

robot *coupe*®

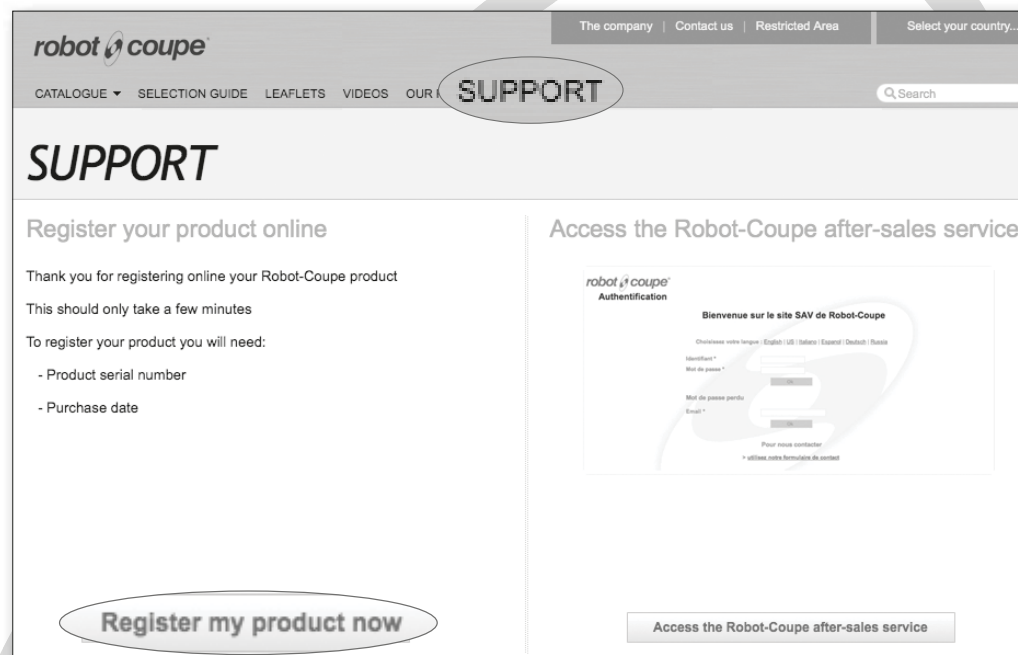


NEW
Register
your product
on line

J 80 Ultra • J 100 Ultra

www.robot-coupe.com

@ **Register your
product on line**



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

Robot Coupe Australia Pty Ltd:
Unit 3/43 Herbert St
Artarmon NSW 2064 Australia
Tel.: (02) 9478 0300
Fax (02) 9460 7972
Email: orders@robotcoupe.com.au

Robot-Coupe U.K. LTD:
Fleming Way, Isleworth,
Middlesex TW7 6EU
Tel.: 020 8232 1800
Fax: 020 8568 4966
Email: sales@robotcoupe.co.uk



OPERATING INSTRUCTIONS

操作说明

ORIGINAL INSTRUCTIONS FOR USE

原始使用说明

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-COUPÉ S.N.C.

我们保留随时修改本设备技术规格的权利，恕不通知。
本文档的信息不具备契约性质。可随时修改。
© 保留对所有国家的权利: ROBOT-COUPÉ S.N.C.

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/EC,
 - Directive «Low voltage» 2014/35/EU,
 - Directive «Electromagnetic compatibility» 2014/30/EU,
 - Regulation (EC) n°1935/2004 «Materials and articles intended to come into contact with food»,
 - Regulation (EU) n°10/2011 «Plastic materials and articles intended to come into contact with food»,
 - Directive «Reduction of Hazardous Substances (RoHS) 2002/95/EC,
 - Directive «WEEE» 2012/19/EU.
- The requirements of the European harmonized standards and with the standards specifying the hygiene and safety requirements:
 - EN ISO 12100 - 2010: 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 + A1 2010-02: 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.

合规性声明

声明以上按其类型标识的机器符合:

- 以下欧洲指令和相应国家法规的基本要求：
 - 机械指令 2006/42/EC,
 - 低电压指令 2014/35/EU,
 - 电磁兼容性指令 2014/30/EU,
 - 关于与食品接触的材料及容器法规 (EC) n°1935/2004 年,
 - 关于与食品接触的塑料及容器法规 (EU) n°10/2011 年,
 - 减少使用有害物质 (RoHS) 指令 2002/95/EC,
 - WEEE 指令 2012/19/EU.
- 欧洲协调标准以及指定卫生与安全要求标准的要求：
 - EN ISO 12100 - 2010：机械安全 – 设计通则,
 - EN 60204-1 -2006：机械安全 – 机器的电气设备,
 - EN 12852：食品加工机械和搅拌机,
 - EN 1678-1998：蔬菜切割机,
 - EN 454 + A1 2010-02：混合搅拌机,
 - EN 12853：手持式搅拌和混合器（搅拌棒），
 - EN 14655：面包切片机,
 - EN 13208：蔬菜制备机,
 - EN 13621：沙拉脱水机,
 - EN 60529-2000：防护等级,
 - 电气控制装置为 IP 55,
 - 机器为 IP 34.

摘要

■ 质保

■ 重要警告

■ 您刚获得了离心式榨汁机
J 80 Ultra • J 100 Ultra

■ 开启机器

■ 组装 J 80 Ultra

■ 组装 J 100 Ultra

■ 不同配置

■ 使用建议

■ 清洁

■ 技术规格

■ 安全

■ 故障排除

■ 标准

■ 配方 (第 28 页)

■ 技术数据 (第 31 页)

- 分解图
- 电气和接线图
- 39910 筐组件页

ROBOT-COUPÉ S.N.C., 有限质保

如果从 **ROBOT-COUPÉ S.N.C.** 购买，您的全新 **ROBOT-COUPÉ** 设备为原始买家提供自销售之日起为期一年的质保期。

如果从经销商处购买 **ROBOT-COUPÉ** 产品，您的产品将适用经销商质保条款（请与经销商核实质保条款）。

ROBOT-COUPÉ S.N.C. 有限质保针对材料和/或做工缺陷。

ROBOT-COUPÉ S.N.C. 质保不涵盖以下内容：

1 - 滥用、误用、掉落导致的损坏，或者因未遵循组装、操作、清洁、用户维护或存放说明导致的类似损坏。

2 - 打磨和/或更换在正常或超出正常使用期限后变钝、出现缺口或磨损的刀片产生的人力成本。

3 - 更换或维修刮擦、污损、产生缺口、出现凹痕、凹陷或变色表面、刀片、刀刃、组件或附件的材料或人力成本。

4 - 非公司或非批准维护机构执行的任何改动、添加或维修。

5 - 设备在批准维护机构之间的来往运费。

6 - 安装或测试自行更换的新附件或组件（即碗、盘、刀片、附件）的人力成本。

7 - 改动三相电机旋转方向（安装人员负责）的成本。

8 - 运输过程中的损坏。可见和潜在缺陷由承运公司负责。收货人必须在发现潜在缺陷后立刻告知承运人和发货人。

保留所有原装容器和包装材料以供承运公司检查。

对于设备相关间接损坏、损失或费用或者无法使用的设备，**ROBOT-COUPÉ S.N.C.**、其子公司或经销商、主管、代理、员工或保险公司不承担任何责任。

ROBOT-COUPÉ S.N.C. 质保明示担保，代替所有其他关于适销性和特定用途适合性的明示或暗示担保，构成 ROBOT-COUPÉ S.N.C. 的唯一质保。

重要警告



警告

将说明收纳在安全地点

警告：为限制触电、人身伤害或火灾等事故，并限制因误用设备导致的材料损坏，请仔细阅读这些说明并严格遵守。阅读操作说明将有助于了解设备，帮助您正确使用设备。请完整阅读说明，确保任何其他使用设备的人也提前阅读。

打开包装

- 从包装中小心取出设备，以及所有包含附件或具体物品的箱子或袋子。
- **警告：**刀片和盘非常锋利。

安装

- 我们建议在工作高度适宜的干净稳定台面安装设备。

连接

- 始终检查电源是否符合序列号牌指示，并且容量合适。

组装过程

- 确保按照正确顺序执行组装说明（参见下面的页面），并检查所有附件位置是否正确。

使用

- 在电机和筐完全静止前，请勿取下盖。

- 请勿将水果或蔬菜以外的任何其他物体插入进料管。
- 设备盖采用独有的自动进料系统。只需将水果或蔬菜送入管中，机器将完成其余操作。
- 如果进料管内堵塞，请勿使用推杆外的物体进行疏通。
- 请勿将手插入喷射槽。如果喷射装置堵塞，请关闭 **J 80 Ultra/J 100 Ultra** 榨汁机，并在水龙头下清洗盖。
- 请勿让机器在无人看管的情况下工作。

清洁

- 清洁前，务必拔下机器插头。
- 每次使用结束时，务必清洁机器及附件。
- 请勿用高压清洗装置或泡沫喷枪清洁机器。
- 不得将电机放在水中。
- 务必使用适合各个部件（不锈钢或塑料）的清洁剂。

- 对于塑料部件，不得使用碱性过强的清洁剂（即含有过多苛性钠或氨...）。
- 碗、盖和果肉容器可以在洗碗机中安全清洁。但是，为延长其使用寿命，我们建议用家用洗涤液手洗。
- **ROBOT-COUPÉ** 对用户不遵守清洁与维护基本规定的行为不承担任何责任。

维护

- 维护前务必拔下设备插头。
- 必须定期检查电机轴的水密性。同时，检查安全系统是否正确工作。
- **警告：**如果电源线或插头损坏，请勿开启设备。
- 如果设备工作不正常或出现任何损坏，请拔下插头并彻底检修。
- 如果发现故障，请立刻致电 **ROBOT-COUPÉ** 申请售后服务。

您刚获得了离心式 榨汁机 J 80 ULTRA • J 100 ULTRA

稳定耐用的 J 80 Ultra/J 100 Ultra 榨汁机可以
按照需要榨取任意量的 100 % 天然果汁，转
瞬间即可完成榨汁工作！

J 80 Ultra/J 100 Ultra 榨汁机非常适合榨取蔬
菜和国产或进口水果的新鲜果汁，以及制作时
髦的鸡尾酒，完全纯天然。

设备可应用于酒吧、饭店、小卖部、学校和托
儿所，以及重视新鲜果汁和蔬菜汁的医院及营
养食品制作。

水果和蔬菜（尤其是生的）是人体保持健康所
需的维生素、矿物质及纤维的重要摄取来源。
蔬菜汁主要成分是矿物盐，而果汁富含有益健
康的维生素。

矿物盐

不同食物含有的矿物盐也不同。

钾、镁、硫和氯化钠（盐）等一些矿物质
在食物中分布广泛，多样化饮食足以确保
足够摄入。但对于某些矿物质，有必要了
解它们的最佳摄入来源。

钙：水果和绿色蔬菜。

磷：豆类。

钾：新鲜蔬菜。

铁：菠菜、芹菜。

碘：所有植物。

水果中含有的维生素表格

维生素	B1	C	A	D
杏	•	•	•	•
菠萝	•	•	•	•
黑醋栗	•	•	•	•
樱桃	•	•	•	•
柠檬	•	•	•	•
草莓	•	•	•	•
覆盆子	•	•	•	•
红醋栗	•	•	•	•
猕猴桃	•	•	•	•
瓜类	•	•	•	•
黑莓	•	•	•	•
橙子	•	•	•	•
柚子	•	•	•	•
桃	•	•	•	•
梨	•	•	•	•
苹果	•	•	•	•
李子	•	•	•	•
葡萄	•	•	•	•

蔬菜中含有的维生素表格

维生素	B1/B6	A	E	K
芦笋	•	•	•	•
胡萝卜	•	•	•	•
芹菜	•	•	•	•
块根芹	•	•	•	•
卷心菜	•	•	•	•
黄瓜	•	•	•	•
西葫芦	•	•	•	•
水田芥	•	•	•	•
菊苣	•	•	•	•
菠菜	•	•	•	•
茴香	•	•	•	•
莴苣	•	•	•	•
萝卜	•	•	•	•
洋葱	•	•	•	•
欧芹	•	•	•	•
辣椒	•	•	•	•
西红柿	•	•	•	•

设备采用直截了当的设计，这意味着最经常需
要进行清洁或保养的部件可以迅速拆卸。

为了更便于您使用，本说明将指导您完成每个
组装操作，每个操作过程分解为多个简单步
骤。

这些说明中包含重要信息，旨在让用户最大
程度地合理使用自己的榨汁机。

**因此我们强烈建议您开始使用设备前仔细通
读说明。**

开启机器

将设备连接电源前，请检查电源电压是否匹配

设备铭牌上的指示。

J 80 Ultra/J 100 Ultra 榨汁机配备一根安装标

准单相插头的电源线。

**收货时仔细检查机器，确保运输或打开包装过
程中没有损坏。**

尤其注意电源线和插头。



警告

本设备必须插入接地插座（触电风险）

组装 J 80 Ultra

进料管

喷射装置

把手

滤网

安全臂

筐盘



1 电机装置

2 碗

3 喷口

4 法兰盘

5 筐

6 果肉容器

7 盖

8 承滴盘



1) 放置电机装置，使开/关按钮面朝您。



2) 将碗放在电机装置顶部。



3) 将法兰盘安装在碗边缘。法兰盘肋板应与碗的平板部分对齐。检查法兰盘是否正确安装。



4) 将筐落入座中，通过把手固定。旋转直到筐卡入。



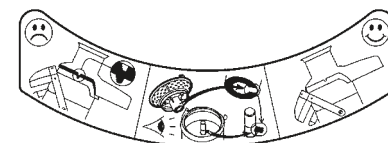
5) 将盖与法兰盘上的刻度对齐。



重要信息

确保电机轴销与转鼓上的相应刻度正确对齐。

您还可以参考盖上粘贴的标签（下方）。





6) 放置果肉容器。



7) 闭合安全臂。

要启动机器，按一次开启按钮。除非安全臂正确闭合（安全开关），否则榨汁机不会启动。

在喷口下方放一个罐子。您的榨汁机现在准备好工作了！

组装 J 100 Ultra



1) 放置电机装置，使开/关按钮面朝您。



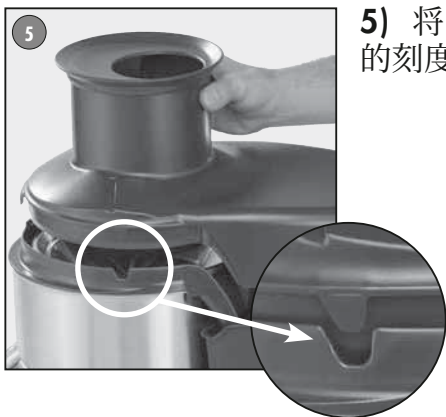
2) 将碗放在电机装置顶部。



3) 将法兰盘安装在碗边缘。法兰盘肋板应与碗的平板部分对齐。检查法兰盘是否正确安装。



4) 将筐落入座中，通过把手固定。旋转直到筐卡入。



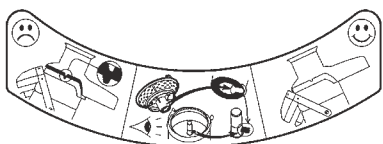
5) 将盖与法兰盘上的刻度对齐。



重要信息

确保电机轴销与转鼓壳上的相应刻度正确对齐。

您还可以参考盖上粘贴的标签（下方）。



6) 两种用法:

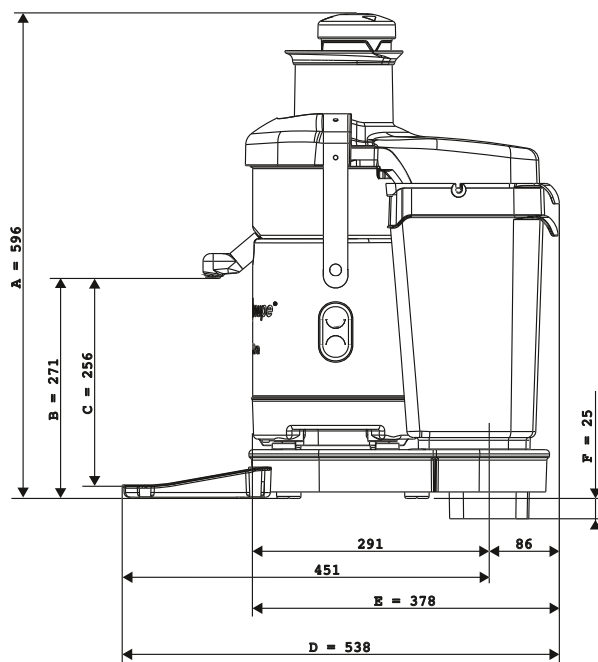
A) 连续果肉喷射。



将连续果肉喷射槽放在电机底座的孔中。
记住在槽的正下方放一个接收容器（未提供）。

要最优利用废料排出料斗流过，可以在台面打一个孔。

尺寸（以毫米为单位）



台面中的孔尺寸：100 mm

B) 将果肉喷射到密闭果肉容器中。



放置果肉容器



7) 闭合安全臂。

要启动机器，按一次开启按钮。除非安全臂正确闭合（安全开关），否则榨汁机不会启动。

在喷口下方放一个罐子。您的榨汁机现在准备好工作了!!



8) 使用固定带（参见第 22 页） - （选件）

如果将榨汁机放在台面边缘，请使用随设备提供的固定带将喷射槽连接到盖。

不同配置

J 100 Ultra 榨汁机配备您所需的所有附件，满足您的具体需求和工作环境。

例如，可以配置为适合工作站的特点：

- 如果您使用高容器收集果汁，安装**电机底座 10** (参见第 22 页)。
- 在正常情况下，您可以加工超过 10 千克材料 (根据产品性质)，然后才需要倒空**果肉容器 6** (参见第 22 页)。
- 对于大量榨汁，使用**喷射槽 7** (参见第 22 页) 可无需果肉容器。如果选择此配置，请确保在槽下方放置一个大接收容器 (未提供)。

此配置有两种解决方案：

1) 在台面打一个**直径 10 cm** 的孔，供**喷射槽 7** 穿过 (参见背面照片)。这是最高效台面布置的解决方案。

2) 台面边缘。

将机器放置在台面边缘时，使用**电机底座 10** (参见第 22 页) 任一侧的标志作为参照物。

警告： 为避免机器掉落台面的风险，请确保位置正确。

- 根据工作站性质和果汁容器高度，所有不同可行配置汇总 (仅供参考) 。

容器	电机底座 10 使用 (参见第 22 页)	使用强度	使用示例	
 容器 最大高度 16 cm	不需要	正常	• 使用果肉容器 6 (参见第 22 页) • 无需台面打孔。	
		高强度	• 使用喷射槽 7 和 固定带 9 (参见第 22 页) • 台面边缘无需打孔 • 使用喷射槽 7 (参见第 22 页) • 在台面下喷射。台面需要一个直径 10 cm 的孔。	 
 容器 最大高度 25 cm	如果容器高度超过 16 cm 则需要	正常	• 使用果肉容器 6 (参见第 22 页) • 无需台面打孔。	
		高强度	• 使用喷射槽 7 (参见第 22 页) • 台面边缘无需打孔 • 使用喷射槽 7 (参见第 22 页) • 在台面下喷射。台面需要一个直径 10 cm 的孔。	 

使用建议

• J 80 Ultra • J 100 Ultra

- 首次使用榨汁机前，应清洗所有将接触食物的部件。
- 使用设备前始终检查安全臂是否已闭合。
- 开启机器后到放入水果或蔬菜前，务必在喷口下方放一个容器，在喷射装置下方放置果肉容器或喷射槽。
- 记住榨汁前剥掉柑橘类的果皮。
-  厚皮水果和蔬菜（如菠萝、芒果）需要提前削皮去籽（例如瓜类）。始终去掉有硬果核水果的果核（例如桃、杏、樱桃）。榨汁前摘掉葡萄枝。
- 一些食物质硬，不适合在榨汁机中加工（例如椰子）。
- **J 80 Ultra/J 100 Ultra** 榨汁机采用独有的专利自动进料系统，无需推杆。
- 因此，为充分利用 **J 80 Ultra/J 100 Ultra** 榨汁机，请根据榨汁能力，用手将原料送入进料管（不使用推杆）。
- 缓慢少量送入水果或蔬菜。
- 所有原料送入后，继续保持机器运行数秒钟，榨取每一滴果汁。
- 请勿将冰块或冷冻水果放入进料管。
- 果肉可能在筐内不均匀分布，造成不平衡。如果榨汁机在榨汁时开始振动，请关闭并清理筐。然后可以继续榨汁。
- 检查法兰盘和盖是否正确安装。

• J 80 Ultra

- 使用 **J 80 Ultra** 榨汁机，您可以制作数升果汁而无需倒空果肉容器。
- 但是请记住，定期检查容器内的果肉量。
- 检查法兰盘和盖是否正确安装。
- 始终确保果肉容器已正确安装。

• J 100 Ultra

- J 100 Ultra 带果肉容器：

您可以制作数升果汁而无需倒空果肉容器。

但是您应定期检查容器内的果肉量。

- J 100 Ultra 带喷射槽：

喷射槽（随设备提供）专为应对大量榨汁而设计。使用喷射槽，榨汁时无需反复倒空果肉容器。

 - 如果在台面边缘使用榨汁机，请确保所有支撑脚牢固位于工作台表面。您还必须布置工作站，消除榨汁机翻倒或掉落的风险。

注意：如果每天进行大量榨汁，最好使用**连续果肉喷射槽**，带有或不带有电机底座。

水果和蔬菜制备 J 80 Ultra • J 100 Ultra

	制备
胡萝卜	削皮并保留完整，去头去尾。 每次放入 2 或 3 个。
苹果	清洗并保留完整（去核并去除任何标签）。
草莓	摘掉枝干以提升口感。
柑橘类水果	为所有柑橘类水果剥皮。 橙子和柠檬可以保留完整。
菠萝	削皮并切成 8 块（3 刀）
瓜类	削皮并切成 8 块。
西红柿	清洗并保留完整（去掉绿色硬芯）。 每次放入 2 或 3 个。
辣椒	清洗并纵向切成四等份（按照形状）。
块根芹	切成 6-7 cm 大小的块
黄瓜	削皮。 切成长约 15 cm 的条。
茴香	切成 6-7 cm 大小的块
姜	切成丁，更便于送入榨汁机。 不要一次放入过多，防止造成堵塞。
葡萄	摘掉枝干以避免苦味。



警告

始终彻底清洗水果和蔬菜以去除所有污垢和杀虫剂。

清洁

- 清洁前，务必拔下机器电源
- 要在两个不同水果批次之间冲洗机器，请开启机器，将一杯饮用水倒入进料管。



- 用刷子或清洁海绵洗刷过滤斗上的果肉，清洁筐。

- 要进行更彻底的清洁，请提前取下碗法兰盘。
- 始终在使用后清洁整个机器，用热水清洗法兰盘、碗、盖和推杆。用刷子和合适的清洁剂洗刷。
- 为避免损坏部件，请勿在任何坚硬表面碰磕。

***提示：**如果果肉在筐内变干硬化，将筐浸入热水 5-10 分钟以软化。



重要信息

检查清洁剂是否适合用于塑料或不锈钢制造的部件。某些高碱性溶剂（例如含有高浓度氨或苛性钠）与一些塑料完全不相容，可导致其快速变质。



重要信息

请勿将电机装置进入水或任何其他液体中，请勿对其喷水!!
请勿用泡沫喷枪或高压清洗装置清洁。
如有必要，用湿布擦拭电机装置。
始终先拔下机器插头。

技术规格

- 电机装置 → 不锈钢
- 碗 → 不锈钢
- 榨汁机筐 → 不锈钢
- 篦盘 → 不锈钢
- 通风机 → 恒定速度 (3000 rpm)
- 榨汁速度 → **J 80 Ultra** 每小时可处理 100-120 kg/小时水果或蔬菜。
J 100 Ultra 每小时可处理 120-160 kg 水果或蔬菜*

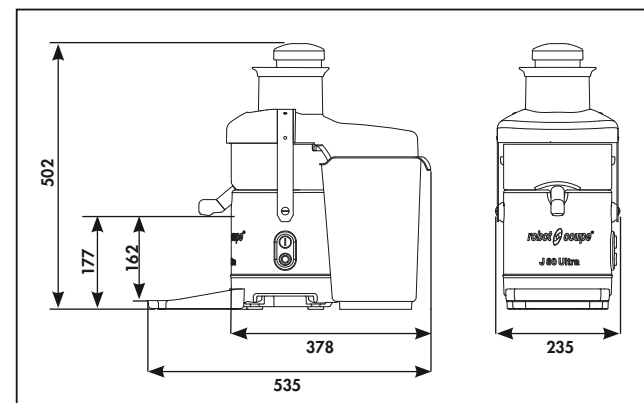
*在理想工作条件下，即台面合适，制备好水果，附件（罐子、接收容器等）都在方便取用的地方。

重量

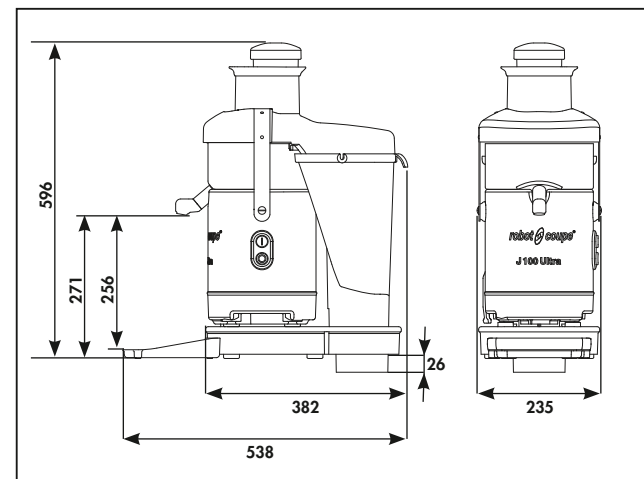
	净重	毛重
J 80 Ultra	10.9 千克	12.8 千克
J 100 Ultra	12.9 千克	15.6 千克

尺寸（以毫米为单位）

J 80 Ultra



J 100 Ultra



工作高度

我们建议您将 **J 80 Ultra/J 100 Ultra** 离心式榨汁机安装在高度合适的平稳台面。

噪声级别

榨汁榨汁机持续空载运行时的相应声强低于 **70 dB (A)**。

• 电气数据

J 80 Ultra

电机	速度 (Rpm)	强度 (电流)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	6
230 V/ 50 Hz	3000	7

J 100 Ultra

电机	速度 (Rpm)	强度 (电流)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	8
230 V/ 50 Hz	3000	8

- 功率显示在参数标牌上。

安全

- 除非盖已正确安装并且安全臂正确锁定就位，否则 **J 80 Ultra/J 100 Ultra** 榨汁机将不会工作。只要打开安全臂或按下关闭按钮（红色按钮），电机将自行关闭。
- **J 80 Ultra/J 100 Ultra** 榨汁机配备性能强大的电动制动器，如果您在榨汁机运行时打开安全臂，制动器将在不到 2 秒内关闭机器。
- 要再次开启榨汁机，只需将安全臂折回盖上方，并按下开启按钮（绿色按钮）。
- **J 100 Ultra** 配备热保护系统，如果过载达到任意时长，将自动关闭电机。如果发生此情况，请等待设备冷却，然后复位热保护系统（设备下方的按钮）。

- **警告：** 请勿使用无果肉容器或连续喷射槽（对于 **J 100 Ultra**）的设备。
- 取下果肉容器或连续喷射槽（对于 **J 100 Ultra**）前，始终关闭机器。
- 如果机器已插入电源或筐正在旋转，请勿将手或推杆以外的任何物体插入喷射装置。
- 请勿通过拖拽电源线的方式或用湿手拔下插头。



记住

- 请勿尝试使锁定或安全系统无效。
- 请勿将水果或蔬菜以外的任何其他物体插入进料管。
- 设备盖采用独有的专利自动进料系统。只需将食物送入进料管中，机器将完成其余操作。
- 如果进料管内堵塞，请勿使用推杆外的物体进行疏通。另一个解决方法是关闭机器，取出导致管内堵塞的食物。
- 请勿用手将食物向下按入进料管。
- 如果机器正在运行或筐正在旋转，请勿将手或推杆以外的任何物体插入喷射装置。



故障排除

症状	原因和/或补救措施
机器不启动	- 检查电源保险丝。 - 正确闭合安全臂 J 100 Ultra : - 检查热保护系统（下方按钮）是否已复位。
异常噪声	- 设备组装错误。 参见“组装”章节。 - 某个部件故障，需要更换。
筛篮效率低	- 筛盘磨损。 更换筐内的筛盘。 - 进料管内堵塞，需要清洁。
设备振动	- 果肉容器已满，或者滤器内果肉堆积导致筐不平衡。 - 如果持续振动，请检查筐是否损坏。
打开安全臂后，筐不会立刻停止。 筐需要超过 2 秒才能停止。	- 请具备资质的人员检查设备。

重要信息： 对于所有维修和维护，务必使用 **ROBOT-COUPÉ** 提供的部件。

标准

参考第 2 页的合规性声明。

配方

水果和蔬菜具有无限组合方式，可以制作美味多彩的纯天然饮料。发挥您的想象力 - 请记住制作鸡尾酒的以下几条重要守则：

- 始终使用未加工的水果。
- 使用调酒器可以制作更均匀的不透明鸡尾酒。
- 在调酒器下半部放满冰块。摇动鸡尾酒时间不要过长，否则冰块将融化，影响口感。

下面是一些适合约四人饮用的精选鸡尾酒配方。

闪亮蜜桃 (PEACH SPARKLE)

原料 (3 人份)：

- 6 个桃
- ½ 个柠檬
- 1 大撮肉荳蔻粉
- 300 ml 苏打水
- 1 片薄鲜姜

制备：去桃核，柠檬削皮。无需削姜皮。在 J 80 Ultra / J 100 Ultra 榨汁机中依次加工桃、姜和柠檬。

然后将肉荳蔻粉和苏打水与果汁混合。倒在三个酒杯中。

点缀：用薄桃片装饰酒杯。

创意：您可以选用白色或黄色桃制作果汁。

甜蜜西瓜 (HONEYED WATERMELON)

原料 (3 人份)：

- 750 g 西瓜
- ½ 个柠檬
- 20 g 蜂蜜
- 20 g 水

制备：将蜂蜜和水一起煮，然后冷却。去西瓜皮和西瓜籽，将果肉切成大块。削柠檬皮。

在 J 80 Ultra/J 100 Ultra 榨汁机中加工水果。

先将蜂蜜混合物倒入酒杯，然后倒入西瓜汁。

点缀：用薄西瓜片做装饰。

胡萝卜狂想曲 (CARROT CAPRICE)

原料 (4 人份)：

- 4 根胡萝卜
- 4 个橙子
- 1 片薄鲜姜
- 冰块

制备：清洗并擦洗胡萝卜（无需削皮）。剥橙子皮。在 J 80 Ultra/J 100 Ultra 榨汁机中加工冰块外的所有原料。

倒在四个酒杯中，加入冰块，立刻送上。

点缀：用一颗橄榄和一瓣橙子做装饰。

黄瓜饮料 (CUCUMBER QUENCHER)

原料 (4 人份)：

- 1 根黄瓜
- 4 个青苹果
- 3 汤匙莳萝
- ¼ 个柠檬
- 山羊奶

制备：清洗黄瓜但不削皮，因为黄瓜皮富含维生素，并且能为鸡尾酒增色不少。因此，如有条件允许，请选用有机黄瓜。削柠檬皮。

在 J 80 Ultra/J 100 Ultra 榨汁机中加工黄瓜、苹果和莳萝，然后加工柠檬。将山羊奶与果汁混合。

点缀：用 ROBOT-COUPÉ 蔬菜制备机制作的萝卜片 (1 mm 切片盘) 做装饰。

红粉佳人 (PRETTY PINK)

原料 (4 人份)：

- 300 g 草莓
- 3 根胡萝卜
- ¼ 个菠萝

制备：菠萝削皮，并切成块。无需为草莓去皮，因为枝干将自动喷射到果肉容器中。

在 J 80 Ultra/J 100 Ultra 榨汁机中按顺序加工菠萝、草莓和胡萝卜。充分混匀，倒入用草莓片装饰的酒杯中。

创意：用一撮香草豆、荳蔻或姜粉丰富鸡尾酒的口味。

奇异苹果 (APPLE-KIWI)

原料 (3 人份)：

- 3 个青苹果
- ½ 个酸橙
- 3 个猕猴桃

制备：酸橙去皮。猕猴桃去皮，保持鸡尾酒漂亮的绿色。在 J 80 Ultra/J 100 Ultra 榨汁机中加工所有原料。

用汤匙搅拌，在苹果变色前立刻送上。

创意：如果觉得口感过酸，只需加入少量蜂蜜或蔗糖糖浆。您也可以用一根黄瓜或一根芹菜杆代替猕猴桃。

瓜柚 (MELLOW GRAPEFRUIT)

原料 (3 人份)：

- 250 g 橙子
- 250 g 柚子
- 250 g 草莓

制备：橙子和柚子去皮，避免苦味。在 J 80 Ultra /J 100 Ultra 榨汁机中加工所有原料。

充分搅拌，倒入酒杯。

创意：如果觉得果汁过酸，只需加入少量蜂蜜或蔗糖糖浆。

东方明珠 (ORIENTAL)

原料 (3 人份)：

- ½ 个菠萝
- 3 个橙子
- 1 茶匙香草精

制备：水果去皮。在 J 80 Ultra/J 100 Ultra 榨汁机中依次加工菠萝和橙子。

将香草精倒入果汁并搅拌，然后倒入小酒杯。

创意：用椰奶代替橙子。

经典 (CLASSIC)

原料 (3 人份)：

- 4 根胡萝卜
- 3 个苹果
- 1 个柠檬

制备：柠檬去皮。清洗并擦洗胡萝卜（无需削皮）。在 J 80 Ultra/J 100 Ultra 榨汁机中加工所有原料。

充分搅拌，送上。

创意：您可以用梨代替苹果。

西班牙冷汤 (GAZPACHO)

原料 (3 人份)：

- 500 g 熟透的西红柿
- ½ 个小红辣椒
- ½ 根黄瓜
- ½ 根小芹菜杆
- 1 汤匙橄榄油
- 少量雪莉醋
- 盐
- 辣椒

制备：在 J 80 Ultra /J 100 Ultra 榨汁机中加工所有蔬菜，然后加入橄榄油、雪莉醋和盐。

点缀：用一卷柠檬皮和一片西红柿做装饰。

创意：由于西红柿有开胃作用，请在餐前上这杯饮料。

甜瓜旋律 (MELON MELODY)

原料 (3 人份)：

- 400 g 绿皮甜瓜
- 1 个青苹果
- ½ 个柠檬

制备：去甜瓜皮和甜瓜籽，将果肉切成大块。削柠檬皮。在 J 80 Ultra/J 100 Ultra 榨汁机中加工所有原料。

用汤匙搅拌，用几片薄荷叶增香后送上。

点缀：用 ROBOT-COUPÉ 蔬菜制备机制作的甜瓜丁 (5x5x5 mm 切丁附件) 做装饰。

创意：用西瓜代替甜瓜。

姜黄甜瓜梨

(MELON-PEAR WITH TURMERIC)

原料 (4 人份)：

- 1400 g 黄色白兰瓜
- 1 个柚子
- ½ 个梨
- ½ 个金冠苹果
- 1 片薄鲜姜
- ½ 根香茅杆
- 1 小撮姜黄

制备：白兰瓜和柚子去皮。在 J 80 Ultra /J 100 Ultra 榨汁机中按顺序加工苹果、姜、香茅、梨、白兰瓜和柚子。充分搅拌，倒入四个酒杯。

点缀：用 ROBOT-COUPÉ 蔬菜制备机制作的梨片 (1 mm 切片盘) 装饰酒杯。

苹果芹菜 (APPLE-CELERY)

原料（4 人份）：

- 4 个青苹果
- 2 根芹菜杆
- 1 片薄鲜姜
- ½ 个柠檬
- 盐

制备：彻底清洗芹菜杆并在 J 80 Ultra/J 100 Ultra 榨汁机中加工，然后加工姜和苹果。用少量盐调味，在苹果变色前立刻送上。

点缀：用 ROBOT-COUPÉ 蔬菜制备机制作的苹果片 (1 mm 切片盘) 装饰酒杯。

创意：您可以用梨代替苹果。

芦笋条 (ASPARAGUS SPEARS)

原料（3 人份）：

- 1 kg 绿芦笋
- 1 撮埃斯珀莱特辣椒粉
- 1 撮盐之花

制备：芦笋条去皮，去掉粗糙的两头。

在 J 80 Ultra/J 100 Ultra 榨汁机中加工。

用少量埃斯珀莱特辣椒粉和海盐调味。

创意：吃三文鱼时搭配饮用。

猩红鸡尾酒 (SCARLET COCKTAIL)

原料（4 人份）：

- 1 颗煮过的甜菜根
- 2 根胡萝卜
- 2 小串红葡萄
- 2 个青苹果
- 辣椒粉

制备：在 J 80 Ultra/J 100 Ultra 榨汁机中加工所有水果和蔬菜。

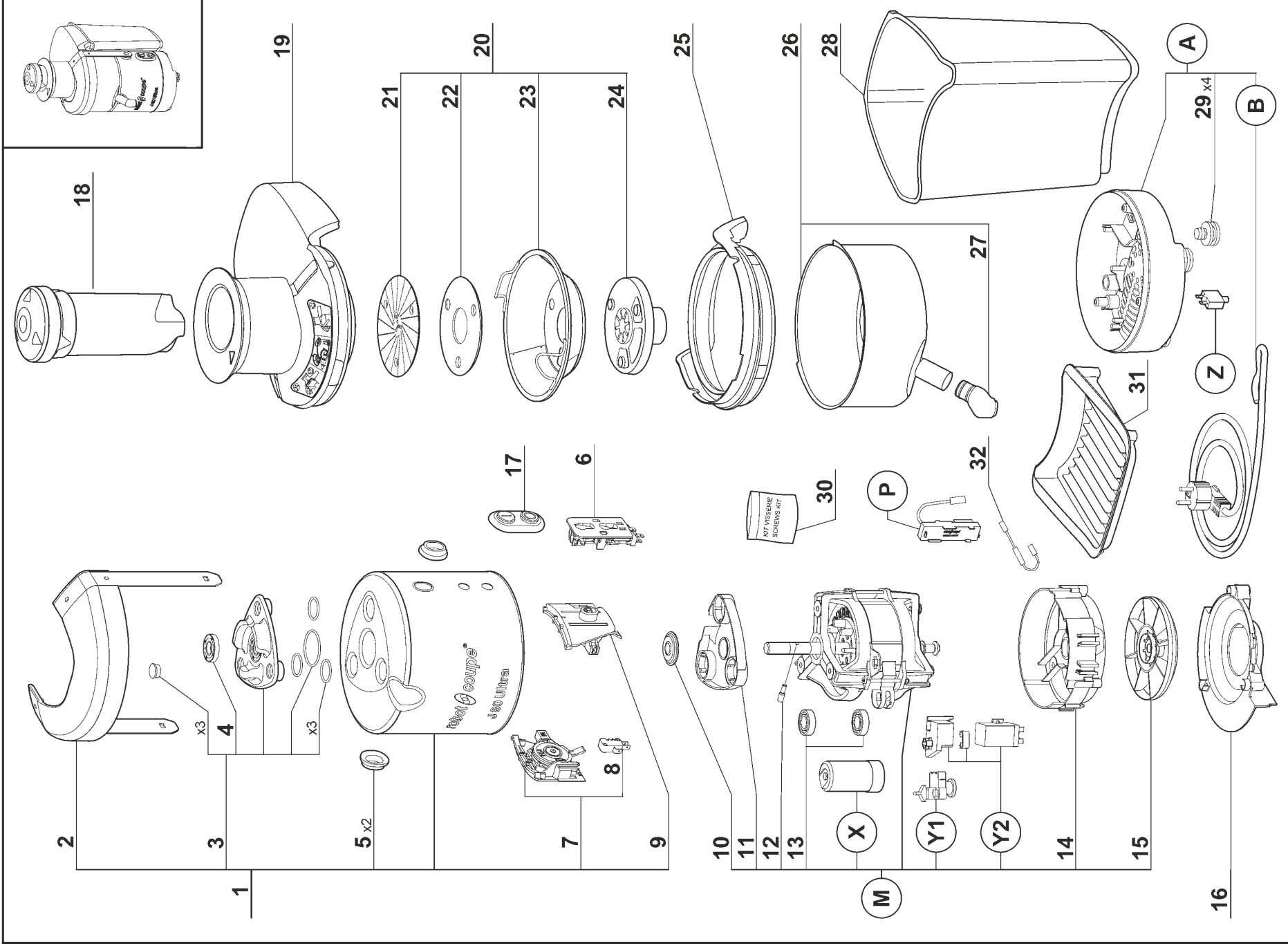
用辣椒粉调味果汁，冷藏后送上。

点缀：用一片嫩甜菜根装饰每个酒杯。

robot  *coupe*®

TECHNICAL DATA

技术数据

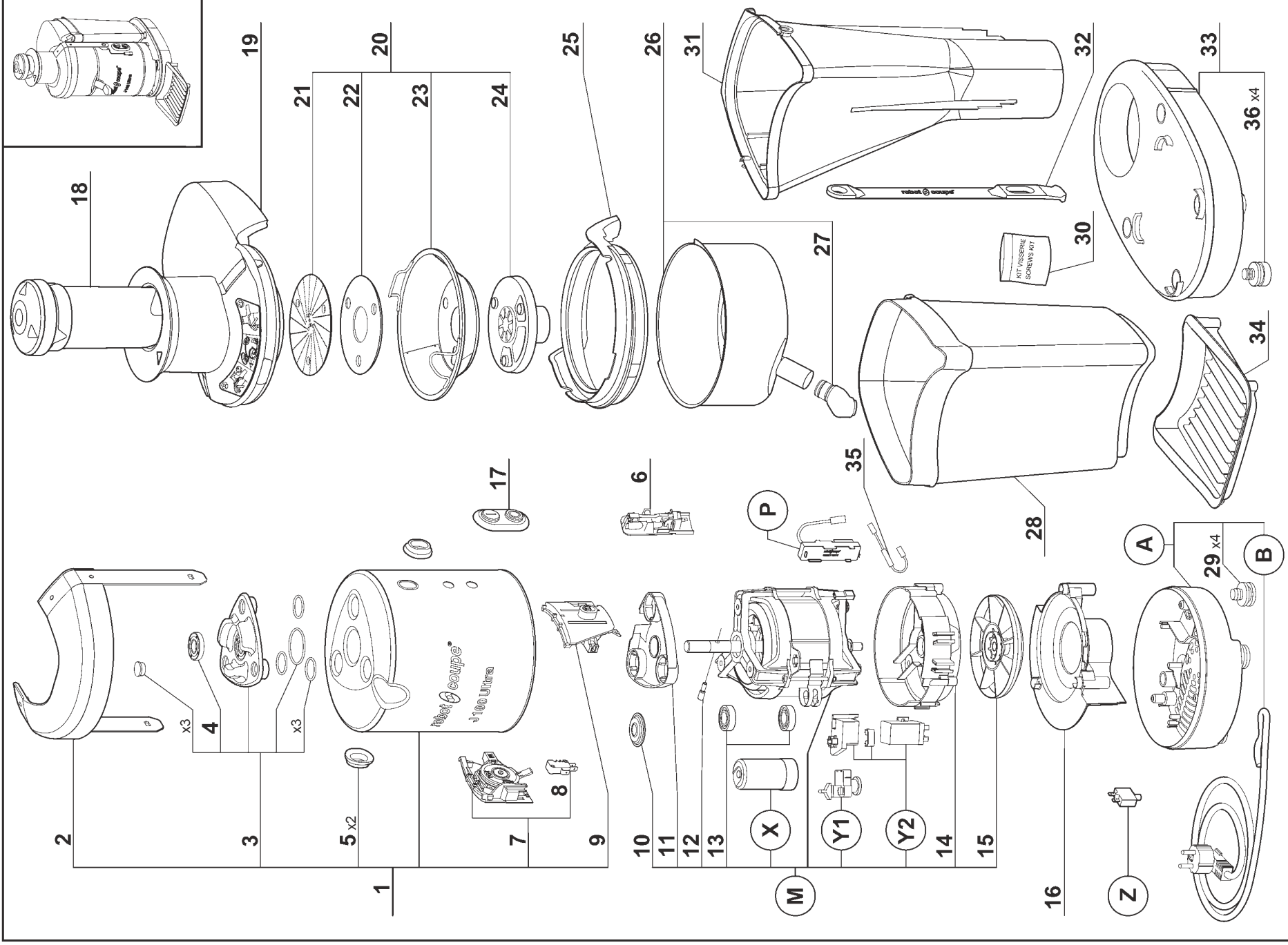
robotcoupe®**J 80 Ultra**N° de série / Serial number
- 520 - - - - -

<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
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 DETANCHEITE	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	39 006	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	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

<i>Index</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
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

<i>Machine</i>	<i>Voltage</i>	<i>A</i>	<i>B</i>	<i>M</i>	<i>P</i>	<i>X</i>	<i>Y1</i>	<i>Y2</i>	<i>Z</i>
56 005A	120/60/1	39 918	39 890	39 924	39 894	600 089S	500 296S	-	-
56 015A		39 722	39 245	39 499			-	39 588	39 590
56 010A	220/60/1	39 922	39 889	39 925	39 880	600 018S	504 674S	500 289S	-
56 011A		39 593	39 594						
56 004A	230/50/1	39 919	39 888	39 926	39 880	600 018S	500 289S	-	-
56 000A									
56 006A		39 920	39 893						
56 007A		39 921	39 892						
56 001A		39 922	39 889						
56 020A		39 595	39 597						
56 030A	240/50/1	39 721	39 229	39 891	39 880	600 018S	500 289S	-	-
56 002A		39 923	39 891						

robotcoupe®
J 100 Ultra

 N° de série / Serial number
 - 602 - - - - -


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	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	39 509	DEFLECTEUR MOTEUR	MOTOR DEFLECTOR
17	39 927	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
18	39 006	POUSOIR	PUSHER
19	39 909	COUVERCLE	LID
20	49 057	ENS. PANIER USAGE INTENSIF	BASKET ASSEMBLY HEAVY DUTY
21	49 048	DISQUE RAPEUR USAGE INTENSIF	GRATER HEAVY DUTY
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)



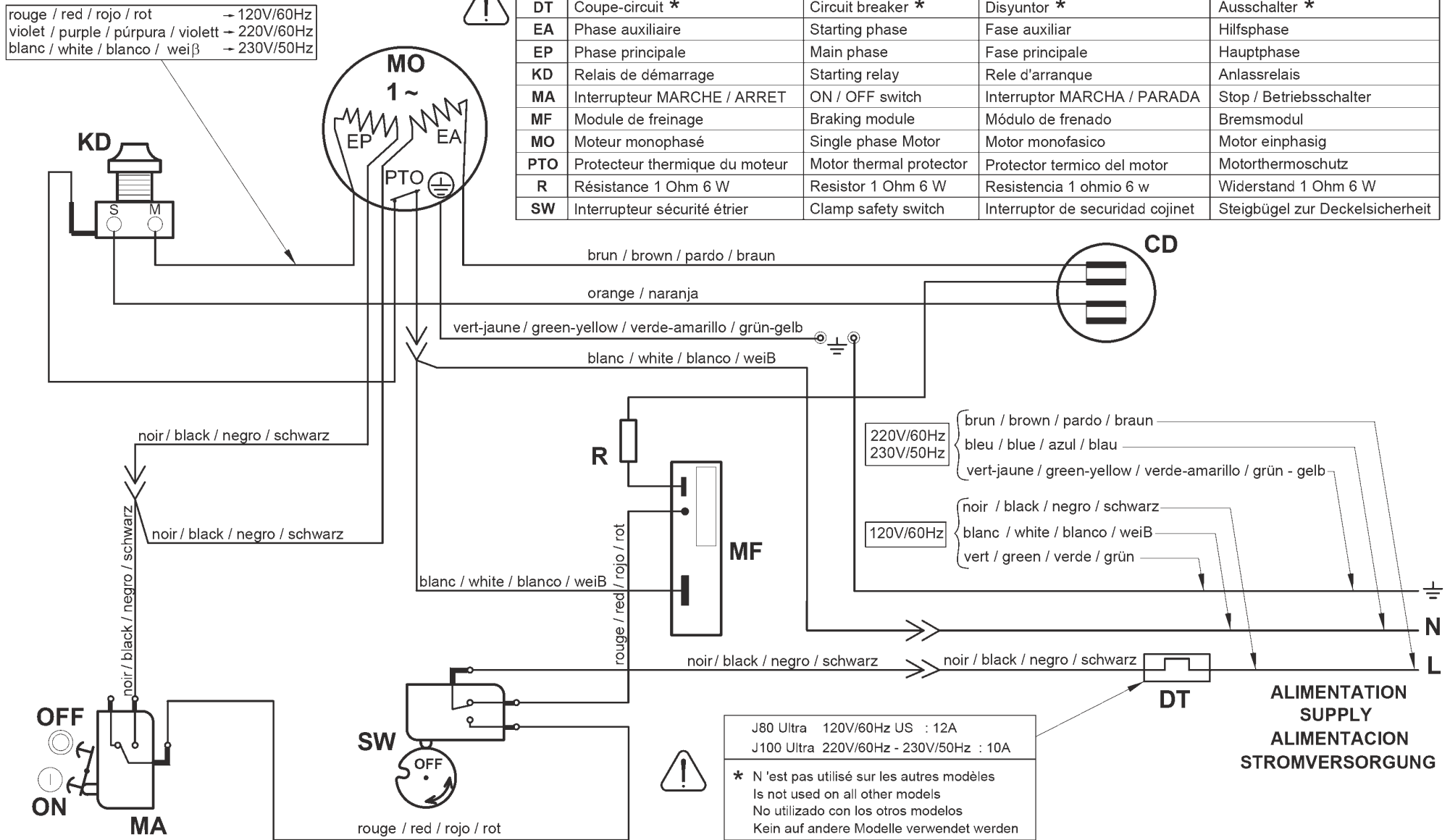
J 100 Ultra

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							
Machine	Voltage	A	B	M	P	X	Y1	Y2	Z
56 109A	100/50-60/1	39 592	39 890	39 529	39 894	600 089S	-	39 589	118 442S
56 105A	120/60/1	39 598		39 524				39 588	39 590
56 110A	SAU	39 530	39 889	39 528					
56 111A	BRA	39 156	39 594						
56 104A		39 531	39 888	39 523	39 880	600 087S	504 674S	-	39 591
56 100A		39 534	39 893						
56 106A	CH	39 535	39 892						
56 107A	DK	39 530	39 889						
56 101A	UK	39 596	39 597						
56 120A	ZAF	39 536	39 891						
56 102A	Aust								

J 80 Ultra 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~ / **J 100 Ultra** 220/60Hz - 230V/50 Hz 1~

	Français	English	Espanol	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Condensador d'arranque	Anlasskondensator
DT	Coupe-circuit *	Circuit breaker *	Disyuntor *	Ausschalter *
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Fase auxiliar	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Fase principale	Hauptphase
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Rele d'arranque	Anlassrelais
MA	Interrupteur MARCHÉ / ARRÊT	ON / OFF switch	Interruptor MARCHA / PARADA	Stop / Betriebsschalter
MF	Module de freinage	Braking module	Módulo de frenado	Bremsmodul
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor monofasico	Motor einphasig
PTO	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Protector termico del motor	Motorthermoschutz
R	Résistance 1 Ohm 6 W	Resistor 1 Ohm 6 W	Resistencia 1 ohmio 6 w	Widerstand 1 Ohm 6 W
SW	Interrupteur sécurité étrier	Clamp safety switch	Interruptor de seguridad cojinete	Steigbügel zur Deckelsicherheit



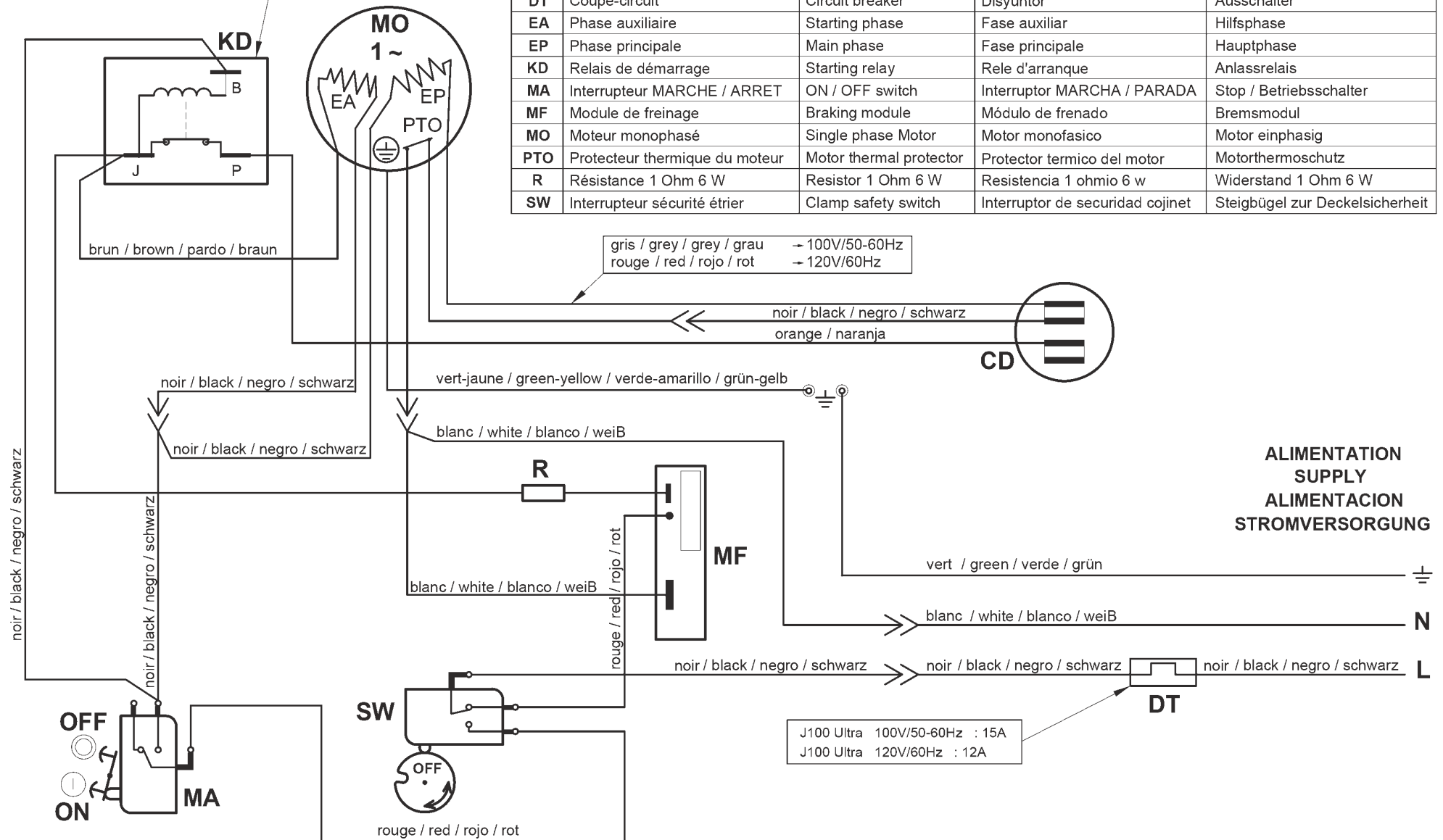
J 100 Ultra

100V/50-60Hz - 120V/60 Hz 1~

noir / black / negro / schwarz → 100V/50-60Hz
vert / green / verde / grün → 120V/60Hz

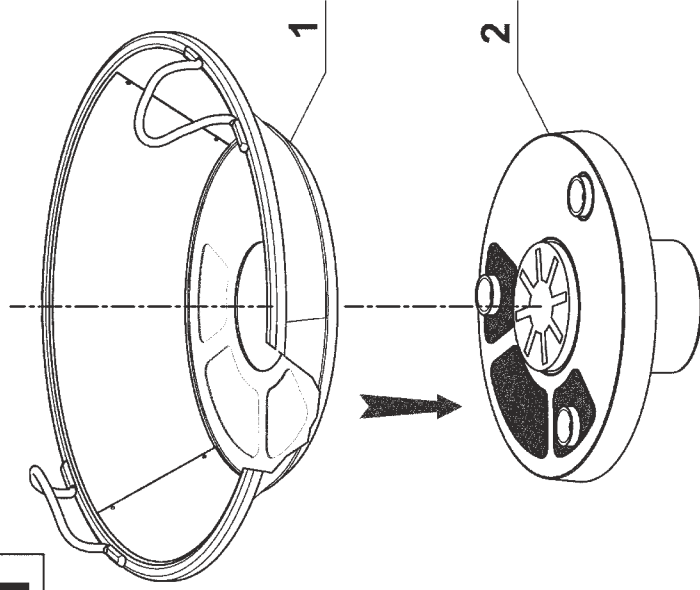
	Français	English	Espanol	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Condensador d'arranque	Anlasskondensator
DT	Coupe-circuit	Circuit breaker	Disyuntor	Ausschalter
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Fase auxiliar	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Fase principal	Hauptphase
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Rele d'arranque	Anlassrelais
MA	Interrupteur MARCHÉ / ARRET	ON / OFF switch	Interruptor MARCHA / PARADA	Stop / Betriebsschalter
MF	Module de freinage	Braking module	Módulo de frenado	Bremsmodul
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor monofasico	Motor einphasig
PTO	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Protector termico del motor	Motorthermoschutz
R	Résistance 1 Ohm 6 W	Resistor 1 Ohm 6 W	Resistencia 1 ohmio 6 w	Widerstand 1 Ohm 6 W
SW	Interrupteur sécurité étrier	Clamp safety switch	Interruptor de seguridad cojinet	Steigbügel zur Deckelsicherheit

gris / grey / grey / grau → 100V/50-60Hz
rouge / red / rojo / rot → 120V/60Hz

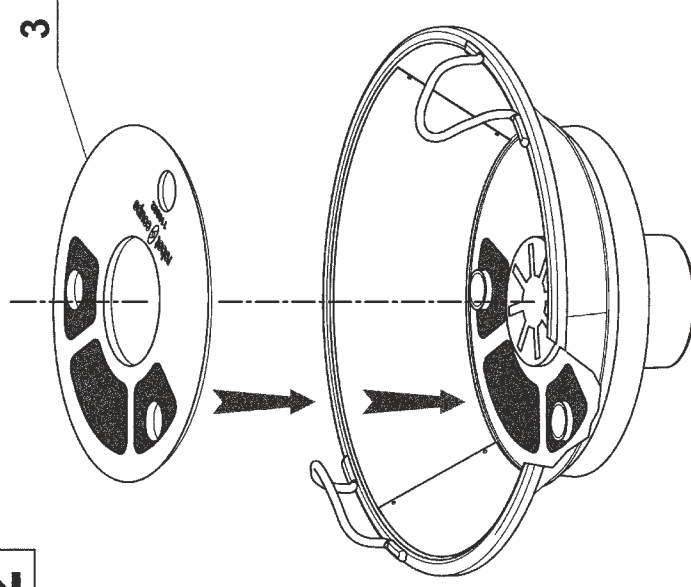


J100 Ultra 100V/50-60Hz : 15A
J100 Ultra 120V/60Hz : 12A

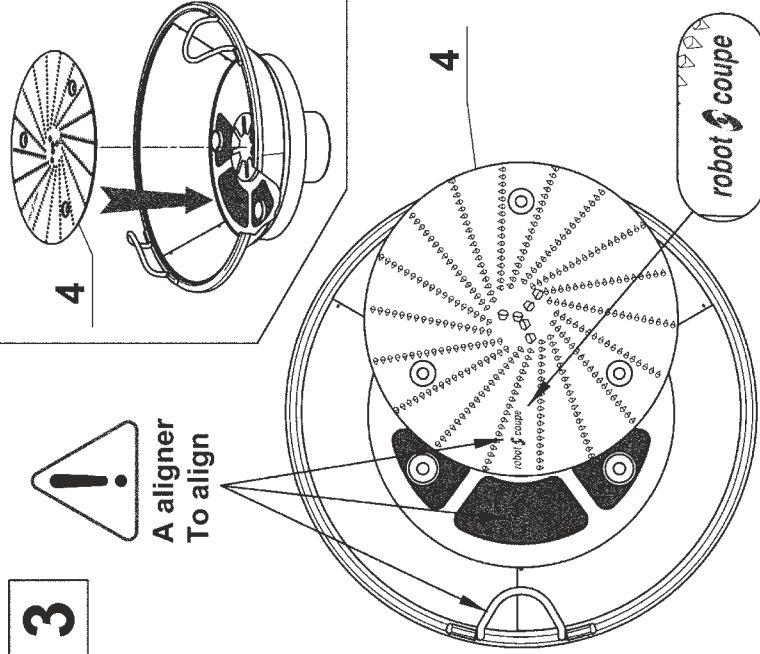
1



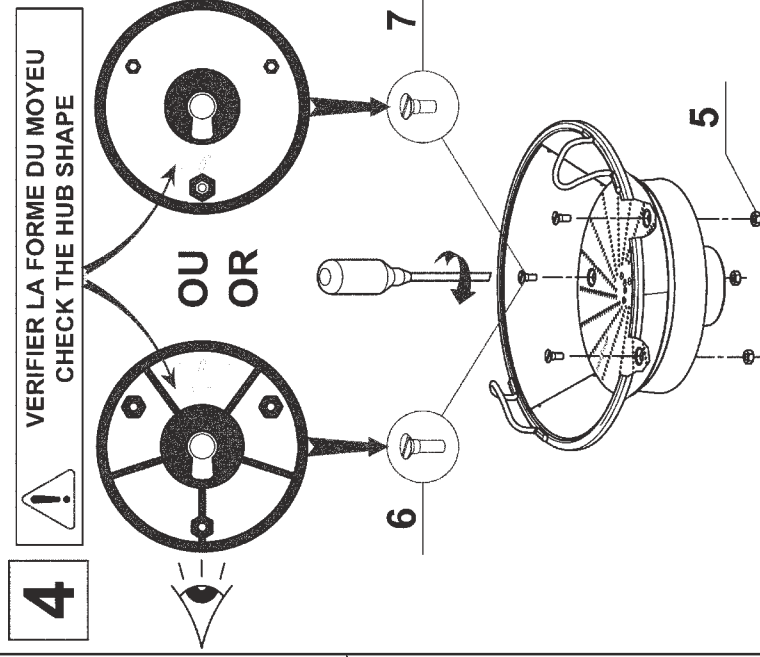
2



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

430 445

Maj : 09/2011 REV : c