

HOREPA

www.horepa.nl

+31226 354535

robot coupe®



J 80 Ultra

INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGEN

U BENT IN HET BEZIT VAN EEN J 80 Ultra SAPCENTRIFUGE

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

MONTAGEFASEN

GEBRUIKSADVIEZEN

REINIGING

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

PROBLEMEN OPLOSSEN

NORMEN

RECEPTEN

TECHNISCHE GEGEVENS

- Explosietekeningen
- Elektrische en bedradingsschema's

ROBOT-COUPE S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

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

Bij aankoop van een ROBOT-COUPE 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-COUPE S.N.C. heeft betrekking op materiaal- en/of fabricagefouten.

HET VOLGENDE WORDT NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE VAN ROBOT-COUPE 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-COUPE 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

- Wij raden aan uw toestel op een volkomen stabiel werkvlak te installeren.

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.
- Het toestel moet in elk geval geaard worden.

MONTAGEFASEN

- Houd u aan de verschillende montagefasen (zie bladzijde 36) en zorg dat alle accessoires juist gepositioneerd zijn.

GEBRUIK

- Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.
- Steek nooit een voorwerp in de werkkuip.
- Duw de ingrediënten nooit met de hand naar de bodem van de toevoergoot!
- Het toestel nooit overbelasten.
- Het toestel nooit onbelast laten werken.

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.
- Dompel het motorblok niet in water.
- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen gemaakt van aluminium een speciaal reinigingsmiddel voor aluminium.
- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen van kunststof geen reinigingsmiddelen die te sterke alkalische bestanddelen bevatten (zoals natronloog of ammonia).

- 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 staat van de dichtingen en de ringen, alsook de goede werking van de veiligheidssystemen.
- De accessoires moeten des te grondiger worden onderhouden en nagekeken bij bereidingen met bijtende producten (citroenzuur...).
- Laat de machine niet draaien als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de machine niet goed werkt of als zij op de een of andere manier beschadigd is.
- Doe meteen een beroep op uw onderhoudsdienst als u een defect vaststelt.

U BENT IN HET BEZIT VAN EEN J 80 Ultra SAPCENTRIFUGE

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

De **J 80 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 montagehandleidingen ontleend.

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 op de stroom aansluit, of de netspanning van uw elektrische installatie overeenkomt met de op het typeplaatje van de motor vermelde spanning.

De J 80 Ultra sapcentrifuge wordt geleverd met een eenfasige stekker die onlosmakelijk met het snoer is verbonden.

Als het apparaat beschadigd is, mag het niet in werking worden gesteld.



LET OP !

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

HOREPA



- ① Motorblok
- ② Kuip
- ③ Ring
- ④ Zeef
- ⑤ Deksel
- ⑥ Afvalopvangbak
- ⑦ Veiligheidsbeugel

- ⑧ Tuit
- ⑨ Uitworpgoet
- ⑩ Toevoergoot
- ⑪ Schraperhaken
- ⑫ Filter
- ⑬ Raspschijf



2) Plaats de kuip op het motorblok.



4) Pak de centrifugeerzeef aan de haken van de schraper beet en breng hem op zijn plaats. Draai de zeef totdat hij in de goede stand zit.

MONTAGEFASEN

www.horepa.nl

1) Zet het motorblok recht tegenover u.



3) Schuif de ring op de juiste manier op de kuip.



6) Breng de afvalopvangbak op zijn plaats.



5) Plaats de deksel zodanig op het apparaat dat hij in de inkepingen van de ring past.



7) Steek de aanduwer in de toevoergoot.



8) Sluit de veiligheidsarm.

Om het apparaat in werking te stellen, drukt u op de AAN/UIT schakelaar. De machine werkt uitsluitend als de veiligheidsbeugel goed gesloten is (veiligheidsschakelaar).

Zet een kan of glas onder de tuit. Uw apparaat is nu klaar voor gebruik.

GEBRUIKSADVIEZEN

- Voordat u het apparaat voor het eerst gaat gebruiken, verdient het de voorkeur alle onderdelen die met voedingsmiddelen in aanraking komen af te wassen.
- Controleer, vóór elk gebruik, of de veiligheidsbeugel goed gesloten is.
- Wij raden u aan eerst de machine in werking te stellen en een kan of glas onder de afvoeropeningen te plaatsen, voordat u begint ingrediënten in te voeren.
- Wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, raden wij u aan meerdere keren warm water met eventueel twee gepelde en in stukken gesneden citroenen door het apparaat te voeren. Uw apparaat is nu klaar voor gebruik.



LET OP !

Maak de groenten en vruchten goed schoon, om alle sporen te verwijderen van eventuele behandelingen die ze hebben ondergaan.

- Voer de ingrediënten niet te snel in het apparaat in.
- Citrusvruchten moeten worden gepeld voordat u ze in de toevoergoot invoert.
- Verwijder de schil en de pitten van vruchten en groenten met een dikke schil (bijv. ananas) of met grote pitten (bijv. meloen). Vruchten met pit moeten altijd ontpit worden (bijv. perziken, abrikozen, kersen).
- Voer de stukken groenten en fruit met kleine hoeveelheden tegelijk in de toevoergoot in.
- Laat het apparaat, wanneer u klaar bent met uw bereiding, nog enkele seconden draaien om de onttrekking van sap te voltooien.

- Voer geen ijsblokjes of bevroren vruchten in de toevoergoot in. www.horepa.nl
- Als de sapcentrifuge tijdens de werking begint te trillen, moet u de machine onmiddellijk stoppen en de zeef legen. De verdeling van de resten in de zeef kan een verstoring van het evenwicht veroorzaken. Hierna kunt u het werk weer normaal hervatten. Is de tuit verstopt, stop de machine dan en spoel de kuip schoon, waarna u het werk weer normaal kunt hervatten.
- Controleer of de ring en de deksel goed op hun plaats zitten.

REINIGING

Uit voorzorg raden wij u aan altijd eerst de stekker van uw apparaat uit het stopcontact te trekken, voordat u het apparaat gaat schoonmaken.

U kunt het apparaat eventueel eerst voorspoelen.

Sluit hiervoor het apparaat weer aan op de stroom en giet er via de deksel warm water in terwijl u het apparaat enkele ogenblikken laat werken.

Na elk gebruik dient u voor een complete reiniging de opvangbak, de ring, de centrifugeerzeef, de deksel en de aanduwer met warm water af te spoelen en met een borstel schoon te borstelen.



BELANGRIJK

Controleer of het door u gebruikte reinigingsmiddel geschikt is voor plastic onderdelen. Sommige sterk alkalische wasmiddelen (met een hoog gehalte aan soda of ammoniak bijvoorbeeld) zijn volkomen ongeschikt voor bepaalde soorten plastic, die hierdoor zeer snel beschadigd worden.



BELANGRIJK

+31 226 354535

Dompel het motorblok nooit onder in water of andere vloeistoffen en zorg dat er geen spatten op komen!

Maak het apparaat niet schoon met een straal water!

Veeg, indien nodig, de behuizing schoon met een vochtige doek.

Neem altijd eerst de stekker uit het stopcontact!

Bij het verwerken van groenten, vooral wortels, zet zich op de zeef een laagje af dat de openingen verkleint met als gevolg minder sap. Om dit te verhelpen moet de centrifugeerzeef regelmatig worden afgewassen. Hiertoe dompelt u de zeef onder in warm water met afwasmiddel en borstelt hem schoon.

Zet na elke reiniging het apparaat weer volledig in elkaar.

TECHNISCHE KENMERKEN

- **Motorblok** —————→ roestvrij staal
- **Kuip** —————→ roestvrij staal
- **Centrifugeerzeef** —————→ roestvrij staal
- **Raspschijf** —————→ roestvrij staal
- **Geventileerde elektromotor** —————→ constant toerental (3000 tpm)
- **Verwerkingssnelheid** —————→ 100 à 120 kg/uur groenten of fruit*

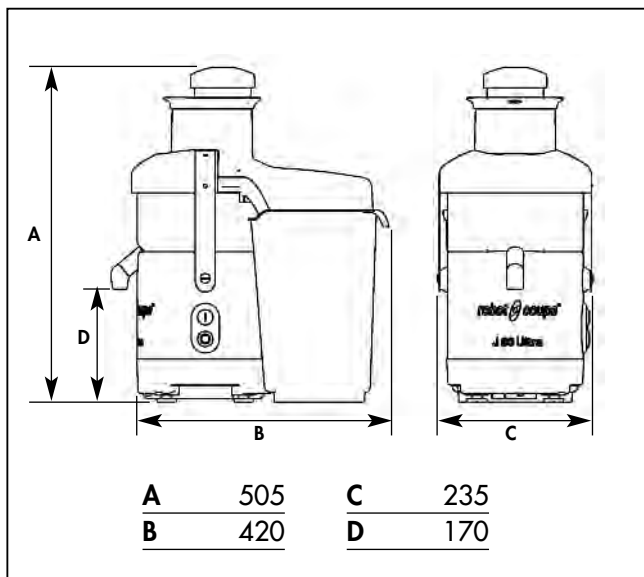
* Onder optimale productieomstandigheden, d.w.z. met een aangepast werkblad, behoorlijk voorbereide groenten en vruchten, en accessoires (kan, afvallemmer enz.) binnen handbereik.

• GEWICHT

HOREPA

	Netto	Verpakt
J 80 Ultra	10,9 kg	12,8 kg

• AFMETINGEN (in mm)



• WERKHOOGTE

Wij raden u aan om de J 80 Ultra sapcentrifuge te installeren op een vlak en stabiel oppervlak.

• GELUIDSNIVEAU

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

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

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

www.horepa.nl

VEILIGHEID

De machine treedt alleen in werking wanneer de deksel goed op zijn plaats zit en de veiligheidsbeugel goed vergrendeld is. De motor stopt wanneer de veiligheidsbeugel geopend wordt.

Om uw apparaat weer in werking te stellen volstaat het om de deksel te vergrendelen en op de schakelaar te drukken.

Deze apparaten zijn voorzien van een warmtebeveiliging die de motor automatisch stopt in geval van te langdurige werking of overbelasting.

Wacht in dit geval totdat het apparaat volledig is afgekoeld, voordat u het weer in werking stelt.

Het is verboden het apparaat te gebruiken zonder de aanduwer en om vaste voorwerpen in de vulopening of in de opening voor uitwerp van het afval te steken.

Trek de stekker nooit met natte handen uit het stopcontact of door aan het snoer te trekken.



WAARSCHUWINGEN

Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.

Steek nooit een voorwerp in de werkkuij.

De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.

Het toestel nooit overbelasten.

Het toestel nooit onbelast laten werken.

Om ongelukken en schade te voorkomen is het absoluut noodzakelijk de groenten en vruchten uitsluitend met de hiertoe bestemde aanduwer in de toevoergoot omlaag te duwen en NOOIT met de hand of met een ander instrument!



PROBLEMEN OPLOSSEN

+31226 354335

SYMPTOMEN	OORZAKEN EN / OF OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet.	- Sluit het snoer aan op een wandstopcontact. - Sluit de veiligheidsbeugel naar behoren. - Druk op de aan/uit schakelaar. - Controleer eerst de zekeringen van uw eigen stroomtoevoer.
Schurende geluid	- Het apparaat is niet goed gemonteerd. Zie het hoofdstuk "Montage".
Bij de verwerking moet sterke druk met de aanduwer worden uitgeoefend.	- De raspschijf is versleten. Vervang de raspschijf in de centrifugeerzeef. - Verkeerde invoer van vruchten en groenten.
Het apparaat trilt.	- De tussenring, de uitstroomopening in de deksel of de uitvoeropening van de afvaluitwerp is verstopt.
Veel lawaai.	- De motor is defect. Laat het apparaat repareren.
De zeef stopt niet onmiddellijk wanneer de veiligheidsbeugel wordt geopend.	- Vervang het elektronische circuit.

GELIJKVORMIG AAN :

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijn en zijn omgezet :
 - Gewijzigde richtlijn "toestellen" 2006/42/EEG,
 - Richtlijn "laagspanning" 73/23/EEG,
 - Richtlijn "elektromagnetische verenigbaarheid" 89/336/EEG,
 - Richtlijn "materiaal en voorwerpen die bestemd zijn om in contact te komen met voedingsmiddelen" 89/109/EEG,
 - Richtlijn 2002/72/EG van de Commissie van 6 augustus 2002 inzake materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen.
 - Richtlijn "ROHS" 2002/95/CE,
 - Richtlijn "DEEE" 2002/96/CE.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne :
 - ISO 12100 - 1 en 2 - 2003: Veiligheid van machines - Basisbegrippen, algemene ontwerpbeginnselen,
 - EN 60204-1 (2006) : veiligheid der toestellen - elektrische uitrusting der toestellen-algemene regels,
 - Voor de groentensnijders EN 1678.

BESCHERMINGSFACTOR :

- IP 55 voor de bedieningsknoppen.
- IP 34 voor de machines.

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.

FRUITCOCKTAILS

GLAASJE GEZOND

Ingrediënten (voor 3 glazen):

- 2 wortels
- 2 groene appels
- 1 limoen

Pel de limoen. Verwerk de appels, wortels en limoen met de J 80 Ultra sapcentrifuge tot sap.

RED COCKTAIL

Ingrediënten (voor 3 glazen):

- 1 middelgrote verse rode biet
- 1 wortel
- 1 kleine tros blauwe druiven
- 1 biologische appel

Schil de groenten en ontpit te druiven. Verwerk de rode biet, de wortel en de vruchten in de J80 Ultra sapcentrifuge tot sap. Maak het sap pittiger met wat cayennepeper.

Ingrediënten (voor 4 glazen):

- 1 rijpe mango
- 2 kiwi's
- 2 bekertjes yoghurt
- 2 el honing

Schil de mango en verwijder de pit. Verwerk de vruchten met de J 80 Ultra sapcentrifuge tot sap.

Meng het verkregen sap met de yoghurt en de honing. Verdeel de smoothie over 4 glazen.

EXOTISCHE ANANASCOCKTAIL

Ingrediënten (voor 4 glazen):

- 1 mango
- 2 limoenen
- 1 ananas
- 2 sinaasappels
- 50 g suiker
- Enkele ijsblokjes

Schil de limoenen, de ananas en de mango en verwijder de pit. Verwerk de vruchten afzonderlijk met de J 80 Ultra sapcentrifuge tot sap. Giet achtereenvolgens het limoensap, het mangosap, het ananassap en het sinaasappelsap in een shaker. Voeg de suiker toe. Enkele seconden flink shaken en in cocktailglazen schenken. Garneren met stukjes fruit.

FRAMBOZENCOCKTAIL

Ingrediënten (voor 3 glazen):

- 500 g frambozen
- 1 tros witte druiven
- 100 ml rietsuikersiroop

Ontpit de druiven. Verwerk de vruchten met de J 80 Ultra sapcentrifuge tot sap en meng het sap met de rietsuikersiroop. Heel koud serveren.

Ingrediënten (voor 4 glazen):

- 1 grote tros witte druiven
- 1 citroen
- 3 mooie schijven ananas

Was de druiven en maak ze los van de tros. Schil de ananas en snijd er 3 mooie schijven af. Verwerk alle ingrediënten met de J 80 Ultra sapcentrifuge tot sap. Pers de citroen. Meng de sappen in een shaker. Koud serveren.

HERFSTBLADEREN

Ingrediënten (voor 4 glazen):

- ¼ liter water
- 4 abrikozen
- 4 pruimen
- 2 Williams peren
- ½ tl kaneel
- ½ citroen

Was en ontpit de abrikozen en pruimen. Snijd de peren in kleine stukjes en besprenkel ze meteen met het citroensap om te voorkomen dat ze verkleuren. Stel de J 80 Ultra sapcentrifuge in werking en voer het fruit gevolgd door het water in via de toevoergoot. Schenk het sap in een karaf, voeg de kaneel toe en roer goed door. Met of zonder ijsklontjes serveren.

ZOET-ZOUTE COCKTAILS

GAZPACHO

Ingrediënten (voor 4 personen):

- 500 g rijpe tomaten
- 1 komkommer
- 1 groene paprika
- zout en peper

Pel de komkommer grof. Verwijder de zaadlijsten uit de paprika en maak hem schoon. Verwerk de groenten in de J80 Ultra sapcentrifuge tot sap: eerst de tomaten, dan de komkommer en tot slot de paprika. Meng de sappen tot u een fluwelige consistentie heeft. Garneer met schijfjes citroen en geef er selderijzout en peper bij.

MIDDELEEUWSE COCKTAIL**Ingrediënten** (voor 4 glazen):

- 300 g worteltjes
- 200 g roze radijsjes
- 1 scheutje olijfolie
- 1 snufje zout

Verwijder het groen van de radijsjes en van de worteltjes. Verwerk de worteltjes en radijsjes met de J 80 Ultra sapcentrifuge tot sap. Voeg de olijfolie en het zout toe. Goed mengen en serveren.

LENTECOCKTAIL**Ingrediënten** (voor 4 glazen):

- 6 worteltjes
- 4 asperges
- 3 stelen bleekselderij

Was de worteltjes, de asperges en de bleekselderij en snijd ze in stukken. Verwerk alle groenten met de J 80 Ultra sapcentrifuge tot sap, te beginnen met de asperges. Een lentedrank rijk aan vitamines, ijzer, calcium, fosfor en natrium.

HERFSTCOCKTAIL**Ingrediënten** (voor 4 glazen):

- 4 tomaten
- 1 citroen
- 1 Williams peer
- Peper, zout

Was de tomaten en peren en droog ze af. Zet de J 80 Ultra sapcentrifuge in werking. Voer de ingrediënten beetje bij beetje in via de toevoergoot. Voeg het citroensap toe. Goed mengen en met zout en peper op smaak maken.

RELAXCOCKTAIL**Ingrediënten** (voor 4 glazen):

- 1 ananas
- 1 steel bleekselderij

Schil de ananas en snijd hem in 8 stukken. Was de bleekselderij en snijd hem in stukken. Verwerk de ingrediënten met de J 80 Ultra sapcentrifuge tot sap. Goed mengen en onmiddellijk serveren om de vitamines te behouden. Een cocktail tegen hoofdpijn.

COCKTAILS OP MELKBASIS**EXOTISCHE MELKDRANK****Ingrediënten** (voor 4 glazen):

- 1 rijpe witte perzik
- 1 mango
- 100 g ananas
- ½ liter ijskoude melk

Was de perzik en droog hem af. Verwijder de pit. Pel de mango en de ananas. Bewaar een paar stukjes fruit voor spiesjes om uw glazen mee te garneren. Verwerk de vruchten met de J 80 Ultra sapcentrifuge tot sap. Voeg de zeer koude melk toe en serveer onmiddellijk.

KIWI MELKDRANK**Ingrediënten** (voor 4 glazen):

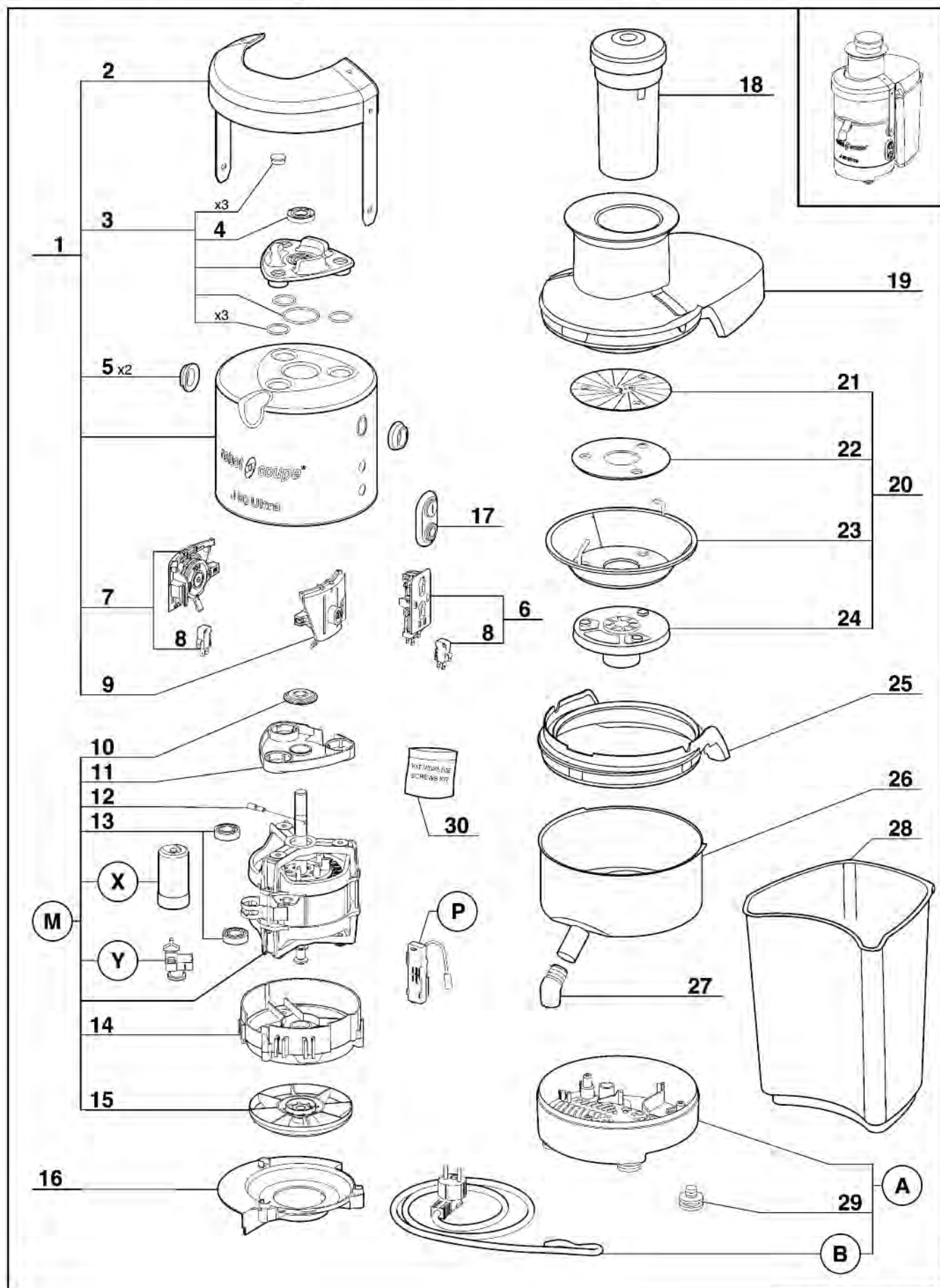
- 5 kiwi's
- 100 g frambozen
- 50 g suiker
- ½ liter melk

Schil de kiwi's en verwerk ze met de J 80 Ultra sapcentrifuge tot sap. Veeg de frambozen af met vochtig keukenpapier. Meng ze met een staafmixer en voeg de suiker en de melk toe. Meng de frambozenmelk met het kiwisap. Serveer met ijsklontjes in een beijzeld glas.

GRANNY MELKDRANK**Ingrediënten** (voor 4 glazen):

- 5 rijpe peren
- 1 Granny Smith
- 4 cl muntsiroop
- ½ liter melk
- Blaadjes verse munt

Was de appel en de peren. Verwerk de vruchten met de J80 Ultra sapcentrifuge tot sap, waarbij u de appel als laatste invoert. Meng het sap met de melk. Doe ijsblokjes in de glazen. Schenk eerst wat muntsiroop onder in de glazen en voeg daarna het vruchtensap-melkmengsel toe. Garneer met een blaadje verse munt.





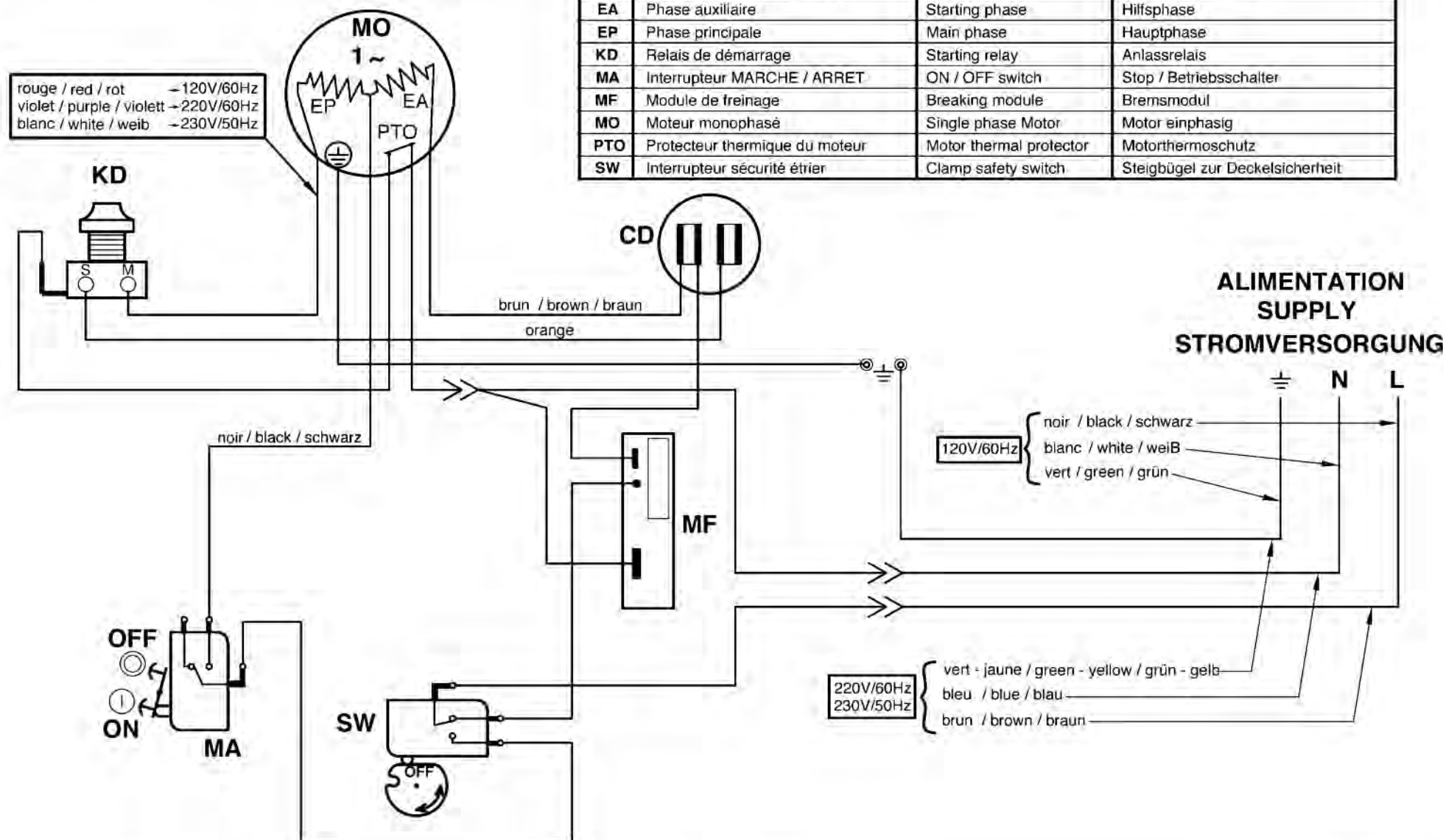
J 80 Ultra

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	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			39 880
56 006 CH	230/50/1						
56 007 DK	230/50/1						
56 001 UK	230/50/1						
56 002 Aust	240/50/1						





robot coupe®

MADE IN FRANCE BY ROBOT-COUPÉ 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

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-COUPÉ s.n.c.