

J 100



A

TİCARİ TANIMLAMA

Santrifüj J 100, her türlü meyve ve sebzeden, sadece birkaç saniye içinde taptaze meyve suları yapmanızı sağlar. Daha rahat kullanım için sürekli tahliye haznesi ile donatılmıştır. Meyve suyunun optimum tahliyesi için eğimli alt destek. Besinleri ısıtmaz. Vitaminleri korur.

B

TEKNİK TANIMLAMA

J100 Ultra Meyve Sıkacağı- Tek fazlı 230V/50/1. Güç: 1000 W. Sabit hız: 3.000 devir/dak Manyetik güvenlik ve motor freni sistemi. Paslanmaz motor gövdesi ve kazan. Patentli 79 mm'lik büyük ve otomatik bir oluk içermektedir. Yoğun kullanım, rende diski ve paslanmaz çelik filtre için güçlendirilmiş santrifüj sepeti. Debi: 160 litre / saat veya 7 saniyede bir bardak meyve suyu. Posaların doğrudan çalışma tezgahının altından sürekli akışta atılması için sürekli tahliye haznesi (kayıyla birlikte verilir), 7.2 litrelik büyük bir posa haznesi, bir damlama tablası ve sıçramaları engelleyen iki ibik (bir tane blender kasesiyle kullanım için kısa ve bir sürahi veya bardak ile servis için uzun) ile birlikte teslim edilir.

NORMLAR

EN 12100-1 ve 2 - 2004, EN 60204- 1 - 2006, EN 1678 - 1998, EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

D

Pratik çıkış

160 Litre / saat

Sadece 7 saniyede taze meyve suyu

E

ÜRÜNÜN ÖZELLİKLERİ

MOTOR BLOĞU

- Yoğun bir kullanım için senkron olmayan sanayi motor.
- Çok güçlü ve sessiz sanayi motor, taze sıkma sularını tüketici önünde hazırlama imkanı
- Güç 1000 Watt.
- Paslanmaz motor gövdesi ve kazan.
- Manyetik güvenlik ve motor freni sistemi.
- Sabit Hız 3.000 dev/dak.

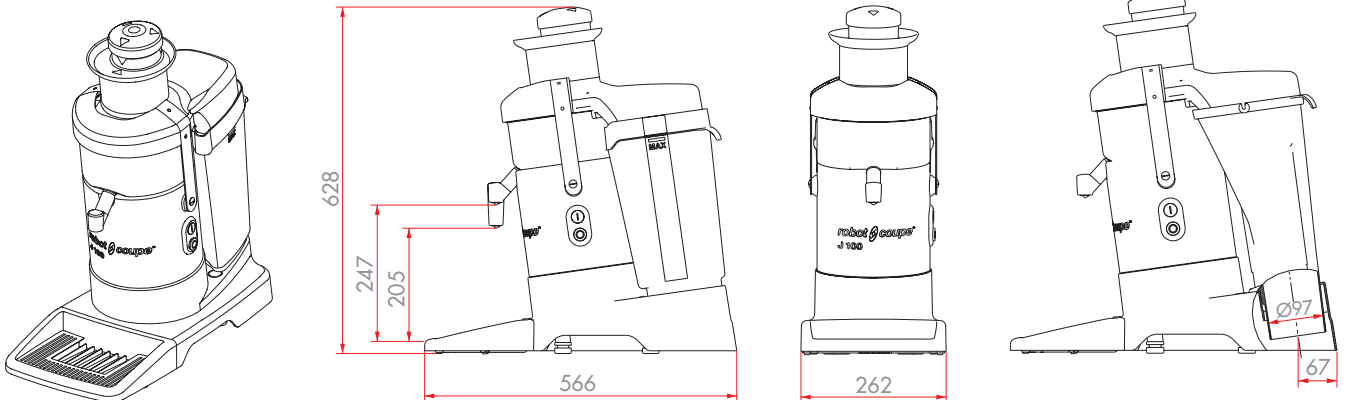
MEYVE SIKACAĞI FONKSİYONU

- Sürekli olarak ürünlerin oluktan geçirilmesini sağlayan patentli 79 mm'lik yani bütün bir elma büyüklüğünde otomatik bir oluk içeren metal meyve sıkacağı.
- Kolay bir temizlik ve bakım için santrifüj sepeti, rendeleyici disk ve filtre paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Sıçratmama fonksiyonu olan ağızlık
- Dökme ibiği altında gerekli yükseklik:
 - 247 mm, bir blender haznesini yerleştirme imkanı sağlayan.
 - 205 mm, sürahiye ve bardağa servis imkanı sağlayan.
- 2 kullanım imkanı :
 - tahliye haznesi sayesinde posaların sürekli tahliyesi. Posaların doğrudan çalışma tezgahının altından sürekli akışta atılmasını sağlar.
 - posaların bir hazne içine tahliyesi. 7.2 litrelik büyük kapasiteli yarı saydam posa tablası.

C

TEKNİK ÖZELLİKLER

Gerekli güç	1000 Watt
Elektrik veriler	Tek fazlı - Priz dahil değildir
Sabit hız	3000 devir/dk
Ebatlar (GxDxY):	262 x 566 x 628 mm
Toplam ağırlık	15,6 kg
Besleme	230V/50/1
Referans	56100B



robot coupe®

 **OTOMATİK KATI MEYVE SIKACAĞI**
J 80 • J 80 Buffet • J 100

YENİ



BÜFELER - RESTORANLAR - OTELLER - KANTİNLER - SÜPERMARKETLER - ETKİNLİKLER

Kullanıcılarımız

Robot-Coupe sıkacakları birçok farklı sektörde çalışan profesyoneller tarafından kullanılmaktadır. Hızlı, verimli, sağlıklı ve uygun maliyetli J 80, J 80 Buffet ve J 100 tüm meyve ve sebzeleri işleme konusunda mükemmel sonuç çıkarır ve tüketicilerin artan ihtiyaçlarını karşılar.

Oteller

Kahvaltı büfesinde, mutfakta veya büfede



Kafeler, barlar ve restoranlar

Paket servis dükkanları, kahve dükkanları, büfeler ve meyve suyu standları



Etkinliklere yemek hizmeti veren şirketler

Self servis veya bardakta servis



Süpermarketler

Bardakta veya şişede satılır



Büyük yemek şirketleri

Kantinler ve kafeteryalar



Sağlık sektörü

Huzurevleri ve hastaneler



Robot-Coupe Meyve Suyu Sıkacaklarının Avantajları



Malzemeler ısıtılmaz

Vitaminler muhafaza edilir



6

sanide
25 cl

Çok taze meyve-suyu

- Besinler ve antioksidanlar muhafaza edilir
- Ürün ısıtma işlemi yapılmaz
- İsteddiğiniz zaman, istediğiniz miktarda taze meyve suyu elde edebilirsiniz
- Kolay içim için doğru miktarda posa ayarlaması

Kolay Kullanım

- Tüm meyvelerin devamlı işlenmesi için büyük otomatik besleme tüpü (Ø 79 mm)
- Temizliği kolay: paslanmaz çelik parçalar ve özel bir alet kullanmadan çıkarılabilir sepet
- Kompakt ve sessiz: müşterinin hemen önünde kullanılabilir
- Kullanımı kolay: self servis için ideal



Rakipsiz uygun maliyet

- Hızlı yatırım dönüşü: J 100 ürününüzün maliyetini sadece 21 günde çıkartabilirsiniz*
- En sık malzeme kullanımına sahip pazardaki en verimli meyve sıkacağı**
- Ticari sınıf motoru sayesinde uzun kullanım ömrü

* Günlük satılan 20 bardağa göre

** Elma, portakal, ananas, armut, şeftali, kivi, üzüm, salatalık, kereviz, havuç, pancar, ıspanak ve daha birçok meyve ve sebzeyi listeye ekleyebilirsiniz.



Büfe ve restoran menülerine yenilik katmak için ideal.



UZUN ÖMÜRLÜLÜK



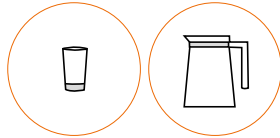
PERFORMANS



Kahvaltı büfeleri ve okul, iş, etkinlik vb. gibi yerlerdeki kantin ve kafeteryalarda self servis için ideal



The+ Kompakt ve sessiz, müşterinin hemen önünde kullanılabilir.



Damla kabı

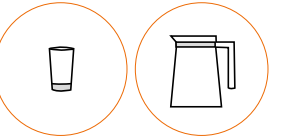


Sıçramayı engelleyen musluklar

ERGONOMİ



The+ • Optimum meyve suyu akışı için eğimli taban
• Sıçramayı engelleyen 2 musluk ile birlikte gelir:
- Sürahiler için kısa
- Bardaklar için uzun



Çalışma alanının temiz kalması için büyük kapasiteli damlama tepsi



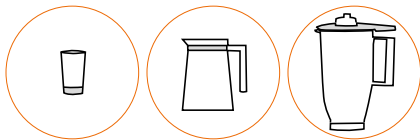
Sıçramayı engelleyen özel self servis musluklar

J 100 - Yoğun kullanım

Meyve suyu
stantları ve
süpermarketler
için ideal.



The+ Özellikle yoğun kullanım için tasarlanmış güçlü motor ve güçlendirilmiş ızgara disk.



UZUN ÖMÜRLÜLÜK



Kolay bir temizlik
sağlayan motor bloku
ve paslanmaz çelik
hazne



Yoğun kullanımlar
için ultra sessiz ve ağır
hizmete uygun motor
1000 W



Yoğun kullanımlar
için güçlendirilmiş
ızgara disk

PERFORMANS



Verimli sonuçlar,
kaliteli meyve suları



Sürekli, zahmetsiz
meyve suyu çıkarma
için otomatik besleme
haznesi



Optimum meyve
suyu akışı için eğimli
taban

ERGONOMİ



Çalışma alanının
temiz kalması için bü-
yük kapasiteli damlama
tepsisi



Sıçramayı
engelleyen musluklar
(2 ebat)



Paslanmaz çelik
sepet özel bir alet
kullanılmadan
çıkartılabilir

MEYVE SUYU SIKACAĞINI KULLANMANIN 2 YOLU

① Posalar sürekli olarak boşaltılır



Boşaltma hunisi
posaların sürekli
olarak ve doğrudan
çalışma tezgâhının
altına gönderilmesini
sağlar.

② Posalar bir hazneye boşaltılır



7,2 litre kapasiteli
yarısaydam posa
haznesi



robot coupe®

www.robot-coupe.com

adresinde bulunan tüm ürünleri keşfedin.



kanalımızdaki tanıtım videolarını inceleyin.

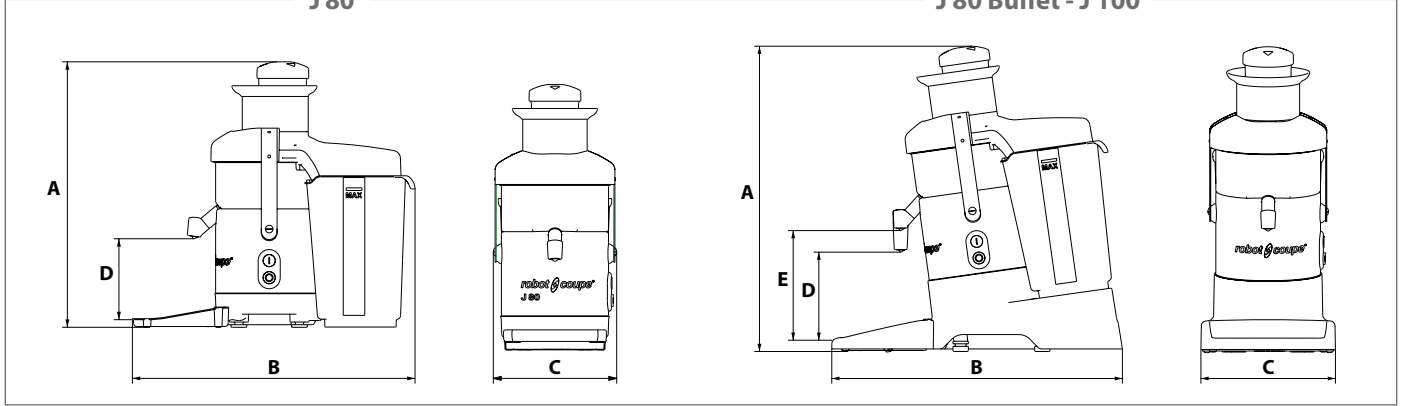
CE
normu

	Elektrik özellikleri			Boyutlar (mm)					Ağırlık (kg)	
	Hız (tr/dak)	Güç (Watt)	Voltaj* (Amp.)	A	B	C	D	E	net	ambalajlı
J 80	3 000	700	230V/50 Hz/1	506	538	235	154	-	11	13
J 80 Buffet	3 000	700	230V/50 Hz/1	595	566	262	172	214	11	13
J 100	3 000	1 000	230V/50 Hz/1	628	566	262	205	247	14	15

* Kullanılabilir başka voltajlar

J 80

J 80 Buffet - J 100



robot coupe®

Fransa, Uluslararası ve
Pazarlama Genel Müdürlükleri:

Tél.: + 33 1 43 98 88 33

email: international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DİSTRİBÜTÖR

NORMLAR:

Cihaz:

• Aşağıdaki Avrupa yönetmeliklerine ve bunların yerine geçen ulusal yasalar uygundur: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE..

• Aşağıdaki Avrupa normlarına ve güvenlik ve hijyen ile ilgili hükümleri belirten normlara uygundur : EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.



robot coupe®

NEW
Register
your product
on line



J 80 • J 80 Buffet • J 100

AB Uygunluk Beyanı

Robot-Coupe® SNC, yukarıda çeşitlerine göre gösterilen makinelerinin, aksesuarlarının ve ambalajlarının:

- Avrupa Birliği Direktifleri'nin ana gerekleri ve Ulusal Mevzuatın Temel Gereksinimleri :
 - "Makineler" Direktifi **2006/42/AT**,
 - "Düşük Gerilim" Direktifi **2014/35/AB**,
 - "Elektromanyetik Uyum" Direktifi **2014/30/AB**,
 - Elektrik ve elektronik eşyalardaki (EEE) belirli tehlikeli maddelerin kısıtlanmasına ilişkin **2011/65/AB** sayılı Direktif'e,
 - Atık Elektrikli ve Elektronik Teçhizatlara ilişkin (DEEE) **2012/19/AB** sayılı Direktif'e,
- **1907/2006** sayılı (birleştirilmiş son hali) "Kimyasal Madde Kaydı, Değerlendirilmesi ve İzni ve Bu Maddelere Uygulanacak Kısıtlamalar (REACH)" a ilişkin AB Tüzüğüne uygun olduğunu beyan eder ve bu sebeple Robot-Coupe® SNC tarafından satılan hiçbir ürün, aksesuar veya ambalaj, Avrupa Kimyasallar Ajansı (ECHA) listesinde yasaklı olarak belirtilen ve yüksek önem arz eden madde olarak kabul edilen hiçbir maddeyi barındırmaz.
- 596/2009 (at) sayılı tüzük ile değiştirilmiş "gıda ile temas eden maddelere ve malzemelere ilişkin (AT) **1935/2004** sayılı avrupa parlamentosu ve konsey tüzüğü",
- "gıda ile temas eden maddelere ve malzemelere ilişkin iyi üretim uygulamaları hakkında (AT) **2023/2006** sayılı avrupa komisyonu tüzüğü",
- "gıda ile temas eden plastik maddelere ve malzemelere ilişkin (AB) **10/2011** sayılı avrupa komisyonu tüzüğü" ile işbu beyan tarihi itibarıyla bu Tüzüğü değiştiren ve/veya düzelten tüm ilgili (AB) Tüzükleri, (AB) 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 ve 2019/37 sayılı Tüzükler.

• aşağıda sıralanan uyumlaştırılmış Avrupa normlarına :

- **EN ISO 12100:2010** Makine Güvenliği – Tasarım için genel prensipler,
- **EN 60204-1:2006** Makine Güvenliği – Makinelerin elektrik ekipmanı,
- kılıflar aracılığıyla koruma derecelerine ilişkin **EN 60529** (IP Yasası) :
 - Elektrik kumandaları için IP 55,
 - aletlerin diğer unsurlarına ilişkin IP 34,

• ve cihaz kategorisine göre güvenlik ve hijyene ilişkin yükümlülükleri belirleyen uyumlaştırılmış Avrupa normlarına :

- **EN 454**Dövücüler-Karıştırıcılar,
- **EN 1678**Sebze doğrama aletleri (ve meyve sıkacakları),
- **EN 12852**Gıda Hazırlayıcılar ve karıştırıcılar,
- **EN 12853**Dövücüler ve portatif çırpıcılar (Dalmalı karıştırıcılar),
- **EN 13208**Sebze soyucular,
- **EN 13621**Salata karıştırıcı,
- **EN 14655**Ekmek dilimleme aletleri.

"R019"

Montceau-en-Bourgogne, 1 Mart 2019

Jean-Marie LOZANO

Endüstriyel Operasyonlar Direktörü



İÇİNDEKİLER

 **GARANTİSİ**

 **ALINMASI GEREKEN ÖNEMLİ TEDBİRLER**

 **J 80 • J 80 Buffet • J 100 MODEL KATI
MEYVE SIKMA MAKİNASI KAZANMIŞ
BULUNMAKTASINIZ**

 **CİHAZIN HİZMETE SOKULMASI**

 **J 80 MONTAJ AŞAMALARI**

 **J 80 Buffet MONTAJ AŞAMALARI**

 **J 100 MONTAJ AŞAMALARI**

 **KULLANIM TALİMATLARI**

 **TEMİZLEME**

 **TEKNİK ÖZELLİKLER**

 **GÜVENLİK**

 **SORUN ANINDA**

 **NORMLAR**

 **TEKNİK VERİLER**

- Elektrik ve kablolama şemaları
- 39910 sepetin montaj talimatı

KESME ROBOTU KOLL. ŞTİ. SINIRLI GARANTİSİ

KESME ROBOTU makineniz, satın alındığı tarihten başlayarak bir yıl garantilidir: bu garanti, yalnızca menşei alıcıyı yani dağıtıcıyı veya ithalatçıyı ilgilendirmektedir.

Eğer KEME ROBOTU makinenizi bir dağıtıcıdan satın aldıysanız, referans garanti, dağıtıcının garantisidir (bu durumda, bu garantinin koşullarını dağıtıcınız nezdinde doğrulayınız).

KESME ROBOTU garantisi, dağıtıcı garantisini yerini almamaktadır fakat dağıtıcı garantisinin yerine getirilmemesi durumunda, **KESME ROBOTU** garantisi, gerekirse, pazarlara bağlı olarak bazı ihtiyat kayıtları saklı kalmak üzere uygulanabilecektir.

KESME ROBOTU Koll. Şti. garantisi, materyaller ve/veya montajla bağlantılı kusurlar ile sınırlıdır.

AŞAĞIDAKİ NOKTALAR, KESME ROBOTU Koll. Şti. GARANTİSİ KAPSAMINDA DEĞİLDİR:

1 - Düzgün veya uygun olmayan bir kullanımdan, cihazın düşmesinden kaynaklanan her türlü materyal hasarı veya montaj talimatlarının kötü uygulanmasından kaynaklanan (yanlış yapılmış montaj, işletmede hata, uygun olmayan temizlik ve/veya bakım, uygun olmayan yere yerleştirme, ...) aynı nitelikte her türlü hasar.

2 - Bileme için kullanılan işçilik ve/veya bir bıçağın montajının değişik unsurlarını değiştirmeye yarayan parçalar, normal veya aşırı olarak nitelendirilebilecek belirli bir süre sonrasında körelmiş, hasar görmüş veya aşınmış bıçaklar.

3 - Lekelenmiş, çizilmiş, hasar görmüş, berelenmiş veya rengi atmış bıçakları, yüzeyleri, tespit parçalarını veya aksesuarları değiştirmek veya tamir etmek için kullanılan parçalar ve/veya işçilik.

4 - Meslekten olmayanlar veya işletmenin yetkili kılmadığı üçüncü şahıslar tarafından yapılmış her türlü değişiklik, ekleme veya tamir.

5 - Makinenin satış sonrası servisine nakliyesi

6 - Yeni parçaları veya keyfi olarak değiştirilmiş aksesuarları (bkz. kaplar, diskler, bıçaklar, tespit mekanizmaları) yerleştirmek veya test etmek için kullanılan işçilik maliyetleri.

7 - Trifaze elektrik motorlarının dönme yönünün değiştirilmesiyle bağlantılı maliyetler (tesisatçı sorumludur).

8 - NAKLİYE DOLAYISIYLA ORTAYA ÇIKMIŞ HASARLAR. İster görünür, ister saklı olsunlar, kusurlar, nakliyecinin sorumluluğundadır. Müşteri, malın geldiği andan itibaren veya saklı bir kusur söz konusuysa farkına vardığı andan itibaren nakliyeciyi ve göndericiyi bu hususta bilgilendirmelidir.

Nakliyecinin denetlenmesinde kullanılacak TÜM ORJİNAL KARTONLARI VE AMBALAJLARI SAKLAYINIZ.

KESME ROBOTU Koll. Şti. garantisi, kusurlu parçaların veya makinelerin yenileriyle değiştirilmesiyle sınırlıdır: KESME ROBOTU Koll. Şti. ve tüm bağlı şirketleri, dağıtıcıları, acenteleri, işletmeci müdürleri, çalışanları veya sigortacıları, cihazla veya onu kullanma imkânsızlığıyla bağlantılı hasarlardan, kayıplardan veya dolaylı harcamalardan sorumlu tutulamazlar.

ALINMASI GEREKEN ÖNEMLİ TEDBİRLER



DİKKAT: Makinenizin kötü kullanımıyla bağlantılı kazaları (elektrik çarpmaları, yaralanmalar, ...) ve maddi hasarları azaltmak için aşağıdaki talimatları dikkatle okuyunuz ve mutlaka bunlara uyunuz. Bu kullanım notunu okumak, cihazınızı daha iyi tanımanıza ve makinenizi düzgün bir şekilde kullanmanıza imkân verecektir. Talimatların tamamını okuyunuz ve cihazı kullanması muhtemel her kişiye okutunuz. Ekipmanlarımız profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve hiçbir şekilde çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.

AMBALAJIN AÇILMASI

- Donanımı ambalajından dikkatle çıkarınız ve aksesuarları ya da spesifik materyali içeren bütün kutuları ya da paketleri çıkarınız.
- Kesici parçalara DİKKAT : bıçaklar, dikler...

YERLEŞTİRME

- Cihazınızı sağlam temiz ve rahat çalışma sağlayan bir yüksekliğe yerleştirmeniz önerilir

ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Daima elektrik tesisatınızın akım niteliğinin motor blokunun sinyalizasyon plakasında belirtilenle uyumlu olduğundan ve amper olarak desteklediğinden emin olunuz.

MONTAJ SAFHALARI

- Montaj aşamalarına uyunuz (sonraki sayfalara bakınız) ve bütün aksesuarların doğru bir şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.

ÇALIŞTIRMA

- Motorun ve sepetin tam durmasından önce kapağı çıkartmayınız.
- Asla kilitleme ve güvenlik sistemlerini silmeyi denemeyin.

- Hazneye gıda olmayan cisimler koymayınız.
- Bu cihaz eşsiz bir tasarım olan ve otomatik çalışma sağlayan bir kapak içermektedir. Sadece ürünleri hazneye koymanız yeterlidir ve kalanını cihaz yapacaktır.
- Buna rağmen, eğer ürünler haznenin içerisinde takılı kalırsa, onları çıkarmak için besin itici dışında başka bir şey KULLANMAYINIZ. Diğer çözüm : Cihazı durdurunuz ve haznedeki besinleri alınız.
- Hiç bir zaman elinizi musluk olan yuvaya sokmayınız. Ejektör kanalında bir sıkışma olursa: makineyi durdurun ve kapağı su altında temizleyin.
- Cihazı çalıştırırken yanında bulununuz.

TEMİZLEME

- İhtiyatlı olmak için, temizleme işlemlerini yapmadan önce, daima cihazınızı prizden çekiniz.
- Çalışma çevriminin sonunda, sistematik olarak, makineyi ve aksesuarları temizleyiniz.
- Cihazı püskürtme su veya köpük tabancısı ile temizlemeyiniz.
- Motor blokunu suya sokmayınız.
- Her parça için (inoks veya plastik), uygun deterjan kullanınız.

- Plastik parçalar için, fazla alkalin (soda veya amonyak olarak çok yüksek konsantrasyonlu) bir deterjan kullanmayınız.
- Hazne, kapak ve posa toplama kabı bulaşık makinasına girebilir, fakat bu parçaların kullanma sürelerini uzatmak için, bu parçaların bulaşık deterjanı ile yıkanması tavsiye edilir.
- Hiçbir durumda, Robot-Coupe, kullanıcının temel temizlik ve hijyen kurallarına uymamasından sorumlu tutulamaz.

BAKIM

- Elektrikli kısımlar üzerinde hertürlü müdahaleden önce, zorunlu olarak cihazınızın elektrik şebekesi ile bağlantısını kesiniz (prizden çekiniz).
- Motor bölümünün su geçirmezliğini düzenli bir şekilde kontrol ediniz ve güvenlik sisteminin düzgün çalıştığından emin olunuz.
- **DİKKAT:** Kablo veya prizden hasarlı olması halinde hiç bir zaman cihazı çalıştırmayınız.
- Cihaz iyi çalışmıyorsa veya bir şekilde hasar görmüşse, cihazı prizden çıkartın ve kontrol ettiriniz.
- Bir sorun olması durumunda, ROBOT COUPE tarafından onaylı satış sonrası hizmetleri arayınız.

J 80 • J 80 Buffet • J 100 MODEL KATI MEYVE SIKMA MAKİNASI KAZANMIŞ BULUNMAKTASINIZ

J 80 - J 80 Buffet - J 100 Katı Meyve Sıkacağı dayanıklı ve sağlam olup, talep üzerine birkaç dakika içinde, % 100 doğal meyve suları yapabilir!

J 80 - J 80 Buffet - J 100 Katı Meyve Sıkacağı taze veya egzotik meyve sularının, her türlü sebze suları ile rafine, saf ve doğal meyve suyu kokteyllerinin anında hazırlanması için idealdir.

Yani bu cihaz meyve ve sebze sularının çok önemli bir yeri olan hem bar, restoran, yemekhane, yurt, kreşlerde.... hem de klinik, diyetetik mutfaklarda kullanılabilir.

Sebzeler ve meyveler, özellikle çiğ olduklarında sağlığımız için gerekli olan vitamin, mineral ve lifleri sunmaktadırlar. Sebze suları genel anlamda mineral tuz içermekte ve meyve suları vitaminleriyle vücudun iyi çalışmasına katkıda bulunuyorlar.

MİNERAL TUZLAR

Mineral tuzların gıdalardaki dağılımı dengesizdir. Potasyum, magnezyum, kükürt, sodyum klorür (tuz) gibi bazı mineral tuzlar çeşitli bir beslenmenin yeterince yerine getirilmesi için oldukça yaygınlar. Fakat bazı mineraller için, onunla zengin olan gıdaları tanımak yararlı olabilir.

Kalsiyum : Yeşil sebzeler ve meyveler.

Fosfor : Bakliyatlar.

Potasyum : Taze sebzeler.

Demir : Ispanak, maydanoz.

İyot : bütün bitkiler.

MEYVE VİTAMİNLERİ TABLOSU

Vitaminler	B1	C	A	D
Kayısı	•	•	•	•
Ananas	•	•	•	•
Karadut	•	•		•
Kiraz	•	•	•	•
Limon	•	•	•	•
Çilek	•	•		•
Frambuaz	•	•		•
Yaban Mersini	•	•		•
Kivi	•	•	•	•
Kavun	•	•		•
Böğürtlen	•	•	•	•
Portakal	•	•	•	•
Greyfurt	•	•	•	•
Şeftali	•	•		•
Armut	•	•		•
Elma	•	•		•
Erik	•	•		•
Üzüm	•	•		•

SEBZE VİTAMİNLERİ TABLOSU

Vitaminler	B1/B6	A	E	K
Kuşkonmaz	•		•	
Havuç	•	•	•	
Kereviz sapı		•	•	•
Kereviz	•			
Lahana	•	•	•	•
Salatalık	•	•	•	
Kabak	•	•	•	
Tere	•	•	•	
Hindiba	•			
Ispanak	•	•	•	•
Rezene	•		•	
Marul	•		•	•
Şalgam	•			
Soğan	•			
Maydanoz	•	•	•	
Biber	•	•	•	
Domates	•	•		

Bu cihazların basit tasarımı, tüm sık kullanılan parçaların bakım veya temizliği için bir el hareketiyle yerlerinden çıkarılıp, takılmasını sağlar.

İşinizi kolaylaştırmak amacıyla mevcut kılavuzda farklı montaj işlemlerini birbirlerinden ayırdık.

Bu broşür, kullanıcının Katı Meyve Sıkacağından en iyi şekilde faydalanmasını sağlamak için hazırlanmış önemli bilgiler içerir.

Bundan dolayı, cihazı kullanmadan evvel, bu açıklamaları dikkatle okumanızı önemle tavsiye ederiz.

CİHAZIN HİZMETE SOKULMASI

Fişe takmadan önce, elektrik tesisatınızdaki akımın, cihazın bilgi plakasında belirtilene uygun olup, olmadığını kontrol ediniz.

J 80 - J 80 Buffet - J 100 Katı Meyve Sıkacağı standart tek fazlı fişli bir güç kablosu ile donatılmıştır.

Cihazın taşıma veya ambalaj çıkarma esnasında hasar görmediğini kontrol ediniz.

Güç kablosunun veya prizinin tamam olduğunu kontrol etmek gerekir.



D İ K K A T

**BU CİHAZ, ZORUNLU OLARAK
TOPRAKLANMALIDIR
(ELEKTRİK ŞOKU RİSKİ).**

J 80 MONTAJ AŞAMALARI

BESİN HAZNESİ

TAHLİYE HAZNESİ

TUTMA KOLLARI

ELEK

GÜVENLİK KOLLARI



1 MOTOR GÖVDESİ

2 HAZNE

3 MUSLUK

4 KENAR

5 SEPET

6 POŞA TOPLAMA KABI

7 KAPAK

8 DAMLA TOPLAMA BÖLÜMÜ



1) Çalıştırma/durdurma düğmelerini kendinize doğru göstererek motor parçasını takınız.



2) Hazneyi motor parçasının üzerine koyunuz.



3) Kenarı haznenin üzerine düzgün bir şekilde takınız. Kenarın damarları haznenin özel şekillerine uygun olarak takınız. Parçanın doğru bir şekilde takıldığından emin olunuz.



4) Sepeti tutma kollarından tutarak yerleştiriniz. Yerine yerleşmesi için çeviriniz.



5) Kapağı Kenarın takma yerleri ile aynı hizaya getiriniz.



ÖNEMLİ

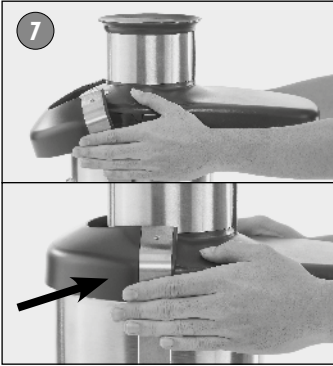
Motor ekseninin pimini sepetin merkezindeki tırnak yeriyle aynı hizaya getirdiğinizden emin olunuz.

Aynı zamanda kapak üzerine yapıştırılmış etikete de bakınız (aşağı bakınız).





6) Posa toplama kabını yerleştiriniz.



7) Güvenlik kolunu kapatınız.

Cihazı çalıştırmak için, Çalıştırma (I) düğmesine basınız. Cihaz sadece güvenlik kolu doğru bir şekilde kapalı olduğunda

çalışır (güvenlik düğmesi).

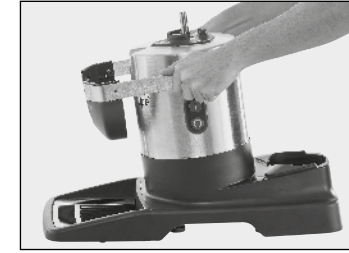
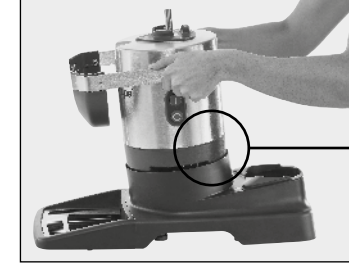
Sürahiyi musluğun altında yerleştiriniz.

Katı Meyve Sıkacağıınız şimdi harekete geçmeye hazır!

J 80 Buffet MONTAJ AŞAMALARI



1) Motor ünitesini, Açma / Kapama düğmelerini size dönük konumlandırarak desteğine yerleştirin. Kabloyu bu amaç için verilen yuvaya yönlendirdiğinizden emin olun.



2) Hazneyi motor parçasının üzerine koyunuz.



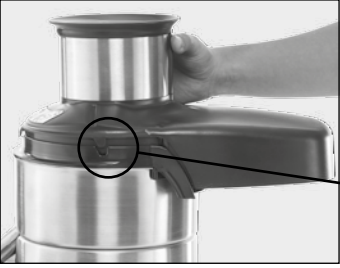
3) Kenarı haznenin üzerine düzgün bir şekilde takınız. Kenarın damarları haznenin özel şekillerine uygun olarak takınız. Parçanın doğru bir şekilde takıldığından emin olunuz.





4) Sepeti tutma kollarından tutarak yerleştiriniz. Yerine yerleşmesi için çeviriniz.

5) Kapağı Kenarın takma yerleri ile aynı hizaya getiriniz.



6) Posa toplama kabını yerleştiriniz.



7) Güvenlik kolunu kapatınız.

Cihazı çalıştırmak için, Çalıştırma (I) düğmesine basınız.

Cihaz sadece güvenlik kolu doğru bir şekilde kapalı olduğunda çalışır (güvenlik düğmesi).

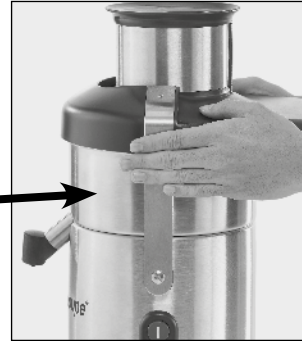
Sürahiyi musluğun altında yerleştiriniz.

Katı Meyve Sıkacağıınız şimdi harekete geçmeye hazır!

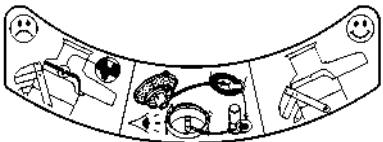


ÖNEMLİ

Motor ekseninin pimini sepetin merkezindeki tırnak yeriyle aynı hizaya getirdiğinizden emin olunuz.



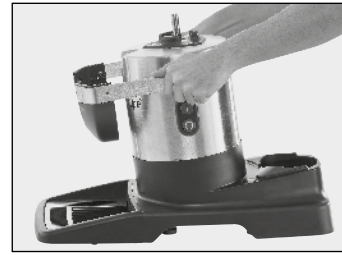
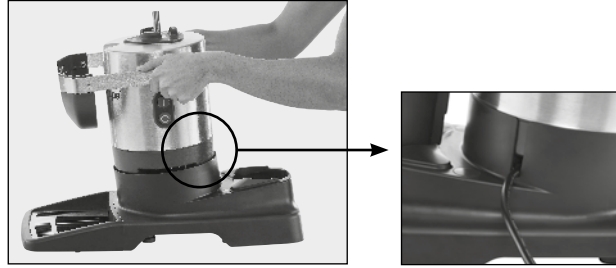
Aynı zamanda kapak üzerine yapıştırılmış etikete de bakınız (aşağı bakınız).



J 100 MONTAJ AŞAMALARI



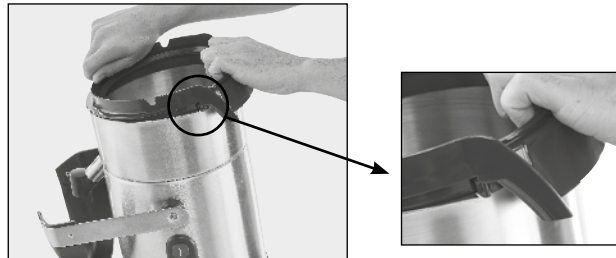
1) Motor ünitesini, Açma / Kapama düğmelerini size dönük konumlandırarak desteğine yerleştirin. Kabloyu bu amaç için verilen yuvaya yönlendirdiğinizden emin olun.



2) Hazneyi motor parçasının üzerine koyunuz.



3) Kenarı haznenin üzerine düzgün bir şekilde takınız. Kenarın damarları haznenin özel şekillerine uygun olarak takınız. Parçanın doğru bir şekilde takıldığından emin olunuz.



4) Sepeti tutma kollarından tutarak yerleştiriniz. Yerine yerleşmesi için çeviriniz.

5) Kapağı Kenarın takma yerleri ile aynı hizaya getiriniz.



ÖNEMLİ

Motor ekseninin pimini sepetin merkezindeki tırnak yeriyle aynı hizaya getirdiğinizden emin olunuz.

Aynı zamanda kapak üzerine yapıştırılmış etikete de bakınız (aşağı bakınız).



6) 2 kullanım şekli:

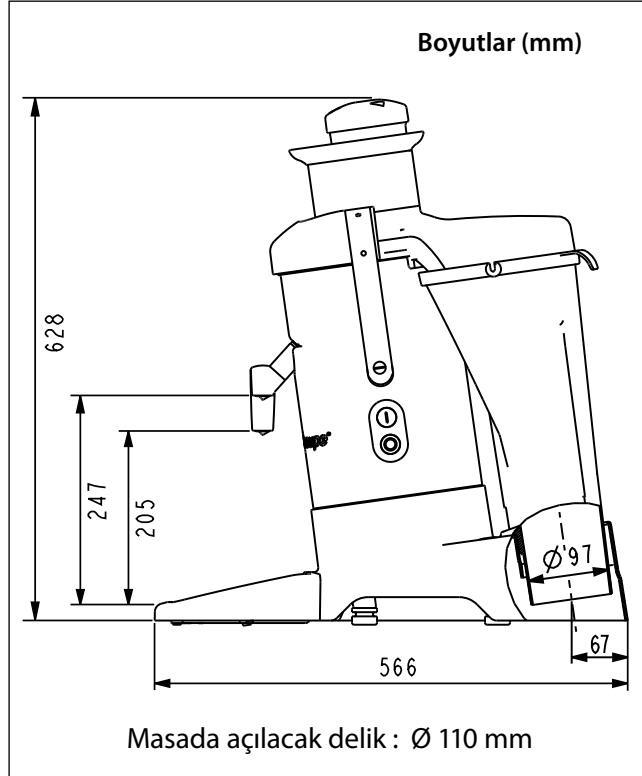
A) Sürekli olarak posaların tahliyesi.



Posaların sürekli **tahliye eleğini** desteğin deliğine yerleştiriniz.

Posaların tahliyesine bir kap yerleştirmeye özen gösteriniz (dahil değildir).

Sürekli çalışan tahliye eleğinin doğru kullanımı için, çalışma alanınıza bir delik açabilirsiniz.



B) Posaların Posa toplama kabına tahliyesi.



Posa toplama kabını yerleştiriniz

7) Güvenlik kolunu kapatınız

Cihazı çalıştırmak için, Çalıştırma (I) düğmesine basınız. Cihaz sadece güvenlik kolu doğru bir şekilde kapalı olduğunda çalışır (güvenlik düğmesi).

Sürahiye musluğun altında yerleştiriniz.

Katı Meyve Sıkacağıınız şimdi harekete geçmeye hazır!



8) Kayışın kullanımı (170 sayfaya bakınız) - (Opsiyon)



Masa kenarında kullanım için, **tahliye eleğini kapağa** verilen **kayış** yardımıyla takınız.

KULLANIM TALİMATLARI

• J 80 - J 80 Buffet - J 100

- İlk kullanımdan önce, besinlerle temas edecek bütün parçaların temizlenmesi tercih edilir.
- Her kullanımdan önce, güvenlik kolunun doğru kapatılmış olmasına dikkat ediniz.
- Cihazı çalıştırma esnasında ve hazneye besin koymadan önce, musluk altına bir kap ve tahliye bölümünün altına **Posa toplama kabı veya tahliye eleği** koymaya özen gösteriniz.
- Narenciyeleri hazneye koymadan önce soymak gerekir.



- **Kalın kabuklu meyve ve sebzeler soyulmalıdır (örnek : ananas, mango, ...) ve kalın çekirdekler çıkartılmalıdır (örnek : kavun). Çekirdekli meyvelerin çekirdeklerini her zaman çıkartmalısınız (örnek: şeftali, kayısı, kiraz,...). Üzüm taneleri Katı Meyve Sıkacağına yerleştirilmeden önce tüm üzüm saplarının çıkarılması gerekir..**

- Bazı ürünler, kalın ve sert olmalarından dolayı, örneğin hindistan cevizi meyve sıkacağına uygun değildir.
- Bu nedenle, **J 80 - J 80 Buffet - J 100**'dan en iyi sonucu alabilmek için, hazneye besinleri (İtici kullanmadan) cihaz işledikçe manüel olarak eklemek gerekir.
- Meyve ve sebze parçalarını hazneye azar koyuyuz.
- Kullanım sonunda, suların tahliyesi bitmesi için cihazı bir kaç saniye daha çalıştırınız.
- Hazneye buz veya dondurulmuş meyve koymayınız.

- Posaların sepette dağılımı ağırlık oluşturabilir. Çalışma sırasında makine titremeye başlarsa, makineyi durdurun ve Sepeti temizleyin.. Sonrasında, işe normal bir şekilde devam ediniz.

- **Kenarın ve Kapağın** doğru bir şekilde birleştirilmiş olmasına dikkat ediniz.

• J 80 - J 80 Buffet

- **J 80 - J 80 Buffet** ile, **Posa toplama kabını** boşaltmadan birçok litre meyve/sebze suyu üretebilirsiniz. Ama, **Posa toplama kabının** doluluğunu düzenli bir şekilde kontrol ediniz.
- **Kenarın ve Kapağın** doğru bir şekilde birleştirilmiş olmasına dikkat ediniz.
- Daima **Posa toplama kabının** doğru bir şekilde yerleştirildiğini kontrol ediniz.

• J 100

- **Posa toplama kabı ile J 100:** **Posa toplama kabını** boşaltmadan birçok litre meyve/sebze suyu üretebilirsiniz. Ama, **Posa toplama kabının** doluluğunu düzenli bir şekilde kontrol ediniz.

- **Tahliye eleği ile J 100:**

Tahliye eleği (cihazla sunulan) cihazın yoğun bir şekilde kullanılması için tasarlanan bir aksesuardır. Servis boyunca **Posa toplama kabının** sürekli bir şekilde boşaltılmasını önlemektedir.



- **Masa kenarında kullanmak için, ayakların masa üzerinde düzgün bir şekilde taşıdığına dikkat ediniz. Ayrıca, cihazın devrilmesi veya düşmesini engellemek için çalışma alanını düzenlemek gerekir.**

Not: Gün içerisinde yoğun bir şekilde kullanıldığında, cihaz desteği ile veya olmadan sürekli posa **Tahliye eleğini** kullanmayı tercih ediniz.

Meyvelerin hazırlanışı

	Kullanım şekli
HAVUÇLAR	Tamamıyla soyulmuş, uçları kesilmiş, 2'şer veya 3'er olarak cihazdan geçirilir.
ELMALAR	Bütün elmalar (yıkamış, etiketsiz ve sapsız).
ÇİLEKLER	Tadı bozulmasın diye saplarını çıkartınız.
NARENCİYELER	Narenciyeleri soyunuz. Limon veya portakallar bütün olarak, kesilmeden.
ANANAS	Soyunuz ve 8 parçaya bölünüz (3 kere bıçakla).
KAVUNLAR	Soyunuz ve 8 parçaya bölünüz
DOMATESLER	Bütün olarak, yıkamış ve yeşil kısmı çıkartılmış. Hazneye 2 veya 3 domates koyunuz.
BİBERLER	Yıkamış. Biberlerin şekillerine göre uzunluğuna 4 parçaya bölünüz.
KEREVİZ	6-7 cm'lik parçalara bölünüz.
SALATALIKLAR	Soyulmuş. 15 cm uzunlukta parçalara bölünüz.
REZENE	6-7 cm'lik parçalara bölünüz.
ZENCEFİL	Hazneye kolay bir şekilde koymak için parçalara bölünüz.
ÜZÜM	Parçaların sıkışmasını önlemek için çok yüklenmeyiniz.



D İ K K A T

Maruz kaldıkları ilaçlama veya kir izlerini silmek için meyve ve sebzeleri güzelce temizleyiniz.

TEMİZLEME

- Her temizleme işleminden önce cihazı fişten çıkartınız.
- 2 farklı meyve grubu arasında, çalışma cihazın giriş haznesine dökülen içilebilir su (1 bardak) ile cihazı durulayabilirsiniz.



- Posaları çıkarmak için, filtrenin dış kısmını sürterek sepeti temizleyiniz. Bulaşık makinesine koymadan önce bir fırça veya kazıma süngeri kullanın.

- Doğru bir temizleme için, temizlemeden önce haznenin kenarını çıkartınız.
- Temizlemek için musluğu çıkarın.
- Kullanımdan sonra, kenar, hazne, kapak ve besin iticiyi sıcak sudan geçirerek cihazı her zaman bütün olarak temizleyiniz. Uygun bir deterjan yardımıyla fırça ile sürtünüz.
- Herhangi bir hasarı engellemek için, parçaları sert bir tabana vurmayınız.

**Fikir: Eğer posa sepette kurumuş ise, temizliği kolaylaştırmak için sepeti 5 -10 dakika arası sıcak suya sokunuz.*



ÖNEMLİ

Deterjanınızın plastik ve paslanmaz çelik ile kullanılabilir olduğuna bakınız. Deterjanlar bazen fazla alkalin ajanları içerdiğinden (Örneğin sodyum ya da amonyak oranı baskın konsantrasyonlar) bazı plastik maddeler üzerinde kullanımı uygun değildir ve onları hızlı bir şekilde bozar.



ÖNEMLİ

Motor kısmını hiç bir zaman suya veya başka bir sıvıya sokmayınız ve su sıçratmayınız!

Cihazı püskürtme su veya köpük tabancısı ile temizlemeyiniz.

Gerektiğinde motor gövdesini ıslak bir bezle siliniz.

Öncesinde fişi prizden çıkartınız.

TEKNİK ÖZELLİKLER

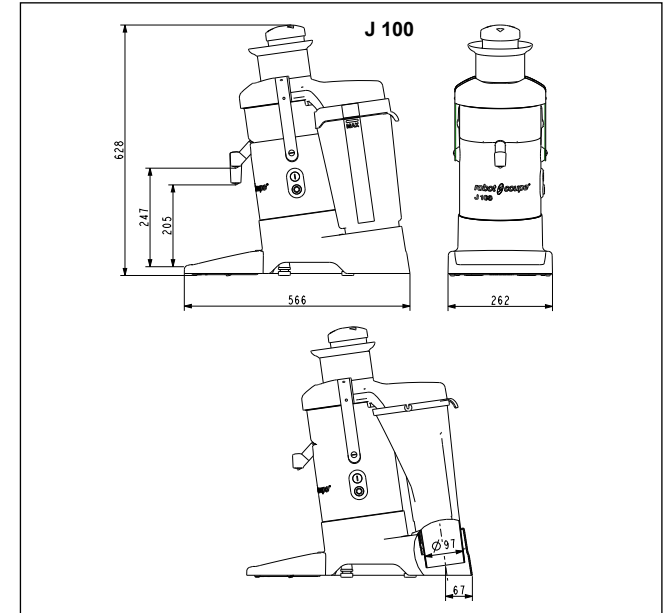
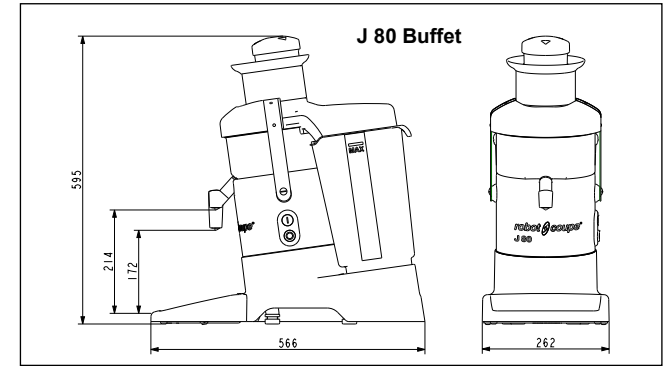
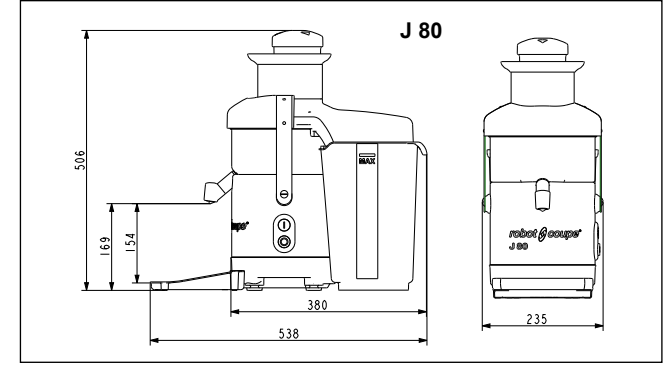
- **Motor gövdesi** → paslanmaz çelikten
- **Hazne** → paslanmaz çelikten
- **Meyve sıkacağı sepeti** → paslanmaz çelikten
- **Rendeleyici disk** → paslanmaz çelikten
- **Havalı elektrik motor** → sabit tur sayısı (3000 tr/dak.)
- **Çıkış elektrik motor** → 100 ile 120 kg/saat arası meyve veya sebze*
J 80 - J 80 Buffet için.
120 ile 160 kg/saat arası J 100 için.

*En uygun üretim koşullarında, yani : uygun bir çalışma alanı, el altında hazırlanmış meyveler ve aksesuarlar (sürahi, çöp,...)...

• AĞIRLIK

	Net	Ambalajlı
J 80	12 kg	13 kg
J 80 Buffet	13 kg	16 kg
J 100	15 kg	18 kg

• BOYUTLAR (mm)



• ÇALIŞMA YÜKSEKLİĞİ

Makineyi, kullanımıyla uyumlu bir yükseklikte düz ve sabit bir yüzeye kurmanızı tavsiye ederiz.

• GÜVENLİK

Katı Meyve Sıkacağı'nın boştaki çalışmasındaki eşdeğer sürekli ses basıncı seviyesi 70 dB'den (A) düşüktür.

• ELEKTRİK ÖZELLİKLERİS

J 80 - J 80 Buffet

Motor	Devir (tr/dak)	Yoğunluk (Amp.)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	6
230 V/ 50 Hz	3000	7

J 100

Motor	Devir (tr/dak)	Yoğunluk (Amp.)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	8
230 V/ 50 Hz	3000	8

- Güç veri levhamızın üstünde bulunmaktadır.

GÜVENLİK

- Makine yalnızca Kapak doğru yerleştirilmiş ve emniyet kolu düzgün şekilde kilitlenmiş ise çalışmaya başlar. Motor güvenlik kolunun açılışıyla veya durdurma düğmesine (kırmızı düğme) basılınca durur.
- J 80 - J 80 Buffet - J 100 cihaz çalışırken güvenlik kolunun açılmasıyla 2 saniyeden az bir sürede durduran güçlü elektrikli frene sahiptir.
- Cihazınızı tekrar çalıştırmak için, güvenlik kolunu **Kapak** üzerine kilitlemeniz ve Çalıştırma düğmesine (yeşil düğme) basmanız yeterlidir.

- J 100 uzun süreli çalışma durumunda, motoru otomatik olarak durduran **termik bir sigorta** ile donanmıştır.

Bu durumda, cihaz altında bulunan termik sigorta düğmesini tekrar kullanmak için cihazın soğumasını bekleyiniz.

- **DİKKAT:** Cihazı daima yerleştirilmiş sürekli çıkan posaları için posa toplama kabı veya tahliye eleği ile kullanınız (J 100 için).
- Sürekli çıkan posalar için konulan posa toplama kabı veya tahliye eleğini çıkarmadan önce cihazı durdurunuz (J 100 için).
- Cihaz elektriğine bağlı ise veya Sepet dönüyorsa, tahliye haznesine hiç bir zaman elinizi veya başka bir cismi sokmayınız.
- Hiç bir zaman fişi prizden kablosunu çekerek veya ıslak ellerle çıkarmayınız.



HATIRLATMA

- Asla kilitleme ve güvenlik sistemlerini silmeyi denemeyin.
- Hazneye gıda olmayan cisimler koymayınız.
- Bu cihaz eşsiz bir tasarım olan ve otomatik çalışma sağlayan bir kapak içermektedir. Sadece besinleri hazneye koymanız gerekmektedir ve kalanını cihaz yapacaktır.
- Buna rağmen, eğer ürünler haznenin içerisinde takılı kalırsa, onları çıkarmak için besin itici dışında başka bir şey KULLANMAYINIZ. Diğer çözüm: Cihazı durdurunuz ve haznedeki besinleri alınız.
- Hiç bir zaman haznedeki ürünleri itmek için elinizi kullanmayınız.
- Cihaz elektriğine bağlı ise veya Sepet dönüyorsa, tahliye haznesine hiç bir zaman elinizi veya başka bir cismi sokmayınız.



SORUN ANINDA

BELİRTİLER	NEDENLER VE/VEYA ÇÖZÜMLER
Cihaz çalışmıyor.	- Elektrik tesisatın sigortalarını kontrol ediniz. - Güvenlik kolunu doğru bir şekilde kapatınız. J 100 : - Termik sigorta düğmesinin (cihaz altında) çalışır durumda olduğundan emin olunuz.
Anormal ses.	- Cihaz doğru bir şekilde kurulmamıştır. "Montaj" bölümüne bakınız. - Bir parça hasarlı. Parçayı değiştiriniz.
Rendenin randımanı kötü.	- Rendeleyici disk yıpranmış. Sepet içerisinde olan rendeleyici diski değiştiriniz. - Haznede besinler takılı kaldı. Besinleri çıkartınız.
Cihaz titriyor.	- Posa toplama kabı dolu veya sepet filtre üzerinde bulunan posalar yüzünden ağırlık hissediyor. - Eğer titreme sürekli ise. Sepetin hasarlı olmadığından emin olunuz.
Sepet güvenlik kolunun açılmasıyla hemen durmuyor. Durma süresi 2 saniyeden fazla.	- Cihazı uzman personel tarafından kontrol ettiriniz.

ÖNEMLİ: Müdahale durumunda, Robot-Coupe orijinal parçalar kullanmak gerekir.

NORMLAR

Sayfa 4'deki uyum bildirimine göz atın.

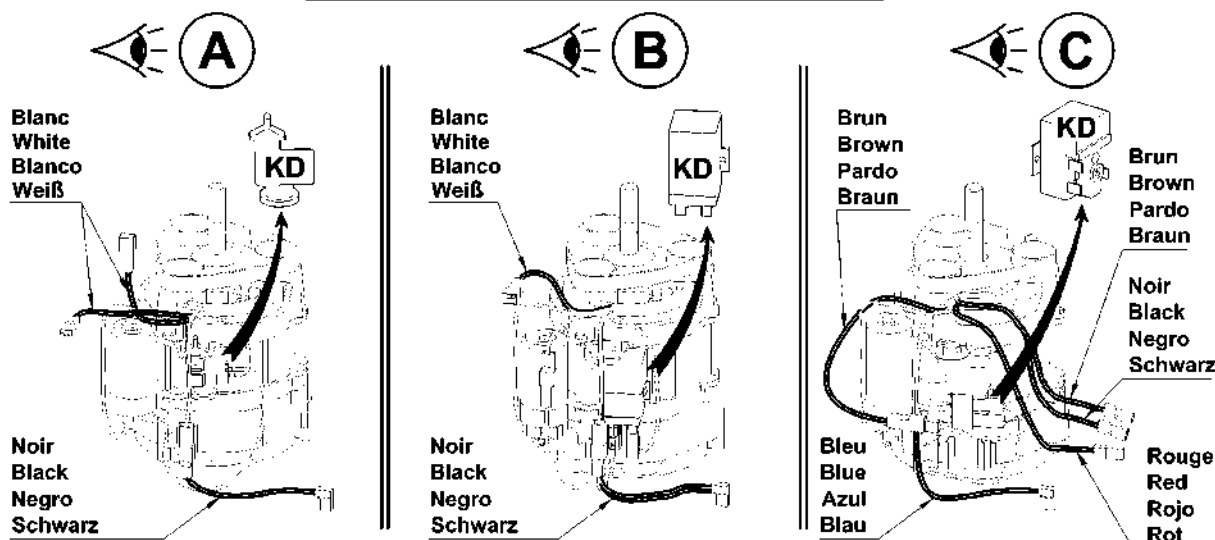
robot  *coupe*®

TEKNİK VERİLER

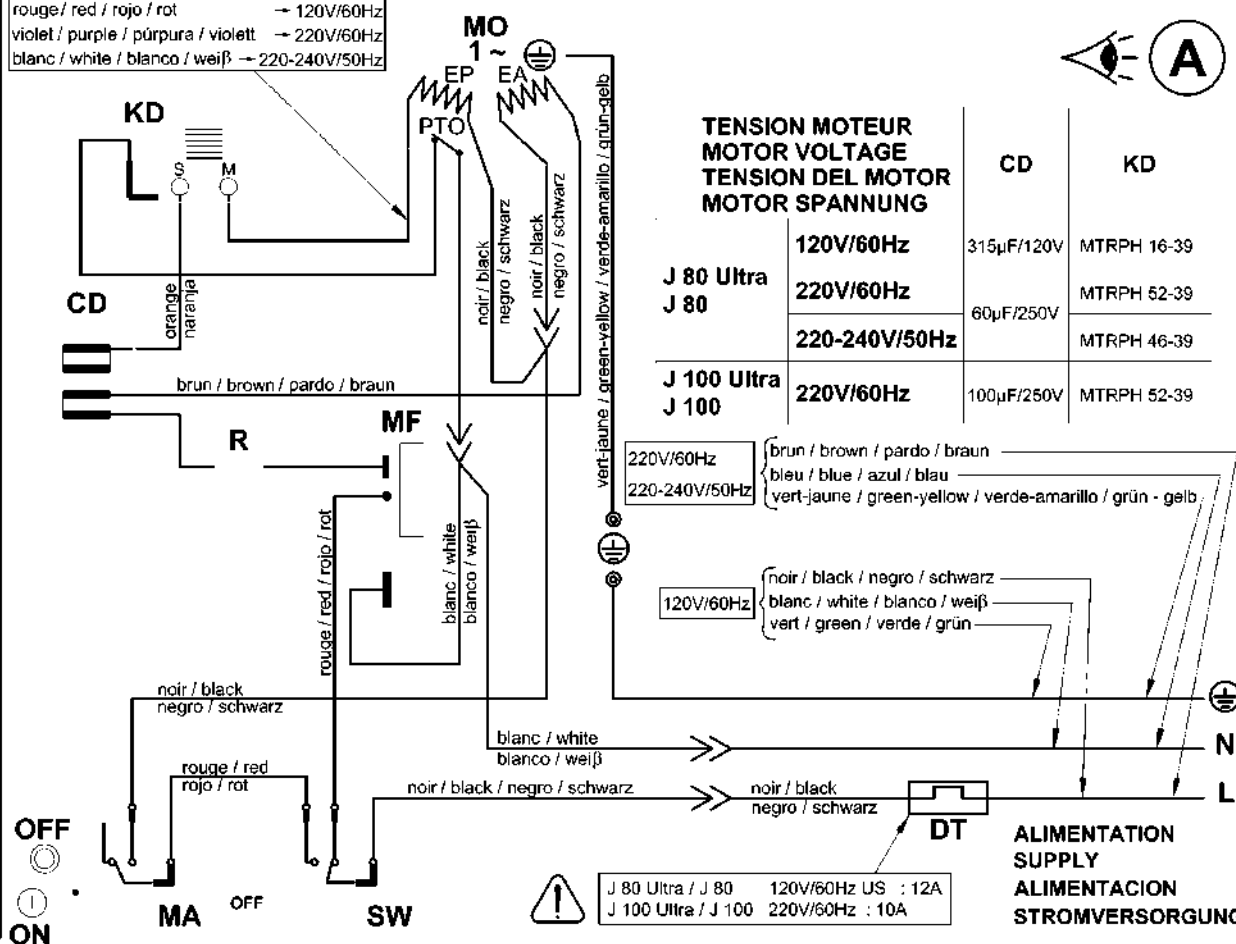


	Français	English	Español	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Condensador d'arranque	Anlasskondensator
DT	Coupe-circuit *	Circuit breaker *	Disyuntor *	Ausschalter *
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Fase auxiliar	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Fase principal	Hauptphase
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Relé 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 monofásico	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 Decksicherheit

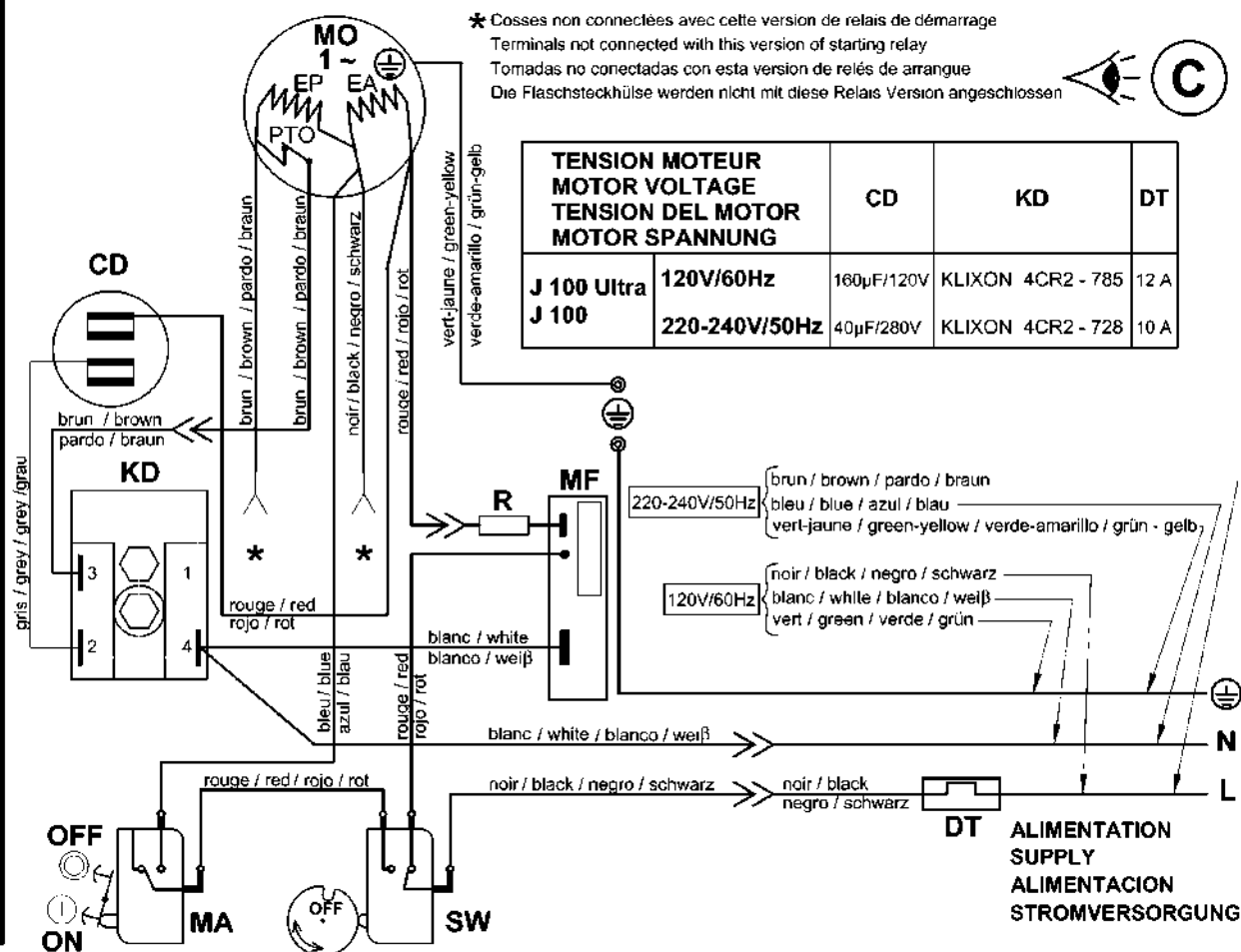
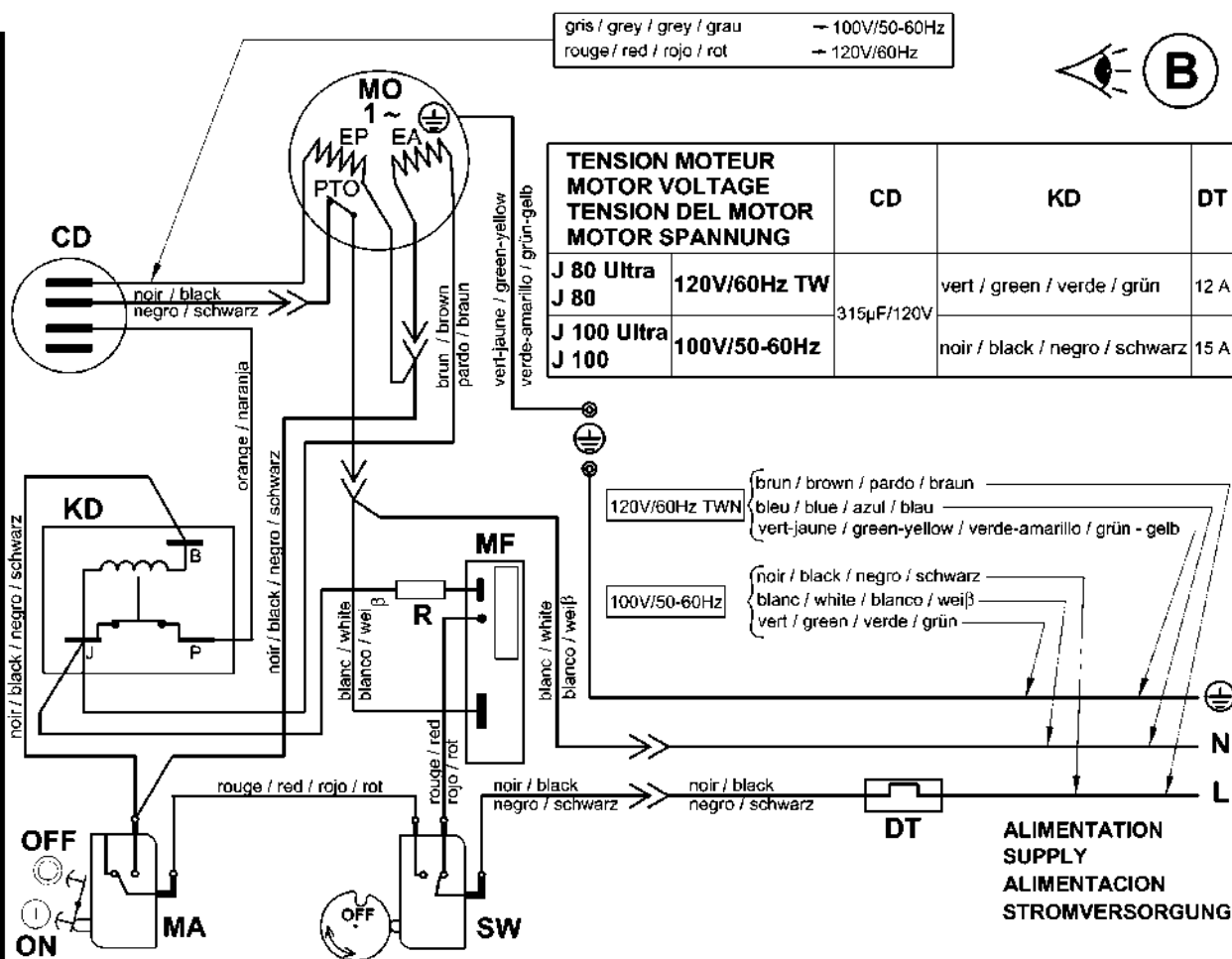
* N'est pas utilisé sur tous les modèles - Is not used on all models
No utilizado con todos modelos - Ist nicht bei allen Modellen verwendet



rouge / red / rojo / rot → 120V/60Hz
violet / purple / púrpura / violett → 220V/60Hz
blanc / white / blanco / weiß → 220-240V/50Hz



J 80 Ultra / J 80 - J 100 Ultra / J 100

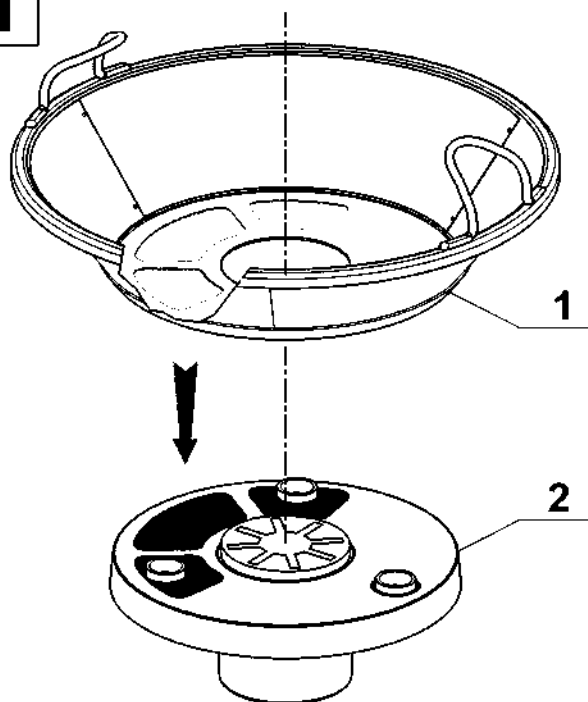


Maj : 11/19

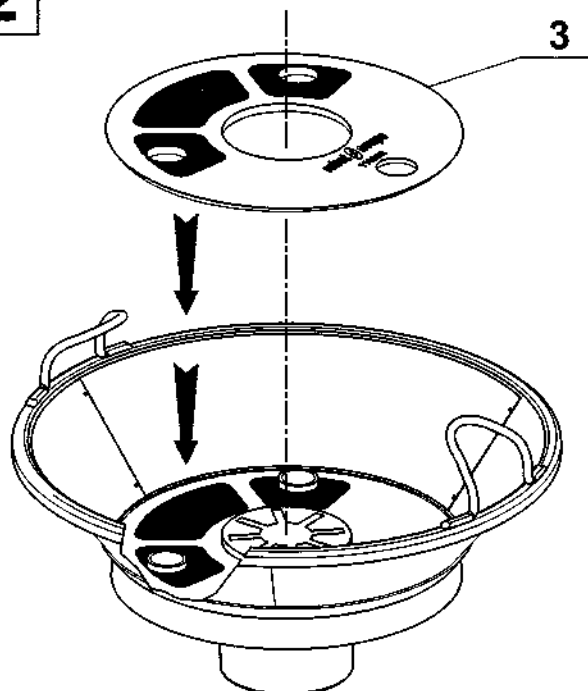
N° 400228 2/2 (f)

robot coupe®

1



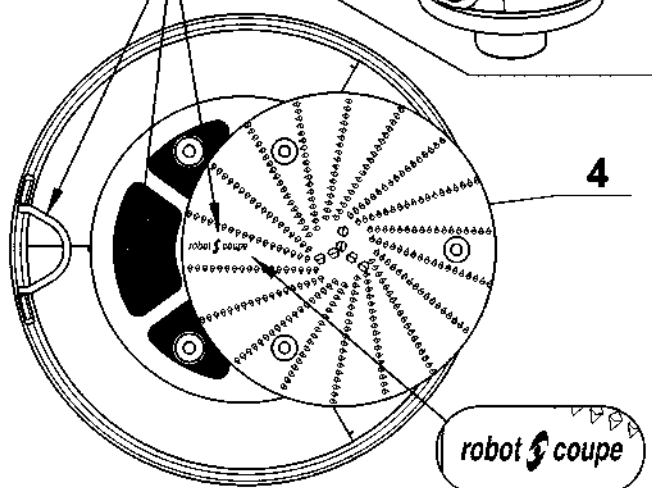
2



3



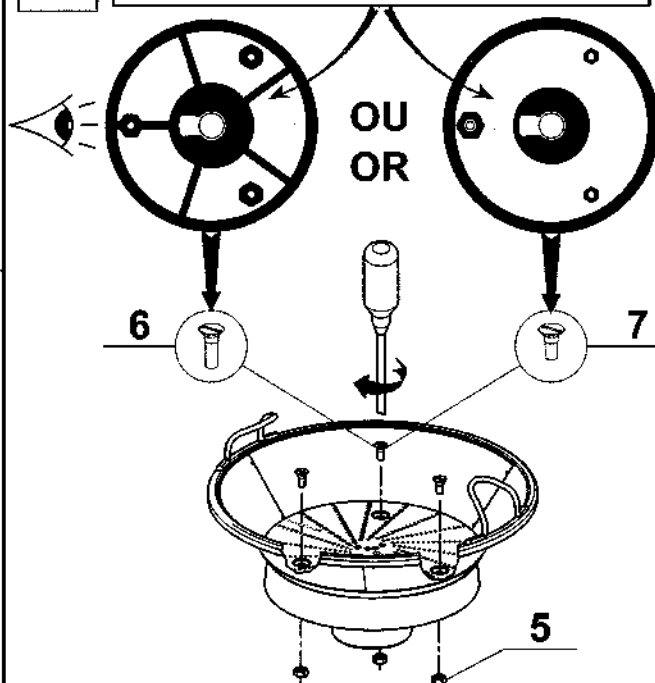
**A aligner
To align**



4



**VERIFIER LA FORME DU MOYEU
CHECK THE HUB SHAPE**



Index	Pièce / Part	Désignation	Description	Quantité / Quantity
1	39 912	FILTRE	SIEVE	1
2	39 913	MOYEU	HUB	1
3	39 929	RONDELLE INCLINEE	ANGLED SPACER	1
4	39 911	DISQUE RAPEUR	GRATER	1
5	206 162	ECROU HM4 INOX	NUT HM4 (Stainless Steel)	3
6	200 123	VIS F M4x12 INOX	SCREW M4x12 (Stainless Steel)	3
7	206 972	VIS F M4x10 INOX	SCREW M4x10 (Stainless Steel)	3



robot coupe®

**Head Office, French,
Export and Marketing Department:**

48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex- France
Tel.: 01 43 98 88 15
Email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:

Riera Figuera Major, 43
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Service Clients Belgique

26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Email : info@robot-coupe.be

Robot-Coupe Italia srl

Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051 72 68 10
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com



37002314404172

Réf. : 404 172 - 12/11/2020 - RDM