

robot *coupe*®



J 80 Ultra • J 100 Ultra

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Robot-Coupe SNC :

Prohlašuje, že výše uvedený přístroje podle jejich typu je odpovídá:

- Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy :

- Předpisu „Stroje“ 2006/42/ES

- Předpisu „Nízké napětí“ 2006/95/ES

- Předpisu „Elektromagnetická kompatibilita“ 2004/108/ES

- Nařízení (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami,

- Nařízení (EU) č. 10/2011 o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami,

- Předpisu “Omezování nebezpečných látek” (RoHS) 2002/95/ES,

- Předpisu “DEEE” 2002/96/ES

- Požadavkům harmonizovaných evropských norem týkajících se bezpečnosti a hygieny:

- EN 12100-1 a 2 - 2004: Bezpečnost strojů – Základní pravidla projektování,

- EN 60204-1 - 2006: Bezpečnost strojů – Elektrovýbava strojů,

- EN 12852: Přístroje pro přípravu jídel a blendery,

- EN 1678-1998: Krouhače zeleniny,

- EN 454: Planetové mixéry,

- EN 12853: Ruční mixéry a šlehače (Ponorné mixery),

- EN 14655: Nářezové stroje na chleba,

- EN 13208: Stroje na loupání zeleniny,

- EN 13621: Sušiče salátu,

- EN 60529-2000: Index zabezpečovací:

- IP 55 pro tlačítka ovládání,

- IP 34 pro stroje.

Montceau en Bourgogne, dne 19. února 2013

Alain NODET
Výrobní ředitel



OBSAH

- ZÁRUKA
- DŮLEŽITÉ POKYNY
- STALI JSTE UŽIVATELI
ODSTŘEDIVKA
J80 Ultra • J100 Ultra
- UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO CHODU
- MONTÁŽNÍ POSTUP J80 Ultra
- MONTÁŽNÍ POSTUP J100 Ultra
- RŮZNÉ KOMBINACE
- RADY DO UŽÍVÁNÍ
- ČIŠTĚNÍ
- TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY
- BEZPEČNOST
- W PŘÍPADU PROBLÉMŮ
- NORMY
- RECEPTY
- TECHNICKÉ ÚDAJE
 - Rozložené pohledy
 - Elektrická schémata a kabeláž
 - Návod na montáž košíku 39910

OMEZENÍ ZÁRUKY POSKYTOVANÉ FIRMOU ROBOT-COUPE s.N.C.

Záruka na přístroj ROBOT-COUPE je platná jeden rok ode dne jeho zakoupení: tuto záruku může uplatňovat pouze první kupující, to znamená distributor nebo dovozce. Jestliže jste koupili přístroj ROBOT-COUPE u distributora, poskytuje záruku na Váš přístroj distributor (ověřte podmínky této záruky s Vaším distributorem).

Záruka, poskytovaná firmou ROBOT-COUPE, nenahrazuje záruku distributora, ale v případě nemožnosti uplatnit záruku u distributora, může být záruka ROBOT-COUPE uplatňována s určitými výhradami a na některých trzích.

Záruka ROBOT-COUPE s.N.C. se vztahuje pouze na vady spojené s materiálem a/nebo montáží přístroje.

ZÁRUKA ROBOT-COUPE s.N.C. SE NEVZTAHUJE NA DÁLE UVEDENÉ PŘÍPADY:

1 - Jakékoliv poškození, způsobené nesprávným nebo nevhodným používáním, pádem přístroje nebo jakékoliv podobné poškození, způsobené nebo související s neodpovídajícím prováděním pokynů (nesprávně provedená montáž, chyba v používání, nesprávné čištění a/nebo údržba, nevhodné umístění...).

2 - Náklady na nabroušení a/nebo na výměnu různých prvků, ze kterých se skládají nože, otupené nože, poškozené nebo opotřebované nože po určité době používání, která může být považována za normální nebo výjimečnou.

3 - Díly anebo náklady na práci, potřebné pro výměnu nebo opravu disků, nožů, ploch, upínacích součástí anebo poskvřených, poškrábaných, poškozených, zdeformovaných nebo odbarvených příslušenství.

4 - Jakákoliv úprava, doplnění anebo oprava, provedené nekvalifikovanou anebo firmou k tomu neoprávněnou osobou.

5 - Doprava přístroje do servisu.

6 - Náklady na pracovní sílu na instalaci a zkoušení nových dílů nebo příslušenství (nádoby, disky, nože, přípevnění) svévolně vyměněných.

7 - Náklady související se změnou směru otáčení třífázových elektromotorů (za změnu je odpovědný ten kdo ji provádí).

8 - ŠKODY VZNIKLÉ PŘI DOPRAVĚ. Za jakékoliv vady, viditelné nebo skryté, nese odpovědnost dopravce. Zákazník o nich musí informovat dopravce i odesílatele ihned po doručení zboží anebo ihned jakmile vady zjistí, pokud se jedná o skryté vady.

UCHOVÁVEJTE VŠECHNY ORIGINALNÍ KARTONY A OBALY, které budou vyžádány za účelem inspekce dopravce.

Záruka ROBOT-COUPE s.N.C. se vztahuje pouze na náhradu vadných dílů nebo přístrojů ROBOT-COUPE s.N.C. Firma ROBOT-COUPE s.N.C., ani žádná z jejích filiálek nebo přidružených společností, žádný distributor, obchodní zástupce, zaměstnanec nebo pojišťovací agent, nemohou být voláni k odpovědnosti za škody, ztráty nebo nepřímé náklady, související s přístrojem anebo s nemožností jej používat.

DŮLEŽITÉ POKYNY



POZOR: Abyste předešli zraněním (elektrickým proudem anebo jiným zraněním...) a hmotným škodám, způsobeným nesprávným používáním Vašeho přístroje, si pozorně přečtěte dále uvedené pokyny a bezpodmínečně je dodržujte. Přečtením této příručky se lépe seznámíte s Vaším přístrojem, což Vám umožní přístroj správně používat. Přečtěte si veškeré zde uvedené instrukce a dejte je také přečíst všem, kdo by mohli přístroj používat.

VYBALENÍ

- Příklad: Přístroj vyjměte opatrně z obalu a vyjměte také všechny krabice nebo kartony, obsahující příslušenství nebo specifická zařízení.
- POZOR na řezné nástroje: nože, disky...

INSTALACE

- Doporučujeme Vám umístit přístroj na perfektně stabilně a čistě plochu, a pohodlné výšky pro jeho použití.

PŘIPOJENÍ K SÍTI

- Vždy ověřte, že druh proudu Vaší elektrické sítě odpovídá označení na štítku bloku elektromotoru a že přístroj bude snášet procházející proud.

MONTÁŽNÍ POSTUP

- Dodržujte jednotlivé fáze montážního postupu (viz následující strany) a ujistěte se, že jsou všechna příslušenství správně umístěna.

POUŽÍVÁNÍ

- Neodstraňujte víko, dokud se motor a košík zcela nezastaví.
- Nikdy nezkoušejte zrušit ochranné a bezpečnostní systémy.

- Do plnicího hrdla nevkládejte nepotravinářské produkty.

- Tento přístroj je vybaven speciálně konstruovaným víkem, které zajišťuje automatický provoz. Na Vás pouze je, abyste do plnicího hrdla vkládal(a) plody a přístroj udělá zbytek práce za Vás.

- Pokud se však plody uvnitř hrdla zablokují, NIKDY pro jejich odblokování NEPOUŽÍVEJTE jinou pomůcku než tlačítko.

- Jiné řešení: vypněte přístroj a plody vyjměte z plnicího hrdla.

- Do vypouštěcí násypky nikdy nevkládejte ruce. Pokud by ve vypouštěcím hrdle náhle došlo k ucpaní, zastavte přístroj J80 Ultra/J 100 Ultra a víko vypláchněte pod vodou.

- Nikdy neuvádějte přístroj do chodu bez dozoru.

ČIŠTĚNÍ

- Z bezpečnostních důvodů přístroj vždy vypněte dříve než jej začnete čistit.

- Po ukončení práce vždy přístroj a všechna jeho příslušenství systematicky vyčistěte.

- Nečistěte přístroj proudem vody nebo s pomocí pěnové pistole

- Nevkládejte blok elektromotoru do vody.

- U každé součástky (ať z nerez oceli či plastu) používejte vhodný čisticí prostředek.

- Pro čištění plastových dílů nepoužívejte příliš zásaditý čisticí prostředek (s příliš silným obsahem sody nebo čpavku).

- Nádržku, víko a nádobu na dužinu lze omýt v myčce nádobí, nicméně kvůli zvýšení životnosti těchto dílů doporučujeme tyto prvky čistit pomocí přípravku na mytí nádobí.

- V žádném případě nemůže být firma Robot-Coupe volána k odpovědnosti v případě nedodržení uživatelem základních pravidel čistoty a hygieny.

ÚDRŽBA

- Před jakýmkoliv zásahem na elektrických částech bezpodmínečně přístroj odpojte od sítě.

- Pravidelně kontrolujte stav dokonalosti těsnosti bloku motoru a správnou funkci ochranných prvků.

- POZOR: Přístroj nepoužívejte, jsou-li poškozeny přírodní kabel nebo zástrčka.

- Nefunguje-li přístroj normálně anebo byl-li jakkoliv poškozen, vypněte přístroj a přezkoumáte jeho.

- Neváhejte se obrátit na Vaše Oddělení služby zákazníkům ROBOT-COUPÉ, zjistíte-li jakýkoliv problém.

STALI JSTE UŽIVATELI ODSTŘEDIVKA J80 Ultra • J100 Ultra

Stabilní a robustní **Odstředivka J80 Ultra/J100 Ultra** vám umožní připravit během několika okamžiků a **na požádání velké množství různých 100% přírodních ovocných šťáv!**

J80 Ultra/J100 Ultra je ideální pro instantní přípravu šťáv z čerstvých nebo exotických druhů ovoce, zeleninových šťáv ze všech možných druhů zelenin, a dále čistě přírodních koktejlů vynikající chuti.

Je vhodná pro využití v jak v bistrech, restauracích, jídelnách, domovech důchodců, jeslích... tak i v klinikách či dietních jídelnách, kde mají šťávy z čerstvého ovoce a zeleniny zásadní význam.

Zelenina a ovoce, zejména čerstvé, dodávají organismu vitamíny, minerály a vláknina, nezbytné pro naše zdraví. Zeleninové šťávy obsahují především minerální soli, zatímco ovocné šťávy dodávají energii, díky obsaženým vitamínům.

<MINERÁLNÍ SOLI

Minerální soli jsou v pokrmech obsaženy nerovnoměrně.

Některé minerály, jako draslík, hořčík, síra, chlorid sodný (sůl) jsou široce zastoupeny a různorodá strava jich obsahuje vždy dostatečné množství. U některých minerálů je ale dobré znát pokrmy, které jsou na ně bohaté.

Vápník : čerstvá zelenina a ovoce.

Fosfor : sušená zelenina.

Draslík : čerstvá zelenina.

Železo : špenát, petržel.

Jód : všechny rostliny.

TABULKA VITAMÍNŮ OBSAŽENÝCH V OVOCI

Vitamíny	B1	C	A	D
Meruňka	•	•	•	•
Ananas	•	•	•	•
Černý rybíz	•	•		•
Třešňové	•	•	•	•
Citrony	•	•	•	•
Jahody	•	•		•
Malina	•	•		•
Rybíz	•	•		•
Kivi	•	•	•	•
Melouny	•	•		•
Moruše	•	•	•	•
Pomeranče	•	•	•	•
Grapefruit	•	•	•	•
Broskve	•	•		•
Hrušky	•	•		•
Jablka	•	•		•
Slíva	•	•		•
Víno	•	•		•

TABULKA VITAMÍNŮ OBSAŽENÝCH V ZELENINĚ

Vitamíny	B1/B6	A	E	K
Chřest	•		•	
Mrkev	•	•	•	
Celer- nať		•	•	•
Celer - hlíza	•			
Zelí	•	•	•	•
Okurky	•	•	•	
Cukiny	•	•	•	
Řeřicha	•	•	•	
Štěrbák	•			
Špenát	•	•	•	•
Fenykl	•		•	
Hlávkové saláty	•		•	
Řepa	•			
Cibule	•			
Petržel	•	•	•	
Paprika	•	•	•	
Rajčata	•	•		

Jednoduchá konstrukce přístroje umožňuje velmi snadno sejmout a opět nasadit jednotlivé často používané díly a tím usnadnit jejich údržbu a čištění.

Ve snaze usnadnit Vám Vaši práci jsme v této příručce rozložili popis montáže na jednotlivé operace.

Tato příručka obsahuje důležité informace, které byly vypracovány tak, aby investice, které uživatel vložil do odstředivky, mu přinášely co největší zisk.

Proto Vám vřele doporučujeme, abyste si příručku pozorně přečetli před uvedením přístroje do chodu.

UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO CHODU

Dříve než přístroj připojíte, ověřte, zda druh proudu Vaší elektroinstalace odpovídá proudu uvedenému na štítku aparátu.

Odstředivka J80 Ultra/J100 Ultra je vybavení s napájecím kabelem s standardně jednofázovou zástrčkou.

Ověřte, že stroj nebyl poškozen během přepravy nebo rozbalování.

Zejména je třeba sledovat celistvost napáječ kabelu a zástrčky.



P O Z O R

**PŘÍSTROJ MUSÍ BÝT BEZPODMÍNEČNĚ
UZEMNĚN (RIZIKO ZABITÍ
ELEKTRICKÝM PROUDEM).**

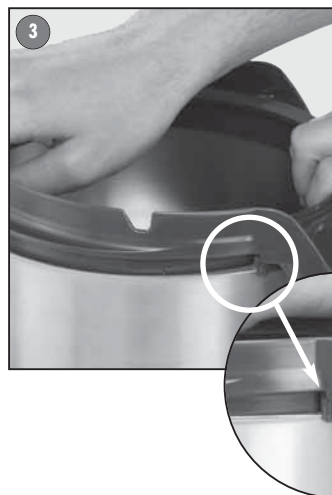
MONTÁŽNÍ POSTUP J80 Ultra



1) Postavte blok motoru tak, že natočíte tlačítka Start/Stop naproti sobě.



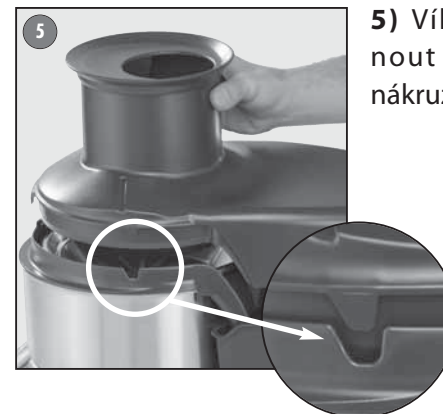
2) Postavte nádobu na blok motoru.



3) Nasadte nákrůžek správným způsobem na nádržku. Žebrování nákrůžku musejí být zarovnaná se zvláštním tvarem nádržky. Zkontrolujte, zda je tento díl správně vsazený.



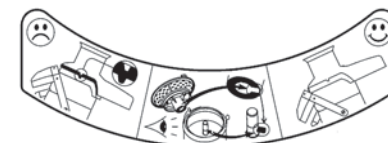
4) Nasadte košík tak, že ho držíte za ucha pro uchopení. Otáčejte jím, dokud se neustálí ve své poloze.



5) Víko musí zapadnout do drážek nákrůžku.



Odkazujeme Vás také na štítek (viz níže) nalepený na víku.





6) Přistavte nádobu na dužinu.



7) Zavřete bezpečnostní rameno.

Přístroj uveďte do chodu stisknutím tlačítka „start“ (I). Přístroj je možné uvést do chodu pouze je-li

třmen řádně zajištěn (bezpečnostní spínač)

Umístěte nádobu pod hrdlo výtoku šťávy. Přístroj je připraven k použití!

MONTÁŽNÍ POSTUP J100 Ultra



- | | | |
|------------------|----------------------|-----------------|
| 1 Blok motoru | 5 Koš | 9 Popruh |
| 2 Nádob | 6 Sběrač dožini | 10 Podstava |
| 3 Nalévací hrdle | 7 Vypouštěcí násypka | 11 Sběrač kapek |
| 4 Nákrůžek | 8 Víko | |



1) Postavte blok motoru tak, že natočíte tlačítka Start/Stop na-proti sobě.



2) Postavte nádobu na blok motoru.



3) Nasadte nákrůžek správným způsobem na nádržku.

Žebrování nákrůžku musejí být zarovnaná se zvláštním tvarem nádržky. Zkontrolujte, zda je tento díl správně vsazený.



4) Nasadte košík tak, že ho držíte za ucha pro uchopení.

Otáčejte jím, dokud se neustálí ve své poloze.



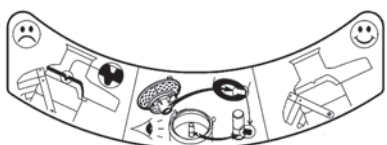
5) Víko musí zapadnout do drážek nákrůžku.



DŮLEŽITÉ

Dbejte na to, aby kolík osy motoru řádně dosedl na příslušnou drážku hlavy košíku.

Odkazujeme Vás také na štítek (viz níže) nalepený na víko.



6) Existují 2 možnosti používání::

• Nepřetržité vypouštění zbytků



Postavte vypouštěcí násypku pro nepřetržité vypouštění zbytků do vyhloubení v podstavci.

Dbejte na to, aby při odčerpávání usazenin byla přítomná nádoba na odkapávání (není součástí dodávky).

• Vypouštění zbytků do nádoby na dužinu.



Přistavte **nádobu na dužinu.**



7) Zavřete bezpečnostní rameno.

Přístroj uveďte do chodu stisknutím tlačítko „start“ (I). Přístroj je možné uvést do chodu pouze je-li

třímen řádně zajištěn (bezpečnostní spínač)

Umístěte nádobu pod hrdlo výtoku šťavy. Přístroj je připraven k použití!

8) Používání **popruhu** (viz str. 164) - (Opce)



Pro použití na okraji stolu zahákněte vypouštěcí násypku k víku pomocí dodaného popruhu.

RŮZNÉ KOMBINACE

Model **J100 Ultra**, který je dodáván s veškerým příslušenstvím, byl koncipován tak, aby vyhovoval potřebám a prostředí každého uživatele.

Lze ho tak přizpůsobit s ohledem na místo, kde se s ním pracuje:









- Závislosti na výšce nádob, do kterých vtéká šťáva, buď použijte, nebo nemusíte použít **podstavec 10** (viz str. 164).
- V případě běžného používání, **nádoba na dužinu 6** (viz str. 164) před vyprázdněním umožňuje zpracovat více jak deset kilogramů plodů (podle jejich druhu).
- Případě běžného používání, vykoná **vypouštěcí násypka 7** (viz str. 164) tutéž službu bez nutnosti vyprazdňovat nádobu na dužinu. Pro toto použití je třeba pod pracovní místo umístit nádobu o velkém objemu (není součástí dodávky).

Pro tuto variantu použití existují 2 řešení:

- 1) Vytvoření otvoru o průměru **Ø 10 cm** do pracovní plochy, kterým se prostrčí dno **vypouštěcí násypky 7** (viz obrázky uvedené vedle). Toto řešení umožňuje optimální uspořádání pracovního místa.
- 2) Používání na okraji stolu.
Aby se zajistilo správné umístění přístroje, **podstavec 10** (viz str. 164) disponuje na boku 2 značkami, které umožňují postavit celek na okraj stolu.

Pozor: Ujistěte se, že je přístroj náležitě postaven, abyste zabránil(a) veškerému nebezpečí doprovázející jeho případný pád.

- **Přehled různých možných kombinací s ohledem na pracovní místo a použité nádoby (pro Vaši informaci):**

Nádoba	Použití podstavce 10 přístroje (viz str. 164)	Intenzita použití	Případ použití
 <p>Nádoby o max. výšce 16 cm</p>	Není nutné	Běžné	<ul style="list-style-type: none"> • S nádobou na dužinu 6 (viz str. 164) • V pracovní ploše není nutné vytvořit otvor. 
		Intenzivní	<ul style="list-style-type: none"> • S vypouštěcí násypkou 7 a popruhem 9 (viz str. 164) • Používání na okraji stolu. V pracovní ploše není nutné vytvořit otvor. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • S vypouštěcí násypkou 7 (viz str. 164) • Používání s odčerpáváním pod pracovní plochou. V pracovní ploše je nutné vytvořit otvor o průměru Ø10 cm.  
 <p>Nádoby o max. výšce 25 cm</p>	Nezbytné, pokud výška konvice přesahuje 16 cm	Běžné	<ul style="list-style-type: none"> • S nádobou na dužinu 6 (viz str. 164) • V pracovní ploše není nutné vytvořit otvor. 
		Intenzivní	<ul style="list-style-type: none"> • S vypouštěcí násypkou 7 (viz str. 164) • Používání na okraji stolu. V pracovní ploše není nutné vytvořit otvor. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • S vypouštěcí násypkou 7 (viz str. 164) • Používání s odčerpáváním pod pracovní plochou. V pracovní ploše je nutné vytvořit otvor o průměru Ø10 cm.  

RADY DO UŽÍVÁNÍ

• J80 Ultra • J100 Ultra

- Před prvním použitím nového přístroje se doporučuje očistit všechny díly, které jsou ve styku s potravinami.
- Před každým použitím zkontrolujte, zeje bezpečnostní rameno řádně zajištěno.
- Během uvedení přístroje do provozu a před vkládáním potravin do plnicího hrdla, nezapomeňte pod hubici a **nádobu na dužinu** resp. **vypouštěcí násypku** pod vypouštěčím hrdlem umístit džbáněk.
- Než vložíte citrusové plody do plnicího žlabu, nejprve je oloupejte.



- **Oloupejte a odstraňte jádra z ovoce a zeleniny se silnou slupkou (např. ananas, mango, atd.) a velkými jádry (např.: meloun). Všechna ovoce s peckami musí být vždy předem vypeckována (ex. broskev, meruňka, třešeň, atd.). Všechny bobule hroznového vína je třeba před jejich vložením do odstředivého odšťavnovače zbavit stopek.**

- Určité plody z důvodů své příliš tvrdé konzistence - např. kokosový ořech - nejsou pro odstředivku vhodné.
- **Odstředivý odšťavnovač J80 Ultra/J100 Ultra** je vybaven unikátním patentovaným systémem pro automatické zpracování potravin bez použití tlačítka.
- Tudíž, abyste dosáhl(a) maximálního prospěchu z používání modelu **J80 Ultra/J100 Ultra**, je třeba do plnicího hrdla doplňovat plody ručně (bez tlačítka) a postupně v souladu s tím, jak rychle je zpracovává přístroj.
- Kousky ovoce a zeleniny vkládejte do plnicího žlabu po malých dávkách.
- Nakonec nechejte přístroj běžet ještě několik vteřin na prázdno, dokud z něj nevyteče všechna vytlačená šťáva.
- Do plnicího žlabu nevkládejte ani kousky ledu ani mražené ovoce.

- Rozmístění sedlin v košíku může vytvářet nevyvážený stav. Pokud odstředivka začne během provozu vibrovat, zařízení vypněte a vyčistěte košík. Poté v práci opět pokračujte.

- Zkontrolujte, zda jsou nákrůžek a víko správně smontovány.

• J80 Ultra

- Pomocí modelu **J80 Ultra** můžete vyprodukovat několik litrů šťávy, aniž byste musel(a) vyprázdnit **nádobu na dužinu**.

Přesto však pravidelně kontrolujte míru naplnění nádoby na dužinu.

- Zkontrolujte, zda jsou **nákrůžek a víko** správně smontovány.

- Vždy dbejte na to, aby **nádoba na dužinu** byla řádně na svém místě.

• J100 Ultra

- **J100 Ultra s nádobou na dužinu:**

Můžete vyprodukovat několik litrů šťávy, aniž byste musel(a) vyprázdnit **nádobu na dužinu**. Přesto však pravidelně kontrolujte míru naplnění nádoby na dužinu.

- **J100 Ultra s vypouštěcí násypkou:**

Vypouštěcí násypka (součástí dodávky s přístrojem) je příslušenství, které je koncipováno pro intenzivní používání přístroje. Zabraňuje opakovanému vyprazdňování **nádoby na dužinu** během provozu.



- **Při použití na okraji stolu je třeba zajistit, aby nožky spočívaly řádně na stole. Kromě toho je třeba uspořádat pracovní prostor tak, abyste zabránili(a) převrácení či pádu zařízení.**

Poznámka: Pro případ každodenního častého používání upřednostňujte používání **vypouštěcí násypky** pro nepřetržité vypouštění zbytků, a to buď s **podstavcem** přístroje, nebo bez něj.

Příprava ovoce J80 Ultra • J 100 Ultra	
Pracovní režim	
MRKEV	Oloupejte celé mrkve, odříznout špičky, v odstředivce mohou být mrkve zpracovávány celé, po 2 nebo po 3
JABLKA	Celá jablka (omytá, bez štítku a bez stopky).
JAHODA	Odstraňte stopky kvůli chuti.
CITRUSY	Oloupejte citrusy. Celé citrony nebo pomeranče bez předchozího nakrájení.
ANANAS	Oloupejte a na 8 kousků (3 říznutí nožem).
MELOUNY	Oloupejte a na 8 kousků.
RAJČATA	Celá, omytá bez zelené části. Vložte do plnicího hrdla 2 nebo 3 rajčata.
PAPRIKA	Omyjte. Podélně nakrájejte na 4 kusy v závislosti na formě pepře.
CELER	Nakrájejte na kousky se stranou přibližně 6-7 cm
OKURKY	Oloupejte. Nakrájejte na kousky dlouhé přibližně 15 cm.
FENYKL	Nakrájejte na kousky se stranou přibližně 6-7 cm
ZÁZVOR	Nakrájejte na kousky pro snazší vložení do plnicího hrdla. Nevkládejte příliš mnoho plodů, aby se mezi sebou jednotlivé kusy nezablokovaly.
HROZEN	Odstraňte jádérka z hroznu, aby šťáva nebyla hořká.



P O Z O R

Ovoce a zeleninu před použitím řádně očistěte, abyste odstranili všechny stopy po případné dřívější úpravě.

ČIŠTĚNÍ

- S ohledem na Vaši bezpečnost Vám doporučujeme, abyste přístroj vždy nejprve vypnuli a potom teprve jej čistili.
- Mezi 2 dávkami různého ovoce můžete přístroj vypláchnout pitnou vodou (1 sklenka), kterou vlijete do plnicího hrdla přístroje v provozu.



- Vyčistěte košík, přičemž vydrhněte vnější část filtračního kužele tak, abyste odstranil(a) usazené zbytky. K tomu použijte kartáč nebo abrazivní houbu.

- Pro řádné vyčištění předtím vyjměte nákrůžek z nádržky.
- Po použití vždy vyčistěte celé zařízení vypláchnutím nákrůžku, nádržky, víka a tlačítka pod teplou vodou. Vydrhněte kartáčem pomocí vhodného čisticího prostředku.
- Aby nedošlo k poškození dílů, neklepejte jimi o tvrdý povrch.

***Doporučení:** Pokud dužina na košíku zaschla, položte košík na 5 až 10 minut do teplé vody, abyste usnadnil(a) jeho čištění.



D Ů L E Ž I T Ě

Ověřte, že je možné čistit plastové nebo nerezové díly odmašťovačem. Některé silně zásadité čisticí prostředky (například se silnou koncentrací sody nebo čpavku) jsou absolutně neslučitelné s některými plasty a rychle je ničí.



D Ů L E Ž I T Ě

Nikdy nevkládejte blok motoru do vody nebo jiných kapalin a nestříkejte na něj!

Nečistěte přístroj proudem vody nebo s pomocí pěnové pistole.

Je-li třeba, otřete blok motoru mokrým hadrem.

Dříve než začnete přístroj čistit, odpojte jej od sítě napájení.

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

- **Blok motoru** → z nerezů
- **Nádoba** → z nerezů
- **Koš odstředivky** → z nerezů
- **Krouhací disk** → z nerezů
- **Větraný elektromotor** → n stálý počet otáček (3000 ot./min)
- **Výkon** → **100 - 120 kg/h** ovoce a zeleniny* pro **J 80 Ultra**.
120 - 160 kg/h pro **J 100 Ultra**.

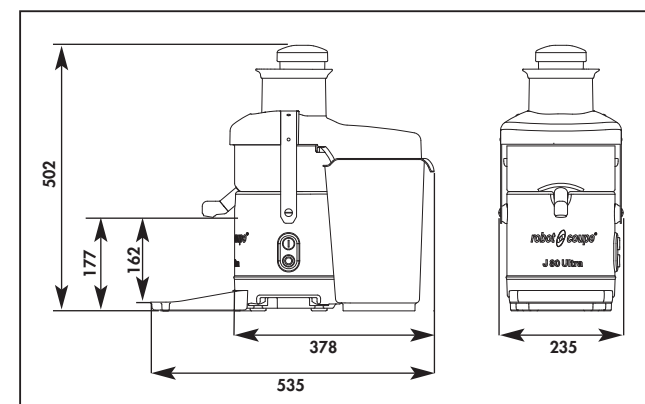
* V optimálních pracovních podmínkách, to znamená: vhodná pracovní plocha, připravené ovoce a příslušenství (nádobu na šťávu, nádobu na odpad...) na dosah ruky

• VÁHA

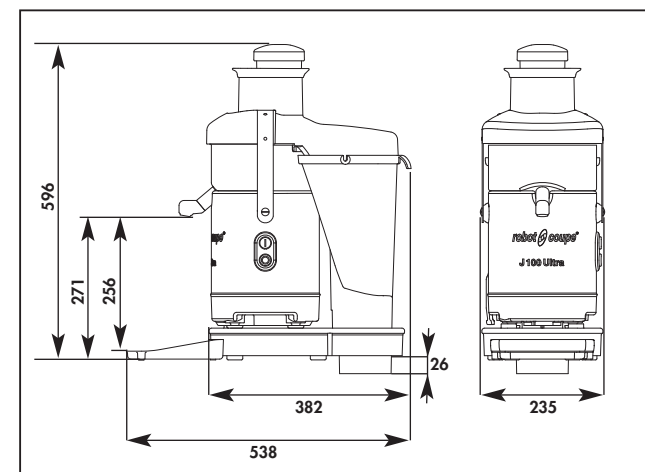
	Netto	Brutto
J 80 Ultra	10,9 kg	12,8 kg
J 100 Ultra	12,9 kg	15,6 kg

• ROZMĚRY (v mm)

J80 Ultra



J100 Ultra



• PRACOVNÍ VÝŠKA

Doporučujeme Vám umístit **odstředivkou J 80 Ultra/J 100 Ultra** na pevnou, stabilní plochu a pohodlné výšky pro jeho použití.

• HLADINA HLUKU

Stálá ekvivalentní hladina akustického tlaku za chodu naprázdno odstředivky je nižší než 70 dB (A)

• ELEKTRICKÉ CHARAKTERISTIKY

J80 Ultra

Motor	Rychlost (ot/min)	Intenzita (A)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	6
230 V/ 50 Hz	3000	7

J100 Ultra

Motor	Rychlost (ot/min)	Intenzita (A)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	8
230 V/ 50 Hz	3000	8

Výkonnost je uvedena v tabulce základních charakteristik.

BEZPEČNOST

- Model **J80 Ultra/J100 Ultra** se uvede do provozu pouze, když je řádně nasazeno víko a bezpečnostní rameno je řádně zablokované. Odkrývání bezpečnostní rameno má za následek zastavení motoru nebo stisknutím tlačítka „stop“ (červené tlačítko).
- Model **J80 Ultra/J100 Ultra** je vybaven výkonnou elektrickou brzdou umožňující zastavení přístroje během méně jak 2 vteřin, pokud uživatel odblokuje bezpečnostní rameno zařízení, které je právě v provozu.
- Chcete-li uvést přístroj opět do chodu, stačí opět zajistit bezpečnostní rameno na víko nebo stisknout tlačítko „start“ (zelené tlačítko).
- **J100 Ultra** jsou vybaveny **tepelného jističe**, která automaticky zastaví elektromotor v případě příliš dlouhého používání nebo při přetížení. V takovém případě vyčkejte, dokud zařízení nevychladne, předtím než znovu nastavíte tlačítko **tepelného jističe**, které se nachází pod přístrojem.

- **POZOR:** Zařízení vždy používejte s nádobou na dužinu resp. vypouštěcí násypkou pro nepřetržitě vypouštění zbytků umístěné (pro **J100 Ultra**) na svých místech.
- Dříve než vypnete přístroj, vyjměte nádobu na dužinu resp. vypouštěcí násypku pro nepřetržitě vypouštění zbytků (pro **J100 Ultra**).
- Pokud je přístroj zapojený do zásuvky nebo se otáčí košík, nikdy do prostor vypouštěcího hrdla nekládejte ruce, ani jakýkoliv jiný předmět.
- Nikdy nevytahujte zástrčku ze zásuvky tahem za kabel anebo vlhkou rukou.



DLA PRZYPOMNIENIA

- **Nikdy nezkoušejte zrušit ochranné a bezpečnostní systémy.**
- **Do plnicího hrdla nekládejte nepotravinářské produkty.**
- **Tento přístroj je vybaven speciálně konstruovaným - patentovaným - víkem, které zajišťuje automatický provoz. Na Vás pouze je, abyste do plnicího hrdla vložil(a) potraviny a přístroj udělá zbytek práce za Vás.**
- **Pokud se však plody uvnitř hrdla zablokují, NIKDY pro jejich odblokování NEPOUŽÍVEJTE jinou pomůcku než tlačítko.** Jiné řešení: vypněte přístroj a plody vyjměte z plnicího hrdla.
- **Pro napěchování potravin do plnicího hrdla nepoužívejte ruce.**
- **Pokud je přístroj zapojený do zásuvky nebo se otáčí košík, nikdy do prostor vypouštěcího hrdla nekládejte ruce, ani jakýkoliv jiný předmět.**



W PRÍPADU PROBLÉMŮ

PŘÍZNAKY	PŘÍČINY A/NEBO NÁPRAVNÁ OPATŘENÍ
Zařízení nefunguje	- Zkontrolujte pojistky Vaší elektroinstalace. - Řádně zablokujte bezpečnostní rameno. J100 Ultra: - Ověřte, že je tlačítko tepelného jističe (pod zařízením) nastaveno.
Neobvyklý hluk.	- Nebyla provedena správná montáž zařízení. Vizi kapitola „Montáž“. - Součástka vykazuje vadu. Vyměňte ji.
Špatná účinnost strouhání	- Kotouč na strouhání se otupil. Vyměňte tento kotouč na strouhání uvnitř košíku. - Potraviny se zablokovaly v plnicím hrdle. Vyjměte je.
Vibrace přístroje	- Nádobu na dužinu je plná nebo došlo k nevyváženosti košíku, kterou způsobila dužina usazená na filtru - Pokud vibrování stále přetrvává, zkontrolujte, zda košík není poškozený.
Košík se nezastaví okamžitě při odblokování bezpečnostního ramene. Doba zastavení je delší než 2 vteřiny.	- Nechte přístroj zkontrolovat kvalifikovaným technikem.

DŮLEŽITÉ: V případě jakéhokoliv zásahu, je bezpodmínečně nutné používat originální součástky značky Robot-Coupe.

NORMY

Odvolávat se na prohlášení o shodě na straně 2.

Zelenina a ovoce nabízí nekonečné možnosti přípravy směsí 100 % přírodních šťáv. Nechejte volný průchod vaší fantazii... ale dodržujte přitom několik zlatých pravidel přípravy koktejlů :

- Používejte vždy ovoce bez chemické úpravy.
- Šejkr napomáhá homogenizaci neprůsvitných směsí.
- Naplňte šejkr kousky ledu až do poloviny výšky dolní části. Nemíchejte příliš dlouho, aby se led neproměnil ve vodu a nezničil koktejl.

Zde je uvedeno několik receptů na koktejly, množství přibližně pro 4 osoby.

ŠUMIVÁ BROSKEV

Součástky (na 3 sklenice):

- 6 broskví vypeckovaných
- ½ citrónu
- 1 velká špetka mletého muškátového ořechu
- 300 ml sodové vody
- 1 tenký plátek zázvoru

Příprava: Vypeckujte broskví a oloupejte citron. Zázvor je zbytečně škrábat. Vše vložte do odšťedivky J 80 Ultra/ J 100 Ultra: nejprve broskve, potom zázvor a nakonec citron.

Potom smíchejte šťávu s mletým muškátovým ořechem a sodovou vodou. Rozdělte koktejl do tří sklenic

Idea pro zdobení: Sklenici ozdobte tenkými plátky broskví.

Jiný idea: Pro přípravu šťávy můžete používat bílé a žluté broskve.

Součástky (na 3 sklenice):

- 750 g vodného melounu
- ½ oloupaného citrónu
- 20 g medu
- 20 g vody

Příprava: Nechejte přejít varem vodu s medem. Čekejte do vychladnutí.

Odstraňte s melounu slupku a jádérka a nakrájejte dužinu na větší kousky.

Vložte meloun a oloupaný citrón do odšťedivky J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Do sklenice nalijte nejprve med a potom šťávu z melounu

Idea pro zdobení: Podávejte s tenkými plátky vodného melounu.

BOOSTING CARROTTS

Součástky (na 4 sklenice):

- 4 mrkve
- 4 pomeranče
- 1 tenký plátek zázvoru
- led

Příprava: Mrkev je zbytečně škrábat, stačí ji omýt kartáčem. Oloupejte pomeranče. Vkládejte do odšťedivky J 80 Ultra/J 100 Ultra pomeranče a mrkev spolu se zázvorem.

Rozdělte takto získanou přípravu do čtyř sklenic. Vložte kostky ledu a hned podávejte.

Idea pro zdobení: Ozdobte plátkem pomeranče a olivu

Součástky (na 4 sklenice):

- 1 okurka
- 4 jablka Granny
- 3 polévkové lžíce koprů
- ½ citrónu
- kozí mléko

Příprava: Okurku nemusíte loupat, její slupka obsahuje vitamíny a dodává šťávě barvu. V tom případě dávejte přednost bio okurkám. Vkládejte do odšťedivky J 80 Ultra/J 100 Ultra okurky, jablka, kopr a polovinu citrónu. Smíchejte šťávu s kozím mlékem.

Idea pro zdobení: Podávejte s ředkvičkami nakrájenými na jemná kolečka pomocí vašeho krouhače zeleniny Robot-Coupe s příslušenstvím plátkovač 1 mm.

ČERVENÝ BONBÓN

Součástky (na 4 sklenice):

- 300 g jahod
- 3 mrkve
- ¼ ananasu

Příprava: Oloupejte ananas a vložte jej do odšťedivky. Z jahod nemusíte odstraňovat stopky, budou vyhozeny automaticky do sběrné nádoby na odpad.

Vložte jej do odšťedivky J 80 Ultra/J 100 Ultra v tomto pořadí ¼ ananasu, jahody a mrkev. Dobře zamíchejte a sklenice ozdobte plátky jahod.

Jiný idea: Zvýrazněte chuť koktejlu přidáním mletého koření jako např. vanilky, kardamonu nebo zázvoru.

JABLKO-KIWI

Součástky (na 3 sklenice):

- 3 zelených jablek Granny-smith
- ½ zeleného citrónu
- 3 kiwi

Příprava: Oloupejte citron. Oloupejte kiwi, aby si koktejl zachoval zelenou barvu. Vložte je do odšťedivky J 80 Ultra/J 100 Ultra spolu s jablky a citrónem.

Po odšťedění zamíchejte lžičkou a ihned podávejte, neboť jablko rychle oxiduje.

Jiný idea: Zdá-li se vám šťáva příliš kyselá, neváhejte přidat trochu medu nebo třtinového cukru. Kiwi můžete nahradit okurkou nebo stonkem celeru.

SLADKÝ GRAPEFRUIT

Součástky (na 3 sklenice):

- 250 g pomeranče
- 250 g grapefruitu
- 250 g jahod

Příprava: Oloupejte pomeranče a grapefruit, aby nebyla šťáva hořká. Vložte vše do odšťedivky J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Šťávu dobře zamíchejte a nalévejte do skleniček.

Jiný idea: Zdá-li se vám šťáva příliš kyselá, neváhejte přidat trochu medu nebo třtinového cukru.

ORIENTÁLNÍ KOKTEJL

Součástky (na 3 sklenice):

- ½ ananasu
- 3 pomeranče
- 1 čajová lžička tekutiny vanilkový výtažky

Příprava: Oloupejte citrusové plody a ananas. Nejprve odšťedte ananas a potom vložte do odšťedivky J 80 Ultra/J 100 Ultra citrusové plody.

Smíchejte šťávu s vanilkovým výtažkem a podávejte v malých skleničkách na vodku.

Jiný idea: Nahradte pomeranče kokosovým mlékem.

KLASIKA

Součástky (na 3 sklenice):

- 4 mrkve
- 3 jablka
- 1 citron

Příprava: Oloupejte citron. Mrkev je zbytečné škrábat, stačí ji omýt kartáčem. Vložte mrkev, jablka a citron do odšťedivky J 80 Ultra/J 100 Ultra

Šťávu dobře zamíchejte a podávejte.

Jiný idea: Jablka můžete nahradit hruškami.

GASPACHO

Součástky (na 3 sklenice):

- 500 g dobře vyzrálých rajčat
- ½ malé červené papriky
- ½ okurka
- ½ malého kusu celerové natě
- 1 polévková lžíce olivového oleje
- vinný sherry ocet
- sůl
- pepř

Příprava: Vše vložte do odšťedivky, potom přelijte olivového oleje, kapku octa a sul.

Pokropte citrónem i ozdobte plátkem rajčete.

Na začátku oběda podávejte zeleninovou polévku gaspacho, abyste využil(a) účinek rajčat povzbuzujících chutí.

ANANASOVÝ MELOUN

Součástky (na 3 sklenice):

- 400 g zeleného melounu
- 1 jablko Granny-smith
- ½ citrónu

Příprava: Oloupejte meloun a nakrájejte jej na větší kousky. Vložte meloun, polovinou citrónu a jablko do odšťedivky J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Zamíchejte lžičkou a ihned podávejte. Můžete jej ochutit několika lístky máty.

Idea pro zdobení: : Ozdobte malými kostičkami melounu nakrájenými pomocí krouhače Robot-Coupe (použijte příslušenství kostičkovač 5 x 5 x 5 mm).

Idea pro zdobení: : Meloun můžete nahradit vodním melounem.

HRUŠKY A MELOUN S KURKUMOU

Součástky (na 4 sklenice):

- 1400 g žlutého melounu
- 1 grapefruit
- ½ hruška
- ½ jablka Golden
- 1 tenký plátek zázvoru
- ½ stonka citronely
- 1 špetka kurkumou

Příprava: Oloupejte meloun a grapefruit. Do odšťedivky J 80 Ultra/J 100 Ultra vkládejte postupně jablko, zázvor, stonka citronely, hrušku, meloun a grapefruit. Dobře rozmíchejte a rozdělte do 4 skleniček.

Idea pro zdobení: Skleničky zdobte jemnými plátky hrušky, nakrájenými pomocí vašeho krouhače zeleniny Robot-Coupe (použijte disk plátkovač 1 mm).

JABLKO-CELER

Součástky (na 4 sklenice):

- 4 pommes granny
- 2 branches de céleri
- 1 tranche fine de gingembre
- ½ citron jaune
- Sel

Příprava: Dobře omyjte celer. Vkládejte do odstředivky J 80 Ultra/J 100 Ultra postupně celer, zázvor a zelená jablka. Přidejte do směsi trochu soli. Ihned podávejte, neboť jablko rychle oxiduje.

Idea pro zdobení: Skleničky zdobte jemnými plátky jablka, nakrájenými pomocí vašeho krouhače zeleniny Robot-Coupe (použijte disk plátkovač 1 mm).

Jiný idea: Jablka můžete nahradit hruškami.

„RED“ KOKTEJL

Součástky (na 4 sklenice):

- 1 vařená červená řepa
- 2 mrkve
- 2 malý hrozen červeného vína
- 2 jablka Granny
- kayenský pepř

Příprava: Řepu a ovoce vložte do odstředivky J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Dochuťte kayenským pepřem a podávejte dobře vychlazený.

Idea pro zdobení: Sklenice ozdobte plátkem červené mini-řepy.

SHOOT CHŘEST

Součástky (na 3 sklenice):

- 1kg chřestu
- 1 špetka papričky piment d'Espelette
- 1 špetka mořskou solí

Příprava: Stonky chřestu oloupejte a zbavte je tvrdého konce.

Vkládejte je přímo do odstředivky J 80 Ultra/J 100 Ultra.

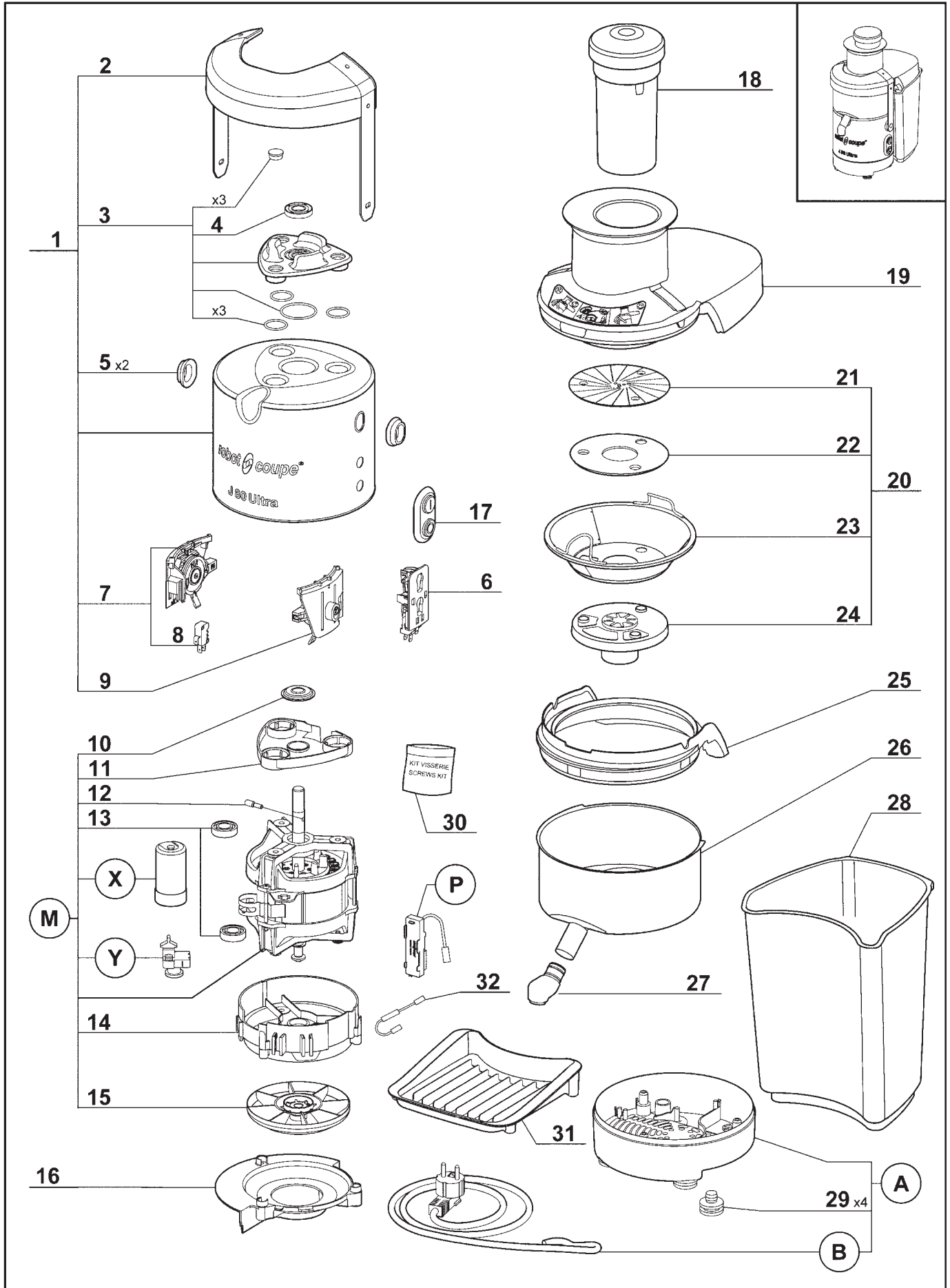
Ochuťte trochou papričky piment d'Espelette a mořskou solí.

Podávejte k lososu

robot coupe®

J 80 Ultra

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



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 895	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
2	39 896	LEVIER DE 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

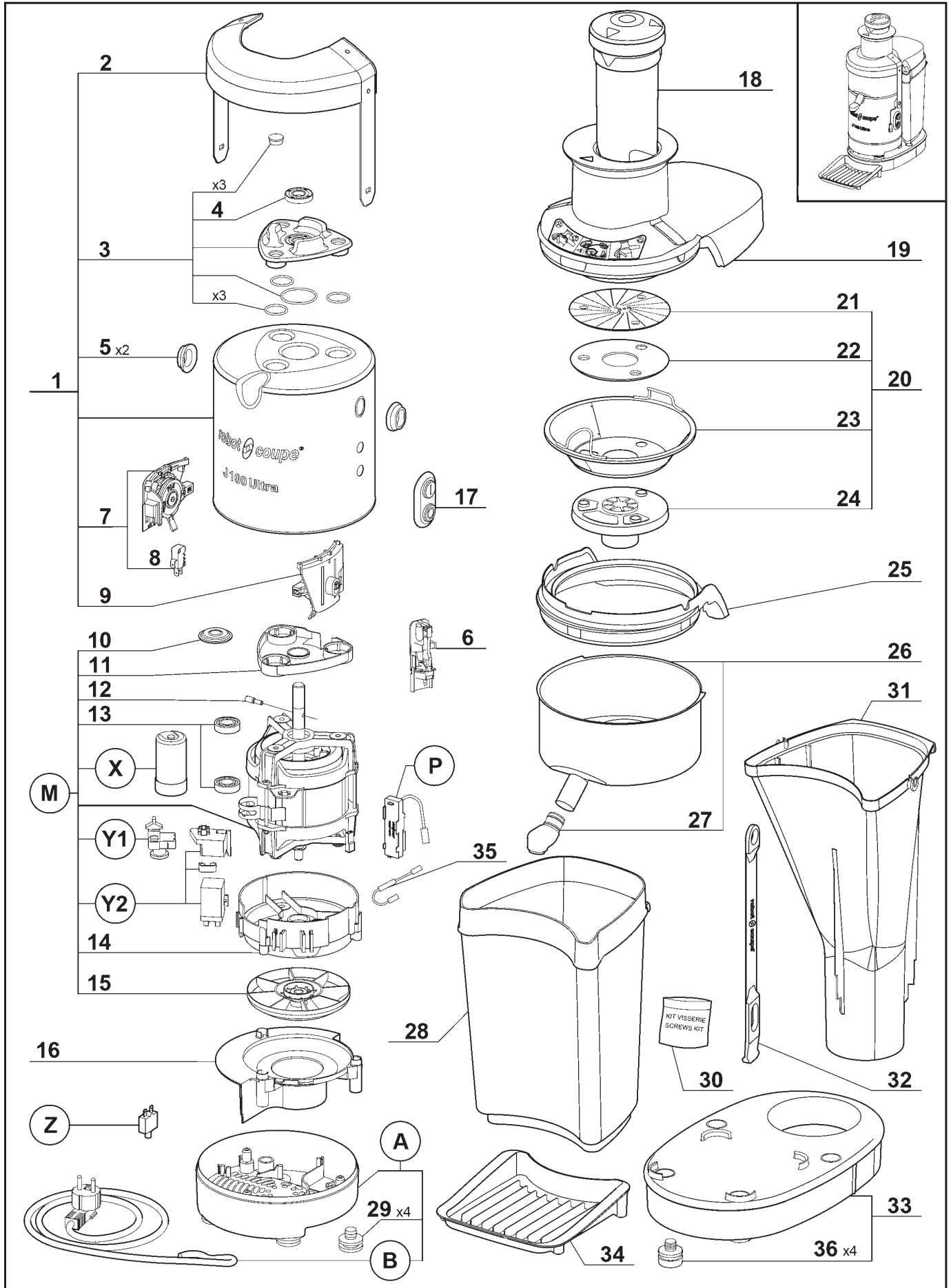
Index	Désignation	Description
A	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
P	MODULE DE FREINAGE	BRAKING MODULE
X	CONDENSATEUR	CAPACITOR
Y	RELAIS MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

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		39 595	39 597				
56 020 ZAF	240/50/1	39 923	39 891				
56 002 Aust							

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)

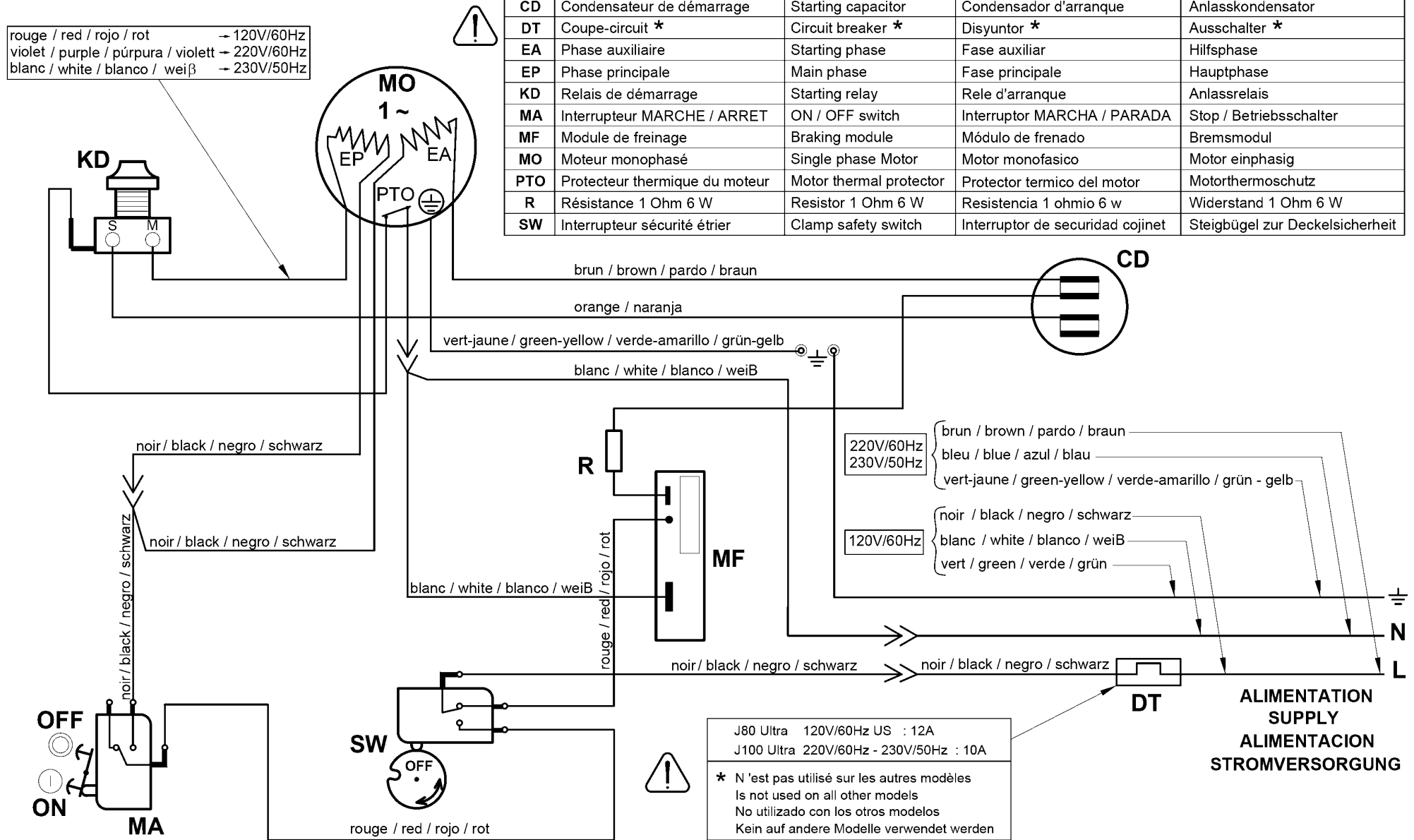
Index	Désignation	Description
A	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
P	MODULE DE FREINAGE	BRAKING MODULE
X	CONDENSATEUR	CAPACITOR
Y1 - Y2	RELAIS DE DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY
Z	COUPE - CIRCUIT	CIRCUIT BREAKER

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

rouge / red / rojo / rot → 120V/60Hz
 violet / purple / púrpura / violett → 220V/60Hz
 blanc / white / blanco / weiß → 230V/50Hz

	Français	English	Espanol	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Condensador d'arranque	Anlasskondensator
DT	Coupe-circuit *	Circuit breaker *	Disyuntor *	Ausschalter *
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Fase auxiliar	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Fase principal	Hauptphase
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Rele d'arranque	Anlassrelais
MA	Interrupteur MARCHÉ / 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

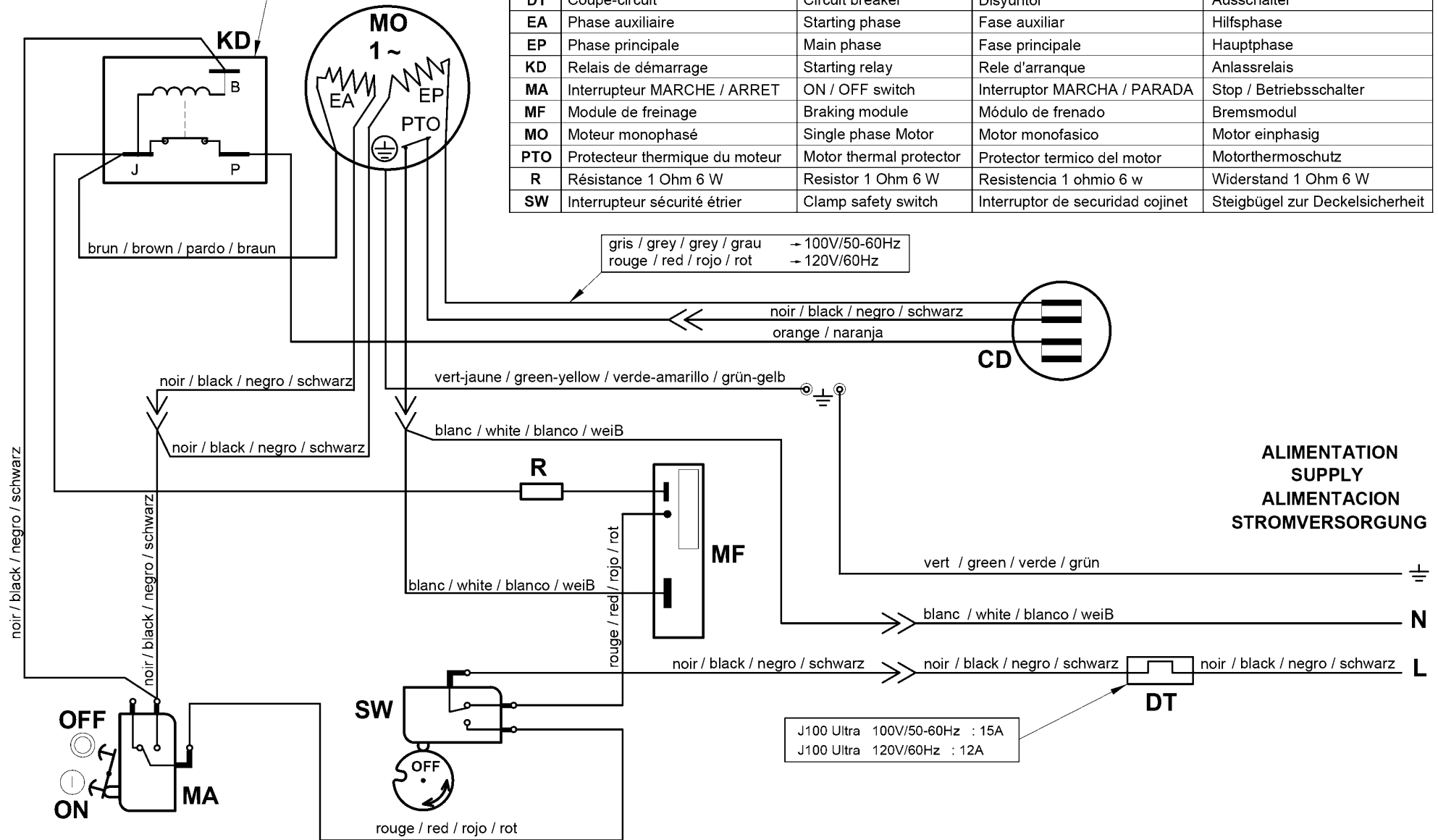


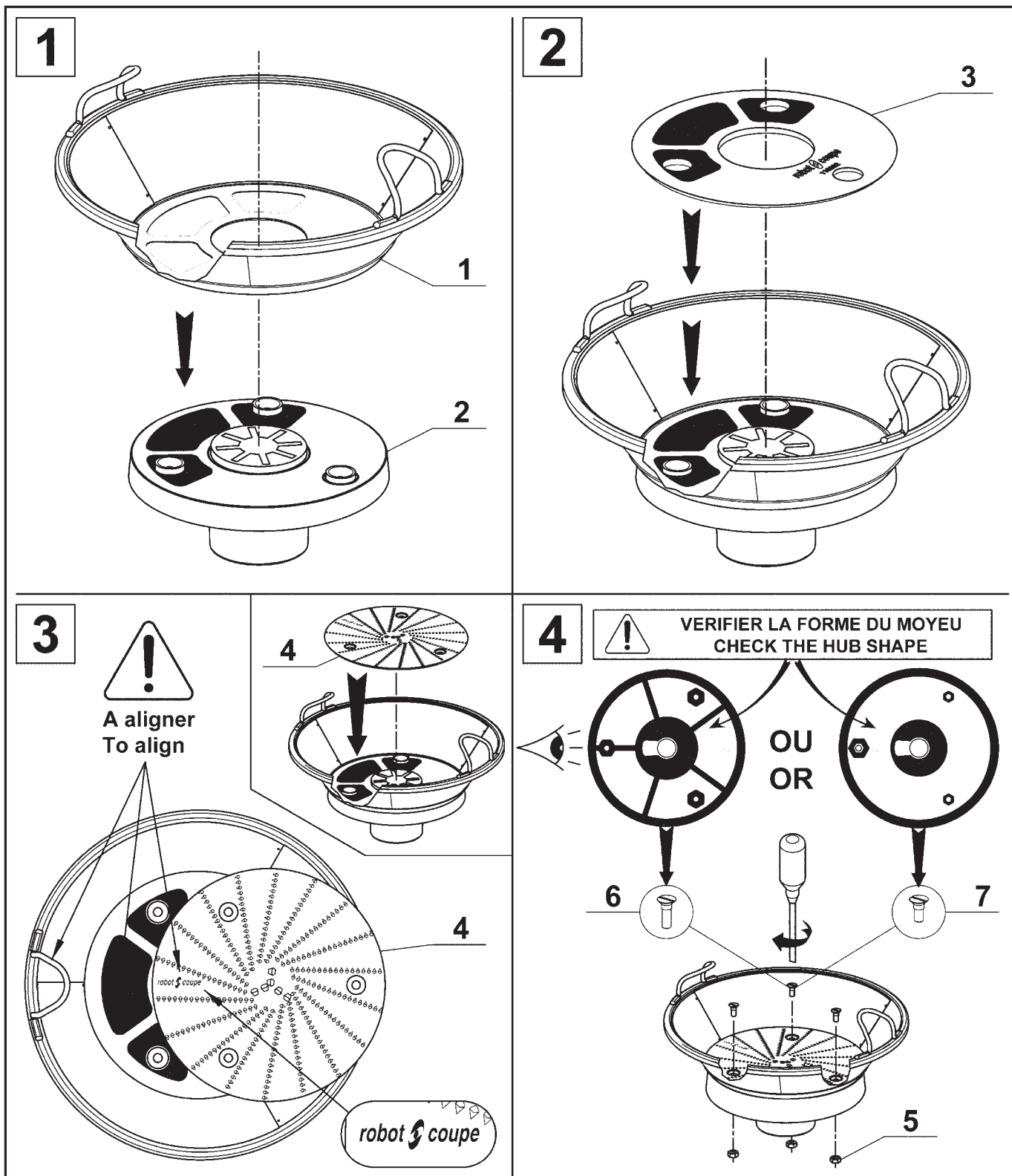
J 100 Ultra

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

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

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





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