

robot coupe®

NEW
Register
your product
on line



J 80 • J 80 Buffet • J 100



www.robot-coupe.com

- Fr** Enregistrez votre produit en ligne
- Eng** Register your product online
- D** Registrieren Sie Ihr Produkt online
- Nl** Registreer uw product online
- Es** Registre su producto en línea
- It** Registra il prodotto online
- Po** Registe o seu produto online.
- Sw** Registrera din produkt online
- Ru** Зарегистрировать онлайн ваш продукт
- Pl** Rejestracja produktu on-line
- Cz** Zaregistrujte svůj výrobek online

robot coupe®

robot coupe®

Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil. Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.

© Tous droits réservés pour tous pays par : Robot-Coupe S.N.C.

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.

Wir behalten uns das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorankündigung die technischen Eigenschaften dieser Geräte zu ändern. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben sind nicht bindend und können jederzeit geändert werden.

© Alle Rechte für alle Länder vorbehalten durch ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van deze apparaten zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen. De in dit document vervatte informatie is niet contractueel en kan op elk moment gewijzigd worden.

© Alle rechten voor alle toestellen voorbehouden aan: ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin previo aviso las características técnicas de este aparato. Las informaciones que figuran en este documento no son contractuales y pueden ser modificadas en todo momento.

© Todos los derechos reservados para todos los países por : ROBOT-COUPÉ S.N.C.

ROBOT-COUPÉ si riserva il diritto di modificare senza alcun preavviso le caratteristiche tecniche degli apparecchi. Le informazioni che figurano in questo documento non contrattuali e possono essere modificate in qualsiasi momento.

© Ogni diritto riservato per tutte le nazioni dalla ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Reservo-nos ao direito de modificar em qualquer momento e sem aviso prévio as características técnicas deste aparelho. As informações que figuram neste documento não são contratuais e podem ser modificadas em qualquer momento.

© Reservados todos os direitos para todos os países por ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Vi förbehåller oss rätten till att utan förvarning utföra konstruktionsändringar.

Informationerna i detta dokument är inte kontraktbindande och kan utan förvarning förändras.

© Rättigheter i alla länder förbehålls ROBOT COUPÉ S.N.C.

Vi forbeholder os til enhver tid og uden forudgående varsel ret til at ændre maskinens tekniske specifikationer. Informationerne i dette dokument er ikke kontraktmæssigt bindende og kan gennemgå ændringer til enhver tid.

© ROBOT-COUPÉ S.N.C. forbeholder sig alle rettigheder i alle lande.

Мы оставляем за собой право в любой момент и без предупреждения менять технические характеристики данного аппарата. Информация, содержащаяся в данном документе не является контрактной и может изменяться в любое время.

© Все права во всех странах охраняются фирмой Robot-Coupe S.N.C.

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany, w każdej chwili i bez ostrzeżenia, parametrów technicznych proponowanego urządzenia. Informacje podane w niniejszym dokumencie nie są zobowiązujące i mogą być zmienione w każdym momencie.

© Wszystkie prawa zastrzeżone we wszystkich krajach świata przez Robot-Coupe Sp.J

Vyhrazujeme si právo kdykoli bez předchozího upozornění změnit technické specifikace tohoto přístroje.

© Všechna práva vyhrazena pro všechny státy - Robot-Coupe S.N.C.

Compania își rezervă dreptul de a modifica în orice moment și fără preaviz caracteristicile tehnice ale acestui aparat. Informațiile care apar în acest document nu au caracter contractual și pot fi modificate în orice moment.

© Toate drepturile rezervate pentru toate țările de către: ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Bu cihazin teknik özelliikerini her an ve önceden haber vermeksizin deęiştirme hakkını saklı tutuyoruz.

Bu belge içerisinde yer alan bilgiler akdi deęildir ve her an deęiştirilebilirler.

© Her ülke için, her hakkı Robot-Coupe S.N.C. tarafından saklıdır.

Vi forbeholder oss retten til på et hvilket som helst tidspunkt å endre apparatets tekniske spesifikasjoner, og det uten forvarsel. Informasjonen som gis i dette dokumentet er ikke kontraktbundet, og kan endres på ethvert tidspunkt.

© Med forbehold om alle rettigheter for alle land av: ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Fenntartjuk a jogot, hogy a készülék műszaki jellemzőit előzetes értesítés nélkül módosítsuk.

A dokumentumban található információk nem képezik szerződés részét, és bármikor módosulhatnak.

© Minden jog fenntartva minden országbán: Robot-Coupe S.N.C.

CE

F

Eng

D

NL

E

I

P

SW

DK

RU

PL

CZ

RO

TR

N

H

Page 02

Notice d'utilisation.....Page 05

Operating instructions.....Page 19

Bedienungsanleitung.....Seite 31

Gebruiksaanwijzing.....Bladzijde 43

Manual de instrucción.....Página 55

Istruzioni d'uso.....Pagina 67

Manual de instruções.....Página 79

Bruksanvisning.....Sida 91

Instruktionsbog.....Side 103

Инструкция по эксплуатации.....Стр 115

Instrukcja obsługi.....Strona 127

Návod k použití.....Strana 139

Instrucțiune de utilizare.....Pagina 151

Kullanım tavsiyeleri.....Sayfa 163

Brukerveiledning.....Side 175

Használati utasítás.....Oldal 187

AB Uygunluk Beyanı

Robot-Coupe® SNC yukarıda çeşitlerine göre gösterilen makinesinin, 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 Teçhizatları İlişkin (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 (AT) sayılı AVRUPA KOMİSYONU 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 soyuçular,
 - EN 13621 Salata karıştırıcı,
 - EN 14655 Ekmek dilimleme aletleri.

EU Megfelelőségi Nyilatkozat

A Robot-Coupe® SNC igazolja, hogy a fentebb említett gépek, illetve tartozékaik és csomagolásuk megfelelnek:

- A következő európai irányelvek alapkövetelményeinek és az azokból átültetett nemzetközi jogszabályoknak:
 - A gépekre vonatkozó 2006/42/EU irányelv,
 - az alacsony feszültségű berendezésekre vonatkozó 2014/35/EU irányelv,
 - az elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó 2014/30/EK irányelv,
 - az elektromos készülékek károsanyag-kibocsátásának csökkentéséről szóló (RoHS) 2011/65/EU irányelvnek,
 - az elektromos és elektronikus hulladékok kezelésére vonatkozó (DEEE) 2012/19/EU irányelvnek,
- Az 1907/2006 sz. (EK) (legutolsó elfogadott változat), vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról szóló (REACH) rendelkezésnek, és hogy e rendelkezés alapján a Robot-Coupe® SNC semmilyen termék, illetve azok semmilyen tartozéka vagy csomagolása nem tartalmaz az Európai Vegyianyag Ügynökség (ECHA) különös aggodalomra okot adó anyagok listáján szereplő anyagokat,
- az 596/2009/EK rendelettel módosított 1935/2004/EK rendelet „az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak”,
- 12023/2006/EK rendelet „az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak - helyes gyártási gyakorlat”
- 10/2011/EU rendelet "Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő műanyagokról és műanyag tárgyakról", valamint az összes vonatkozó EU rendelet, amely módosítja, javítja és/vagy helyesbíti azt, azaz a jelen nyilatkozat időpontjában a 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 és 2019/37 rendeletek.
- A következő harmonizált európai szabványok előírásainak:
 - EN ISO 12100:2010 Gépek biztonsága - Tervezési alapelvek,
 - EN 60204-1:2006 Gépek biztonsága - A gépek elektromos alkatrészei,
 - EN 60529 A burkolatok védelmi szintje (IP kód):
 - IP 55 az elektromos vezérlőrendszerhez,
 - IP 34 a gép összes egyéb alkatrészén,
- illetve a készülék kategóriájától függően valamennyi egyéb, a biztonsági és higiéniai követelményeket meghatározó harmonizált európai szabványnak:
 - EN 454 Keverőgépek,
 - EN 1678 Zöldszézetelő (és facsaró) készülékek,
 - EN 12852 Konyhai gépek és turmixgépek,
 - EN 12853 Hordozható keverők és habverők (botmixerek),
 - EN 13208 Zöldszéghámzó gépek,
 - EN 13621 Salátacentrifuga,
 - EN 14655 Kenyérseletelő gépek.

"R019"

Montceau-en-Bourgogne, le 1^{er} mars 2019

Jean-Marie LOZANO

Directeur des Opérations Industrielles



Robot-Coupe® SNC
12 avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71 305 Montceau-en-Bourgogne Cedex - France

INDICE

■ **GARANZIA**

■ **MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI**

■ **AVETE APPENA ACQUISTATO
UN ESTRATTORE DI SUCCO
J 80 • J 80 Buffet • J 100**

■ **MESSA IN FUNZIONE**

■ **FASI DI MONTAGGIO J 80**

■ **FASI DI MONTAGGIO J 80 Buffet**

■ **FASI DI MONTAGGIO J 100**

■ **CONSIGLI DI UTILIZZO**

■ **PULIZIA**

■ **CARATTERISTICHE TECNICHE**

■ **SICUREZZA**

■ **RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**

■ **STANDARDS**

■ **DATI TECNICI (Pagina 199)**

- Disegni esplosi
- Schema elettrico e di cablaggio
- Scheda di montaggio del cestello 39910

GARANZIA LIMITATA ROBOT- COUPE S.N.C.

Il vostro nuovo articolo ROBOT-COUPE è garantito all'acquirente d'origine per il periodo di un anno, a decorrere dalla data di vendita, se l'acquisto è effettuato presso ROBOT-COUPE S.N.C.

Se l'acquisto del vostro ROBOT-COUPE è effettuato presso un concessionario, l'articolo sarà coperto dalla garanzia del medesimo (verificare le condizioni e i termini di tale garanzia presso il concessionario stesso).

La garanzia limitata ROBOT-COUPE S.N.C. s'intende contro i difetti di materiale e di fabbricazione.

LE SEGUENTI EVENTUALITÀ NON SONO COPERTE DALLA GARANZIA LIMITATA ROBOT-COUPE S.N.C. :

1 - Qualsiasi danno al materiale causato da un uso non corretto o improprio, da una caduta dell'apparecchio o da un danno del genere o che risulti da una cattiva applicazione delle istruzioni (cattivo montaggio, un errore durante il funzionamento, cattiva pulizia e/o manutenzione, collocamento inadatto, ecc.).

2 - Le operazioni di affilatura e/o i pezzi per sostituire il sistema di lame e coltelli ormai spuntati, scheggiati o consumati in seguito a normale uso o forzatura.

3 - Materiali e/o le prestazioni per rinnovare o riparare superfici grattate, macchiate, scheggiate, bucherellate, ammaccate o scolorite, coltelli, lame, pezzi vari e accessori.

4 - Modifiche, aggiunte o riparazioni non effettuate dalla Società o da un Centro di Assistenza Autorizzato.

5 - Trasporto verso (o " da ") un Centro di Assistenza Autorizzato per riparazione di qualsiasi tipo di apparecchio.

6 - Oneri di intervento per installazione o test di pezzi vari e accessori (p.es. vaschette, dischi, lame, accessori) da sostituire, per qualsivoglia ragione.

7 - Gli oneri per la inversione del Senso di Rotazione del motore elettrico trifase (la responsabilità spetta all'installatore).

8 - DANNI CONSEGUENTI ALLA SPEDIZIONE. La responsabilità dei danni - visibili o meno - incombe al trasportatore. In caso di constatazione di danni più o meno visibili, il consegnatario deve immediatamente informare il trasportatore e il committente.

NB : CONSERVARE TUTTI I CONTENITORI D'ORIGINE E IL MATERIALE D'IMBALLAGGIO, AI FINI DI UN'EVENTUALE PERIZIA RELATIVA ALLA SPEDIZIONE.

La garanzia ROBOT-COUPE S.N.C. è limitata alla sostituzione dei pezzi o degli apparecchi difettosi. ROBOT-COUPE S.N.C., le sue Filiali o i suoi concessionari, addetti, direttori, agenti, impiegati o assicuratori non saranno responsabili di danni indiretti (o di altra natura), perdite o spese relative all'incapacità di utilizzare l'apparecchiatura, e qualunque ne sia la finalità.

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI



Attenzione: Per limitare il numero di incidenti (corti-circuiti, danni a carico delle persone), e ridurre la responsabilità civile relativa all'uso del vostro apparecchio, rispettare molto attentamente le seguenti istruzioni e attenersi scrupolosamente alle medesime. La lettura di queste istruzioni di utilizzo vi sarà utile per familiarizzarvi con il vostro apparecchio e usare correttamente il materiale. Leggere tutto il libretto d'istruzioni e farlo leggere a tutte le persone che utilizzeranno l'apparecchio. Il nostro materiale è previsto per un uso professionale e non deve essere in alcun caso utilizzato da bambini.

APERTURA DEL PACCO

- Rimuovere con cautela l'apparecchiatura ed estrarre tutte le scatole e i pacchetti contenenti gli accessori o gli articoli specifici.
- **ATTENZIONE** : alcuni utensili sono molto taglienti (lame, coltello...)

INSTALLAZIONE

- Si consiglia d'installare il vostro apparecchio su un supporto perfettamente stabile, pulito e con una comoda altezza di lavoro.

COLLEGAMENTI

- Verificare sempre che le caratteristiche della rete di alimentazione corrispondano a quelle indicate sulla targhetta posta sul blocco motore e che sia compatibile con l'intensità di corrente prevista dall'impianto.

FASI DI MONTAGGIO

- Rispettare le varie fasi di montaggio (vedere le pagine seguenti) e assicurarsi che tutti gli accessori siano posizionati correttamente.

UTILIZZO

- **Non togliere il coperchio prima che il motore e il cestello si siano fermati completamente.**

- **Non cercare in alcun modo di mettere fuori uso i sistemi di blocco e di sicurezza.**
- **Non introdurre prodotti non alimentari nella tramoggia.**
- **Il coperchio di questo apparecchio ha una progettazione unica che garantisce una funzione automatica. Vi basterà introdurre gli alimenti dalla tramoggia di alimentazione e la macchina si occuperà di tutto il resto.**
- **Tuttavia, se un prodotto rimane incastrato all'interno della tramoggia, UTILIZZARE UNICAMENTE il pressino per disincastrarlo. Soluzione alternativa: fermare la macchina ed estrarre gli alimenti incastrati dalla tramoggia.**
- **Non introdurre mai la mano nella tramoggia di espulsione. Se si dovesse verificare un intasamento nella tramoggia di evacuazione: fermare la macchina e pulire il coperchio sotto l'acqua.**
- **Non far mai funzionare la macchina senza sorveglianza.**

PULIZIA

- **Per precauzione, staccare sempre la macchina dalla presa d'alimentazione prima di pulirla.**
- **Pulire sempre la macchina e gli accessori alla fine di ogni ciclo di lavorazione.**
- **Non pulire la macchina con un getto d'acqua o con un lancia schiuma.**
- **Non immergere nell'acqua il blocco motore.**

- **Per ogni pezzo (in inox o in plastica), utilizzare un prodotto detergente adatto.**
- **Per le parti realizzate in materia plastica, non usare prodotti eccessivamente alcalini, quali soda caustica o ammoniacca.**
- **La vasca, il coperchio e il contenitore per la polpa possono essere messi in lavastoviglie, tuttavia per aumentare la durata di questi pezzi, si consiglia di lavare tutti questi elementi a mano con un sapone per i piatti.**
- **In nessun caso, la Robot-Coupe può essere ritenuta responsabile del mancato rispetto delle regole elementari di pulizia e d'igiene da parte dell'utilizzatore.**

MANUTENZIONE

- **Prima di aprire l'alloggiamento del motore occorre tassativamente staccare la macchina dalla rete.**
- **Verificare regolarmente la tenuta stagna dell'albero motore e assicurarsi che il sistema di sicurezza funzioni correttamente.**
- **ATTENZIONE: Non avviare mai l'apparecchio se il cordone di alimentazione o la presa sono danneggiati.**
- **Se l'apparecchio funziona male o se è stato danneggiato, staccare l'apparecchio dalla presa e farlo revisionare.**
- **Contattare il servizio assistenza accreditato da ROBOT-COUPÉ se rilevate un'anomalia.**

AVETE APPENA ACQUISTATO UN ESTRATTORE DI SUCCO J 80 - J 80 Buffet - J 100

L'estrattore di succo **J 80 - J 80 Buffet - J 100**, stabile e robusto, permette di realizzare in pochi istanti, e a richiesta, un gran numero di succhi naturali al 100%!

L'estrattore di succo **J 80 - J 80 Buffet - J 100** è ideale per la preparazione istantanea di succhi di frutta freschi o esotici, succhi di verdura di qualsiasi tipo oltre a cocktail di succo raffinati, puri e naturali.

Può essere utilizzata nei bar, ristoranti, mense, asili nido... come pure nelle cliniche, cucine dietetiche dove i succhi di frutta e di verdura hanno un'importanza primordiale.

La verdura e la frutta, soprattutto crude, apportano all'organismo i minerali e le fibre indispensabili alla nostra salute. I succhi di verdura contengono essenzialmente sali minerali, mentre i succhi di frutta danno l'energia grazie alle vitamine che contengono.

I SALI MINERALI

La ripartizione dei sali minerali negli alimenti è irregolare.

Alcuni minerali come il potassio, il magnesio, lo zolfo e il cloruro di sodio (sale) si ritrovano in abbondanza e un'alimentazione varia ne apporta una quantità sufficiente.

Ma per alcuni minerali, è utile conoscere gli alimenti che ne sono ricchi.

Calcium : la verdura verde e la frutta.

Fosforo: i legumi secchi.

Potassio: le verdure fresche.

Ferro: gli spinaci, il prezzemolo.

Lodio: tutti i vegetali.

TABELLA DELLE VITAMINE NELLA FRUTTA

Vitamine	B1	C	A	D
Albicocche	•	•	•	•
Ananas	•	•	•	•
Mirtilli	•	•		•
Ciliege	•	•	•	•
Limoni	•	•	•	•
Fragole	•	•		•
Lamponi	•	•		•
Ribes	•	•		•
Kiwi	•	•	•	•
Meloni	•	•		•
More	•	•	•	•
Arance	•	•	•	•
Pompelmi	•	•	•	•
Pesche	•	•		•
Pere	•	•		•
Mele	•	•		•
Prugne	•	•		•
Uva	•	•		•

TABELLA DELLE VITAMINE DI VERDURE

Vitamine	B1/B6	A	E	K
Asparagi	•		•	
Carote	•	•	•	
Sedani		•	•	•
Sedani rapa	•			
Cavoli	•	•	•	•
Cetrioli	•	•	•	
Zucchine	•	•	•	
Crescione	•	•	•	
Indivia	•			
Spinaci	•	•	•	•
Finocchi	•		•	
Lattuga	•		•	•
Rape	•			
Cipolle	•			
Prezzemolo	•	•	•	
Peperoni	•	•	•	
Pomodori	•	•		

La progettazione semplice di questo apparecchio permette di montare e di smontare in un attimo tutti i pezzi che si manipolano frequentemente per la loro manutenzione o pulizia.

Per potervi facilitare il compito, in questo manuale abbiamo scomposto le varie operazioni di montaggio.

Questo libretto d'istruzioni contiene informazioni importanti redatte in modo che l'utilizzatore possa trarre profitto nel migliore dei modi della sua centrifuga.

Per questo vi consigliamo vivamente di leggere questo libretto prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.

MESSA IN FUNZIONE

Prima di collegare l'apparecchio, verificare che il vostro impianto elettrico corrisponda a quello indicato sulla targhetta segnaletica dell'apparecchio.

L'estrattore di succo **J 80 - J 80 Buffet - J 100** è dotata di un cavo di alimentazione con una presa standard monofase.

Verificare che la macchina non sia stata danneggiata durante le fasi di trasporto o di apertura della confezione.

Prestare particolare attenzione all'integrità del cordone di alimentazione e della spina.



ATTENZIONE

**QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE
TASSATIVAMENTE COLLEGATO ALLA TERRA
(RISCHIO DI FOLGORAZIONE).**

FASI DI MONTAGGIO J80



1) Posizionare il blocco motore con i pulsanti di accensione /spegnimento di fronte a voi.



2) Porre la vasca sul blocco motore.



3) Incastrare bene il bordino sulla vasca. Le nervature del bordino devono essere allineate con le forme speciali della vasca. Verificare che il pezzo sia inserito correttamente.



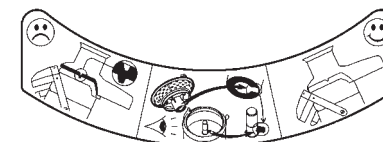
4) Posizionare il cestello tenendolo per le maniglie di presa. Farlo girare finché non si posiziona.



5) Allineare il coperchio con le tacche del bordino.

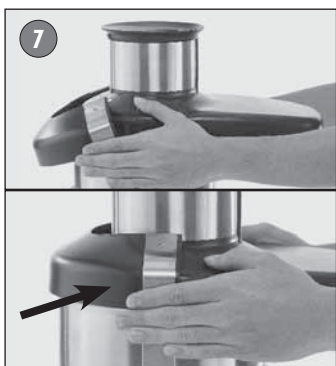


Fare riferimento anche all'etichetta (vedere qui sotto) incollata sul coperchio.





6) Posizionare il contenitore per la polpa.



7) Chiudere il braccio di sicurezza.

Per avviare l'apparecchio, premere il pulsante Accensione (I). La macchina funziona unicamente se il braccio di sicurezza è chiuso correttamente (interruttore di sicurezza).

Posizionare la caraffa sotto il beccuccio.

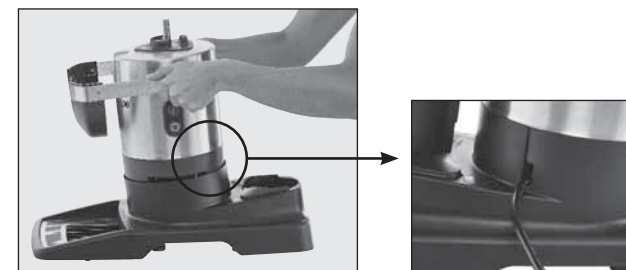
Il vostro estrattore di succo è ora pronto per funzionare!

FASI DI MONTAGGIO J80 Buffet



- | | | |
|------------------------|-------------|--|
| 1 BLOCCO MOTORE | 4 GHIERA | 7 PRESSINO |
| 2 BECCUCCI ANTISPRUZZO | 5 CESTELLO | 8 SUPPORTO CON RACCOGLIGOCCE INTEGRATO |
| 3 VASCA | 6 COPERCHIO | 9 CONTENITORE PER POLPA |

1) Posizionare il blocco motore sul suo supporto mettendo i pulsanti Avvio/arresto di fronte a voi. Far passare il cavo nella fessura prevista.

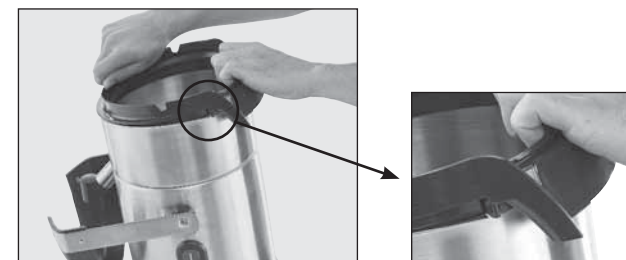


2) Porre la vasca sul blocco motore.



3) Incastrare bene il bordino sulla vasca.

Le nervature del bordino devono essere allineate con le forme speciali della vasca. Verificare che il pezzo sia inserito correttamente.





4) Posizionare il cestello tenendolo per le maniglie di presa. Farlo girare finché non si posiziona.

5) Allineare il coperchio con le tacche del bordino.



6) Posizionare il contenitore per la polpa.



7) Chiudere il braccio di sicurezza.

Per avviare l'apparecchio, premere il pulsante Accensione (I). La macchina funziona unicamente se il braccio di sicurezza è chiuso correttamente (interruttore di sicurezza).

Posizionare la caraffa sotto il beccuccio.

Il vostro estrattore di succo è ora pronto per funzionare!

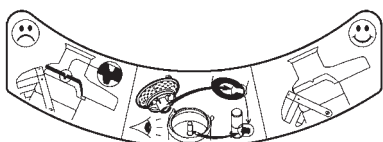


IMPORTANTE

Assicurarsi di allineare correttamente la spina di riferimento dell'asse motore con la tacca corrispondente del mozzo del cestello.



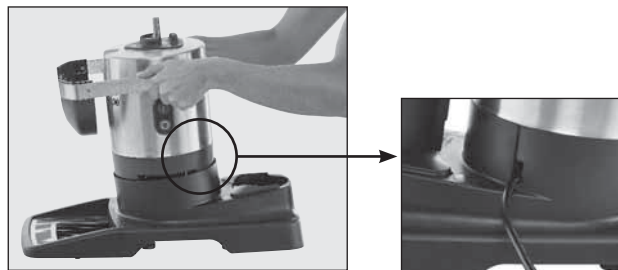
Fare riferimento anche all'etichetta (vedere qui sotto) incollata sul coperchio.



FASI DI MONTAGGIO J 100



Posizionare il blocco motore sul suo supporto mettendo i pulsanti Avvio / arresto di fronte a voi. Far passare il cavo nella fessura prevista.

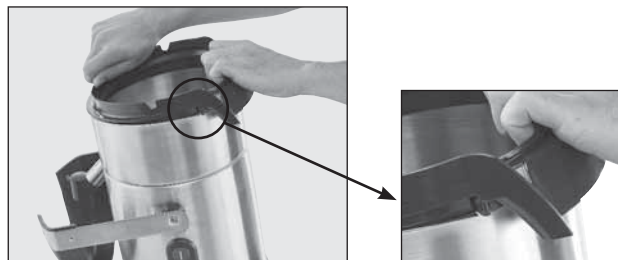


2) Porre la vasca sul blocco motore.



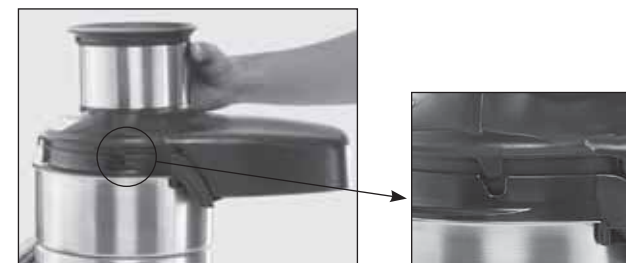
3) Incastrare bene il bordino sulla vasca.

Le nervature del bordino devono essere allineate con le forme speciali della vasca. Verificare che il pezzo sia inserito correttamente.

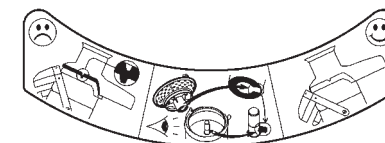


4) Posizionare il cestello tenendolo per le maniglie di presa. Farlo girare finché non si posiziona.

5) Allineare il coperchio con le tacche del bordino.



Fare riferimento anche all'etichetta (vedere qui sotto) incollata sul coperchio.



6) 2 possibilità di utilizzo :

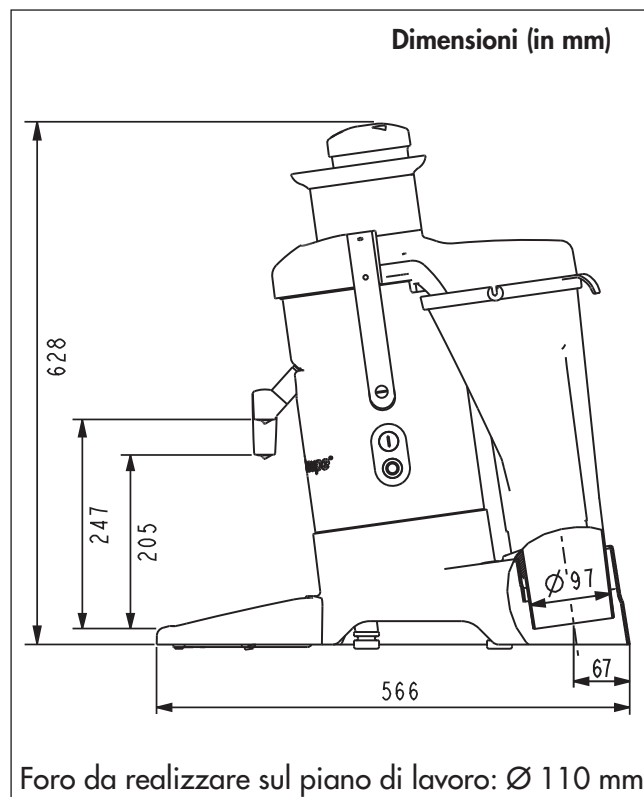
A) Espulsione continua dei rifiuti.



Posizionare **la tramoggia di espulsione continua** dei rifiuti inserendola nell'apposito vano sul supporto.

Fare attenzione che i residui siano espulsi all'interno di un contenitore di recupero (non fornito).

Per utilizzare nel modo migliore la tramoggia di espulsione in continuo, è preferibile forare il piano di lavoro.



B) Espulsione dei rifiuti nel contenitore per la polpa.



Posizionare il **contenitore per la polpa**.

7) Chiudere il braccio di sicurezza.

Per avviare l'apparecchio, premere il pulsante Accensione (I). La macchina funziona unicamente se il braccio di sicurezza è chiuso correttamente (interruttore di sicurezza).

Posizionare la caraffa sotto il beccuccio. Il vostro estrattore di succo è ora pronto per funzionare!




8) Utilizzo **della Cinghia** (si veda p. 74) - (Opzione)

Per l'utilizzo sul bordo del tavolo, agganciare **la tramoggia di espulsione** al **Coperchio** con la **Cinghia** fornita.

CONSIGLI DI UTILIZZO

• J 80 - J 80 Buffet • J 100

- Prima di utilizzare la macchina per la prima volta, si consiglia di pulire tutti i pezzi a contatto con gli alimenti.
- Prima di ogni utilizzo, verificare che il braccio di sicurezza sia ben chiuso.
- Al momento dell'avviamento della macchina e prima del passaggio di alimenti nella tramoggia di alimentazione, fare attenzione di posizionare una caraffa sotto il Beccucciocuccio e il **contenitore per la polpa** o la **tramoggia di espulsione** sotto la tramoggia di espulsione.
- Bisogna sbucciare gli agrumi prima d'introdurli nella tramoggia.

 **- La frutta e la verdura con pelle grossa devono essere sbucciate (ad es.: ananas, mango, ...) e tutti i semi grossi devono essere tolti (ad esempio il melone). Bisogna sempre togliere il nocciolo alla frutta con nocciolo (ad es. pesche, albicocche, ciliegie,...). Tutti i raspi di uva devono essere tolti prima di passare gli acini nell'estrattore di succo.**

- Alcuni prodotti, a causa della loro consistenza troppo dura, non sono adatti all'estrattore di succo.
- **L'estrattore di succo J 80 - J 80 Buffet - J 100** è dotata di un sistema unico brevettato di trattamento automatico degli alimenti, senza dover ricorrere al pressino.
- Per questo, per trarre il più grande vantaggio dall'uso della macchina, bisogna alimentare manualmente (senza **Pressino**) la tramoggia con i prodotti mano a mano che vengono aspirati dall'estrattore di succo.
- Introdurre i pezzi di frutta e di verdura nella tramoggia a piccole dosi.


- Quando avete finito la frutta e la verdura, lasciar andare l'apparecchio ancora alcuni secondi per finire l'estrazione del succo.
- Non mettere ghiaccio o frutta congelata nella tramoggia.
- La ripartizione dei rifiuti nel cestello può creare un disequilibrio. Se la macchina si mette a vibrare durante il funzionamento, fermare l'apparecchio e pulire il Cestello. In seguito riprendere normalmente il lavoro.
- Verificare che il bordino e il Coperchio siano montati bene.

• J 80 - J 80 Buffet

- Con la **J 80 - J 80 Buffet**, potete produrre diversi litri di succo di frutta senza dover svuotare il **contenitore per la polpa**. Tuttavia, verificare regolarmente il livello di riempimento del **contenitore per la polpa**.
- Verificare che il **Bordino** e il **Coperchio** siano montati correttamente.
- Assicurarsi che il **contenitore per la polpa** sia posizionato correttamente.


• J 100

- **J 100 con il contenitore per la polpa:** Potete produrre diversi litri di succo senza dover svuotare il **contenitore per la polpa**. Tuttavia, verificare regolarmente il livello di riempimento del **contenitore per la polpa**.
- **J 100 con tramoggia di espulsione:** La **tramoggia di espulsione** (fornita con l'apparecchio) è un accessorio studiato per un uso intensivo dell'estrattore di succo ed evita di dover svuotare continuamente il **contenitore per la polpa** durante la preparazione.

 **- Per un uso sul bordo del tavolo, bisogna fare attenzione che le zampe di appoggio siano ben posizionate sul tavolo. Inoltre, bisogna organizzare lo spazio di lavoro in modo da evitare che la macchina si possa ribaltare o cadere.**

Nota: Per un uso quotidiano importante, preferire l'uso della **tramoggia di espulsione** continua dei rifiuti, con o senza il **supporto** per la macchina.

Preparazione della frutta	
	Procedura
CAROTE	Carote sbucciate intere, tagliare le estremità, passarle nell'apparecchio 2 o 3 alla volta.
MELE	Mele intere (lavate, senza etichetta e senza picciolo).
FRAGOLE	Togliere i peduncoli per il gusto.
AGRUMI	Sbucciare gli agrumi. Limoni o arance interi senza tagliarli.
ANANAS	Sbucciare e tagliare a 8 pezzi
MELONI	Sbucciare e tagliare a 8 pezzi
POMODORI	Interi, lavati senza il peduncolo. Mettere nella tramoggia 2 o 3 pomodori alla volta.
PEPERONI	Lavati. Tagliarli in 4 pezzi longitudinali a seconda della forma dei peperoni.
SEDANO	Tagliarlo a pezzi di circa 6 - 7 cm.
CETRIOLI	Sbucciati. Tagliarli a pezzi lunghi circa 15 cm di lunghezza.
FINOCCHIO	Tagliarlo a pezzi di circa 6 - 7 cm.
ZENZERO	Tagliare a pezzi per introdurlo più facilmente nella tramoggia. Non mettere troppi pezzi assieme per evitare che si possano incastrare.
UVA	Togliere i raspi per evitare che il succo diventi amaro.

 **ATTENZIONE**
Pulire bene la frutta e la verdura per eliminare qualsiasi traccia di sostanze per trattamenti eventualmente subiti.

PULIZIA

- Staccare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente prima di procedere alla pulizia.
- Se utilizzate 2 qualità diverse di frutta, potete sciacquare la macchina con acqua potabile (1 bicchiere), versato dalla tramoggia di alimentazione dell'estrattore di succo messa in moto.



- Pulire il cestello sfregando la parte esterna del cono filtrante per togliere bene tutti i residui. Utilizzare uno spazzolino o una spugnetta con un lato per grattare prima di metterlo in lavastoviglie.

- Per una buona pulizia, togliere il bordino della vasca prima di effettuare la pulizia.
- Togliere il beccuccio per pulirlo.
- Pulire sempre integralmente l'apparecchio dopo averlo utilizzato passando il bordino, la vasca, il coperchio e il pressino sotto l'acqua calda. Sfregare bene con uno spazzolino e usare un sapone adeguato.
- Per evitare danni, non sbattere i pezzi contro una superficie dura.

***Astuzia:** Se la polpa si è seccata sul cestello, immergere il cestello 5 - 10 minuti in acqua calda per facilitarne la pulizia.



IMPORTANTE

Verificare che il vostro sapone per i piatti possa essere utilizzato per lavare pezzi in plastica e in acciaio inossidabile. In effetti, alcuni saponi con base troppo alcalina (con forte concentrazione di soda o ammoniaca ad esempio) sono incompatibili con alcune materie plastiche e le possono deteriorare molto rapidamente.



IMPORTANTE

Non immergere il blocco motore nell'acqua o in altri liquidi e non aspergerlo!

Non pulire l'apparecchio con un getto d'acqua né un lancia schiuma.

Se necessario asciugare il blocco motore con uno straccio umido.

Staccare prima la spina dalla presa di corrente.

CARATTERISTICHE TECNICHE

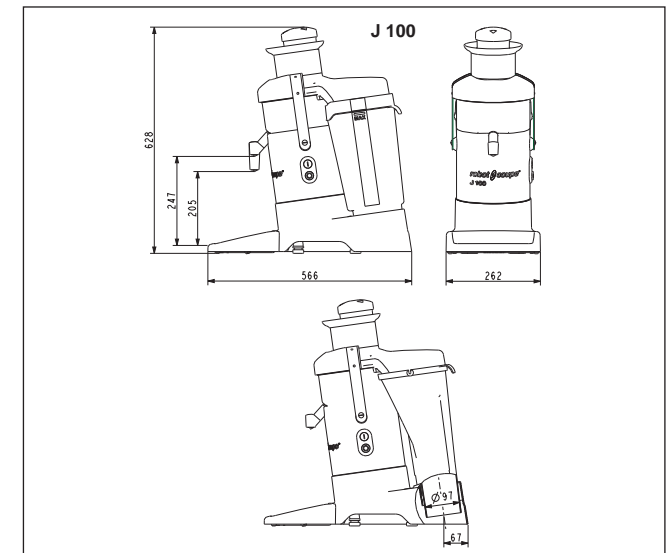
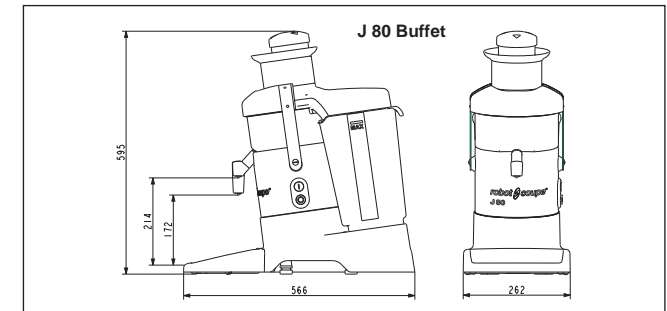
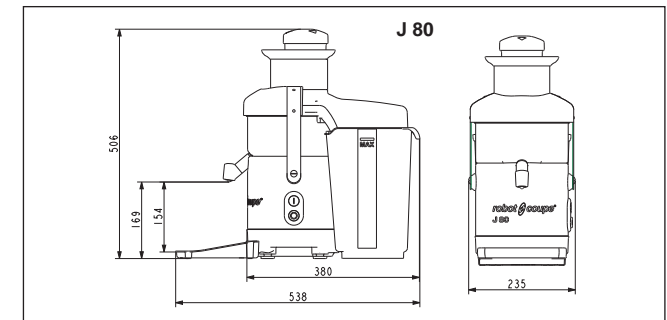
- **Blocco motore** → in acciaio inossidabile
- **Vasca** → in acciaio inossidabile
- **Cestello centrifuga** → in acciaio inossidabile
- **Disco grattugia** → in acciaio inossidabile
- **Motore elettrico ventilato** → numero di giri costante (3000 giri/min.)
- **Portata** → da 100 a 120 kg/ora di frutta e di verdura* per la **J 80 - J 80 Buffet**
da 120 a 160 kg/ora per la **J 100**.

* In condizioni ottimali di lavorazione, con piano di lavoro adatto, frutta preparata e accessori (caraffa, spazzatura, ...) a portata di mano.

• PESO

	Netto	Con imballo
J 80	12 kg	13 kg
J 80 Buffet	13 kg	16 kg
J 100	15 kg	18 kg

• DIMENSIONI (in mm)



• ALTEZZA DI LAVORO

Vi consigliamo di montare l'apparecchio su una superficie piana e stabile e a un'altezza adatta al suo utilizzo.

• LIVELLO ACUSTICO

Il livello continuo di pressione sonora dell'estrattore di succo in funzionamento a vuoto è inferiore a 70 dB (A).

• CARATTERISTICHE ELETTRICHE

J 80 - J 80 Buffet

Motore	Velocità (giri/min)	Intensità (Amp.)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	6
230 V/ 50 Hz	3000	7

J100

Motore	Velocità (giri/min)	Intensità (Amp.)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	8
230 V/ 50 Hz	3000	8

- La potenza è specificata sulla nostra targhetta dati.

SIUREZZA


- La macchina si avvia automaticamente quando il Coperchio è correttamente posizionato e il braccio di sicurezza è correttamente bloccato. Il motore si ferma all'apertura del braccio di sicurezza o quando si preme il pulsante Spegnimento (pulsante rosso).
- La macchina è dotata di un potente freno elettrico che arresta la macchina in meno di 2 secondi se l'utilizzatore apre il braccio di sicurezza del suo apparecchio durante il funzionamento.
- Per riavviare il vostro apparecchio, basta bloccare nuovamente il braccio di sicurezza sul Coperchio e premere il pulsante Accensione (pulsante verde).
- La **J 100** è dotata di un **interruttore termico** che ferma automaticamente il motore in caso di funzionamento prolungato in sovraccarico.

In questo caso, attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di effettuare il riarmo del pulsante dell'**interruttore termico** situato sotto la macchina.

- **ATTENZIONE:** Utilizzare sempre l'apparecchio con il contenitore per la polpa o la tramoggia di espulsione continua dei residui (per la **J 100**) sistemati bene.
- Fermare l'apparecchio prima di togliere il contenitore per la polpa o la tramoggia di espulsione continua dei residui (per la **J 100**).
- Non introdurre mai la mano o un qualsiasi altro oggetto nella tramoggia di espulsione se la macchina è collegata alla presa di corrente o se il cestello sta ruotando.
- Non staccare mai la spina dalla presa di corrente tirandola per il cavo o con le mani umide.



PROMEMORIA

- Non cercare in alcun caso di eliminare i sistemi di bloccaggio e di sicurezza.
- Non introdurre prodotti non alimentari nella tramoggia. 
- La macchina è dotata di un Coperchio con una progettazione unica brevettata che ne garantisce il suo funzionamento automatico. Basta semplicemente introdurre gli alimenti dalla tramoggia di alimentazione e la macchina farà il resto.
- Tuttavia, se i prodotti s'incastano all'interno della tramoggia, UTILIZZARE UNICAMENTE il pressino per spingere gli alimenti.
Soluzione alternativa: fermare la macchina e togliere i prodotti dalla tramoggia di alimentazione.
- Non utilizzare le mani per spingere gli alimenti nella tramoggia di alimentazione.
- Non introdurre le mani né alcun altro oggetto nella tramoggia di espulsione se la macchina è collegata o se il cestello sta ruotando.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

SINTOMI	CAUSE E/O RIMEDI
L'apparecchio non funziona.	- Controllare i fusibili del vostro impianto elettrico. - Chiudere il braccio di sicurezza correttamente. J 100: - Verificare che il pulsante dell' interruttore termico (sotto l'apparecchio) sia riarmato.
Rumore anomalo.	- L'apparecchio non è stato montato correttamente. Si veda il capitolo "Montaggio". - Un pezzo è difettoso. Cambiare il pezzo.
Cattiva qualità di centrifugazione	- Il disco per grattugiare è usurato. Sostituire il disco per grattugiare all'interno del cestello. - Alcuni alimenti sono incastrati nella tramoggia di alimentazione. Togliere gli alimenti.
L'apparecchio vibra.	- Il contenitore per la polpa è pieno o il cestello è in disequilibrio a causa della quantità eccessiva di polpa sul filtro. - Se la vibrazione è permanente, verificare che il cestello non sia danneggiato.
Il cestello non si ferma immediatamente quando si apre il braccio di sicurezza. Il tempo che impiega a fermarsi è superiore a 2 secondi.	Far controllare la macchina da personale qualificato.

IMPORTANTE: In caso d'intervento di manutenzione, bisogna tassativamente utilizzare pezzi originali Robot-Coupe.

STANDARDS

Fare riferimento alla dichiarazione di conformità a p. 2.

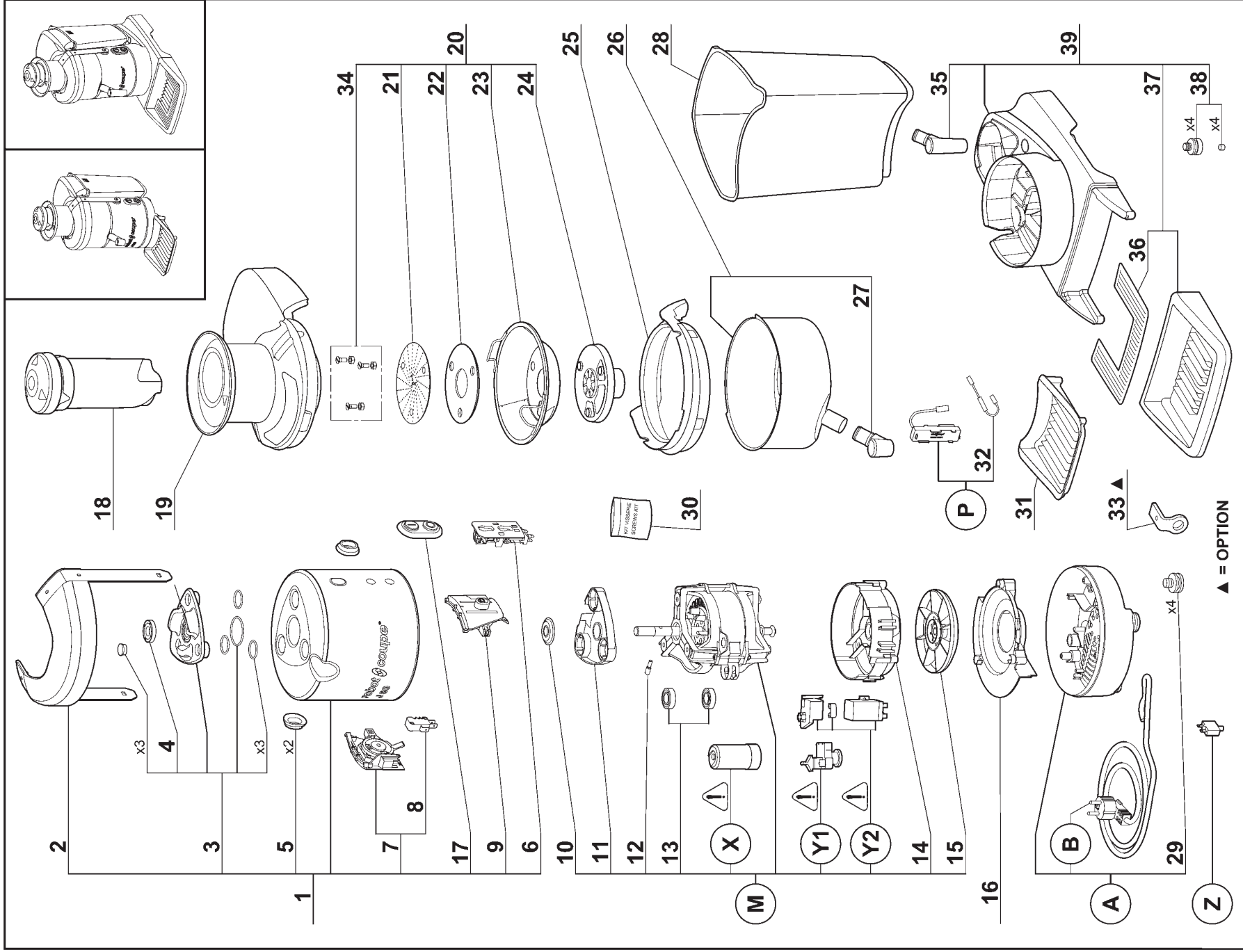
robot  **coupe**®

DONNÉES TECHNIQUES
TECHNICAL DATA
TECHNISCHE ANGABEN
TECHNISCHE GEGEVENS
DATOS TÉCNICOS
DATI TECNICI
DADOS TÉCNICOS
TEKNISKA DATA
TEKNISKE DATA
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ
INSTRUKCJA OBSŁUGI
TECHNICKÉ ÚDAJE
SPECIFICAȚII TEHNICE
TEKNİK VERİLER
TEKNISKE SPESIFIKASJONER
MŰSZAKI ADATOK

robot@coupe®

**J 80 Ultra / J 80
J 80 Buffet**

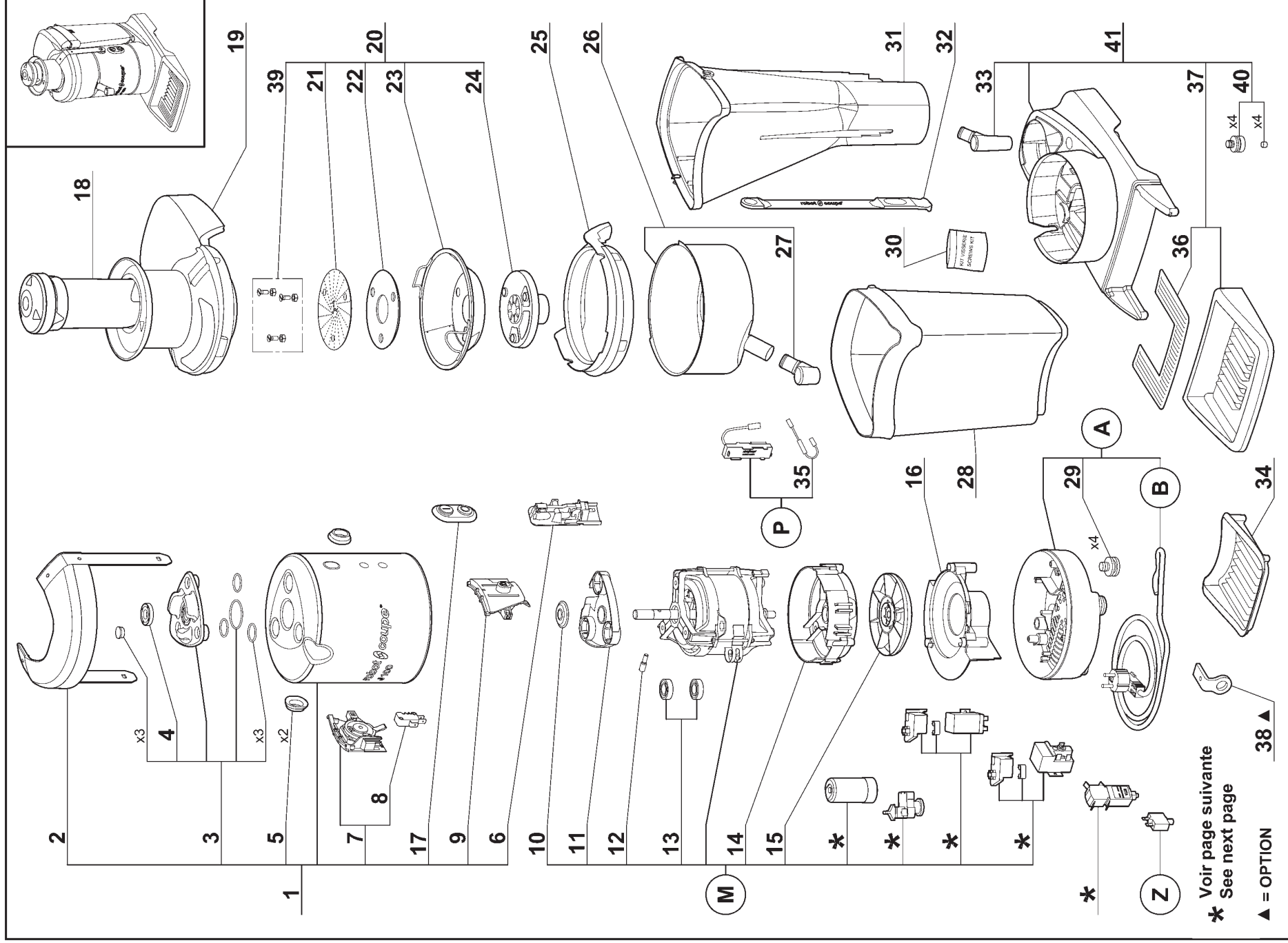
N° de série / Serial number
- 520 - - - - -



! RECOMMANDATION : Il est préconisé de remplacer simultanément le relais Y et le condensateur X
RECOMMENDATION: It's recommended to replace simultaneously both relay Y and capacitor X

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 MARCHÉ/ARRÊT	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	49 155	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	39 283	POUSSOIR	PUSHER
19	39 909	COUVERCLE	LID
20	39 910	ENS. PANIER	BASKET ASSEMBLY
21	39 911	DISQUE RAPEUR (INCLUANT LES VIS)	GRATER (INCLUDING SCREWS)
22	39 929	RONDELLE INCLINEE (INCLUANT LES VIS)	ANGLED SPACER (INCLUDING SCREWS)
23	39 912	FILTRE (INCLUANT LES VIS)	SIEVE (INCLUDING SCREWS)
24	39 913	MOYEU (INCLUANT VIS ET ECROUS)	HUB (INCLUDING NUTS AND SCREWS)
25	39 914	COLLERETTE DE CUVE	BOWL FLANGE
26	39 915	CUVE	BOWL
27	39 916	BEC VERSEUR COURT	SHORT 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 MOTOR BASE)
31	39 516	PETIT RAMASSE-GOUTTE (J 80 Ultra / J 80)	SMALL DRIP TRAY (J 80 Ultra / J 80)
32	49 180	RESISTANCE	RESISTOR
33	39 986	OPTION : KIT ANTIVOL	OPTION: ANTI-THEFT KIT
34	49 158	KIT VIS + ECROUS POUR PANIER	KIT SCREWS + NUTS FOR BASKET
35	49 226	BEC VERSEUR LONG	LONG SPOUT
36	49 227	TÔLE DE GRAND RAMASSE-GOUTTE	METAL SHEET FOR BIG DRIP TRAY
37	49 228	GRAND RAMASSE-GOUTTE	BIG DRIP TRAY
38	49 229	PIEDS POUR ENS. SUPPORT INCLINÉ	FEET FOR ANGLED SUPPORT ASSEMBLY
39	49 230	ENS. SUPPORT INCLINÉ	ANGLED SUPPORT ASSEMBLY

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 000A / 56 000B 56 200B		39 919	39 888								
56 001A / 56 001B 56 201B	UK	39 922	39 889								
56 020A / 56 020B 56 220B	ZA	39 595	39 597								
56 006A / 56 006B 56 206B	CH	39 920	39 893	39 926			500 289S				
56 007A / 56 007B 56 207B	DK	39 921	39 892								
56 002A / 56 002B 56 202B	AA	39 923	39 891								
56 030A / 56 030B 56 230B	CN	39 721	39 229								
56 004A / 56 004B 56 204B		39 919	39 888								
56 010A / 56 010B 56 210B	SA	39 922	39 889	39 925			504 674S				
56 011A / 56 011B 56 211B	BR	39 593	39 594								
56 005A / 56 005B 56 205B		39 918	39 890	39 924			500 296S				
56 015A / 56 015B 56 215B	TW	39 722	39 245	39 499							
					39 586	600 089S	-	39 588	39 590		



Voir page suivante
 * See next page

▲ = OPTION

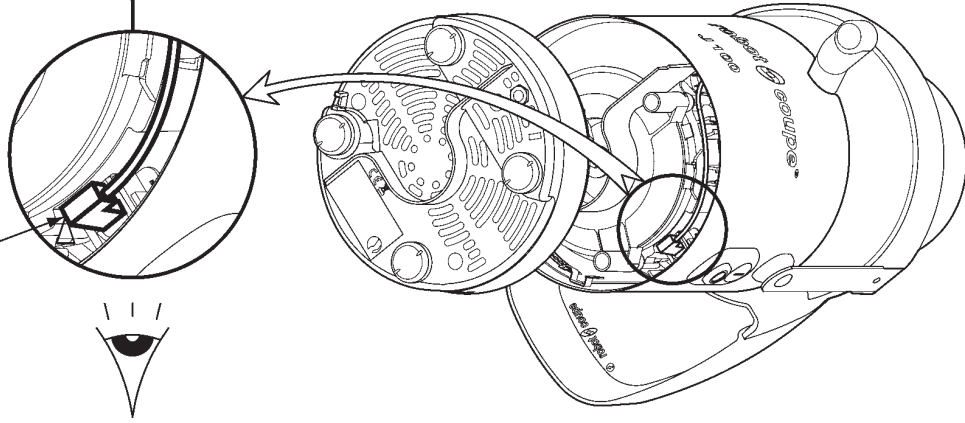
*** RELAIS - CONDENSATEUR - COUPE-CIRCUIT 2 POLES
RELAY - CAPACITOR - 2 POLES CIRCUIT BREAKER**

RECOMMENDATION : Il est préconisé de remplacer simultanément le relais Y et le condensateur X
RECOMMENDATION: It's recommended to replace simultaneously both relay Y and capacitor X

ETAPE 1 Identifier la couleur du fil
STEP Identify the wire color

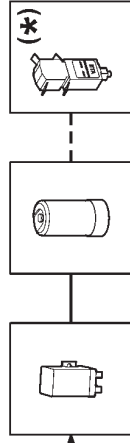
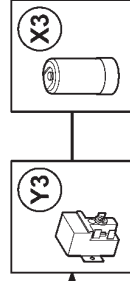
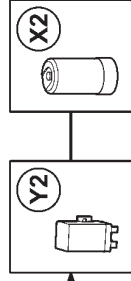
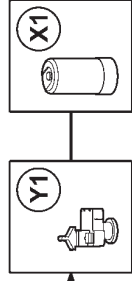
ETAPE 2 Choisir la pièce à commander
STEP Choose the part to be ordered
(selon forme relais)
(according to relay shape)

Cosse "Drapeau"
"Flag" Terminal



FIL NOIR /
BLACK WIRE

FIL BLEU /
BLUE WIRE



**NECESSITE KIT DE MISE A NIVEAU
REQUIRES UPGRADE KIT**

W

**(*) Seulement 50 Hz
50 Hz only**

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	49 155	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	39 283	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 (INCLUANT LES VIS)	GRATER HEAVY DUTY (INCLUDING SCREWS)
22	39 929	RONDELLE INCLINEE (INCLUANT LES VIS)	ANGLED SPACER (INCLUDING SCREWS)
23	39 912	FILTRE (INCLUANT LES VIS)	SIEVE (INCLUDING SCREWS)
24	39 913	MOYEU (INCLUANT VIS ET ECROUS)	HUB (INCLUDING NUTS AND SCREWS)
25	39 914	COLLERETTE DE CUVE	BOWL FLANGE
26	39 915	CUVE	BOWL
27	39 916	BEC VERSEUR COURT	SHORT 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 MOTOR BASE)
31	39 522	GOULOTTE D'EJECTION CONTINUE	CONTINUOUS PULP EJECTION CONDUIT
32	39 510	SANGLE	STRAP
33	49 226	BEC VERSEUR LONG	LONG SPOUT
34	39 516	PETIT RAMASSE-GOUTTE	SMALL DRIP TRAY
35	49 180	RESISTANCE	RESISTOR
36	49 227	TÔLE DE GRAND RAMASSE-GOUTTE	METAL SHEET FOR BIG DRIP TRAY
37	49 228	GRAND RAMASSE-GOUTTE	BIG DRIP TRAY
38	39 986	OPTION : KIT ANTIVOL	OPTION: ANTI-THEFT KIT
39	49 158	KIT VIS + ECROUS POUR PANIER	KIT SCREWS + NUTS FOR BASKET
40	49 229	PIEDS POUR ENS. SUPPORT INCLINÉ	FEET FOR ANGLED SUPPORT ASSEMBLY
41	49 230	ENS. SUPPORT INCLINÉ	ANGLED SUPPORT ASSEMBLY

Index	Désignation	Description
A	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
P	MODULE DE FREINAGE	BRAKING MODULE
W	KIT DE MISE A NIVEAU	UPGRADE KIT
	CONDENSATEUR	CAPACITOR
X1 - X2 - X3	RELAIS DE DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY
Y1 - Y2 - Y3	COUPE-CIRCUIT 1 POLE	1 POLE CIRCUIT BREAKER
Z		

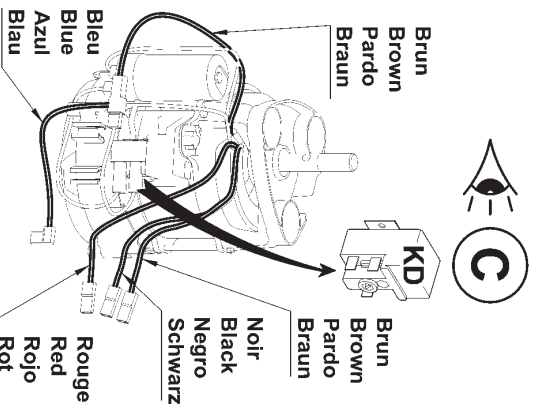
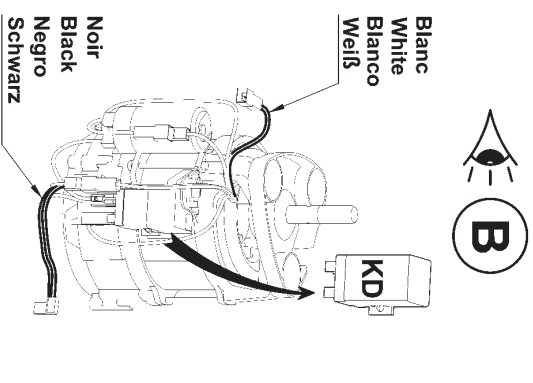
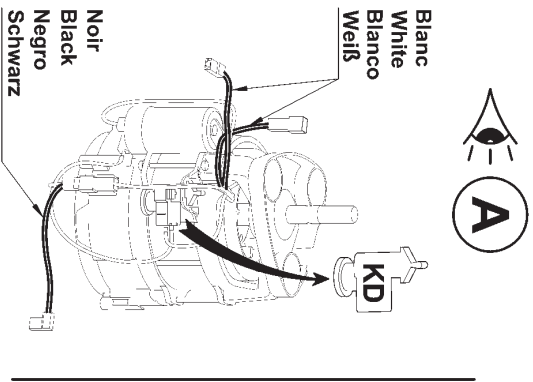
Machine	Voltage	A	B	M	P	W
56 100A / 56 100B		39 531	39 888			49 147
56 101A / 56 101B UK		39 530	39 889			
56 120A / 56 120B ZA	230/50/1	39 596	39 597	49 154	39 585	
56 106A / 56 106B CH		39 534	39 893			
56 107A / 56 107B DK	240/50/1	39 535	39 892			
56 102A / 56 102B AA		39 536	39 891			
56 130A / 56 130B CN	220/50/1	49 210	39 229			
56 104A / 56 104B	220/60/1	39 531	39 888	39 528		-
56 110A / 56 110B SA		39 530	39 889			
56 111A / 56 111B BR	220/60/1	39 156	39 594			
56 112A / 56 112B KR		49 215	49 214			
56 105A / 56 105B	120/60/1	39 598	39 890	49 156	39 586	49 170
56 109A / 56 109B	100/50-60/1	39 592		39 529		-

Machine	Voltage	X1	Y1	X2	Y2	X3	Y3	Z
56 100A / 56 100B								
56 101A / 56 101B UK								
56 120A / 56 120B ZA	230/50/1	600 087S : 504 674S				49 173	49 175	
56 106A / 56 106B CH								
56 107A / 56 107B DK	240/50/1							39 591
56 102A / 56 102B AA								
56 130A / 56 130B CN	220/50/1	-	-					
56 104A / 56 104B	220/60/1	600 087S : 504 674S						
56 110A / 56 110B SA								
56 111A / 56 111B BR	220/60/1							
56 112A / 56 112B KR								
56 105A / 56 105B	120/60/1	-	-	600 089S	39 588	49 172	49 174	39 590
56 109A / 56 109B	100/50-60/1				39 589			118 442S

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

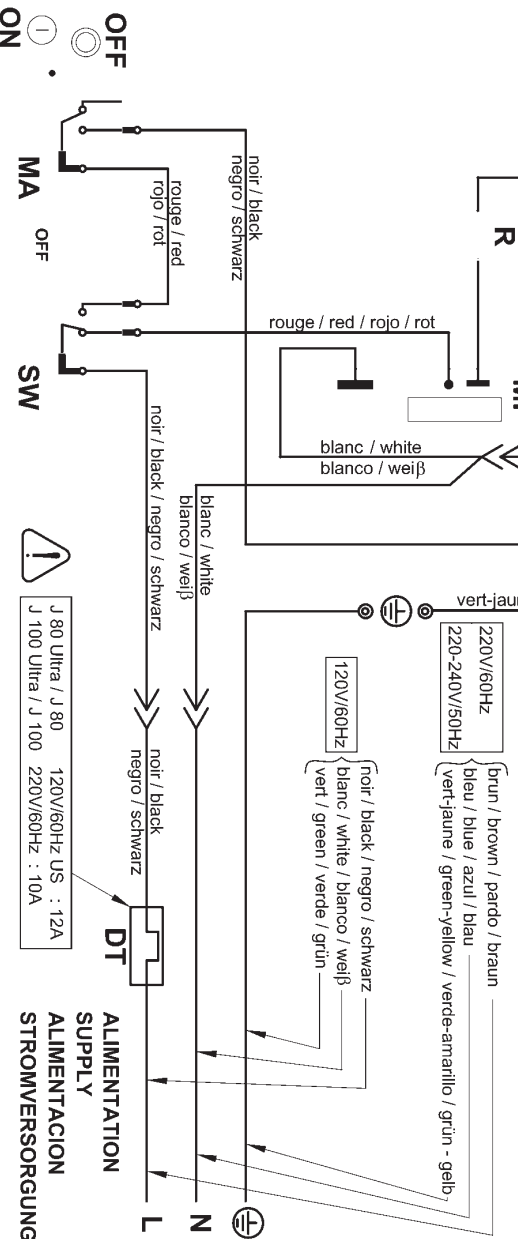
	Français	English	Español	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Condensador d'arranque	Anlasskondensator
DT	Coupe-circuit *	Circuit breaker *	Disyuntor *	Ausschalter *
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Fase auxiliar	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Fase principal	Hauptphase
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Relé d'arranque	Anlassrelais
MA	Interrupteur MARCHÉ / ARRÊT	ON / OFF switch	Interruptor MARCHA / PARADA	Stopp / 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 cojinete	Stiegbügel 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

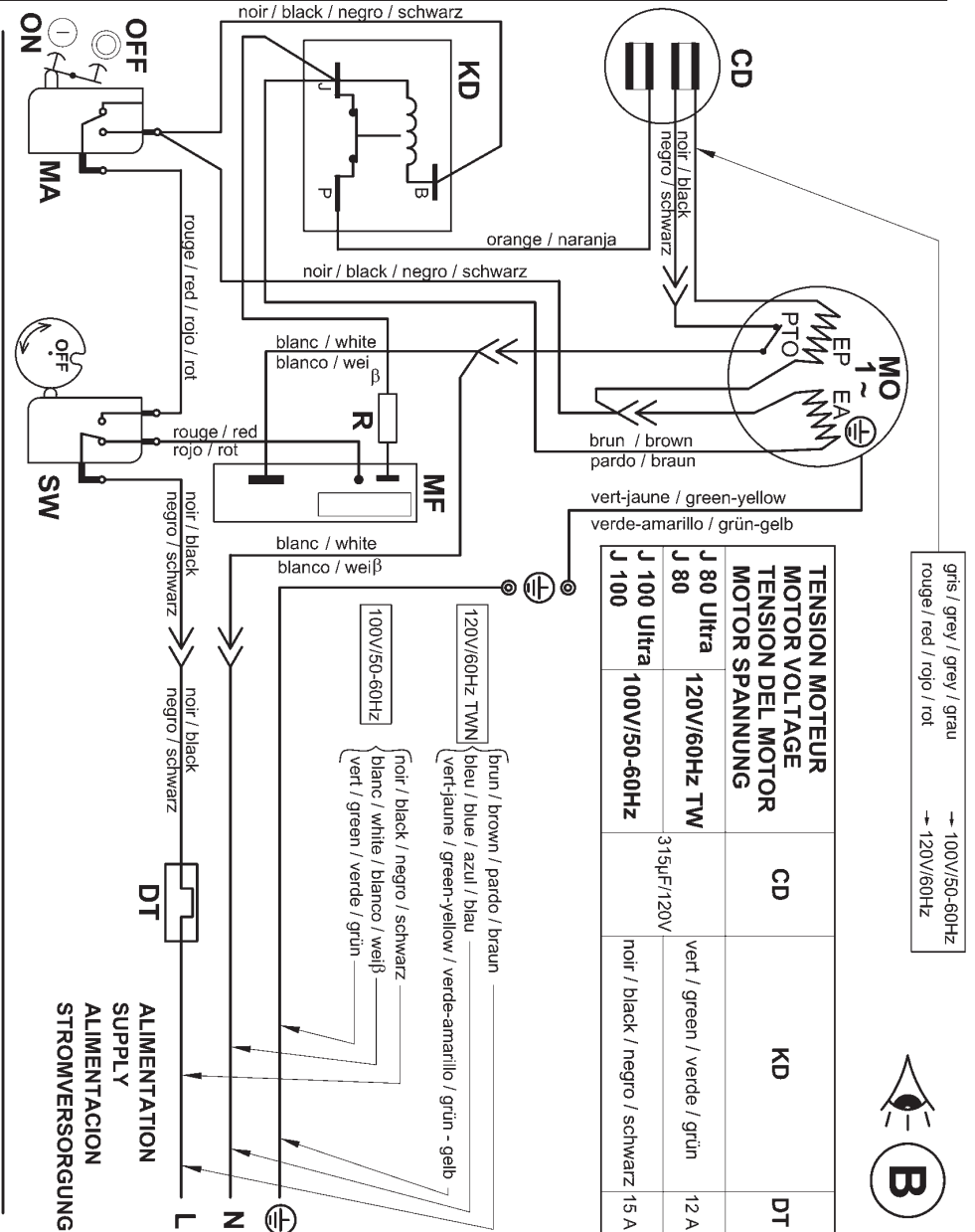
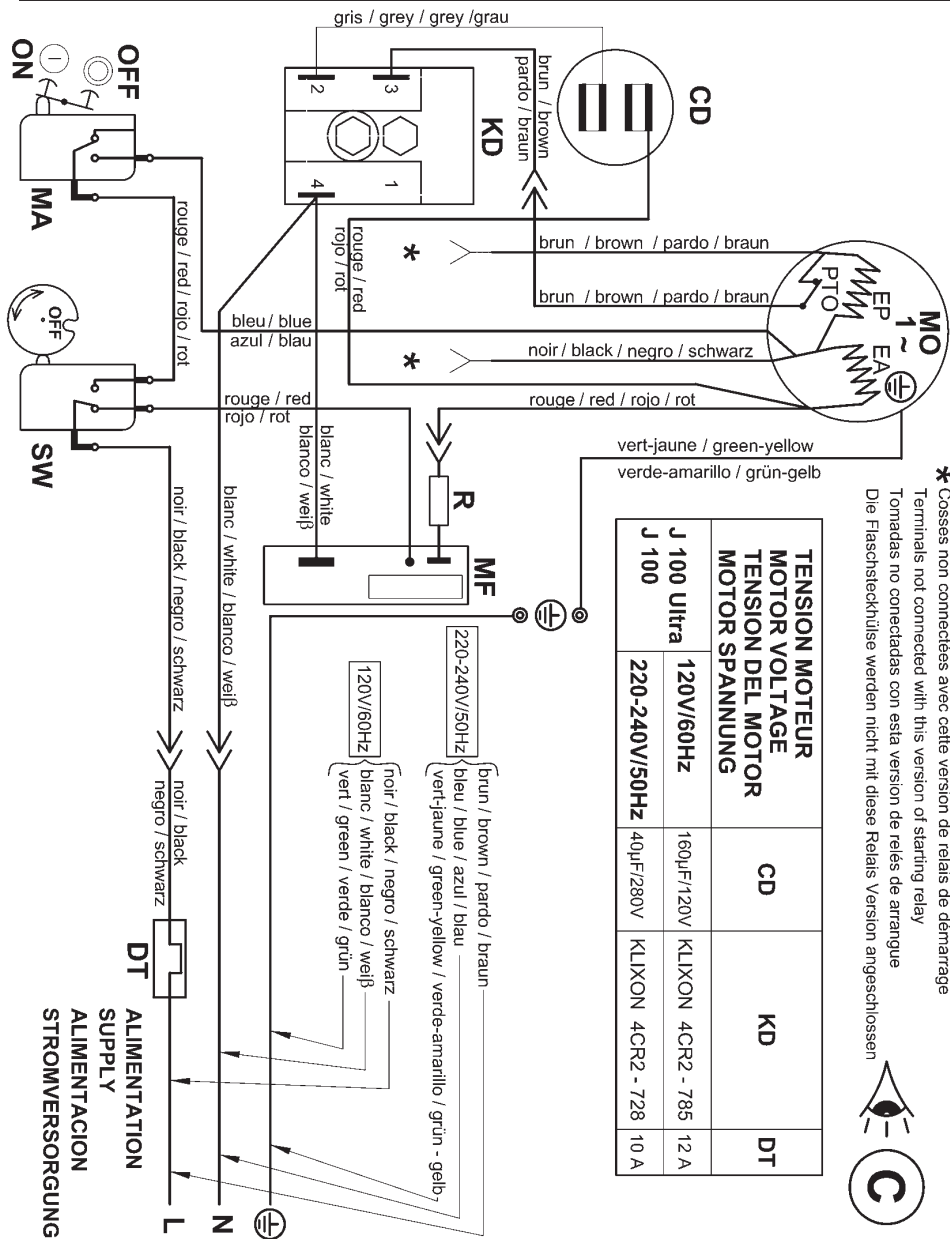


rouge / red / rojo / rot → 120V/60Hz
 violet / purple / púrpura / violett → 220V/60Hz
 blanc / white / blanco / weiß → 220-240V/50Hz

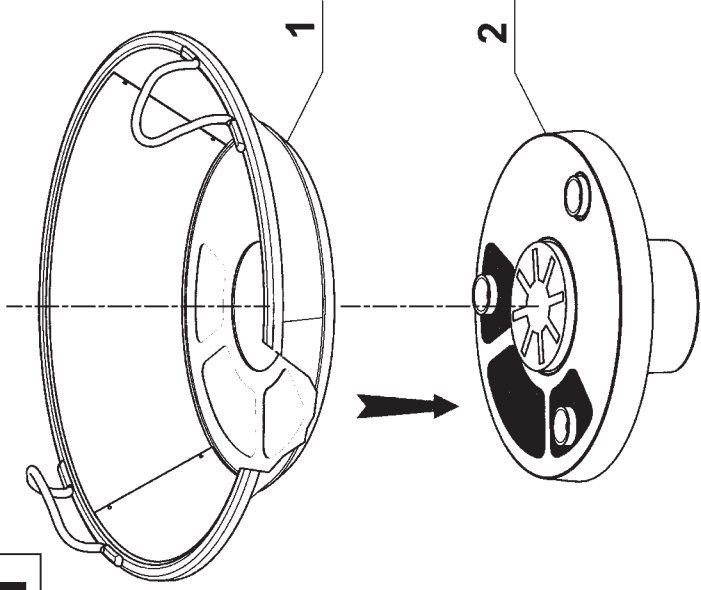
TENSION MOTEUR MOTOR VOLTAGE TENSION DEL MOTOR MOTOR SPANNUNG	CD	KD
J 80 Ultra 120V/60Hz	315µF/120V	MTRPH 16-39
J 80 220V/60Hz	60µF/250V	MTRPH 52-39
J 100 Ultra 220-240V/50Hz	100µF/250V	MTRPH 52-39



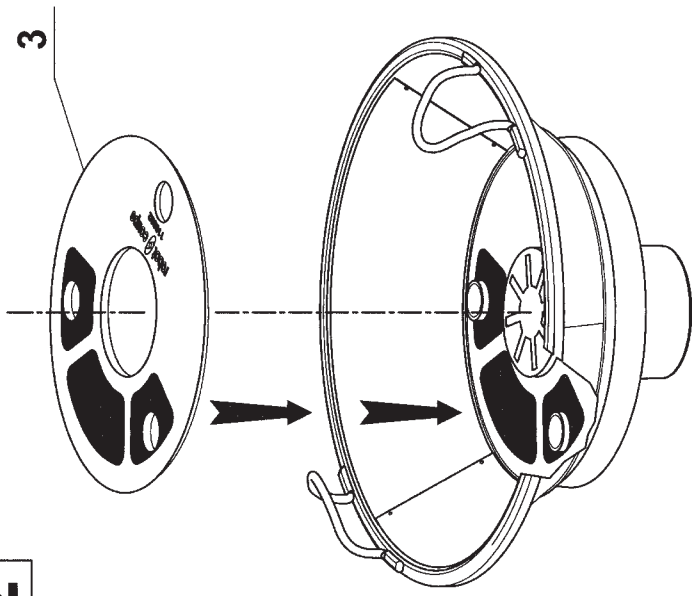
J 80 Ultra / J 80 - J 100 Ultra / J 100



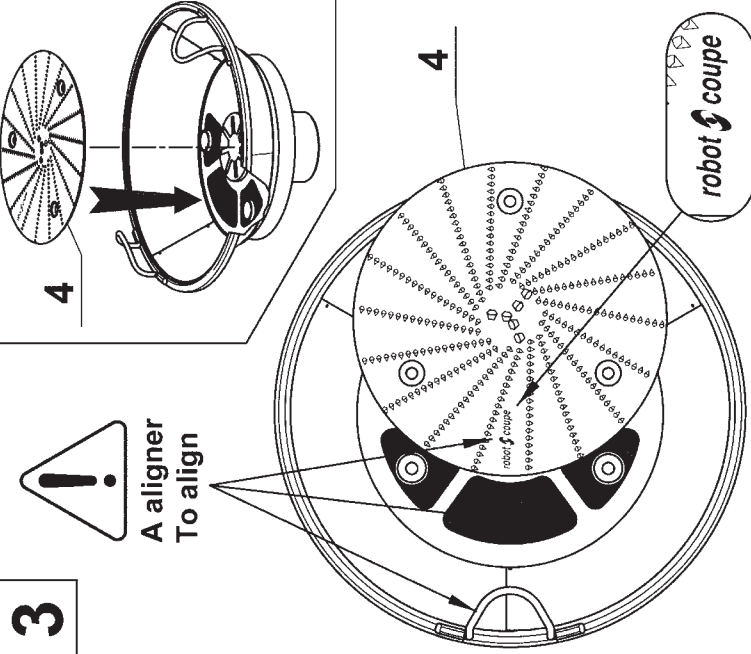
1



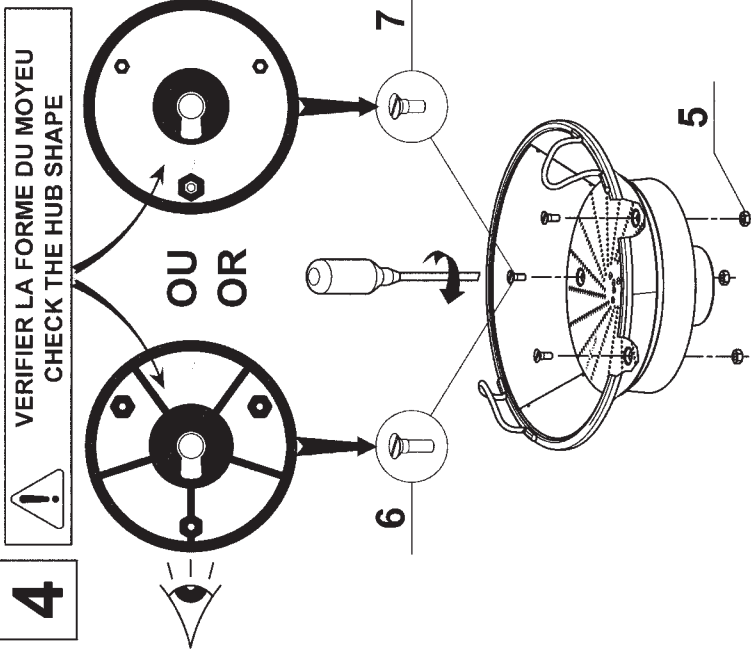
2



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



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 - 13/02/2020 - RDM