

robot  *coupe*®



J 80 Ultra

SPIIS TREŚCI

■ **GWANACJA**

■ **WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI**

■ **STALI JSTE SE MAJITELI
SOKOWIRÓWKU J 80 Ultra**

■ **URUCHAMIANIE URZĄDZENIA**

■ **FAZY MONTAŻU**

■ **PORADY UŻYTKOWANIA**

■ **CZYSZCZENIE**

■ **CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA**

- Waga
- Wymiary
- Wysokość ustawienia
- Poziom hałas
- Dane elektryczne

■ **BEZPIECZEŃSTWO**

■ **W WYPADKU PROBLEMÓW**

■ **NORMY**

■ **PRZEPISY**

■ **DANE TECHNICZNE**

- Widoki szczegółowe
- Schematy elektryczne i okablowania

OGRANICZONA GWARANCJA ROBOT-COUCPE 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-COUCPE 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-COUCPE S.N.C. NIE OBEJMUJE NASTĘPUJĄCYCH PUNKTOW:

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-COUCPE S.N.C. jest ograniczona do wymiany uszkodzonych części lub urządzeń: firma ROBOT-COUCPE 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 sprzęt na idealnie stabilnej podstawie.

PRZYŁĄCZANIE DO SIECI

- Zawsze należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płycie znamionowej zespołu silnikowego i czy instalacja ta wytrzyma wskazaną ilość amperów.
- Podłączyć koniecznie sprzęt do uziemienia.

FAZY MONTAŻU

- Dokładnie przestrzegać różnych faz montażu (patrz strona 97) i upewnić się, że wszystkie akcesoria są poprawnie ustawione.

UŻYTKOWANIE

- Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.
- Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych w trakcie obróbki żywności.
- Nigdy nie popychać składników ręką.
- Nie przeciążać urządzenia.
- Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia.

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci.
- Czyścić regularnie urządzenie i akcesoria po zakończeniu cyklu pracy.
- Nie wkładać zespołu silnikowego do wody.
- Do czyszczenia części aluminiowych, należy używać specjalnych środków myjących do aluminium.

- Do czyszczenia części z tworzywa sztucznego nie należy używać zbyt alkalicznych detergentów (ze zbyt silnym stężeniem sody lub amoniaku).
- 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 uszczelki lub pierścieni oraz poprawne funkcjonowanie zabezpieczeń.
- Konserwacja i sprawdzanie akcesoriów powinny być wykonywane bardzo starannie, gdyż przygotowywane wyroby zawierają środki korozyjne (kwas cytrynowy, itp.).
- Nie używać urządzenia, jeżeli przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli urządzenie nie funkcjonuje poprawnie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.
- W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek anomalii, należy koniecznie zgłosić się do Serwisu Naprawczego.

STALI JSTE SE MAJITELI SOKOWIRÓWKU J 80 Ultra

Sokowirówka **J 80 Ultra** jest urządzeniem stabilnym i wytrzymałym, które pozwala w ciągu kilku chwil - **i na zamówienie** - przygotować **mnóstwo w 100 proc. naturalnych soków!**

Sokowirówka J 80 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

| Witamina | B1 | C | A | D |
|------------------|----|---|---|---|
| Morela | • | • | • | • |
| Ananas | • | • | • | • |
| Czarna porzeczka | • | • | | • |
| Czerśnia | • | • | • | • |
| Cytryna | • | • | • | • |
| Truskawki | • | • | | • |
| Maliny | • | • | | • |
| Porzeczka | • | • | | • |
| Kiwi | • | • | • | • |
| Melon | • | • | | • |
| Jeżyna | • | • | • | • |
| Pomarańcza | • | • | • | • |
| Grejfrut | • | • | • | • |
| Brzoskwinia | • | • | | • |
| Gruszki | • | • | | • |
| Jabłka | • | • | | • |
| Śliwki | • | • | | • |
| Winogrono | • | • | | • |

TABELA WITAMIN ZAWARTYCH W WARZYWACH

| Witamina | 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 płycie sygnalizacyjnej silnika.

Sokowirówka **J 80 Ultra** jest dostarczana z jednofazową wtyczką wmontowaną do przewodu zasilania.

Nie uruchamiać urządzenia, jeżeli jest ono uszkodzone.



U W A G A

**URZĄDZENIE TO POWINNO BYĆ BEZWZGLĘDNI
PODŁĄCZONE DO UZIEMIENIA (RYZIKO
PORAŻENIA PRĄDEM).**

FAZY MONTAŻU



1) Stojąc na wprost zespołu silnika.

2) Umieścić pojemnik na osi silnika.



3) Nałożyć poprawnie pierścień na pojemnik.

4) Umieścić sito wirujące przytrzymując je za haki skrobakowe. Przekręcić je, aż do prawidłowego ustawienia.



5) Osadzić pokrywę we wgłębieniach pierścienia.

6) Ustawić pojemnik na odpadki.



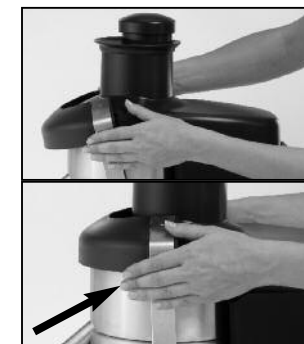
7) Włożyć popychacz.



8) Zamknąć ramię blokujące.

W celu uruchomienia urządzenia włączyć wyłącznik. Urządzenie działa jedynie wtedy, gdy zacisk jest poprawnie zamknięty (wyłącznik bezpieczeństwa).

Ustawić naczynie pod dzióbkiem wylewowym. Urządzenie jest gotowe do pracy.



PORADY UŻYTKOWANIA

- Przed pierwszym użyciem wskazane jest umycie wszystkich części mających kontakt z żywnością.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy ramię blokujące jest poprawnie zamknięte.
- Przed włożeniem produktów zaleca się uruchomić urządzenie i podstawić pod każdy otwór odprowadzający odpowiedniej wielkości naczynie.
- Podczas pierwszego użycia radzimy przepuścić kilka razy ciepłą wodę ewentualnie z dodatkiem dwóch obranych i pokrojonych na kawałki cytryn. Urządzenie będzie wtedy gotowe do użytkowania.
- Nie dokładać zbyt szybko produktów do urządzenia.
- Przed włożeniem owoców cytrusowych do otworu wsadowego należy je koniecznie obrać ze skórki.



U W A G A

Owoce i warzywa należy dokładnie umyć w celu usunięcia wszelkich pozostałości produktów stosowanych do zabiegów, którym mogły być poddane.

- Owoce i warzywa z twardą skórką (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.
- 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.
- Jeżeli podczas obróbki produktów sokowirówka wpada w wibracje należy ją wyłączyć i opróżnić sitko. Resztki zgromadzone w sitku mogą powodować zakłócenia w działaniu sokowirówki. Kontynuować następnie normalnie pracę. Jeżeli dzióbek jest zatkany należy wyłączyć urządzenie, wypłukać pojemnik, a następnie normalnie kontynuować pracę.
- Sprawdzić, czy pierścień i pokrywa są poprawnie osadzone.

CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci.

Przed każdym myciem należy wyjąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka.

Można ewentualnie dokonać wstępnego mycia. W takim przypadku, należy ponownie podłączyć urządzenie do sieci, włączyć ciepłą wodę przez pokrywę i uruchomić je na kilka chwil.

Po każdorazowym użyciu sokowirówki należy ją dokładnie umyć, to znaczy opłukać ciepłą wodą pojemnik zbiorczy, pierścień pośredni, sito wirujące i popychacz, a następnie wyczyścić je szczoteczką.



W A Ź N Y

Należy sprawdzić, czy używany detergent jest przystosowany do części z tworzywa sztucznego. Niektóre zbyt alkaliczne środki czyszczące np. o silnym stężeniu sody i amoniaku) nie są przystosowane do niektórych tworzyw sztucznych i mogą je szybko zniszczyć.



W A Ź N Y

Nigdy nie zanurzać zespołu silnikowego w wodzie lub jakiegokolwiek innej cieczy i nie oblewać go!

Nie myć strumieniem wody.

W razie potrzeby przetrzeć korpus wilgotną szmatką.

Wyjąć uprzednio wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka.

Podczas obróbki warzyw (szczególnie marchwi) na siatce filtracyjnej tworzy się warstwa, która powoduje zmniejszenie otworu i ilości wyciskanego soku. Aby temu zapobiec należy regularnie myć sitko wirujące w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i wyczyścić je szczoteczką.

Po każdorazowym myciu urządzenia należy je całkowicie zmontować.

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNE

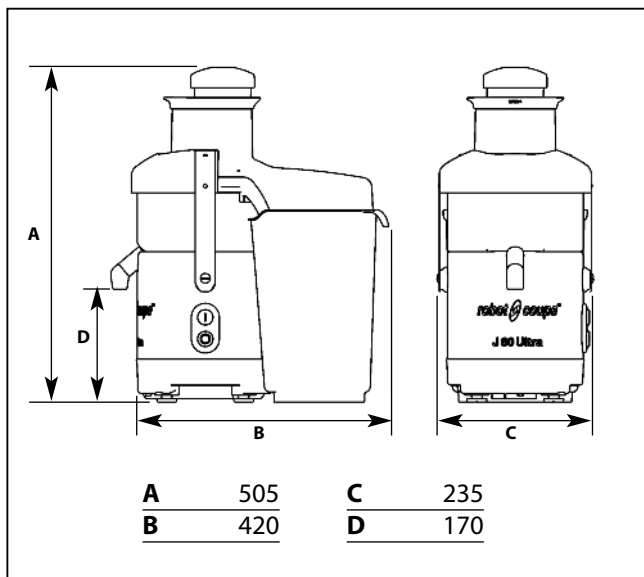
- **Zespół silnikowy** —> ze stali nierdzewnej
- **Pojemnik** —> ze stali nierdzewnej
- **Sito wirujące** —> ze stali nierdzewnej
- **Tarcza tnąca** —> ze stali nierdzewnej na wiórki
- **Silnik elektryczny wentylowany** —> stała ilość obrotów (3000 obr/min.)
- **Przerób** —> 100 do 120 kg/godz. owoców i warzyw*

* 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 |
| J 80 Ultra | 10,9 kg | 12,8 kg |

• WYMIARY (w mm)



• WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

Zaleca się umieścić sokowirówkę J 80 Ultra na stabilnej płaszczyźnie.

• POZIOM HAŁASU

Poziom ciągły ciśnienia akustycznego podczas pracy na biegu jałowym urządzenia jest niższy od 70 dBa.

• DANE ELEKTRYCZNE

| Silnik | Prędkość (obr/min) | Moc (W) | Napięcie (A) |
|-------------|--------------------|---------|--------------|
| 230 V/50 Hz | 3000 | 700 | 7 |

BEZPIECZEŃSTWO

Urządzenie zaczyna pracować jedynie wtedy, gdy pokrywa jest poprawnie założona, a zacisk bezpieczeństwa poprawnie zamknięty. Silnik zatrzymuje się po otwarciu zacisku bezpieczeństwa.

W celu ponownego uruchomienia urządzenia, wystarczy zablokować pokrywę i wcisnąć przycis.

Te modele są wyposażone w zabezpieczenie termiczne, które zatrzymuje automatycznie silnik w przypadku zbyt długiego funkcjonowania lub przeciążenia.

W tym przypadku, należy poczekać do ostudzenia urządzenia przed ponownym jego uruchomieniem.

Praca bez popychacza, wkładanie twardych przedmiotów do otworu wsadowego lub do otworu do usuwania resztek są zabronione.

Nigdy nie wyjmować wtyczki przewodu przyłączeniowego z gniazdka mokrymi rękoma.

⚠ DLA PRZYPOMNIENIA

Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.

Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych w trakcie obróbki żywności.

Nie przeciążać urządzenia.

Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia.

Aby zapobiec wypadkom i szkodom należy popychać owoce i warzywa na dno otworu stosując wyłącznie przewidziany w tym celu popychacz. Nie popychać nigdy ręką, ani żadnym narzędziem!



W WYPADKU PROBLEMÓW

| OBJAWI | PRZYCZYNY I/LUB SPOŚÓB POSTĘPOWANIA |
|--|---|
| Urządzenie nie działa. | <ul style="list-style-type: none"> - Włożyć wtyczkę przewodu do gniazdka sieci. - Zamknąć poprawnie zacisk. - Włączyć wyłącznik. - Sprawdzić najpierw bezpieczniki sieciowe instalacji domowej. |
| Odgłos tarcia. | <ul style="list-style-type: none"> - Urządzenie nie jest poprawnie zmontowane. Patrz rozdział „Montaż”. |
| Praca wymaga silnego dociskania popychaczem. | <ul style="list-style-type: none"> - Tarcza rozdrabniająca jest zużyta. Wymień tarczę rozdrabniającą sita wirującego na nową. - Niepoprawne wkładanie owoców i warzyw. |
| Urządzenie wibruje. | <ul style="list-style-type: none"> - Pierścień pośredni, wylot pokrywy lub wylot otworu do usuwania resztek są zatkane. |
| Duży hałas. | <ul style="list-style-type: none"> - Silnik jest uszkodzony. Oddać urządzenie do naprawy. |
| Sito nie zatrzymuje się po otwarciu zacisku. | <ul style="list-style-type: none"> - Wymienić obwód elektroniczny |

NORMY

APARATURA WYKONANA 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,
 - Dyrektywa (materiały i przedmioty przeznaczone do produktów spożywczych) 89/109/CEE,
 - Dyrektywa Komisja od 6 sierpień 2002 (materiały i przedmioty z tworzywa sztucznego przeznaczone do produktów spożywczych) 2002/72/CE.
 - Dyrektywa "ROHS" 2002/95/CE,
 - Dyrektywa "DEEE" 2002/96/CE.
- Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny :
 - EN 292 - 1 i 2: bezpieczeństwo maszyn - ogólne zasady koncepcji,
 - EN 60204 - 1, 2006 : bezpieczeństwo maszyn - wyposażenie elektryczne maszyn - reguły ogólne,
 - Dla szatkownic EN 1678.

WSKAZNIK ZABEZPIECZAJACY

- IP 55 dla przycisków sterowania
- IP 34 dla maszyny

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 nieprzezroczystych.
- 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.

KOKTAJLE OWOCOWE

DOBRY WYGLĄD

Składniki (na 3 szklanki) :

- 2 marchewki
- 2 zielone jabłka
- 1 zielona cytryna

Obrać cytrynę ze skórki. Włożyć do sokowirówki J 80 Ultra jabłka, marchewki i cytrynę.

CZERWONY KOKTAJL

Składniki (na 3 szklanki) :

- 1 świeży burak średniej wielkości
- 1 marchew
- 1 mała kiść czerwonych winogron
- 1 jabłko bio

Obrać warzywa i oberwać winogrona z kiści. Włożyć burak i owoce do sokowirówki J 80 Ultra. Doprawić pieprzem cayenne.

Składniki (na 4 szklanki) :

- 1 dojrzały mango
- 2 kiwi
- 2 jogurtu
- 2 łyżki zupowe miodu

Obrać mango ze skórki i usunąć pestkę. Przepuścić owoce przez sokowirówkę J 80 Ultra.

Otrzymany sok wymieszać z jogurtem i miodem. Wlać do czterech szklanek i podawać.

EGZOTYCZNY Z ANANASEM

Składniki (na 4 szklanki) :

- 1 mango
- 2 cytryny zielone
- 1 ananas
- 2 pomarańcze
- 50 g cukru
- Kilka kawałek lodu.

Przepuścić oddzielnie przez sokowirówkę J 80 Ultra cytryny, ananas i mango bez pestki. Wlać do shakera kolejno sok z cytryn, sok z mango, sok z ananasa i sok z pomarańczy. Dodać cukier. Mieszać szybko kilka sekund. Podawać w czarkach koktajlowych. Udekorować kawałkami owoców.

KOKTAJL MALINOWY

Składniki (na 3 szklanki) :

- 500 g malin
- 1 kiść białych winogron
- 100 ml syropu z cukru trzcinowego

Oberwać winogrona z kiści. Przepuścić owoce przez sokowirówkę J 80 Ultra i wymieszać z syropem z cukru trzcinowego. Podawać zaraz po przygotowaniu.

Składniki (na 4 szklanki) :

- 1 duża kiść białych winogron
- 1 żółta cytryna
- 3 duże plasterki ananasa

Umyć winogrona i oddzielić je od kiści. Obrać ananasa ze skórki i ukroić 3 duże plasterki. Włożyć wszystko do sokowirówki J 80 Ultra. Wycisnąć sok z cytryny. Wymieszać w shakerze i podawać zaraz po przygotowaniu.

JESIENNE LIŚCIE

Składniki (na 4 szklanki) :

- ¼ litra wody
- 4 morele
- 4 śliwki
- 2 gruszki Williams
- ½ łyżeczki cynamonu
- ½ cytryny

Umyć morele i śliwki i usunąć z nich pestki. Pokroić gruszki na kawałki i pokropić je od razu sokiem z cytryny, aby nie szcerniały. Uruchomić sokowirówkę J 80 Ultra, włożyć owoce, a następnie wlać przez otwór wodę. Przełać sok do karafki, dodać cynamon i wymieszać. Podawać z lodem lub bez lodu.

KOKTAJLE SŁODKO-SŁONE

GASPACHO

Składniki (dla 4 osób) :

- 500 g de tomates bien mûres
- 1 concombre
- 1 poivron vert
- sel et poivre

Obrać ogórek. Usunąć ziarenka z papryki i umyć ją. Włożyć warzywa do sokowirówki J 80 Ultra : najpierw pomidory, następnie ogórek, a na końcu paprykę. Mieszać, aż do otrzymania kremowej konsystencji. Udekorować plasterkami cytryny i zaproponować do przyprawienia sól z selera i pierz.

ŚREDNIOWIECZNY

Składniki (na 4 szklanki) :

- 300 g marchewki
- 200 g czerwonej rzodkiewki
- odrobina oliwy z oliwek
- 1 szczypta soli

Usunąć liście i łodygi z rzodkiewek i marchewek. Przepuścić marchewki i rzodkiewki przez sokowirówkę J 80 Ultra. Dodać oliwę i sól. Przed podaniem dobrze wymieszać.

KOKTAJL WIOSENNY

Składniki (na 4 szklanki) :

- 6 marchewek
- 4 szparagi
- 3 nacie selera

Umyć i pokroić na kawałki marchew, szparagi i seler. Przepuścić wszystko przez sokowirówkę J 80 Ultra zaczynając od szparagów. Majowy napój, bogaty w witaminy, żelazo, wapń, fosfor i sód.

KOKTAJL JESIENNY

Składniki (na 4 szklanki) :

- 4 pomidora
- 1 cytryna
- 1 gruszka Williams
- Pieprz, sól

Umyć i wytrzeć pomidory i gruszki. Uruchomić sokowirówkę J 80 Ultra. Wkładać kolejno składniki przez otwór. Dodać sok z cytryny. Dobrze wymieszać, obficie posolić i popieprzyć.

KOKTAJL ODPRĘŻAJĄCY

Składniki (na 4 szklanki) :

- 5 ananasów
- 1 seler naciowy

Obrać ananasa i pokroić go na 8 kawałków. Umyć i pokroić na kawałki seler. Przepuścić kawałki przez sokowirówkę J 80 Ultra. Wymieszać i od razu podawać, aby koktajl nie stracił zawartości witamin. Koktajl ten zapobiega bólom głowy.

KOKTAJLE NA BAZIE MLEKA

MILK SHAKE Z WYSP

Składniki (na 4 szklanki) :

- 1 dojrzała biała brzoskwinia
- 1 mango
- 100 g ananasa
- pół litra zimnego mleka

Umyć i wytrzeć brzoskwinie. Usunąć pestkę. Obrać mango i ananasa. Zachować kilka kawałków na szaszłyki do dekoracji szklanek. Przepuścić kawałki owoców przez sokowirówkę J 80 Ultra. Dodać bardzo świeże mleko i od razu podawać.

KIWI Z MLEKIEM

Składniki (na 4 szklanki) :

- 5 kiwi
- 100 g malin
- 50 g cukru
- pół litra mleka

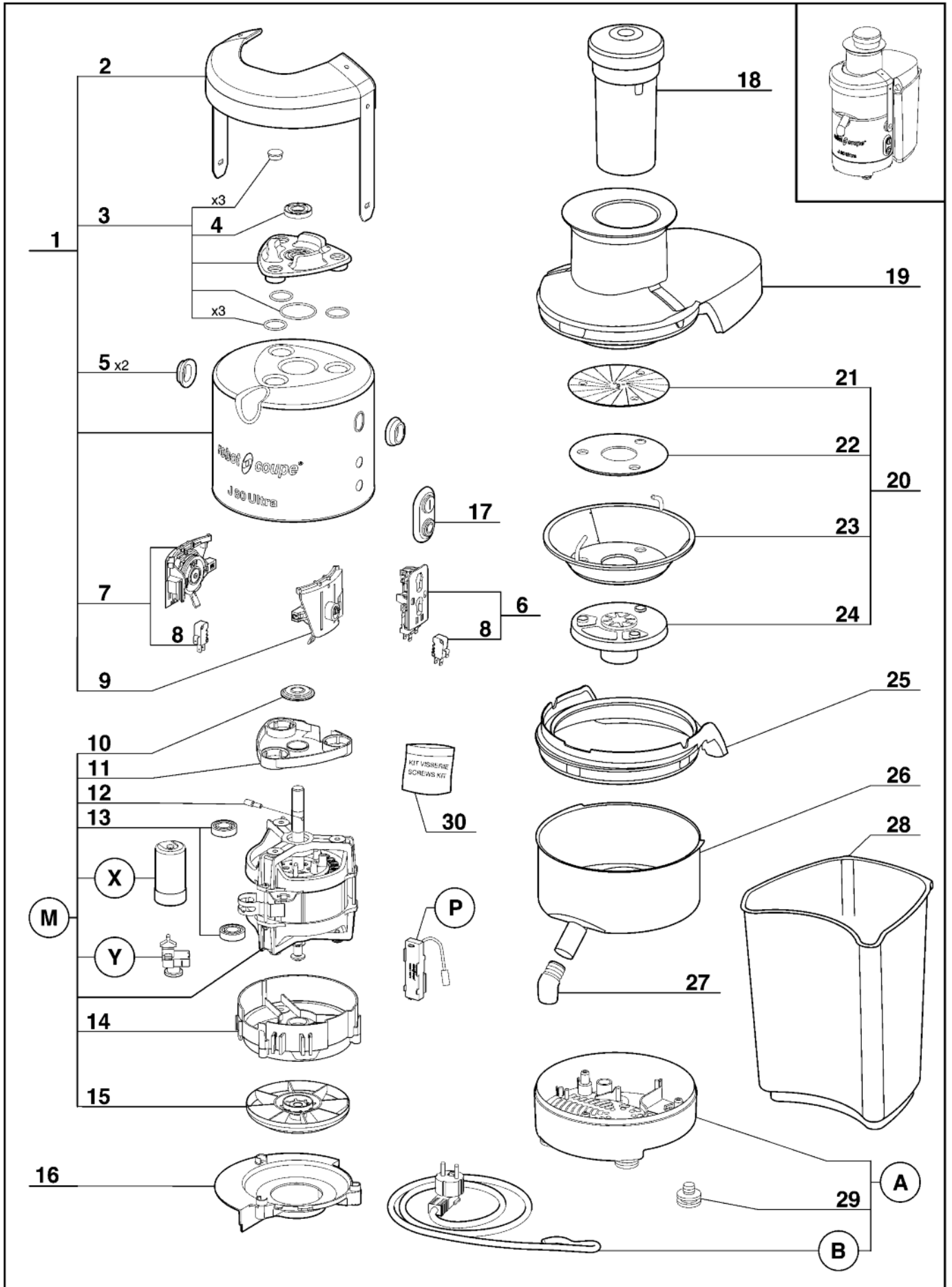
Kiwi obrać ze skórki i przepuścić miąższ przez sokowirówkę J 80 Ultra. Wytrzeć maliny wilgotnym papierem absorbującym. Zmiksować je ręcznym mikserem dodając cukier i mleko. Wymieszać z sokiem z kiwi. Podawać z lodem w zmrożonej szklance.

KOKTAJL GRANNY

Składniki (na 4 szklanki) :

- 5 dojrzałych gruszek
- 1 zielone jabłko Granny Smith
- 4 cl syropu miętowego
- pół litra mleka
- Liści świeżej mięty

Umyć jabłko i gruszki. Przepuścić owoce przez sokowirówkę J 80 Ultra dodając jabłko na końcu. Wymieszać z mlekiem. Włożyć lód do szklanek. Wlać na dno szklanek syrop miętowy i dodać mieszankę soku z owoców i mleka. Udekorować listkiem świeżej mięty.



| Index | Pièce / Part | Désignation | Description |
|-------|--------------|---|--|
| 1 | 39 895 | ENS. SUPPORT MOTEUR | MOTOR SUPPORT ASSEMBLY |
| 2 | 39 896 | LEVIER DE BLOQUAGE | LOCKING LEVER |
| 3 | 39 897 | ENS. CENTRAGE DE CUVE | BOWL CENTRING |
| 4 | 501 010 | BAGUE D'ETANCHEITE | SHAFT SEAL |
| 5 | 39 898 | CACHE PALIER (x 2) | BEARING CACHE (x 2) |
| 6 | 39 899 | ENS. BLOC MARCHE/ARRET | ON/OFF BLOCK ASSEMBLY |
| 7 | 39 900 | ENS. PALIER GAUCHE | LEFT BEARING ASSEMBLY |
| 8 | 502 435 | 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 | 118 512 | VENTILATEUR MOTEUR | MOTOR FAN |
| 16 | 39 907 | DEFLECTEUR MOTEUR | MOTOR DEFLECTOR |
| 17 | 39 927 | ENS. TABLEAU COMMANDE | CONTROL PANEL ASSEMBLY |
| 18 | 39 908 | POUSOIR | 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 | PIED (x 4) | FOOT (x 4) |
| 30 | 39 960 | KIT VISSERIE (incluant toutes les vis du bloc moteur) | SCREWS KIT (including all screws for the motor base) |

| Index | Désignation | Description |
|----------|----------------------|---------------|
| A | ENS. SOCLE | BASE ASSEMBLY |
| B | CABLE D'ALIMENTATION | POWER CORD |
| M | MOTEUR | MOTOR |
| P | PLATINE | CIRCUIT BOARD |
| X | CONDENSATEUR | CAPACITOR |
| Y | RELAIS MOTEUR | MOTOR RELAY |

| Machine | Voltage | A | B | M | P | X | Y |
|-------------|-------------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|
| 56 009 JAP | 100/50-60/1 | 39 918 | 39 890 | 39 930 | 39 894 | 600 089 | 500 296 |
| 56 005 | 120/60/1 | | | 39 924 | | | |
| 56 004 | 220/60/1 | 39 919 | 39 888 | 39 925 | 39 880 | 600 018 | 504 674 |
| 56 000 | 230/50/1 | | | 39 926 | | | 500 289 |
| 56 006 CH | 230/50/1 | 39 920 | 39 893 | | | | |
| 56 007 DK | 230/50/1 | 39 921 | 39 892 | | | | |
| 56 001 UK | 230/50/1 | 39 922 | 39 889 | | | | |
| 56 002 Aust | 240/50/1 | 39 923 | 39 891 | | | | |

J 80 Ultra

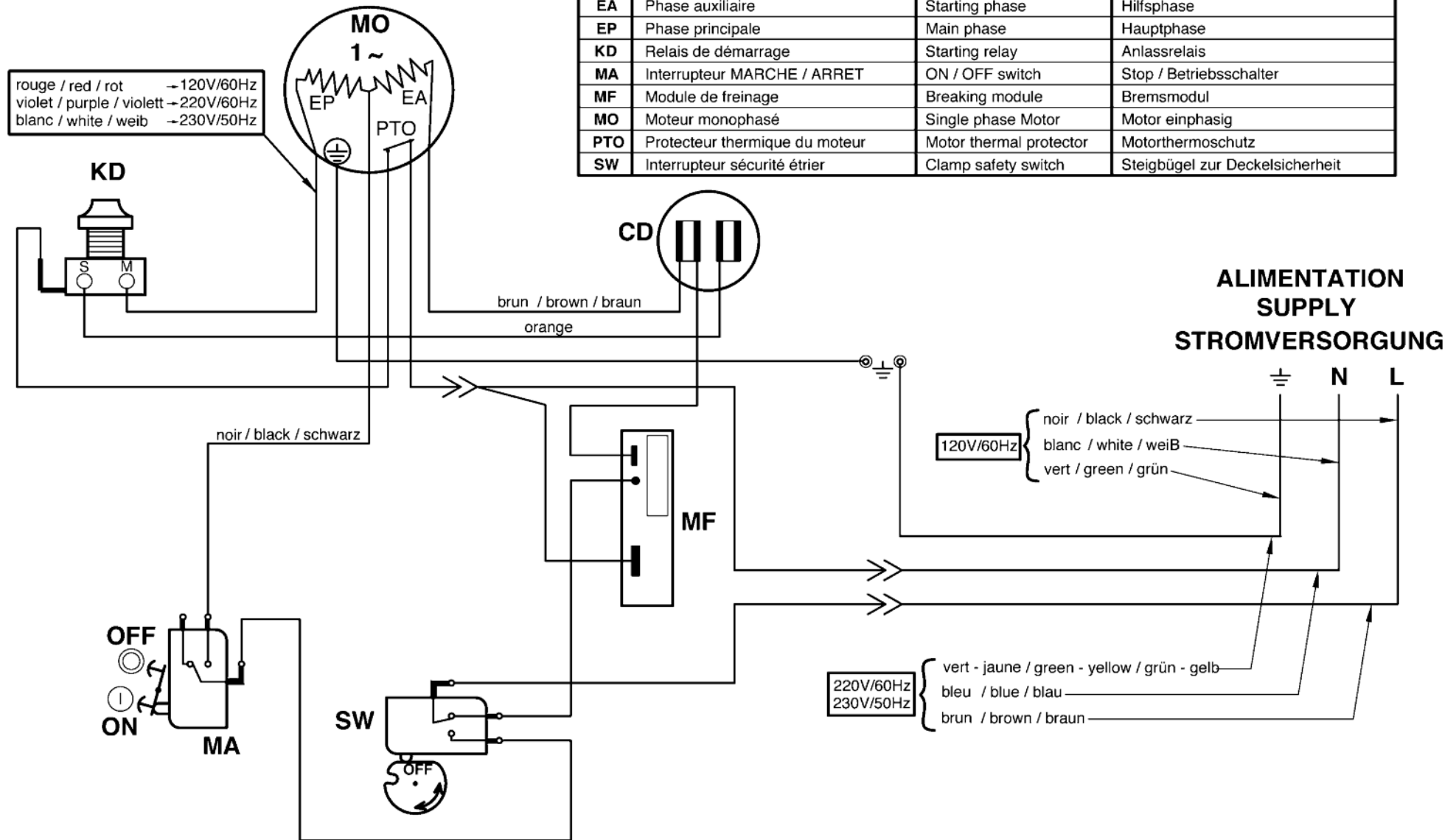
120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBIKD

| | Français | English | Deutsch |
|-----|--------------------------------|-------------------------|---------------------------------|
| CD | Condensateur de démarrage | Starting capacitor | Anlasskondensator |
| 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 |
| SW | Interrupteur sécurité étrier | Clamp safety switch | Steigbügel zur Deckelsicherheit |





robot  coupe®

MADE IN FRANCE BY ROBOT-COUBE s.n.c.

Export Department

Tel. : + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

<http://www.robot-coupe.com>

email : international@robot-coupe.com

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