

robot coupe®



J80 Ultra • J100 Ultra

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

Robot-Coupe snc :

Oświadczyc, że maszyny wyznaczonej przez ich typ wykonane zgodnie z:

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich:

- Dyrektywa „Maszyny” z późniejszymi zmianami 2006/42/WE
- Dyrektywa „Niskie napięcie” 2006/95/WE
- Dyrektywa „Kompatybilność elektromagnetyczna” 2004/108/WE
- Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- Rozporządzenie (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- Dyrektywa „Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych” (RoHS) 2002/95/WE,
- Dyrektywa DEEE 2002/96/WE

- Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny:

- EN 12100-1 i 2 - 2004: Bezpieczeństwo maszyn – Ogólne zasady koncepcji,
- EN 60204-1 - 2006: Bezpieczeństwo maszyn – Wyposażenie elektryczne maszyn,
- EN 12852: Wyroby kulinarny i blendery
- EN 1678-1 998: Szatkownice
- EN 454: Miksery-mieszarki
- EN 12853: Miksery i trzepaczki ręczne (Miksery ręczne)
- EN 14655: Krajalnice bagietek
- EN 13208: Obieraczki warzyw
- EN 13621: Suszarki do sałaty
- EN 60529-2000: Wskaźnik zabezpieczający:
 - IP 55 dla sterowania elektrycznego
 - IP 34 dla maszyn

Montceau en Bourgogne 19 lutego 2013

Alain NODET
Dyrektor Przemysłowy



SPIIS TREŚCI

- GWANACJA
- WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI
- STALI JSTE SE MAJITELI
SOKOWIRÓWKU J80 Ultra • J100 Ultra
- URUCHAMIANIE URZĄDZENIA
- FAZY MONTAŻU J80 Ultra
- FAZY MONTAŻU J100 Ultra
- RÓŻNE KONFIGURACJE
- PORADY UŻYTKOWANIA
- CZYSZCZENIE
- CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA
- BEZPIECZEŃSTWO
- W WYPADKU PROBLEMÓW
- NORMY
- PRZEPISY
- DANE TECHNICZNE
 - Widoki szczegółowe
 - Schematy elektryczne i okablowania
 - Instrukcja montażu kosza 39910

OGRANICZONA GWARANCJA ROBOT-COUBE S.N.C.

Urządzenie robot-coupe posiada jednoroczną gwarancję od daty zakupu: gwarancja ta dotyczy wyłącznie kupca początkowego, tzn. dystrybutora lub importera.

W przypadku nabycia urządzenia robot-coupe u dystrybutora, podstawową gwarancją jest gwarancja dystrybutora (w tym przypadku, należy sprawdzić z dystrybutorem treść i warunki tej gwarancji).

Gwarancja ROBOT-COUBE nie zastępuje gwarancji dystrybutora, ale w przypadku braków w gwarancji dystrybutora, będzie ona ewentualnie stosowana z pewnymi zastrzeżeniami w zależności od rynku.

Gwarancja robot-coupe s.n.c. jest ograniczona do usterek dotyczących materiału i/lub montażu.

GWARANCJA ROBOT-COUBE S.N.C. NIE OBEJMUJE NASTĘPUJĄCYCH PUNKTÓW:

1 - Wszelkie zniszczenie sprzętu spowodowane niepoprawnym lub niewłaściwym użytkowaniem, upadkiem sprzętu, lub wszelkie zniszczenie tego samego rodzaju spowodowane lub wynikające ze złego zastosowania instrukcji (źle wykonany montaż, błąd funkcjonowania, nieodpowiednie mycie i/lub konserwacja, niewłaściwe umieszczenie, itp.).

2 - Robocizna dotycząca ostrzenia i/lub części służących do wymiany różnych elementów składowych noża, ostrzy stępionych, uszkodzonych lub zniszczonych po pewnym czasie normalnego lub nadmiernego użytkowania.

3 - Części i/lub robocizna dotycząca wymiany lub naprawy ostrzy, noży, powierzchni, zamocowań lub też akcesoriów poplamionych, zarysowanych, uszkodzonych, wygiętych lub odbarwionych.

4 - Wszelka modyfikacja, dodatki lub naprawa dokonana przez osoby nieprofesjonalne lub przez osoby trzecie nieupoważnione przez przedsiębiorstwo.

5 - Transport maszyny do serwisu posprzedażnego.

6 - Koszty robocizny dotyczącej instalowania lub testowania wymienionych samowolnie nowych części lub akcesoriów (np. pojemniki, tarcze, ostrza, zamocowania).

7 - Koszty związane ze zmianą kierunku obrotu trójfazowych silników elektrycznych (odpowiedzialność ponosi instalator).

8 - Szkody spowodowane podczas transportu. Odpowiedzialność za widoczne lub ukryte wady ponosi przewoźnik. Klient jest zobowiązany zawiadomić o tym przewoźnika i nadawcę natychmiast po dostawie towaru lub po wykryciu defektu w przypadku wady ukrytej. **NALEŻY ZACHOWAĆ WSZELKIE ORYGINALNE KARTONY I OPAKOWANIA**, które będą przydatne podczas inspekcji przewoźnika.

Gwarancja ROBOT-COUBE S.N.C. jest ograniczona do wymiany uszkodzonych części lub urządzeń: firma ROBOT-COUBE S.N.C. oraz jej wszystkie filie lub spółki przyłączone, dystrybutorzy, agenci, zarządcy, pracownicy lub ubezpieczyciele nie mogą ponosić odpowiedzialności za szkody, straty lub wydatki pośrednie związane ze sprzętem lub z niemożliwością jego użytkowania.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



UWAGA: W celu ograniczenia liczby wypadków (porażenie prądem elektrycznym, rany, itd.) oraz w celu zmniejszenia strat materialnych związanych z niepoprawnym użyciem urządzeń, należy się dokładnie zapoznać z poniższymi instrukcjami i bezwzględnie ich przestrzegać. Zapoznanie się z poniższą instrukcją obsługi pozwoli na lepsze poznanie sprzętu i poprawne użytkowanie maszyny. Należy przeczytać ją w całości i przekazać do przeczytania wszystkim użytkownikom sprzętu.

WYPAKOWANIE

- Wyjąć ostrożnie urządzenie z opakowania i wyciągnąć wszelkie pudełka lub paczki zawierające akcesoria lub specyficzny sprzęt.
- **UWAŻAĆ** na narzędzia tnące: ostrza, tarcze, itp.

INSTALOWANIE

- Zaleca się umieścić urządzenie na doskonale stabilnej i czystej płaszczyźnie na wygodnej wysokości do jej użytkowania.

PRZYŁĄCZANIE DO SIECI

- Zawsze należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płytce znamionowej zespołu silnikowego i czy instalacja ta wytrzymuje wskazaną ilość amperów.

FAZY MONTAŻU

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

UŻYTKOWANIE

- **Nie zdejmować pokrywy przed całkowitym zatrzymaniem pracy silnika i kosza.**
- **Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.**

- Nie wkładać do otworu wsadowego produktów niespożywczych.

- Urządzenie to jest wyposażone w pokrywę o unikalnej koncepcji, która zapewnia automatyczne działanie. Wystarczy włożyć produkty do otworu wsadowego, a urządzenie zrobi resztę.

- Jeżeli produkty się zaklinują w otworze wsadowym **NIE NALEŻY UŻYWAĆ** do ich odblokowania żadnego innego przedmiotu poza popychaczem.

- Inne rozwiązanie: zatrzymać urządzenie i wyjąć produkty z otworu wsadowego.

- Nie wkładać rąk do zbiornika odprowadzającego odpady. W przypadku zapchania otworu odprowadzającego: zatrzymać urządzenie J 80 Ultra/J 100 Ultra i umyć pokrywę wodą.

- **Nigdy nie uruchamiać urządzenia bez nadzoru.**

CZYSZCZENIE

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

- **Czyścić regularnie urządzenie i akcesoria po zakończeniu cyklu pracy.**

- **Nie myć strumieniem wody lub używać do czyszczenia dyszy pianotwórczej.**

- **Nie wkładać zespołu silnikowego do wody.**

- **Do każdej części (ze stali nierdzewnej lub plastyku) należy używać odpowiedniego detergentu.**

- **Do czyszczenia części z tworzywa sztucznego nie należy używać zbyt alkalicznych detergentów (ze zbyt silnym stężeniem sody lub amoniaku).**

- **Pojemnik, pokrywę oraz pojemnik na miąższ można myć w zmywarce, jednakże w celu zwiększenia ich długotrwałości radzimy myć te elementy przy użyciu domowych detergentów do zmywania.**

- **Firma Robot-Coupe nie może w żadnym wypadku odpowiadać za naruszenie przez użytkownika podstawowych zasad czyszczenia i higieny.**

KONSERWACJA

- **Przed jakkolwiek naprawą części elektrycznych, należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci.**

- **Sprawdzać regularnie stan doskonałej szczelności oraz poprawne funkcjonowanie zabezpieczeń.**

- **UWAGA:** Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone.

- **Jeżeli urządzenie nie funkcjonuje poprawnie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy wyłączyć urządzenie z sieci i jego sprawdzać.**

- **W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek anomalii, należy koniecznie zgłosić się do Serwisu naprawa w ramach gwarancji przez ROBOT-COUBE.**

STALI JSTE SE MAJITELI SOKOWIRÓWKU J80 Ultra • J100 Ultra

Sokowirówka J80 Ultra/J100 Ultra jest urządzeniem stabilnym i wytrzymałym, które pozwala w ciągu kilku chwil - **i na zamówienie** - przygotować **mnóstwo w 100 proc. naturalnych soków!**

Sokowirówka J80 Ultra/J100 Ultra idealnie nadaje się do błyskawicznego przygotowania świeżych soków owocowych lub egzotycznych, różnego rodzaju soków warzywnych oraz koktajli z soków oczyszczonych, czystych i naturalnych.

Dzięki temu ma ona zastosowanie zarówno w barach, restauracjach, na stołówkach, w ośrodkach, żłobkach jak i w klinikach, kuchniach dietetycznych, gdzie świeże soki owocowe i warzywne mają podstawowe znaczenie.

Warzywa i owoce (szczególnie surowe) dostarczają naszemu organizmowi niezbędnych dla zdrowia witamin, minerałów i włókien. Soki warzywne zawierają głównie sole mineralne, a soki owocowe dodają energii dzięki zawartości witamin.

SOLE MINERALNE

Rozmieszczenie soli mineralnych w żywności jest nierównomierne.

Niektóre minerały, takie jak potas, magnez, siarka, chlorek sodu (sól) występują na tyle obficie, że urozmaicone odżywianie dostarcza ich w wystarczającej ilości. Jednak w przypadku niektórych minerałów, warto jest wiedzieć, które pokarmy są w nie bogate.

Wapń : zielone warzywa i owoce.

Fosfor : suszone warzywa.

Potas : świeże warzywa.

Żelazo : szpinak, pietruszka.

Jod : wszystkie rośliny.

TABELA WITAMIN ZAWARTYCH W OWOCACH

Witamina	B1	C	A	D
Morela	•	•	•	•
Ananas	•	•	•	•
Czarna porzeczka	•	•	•	•
Czereśnia	•	•	•	•
Cytryna	•	•	•	•
Truskawki	•	•	•	•
Maliny	•	•	•	•
Porzeczka	•	•	•	•
Kiwi	•	•	•	•
Melona	•	•	•	•
Jeżyna	•	•	•	•
Pomarańcza	•	•	•	•
Grejpfrut	•	•	•	•
Brzoskwinia	•	•	•	•
Gruszki	•	•	•	•
Jabłko	•	•	•	•
Sliwki	•	•	•	•
Winogrono	•	•	•	•

TABELA WITAMIN ZAWARTYCH W WARZYWACH

Witamina	B1/B6	A	E	K
Szparag	•	•	•	•
Marchew	•	•	•	•
Seler naciowy	•	•	•	•
Seler korzeniowy	•	•	•	•
Kapusta	•	•	•	•
Ogórek	•	•	•	•
Rzodkiewka	•	•	•	•
Rukiew	•	•	•	•
Endywia	•	•	•	•
Szpinak	•	•	•	•
Koper	•	•	•	•
Salata	•	•	•	•
Rzepa	•	•	•	•
Cebula	•	•	•	•
Pietruszka	•	•	•	•
Paprika	•	•	•	•
Pomidor	•	•	•	•

Prosta budowa tego urządzenia pozwala na błyskawiczne zamontowanie i wymontowanie wszelkich części wymagających częstych manipulacji w celu ich konserwacji lub czyszczenia.

W celu ułatwienia zadania, niniejsza instrukcja zawiera poszczególne operacje montażu.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje pozwalające użytkownikowi uzyskać jak największe korzyści z dokonanego zakupu sokowirówki.

Radzimy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi przed uruchomieniem urządzenia.

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

Przed podłączeniem do sieci, należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płycie sygnalizacyjnej urządzenia.

Sokowirówka J80 Ultra/J100 Ultra jest wyposażona z przewodem zasilania ze standardową jednofazową wtyczką.

Sprawdzić, czy urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu lub wypakowywania.

Obejmuje to zapewnienie integralności przewodu zasilania i wtyczki



U W A G A

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

FAZY MONTAŻU J80 Ultra



1) Umieścić zespół silnika ustawiając przyciski Włącz/Wyłącz na wprost siebie.



2) Umieścić pojemnik na osi silnika.



3) Nałożyć poprawnie pierścień na pojemnik. Występy pierścienia powinny być ustawione w jednej linii ze specjalnymi formami pojemnika. Sprawdzić, czy część ta jest poprawnie osadzona.



4) Umieścić kosz przytrzymując go za uchwyty. Przekręcić go, aż do prawidłowego ustawienia.



5) Ustawić pokrywę w jednej linii z wcięciami pierścienia.



Powołać się również na naklejoną na pokrywie etykietkę (patrz poniżej).



FAZY MONTAŻU J100 Ultra



6) Umieścić pojemnik na miąższ.



7) Zamknąć ramię blokujące.

W celu uruchomienia urządzenia wcisnąć przycisk „start” (I). Urządzenie działa jedynie wtedy, gdy zacisk jest poprawnie zamknięty (wyłącznik bezpieczeństwa).

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



1) Umieścić zespół silnika ustawiając przyciski Włącz/Wyłącz na wprost siebie.



2) Umieścić pojemnik na osi silnika.



3) Nałożyć poprawnie pierścień na pojemnik. Występy pierścienia powinny być ustawione w jednej linii ze specjalnymi formami pojemnika. Sprawdzić, czy część ta jest poprawnie osadzona.



4) Umieścić kosz przytrzymując go za uchwyty. Przekręcić go, aż do prawidłowego ustawienia.



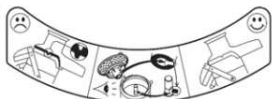
5) Ustawić pokrywę w jednej linii z wcięciami pierścienia.



WAŻNY

Upewnić się, że czop osi silnika znajduje się w jednej linii z odpowiednim wcięciem piasty kosza.

Powołać się również na naklejoną na pokrywie etykietkę (patrz poniżej).



6) 2 możliwości użycia:

• Ciągłe odprowadzanie odpadów.



Umieścić **zbiornik do ciągłego odprowadzania odpadów** w otworze podstawy. Odprowadzanie odpadów powinno być dostosowane do zbiornika na odpady (w opcji).

• Odprowadzanie odpadów do pojemnika na miąższ.



Umieścić **pojemnik na miąższ**.



7) Zamknąć ramię blokujące.

W celu uruchomienia urządzenia wcisnąć przycisk „start” (I). Urządzenie działa jedynie wtedy, gdy zacisk jest poprawnie zamknięty (wyłącznik bezpieczeństwa).

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

8) Użycie pasa (patrz strona 150) - (W opcji)



W celu użycia urządzenia na brzegu stołu należy przymocować **zbiornik odprowadzający do pokrywy** za pomocą dostarczonego **pasa**.

RÓŻNE KONFIGURACJE

Dostarczana ze wszystkimi akcesoriami sokowirówka **J 100 Ultra** została specjalnie opracowana w celu dostosowania się do potrzeb i środowiska każdego użytkownika.

Może być konfigurowana w zależności od stanowiska pracy:

- W zależności od wysokości naczynia, w którym zbiera się sok **podstawa 10** może być używana lub nie (patrz strona 150).
- Przy normalnym użyciu **pojemnik na miąższ 6** (patrz strona 150) pozwala na obróbkę ponad dziesięciu kilogramów w zależności od produktów.
- Przy bardziej intensywnym użyciu **zbiornik odprowadzający 7** (patrz strona 150) pozwala na wykonywanie pracy bez opróżniania pojemnika na miąższ. Tego rodzaju użycie wymaga ustawienia pod stanowiskiem pracy zbiornika na odpady o dużej pojemności (w opcji).

Dla tego rodzaju użycia możliwe są 2 rozwiązania:







1) Dokonanie otworu **Ø 10 cm** na płaszczyźnie roboczej w celu przetkania **zbiornika odprowadzającego 7** (patrz przedstawione obok rysunki). Rozwiązanie to pozwala na optymalną organizację stanowiska pracy.

2) Użycie na brzegu stołu.

W celu poprawnego umieszczenia urządzenia **podstawa 10** (patrz strona 150) posiada 2 boczne repery pozwalające na ustawienie całości na brzegu stołu.

Uwaga: Aby uniknąć upadku urządzenia należy się upewnić, że jest ono poprawnie umieszczone.

- Podsumowanie różnych możliwych konfiguracji w zależności od stanowiska pracy i używanych naczyń (podane wskaźnikowo):

Pojemnik	Użycie podstawy do urządzenia 10 (patrz strona 150)	Rodzaj użycia	Przykład użycia
 <p>Naczynie i o maks. wysokości 16 cm</p>	Niekonieczne	Normalne	<ul style="list-style-type: none"> • Z pojemnikiem na miąższ 6 (patrz str. 150) • Zaden otwór na płaszczyźnie roboczej nie jest konieczny. 
		Intensywne	<ul style="list-style-type: none"> • Ze zbiornikiem odprowadzającym 7 i pasem 9 (patrz str. 150) • Użycie na brzegu stołu. Zaden otwór na płaszczyźnie roboczej nie jest konieczny. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Ze zbiornikiem odprowadzającym 7 (patrz str. 150) • Użycie z odprowadzaniem odpadów pod płaszczyznę roboczą. Konieczne wykonanie otworu Ø10 cm na płaszczyźnie roboczej. 
 <p>Naczynie i o maks. wysokości 25 cm</p>	Wymagane jeśli wysokość dzbanka jest wyższa niż 16 cm	Normalne	<ul style="list-style-type: none"> • Z pojemnikiem na miąższ 6 (patrz str. 150) • Zaden otwór na płaszczyźnie roboczej nie jest konieczny. 
		Intensywne	<ul style="list-style-type: none"> • Ze zbiornikiem odprowadzającym 7 (patrz str. 150) • Użycie na brzegu stołu. Zaden otwór na płaszczyźnie roboczej nie jest konieczny. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Ze zbiornikiem odprowadzającym 7 (patrz str. 150) • Użycie z odprowadzaniem odpadów pod płaszczyznę roboczą. Konieczne wykonanie otworu Ø10 cm na płaszczyźnie roboczej. 

PORADY UŻYTKOWANIA

• J80 Ultra • J100 Ultra

- Przed pierwszym użyciem wskazane jest umycie wszystkich części mających kontakt z żywnością.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy ramię blokujące jest poprawnie zamknięte.
- W momencie uruchamiania urządzenia i przed włożeniem produktów do otworu wsadowego należy ustawić pod dzióbkiem dzbanek, a pod otworem wylotowym **pojemnik na miąższ lub zbiornik odprowadzający**.
- Przed włożeniem owoców cytrusowych do otworu wsadowego należy je koniecznie obrać ze skórki.

⚠ -Owoce i warzywa z twardąskórką (przykład: ananas, itd.) lub dużymi pestkami (przykład: melon) należy uprzednio obrać i usunąć z nich pestki. Z owoców pestkowych (przykład: brzoskwinia, morela, czereśnia, itd.) należy zawsze usunąć pestki. Przed włożeniem winogron do sokowirówki należy usunąć łodygi.

- Ze względu na twardą konsystencję niektóre produkty, jak na przykład orzechy kokosowe nie są nadają się do przetwarzania w sokowirówce.
- **Sokowirówka J 80 Ultra/J 100 Ultra** est wyposażona w unikalny opatentowany system automatycznej obróbki produktów spożywczych niewymagający użycia popychacza.
- Z tego powodu, w celu optymalnego wykorzystania urządzenia **J 80 Ultra/J 100 Ultra** produkty powinny być wkładane do otworu wsadowego ręcznie (bez **popychacza**) w miarę ich obróbki.
- Kawałki owoców i warzyw należy wkładać do otworu w małych ilościach.
- Pod koniec użytkowania pozostawić pracujące urządzenie jeszcze przez kilka sekund w celu całkowitego wyciśnięcia soku.
- Nie wkładać do otworu kostek lodu, ani mrożonych owoców.

- Oddzielanie odpadów w koszu może spowodować wytrącenie z równowagi. Jeżeli podczas obróbki sokowirówka wpada w wibracje należy zatrzymać urządzenie i oczyścić **kosz**. Wznówić następnie normalnie pracę.

- Sprawdzić, czy **pierścień i pokrywa** są poprawnie połączone.

• J 80 Ultra

- Przy użyciu sokowirówki **J 80 Ultra** można odwirować kilka litrów soku bez opróżniania **pojemnika na miąższ**. Należy jednak systematycznie sprawdzać poziom wypełnienia pojemnika na miąższ.
- Sprawdzić, czy **pierścień i pokrywa** są poprawnie połączone.
- Zawsze upewnić się, że **pojemnik na miąższ** jest poprawnie umieszczony.

• J100 Ultra

- **J100 Ultra z pojemnikiem na miąższ:**

Można odwirować kilka litrów soku bez opróżniania **pojemnika na miąższ**. Należy jednak systematycznie sprawdzać poziom wypełnienia **pojemnika na miąższ**.

- **J 100 Ultra ze zbiornikiem odprowadzającym:**

Zbiornik odprowadzający (dostarczany z urządzeniem) jest specjalnie opracowanym akcesorium do intensywnego użytku urządzenia. Pozwala uniknąć ciągłego opróżniania **pojemnika na miąższ** podczas pracy.

⚠ - Przy użyciu na brzegu stołu, należy uważać, aby nożki były poprawnie ustawione na stole. Ponadto, należy odpowiednio zorganizować miejsce pracy, aby uniknąć przechylenia lub upadku urządzenia.

Uwaga: Do częstego użytku codziennego radzimy używać **zbiornika do ciągłego odprowadzania odpadów z podstawą** do urządzenia lub bez.

Przygotowanie owoców J80 Ultra • J 100 Ultra	
	Procedura pracy
MARCHEW	Obierać całe marchewki, odciąć końce, przez maszyną przepuścić całe marchewki, po 2 lub po 3.
JABŁKA	Całe jabłka (umyte, bez etykietki i bez ogonków).
TRUSKAWKA	Usunąć ogonki dla zachowania smaku.
CYTRUSOWE	Obrać owoce cytrusowe ze skórki. Cytryny i pomarańcze całe bez uprzedniego krojenia.
ANANAS	Pokroić na 8 części (3 cięcia nożem).
MELON	Pokroić na 8 części
POMIDORY	Całe, umyte, bez zielonej części. Włożyć do otworu 2 lub 3 pomidory.
PAPRYKA	Umyć. Pokroić wzdłuż na 4 kawałki w zależności od formy pieprzu.
SELER	Pokroić na kawałki o boku około 6-7 cm.
OGÓRKI	Obrać. Pokroić na kawałki długości około 15 cm.
KOPER	Pokroić na kawałki o boku około 6-7 cm.
IMBIR	Pokroić na kawałki, aby ułatwić wkładanie do otworu. Nie przeciążać urządzenia nadmierną ilością, aby uniknąć zaklinowania owoców.
WINOGRONO	Oberwać winogrona z kiści, aby usunąć gorycz.

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

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci.
- Po obróbce 2 rodzajów owoców urządzenie można wypłukać wodą (1 szklanka), wlewając ją przez otwór wsadowy uruchomionego urządzenia.



- Oczyszczyć kosz wirujący szorując zewnętrzną część stożka filtrującego w celu usunięcia resztek. Używać w tym celu szczotki lub gąbki szorującej.

- W celu dokładnego umycia należy uprzednio zdjąć pierścień z pojemnika.
- Po każdorazowym użyciu urządzenia należy umyć wszystkie części i wypłukać w ciepłej wodzie pierścień, pojemnik, pokrywę i popychacz. Szorować szczotką z użyciem odpowiedniego detergentu.
- Aby uniknąć uszkodzeń nie uderzać części o twardą powierzchnię.

***Astuce:** Jeżeli miąższ wyschnął w koszu należy zanurzyć kosz na 5 - 10 minut w ciepłej wodzie, aby ułatwić mycie.

WAŻNE

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

WAŻNE

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

Nie myć strumieniem wody lub używać do czyszczenia dyszy pianotwórczej.

W razie potrzeby przetrzeć blok silnika wilgotną szmatką.

Wyjąć uprzednio wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka.

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNE

- **Zespół silnikowy** → ze stali nierdzewnej
- **Pojemnik** → ze stali nierdzewnej
- **Sito wirujące** → ze stali nierdzewnej
- **Tarcza tnąca na wiórki** → ze stali nierdzewnej
- **Silnik elektryczny wentylowany** → stała ilość obrotów (3000 obr./min.)
- **Przerób** → 100 - 120 kg/godz. owoców i warzyw* dla J80 Ultra.
120 - 160 kg/ godz. dla J100 Ultra.

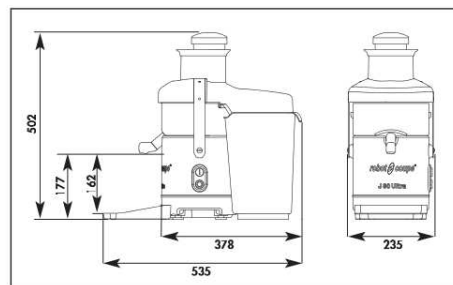
* W optymalnych warunkach pracy, to znaczy, jeżeli płaszczyzna pracy jest odpowiednio dostosowana, owoce przygotowane, a akcesoria (dzbane, kubek na śmieci, itd.) znajdują się w pobliżu miejsca pracy.

WAGA

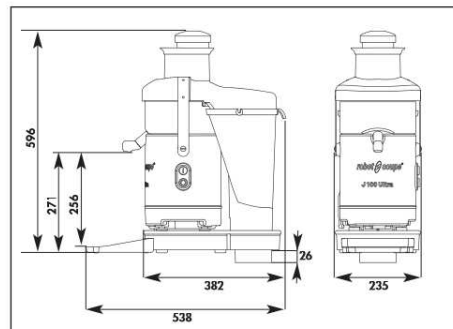
	Netto	Z opakowaniem
J80 Ultra	10,9 kg	12,8 kg
J100 Ultra	12,9 kg	15,6 kg

WYMIARY (w mm)

J80 Ultra



J100 Ultra



WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

Zaleca się umieścić urządzenie J80 Ultra/J100 Ultra na płaskiej i stabilnej płaszczyźnie na wygodnej wysokości do jej użytkowania.

POZIOM HAŁASU

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

• DANE ELEKTRYCZNE

J80 Ultra

Silnik	Prędkość (obr/min)	Napięcie (A)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	6
230 V/ 50 Hz	3000	7

J100 Ultra

Silnik	Prędkość (obr/min)	Napięcie (A)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	8
230 V/ 50 Hz	3000	8

Informacje dotyczące mocy znajdują się na tabliczce znamionowej.

BEZPIECZEŃSTWO

- **J80 Ultra/J100 Ultra** zaczyna pracować jedynie wtedy, gdy pokrywa jest poprawnie założona, a ramię blokujące poprawnie zablokowane. Silnik zatrzymuje się po otwarciu ramienia blokującego lub przez naciśnięcie przycisku „Stop” (czerwony przycisk).
- **J80 Ultra/J100 Ultra** jest wyposażone w mocny hamulec elektryczny, który zatrzymuje urządzenie w mniej niż 2 sekundy, jeżeli użytkownik otworzy ramię blokujące podczas pracy urządzenia.
- W celu ponownego uruchomienia urządzenia, wystarczy zablokować ramię blokujące na pokrywie i wcisnąć przycisk „Start” (zielony przycisk).
- **J100 Ultra** są wyposażone w wyłącznik termiczny, które zatrzymuje automatycznie silnik w przypadku zbyt długiego funkcjonowania lub przeciążenia.
W takim wypadku, przed ponownym wciśnięciem umieszczonego pod urządzeniem przycisku wyłącznika termicznego należy poczekać, aż urządzenie się ochłodzi.

- **UWAGA:** Używać zawsze urządzenia z zamocowanym pojemnikiem na miąższ lub zbiornikiem do ciągłego odprowadzania odpadów (dla **J100 Ultra**).
- Przed zdjęciem pojemnika na miąższ lub zbiornika do ciągłego odprowadzania odpadów należy urządzenie zatrzymać (dla **J100 Ultra**).
- Nigdy nie wkładać ręki, ani żadnego innego przedmiotu do otworu odprowadzającego, jeżeli urządzenie jest włączone lub kosz wiruje.
- Nigdy nie wyjmować wtyczki przewodu przyłączeniowego z gniazdka mokrymi rękoma.

⚠ DLA PRZYPOMNIENIA

- **Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.**
- **Nie wkładać do otworu wsadowego produktów niespożywczych.**
- **Urządzenie to jest wyposażone w pokrywę o unikalnej koncepcji, która zapewnia automatyczne działanie.**
Wystarczy włożyć produkty do otworu wsadowego, a urządzenie zrobi resztę.
- **Jeżeli produkty się zaklinują w otworze wsadowym NIE NALEŻY UŻYWAĆ do ich popychania żadnego innego przedmiotu poza popychaczem.**
Inne rozwiązanie: zatrzymać urządzenie i wyjąć produkty z otworu wsadowego.
- **Nigdy nie popychać produktów w otworze wsadowym ręką.**
- **Nigdy nie wkładać ręki, ani żadnego innego przedmiotu do otworu odprowadzającego, jeżeli urządzenie jest włączone lub kosz wiruje.**



W WYPADKU PROBLEMÓW

OBJAWI	PRZYCZYNY I/LUB SPOSÓB POSTĘPOWANIA
Urządzenie nie działa	- Sprawdzić bezpieczniki topikowe instalacji elektrycznej. - Zamknąć poprawnie ramię blokujące. J100 Ultra: - Sprawdzić, czy wyłącznik termiczny (pod urządzeniem) jest włączony.
Nienormalny hałas.	- Urządzenie nie jest poprawnie zmontowane. Patrz rozdział „Montaż”. - Jedna część jest uszkodzona. Wymień część.
Zła efektywność tarcia	- Tarcza rozdrabniająca jest zużyta. Wymień tarczę rozdrabniającą w koszu. - Produkty są zakleszczone w otworze wsadowym. Wyjąć produkty.
Urządzenie wiruje	- Pojemnik na miąższ jest pełny lub kosz jest wytrącony z równowagi z powodu miąższu na filtrze. - W przypadku nieustannej wibracji. Sprawdź, czy kosz nie jest uszkodzony.
Kosz nie zatrzymuje się po otwarciu ramienia blokującego. Czas zatrzymania przekracza 2 sekundy.	- Dokonać kontroli urządzenia przez wykwalifikowany personel.

WAŻNE: W przypadku interwencji należy bezwzględnie używać oryginalnych części Robot-Coupe.

NORMY

Powołać się do oświadczenia o zgodności na str. 2.

Warzywa i owoce można mieszać w nieskończoność, aby otrzymać kolorowe i w 100 proc. naturalne napoje. Pozwól ponieść się wyobraźni przestrzegając jednak kilku podstawowych zasad w zakresie sporządzania koktajli:

- Używać jedynie owoców niepoddawanych zabiegom.
- Shaker pozwala na uzyskanie jednolitej konsystencji mieszanek nieprzezroczystych.
- Wypełnić shaker lodem do połowy. Nie wstrząsać zbyt długo lodu, gdyż lód się roztopi i koktajl straci na jakości.

Oto kilka przepisów na koktajle dla około 4 osób.

PIKANTNA BRZOSKWINIA

Składniki (na 3 szklanki):

- 6 brzoskwie bez pestek
- ½ cytryny
- 1 duża szczypta zmielonego orzechu muskatołowego
- 300 ml wody sodowej
- 1 cienki plasterki imbiru

Przygotowanie: Usunąć pestkę z brzoskwinie i obrać cytryny. Obieranie imbiru nie jest konieczne. Przepuścić przez sokowirówkę J80 Ultra/J100 Ultra najpierw brzoskwie, następnie imbir, a na końcu cytryny.

Potem wymieszać muskatołowy orzech i sodową wodę z sokiem. Rozlać przygotowanie do trzech szklanek.

Pomysł na dekorację: Udekorować szklanki cienkimi plasterkami brzoskwinie.

Inny pomysł: Sok ten może być sporządzony z białych lub żółtych brzoskwiń.

Składniki (na 3 szklanki):

- 750 g arbuza
- ½ cytryny obrane
- 20 g miodu
- 20 g wody

Przygotowanie: Zagotować miód z wodą. Pozostawić do ostygnięcia.

Arbuza obrać ze skóry, usunąć pestki i pokroić na duże kawałki.

Mettre la pastèque et le citron pelé dans la centrifugeuse J80 Ultra/J100 Ultra.

Do sokowirówki J 80 Ultra/J 100 Ultra włożyć kawałki arbuza i obraną cytrynę. Do szklanki wlać najpierw miód, a następnie sok z arbuza.

Pomysł na dekorację: Podawać z cienkimi plasterkami imbiru.

WZMACNIAJĄCA MARCHEWKA

Składniki (na 4 szklanki):

- 4 marchewki
- 4 pomarańcze
- 1 cienki plasterki imbiru
- Kostki lodu

Przygotowanie: Obieranie marchwi jest zbędne, wys-tarczy je umyć szczotką. Pomarańcze obrać ze skórki. Przepuścić je przez sokowirówkę J80 Ultra/J100 Ultra wraz z imbirem i marchwią.

Rozlać do czterech szklanek. Dodać kostki lodu i podawać zaraz po przygotowaniu.

Pomysł na dekorację: Pomysł na dekorację: Udekorować plasterkiem pomarańczy i oliwkę.

Składniki (na 4 szklanki):

- 1 ogórek
- 4 zielonych jabłka Granny
- 3 łyżki koperku
- ½ cytryny
- Kozie mleko

Przygotowanie: Obieranie ogórka nie jest konieczne, gdyż jego skórka zawiera witaminy i nadaje sokowi lepszy kolor. W takim przypadku, lepiej jest używać ogórków ekologicznych. Przepuścić przez sokowirówkę J80 Ultra/J100 Ultra ogórki, jabłka, koperek, a następnie połówkę cytryny. Zmieszać z sokiem kozie mleko.

Pomysł na dekorację: Podawać z cienkimi plasterkami rzodkiewki wyciętymi za pomocą szatkownicy do warzyw Robot-Coupe używając tarczy do plastrów.

CZERWONY CUKIEREK

Składniki (na 4 szklanki):

- 300 g truskawek
- 3 marchewki
- ¼ ananasa

Przygotowanie: : Przed przepuszczeniem przez sokowirówkę ananasa obrać ze skórki. Usuwanie szypulek z truskawek nie jest konieczne, gdyż są one automatycznie wyrzucane do pojemnika na resztki.

Przepuścić przez sokowirówkę J80 Ultra/J100 Ultra kolejno ¼ ananasa, truskawki i marchew. Dobrze wymieszać i udekorować szklanki plasterkami truskawek.

Inny pomysł: W celu poniesienia smaku koktajlu można dodać zmielone przyprawy, takie jak wanilia, kardamon lub imbir.

JABŁKO-KIWI

Składniki (na 3 szklanki):

- 3 zielonych jabłka Granny-smith
- ½ zielona cytryna
- 3 kiwi

Przygotowanie: Obrać cytrynę ze skórki. Obrać kiwi ze skórki, aby zachować zielony kolor koktajlu. Przepuścić je przez sokowirówkę J 80 Ultra/J 100 Ultra wraz z jabłkami i cytryną.

Wymieszać łyżką i podawać od razu, gdyż jabłko się bardzo szybko utlenia.

Inny pomysł: Jeżeli sok jest zbyt kwaśny, można dodać trochę miodu lub cukru trzcinowego. Kiwi można zastąpić ogórkiem lub gałązką selera.

SŁODKI GREJPFRT

Składniki (na 3 szklanki):

- 250 g pomarańczy
- 250 g grejpfruta
- 250 g truskawek

Przygotowanie: Obrać pomarańcze i grejpfruta ze skórki, aby usunąć gorycz. Umyć truskawki nie usuwając szypułek. Przepuścić wszystko przez sokowirówkę J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Dobrze wymieszać i rozlać sok do szklanek.

Inny pomysł: Jeżeli sok jest zbyt kwaśny, można dodać trochę miodu lub cukru trzcinowego.

KOKTAJL ORIENTALNY

Składniki (na 3 szklanki):

- ½ ananasa
- 3 pomarańcze
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

Przygotowanie: Obrać owoce cytrusowe i ananasa. Przez sokowirówkę J 80 Ultra/J 100 Ultra przepuścić najpierw ananasa, a następnie owoce cytrusowe.

Wymieszać ekstrakt waniliowy z sokiem i podawać przygotowany napój w małych kieliszkach do wódki.

Inny pomysł: Zastąpić pomarańcze mleczkiem kokosowym.

KLASYCZNY

Składniki (na 3 szklanki):

- 4 marchewki
- 3 jabłka
- 1 cytryna

Przygotowanie: Obrać cytrynę ze skórki. Obieranie marchwi jest zbędne, wystarczy je umyć szczotką. Przepuścić przez sokowirówkę J 80 Ultra/J 100 Ultra marchew, jabłka i cytrynę.

Dobrze wymieszać i podawać.

Inny pomysł: Jabłka można zastąpić gruszkami.

GASPACHO

Składniki (na 3 szklanki):

- 500 g dojrzałych pomidorów
- ½ petit poivron rouge
- ½ ogórek
- ½ połowa małej nacie selera
- 2 łyżka oliwy z oliwek
- ocet z Xeres
- sól
- pieprz

Przygotowanie: Przepuścić wszystko warzywa przez sokowirówkę, następnie dodać oliwę z oliwek, kroplą ocet, sól.

Skropić sokiem z cytryny i udekorować cienkim plasterkiem pomidora.

Podawać zupę gaspacho na początku posiłku, aby skorzystał z pobudzających apetyt właściwości pomidorów

MELON

Składniki (na 3 szklanki):

- 400 g zielonego melona
- 1 jabłko Granny-smith
- ½ cytryny

Przygotowanie: Z melona zdjąć skórkę i pokroić go na duże kawałki. Przepuścić przez sokowirówkę J 80 Ultra/J 100 Ultra melon, połowa cytryny i jabłko.

Wymieszać łyżką i podawać od razu. Aromatyzować kilkoma listkami mięty.

Pomysł na dekorację: : Udekorować małymi kostkami melona wyciętymi przy pomocy szatkownicy do warzyw Robot-Coupe (używać wyposażenia do krojenia w kostki 5 x 5 x 5 mm).

Inny pomysł: Melon można zastąpić arbuzem.

GRUSZKA-MELON Z KURKUMĄ

Składniki (na 4 szklanki):

- 1400 g żółty melon
- 1 grejpfrut
- ½ gruszka
- ½ jabłko Golden
- 1 cienki plasterki imbiru
- ½ łydżkę palczatki cytrynowej
- 1 szczypta kurkumą

Przygotowanie: Obrać melona i grejpfruta. Przez sokowirówkę J 80 Ultra/J 100 Ultra przepuścić kolejno jabłko, imbir, łydżkę palczatki cytrynowej, gruszkę, melona i grejpfruta. Dobrze wymieszać i rozlać do 4 szklanek.

Pomysł na dekorację: : Udekorować szklanki cienkimi plasterkami gruszki wyciętymi za pomocą szatkownicy do warzyw Robot-Coupe (używać tarczy do plasterów i mm).

JABŁKO-SELER

Składniki (na 4 szklanki):

- 4 zielonych jabłka *Granny*
- 2 nacie selera
- 1 cienki plasterek imbiru
- ½ żółta cytryna
- Sól

Przygotowanie: Dobrze umyć seler. Przez sokowirówkę J 80 Ultra/J 100 Ultra przepuścić kolejno selera, imbir i zielone jabłka. Dodać szczyptę soli. Podawać od razu, aby zachować wszystkie witaminy.

Pomysł na dekorację: Udekorować szklanki cienkimi plasterkami jabłka wyciętymi za pomocą szatkownicy do warzyw Robot-Coupe (używać tarczy do plastrów 1 mm).

Inny pomysł: Jabłka można zastąpić gruszkami.

SHOOT SZPARAGOWY

Składniki (na 3 szklanki):

- 1 kg szparagi
- 1 szczypta papryczki *Espelette*
- 1 szczypta Kwiatu soli

Przygotowanie: Obrać szparagi i usunąć twarde końcówki.

Przepuścić je bezpośrednio przez sokowirówkę.

Przyprawić całość małą ilością papryczki *Espelette* i Kwiatu soli.

Do soku podawać ugotowanego łososia.

CZERWONY KOKTAJL

Składniki (na 4 szklanki):

- 1 gotowane burak
- 2 marchewki
- 2 małych kiści czerwonych winogron,
- 2 jabłka *Granny*
- *Pierz de Cayenne*

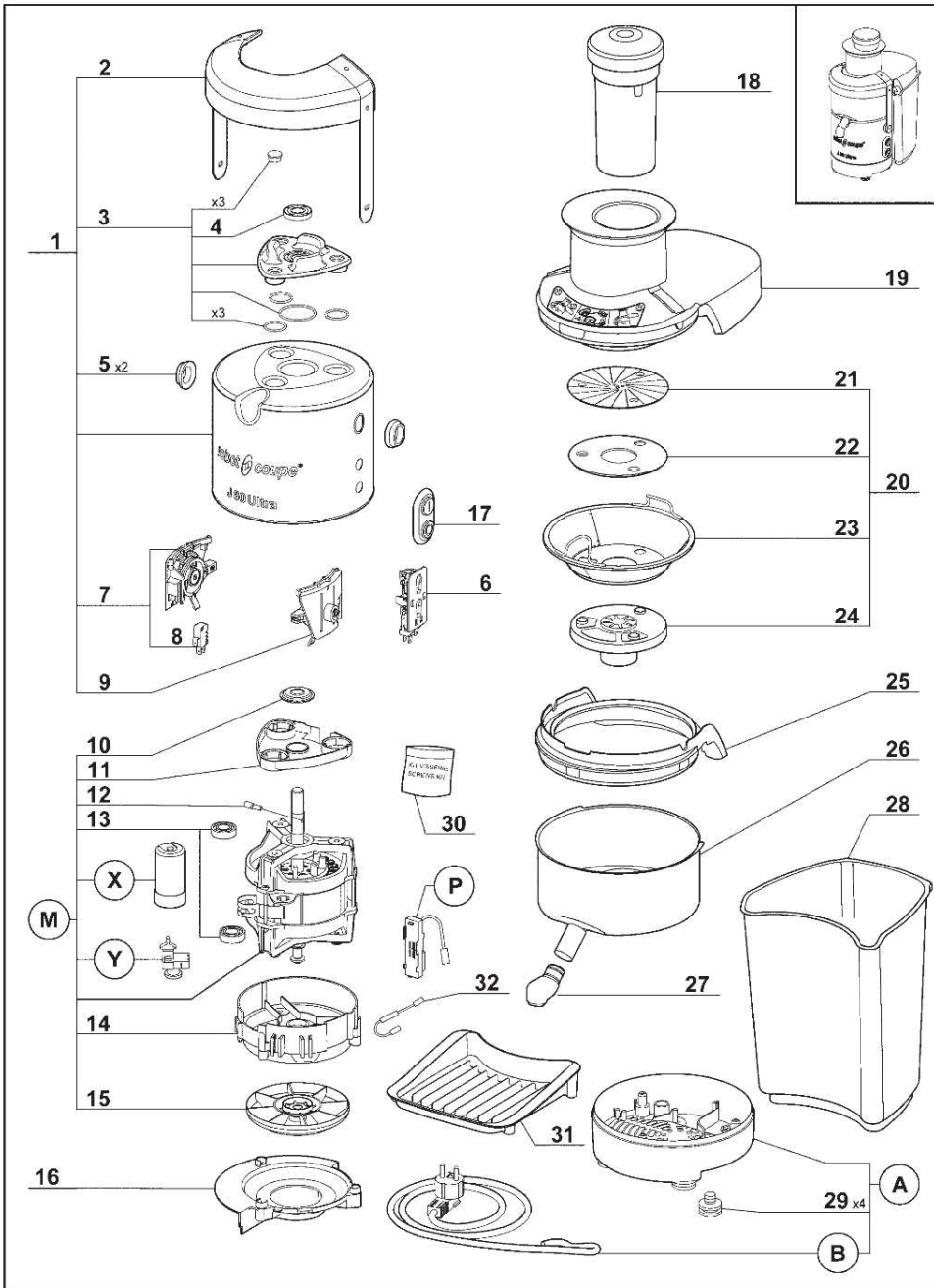
Przygotowanie: Włożyć burak i owoce do sokowirówki J80 Ultra/J 100 Ultra.

Doprawić pieprzem *Cayenne* i podawać bardzo schłodzonym.

Pomysł na dekorację: Udekorować szklanki kawałkiem *mini-buraka*.

robotcoupe®

J 80 Ultra

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

Maj : 06/2011 REV : f

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
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 D'ETANCHEITE	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	39 908	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	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

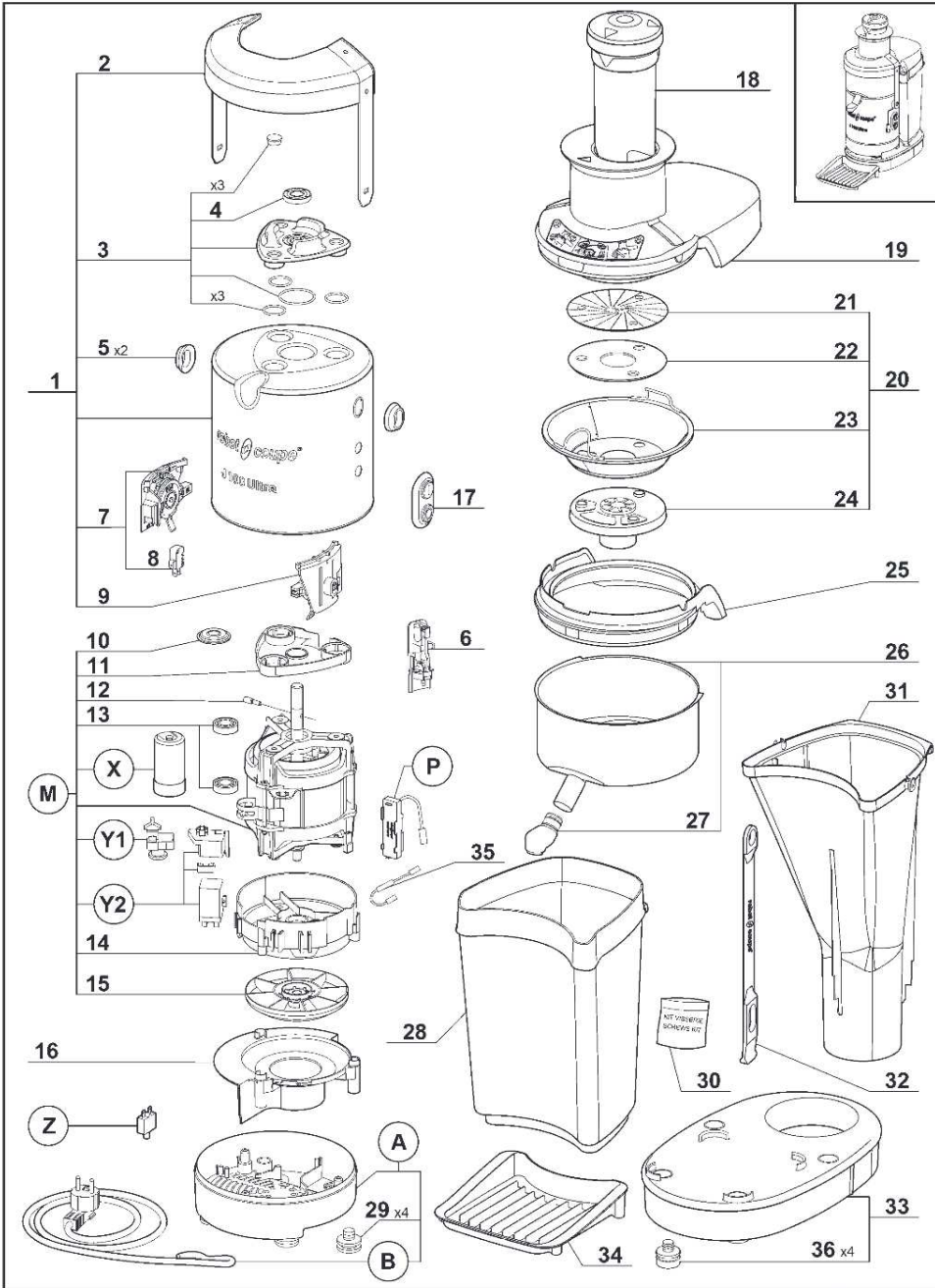
Index	Désignation	Description
A	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
P	MODULE DE FREINAGE	BRAKING MODULE
X	CONDENSATEUR	CAPACITOR
Y	RELAIS MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

Machine	Voltage	A	B	M	P	X	Y
56 005	120/60/1	39 918	39 890	39 924	39 894	600 089S	500 296S
56 010 SAU	220/60/1	39 922	39 889	39 925	39 880	600 018S	504 674S
56 011 BRA		39 593	39 594				
56 004		39 919	39 888				
56 000	230/50/1	39 920	39 893	39 926	39 880	600 018S	500 289S
56 006 CH		39 921	39 892				
56 007 DK		39 922	39 889				
56 001 UK		39 922	39 889				
56 020 ZAF		39 595	39 597				
56 002 Aust	240/50/1	39 923	39 891				

robotcoupe®

J 100 Ultra

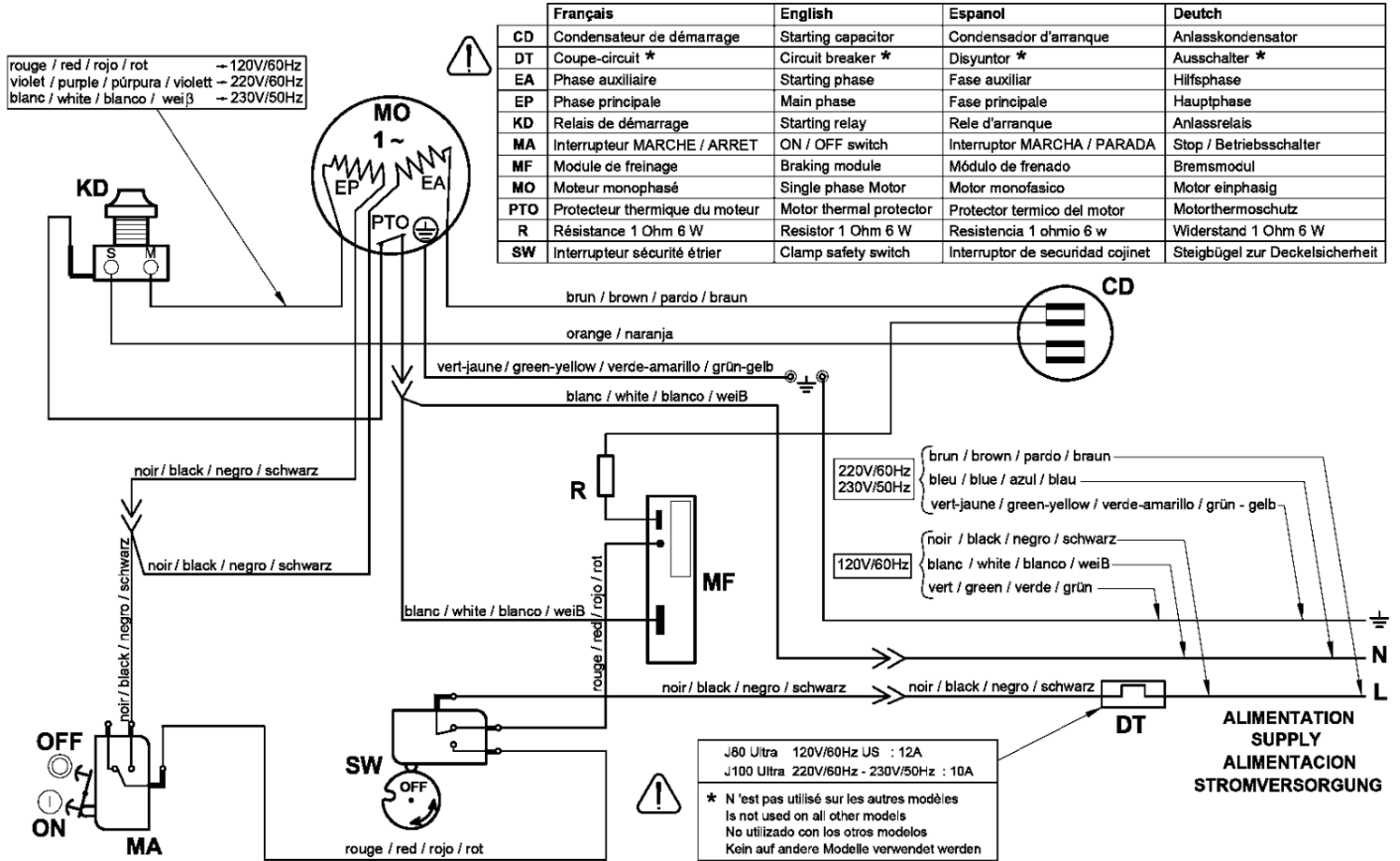
N° de série / Serial number
- 602 - - - - -



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	POUSSOIR	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)

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

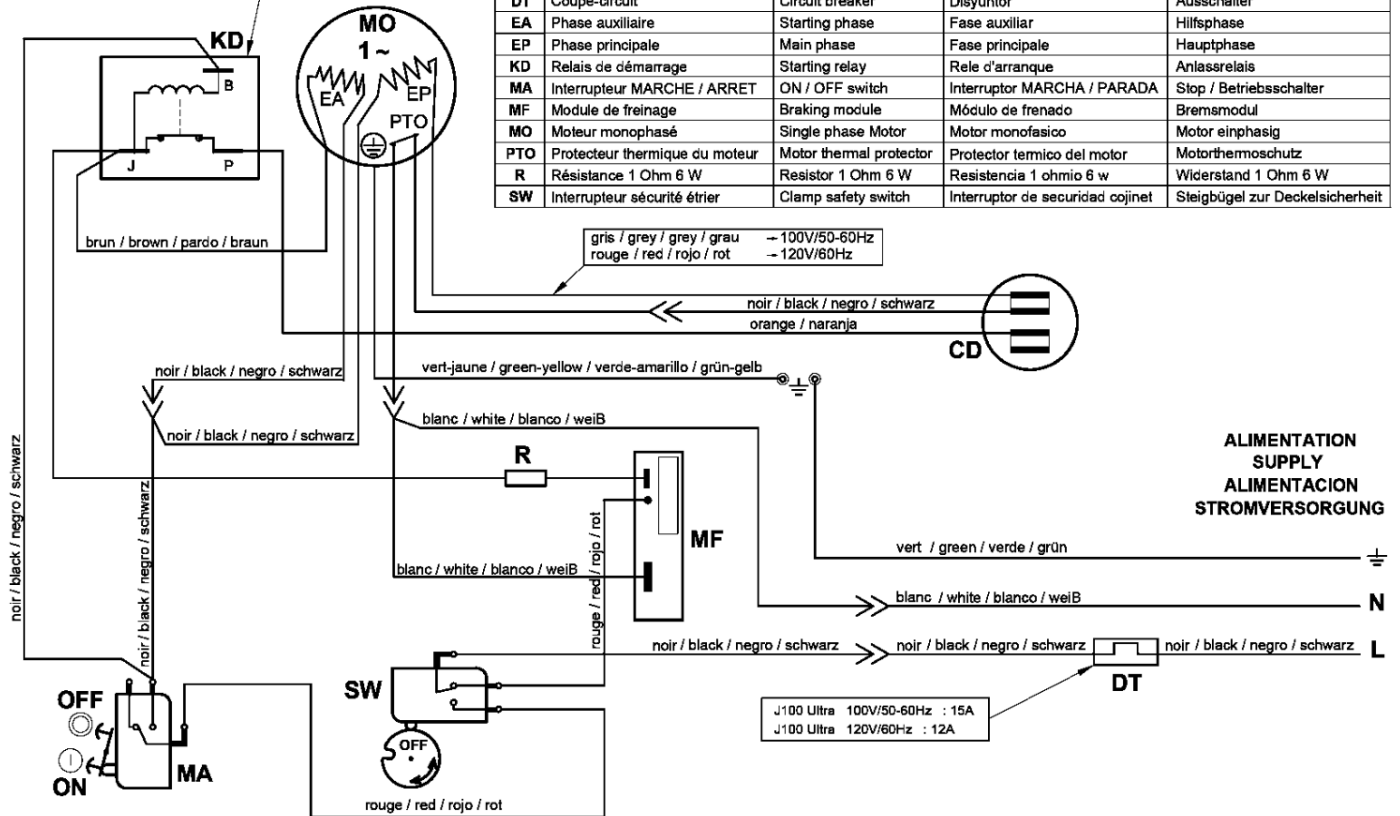
Machine	Voltage	A	B	M	P	X	Y1	Y2	Z
56 109	100/50-60/1	39 592	39 890	39 529	39 894	600 089S	-	39 589	118 442S
56 105	120/60/1	39 598		39 524				39 588	39 590
56 110 SAU	220/60/1	39 530	39 889	39 528	39 880	600 087S	504 674S	-	39 591
56 104		39 531	39 888						
56 100	230/50/1	39 534	39 893	39 523	39 880	600 087S	504 674S	-	39 591
56 106 CH		39 535	39 892						
56 107 DK		39 530	39 889						
56 101 UK		39 596	39 597						
56 120 ZAF		39 536	39 891						
56 102 Aust	240/50/1	39 536	39 891						

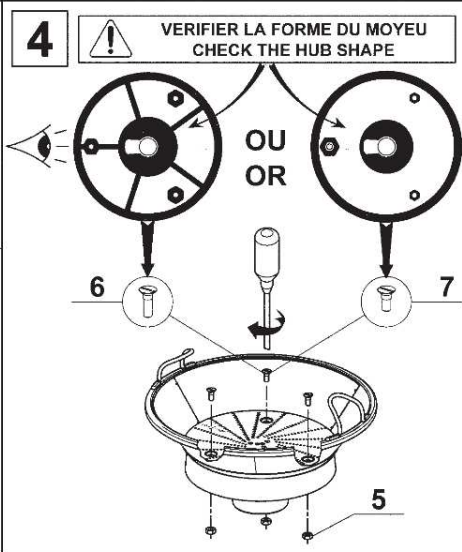
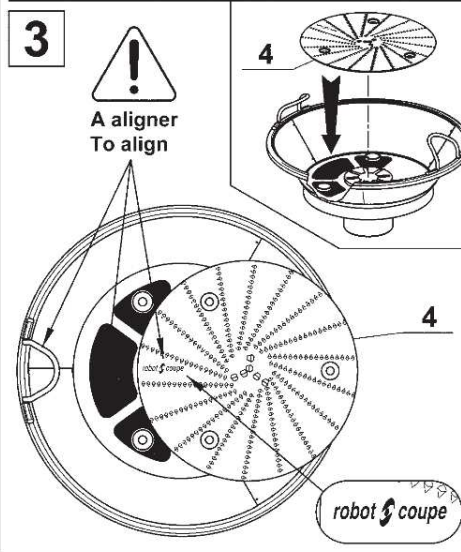
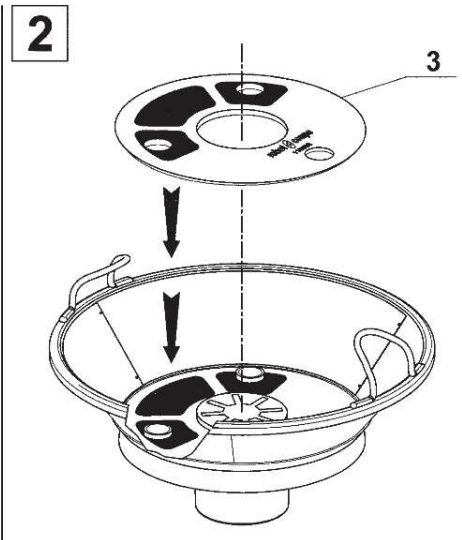
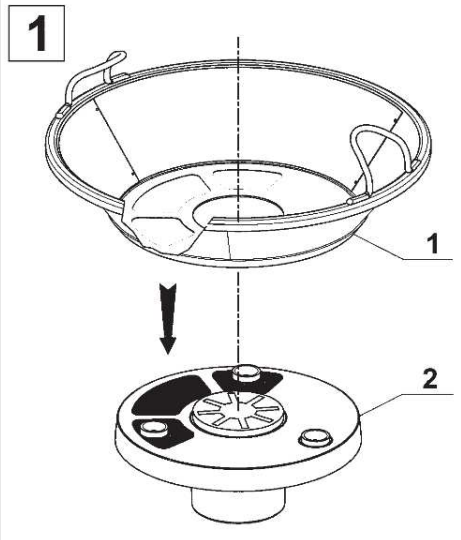


J 100 Ultra 100V/50-60Hz - 120V/60 Hz 1~

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

	Français	English	Espanol	Deutch
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 / 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 cojinet	Steigbügel zur Deckelsicherheit





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 - Fax: 01 43 74 36 26
Email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:
Riera Figuera Major, 13-15 baix
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Service Clients Belgique
26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél.: (071) 59 32 62
Fax: (071) 59 36 04
Email: info@robot-coupe.be

Robot-Coupe Italia srl
Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051 72 68 10 - Fax: 051 72 68 12
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com