

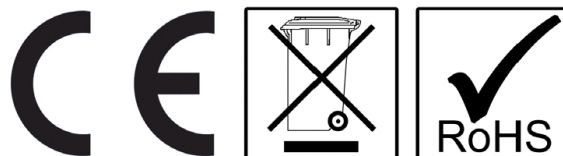
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

J 80 GYÜMÖLCSCENTRIFUGA

robot coupe®



Olvassa el és a készülék közelében őrizze meg jelen
használati útmutatót.



Importőr: Vendi Hungária Kft.

Szervizbejelentés: a www.vendi.hu weboldalon vagy a 74/510-054 106 telefonon.

TARTALMI ISMERTETÉS

- **JÓTÁLLÁS**
- **FONTOS FIGYELMEZTETÉS**
- **AZ ÖN ÚJ, ZÖLDSÉG ÉS GYÜMÖLCSCENTRIFUGÁJÁNAK, A J80 ULTRA-NAK, A BEMUTATÁSA**
- **A GÉP BEKAPCSOLÁSA**
 - Villamos energiára vonatkozó tanács
- **ÖSSZESZERELÉS**
- **TÁRCSÁK HASZNÁLATI MÓDJAI ÉS TÁRCSÁK KIVÁLASZTÁSA**
- **TISZTÍTÁS**
- **KARBANTARTÁS**
 - Kések, lapok és reszelők
- **MŰSZAKI ADATOK**
 - Súly
 - Méretek
 - Üzemi magasság
 - Zajszint
 - Elektromos adatok
- **BIZTONSÁG**
- **SZABVÁNYOK**
- **RAJZOK**
 - Perspektivikus bontott részábrázolások
 - Elektromos és kapcsolási rajzok

ROBOT-COUPÉ S.N.C., KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁS

Az Ön új, ROBOT-COUPÉ készülékéhez az eredeti vásárló részéről érvényesíthető jótállást vállalunk az eladás napjától számított 1 éves időtartamra, ha ezt a készüléket a ROBOT-COUPÉ S.N.C.-től vásárolta.

Ha a ROBOT-COUPÉ termékét valamelyik forgalmazótól vásárolta, a termékre a forgalmazójának a jótállása érvényes (kérjük, egyeztesse a forgalmazójával a jótállás feltételeit és kikötéseit).

A ROBOT-COUPÉ S.N.C. korlátozott jótállása anyaghibákra és/vagy kivitelezési hibákra terjed ki.

A ROBOT-COUPÉ S.N.C. JÓTÁLLÁS NEM TERJED KI A KÖVETKEZŐKRE:

1 – Helytelen használat, mostoha bánásmód, leejtés okozta kár vagy más hasonló kár, amit a szerelési, használati, tisztítási, felhasználói karbantartási vagy tárolási utasítások be nem tartása okozott, vagy amely ezekből származott.

2 – A normál vagy túl nagy mértékű használati időtartam után élettelené vált, kicsorbult vagy elkopott kések élesítési munkája és/vagy cseréje.

3 – Karcolódott, foltos (rozsdás), kicsorbult, korrózió folytán gödrösödött, behorpadt vagy elszíneződött felületek, kések, tartozékok vagy toldalékok cseréjéhez vagy javításához igénybe vett anyagok, vagy élőmunka.

4 – Minden olyan változtatás, kiegészítés vagy javítás, amit nem a vállalat, vagy valamilyen jóváhagyott szervizközpont hajtott végre.

5 – A készülék szállítása jóváhagyott szervizközpontba vagy ilyen központból.

6 – Az önkényesen kicserélt új tartozékok vagy toldalékok (azaz, edények, tárcsák, kések, toldalékok) beszerelésekor vagy vizsgálatokor felmerült munkabér költségek.

7 – A három-fázisú villamos motorok forgásirányának megváltoztatási költsége (ezért a telepítő személy a felelős).

8 – SZÁLLÍTÁS ALATT KELETKEZŐ KÁROK. A látható és rejtett hibákért az árufuvarozó a felelős. Az áru címzettjének azonnal, vagy rejtett hibák esetében a felfedezésükkor, tájékoztatnia kell a fuvarozót és a küldemény feladóját.

MEG KELL ŐRIZNI MINDEN EREDETI DOBOZT, LÁDÁT ÉS CSOMAGOLÓ ANYAGOT, HOGY A FUVARÓZÓ MEG TUDJA VIZSGÁLNI AZOKAT.

Sem a ROBOT-COUPE S.N.C., sem annak leányvállalatai, sem pedig a forgalmazói, igazgatói, ügynöke, alkalmazottai vagy biztosítói, nem lesznek felelősek a készülékkel vagy annak használhatatlanságával kapcsolatos semmilyen közvetett kárért, veszteségért vagy költségért.

A ROBOT-COUPE S.N.C. jótállása az itt megfogalmazott jótállás, és ez helyébe lép minden más, az eladhatóságra és egy meghatározott célra való alkalmasságra vonatkozó, közvetlenül kifejezett vagy értelmileg magában foglalt jótállásnak, és kizárólag ez képviseli a ROBOT-COUPE S.N.C. által vállalt jótállást.

FONTOS FIGYELMEZTETÉS



FIGYELMEZTETÉS: A balesetek – például áramütések vagy személyi sérülés – korlátozása és a készülék helytelen használata miatt bekövetkező anyagi kár korlátozása érdekében kérjük, hogy gondosan olvassa el ezeket az utasításokat, és szigorúan tartsa be őket. A használati utasítások elolvasása segíti Önt abban, hogy megismerje a készüléket, és hogy megfelelően tudja használni a berendezést. Kérjük, olvassa végig ezeket az utasításokat, és ügyeljen arra, hogy mindenki, aki esetleg használja a készüléket, használat előtt ugyancsak elolvassa azokat.

KICSOMAGOLÁS

- Gondosan eljárva, vegye ki a berendezést a csomagolásából, és vegyen ki minden dobozt vagy csomagot, amelyek a tartozékokat vagy speciális tételeket tartalmazzák.
- FIGYELMEZTETÉS – a szerszámok közül néhány nagyon éles, ilyenek például a kések, tárcsák, stb.

TELEPÍTÉS

- Javasoljuk, hogy a gépet tökéletesen stabil, masszív alaptestre helyezze.

CSATLAKOZÁS

- Mindig ellenőrizze, hogy a táphálózat jellemzői megfelelnek-e a motor egységen lévő adattáblán látható értékeknek.
- A gépet földelni kell.

SZERELÉSI ELJÁRÁSOK

- Gondosan kövesse a különböző szerelési eljárásokat (lásd a 14. oldalon), és ügyeljen arra, hogy minden tartozék megfelelően legyen elhelyezve.

HASZNÁLAT

- Soha ne próbálja kiiktatni a rögzítő- és biztonsági rendszereket.
- Soha ne helyezzen idegen tárgyat abba a tartályba, ahol az élelmiszer feldolgozása történik.
- Soha ne nyomja lefelé kézzel az anyagokat.
- Ne terhelje túl a készüléket.
- Soha ne kapcsolja be a készüléket, amikor üres.

TISZTÍTÁS

- Óvintézkedésként mindig húzza ki a készülék dugaszát, mielőtt hozzáfogna a tisztításához.
- Mindig tisztítsa meg a készüléket és a tartozékait minden egyes ciklus végén.
- Soha ne merítse be a motoregységet vízbe.
- Alumíniumból gyártott alkatrészekhez használjon alumíniumhoz alkalmas tisztító folyadékokat.
- Műanyag alkatrészekhez ne használjon olyan tisztítószereket, amelyek túlságosan lúgosak (például túl sok marónátront vagy ammóniát tartalmaznak).
- A Robot-Coupe semmilyen módon sem tehető felelőssé a felhasználó részéről az alapvető tisztítási és higiéniai szabályok be nem tartásáért.

KARBANTARTÁS

- Rendkívül fontos, hogy ki kell húzni a készülék csatlakozódugaszát a motorház nyitása előtt.
- Ellenőrizzük rendszeres időközönként a tömítések és alátéteket, és ügyeljünk arra, hogy a biztonsági készülékek jól működő állapotban legyenek.
- Különösen fontos a tartozékok, toldalékok karbantartása és ellenőrzése, mivel bizonyos feldolgozandó anyagok tartalmaznak korróziót okozó anyagokat, ilyen például a citromsav.
- Soha ne működtessük a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugasz megsérült, a készülék nem megfelelően működik, vagy bármilyen módon károsodott.
- Ha úgy tűnik, hogy valamilyen probléma van, ne késlekedjünk, forduljunk a helyi karbantartó szolgálathoz.

AZ ÖN ÚJ, ZÖLDSÉG ÉS GYÜMÖLCSCENTRIFUGÁJÁNAK, A J80 ULTRA-NAK , A BEMUTATÁSA

A J80 Ultra készüléket tökéletesen felszerelték professzionális igények kielégítésére. Nagyon sok feladat végrehajtására képes, amelyeket majd fokozatosan fedez fel, miközben használja.

Az egyszerű kivitelének köszönhetően, pillanatok alatt beszerelhető és eltávolítható minden olyan részegység, amihez gyakran hozzá kell férni karbantartás vagy tisztítás végrehajtásáért.

Ez a kézikönyv fontos információkat ad, melyeket arra terveztek, hogy segítse a felhasználót abban, hogy a lehető legtöbbet hozza ki a zöldségféléket előkészítő gépéből.

Ezért tehát javasoljuk, hogy gondosan olvassa el ezt a kézikönyvet, mielőtt használná a gépet. Néhány példát is megadtunk, hogy segítsük Önt abban, hogy képet alkothasson az új géperől, és felmérhesse annak különböző előnyeit.

A **J80 Ultra** erős robusztus kivitelének köszönhetően megoldást nyújt a tökéletes zöldség és gyümölcsle készítéshez, és ezen keresztül felfedezhető különböző juice-ok teljes skálája.

A **J80 Ultra** alkalmas az egzotikus gyümölcsökből és zöldségekből gyorsan készített tökéletes zöldség és gyümölcsle vagy a hamisítatlan gyümölcskoktélok készítéséhez.

A **J80 Ultra** használható bárokban, éttermekben, büfékben, étkezdékben, kórházakban, nevelő otthonokban, diabetikus és kímélő étrendek készítéséhez.

A nyers zöldségekben és gyümölcsökben megmaradnak az értékes vitaminok, ásványi anyagok és rostok amik szükségesek az egészséges szervezet fenntartásához.

A zöldséglevelek főként ásványi sókat tartalmaznak, míg a gyümölcslevelek vitaminokat és magasabb energiaértéket képviselnek.

ÁSVÁNYI ANYAGOK

Kalcium: gyümölcs és zöld zöldségek

Foszfor: hüvelyesek

Kálium: friss zöldségek

Vas: spenót, petrezselyem

Jód: összes gyümölcs és zöldség

VITAMINOK A GYÜMÖLCSÖKBEN

| VITAMIN | B1 | C | A | D |
|----------------|----|---|---|---|
| Alma | • | • | | • |
| Sárgabarack | • | • | • | • |
| Szeder | • | • | • | • |
| Fekete ribizli | • | • | | • |
| Cseresznye | • | • | • | • |
| Szőlő | • | • | | • |
| Grapefruit | • | • | • | • |
| Kiwi | • | • | • | • |
| Citrom | • | • | • | • |
| Dinnye | • | • | | • |
| Narancs | • | • | • | • |
| Barack | • | • | | • |
| Körte | • | • | | • |
| Ananász | • | • | • | • |
| Szilva | • | • | | • |
| Málna | • | • | | • |
| Ribizli | • | • | | • |
| Eper | • | • | | • |

VITAMINOK A ZÖLDSÉGEKBEN

| VITAMIN | B1/B6 | A | E | K |
|--------------|-------|---|---|---|
| Sárgarépa | • | | • | |
| Káposzta | • | • | • | • |
| Répa | • | • | • | |
| Zeller | | • | • | • |
| Cullini | • | • | • | |
| Uborka | • | • | • | |
| Édes kömény | • | | • | |
| Saláta | • | | • | |
| Hagyma | • | | | |
| Petrezselyem | • | • | • | |
| Bors | • | • | • | |
| Spenót | • | • | • | • |
| Paradicsom | • | • | | |
| Fehér répa | • | | | |
| Vizitorma | • | • | • | |

A GÉP BEKAPCSOLÁSA

Mielőtt csatlakoztatná a tápkábel dugaszát, ellenőrizze, hogy a tápforrás jellemzői megfelelnek-e a gép adattábláján jelzett értékeknek.



FIGYELMEZTETÉS

A GÉPET FÖLDELNI KELL (VILLAMOS ÁRAM OKOZTA HALÁL VESZÉLYE)

ÖSSZESZERELÉS

1. Motor
2. Tartály
3. Perem
4. Kosár egység
5. Fedő
6. Konténer
7. Biztonsági kar
8. Kifolyó cső
9. Kidobó garat
10. Betöltő nyílás
11. Kiemelő fogantyú
12. Kosár filter
13. Reszelő tárcsa



1. Helyezzük a motor alaptestet úgy, hogy a kezelő szervek felénk nézzenek



2. Helyezzük a tartályt a motor alaptestre



3. Illesszük peremet tartály tetejére



4. Helyezze a kosarat a tartályba, csúsztassa a motorszárra majd forgassa addig amíg a kosár a helyére nem ugrik



5. Helyezze e fedőt a perem tetejére



6. Tegye a konténert a kidobó garat alá



7. Helyezze be a műanyag tömőt



8. Billentse fel a biztonsági kart, majd



nyomja kattanásig. A gépet addig nem lehet használni amíg a biztonsági kar megfelelően nincs a helyén.
(Biztonsági kapcsoló)

Helyezzen egy edényt vagy poharat a kifolyócső alá és a gépe így már készen áll a használatra.

HASZNÁLATI JAVASLATOK

- a készülék első használata előtt mossuk el azokat a tartozékokat amelyek közvetlen érintkeznek a gyümölcsökkel vagy zöldségekkel
- mindig ellenőrizze a biztonsági kart, hogy megfelelően zár-e
- mielőtt behelyezi a gyümölcsöt vagy zöldséget, kapcsolja be a készüléket és helyezzen edényt vagy poharat a kifolyó alá
- használatok előtt a készülék tartozékait többször öblítsük át meleg vízzel, lehetőség szerint egy hámozott citromot engedjünk át a gépen.
- a gyümölcs vagy zöldség betáplálásakor ne helyezzünk be túl sokat és ne nyomjuk a műanyag tömőt túl erősen



FONTOS

Bizonyosodjunk meg róla teljesen, hogy a gyümölcs vagy zöldség tiszta-e, nem volt permetezve, és nem érintkezett semmilyen vegyi anyaggal!

- a citrusféléket hámozva helyezze a betöltő nyílásba
- feldolgozás előtt a gyümölcsöt vagy zöldséget hámozza meg, szükség esetén magozza ki (barack, meggy, cseresznye...)
- használja a műanyag tömőt
- az utolsó gyümölcs vagy zöldség feldolgozása után hagyjuk bekapcsolva a gépet pár másodpercig, hogy az összes lé kifolyjon a gépből.
- soha ne tegyen a gépbe jégkockát vagy fagyott alapanyagot
- ha a gép használat közben rázkódik, akkor kapcsolja ki és ürítse ki a hengert. Az egyenletlen eloszlású maradék kiegyensúlyozatlanná teheti a készüléket és ebben az esetben rázkódni fog.
Ha a kifolyócső eldugul, kapcsolja ki a gépet, tisztítsa meg a tartályt és a hengert.
Ezután újra használhatja a készüléket.

TISZTÍTÁS

Amikor használat után el szeretné tisztítani a gépet, csatlakoztassa a dugajba, majd öntsön meleg vizet betöltő nyílásba, majd kapcsolja be a gépet és hagyja működni pár másodpercig.

A gép teljes használata után mindig tisztítsa el a gépet. Öblítse el a tartályt a peremet, a kosarat, a fedőt és a műanyag tömöt meleg vízben és kefével dörzsölje át.

GONDOSAN JÁRJUNK EL

Biztonsági intézkedésként mindig húzzuk ki a gépünk csatlakozódugaszát, mielőtt hozzáfognánk a tisztításához (áramütés okozta halál veszélye)

FONTOS

Ellenőrizzük, hogy alkalmas-e a tisztítószerünk műanyag alkatrészek tisztításához. Néhány mosogatószer túl lúgos (azaz magas a marónátron vagy ammónia tartalma), és teljes mértékben összeférhetetlen bizonyos típusú műanyagokkal, ami azt jelenti, hogy gyors állapotromlást hoz létre rajtuk.

FONTOS

Soha ne merítsük vízbe a motor alaptestet. Nedves ruhával vagy szivaccsal tisztítsuk meg. Soha ne locsoljuk le a gépet! Tisztítás után mindig rakjuk össze a gépet a tartozékaival.

• A MOTOR TÖMÍTÉSEI

A motor tengelyén lévő tömítéseket rendszeresen kell kezelni, élelmiszer jelenlétében használható kenőanyaggal.

Annak érdekében, hogy a motor burkolata teljesen vízzáró legyen, érdemes e tömítéseket rendszeresen ellenőrizni, és ha kopás észlelhető rajta, akkor kicserélni.

A tömítéseket könnyen lehet cserélni a motor leszerelése nélkül, tehát érdemes kifogástalan állapotukról gondoskodni.

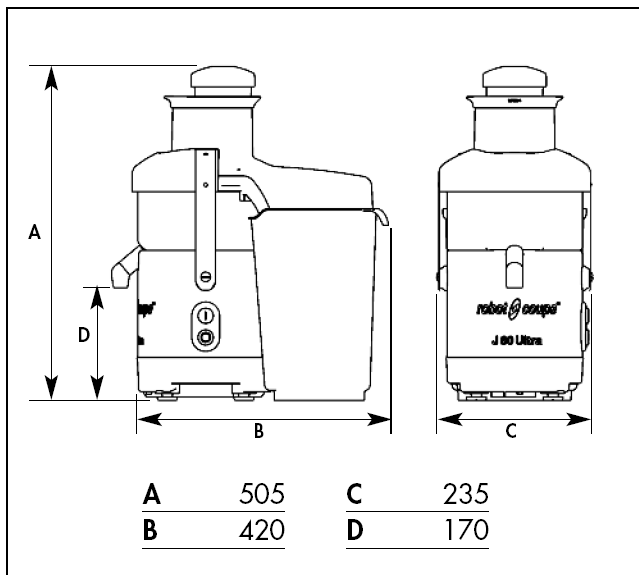
MŰSZAKI JELLEMZŐK

| | | |
|----------------|-------|---------------------------------------|
| Motor egység | ————— | rozsdamentes acél |
| Tartály | ————— | rozsdamentes acél |
| Kosár egység | ————— | rozsdamentes acél |
| Reszelő tárcsa | ————— | rozsdamentes acél |
| Motor | ————— | egyenletes sebesség (3000 ford./perc) |
| Teljesítmény | ————— | 100-120 kg gyümölcs, zöldség / óra |

• SÚLY

| | | |
|-----------|------------|-----------|
| | Nettó súly | Össz-súly |
| J80 Ultra | 10,9 kg | 12,8 kg |

- **MÉRETEK (mm-ben)**



- **ÜZEMI MAGASSÁG**

A J80 Ultra készüléket ajánlatos egy stabil munkafelületre helyezni olyan magasságba, hogy a kényelmesen tudjunk dolgozni a géppel.

- **ZAJSZINT**

Az J80 Ultra terhelés nélküli működésekor az egyenértékű folyamatos hangszint kisebb, mint 70 dB(A).

- **ELEKTROMOS ADATOK**

| Motor | Fordulatszám (ford./perc) | Teljesítmény (Watt) | Áramerősség (Amper) |
|-------------|------------------------------|------------------------|------------------------|
| 230V / 50Hz | 3000 | 700 | 7 |

BIZTONSÁG

A J80 Ultrát egy biztonsági érzékelő rendszerrel szerelték fel, mely azonnal megállítja a motort, amint a biztonsági kart elmozdítják, ezzel megakadályoz minden hozzáférést a mozgó részekhez.

A motor azonnal megáll, amint elmozdul a biztonsági kar.

A gép újraindításához egyszerűen nyomja kattanásig a biztonsági kart.

Ezen kívül, a fedélrögzítő szerkezetet felszerelték egy biztonsági mechanizmussal is, amely megakadályozza, hogy használjuk a gépet, ha a fedél nem megfelelően helyezkedik el.



FONTOS

A J80 Ultra készüléket felszerelték egy túlmelegedés elleni biztosítóval, amely automatikusan megállítja a motort, ha túl hosszú ideig hagyjuk bekapcsolva, vagy túlterheltük a gépet. Ha ez bekövetkezik,

hagyjuk, hogy a gép teljesen lehűljön, mielőtt újraindítanánk.



Soha ne próbáljuk meg a lezáró és biztonsági rendszerek kiiktatását. Soha ne helyezzünk be nem odavaló tárgyat abba a tartályba, ahol az étel feldolgozása történik.

Kézszel soha ne nyomjuk le az anyagokat. Ne terheljük túl a készüléket.

HA A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK MEGFELELŐEN

HIBAJELENSÉG: NEM FOROG A MOTOR

- ellenőrizze, hogy a gép csatlakoztatva van-e a konnektorba
- zárja a biztonsági kart kattanásig
- kapcsolja ki a gépet majd ismét kapcsolja be
- ellenőriztesse a dugaszoló aljzatot

HIBAJELENSÉG: SURLÓDÓ HANGOT HALL

- a gép nem megfelelően van összerakva (lásd az „összeszerelés” résznel)

HIBAJELENSÉG: A MŰANYAG TÖMÖT TÚL ERŐSEN KELL NYOMNI

- a reszelő tárcsa fogazata elkopott, ezért cserélni kell
- a zöldséget vagy gyümölcsöt nem adagolta helyesen (túl nagy darabok)

HIBAJELENSÉG: RÁZKÓDIK A GÉP

- a perem, a kifolyó cső vagy a kidobó garat eldugult

HIBAJELENSÉG: A GÉP MOTORJA TÚL HANGOS

- a motor nem működik megfelelően, szervizbe kell vinni

SZABVÁNYOK

A GÉPEK MEGFELELNEK A KÖVETKEZŐKNEK:

Az alábbi európai irányelveknek és az ehhez kapcsolódó nemzeti jogszabályoknak:

- A módosított, a „gépről szóló” 2006/42/EC irányelv.
- A „kis feszültségről” szóló 2006/95/EEC irányelv.
- Az „EMC”-ről szóló 2004/108/EC irányelv.
- Anyagok és alkatrészek az élelmiszerrel történő érintkezéséről szóló 89/109/EEC irányelv
- 2002 Augusztus 6-i, 2002/72/EC irányelv.
- „ROHS” irányelv 2002/95/CE
- „DEEE” irányelv 2002/96/CE

Az alábbi európai irányelvekhez kapcsolódó egészségügyi és biztonsági szabályok:

- ISO 12100 – 1 és - 2 – 2003
- EN 60204 – 1 (2006)
- A ZÖLDSÉGSZELETELŐKRE VONATKOZÓ: EN 1679 – 1998
- IP 55 A PAPCSOLÓKRA VONATKOZIK
- IP 34 A GÉPRE VONATKOZIK

Garancia:

A vásárlás napjától számított 1 évig érvényes a garancia a berendezésre, a társaságunk által a garanciafüzetben és a weboldalunkon található üzleti feltételekben meghatározott garanciális feltételek betartása mellett.

Ártalmatlanítás, környezet

Élettartama végén, a készüléket az akkor hatályos előírásoknak és irányelveknek megfelelően ártalmatlanítsa.

A csomagoló anyagokat, mint fa, műanyag és papír, a megfelelő konténerbe helyezze!

RECEPTEK

A gyümölcsök és zöldségek végtelen kombinációján keresztül jutunk el az izgalmas, színes és abszolút természetes italokhoz.

Engedje szabadjára a fantáziáját, de mindig tartsa be a koktéلكészítés arany szabályait:

- mindig használjon friss kezeletlen gyümölcsöt
- használjon shakert a még homogénabb állag elérése érdekében
- töltsön a shakerbe jégkockát is, de ne rázza túl sokáig mert a jég elolvad

GYÜMÖLCS KOKTÉLOK:

| LOOKING GOOD | |
|--|--|
| HOZZÁVALÓK (3 pohárhoz): <ul style="list-style-type: none"> • 2 répa • 2 zöld alma • 1 lime | Hámozza meg a zöld citromot. Ezután dolgozza fel a zöld almát, répát és a zöld citromot a J80 Ultra-val. |
| RED KOKTÉL | |
| HOZZÁVALÓK (3 pohárhoz): <ul style="list-style-type: none"> • 1 friss, közepes méretű cékla • 1 répa • 1 kis fürt fekete szőlő • 1 alma | Hámozza meg a zöldségeket és szedje le a szőlőszemeket a fűről. Ezután dolgozza fel a hozzávalókat a J80 Ultra-val. Szezonban cayenne borssal ízesíthetjük. |
| SMOOTHIE DOUCEUR | |
| HOZZÁVALÓK (4 pohárhoz): <ul style="list-style-type: none"> • 1 érett mangó • 2 alma • 2 joghurt • 2 evőkanál méz | Hámozza meg a mangót és vegye ki a magját. Tegye a gyümölcsöket a J80 Ultra centrifugába. Keverje össze a kapott gyümölcslevet a joghurttal és a mézzel. Öntse ki az egészet 4 pohárba és szervírozza. |
| EXOTIKUS ANANÁSZ | |
| HOZZÁVALÓK (4 pohárhoz): <ul style="list-style-type: none"> • 1 mangó • 2 lime | Tegye a citromokat, az ananászt és a mangót külön-külön a J80 Ultra-ba miután eltávolította a mangó magját. Öntse a shakerbe a leveket a következő |

| | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 1 ananász • 2 narancs • 50g cukor • néhány jégkocka | <p>sorrendben: citromlé, mangólé, ananászlé, narancslé. Tegye hozzá a cukrot. Keverje határozottan néhány másodpercig. Koktélos pohárban szervírozza. Gyümölcszel díszítse.</p> |
|--|---|

| | |
|--|--|
| MÁLNA KOKTÉL | |
| <p>HOZZÁVALÓK (3 pohárhoz):</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500g málna • 1 fürt fehér szőlő • 100 ml nádcukor szirup | <p>Szedje le a szőlőszemeket a fűtről . Tegye a gyümölcsöket a J80 Ultra-ba és keverje össze a sziruppal. Frissen kell felszolgálni.</p> |

| | |
|---|--|
| OLYMPUS | |
| <p>HOZZÁVALÓK (4 pohárhoz):</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 fürt fehér szőlő • 1 citrom • 1 ananász | <p>Szedje le a szőlőszemeket a fűtről . Hámozza meg az ananászt és vágja 3 felé. Ezután dolgozza fel a szőlőt és az ananászt a J80 Ultra-val. Csavarja ki a citromot. Öntse a shakerbe a leveket és rázza össze. Hűtve szervírozzuk.</p> |

| | |
|---|--|
| AUTUMN LEAVES (ŐSZ LEVELEK) | |
| <p>HOZZÁVALÓK (4 pohárhoz):</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¼ liter víz • 4 sárga barack • 4 szilva • 2 vilmos körte • ½ teáskanál fahély • ½ citrom | <p>Mossa meg és magozza ki a sárgabarackot és a szilvát. Vágjuk fel a vilmoskörtét kisebb darabokra locsoljuk le citromlével, megelőzve a bebarnulást. Kapcsoljuk be a J80 Ultra-t, tegyük bele először a gyümölcsöket, és öntsük utána a vizet. Öntse a juicet üvegkancsóba és adjuk hozzá a fahéjat majd keverjük össze. Jéggel vagy jég nélkül szervírozhatjuk.</p> |

ÉDES ÉS SÓS KOKTÉLOK:

| | |
|---|---|
| GAZPACHO | |
| <p>HOZZÁVALÓK (4 pohárhoz):</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500g érett paradicsom • 1 uborka • 1 zöld paprika • zeller, só és bors | <p>Hámozzuk meg az uborkát. Tisztítsuk meg a paprikát. Helyezzük az alapanyagokat a J80 Ultra-ba a következő sorrendben: paradicsom, uborka, paprika. Keverjük simára a levet. Díszíthetjük citrommal. A zellert, sót és a borsot külön szervírozzuk.</p> |

| | |
|---|--|
| MEDIAEVAL (KÖZÉPKORI) | |
| <p>HOZZÁVALÓK (4 pohárhoz):</p> <ul style="list-style-type: none"> • 300g répa • 200g retek • kis oliva olaj • csipetnyi só | <p>Tisztítsuk meg a répát és a retek és dolgozzuk fel a J80 Ultra-val. Adjuk hozzá a sót és az oliva olajat. Szervírozás előtt keverjük fel.</p> |

| TAVASZ KOKTÉL | |
|--|--|
| HOZZÁVALÓK (4 pohárhoz): <ul style="list-style-type: none"> ● 6 répa ● 4 spárga ● 3 zeller | Tisztítsuk meg az alapanyagokat és dolgozzuk fel a J80 Ultra-val, a következő sorrendben: spárga, zeller, répa. Tökéletes koktél májusban, gazdag vitamin, vas, kalcium, foszfor és nátrium tartalommal. |

| ŐSZ KOKTÉL | |
|--|---|
| HOZZÁVALÓK (4 pohárhoz): <ul style="list-style-type: none"> ● 4 paradicsom ● 1 citrom ● 1 vilmos körte ● só és bors | Mossuk meg a paradicsomot és a vilmos körtét. Dolgozzuk fel a J80 Ultra-val. Keverjük össze a citromlével, a sóval és a borsal. |

| ÜDÍTŐ KOKTÉL | |
|---|--|
| HOZZÁVALÓK (4 pohárhoz): <ul style="list-style-type: none"> ● 1 ananász ● 1 zeller | Hámozza meg az ananászt és vágja 8 felé. Mossa meg zellert. Dolgozzuk fel a J80 Ultra-val. Keverjük össze és rögtön szervírozzuk, hogy a vitaminok jótékony hatása ne vesszen el. Fejfájásra tökéletes ital. |

TEJ ALAPÚ KOKTÉLOK:

| CARIBBEAN COCKTAIL | |
|---|--|
| HOZZÁVALÓK (4 pohárhoz): <ul style="list-style-type: none"> ● 1 érett barack ● 1 mango ● 100g ananász ● ½ liter hűtött tej | Mossa meg és magozza ki a barackot. Hámozza meg és magozza ki a mangót és az ananászt. Tegyen félre egy kis gyümölcsöt a pohár díszítéséhez. Dolgozzuk fel a gyümölcsöket a J80 Ultra-val. Ezután keverjük össze a hűtött tejjel és rögtön szervírozzuk. |

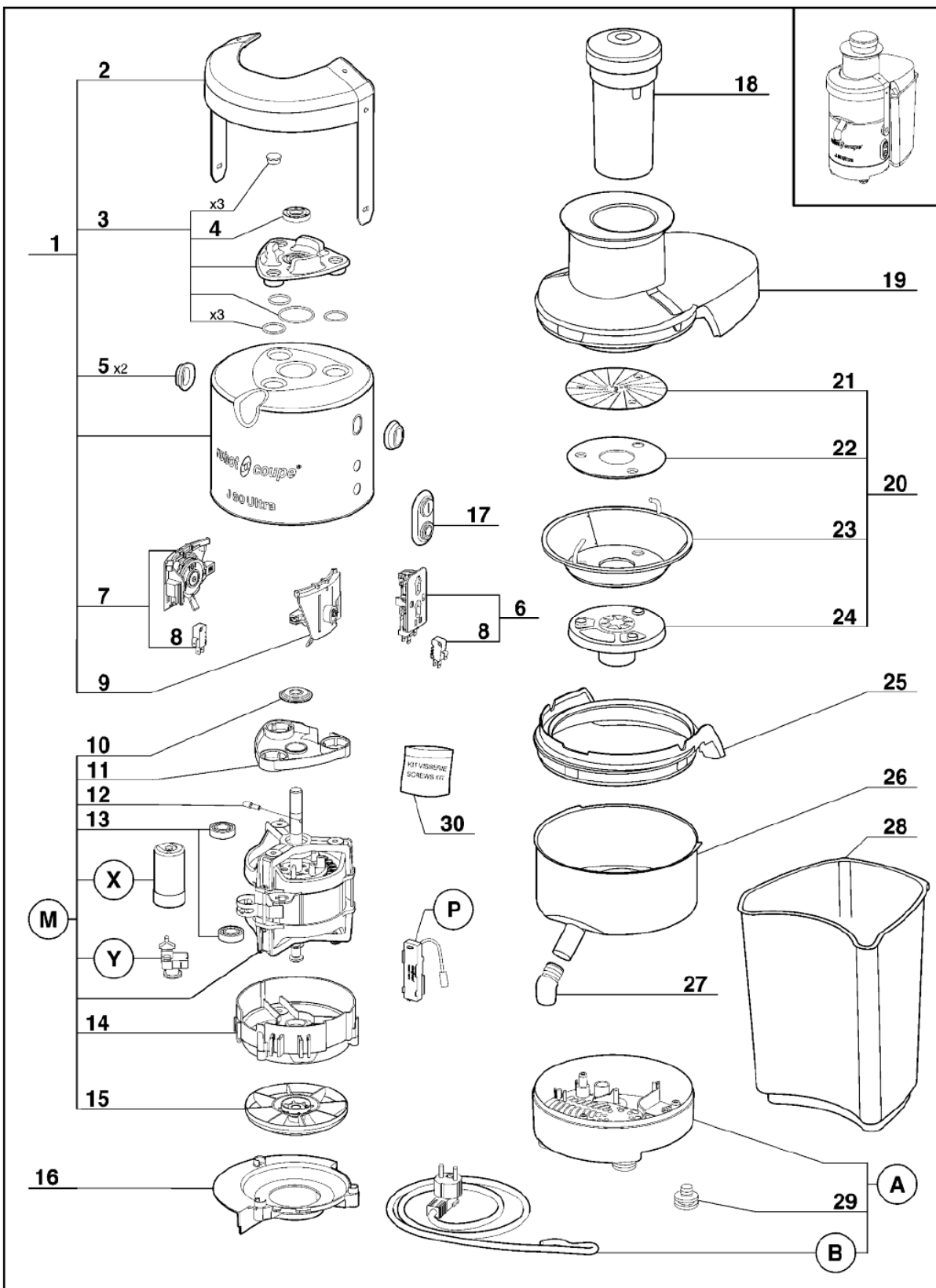
| DAIRY KIWI | |
|---|--|
| HOZZÁVALÓK (4 pohárhoz): <ul style="list-style-type: none"> ● 5 kiwi ● 100g málna ● 50g cukor ● ½ liter hűtött tej | Tisztítsa meg a kiwit majd dolgozza fel J80 Ultra-val. Tisztítsa meg a málnát is ezután rúdmixerrel dolgozza össze a cukorral és a tejjel. Keverje össze a kiwilével. Végül szervírozza jéggel, hűtött poharakban. |

| GRANNY SMITH COCKTAIL | |
|--|--|
| HOZZÁVALÓK (4 pohárhoz): <ul style="list-style-type: none"> ● 5 érett körte ● 1 Granny Smith alma ● 4cl menta szirup ● ½ liter hűtött tej ● 4 friss mentalevél | Mossa meg az almát és a körtét, majd dolgozza fel J80 Ultra-val. Ezután keverje gyümölcsléhez a tejet. Tegyen jeget a poharakba, öntsön rá menta szirupot, ezután a gyümölcslé és a tej keverékét. Díszítse mentalevéllel. |

robotcoupe®

J 80 Ultra

N° de série / Serial number
- 520 - - - - -



| 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 | 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 | 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

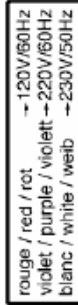
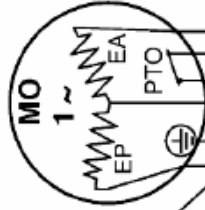
120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

ELECTRIC DIAGRAM

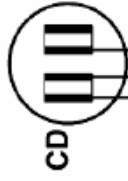
ELEKTRISCHES SCHALTBIELD

SCHEMA ELECTRIQUE

| CD | Français | English | Deutsch |
|-----|--------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| EA | Condensateur de démarrage | Starting capacitor | Anlasskondensator |
| EP | Phase auxiliaire | Starting phase | Hilfsphase |
| EP | Phase principale | Main phase | Hauptphase |
| KD | Relais de démarrage | Starting relay | Anlassrelais |
| MA | Interrupteur MARCHÉ / ARRÊT | 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 Decksicherheit |



KD



ALIMENTATION STROMVERSORGUNG

