

robot coupe[®]



NEW
Register
your product
on line

J 80 Ultra • J 100 Ultra



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®

Декларация о Соответствии ЕС

Robot-Coupe SNC заявляет, что аппараты, принадлежащие вышеобозначенным категориям, соответствуют :

- Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос. законодательствам:
 - Директива по механизмам **2006/42/EC**,
 - Директива по низкому напряжению **2014/35/EC**,
 - Директива по электромагнитной совместимости **2014/30/EC**,
 - Директиве **2011/65/EC** «О снижении использования опасных веществ в электрическом оборудовании» (RoHS),
 - Директиве **2012/19/EC** «Об отходах электрического и электронного оборудования» (WEEE),
- Регламент (ЕС) № **1935/2004** «О материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами»,
- Регламенту (ЕС) № **10/2011** «О пластиковых материалах и изделиях, предназначенных для контакта с продуктами питания», а также всем регламентам (ЕС), содержащим изменения, поправки и исправления к этому регламенту, вошедшим в силу до настоящей Декларации, а именно существующим на сегодняшний день регламентам (ЕС) № 321/2011, 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416 и 2017/752.

• следующим положениям гармонизированных европейских стандартов:

- **EN ISO 12100:2010** Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
- **EN 60204-1:2006** Безопасность механизмов – Электророботизация аппаратов,
- **EN 60529** Степень защиты оболочки (Класс IP):
 - IP 55 pour les commandes électriques,
 - IP 34 для других элементов аппарата,

• и, согласно категории аппарата, положениям гармонизированных европейских стандартов, определяющим требования безопасности и гигиены:

- **EN 454:2015**.....Сбивательно-смесительные аппараты,
- **EN 1678**.....Овощерезки (и Соковыжималки-Экстракторы),
- **EN 12852**.....Кухонные процессоры и миксеры,
- **EN 12853**.....Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
- **EN 13208**.....Аппараты для очистки овощей,
- **EN 13621**.....Аппараты для отжимания воды из салата,
- **EN 14655**.....Хлебoreзки.

«R015»

Montceau-en-Bourgogne, 21 июня 2017

Alain NODET
Директор по производству



СОДЕРЖАНИЕ

■ ГАРАНТИЯ

■ ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

■ ВЫ ТОЛЬКО ЧТО ПРИОБРЕЛИ
СОКОВЫЖИМАЛКУ
J 80 Ultra • J 100 Ultra

■ ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

■ ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ J 80 Ultra

■ ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ J 100 Ultra

■ РАЗЛИЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

■ СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

■ ОЧИСТКА

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

■ ЗАЩИТА

■ В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ
НЕПОЛАДОК

■ НОРМЫ

■ РЕЦЕПТЫ (стр 142)

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Трехмерные изображения
- Электрические схемы и проводки
- Инструкция по сборке корзинки 39910

ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Ваш аппарат ROBOT-COUPÉ S.N.C. имеет гарантию сроком на один год с даты покупки: данная гарантия относится, только к официальному изготовителю, его дистрибьютеру или импортеру.

Если Вы покупаете аппарат ROBOT-COUPÉ у дистрибьютера, исходной является его гарантия (проверьте сроки и условия этой гарантии с вашим дистрибьютером).

Гарантия ROBOT-COUPÉ S.N.C. не распространяется на гарантию дистрибьютера, однако в случае отсутствия последней гарантия ROBOT-COUPÉ S.N.C. будет действительной с возможными поправками в зависимости от конъюнктуры рынка.

Гарантия ROBOT-COUPÉ S.N.C. распространяется только на неисправности, связанные с материалом и/или сборкой.

ГАРАНТИЯ ROBOT-COUPÉ S.N.C. НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩЕЕ:

1 - Повреждения оборудования из -за неправильного или несоответствующего использования, падения аппарата или другие подобные повреждения, вызванные неправильным выполнением инструкции по сборке, установке, использованию, чистке, обслуживанию и т. д.

2 - Заточка или замена затупившихся, испорченных или изношенных после определенного времени использования, считающегося нормальным или чрезмерным, лезвий.

3 - Заточка и или стоимость замены или ремонта лезвий, ножей, поверхностей, насадок с пятнами, поцарапанных, поврежденных, искривленных или изменивших цвет.

4 - Любые изменения, добавления или ремонт, выполненные не уполномоченным лицом или предприятием.

5 - Перевозка аппарата в/из сервис. центра.

6 - Стоимость установки или тестирования новых деталей или комплектов (напр., чаши, диски, лезвия, насадки), замененных по собственному усмотрению.

7 - Расходы, связанные с изменением направлением вращения трехфазного электродвигателя (ответственность несет установщик).

8 - ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ ТРАНСПОРТИРОВКОЙ. Видимые или невидимые повреждения лежат на ответственности перевозчика. Пользователь должен известить о них перевозчика и экспедитора сразу по получении товара, или по обнаружению повреждений если таковые заметны не сразу.

ХРАНИТЕ ЗАВОДСКУЮ УПАКОВКУ, которая понадобится в случае проверки перевозчика.

Гарантия ROBOT-COUPÉ S.N.C. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов. Компания ROBOT-COUPÉ S.N.C., а также ее филиалы или аффилированные предприятия, дистрибьюторы, агенты, управляющие, служащие или страховщики не несут ответственность за ущерб, потерю или косвенные расходы, связанные с аппаратом или невозможностью его использования.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



ВНИМАНИЕ: Во избежание несчастных случаев (электротравмы, ранения и пр.) и для снижения материального ущерба, нанесенного неправильным использованием вашего аппарата, внимательно прочитайте следующие инструкции и строго соблюдайте их выполнение. Это поможет Вам лучше ознакомиться с аппаратом и правильно его использовать. Прочитайте полностью данные рекомендации и ознакомьте с ними всех лиц, пользующихся аппаратом. Наше оборудование предусмотрено исключительно для профессионального использования и ни в коем случае не должно использоваться детьми.

РАСПАКОВКА

- Осторожно выньте из упаковки все оборудование, коробки и пакеты с аксессуарами или специальной оснасткой.
- **ОСТОРОЖНО** с режущими инструментами!

УСТАНОВКА

- Рекомендуется устанавливать аппарат на устойчивой и чистой поверхности, на удобной для работы высоте.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке корпуса двигателя, и что она рассчитана на необходимую силу тока.

ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

- Тщательно соблюдать различные этапы сборки (см. след. страницы) и убедиться, что все аксессуары установлены правильно.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- **Не снимать крышку до полной остановки двигателя и корзинки.**
- Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.

- Вводить в воронку исключительно пищевые продукты.
- Данный аппарат оснащен крышкой уникальной разработки обеспечивающей автоматическую функцию. Вам нужно всего лишь ввести в воронку продукты, аппарат выполнит всю работу.
- Однако, если продукты застревают внутри воронки, для устранения заедания **ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО** толкатель. Или: отключить аппарат и извлечь продукт из воронки.
- **Никогда не вводить руки в сбрасывающее сопло.** В случае, если забивается воронка для сброса, выключить J 80 Ultra / J 100 Ultra и очистить крышку водой.
- **Никогда не оставлять аппарат включенным без наблюдения.**

ОЧИСТКА

- В целях предосторожности перед очисткой отключайте ваш аппарат.
- Систематически очищайте аппарат и аксессуары по окончании работы.
- Не чистить аппарат под напором воды или пистолетом для пены.
- Не погружайте блок двигателя в воду.
- Использовать соответствующее моющее средство для всех деталей (нерж. стали или пластмассы).

- Не используйте моющие средства с высокой щелочностью (с сильной концентрацией аммиака и натрия) для пластмассовых деталей.
- Чаша, крышка и контейнер для жмыха подходят для чистки в моечной машине, тем не менее для большей долговечности рекомендуется очистка с помощью моющего средства под краном.
- Robot-Coupe не несет ответственность за несоблюдение пользователем элементарных правил санитарной гигиены по содержанию и очистке аппарата.

ТЕХУХОД

- Перед любыми операциями на электрических частях, обязательно отключайте аппарат.
- Необходимо регулярно проверять герметичность вала двигателя и нормальное функционирование предохранительной системы.
- **ВАЖНО:** Никогда не включать аппарат при повреждении электрошнура или розетки.
- При неисправном функционировании аппарата или при его повреждении, отключить и провести тех. контроль.
- При наблюдении каких-либо аномалий следует связаться с аккредитованным сервисным центром компании ROBOT-COUPÉ.

ВЫ ТОЛЬКО ЧТО ПРИОБРЕЛИ СОКОВЫЖИМАЛКУ J 80 Ultra • J 100 Ultra

Центрифуга J 80 Ultra/J 100 Ultra, отличающаяся особой прочностью и надёжностью, **за несколько секунд поможет Вам приготовить широкий ассортимент 100 % натуральных соков!**

Центрифуга J 80 Ultra/J 100 Ultra идеальна для приготовления свежих соков из тропических или обычных фруктов, овощей или для приготовления освежающих коктейлей.

Она найдёт своё применение как в барах, ресторанах, столовых, гостиницах, так и в клиниках, диетических столовых, где употребление натуральных соков играет важную роль.

Овощи и фрукты, особенно в сыром виде, являются ценным источником витаминов, минералов и клетчатки, необходимых для нашего организма. Овощные соки содержат много минеральных солей, а фруктовые - придают заряд энергии, благодаря высокому содержанию витаминов.

МИНЕРАЛЬНЫЕ СОЛИ

Не все пищевые продукты содержат минеральные соли в достаточном количестве.

Некоторые минералы, такие как калий, магний, сера достаточно распространены и, при условии разнообразного питания, попадают в организм естественным путём. Овощи и фрукты, указанные в приведённой ниже таблице, богаты следующими минералами:

Кальций: зелёные овощи и фрукты.

Фосфор: сушёные овощи.

Калий: свежие овощи.

Железо: шпинат, петрушка.

Йод: свекла, морковь.

ТАБЛИЦА ВИТАМИНОВ, СОДЕРЖАЩИХСЯ ВО ФРУКТАХ

Витамины	B1	C	A	D
Абрикосы	•	•	•	•
Ананасы	•	•	•	•
Смородина	•	•		•
Вишня	•	•	•	•
Лимоны	•	•	•	•
Клубника	•	•		•
Малина	•	•		•
Крыжовник	•	•		•
Киви	•	•	•	•
Дыня	•	•		•
Ежевика	•	•	•	•
Апельсины	•	•	•	•
Грейпфрут	•	•	•	•
Персик	•	•		•
Груша	•	•		•
Яблоки	•	•		•
Слива	•	•		•
Изюм	•	•		•

ТАБЛИЦА ВИТАМИНОВ В ОВОЩАХ

Витамины	B1/B6	A	E	K
Спаржа	•		•	
Морковь	•	•	•	
Листовой сельдерея		•	•	•
Корневой сельдерея	•			
Капуста	•	•	•	•
Огурец	•	•	•	
Кабачок	•	•	•	
Кресс-салат	•	•	•	
Салатный цикорий	•			
Шпинат	•	•	•	•
Фенхель	•		•	
Салат-латук	•		•	
Репка	•			
Лук	•			
Петрушка	•	•	•	
Болгарский перец	•	•	•	
Томаты	•	•		

Простой дизайн данного аппарата позволяет без особых трудностей собирать и разбирать одним движением руки детали, используемые в процессе ухода и очистки аппарата.

В целях упрощения эксплуатации, пожалуйста, ознакомьтесь с нижеприведёнными этапами сборки.

Настоящая инструкция разработана, чтобы помочь покупателю извлечь максимальную выгоду из покупки **Центрифуга J 80 Ultra/ J100 Ultra**.

Просьба, внимательно прочесть эту инструкцию перед использованием аппарата.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

Перед подключением убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке двигателя.

Центрифуга J 80 Ultra/J 100 Ultra оснащена электрошнуром с однофазной стандартной штепсельной вилкой.

Убедитесь в том, что аппарат не был поврежден при транспортировке или распаковке.

Необходимо также проверить целостность электрошнура и розетки.



ВНИМАНИЕ

**ДАННЫЙ АППАРАТ ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖЕН
БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН
(ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ТОКОМ).**

ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ J 80 Ultra



1) Установить блок двигателя таким образом, чтобы кнопки Вкл. / Выкл. оказались напротив Вас.



2) Установить чашу на блок двигателя.

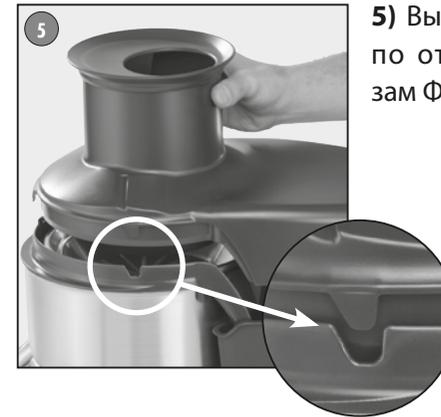


3) Правильно установить Фланец на чаше. Рифления Фланца должны состыковываться с формами чаши.

Убедитесь, что деталь вставлена корректно.



4) Установите корзину, держа ее за ручки.



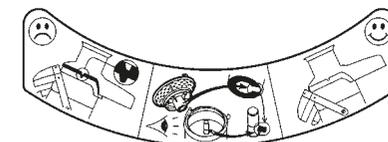
5) Выравнивать Крышку по отношению к пазам Фланца.



ВАЖНО

Убедитесь, что ось двигателя совпадает с пазом втулки корзины.

Смотрите этикетку (ниже) на крышке.





6) Установить Контейнер для жмыха.



7) Замкнуть предохранительный рычаг.

Для включения аппарата нажать на кнопку Вкл. (I). Аппарат включается только при правильно замкнутом предохранительном

рычаге (предохранительный выключатель).

Установить сосуд под носик. Центрифуга готова к использованию.

ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ J 100 Ultra



1) Установить блок двигателя таким образом, чтобы кнопки Вкл. / Выкл. оказались напротив Вас.



2) Установить чашу на блок двигателя.



3) Правильно установить Фланец на чаше. Рифления Фланца должны состыковываться с формами чаши.

Убедитесь, что деталь вставлена корректно.



4) Установите корзину, держа ее за ручки.



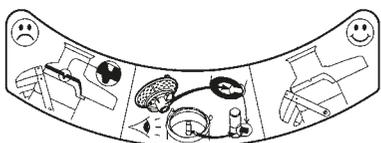
5) Выравнивать Крышку по отношению к пазам Фланца.



ВАЖНО

Убедитесь, что ось двигателя совпадает с пазом втулки корзины.

Смотрите этикетку (ниже) на крышке.



6) 2 возможности применения:

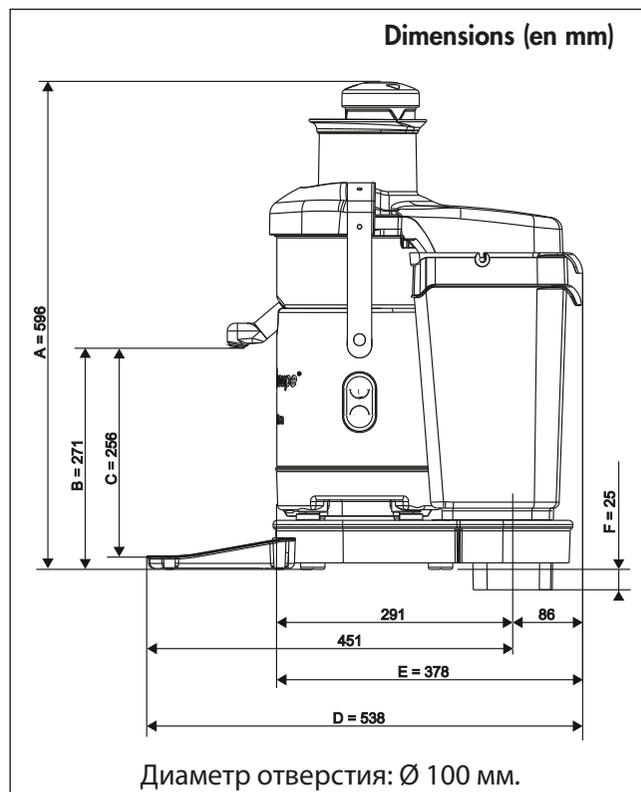
A) Непрерывный сброс отходов.



Установите **Сбрасывающее сопло** для непрерывно поступающих отходов в отверстие в основе.

Убедитесь, что сброс отходов правильно направлен на приемный бак (не входит в комплект).

Для оптимального использования сопла для выброса мякоти в непрерывном режиме, вы можете вырезать отверстие в столешнице.



B) Сброс отходов в Контейнер для жмыха.



Установить **Контейнер для жмыха.**



7) Замкнуть предохранительный рычаг

Для включения аппарата нажать на кнопку Вкл. (I). Аппарат включается только при правильно замкнутом предохранительном рычаге (предохранительный выключатель).

Установить сосуд под носик. Центрифуга готова к использованию.

8) Применение **Обхвата** (смотреть стр. 136) - (Доп.)



При установке на краю стола, прикрепить **Сбрасывающее сопло** к **Крышке** с помощью **Обхвата**.

РАЗЛИЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

J 100 Ultra в комплекте со всеми аксессуарами разработана для наилучшей адаптации к рабочей среде и требованиям всех пользователей

Таким образом конфигурация аппарата может быть адаптирована к месту работы.

- В зависимости от высоты коллектора сока есть возможность использовать или нет **основу 10** (смотреть стр. 136)
- При нормальном использовании - **Контейнер для жмыха 6** (смотреть стр. 136) дает возможность обрабатывать более десятка килограммов, в зависимости от продуктов, без его опорожнения.
- Для более интенсивного использования - **Сбрасывающее сопло 7** (смотреть стр. 136) позволит работу без опорожнения Контейнера для жмыха. Этот тип использования требует наличия бака большей вместимости (не входит в комплект).

Для такого использования есть два решения:

- 1) Предусмотреть отверстие **Ø 10 см** в рабочей поверхности для **Сбрасывающего сопла 7** (смотреть указания на обороте). Это - оптимальный вариант для организации рабочего места.
- 2) Установка на краю стола.
Для корректной установки аппарата на краю стола **Основа 10** имеет 2 боковые метки (смотреть стр. 136).

Важно: Убедиться в правильной установке аппарата во избежание его падения.

- Резюме различных конфигураций аппарата в зависимости от используемых емкостей (на заметку) :

Емкость	Использование Основы 10 (смотреть стр. 136)	Интенсивность нагрузки	Пример использования	
 Максимальная высота емкости 16 см	Не обязательно	Нормальная	<ul style="list-style-type: none"> • С Контейнером для жмыха 6 (смотреть стр. 136). • Нет необходимости делать отверстие в рабочей поверхности. 	
		Интенсивная	<ul style="list-style-type: none"> • При использовании Сбрасывающего сопла 7 и Обхвата 9 (смотреть стр. 136). • При установке на краю стола. Нет необходимости делать отверстие в рабочей поверхности. • При использовании Сбрасывающего сопла 7 (смотреть стр. 136). • При использовании аппарата со сбросом под рабочую поверхность необходимо предусмотреть отверстие в этой поверхности Ø 10 см. 	 
 Максимальная высота емкости 25 см	Необходим, если высота ёмкости выше 16 см.	Нормальная	<ul style="list-style-type: none"> • С Контейнером для жмыха 6 (смотреть стр. 136). • Нет необходимости делать отверстие в рабочей поверхности. 	
		Интенсивная	<ul style="list-style-type: none"> • При использовании Сбрасывающего сопла 7 (смотреть стр. 136). • При установке на краю стола. Нет необходимости делать отверстие в рабочей поверхности. • При использовании Сбрасывающего сопла 7 (смотреть стр. 136). • При использовании аппарата со сбросом под рабочую поверхность необходимо предусмотреть отверстие в этой поверхности Ø 10 см. 	 

■ СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

• J 80 Ultra • J 100 Ultra

- Перед первым использованием аппарата рекомендуется промыть все детали которые будут находиться в контакте с пищевыми продуктами.
- Перед каждым включением аппарата, убедитесь, что предохранительный рычаг правильно замкнут.
- После включения аппарата и до введения продуктов в загрузочной желоб, поставьте сосуд для сока под носик **Контейнер для отходов** или **Сбрасывающее сопло** под жерло.
- Перед тем как вводить цитрусовые в воронку необходимо очистить их от кожуры.

 - С фруктов и овощей с толстой кожурой (напр. ананас, банан и т.д.) или с крупными семечками (напр. дыня) очистить кожуру и удалить из них сердцевину. Из персиков, абрикосов, вишни вынуть косточки. Оторвать ягоды винограда с кисти и пропустить через центрифугу.

- Некоторые продукты твердой консистенции, такие как, например, кокосовый орех не подходят для центрифуги.
- **Центрифуга J 80 Ultra/J 100 Ultra** оснащена уникальной запатентованной системой автоматической обработки продуктов, без использования толкателя.
- Для получения оптимального результата от **J 80 Ultra/J 100 Ultra** рекомендуется вводить продукты в загрузочную воронку вручную (не используя **Толкатель**) по мере их обработки аппаратом.
- Кусочки овощей и фруктов загружать небольшими порциями в воронку.
- В конце использования не отключайте мотор несколько секунд, чтобы сок успел стечь.

- Не вводить в воронку лед или замороженные фрукты.
- Неравномерное распределение мякоти по ситу может нарушить баланс. Если центрифуга начинает вибрировать, необходимо отключить аппарат и очистить Корзинку. Снова включите аппарат.
- Убедитесь, что **Фланец** и **Крышка** установлены правильным образом.

• J 80 Ultra

- С помощью **J 80 Ultra** Вы сможете производить литры сока не опорожня **Контейнер для жмыха**. Тем не менее не забывайте регулярно следить за заполнением **Контейнера**
- Убедитесь, что Фланец и Крышка установлены правильным образом.
- Убедитесь, что Контейнер для жмыха установлен правильным образом.

• J 100 Ultra

- **J 100 Ultra с Контейнером для жмыха:**
С помощью Вы сможете производить литры сока не опорожня **Контейнер для жмыха**. Тем не менее не забывайте регулярно следить за заполнением **Контейнера**.
- **J 100 Ultra со сбрасывающим соплом:**
Сбрасывающее сопло (входит в комплект) разработано специально для интенсивного использования аппарата. Позволяет работу без частого опорожнения **Контейнера для жмыха**.

 - При установке аппарата на краю стола необходимо убедиться, что ножки устойчиво расположены непосредственно на столе.

На заметку: для интенсивного ежедневного использования, предпочтительнее выбирать **Сбрасывающее сопло** с или без **Основы** аппарата.

Приготовление фруктов J 80 Ultra • J 100 Ultra	
	Порядок выполнения операций
МОРКОВЬ	Очистить морковь, обрезать с двух сторон и пропускать по 2 или 3.
ЯБЛОКИ	Целиком(предварительно вымыть, отрезать хвостик и снять этикетку).
КЛУБНИКА	Срезать хвостики.
ЦИТРУСОВЫЕ	Снять с цитрусовых кожуру. Лимоны и апельсины пропускать без предварительной нарезки.
АНАНАС	Очистить от кожуры и нарезать на 8 кусочков (3 взмаха ножом).
ДЫНИ	Очистить от кожуры и нарезать на 8 кусочков
ТОМАТЫ	Целиком, предварительно помыть и без зелени. Вводить в воронку по 2 или 3.
БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ	Помыть. Разрезать вдоль на 4 части.
СЕЛЬДЕРЕЙ	Разрезать на кусочки размером примерно 6 - 7 см.
ОГУРЦЫ	Очистить от кожуры, Порезать на кусочки длиной.
ФЕНХЕЛЬ	Разрезать на кусочки размером примерно 6 - 7 см.
ИМБИРЬ	Нарезать на кусочки для более удобного ввода в воронку. Для избежания закупоривания не перегружать воронку.
ВИНОГРАД	Для избежания горечи оторвать ягоды винограда с кисти.

 **ВНИМАНИЕ**
Хорошо промыть овощи и фрукты, чтобы смыть все следы химикатов, которыми они могли быть обработаны.

ОЧИСТКА

- Всегда отключайте аппарат перед каждой промывкой.
- Между обработкой различных видов фруктов ополоснуть питьевой водой (1 стакан), пропустив ее через загрузочную воронку включенного аппарата.



- Очистить корзинку, потерев внешнюю часть фильтровочного конуса для устранения остатков. Использовать щетку или царапающую сторону губки.

- Для полной очистки, предварительно снять фланец с чаши.
- Для полной очистки изделия, рекомендуется после каждого использования промыть теплой водой фланец, чашу, крышку и толкатель. Прочистить щеткой с соответствующим моющим средством.
- Для избежания каких-либо повреждений, не ударять деталями по твердой поверхности.

На заметку: Если мякоть присохла к корзинке, погрузите ее в теплую воду на 5-10 минут. Это облегчит очистку.



ВАЖНО

Убедитесь, что используемое моющее средство подходит для деталей из пластмассы и нерж. стали. Некоторые моющие средства имеют высокую щелочность (например, высокую концентрацию натрия или аммиака) и не могут применяться для очистки таких деталей без риска их повреждения.



ВАЖНО

Категорически запрещается погружать моторный блок в воду или любую другую жидкость и опрыскивать его.

Не чистить аппарат под напором воды или пистолетом для пены.

При необходимости, вытирать блок двигателя влажной тряпкой.

Предварительно выключать из розетки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- **Моторный блок** → нерж. сталь
- **Чаша** → нерж. сталь
- **Сито** → нерж. сталь
- **Тёрочный диск** → нерж. сталь
- **Электромотор с воздушным охлажде** → кол-во постоянных оборотов (3000 об/мин)
- **Производительность** → от 100 до 120 кг/ч фруктов или овощей* для **J80 Ultra**.
от 120 до 160 кг/ч для **J100 Ultra**

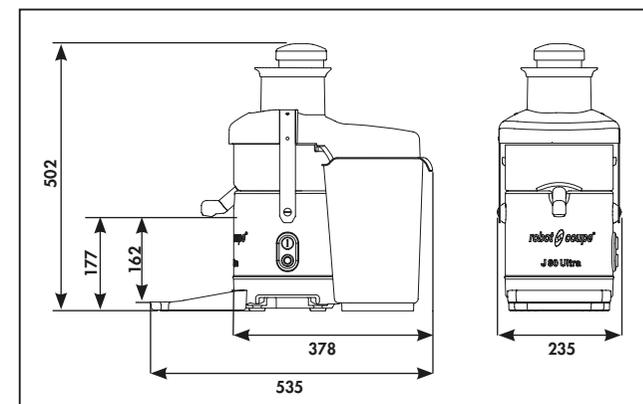
* В оптимальных рабочих условиях (надлежащий рабочий план, заранее приготовленные фрукты и аксессуары (сосуд для сока, мусорная корзина, ...))

• Вес

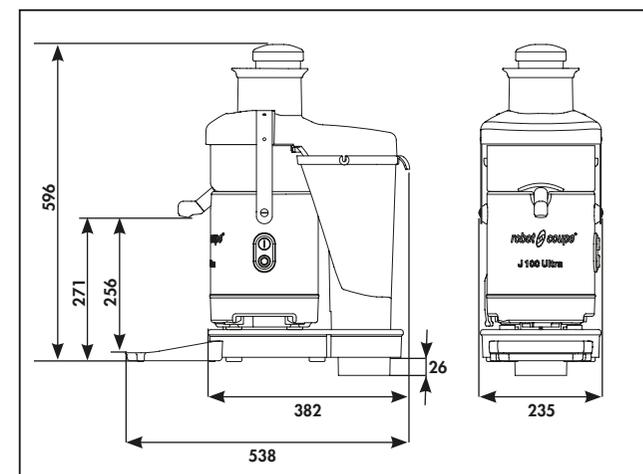
	нетто	в упаковке
J 80 Ultra	10,9 кг	12,8 кг
J 100 Ultra	12,9 кг	15,6 кг

• Размеры (в мм)

J80 Ultra



J 100 Ultra



• РАБОЧАЯ ВЫСОТА

Рекомендуется устанавливать **Центрифуга J 80 Ultra/J 100 Ultra** на широкой и устойчивой поверхности, на высоте в соответствии с ее применением.

• УРОВЕНЬ ШУМА

Шумовое давление при работе Центрифуга в холостую ниже 70 дБ (А).

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

J 80 Ultra

Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (А)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	6
230 V/ 50 Hz	3000	7

J 100 Ultra

Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (А)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	8
230 V/ 50 Hz	3000	8

Мощность указана на заводской табличке.

ЗАЩИТА

- **J 80 Ultra/J 100 Ultra** не функционирует, если Крышка установлена неправильно или если предохранительный рычаг не находится в поднятом положении. Мотор останавливается при поднятии предохранительного рычага или при нажатии на кнопку Выкл. (красная кнопка).
- **J 80 Ultra/J 100 Ultra** оснащена мощным электротормозом, который останавливает аппарат за менее чем 2 сек. если пользователь поднимает предохранительный рычаг в процессе работы аппарата.
- Чтобы снова включить аппарат, необходимо опустить предохранительный рычаг на Крышке и нажать на кнопку Вкл. (зеленая кнопка).
- **J 100 Ultra** оборудована системой термической защиты, которая автоматически останавливает аппарат, в том случае, если мотор работает слишком долго или перегружен. В случае возникновения данной ситуации, дайте аппарату остыть и снова включите его нажатием на кнопку термической защиты под аппаратом.

ВАЖНО: Всегда использовать аппарат с установленными Контейнером для жмыха или Сбрасывающим соплом (для la **J100 Ultra**).

Выключить аппарат перед тем как снимать Контейнер для жмыха или Сбрасывающее сопло (для la **J100 Ultra**).

Не вводить руки или любые другие объекты в жерло при включенном аппарате или до полной остановки вращения Корзинки.

Не включать и не отключать штекер из розетки мокрыми руками. При выключении штекера из розетки нельзя тянуть за кабель.



НА ЗАМЕТКУ

- Не пытаться убрать предохранительные системы и блокировки.
- Вводить в воронку исключительно пищевые продукты.
- Данный аппарат оснащен крышкой уникальной разработки обеспечивающей автоматическую функцию. Вам нужно всего лишь ввести в воронку продукты, аппарат выполнит всю работу.
- Однако, если продукты застревают внутри воронки, для устранения заедания ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО толкатель. Или: отключить аппарат и извлечь продукт из воронки.
- Не проталкивать продукты рукой.
- Не вводить руки или любые другие объекты в жерло при включенном аппарате или до полной остановки вращения Корзинки.



В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ НЕПОЛАДОК

СИМПТОМЫ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ И ИСПРАВЛЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
Аппарат не функционирует.	- Проверить пробки. - Правильно закрыть предохранительный рычаг. J 100 Ultra : - Убедиться, что кнопка термической защиты (под аппаратом) в рабочем режиме .
Ненормальный шум.	- Аппарат собран неправильно. См страницу «Сборка». - Повреждена деталь. Сменить деталь
Низкая эффективность терки	- Терочный диск испорчен. Заменить терочный диск в корзинке. - Продукты застряли в загрузочной воронке. Вынуть продукты.
Аппарат вибрирует	- Контейнер для жмыха заполнен или фильтр корзинки закупорен. - При постоянной вибрации, убедиться в исправности корзинки.
Корзинка останавливается не моментально после размыкания предохранительного рычага. Процесс остановки занимает более 2х секунд.	- Отдайте аппарат на проверку аккредитованной сервисной службе.

ВАЖНО: В случае ремонта - использовать исключительно оригинальные детали Robot-Coupe.

НОРМЫ

Смотреть декларацию о соответствии стр. 3

РЕЦЕПТЫ

Овощи и фрукты смешиваются до бесконечности в самых разных коктейлях. Дайте волю своей фантазии... придерживаясь, следующих правил:

- Использовать только хорошо промытые овощи и фрукты
- С помощью шейкера, соки становятся более однородными
- Наполнить шейкер на половину кубиками льда. Не перемешивать слишком долго, иначе лёд превратится в воду и испортит коктейли.

Предлагаем Вашему вниманию несколько рецептов, рассчитанных, примерно, на 4х человек.

ГАЗИРОВАННЫЙ ПЕРСИК

Ингредиенты (на 3 стакана):

- 6 персиков без косточек
- ½ лимона
- 1 большая щепотка молотого мускатного ореха
- 300 мл газированной воды
- 1 тонкий ломтик имбиря

Приготовление: Выньте косточки из персиков и снимите цедру. Нет необходимости чистить имбирь. Пропустить через соковыжималку J80/J100 Ultra персики, имбирь и лимон.

После смешайте молотый мускатный орех и газированную воду с соком. Разделите смесь на три бокала.

Как украсить: можно украсить бокалы тонкими ломтиками персика.

Что ещё?: для сока можно использовать как белые, так и жёлтые персики.

АРБУЗ НА МЕДУ

Ингредиенты (на 3 стакана):

- 750 г арбуза
- ½ очищенного лимона
- 20 г меда
- 20 г воды

Приготовление: Мёд и воду довести до кипения. Дать остыть. Снять кожуру с арбуза, удалить семечки и нарезать мякоть крупными кусками.

Пропустить через соковыжималку J 80 Ultra / J 100 Ultra кусочки арбуза и лимон.

В бокалы сначала налить мёд, а сверху - арбузный сок.

Как украсить: Подавать с тонкими ломтиками арбуза.

СТИМУЛИРУЮЩАЯ МОРКОВКА

Ингредиенты (на 4 стакана):

- 4 моркови
- 4 апельсина
- 1 тонкий ломтик имбиря
- лёд

Приготовление: Нет необходимости чистить морковь от кожуры, промойте её с щёткой.

Очистите апельсины. Пропустите апельсины с имбирём и морковь через соковыжималку J 80 / J 100 Ultra.

Разлить смесь по четырём бокалам. Добавить лёд и сразу подавать.

Как украсить: ломтиками апельсина и маслиной.

ОГУРЕЦ С МОЛОКОМ

Ингредиенты (на 4 стакана):

- 1 огурец
- 4 зелёных яблока
- 3 ч.л. укропа
- ½ лимона
- козье молоко

Приготовление: нет необходимости предварительно очищать огурец, так как его кожура содержит витамины и добавляет больше цвета в сок. Предпочтительнее выбирать огурцы Био. Пропустить огурец, яблоки, укроп и половинку очищенного лимона через соковыжималку J 80 / J 100 Ultra. Затем смешать с козьим молоком.

Как украсить: тонкими ломтиками редиса, нарезанными с помощью овощерезки Robot-Coupe диском слайсер 1 мм.

RED CANDY

Ингредиенты (на 4 стакана):

- 300 г клубники
- 3 моркови
- четвертинка ананаса

Приготовление: Очистить ананас прежде чем пропустить его через соковыжималку. Нет необходимости чистить клубнику - плодоножки автоматически выбрасываются в контейнер для отходов.

Провести четвертинку ананаса, клубнику, морковь через соковыжималку J 80/ J 100 Ultra. Хорошо перемешать и украсить бокалы кусочками клубники.

Что ещё?: Для большей пикантности, добавьте в Ваш коктейль специи по вкусу: ваниль, кардамон или имбирь.

ЯБЛОКО-КИВИ

Ингредиенты (на 3 стакана):

- 3 зелёных яблока *Granny Smith*
- половинка лайма
- 3 киви

Приготовление: Очистите лимон. Снимите кожуру с киви, чтобы сохранить яркий зелёный цвет коктейля. Пропустить их с яблоками и лаймом через соковыжималку J 80 Ultra / J 100 Ultra.

Смешать ложкой и сразу же подавать, так как яблоко быстро окисляется.

Что ещё?: Если вы находите сок слишком кислым, добавьте в него немного мёда или тростникового сахара. Киви можно заменить огурцом или сельдереем.

СЛАДКИЙ ГРЕЙПФРУТЕ

Ингредиенты (на 3 стакана):

- 250 г апельсинов
- 250 г грейпфрута
- 250 г клубники

Приготовление: Очистите апельсины и грейпфруты, чтобы избежать горечи. Вымойте клубнику, не удаляя плодоножку. Пропустить всё через соковыжималку J 80 / J 100 Ultra.

Хорошо перемешать и разделить сок по бокалам.

Что ещё?: Если вы нашли сок слишком кислым, Вы можете добавить немного мёда или сахара.

ВОСТОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Ингредиенты (на 3 стакана):

- половинка ананаса
- 3 апельсина
- 1 чайная ложка ванильного экстракта

Приготовление: Очистите ананас и цитрусовые. Пропустить сначала ананас, а затем цитрусовые через соковыжималку J 80 / J 100 Ultra.

Добавить ваниль и подавать разлитым по стопкам.

Что ещё?: Заменить апельсины кокосовым молоком.

КЛАССИКА

Ингредиенты (на 3 стакана):

- 4 моркови
- 3 яблока
- 1 лимон

Приготовление: Приготовление: Очистите от кожуры лимон. Не нужно чистить морковь, промойте её щеткой. Пропустите морковь, яблоки и лимон через соковыжималку J 80 Ultra / J 100 Ultra.

Хорошо перемешать и подавать.

Что ещё?: Вы можете заменить яблоки грушами.

ГАСПАЧО

Ингредиенты (на 3 стакана):

- 500 г зрелых помидоров
- половинка красного перца
- половинка огурца
- половинка стебля сельдерея
- 1 ст.л. оливкового масла
- хересный уксус
- соль
- перец

Приготовление: Приготовление : пропустить все через центрифугу, добавить оливковое масло, капельку уксуса, соль.

Украсить тонким ломтиком лимона или томата. Ввиду возбуждающих аппетит свойств томата, подавать в начале трапезы.

ДЫНЯ

Ингредиенты (на 3 стакана):

- 400 г узбекской дыни
- 1 зелёное яблоко
- ½ лимон

Приготовление: с дыни снять корку, вынуть семечки и порезать на куски. Пропустить дыню, пол-лимона и яблоко через соковыжималку J 80 / J 100 Ultra .

Перемешать ложкой и сразу подавать. Для аромата добавьте листочки мяты.

Как украсить: : Дынными кубиками, нарезанными с помощью вашей овощерезки *Robot-Coupe* (использовать комплект для кубиков 5 x 5 x 5 мм).

ГРУША-ДЫНЯ ПОД КУРКУМОЙ

Ингредиенты (на 4 стакана):

- 1400 г дыни
- 1 грейпфрут
- ½ груши
- ½ жёлтое яблоко
- 1 тонкий ломтик имбиря
- ½ стручка цитронеллы
- 1 щепотка куркумы

Приготовление: Очистите дыню и грейпфрут. Пропустите по порядку яблоко, имбирь, цитронеллу, грушу, дыню, грейпфрут через соковыжималку J 80/ J 100 Ultra. Хорошо перемешать и разделить смесь по 4 бокалам.

Как украсить: Тонкими ломтиками груши, нарезанных при помощи вашей овощерезки *Robot-Coupe* (использовать диск *слайсер* 1 мм).

ЯБЛОКО-СЕЛЬДЕРЕЙ

Ингредиенты (на 4 стакана):

- 4 зелёных яблока
- 2 стебля сельдерея
- 1 тонкий ломтик имбиря
- ½ лимона
- Соль

Приготовление: Хорошо промойте стебли сельдерея. Пропустить сельдерей, имбирь и зелёные яблоки через соковыжималку J 80 Ultra / J 100 Ultra. Добавить немного соли в коктейль. Подавать сразу же, так как яблоки быстро окисляются.

Как украсить: Украсить бокалы тонкими яблочными ломтиками, нарезанных при помощи вашей овощерезки Robot-Coupe (использовать диск слайсер 1 мм).

Что ещё?: Вы можете заменить яблоки с грушами.

RED КОКТЕЙЛЬ

Ингредиенты (на 4 стакана):

- 1 вареная свёкла
- 2 моркови
- 2 небольшие грозди красного винограда
- 2 зелёных яблока
- Кайенский перец

Приготовление: Пропустить свёклу и фрукты через соковыжималку J80 Ultra / J 100 Ultra.

Добавить Кайенский перец и подавать охлаждённым.

Как украсить: украсить бокалы ломтиком свёклы.

СПАРЖА

Ингредиенты (на 3 стакана):

- 1 кг спаржи
- 1 щепотка перца Эспелетт
- 1 щепотка морской соли

Приготовление: Очистите спаржу и отрежьте верхушки.

Провести через соковыжималку J 80 Ultra/ J100 Ultra.

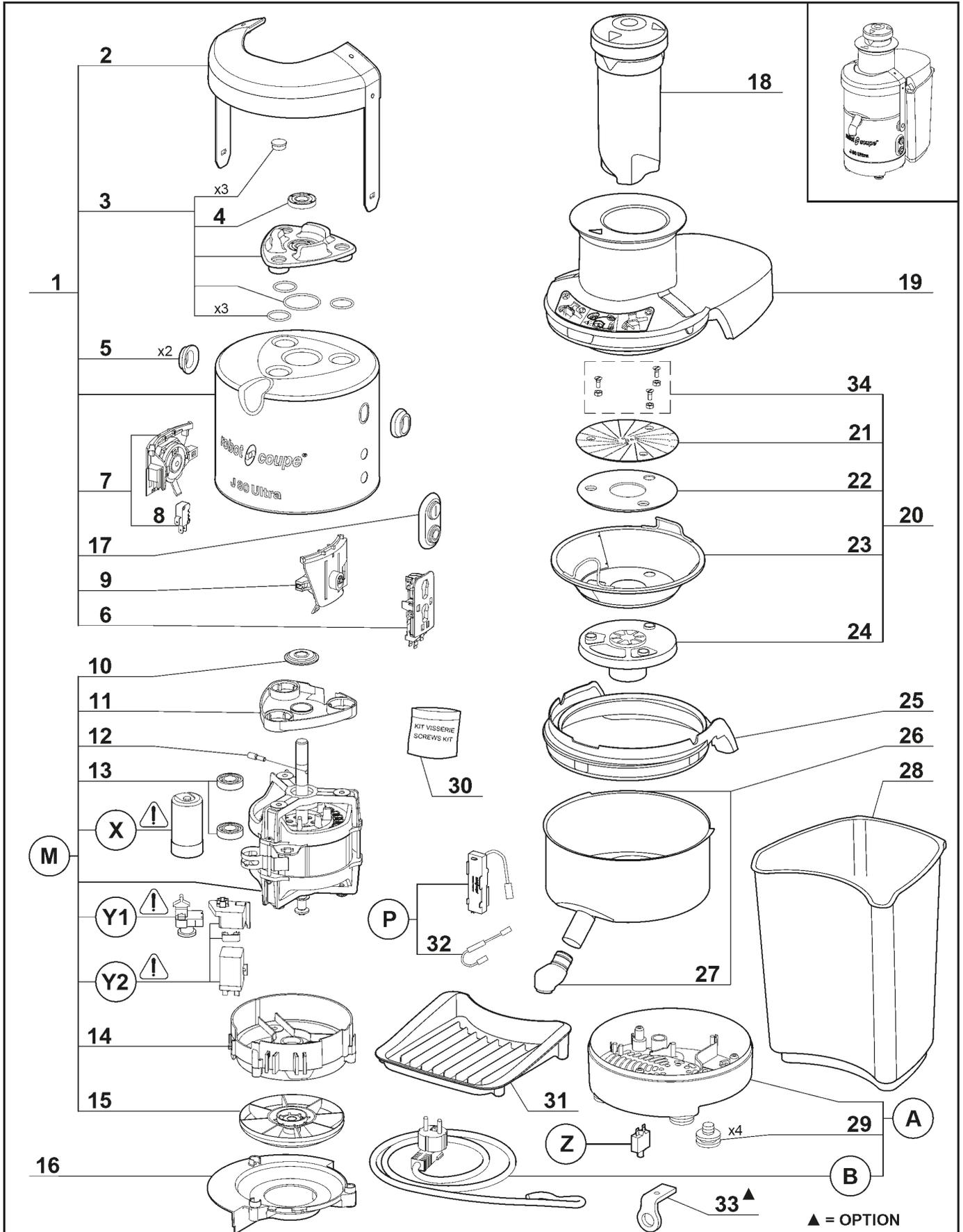
Добавьте соль и перец по вкусу.

Подавать с рыбным блюдом. Например к лососю.

robotcoupe®

J 80 Ultra

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

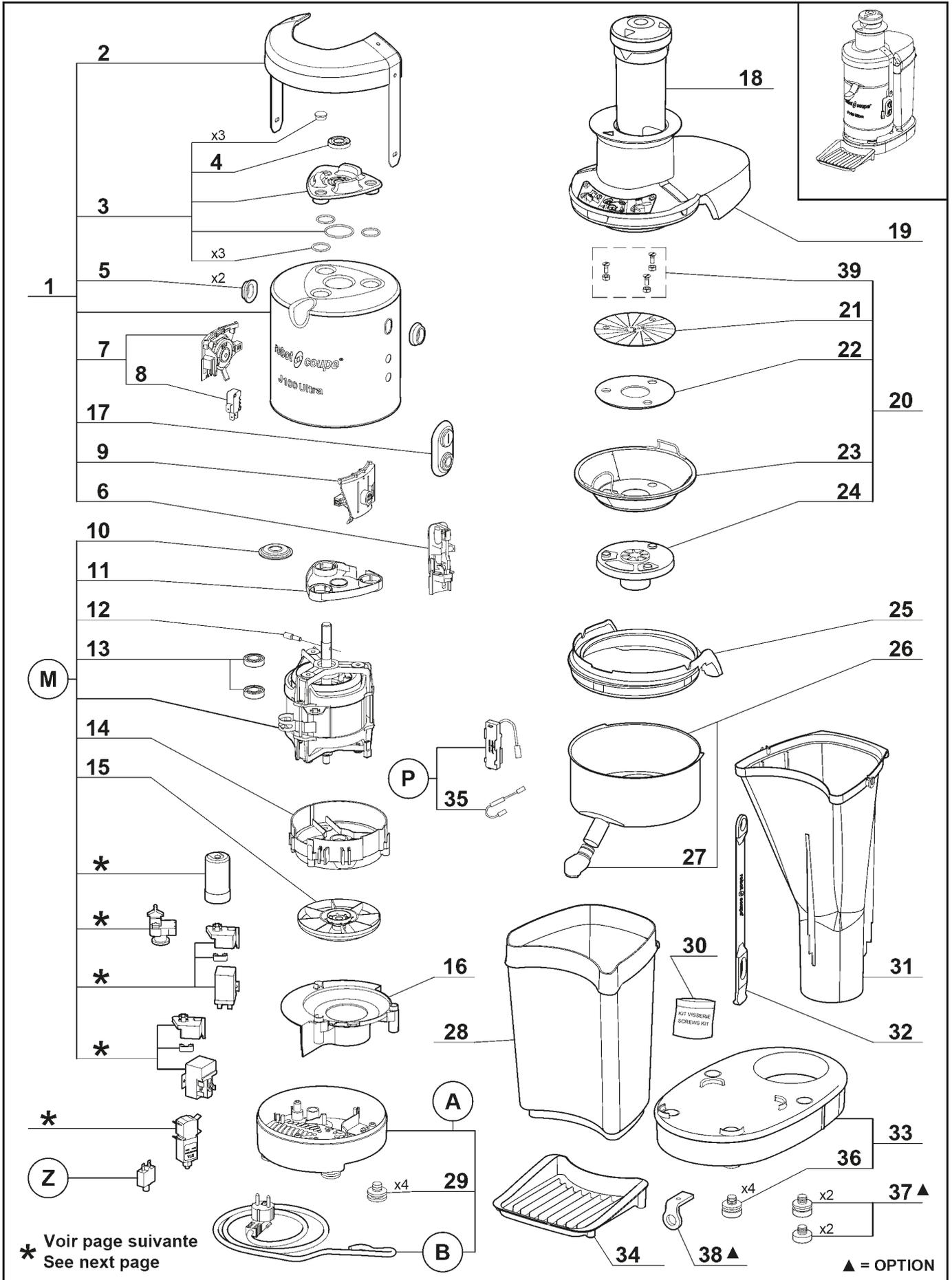


RECOMMANDATION : Il est préconisé de remplacer simultanément le relais Y et le condensateur X
RECOMMENDATION: It's recommended to replace simultaneously both relay Y and capacitor X

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 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	39 907	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	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	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

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	230/50/1	39 919	39 888	39 926	39 585	600 018S	500 289S	-	-	
56 001A UK		39 922	39 889							
56 020A ZA		39 595	39 597							
56 006A CH		39 920	39 893							
56 007A DK		39 921	39 892							
56 002A AA	240/50/1	39 923	39 891	39 925	39 586	600 089S	504 674S	-	-	
56 030A CN	220/50/1	39 721	39 229							
56 004A	220/60/1	39 919	39 888							
56 010A SA	220/60/1	39 922	39 889	39 924	39 586	600 089S	500 296S	-	39 588	39 590
56 011A BR		39 593	39 594							
56 005A	120/60/1	39 918	39 890	39 499	39 586	600 089S	-	39 588	39 590	
56 015A TW		39 722	39 245							



*

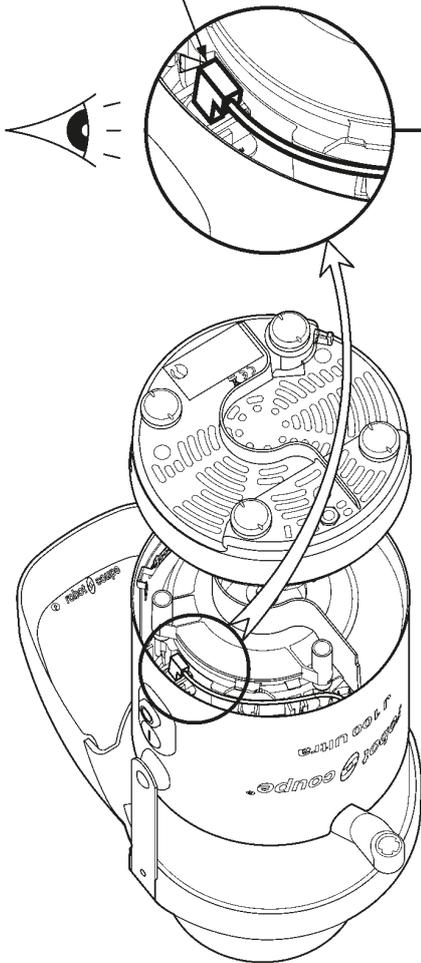
RELAIS - CONDENSATEUR - COUPE-CIRCUIT 2 POLES
RELAY - CAPACITOR - 2 POLES CIRCUIT BREAKER

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

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

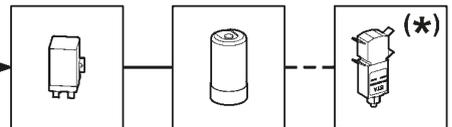
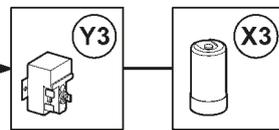
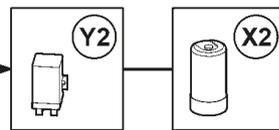
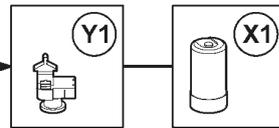
ETAPE
 STEP **2** Choisir la pièce à commander
 (selon forme relais)
 Choose the part to be ordered
 (according to relay shape)

Cosse "Drapeau"
 "Flag" Terminal



FIL NOIR /
 BLACK WIRE

FIL BLEU /
 BLUE WIRE



NECESSITE KIT DE MISE A NIVEAU
 REQUIRES UPGRADE KIT **(W)**

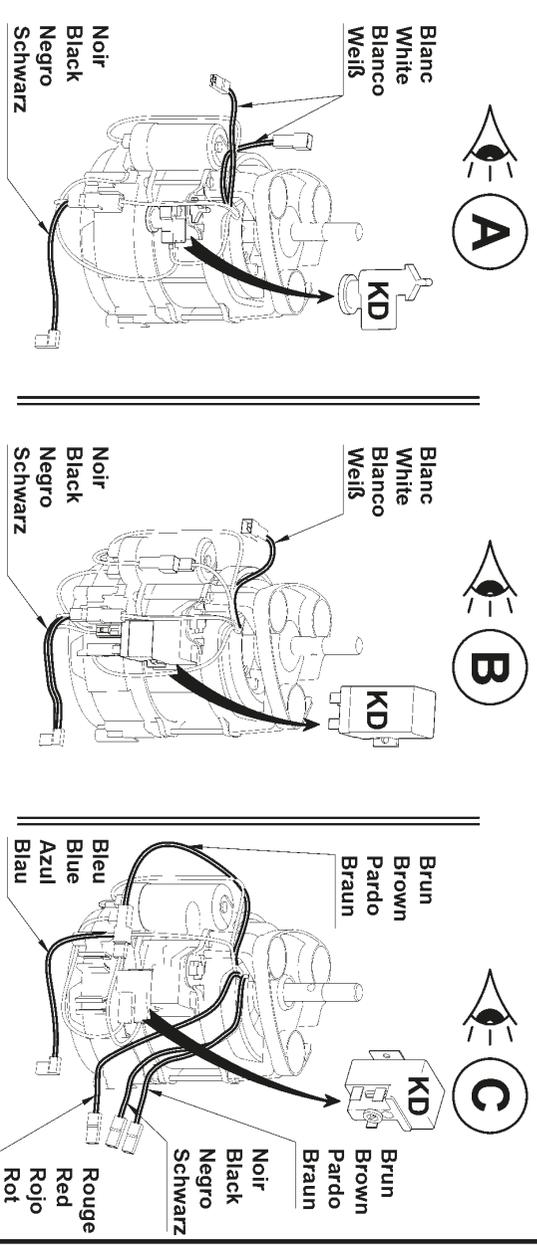
(*) Seulement 50 Hz
 50 Hz only

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	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	49 180	RESISTANCE	RESISTOR
36	39 833	PIEDS DE SUPPORT DE MACHINE (Qté = 4)	MACHINE BASE FEET (Qty = 4)
37	49 171	OPTION : PIED D'INCLINAISON (Support de machine)	OPTION: TILTING FOOT (For machine base)
38	39 986	OPTION : KIT ANTIVOL	OPTION: ANTI-THEFT KIT
39	49 158	KIT VIS + ECROUS POUR PANIER	KIT SCREWS + NUTS FOR BASKET

J 80 Ultra - J 100 Ultra

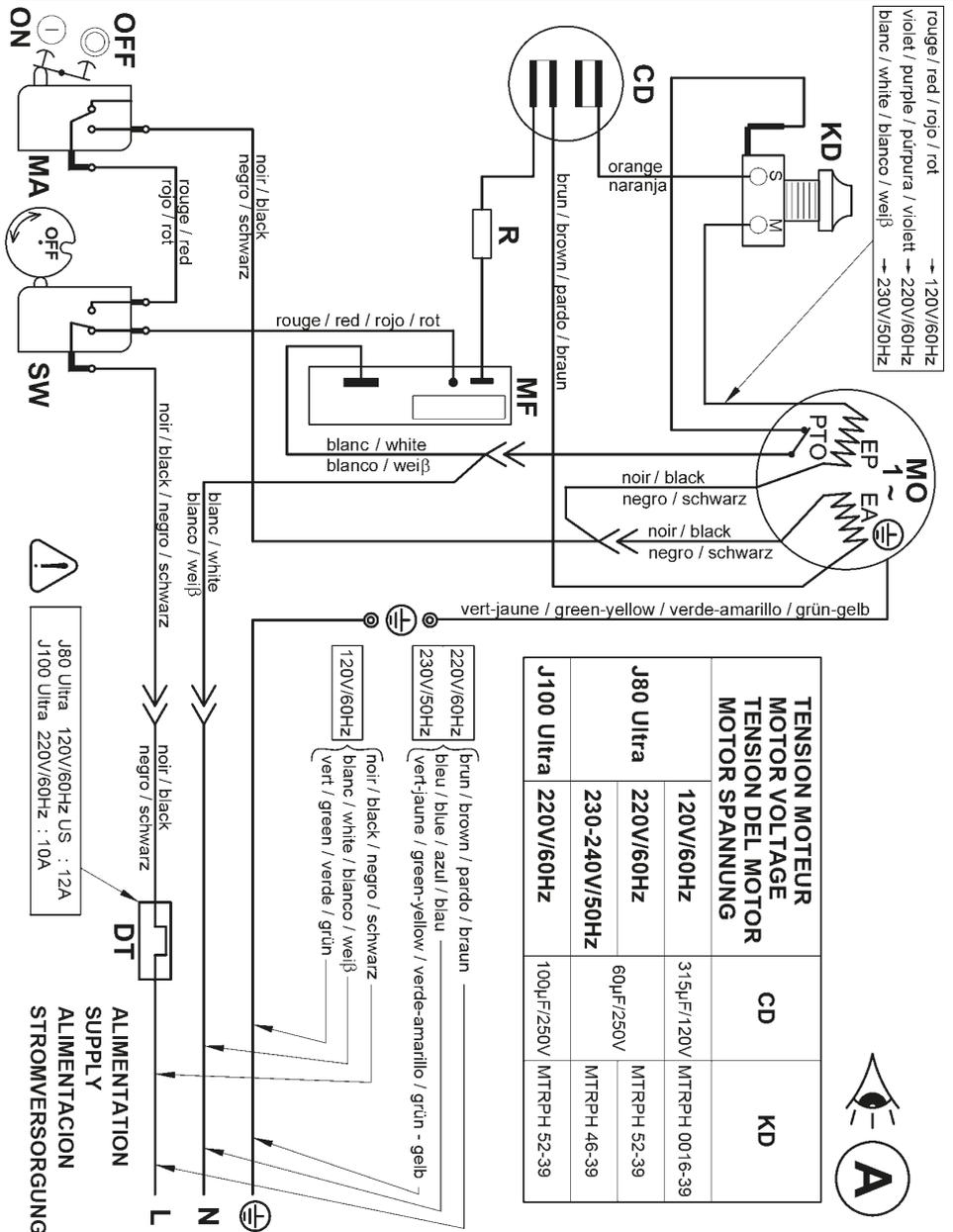
	Français	English	Español	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Condensador d'arranque	Anlasskondensator
DT	Coupe-circuit *	Circuit breaker *	Disyuntor *	Ausschalter *
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Fase auxiliar	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Fase principale	Hauptphase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

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

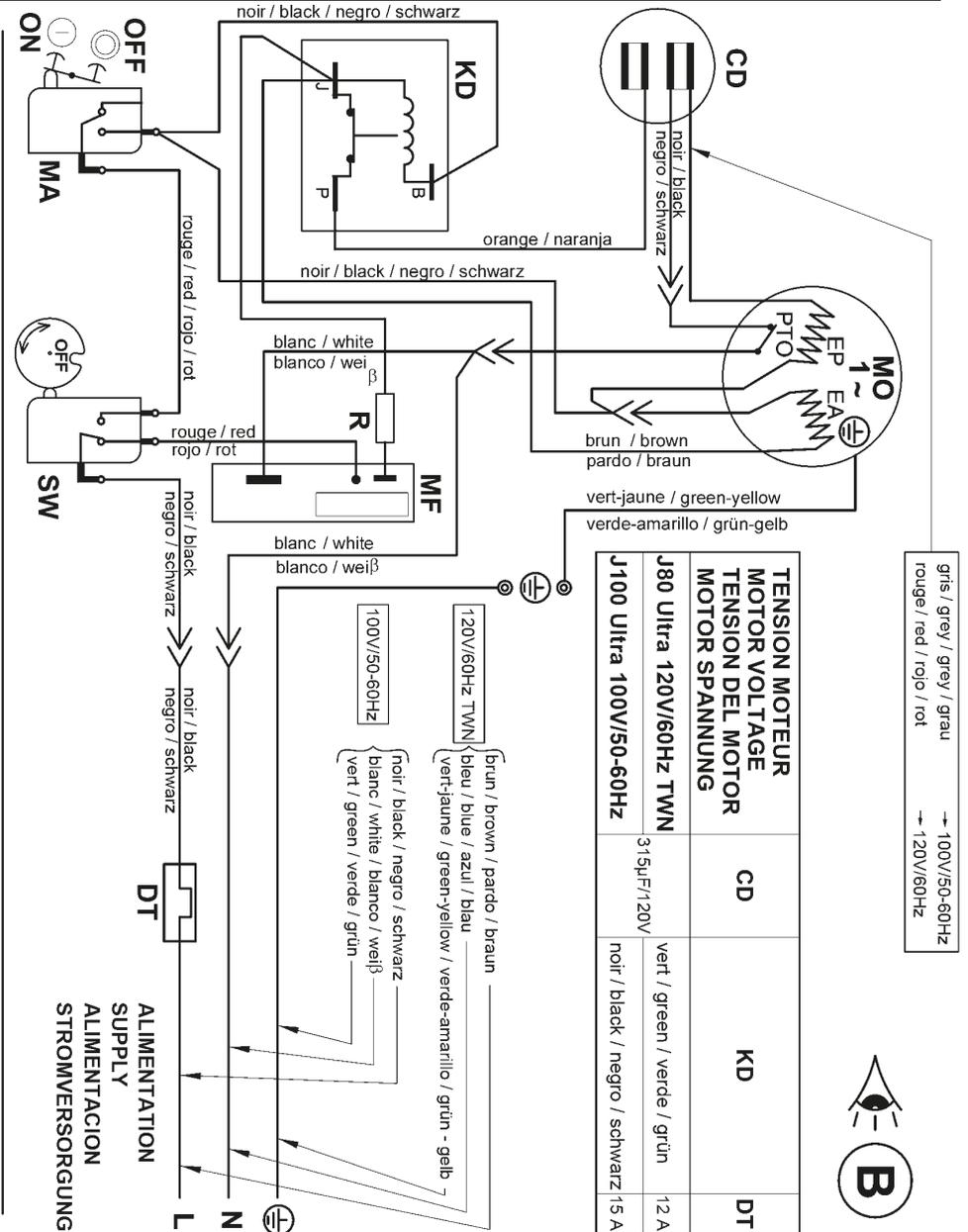
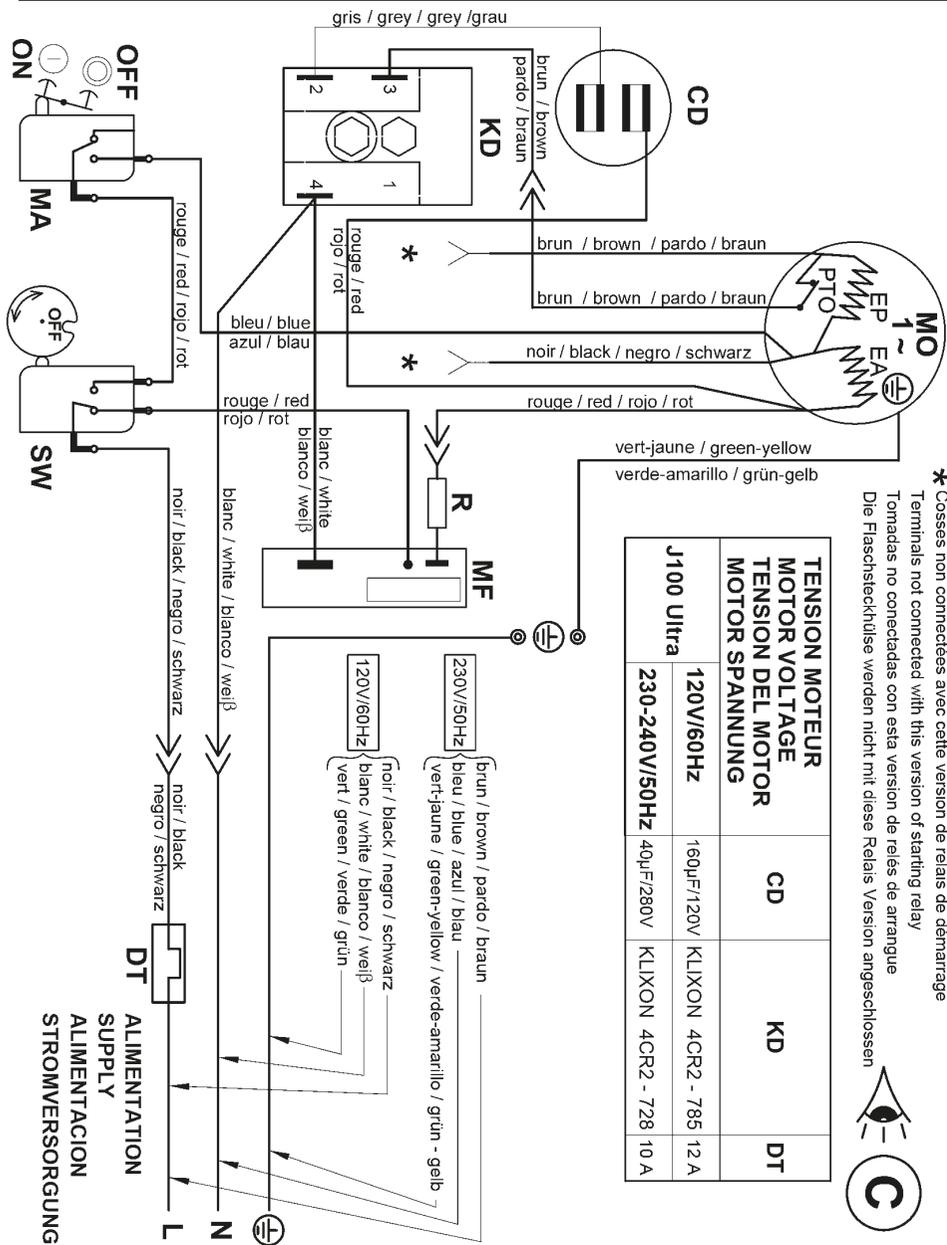


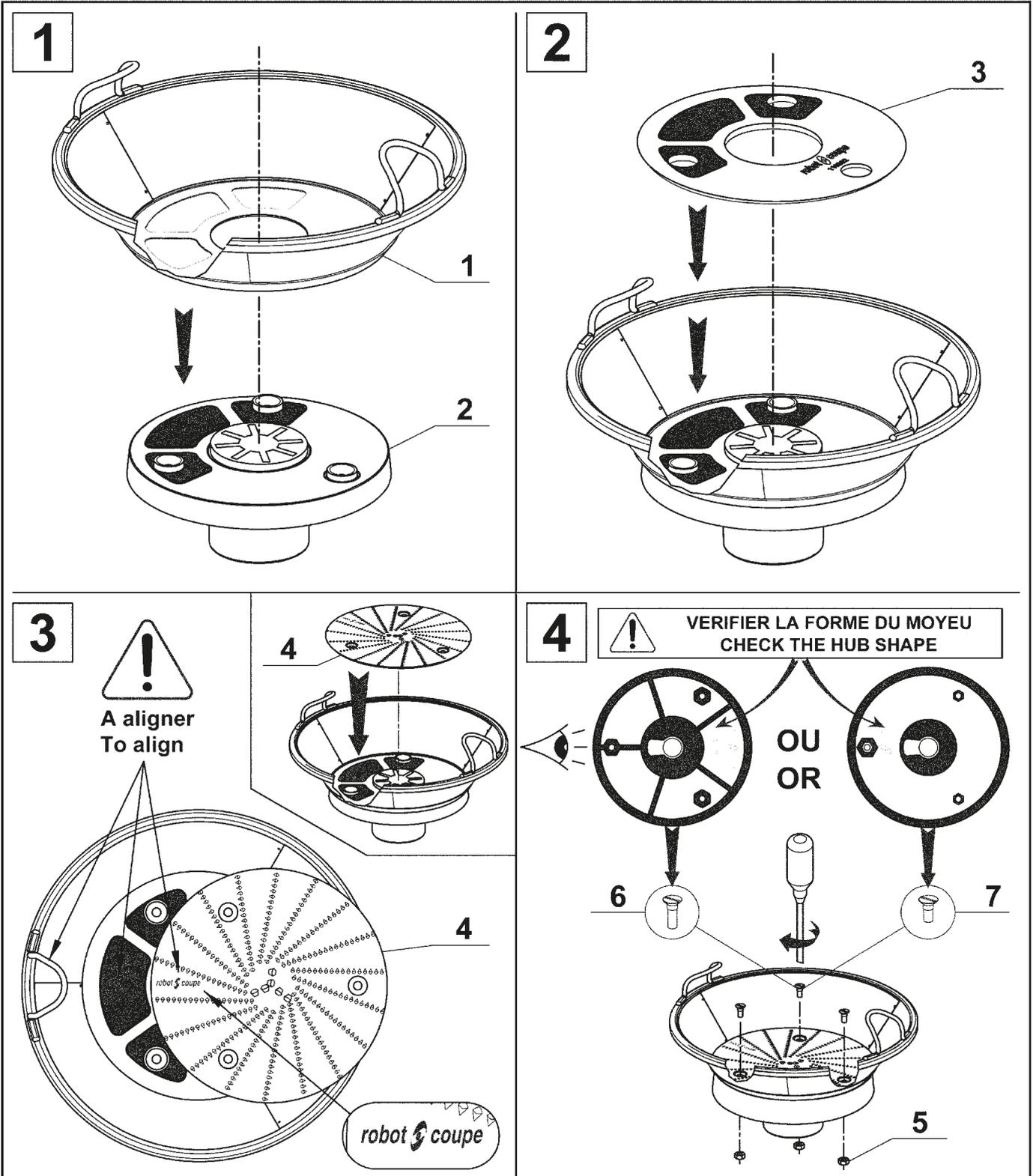
rouge / red / rojo / rot → 120V/60Hz
 violet / purple / púrpura / violet → 220V/60Hz
 blanc / white / blanco / weiß → 230V/50Hz

TENSION MOTEUR MOTOR VOLTAGE TENSION DEL MOTOR MOTOR SPANNUNG		CD	KD
J80 Ultra	120V/60HZ	375µF/120V	MTRPH 0016-39
	220V/60HZ	60µF/250V	MTRPH 52-39
J100 Ultra	220V/60HZ	100µF/250V	MTRPH 52-39



J 80 Ultra - J 100 Ultra





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, 43
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