašeho krouhače zeleniny Robot-Coupe (použijte disk plátkovač 1 mm).

Jiný idea: Jablka můžete nahradit hruškami.

„RED“ KOKTEJL

Součástky (na 4 sklenice):

- 1 vařená červená řepa
- 2 mrkve
- 2 malý hrozen červeného vína
- 2 jablka Granny
- kayenský pepř

Příprava: Řepu a ovoce vložte do odstředivky J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Dochuťte kayenským pepřem a podávejte dobře vychlazený.

Idea pro zdobení: Sklenice ozdobte plátkem červené mini-řepy.

SHOOT CHŘEST

Součástky (na 3 sklenice):

- 1 kg chřestu
- 1 špetka papričky piment d'Espelette
- 1 špetka mořskou solí

Příprava: Stonky chřestu oloupejte a zbavte je tvrdého konce.

Vkládejte je přímo do odstředivky J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Ochuťte trochou papričky piment d'Espelette a mořskou solí.

Podávejte k lososu

robot  ***coupe***®

DONNÉES TECHNIQUES

TECHNICAL DATA

TECHNISCHE ANGABEN

TECHNISCHE GEGEVENS

DATOS TECNICOS

DATI TECNICI

DADOS TECNICOS

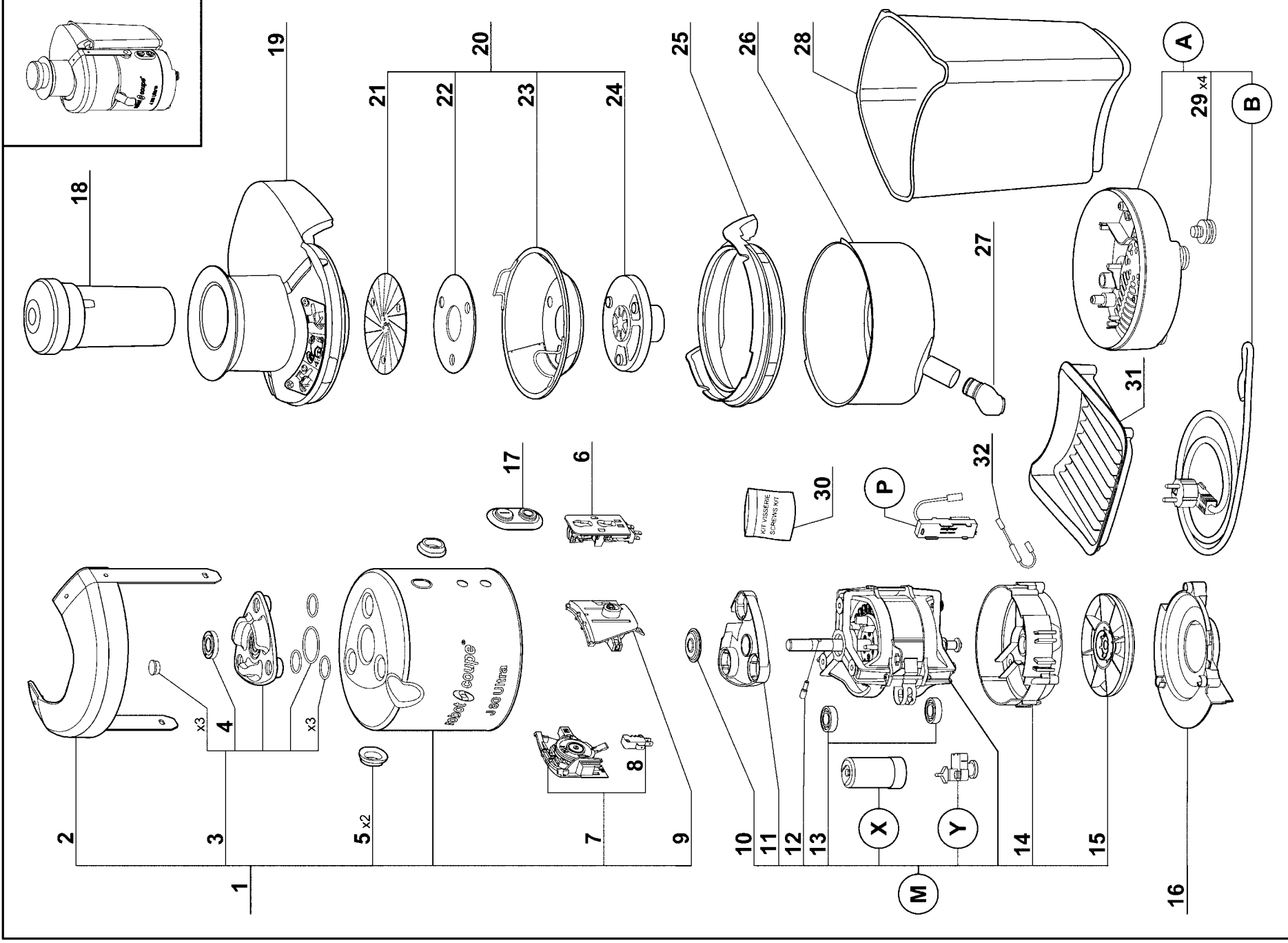
TEKNISKA DATA

TEKNISKE DATA

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

INSTRUKCJA OBSŁUGI

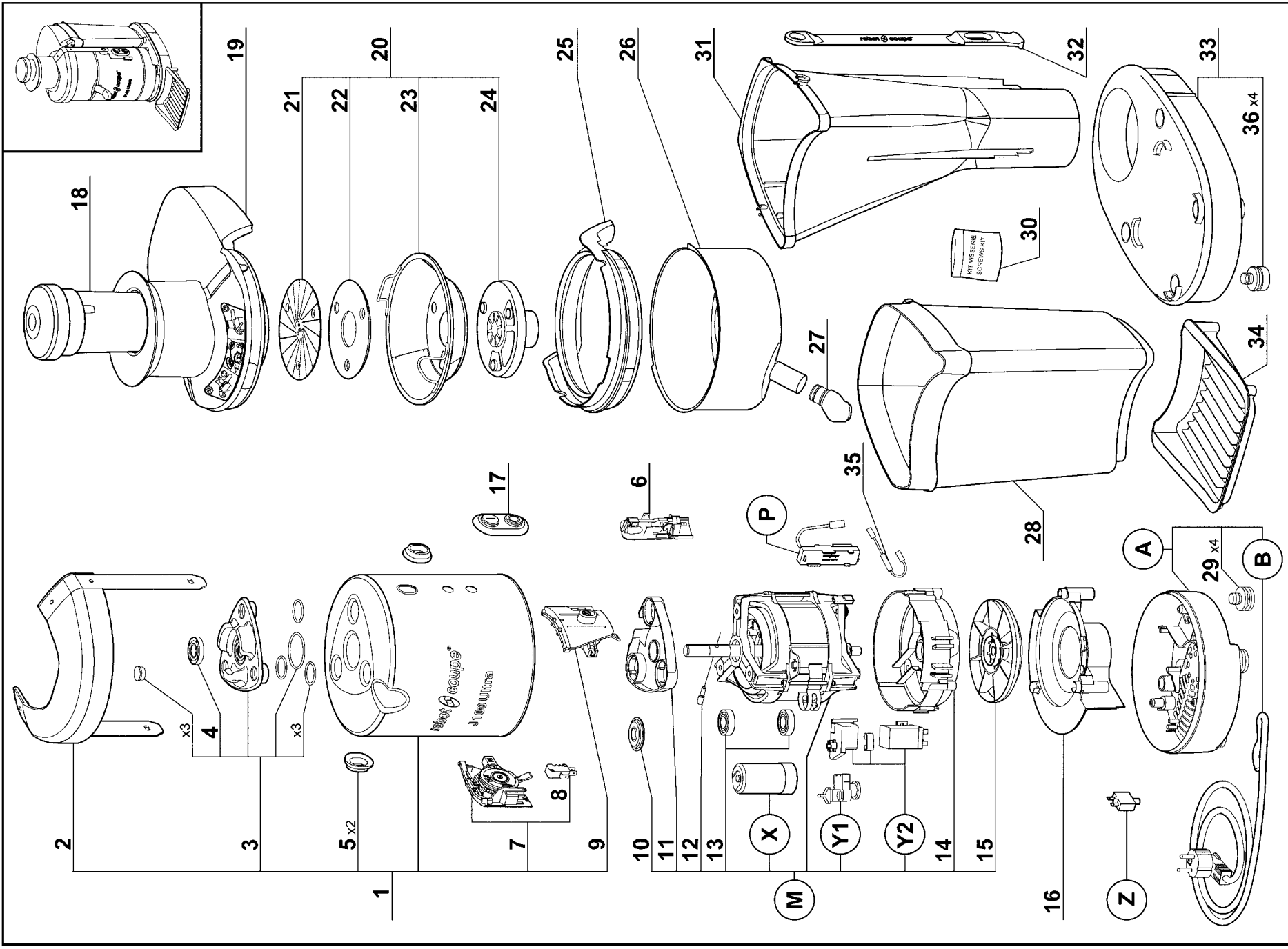
TECHNICKÉ ÚDAJE



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 895	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
2	39 896	LEVIER DE BLOCAGE	LOCKING LEVER
3	39 897	ENS. CENTRAGE DE CUVE	BOWL CENTRING
4	501 010S	BAGUE D'ETANCHEITE	SHAFT SEAL
5	39 898	CACHE PALIER (Qté = 2)	BEARING CACHE (Qty = 2)
6	39 899	ENS. BLOC MARCHE/ARRET	ON/OFF BLOCK ASSEMBLY
7	39 900	ENS. PALIER GAUCHE	LEFT BEARING ASSEMBLY
8	507 007S	INTERRUPTEUR	SWITCH
9	39 901	ENS. PALIER DROIT	RIGHT BEARING ASSEMBLY
10	39 902	DEFLECTEUR D' AXE	SHAFT DEFLECTOR
11	39 903	CENTRAGE MOTEUR	MOTOR CENTRING
12	39 904	GOUPILLE	MOTOR SHAFT PIN
13	39 905	ENS. ROULEMENTS	BALL BEARINGS KIT
14	39 906	CONDUIT DE VENTILATION	BAFFLE
15	118 512S	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
16	39 907	DEFLECTEUR MOTEUR	MOTOR DEFLECTOR
17	39 927	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
18	39 908	POUSSOIR	PUSHER
19	39 909	COUVERCLE	LID
20	39 910	ENS. PANIER	BASKET ASSEMBLY
21	39 911	DISQUE RAPEUR	GRATER
22	39 929	RONDELLE INCLINEE	ANGLED SPACER
23	39 912	FILTRE	SIEVE
24	39 913	MOYEU	HUB
25	39 914	COLLERETTE DE CUVE	BOWL FLANGE
26	39 915	CUVE	BOWL
27	39 916	BEC VERSEUR	SPOUT
28	39 917	COLLECTEUR DE PULPE	PULP COLLECTOR
29	39 928	PIEDS (Qté = 4)	FEET (Qty = 4)
30	39 960	KIT VISSERIE (incluant toutes les vis du bloc moteur)	SCREWS KIT (including all screws for the motor base)
31	39 516	RAMASSE GOUTTES	DRIP TRAY
32	39 587	RESISTANCE	RESISTOR

Index	Désignation	Description
A	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
P	MODULE DE FREINAGE	BRAKING MODULE
X	CONDENSATEUR	CAPACITOR
Y	RELAIS MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

Machine	Voltage	A	B	M	P	X	Y
56 005	120/60/1	39 918	39 890	39 924	39 894	600 089S	500 296S
56 010 SAU	220/60/1	39 922	39 889	39 925			504 674S
56 011 BRA		39 593	39 594				
56 004		39 919	39 888				
56 000		39 920	39 893	39 926	39 880	600 018S	500 289S
56 006 CH		39 921	39 892				
56 007 DK	230/50/1	39 922	39 889				
56 001 UK		39 595	39 597				
56 020 ZAF		39 923	39 891				
56 002 Aust	240/50/1						



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 512	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
2	39 896	LEVIER DE BLOCAGE	LOCKING LEVER
3	39 897	ENS. CENTRAGE DE CUVE	BOWL CENTRING
4	501 010S	BAGUE D'ETANCHEITE	SHAFT SEAL
5	39 898	CACHE PALIER (Qté = 2)	BEARING CACHE (Qty = 2)
6	39 988	ENS. BLOC MARCHE/ARRET	ON/OFF BLOCK ASSEMBLY
7	39 900	ENS. PALIER GAUCHE	LEFT BEARING ASSEMBLY
8	507 007S	INTERRUPTEUR	SWITCH
9	39 901	ENS. PALIER DROIT	RIGHT BEARING ASSEMBLY
10	39 902	DEFLECTEUR D' AXE	SHAFT DEFLECTOR
11	39 903	CENTRAGE MOTEUR	MOTOR CENTRING
12	39 904	GOUILLE	MOTOR SHAFT PIN
13	39 905	ENS. ROULEMENTS	BALL BEARINGS KIT
14	39 906	CONDUIT DE VENTILATION	BAFFLE
15	118 512S	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
16	39 509	DEFLECTEUR MOTEUR	MOTOR DEFLECTOR
17	39 927	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
18	39 908	POUSSOIR	PUSHER
19	39 909	COUVERCLE	LID
20	39 910	ENS. PANIER	BASKET ASSEMBLY
21	39 911	DISQUE RAPEUR	GRATER
22	39 929	RONDELLE INCLINEE	ANGLED SPACER
23	39 912	FILTRE	SIEVE
24	39 913	MOYEU	HUB
25	39 914	COLLERETTE DE CUVE	BOWL FLANGE
26	39 915	CUVE	BOWL
27	39 916	BEC VERSEUR	SPOUT
28	39 513	COLLECTEUR DE PULPE	PULP COLLECTOR
29	39 928	PIEDS (Qté = 4)	FEET (Qty = 4)
30	39 514	KIT VISSERIE (incluant toutes les vis du bloc moteur)	SCREWS KIT (including all screws for the motor base)
31	39 522	GOULOTTE D'EJECTION CONTINUE	CONTINUOUS PULP EJECTION CONDUIT
32	39 510	SANGLE	STRAP
33	39 515	SUPPORT DE MACHINE	MACHINE BASE
34	39 516	RAMASSE GOUTES	DRIP TRAY
35	39 587	RESISTANCE	RESISTOR
36	39 833	PIEDS DE SUPPORT DE MACHINE (Qté = 4)	MACHINE BASE FEET (Qty = 4)



J 100 Ultra

N° de série / Serial number
- 602 - -

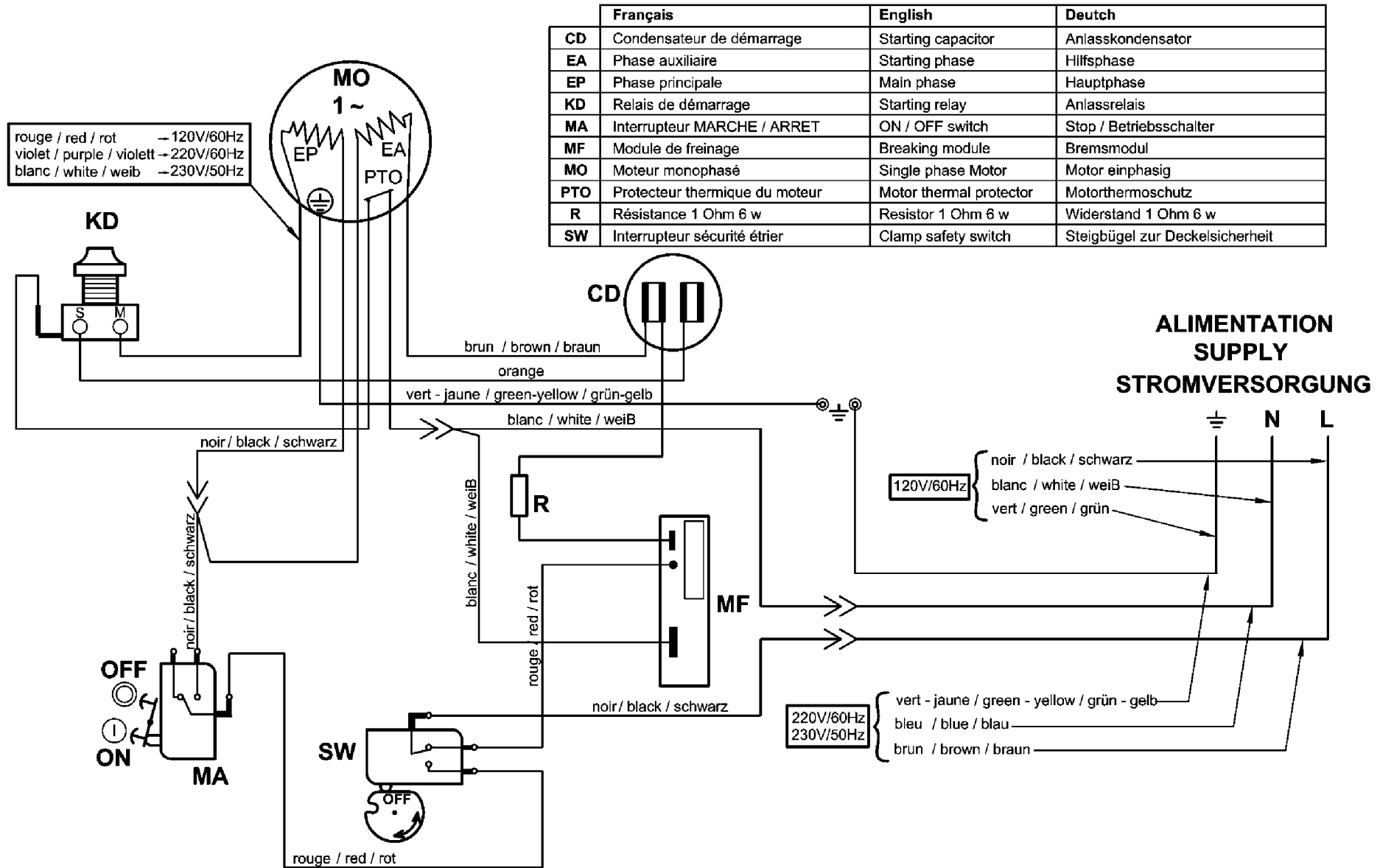
Index	Désignation	Description									
A	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY									
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD									
M	MOTEUR	MOTOR									
P	MODULE DE FREINAGE	BRAKING MODULE									
X	CONDENSATEUR	CAPACITOR									
Y1 - Y2	RELAIS DE DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY									
Z	COUPE - CIRCUIT	CIRCUIT BREAKER									
<hr/>											
Machine	Voltage	A	B	M	P	X	Y1	Y2	Z		
56 109	100/50-60/1	39 592	39 890	39 529	39 894	600 089S	-	39 589	118 442S		
56 105	120/60/1	39 598		39 524				39 588	39 590		
56 110 SAU	220/60/1	39 530	39 889	39 528							
56 104		39 531	39 888								
56 100											
56 106 CH		39 534	39 893								
56 107 DK	230/50/1	39 535	39 892								
56 101 UK		39 530	39 889								
56 120 ZAF		39 596	39 597								
56 102 Aust	240/50/1	39 536	39 891		39 880	600 087S	504 674S	-	39 591		

J 80 Ultra

120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

SCHEMA ELECTRIQUE



SCHEMA ELECTRIQUE

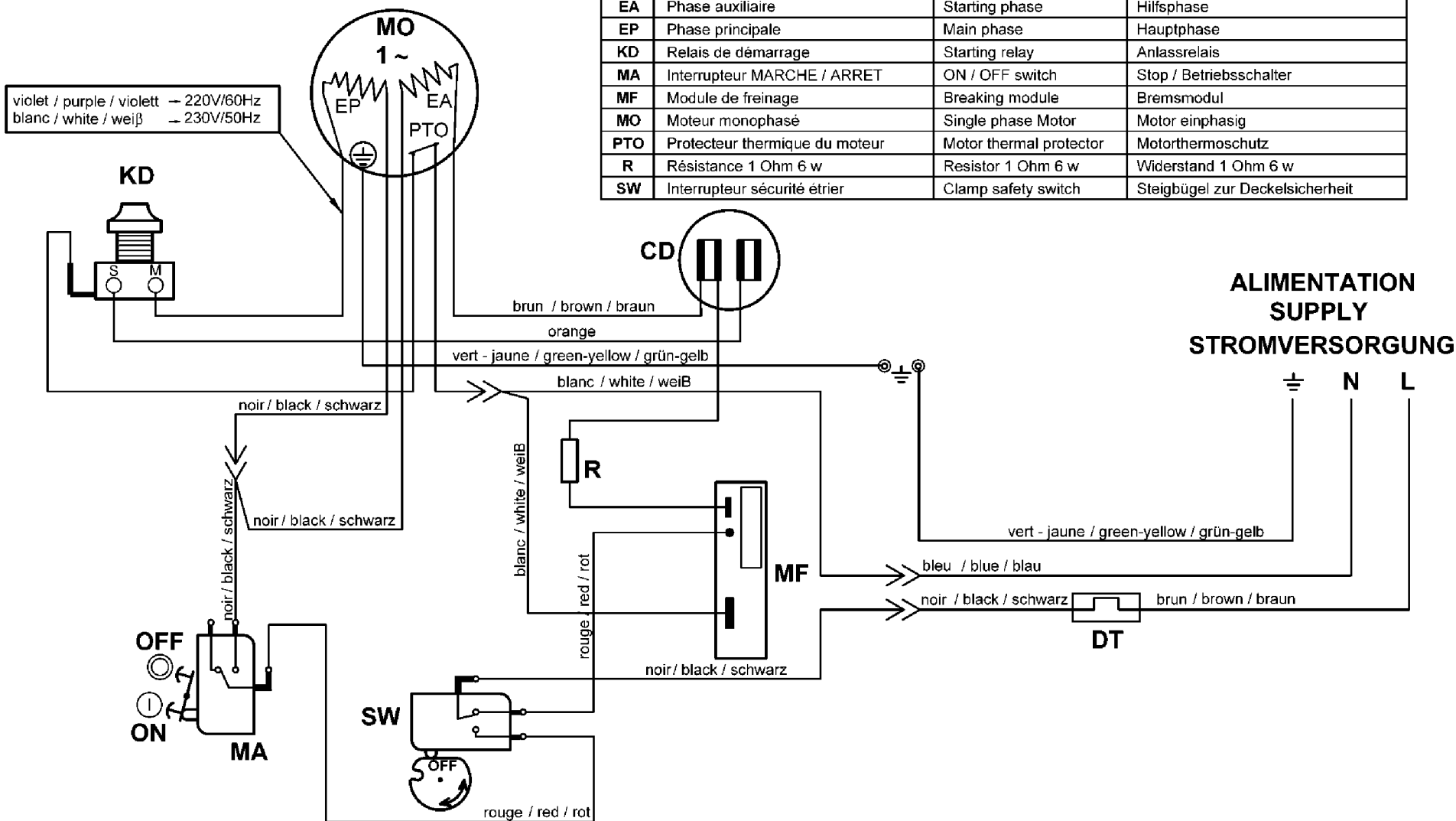
J 100 Ultra

220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
DT	Coupe-circuit 8A	Circuit breaker 8A	Ausschalter 8A
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MA	Interrupteur MARCHE / ARRET	ON / OFF switch	Stop / Betriebsschalter
MF	Module de freinage	Breaking module	Bremsmodul
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PTO	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz
R	Résistance 1 Ohm 6 w	Resistor 1 Ohm 6 w	Widerstand 1 Ohm 6 w
SW	Interrupteur sécurité étrier	Clamp safety switch	Steigbügel zur Deckelsicherheit



SCHEMA ELECTRIQUE

J 100 Ultra

100V/50-60Hz - 120V/60Hz 1~

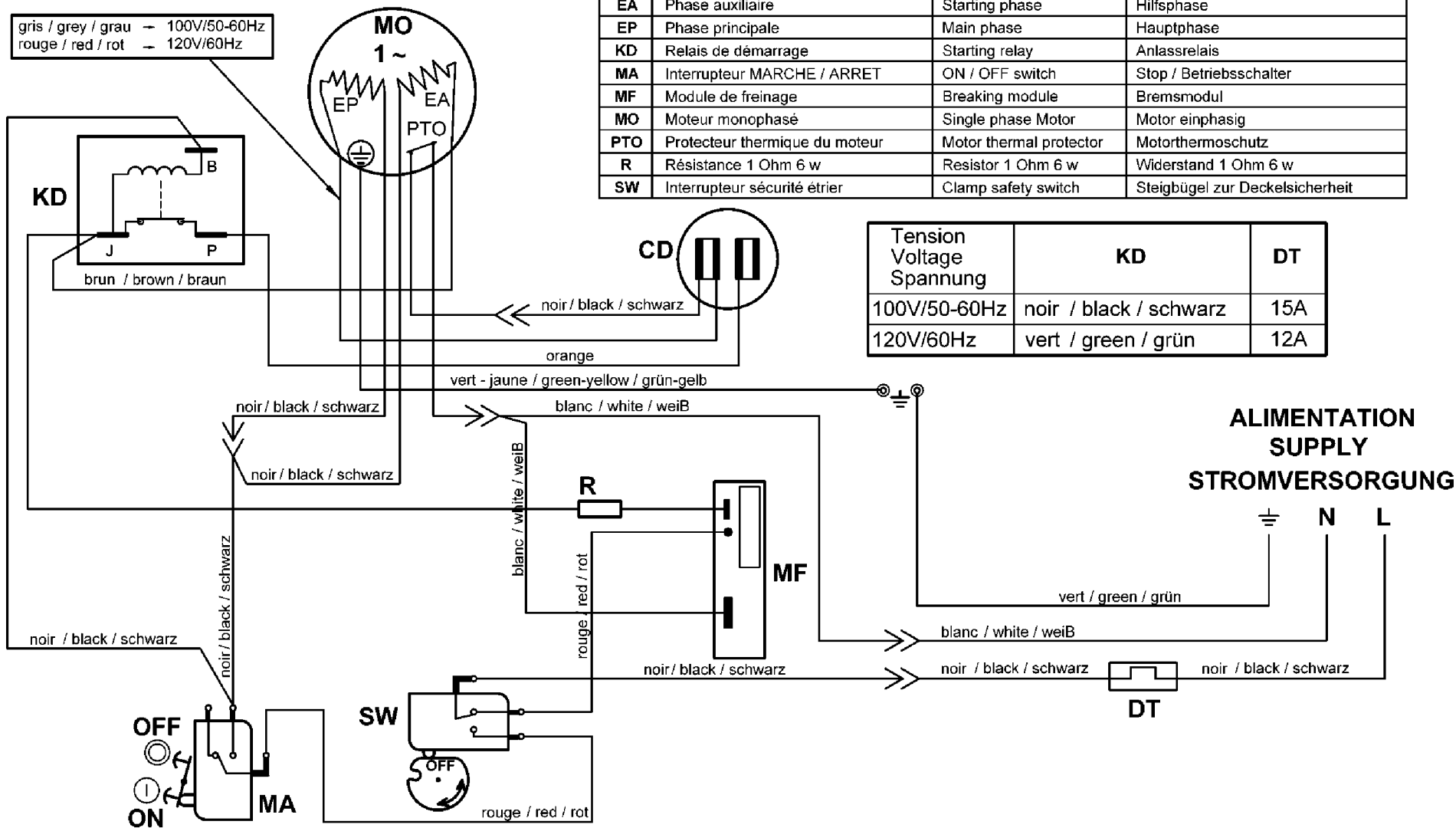
ELECTRIC DIAGRAM

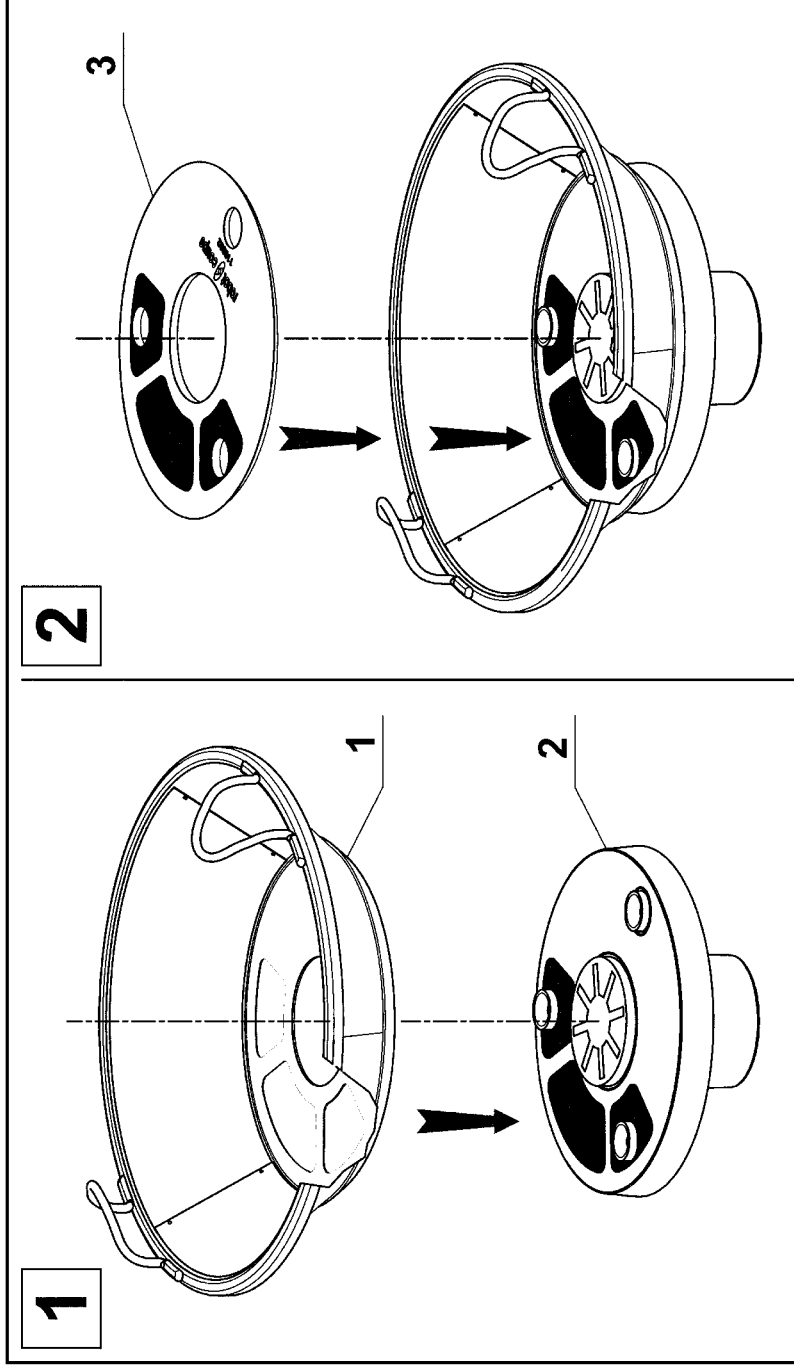
ELEKTRISCHES SCHALTBILD

gris / grey / grau → 100V/50-60Hz
rouge / red / rot → 120V/60Hz

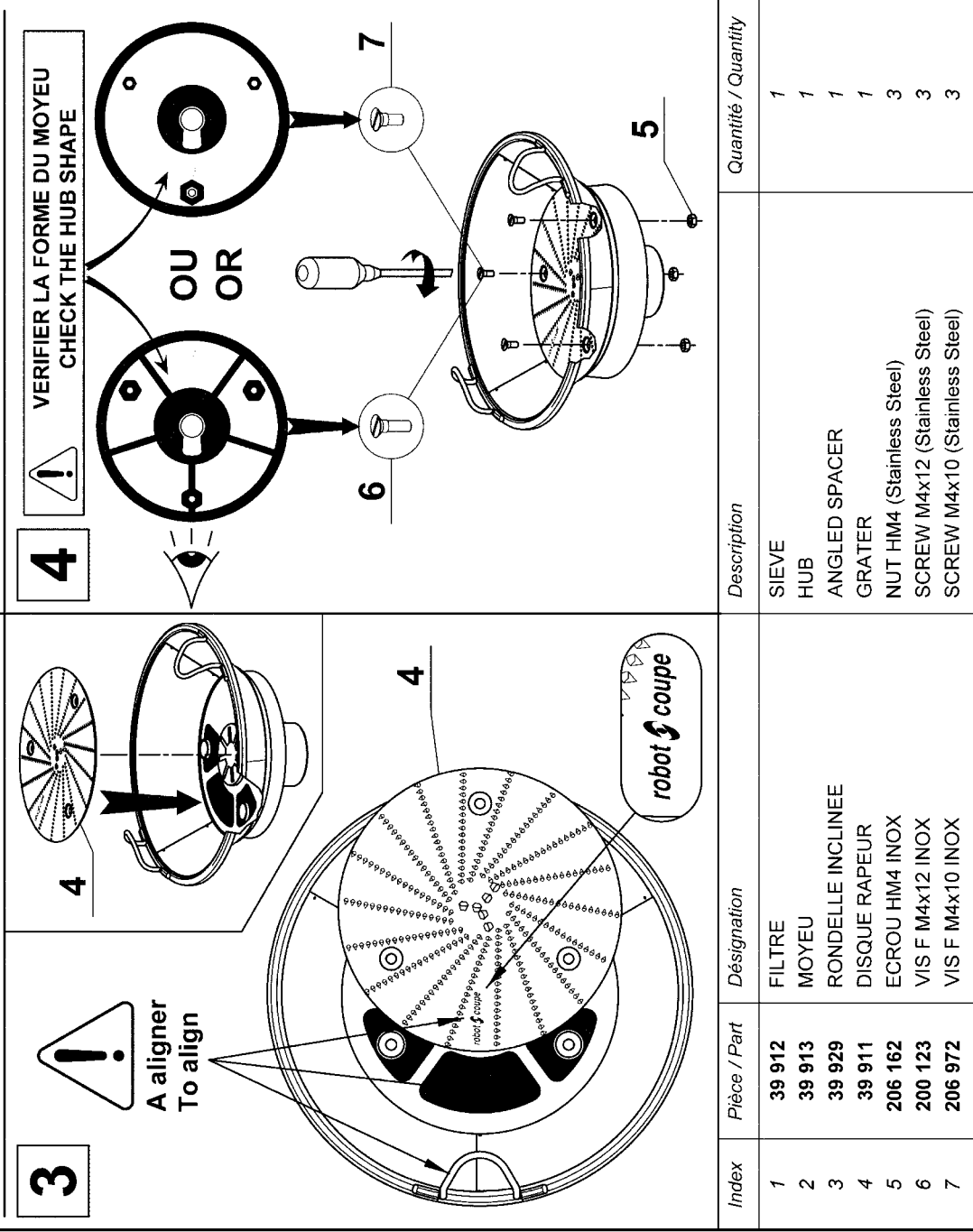
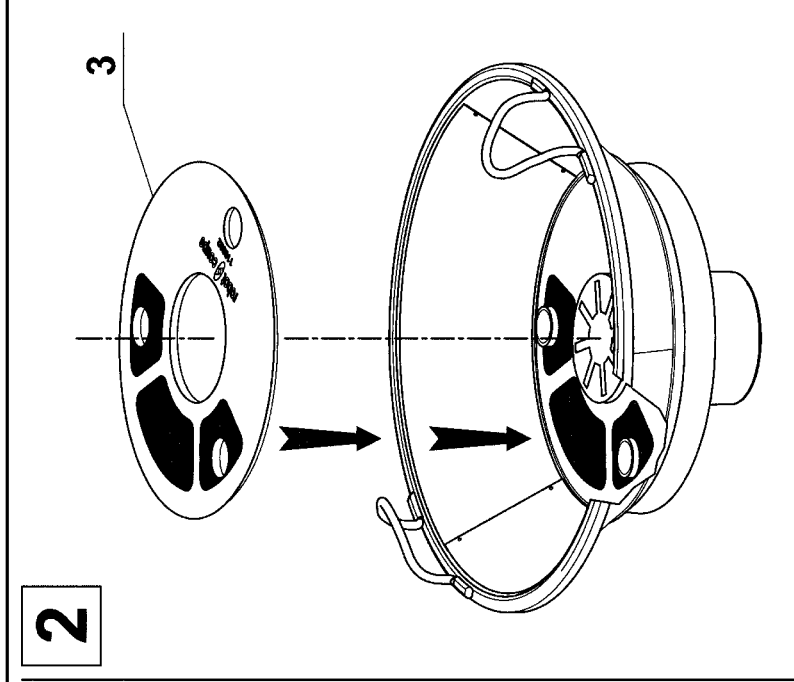
	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
DT	Coupe-circuit	Circuit breaker	Ausschalter
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MA	Interrupteur MARCHÉ / ARRET	ON / OFF switch	Stop / Betriebsschalter
MF	Module de freinage	Breaking module	Bremsmodul
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PTO	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz
R	Résistance 1 Ohm 6 w	Resistor 1 Ohm 6 w	Widerstand 1 Ohm 6 w
SW	Interrupteur sécurité étrier	Clamp safety switch	Steigbügel zur Deckelsicherheit

Tension Voltage Spannung	KD	DT
100V/50-60Hz	noir / black / schwarz	15A
120V/60Hz	vert / green / grün	12A



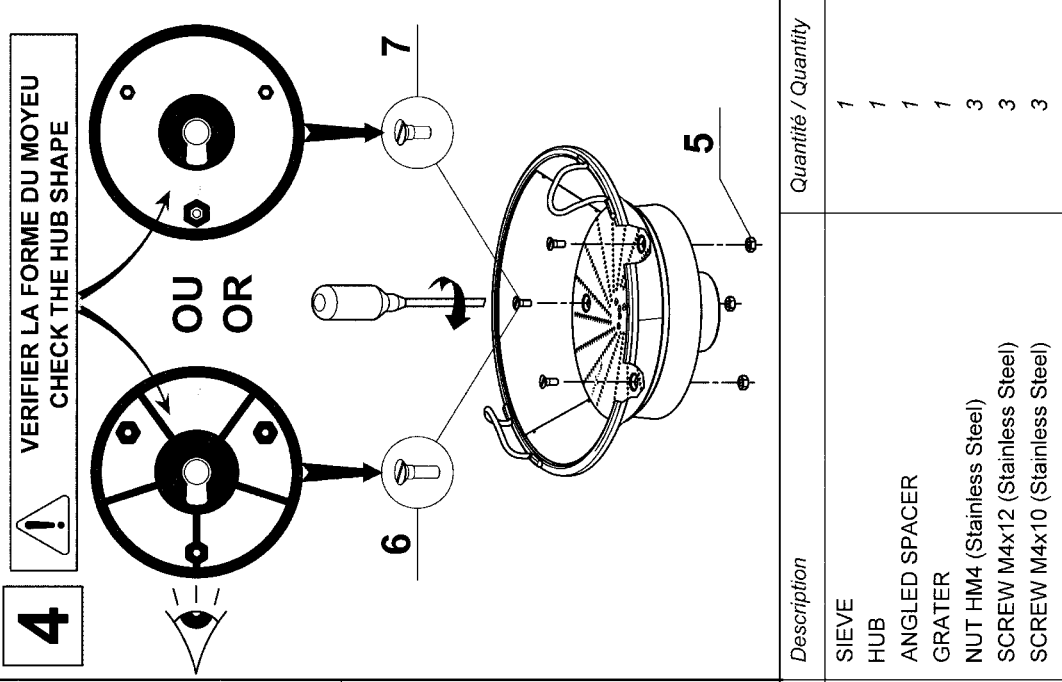


2



3

4



Index	Pièce / Part	Désignation	Description	Quantité / Quantity
1	39 912	FILTRE	SIEVE	1
2	39 913	MOYEU	HUB	1
3	39 929	RONDELLE INCLINEE	ANGLED SPACER	1
4	39 911	DISQUE RAPEUR	GRATER	1
5	206 162	ECROU HM4 INOX	NUT HM4 (Stainless Steel)	3
6	200 123	VIS F M4x12 INOX	SCREW M4x12 (Stainless Steel)	3
7	206 972	VIS F M4x10 INOX	SCREW M4x10 (Stainless Steel)	3



robot coupe®

**Head Office, French,
Export and Marketing Department:**
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex - France
Tel.: 01 43 98 88 15 - Fax: 01 43 74 36 26
Email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:
Riera Figuera Major, 13-15 baix
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Service Clients Belgique
26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Fax : (071) 59 36 04
Email : info@robot-coupe.be

Robot-Coupe Italia srl
Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051 72 68 10 - Fax: 051 72 68 12
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com