

# robot coupe®

NEW  
Register  
your product  
on line



**J 80 • J 80 Buffet • J 100**



[www.robot-coupe.com](http://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

The company | Contact us | Restricted Area | Select your country...

CATALOG ▾ SELECTION GUIDE LEAFLETS VIDEOS OUR RECIPE **SUPPORT** Search

## Support

### Register your Product on line

Thank you for registering online your Robot-Coupe product guarantee  
This should only take a few minutes  
To register your product you will need:

- Product serial number
- Purchase date

**Register my product now**

### Access the Robot-Coupe after-sales service

robot coupe Authentication

Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe

Choisissez votre langue : English | US | Français | Español | Deutsch | Russia

Identifiant \*

Mot de passe \*

Mot de passe perdu

Email \*

Pour nous contacter  
\* utilisez notre formulaire de contact

**Access the Robot-Coupe after-sales service**

**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 terméke, 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 ..... Kenyérszeletelő gépek.

"R019"

Montceau-en-Bourgogne, le 1<sup>er</sup> 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

# СОДЕРЖАНИЕ

- ГАРАНТИЯ
- ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ
- ВЫ ПРИОБРЕЛИ  
СОКОВЫЖИМАЛКУ-ЭКСТРАКТОР  
J 80 • J 80 Buffet • J 100
- ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА
- ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ J 80
- ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ J 80 Buffet
- ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ J 100
- СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
- ОЧИСТКА
- ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
- ЗАЩИТА
- В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ  
НЕПОЛАДОК
- НОРМЫ
- ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ (стр 199)
  - Трехмерные изображения
  - Электрические схемы и проводки
  - Инструкция по сборке корзинки 39910

# ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPE S.N.C.

**Ваш аппарат ROBOT-COUPE 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-COUPE у дистрибьютора, исходной является его гарантия (проверьте сроки и условия этой гарантии с вашим дистрибьютером).**

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

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

## **ГАРАНТИЯ ROBOT-COUPE S.N.C. НЕ РАПРОСТРАНЯЕТСЯ 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-COUPE S.N.C. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов. Компания ROBOT-COUPE 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. Если забились воронка для сброса: выключить аппарат и промыть крышку под 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 ПРИОБРЕЛИ СОКОВЫЖИМАЛКУ-ЭКСТРАКТОР J 80 • J 80 Buffet • J 100

Прочная и надежная соковыжималка-экстрактор J 80 - J 80 Buffet - J 100 позволяет приготовить за считанные секунды и по запросу широкий ассортимент 100% натуральных соков!

**Соковыжималка-экстрактор J 80 - J 80 Buffet - J 100** - идеальное решение для мгновенного приготовления свежесжатых фруктовых и экзотических соков, а также соков из овощей и изысканных натуральных фруктовых 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.

**Иод:** свекла, морковь.

### ТАБЛИЦА ВИТАМИНОВ В 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.

Данная инструкция содержит важную информацию, которая позволит пользователю извлечь максимальную пользу при использовании соковыжималки-экстрактора.

**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.

**Соковыжималка-экстрактор J 80 - J 80 Buffet - J 100** оснащена кабелем питания со стандартной однофазной розеткой.

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

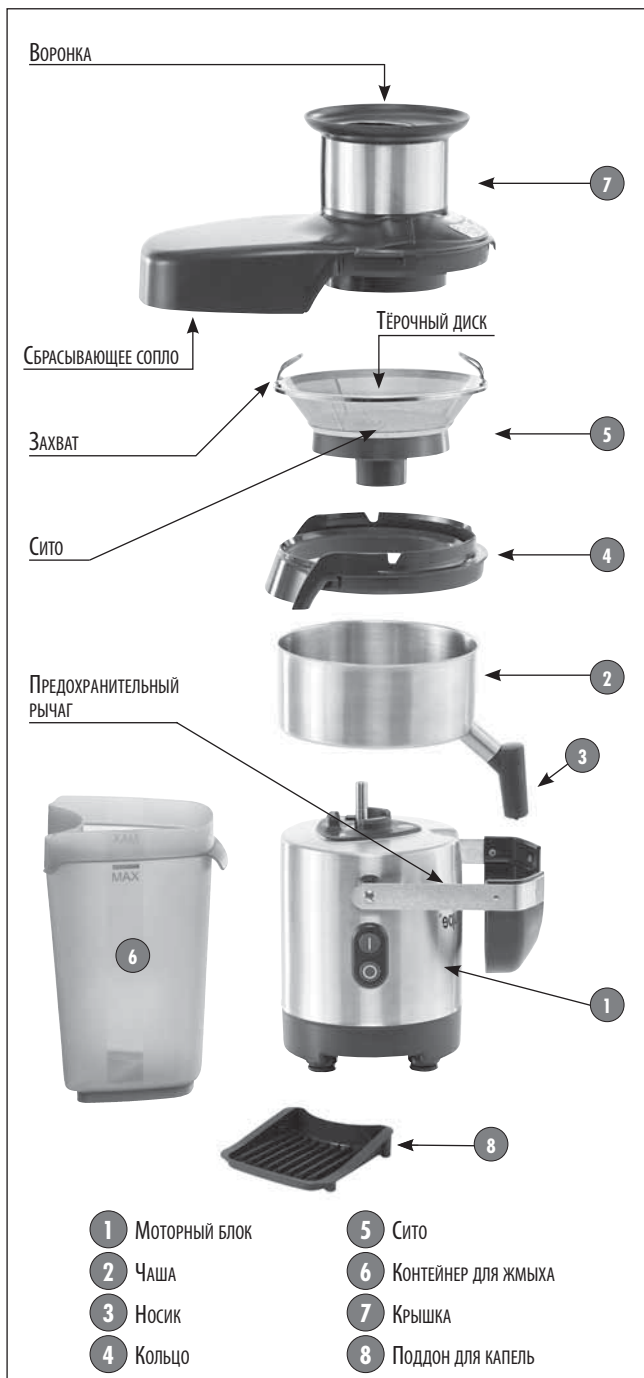
Необходимо также проверить целостность электрошнура и розетки.



### ВНИМАНИЕ

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

## ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ J 80



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



2) Установить чашу на блок двигателя.

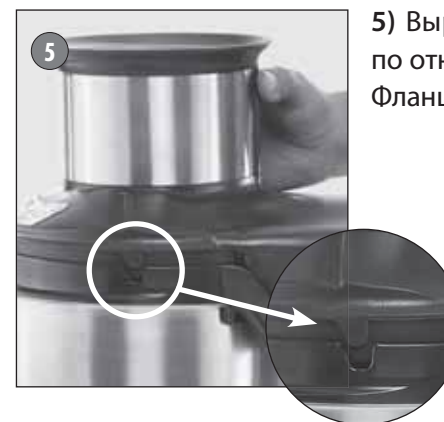


3) Правильно установить Фланец на чаше. Рифления Фланца должны состыковываться с формами чаши.

Убедитесь, что деталь вставлена корректно.



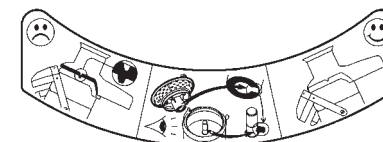
4) Установите корзину, держа ее за ручки.



5) Выровнять Крышку по отношению к пазам Фланца.

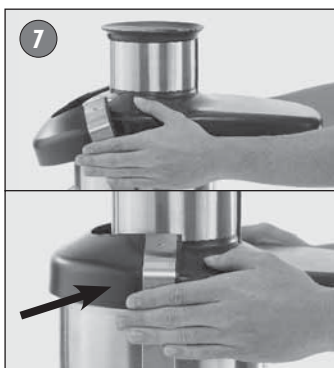


Смотрите этикетку (ниже) на крышке.





6) Установить  
Контейнер для  
жмыха.



7) Замкнуть предо-  
хранительный рычаг.

Для включения аппара-  
та нажать на кнопку  
Вкл. (I).

Аппарат включается  
только при правильно  
замкнутом предохранительном рычаге (предохра-  
нительный выключатель).

Установить сосуд под носик.

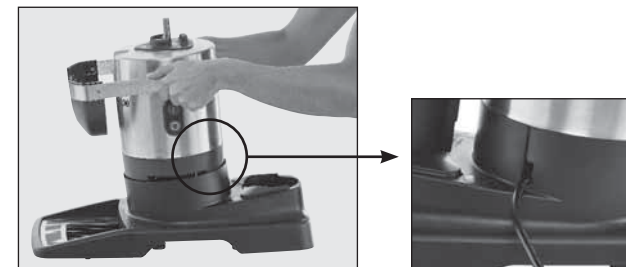
Ваша соковыжималка-экстрактор готова к  
использованию!

## ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ J 80 Buffet



- |   |  |   |        |   |  |
|---|--|---|--------|---|--|
| 1 | Моторный блок                            | 4 | Кольцо | 7 | Толкатель                                      |
| 2 | Носики с функцией<br>АНТИ-РАЗБЫРЗГИВАНИЯ | 5 | Сито   | 8 | ОСНОВАНИЕ СО ВСТРОЕННЫМ<br>ПОДДОНОМ ДЛЯ КАПЕЛЬ |
| 3 | ЧАША                                     | 6 | КРЫШКА | 9 | КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЖМЫХА                            |

1) Установите моторный блок на основание,  
кнопками Вкл./Выкл. к Вам. Убедитесь, что кабель  
проходит через предусмотренное отверстие.

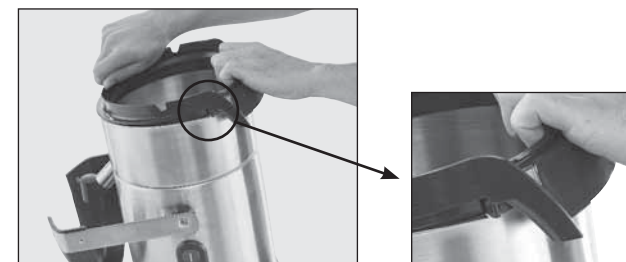


2) Установить чашу на блок двигателя.



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.



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).

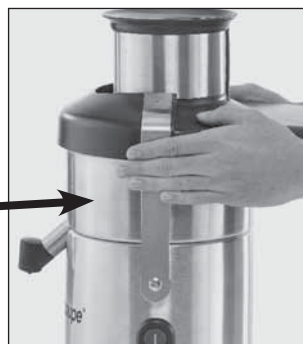
Установить сосуд под носик.

Ваша соковыжималка-экстрактор готова к использованию!

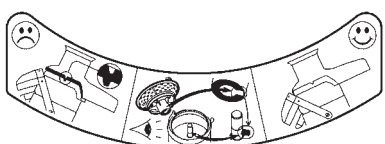


## ВАЖНО

Убедитесь, что ось двигателя совпадает с пазом втулки корзины.



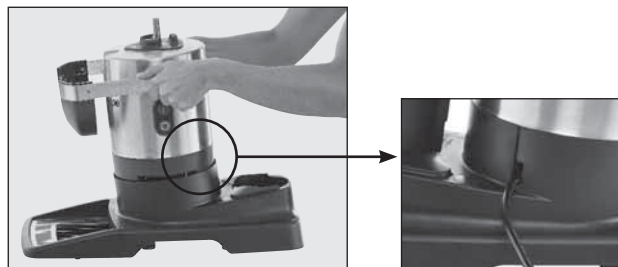
Смотрите этикетку (ниже) на крышке.



## ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ J 100



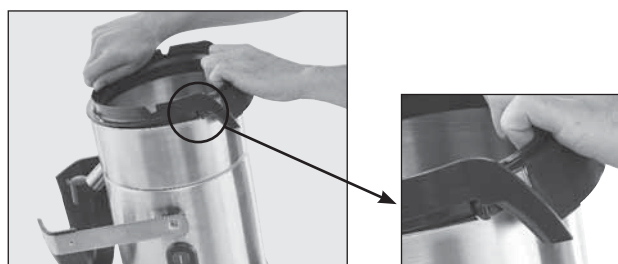
1) Установите моторный блок на основание, кнопками Вкл./Выкл. к Вам. Убедитесь, что кабель проходит через предусмотренное отверстие.



2) Установить чашу на блок двигателя.

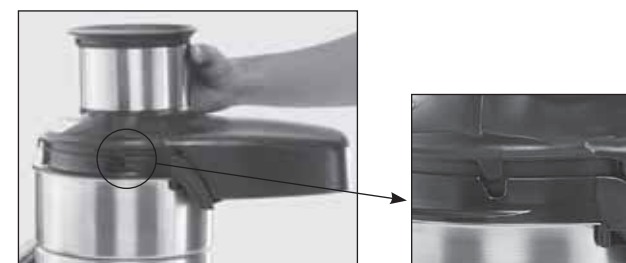


3) Правильно установить Фланец на чаше. Рифления Фланца должны состыковываться с формами чаши. Убедитесь, что деталь вставлена корректно.

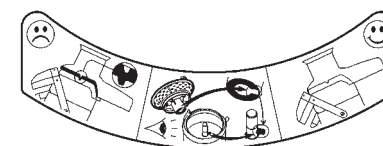


4) Установите корзину, держа ее за ручки.

5) Выравнивать Крышку по отношению к пазам Фланца.



Смотрите этикетку (ниже) на крышке.



б) 2 возможности применения:

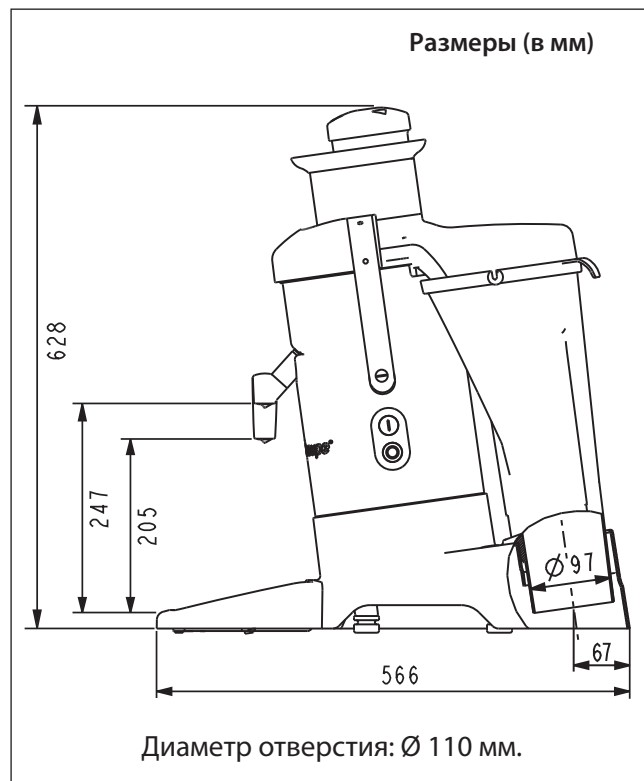
**А) Непрерывный сброс отходов.**



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.



**В) 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. Ваша соковыжималка-экстрактор готова к использованию!



**8) Применение Обхвата (смотреть стр. 122) - (Доп.)**




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

## ■ СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

### • J 80 - J 80 Buffet - J 100

- Перед первым использованием аппарата рекомендуется промыть все детали которые будут находиться в контакте с пищевыми продуктами.
- Перед каждым включением аппарата, убедиться, 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. Ягоды винограда необходимо отделять от кисти перед тем как пропускать их через соковыжималку-экстрактор.

- Некоторые продукты твердой консистенции, такие как, например, кокосовый орех не подходят для соковыжималку-экстрактор.
- Машина оснащена уникальной запатентованной системой автоматической обработки продуктов, без использования толкателя.
- Для получения оптимального результата от **J 80 - J 80 Buffet - J 100** 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 во время работы машина начинает вибрировать, отключите аппарат и очистите **Корзинку**. Снова включите аппарат.

- Убедитесь, что **Фланец** и **Крышка** установлены правильным образом.

### • J 80 - J 80 Buffet

- С помощью **J 80 - J 80 Buffet** Вы сможете производить литры сока не опорожняя **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

- **J 100 с Контейнером для жмыха:**

С помощью Вы сможете производить литры сока не опорожняя **Контейнер для жмыха**. Тем не менее не забывайте регулярно следить за заполнением **Контейнера**.

- **J 100 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

	Порядок выполнения операций
<b>МОРКОВЬ</b>	Очистить морковь, обрезать с двух сторон и пропускать по 2 или 3.
<b>ЯБЛОКИ</b>	Целиком(предварительно вымыть, отрезать хвостик и снять этикетку).
<b>КЛУБНИКА</b>	Срезать хвостики.
<b>ЦИТРУСОВЫЕ</b>	Снять с цитрусовых кожуру. Лимоны и апельсины пропускать без предварительной нарезки.
<b>АНАНАС</b>	Очистить от кожуры и нарезать на 8 кусочков (3 взмаха ножом).
<b>ДЫНИ</b>	Очистить от кожуры и нарезать на 8 кусочков
<b>ТОМАТЫ</b>	Целиком, предварительно помыть и без зелени. Вводить в воронку по 2 или 3.
<b>БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ</b>	Помыть. Разрезать вдоль на 4 части.
<b>СЕЛЬДЕРЕЙ</b>	Разрезать на кусочки размером примерно 6 - 7 см.
<b>ОГУРЦЫ</b>	Очистить от кожуры, Порезать на кусочки длиной.
<b>ФЕНХЕЛЬ</b>	Разрезать на кусочки размером примерно 6 - 7 см.
<b>ИМБИРЬ</b>	Нарезать на кусочки для более удобного ввода в воронку. Для избежания закупоривания не перегружать воронку.
<b>ВИНОГРАД</b>	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. Для этого используйте щетку или губку с абразивной поверхностью,

после чего отправьте в посудомоечную машину.

- Для полной очистки, предварительно снять фланец с чаши.
- Снимите и очистите носик.
- Для полной очистки изделия, рекомендуется после каждого использования промыть тёплой водой фланец, чашу, крышку и толкатель. Прочистить щёткой 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

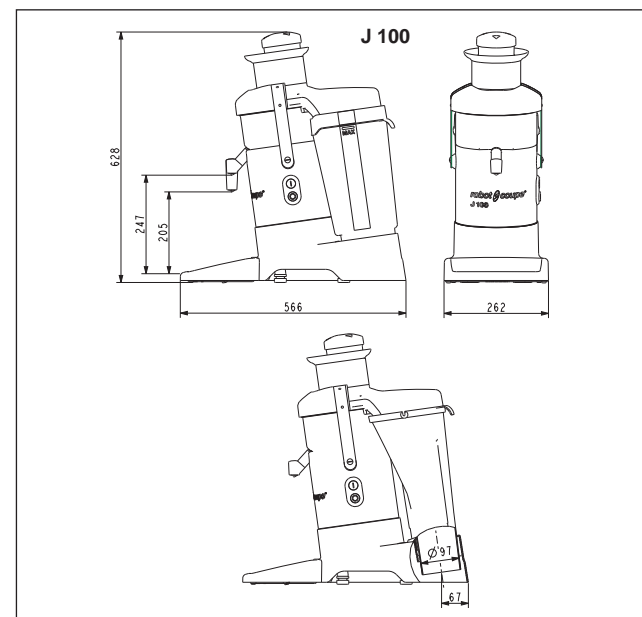
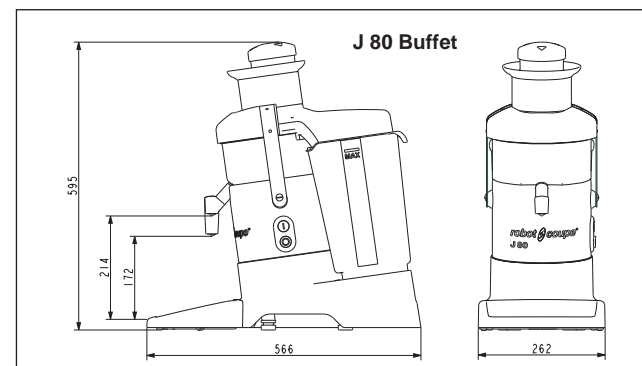
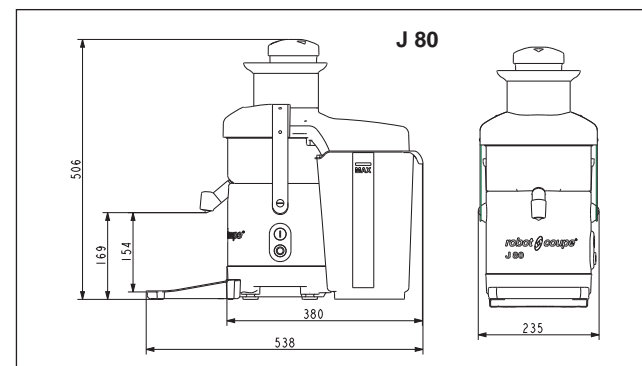
- **Моторный блок** → нерж. сталь
- **Чаша** → нерж. сталь
- **Сито** → нерж. сталь
- **Тёрочный диск** → нерж. сталь
- **Электромотор с воздушным охлажде** → кол-во постоянных оборотов (3000 об/мин)
- **Производительность** → от 100 до 120 кг/ч фруктов или овощей\* для J 80 - J 80 Buffet.  
от 120 до 160 кг/ч для J 100

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

### • Вес

	нетто	в упаковке
J 80	12 кг	13 кг
J 80 Buffet	13 кг	16 кг
J 100	15 кг	18 кг

### • Размеры (в мм)



## • РАБОЧАЯ ВЫСОТА

Мы рекомендуем устанавливать аппарат на плоской устойчивой поверхности, на высоте, подходящей для его комфортного использования.

## • УРОВЕНЬ ШУМА

Постоянный эквивалентный уровень звукового давления при работе аппарата на холостом ходу – ниже 70 дБ (А).

## • ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### J 80 - J 80 Buffet

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

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

- Машина начинает функционировать только при правильно установленной Крышке и защелкнутом рычаге предохранения. Мотор останавливается при поднятии предохранительного рычага или при нажатии на кнопку Выкл. (красная кнопка).
- Машина 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 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 J 100).
- Выключить аппарат перед тем как снимать Контейнер для жмыха или Сбрасывающее сопло (для la J 100).
- 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. <b>J 100 :</b> - 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

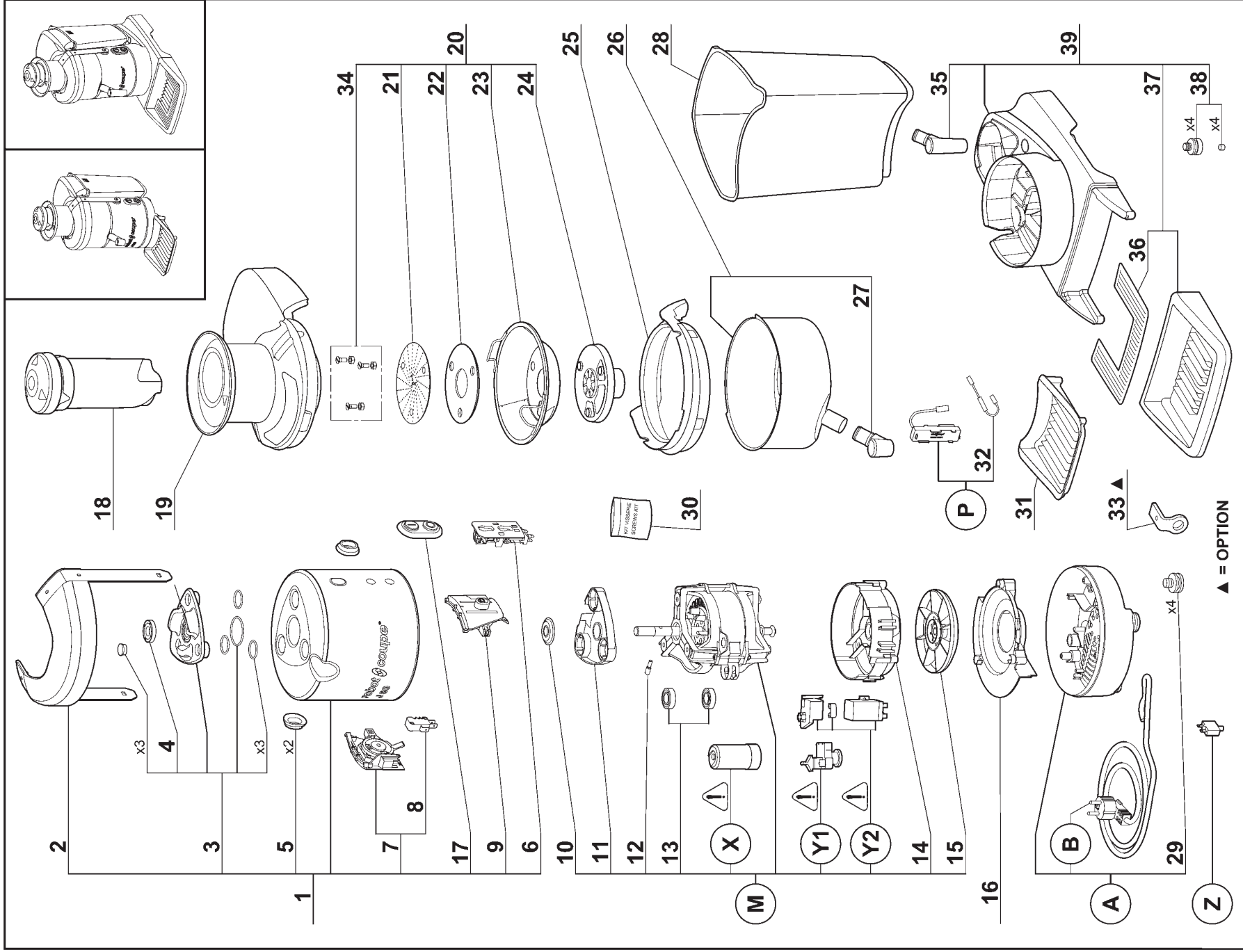
***robot***  ***coupe***®

**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 - - - - -

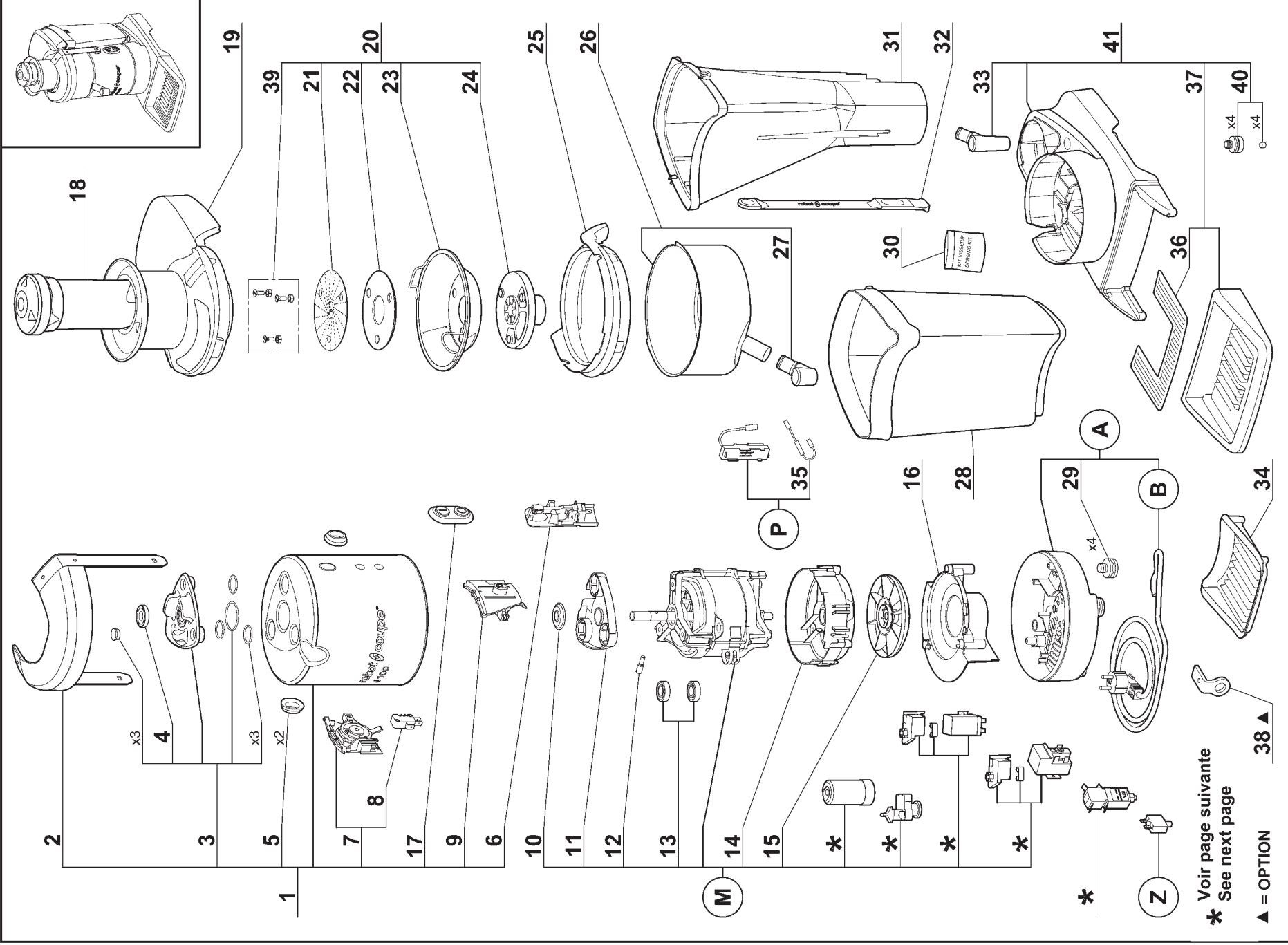


**! RECOMMANDATION : Il est préconisé de remplacer simultanément le relais Y et le condensateur X**  
**RECOMMENDATION: It's recommended to replace simultaneously both relay Y and capacitor X**

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									
<b>A</b>	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY									
<b>B</b>	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD									
<b>M</b>	MOTEUR	MOTOR									
<b>P</b>	MODULE DE FREINAGE	BRAKING MODULE									
<b>X</b>	CONDENSATEUR	CAPACITOR									
<b>Y1 - Y2</b>	RELAIS DE DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY									
<b>Z</b>	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					39 588		
									39 590		





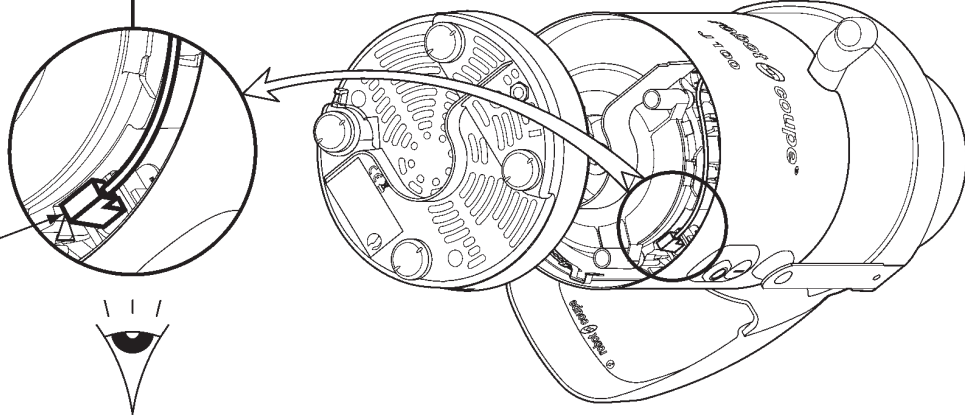
**\* RELAIS - CONDENSATEUR - COUPE-CIRCUIT 2 POLES  
RELAY - CAPACITOR - 2 POLES CIRCUIT BREAKER**

**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

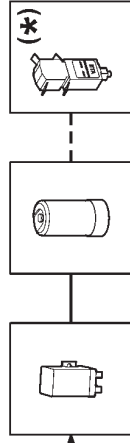
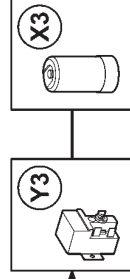
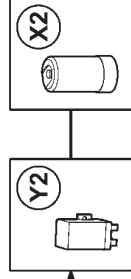
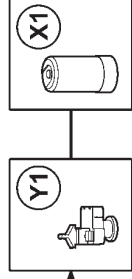
**ETAPE 2** Choisir la pièce à commander  
**STEP** Choose the part to be ordered  
(selon forme relais)  
(according to relay shape)

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	POUSOIR	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



# J 100 Ultra / J 100

N° de série / Serial number  
 -602----- -- -713----- --  
 -703----- --

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

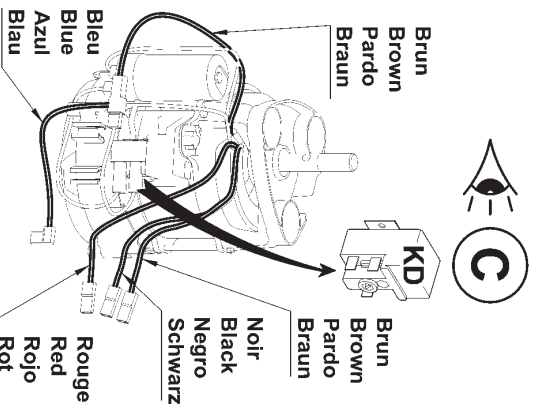
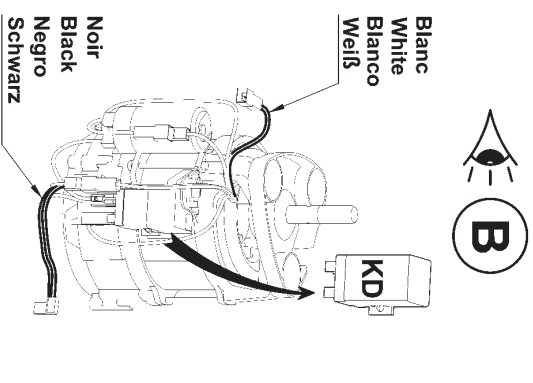
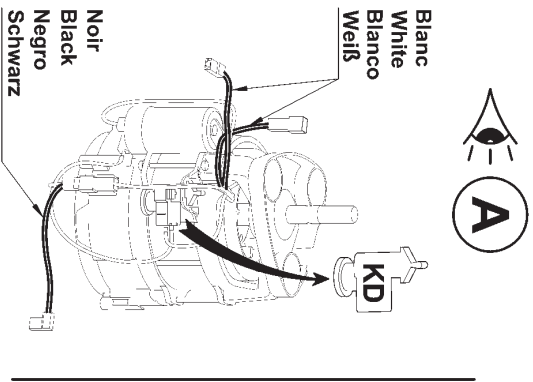
Machine	Voltage	A	B	M	P	W
56 100A / 56 100B		39 531	39 888			49 147
56 101A / 56 101B UK		39 530	39 889			
56 120A / 56 120B ZA	230/50/1	39 596	39 597	49 154	39 585	
56 106A / 56 106B CH		39 534	39 893			
56 107A / 56 107B DK	240/50/1	39 535	39 892			
56 102A / 56 102B AA		39 536	39 891			
56 130A / 56 130B CN	220/50/1	49 210	39 229			
56 104A / 56 104B		39 531	39 888			
56 110A / 56 110B SA	220/60/1	39 530	39 889	39 528		-
56 111A / 56 111B BR		39 156	39 594			
56 112A / 56 112B KR	120/60/1	49 215	49 214			
56 105A / 56 105B		39 598	39 890			
56 109A / 56 109B	100/50-60/1	39 592	39 890	49 156	39 586	49 170
				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								
56 110A / 56 110B SA	220/60/1	600 087S : 504 674S						
56 111A / 56 111B BR								
56 112A / 56 112B KR	120/60/1					49 172	49 174	39 590
56 105A / 56 105B								
56 109A / 56 109B	100/50-60/1			600 089S	39 588			118 442S
					39 589			

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

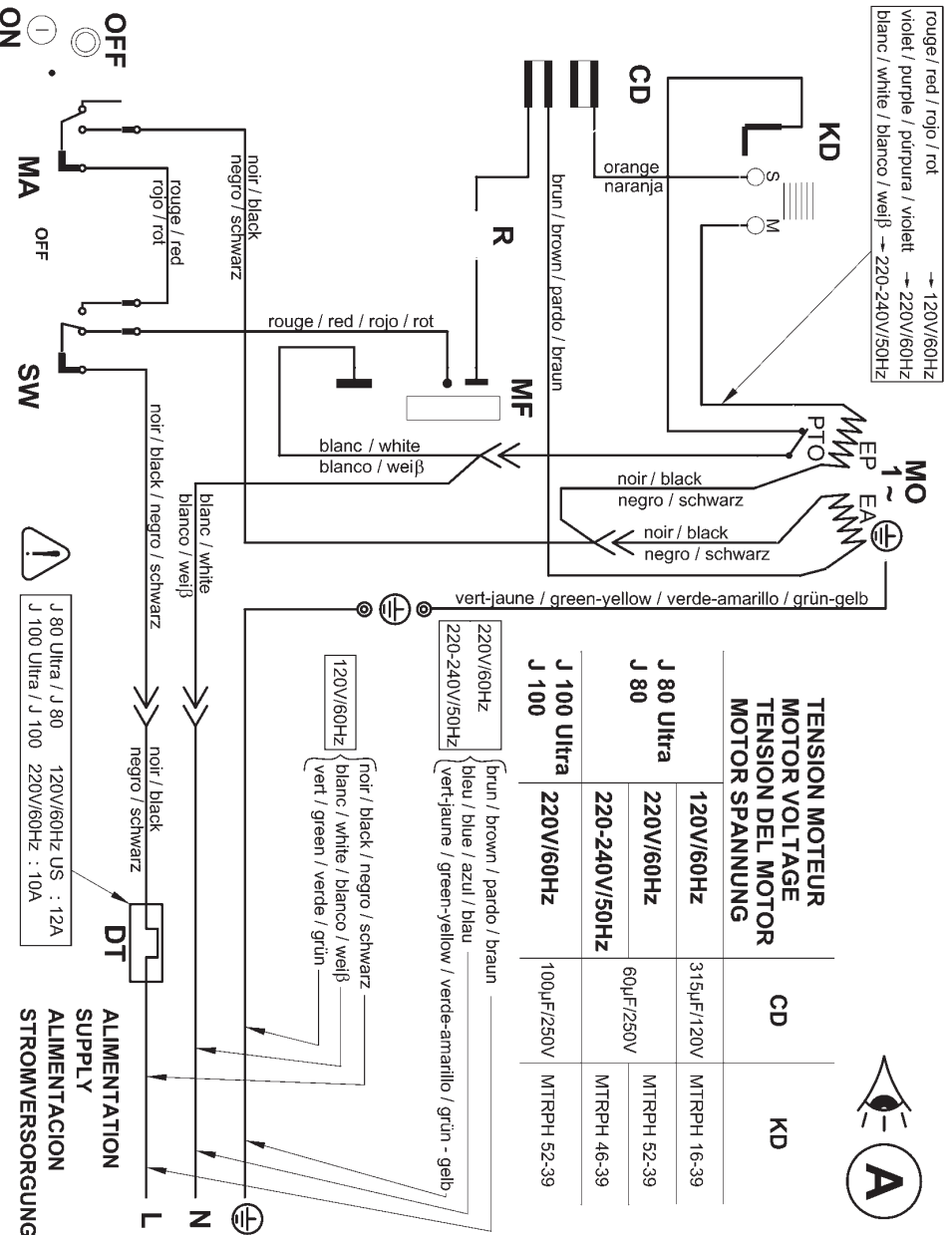
	Français	English	Español	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Condensador d'arranque	Anlasskondensator
DT	Coupe-circuit *	Circuit breaker *	Disyuntor *	Ausschalter *
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Fase auxiliar	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Fase principal	Hauptphase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

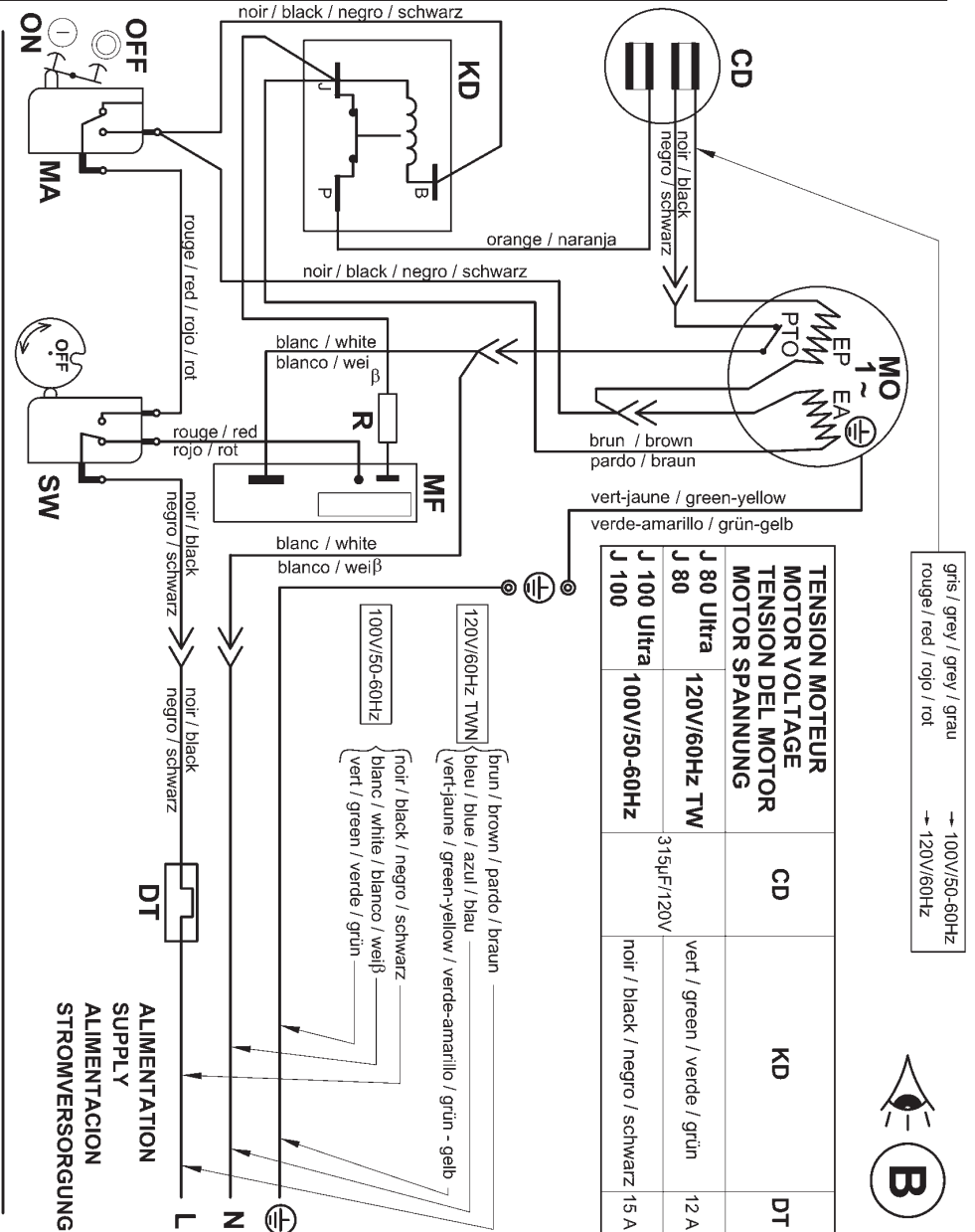
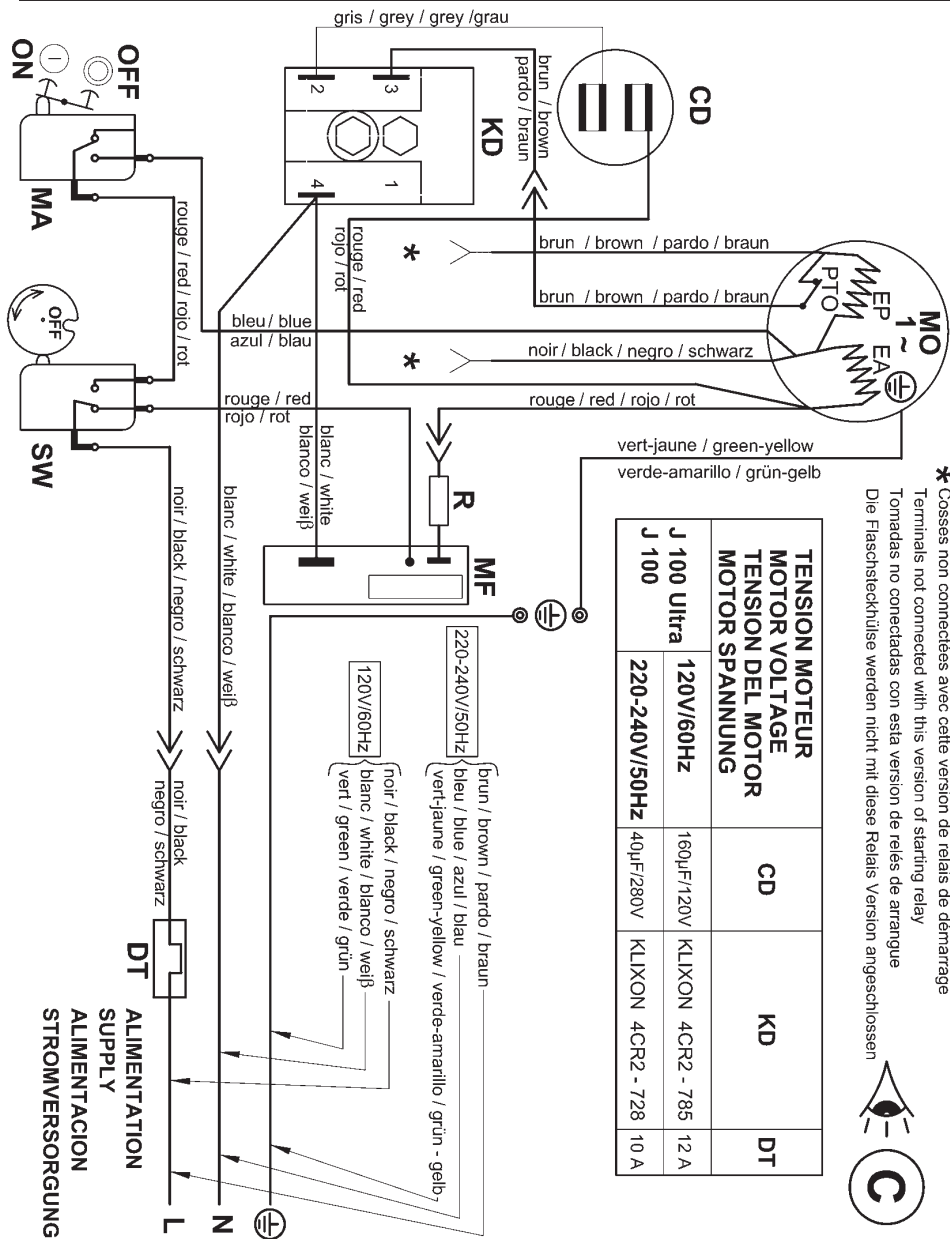


rouge / red / rojo / rot → 120V/60Hz  
 violet / purple / púrpura / violet → 220V/60Hz  
 blanc / white / blanco / weiß → 220-240V/50Hz

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

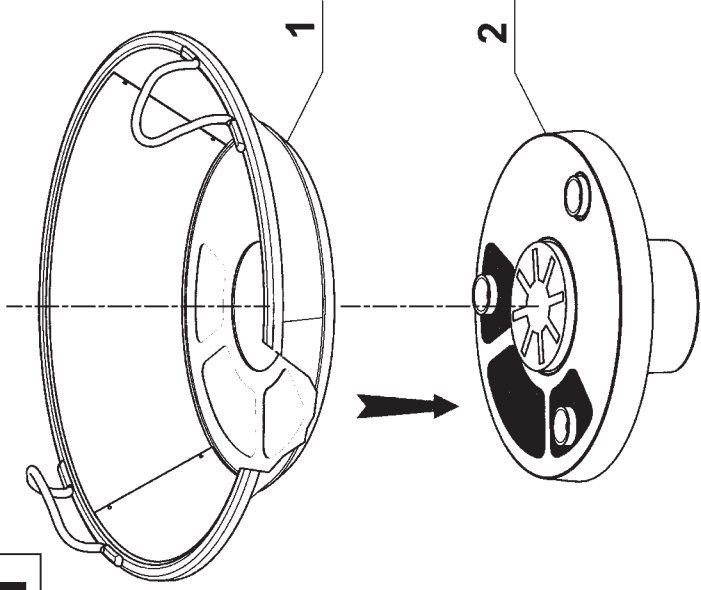


# J 80 Ultra / J 80 - J 100 Ultra / J 100

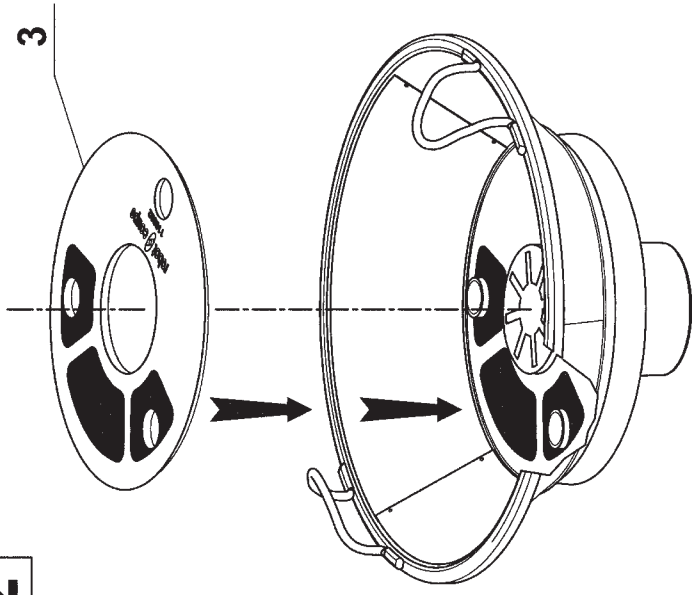




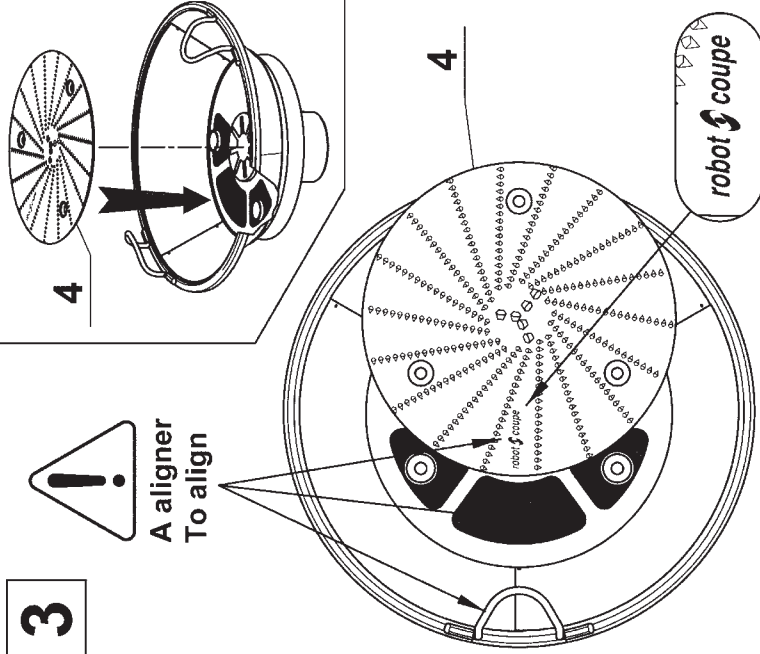
**1**



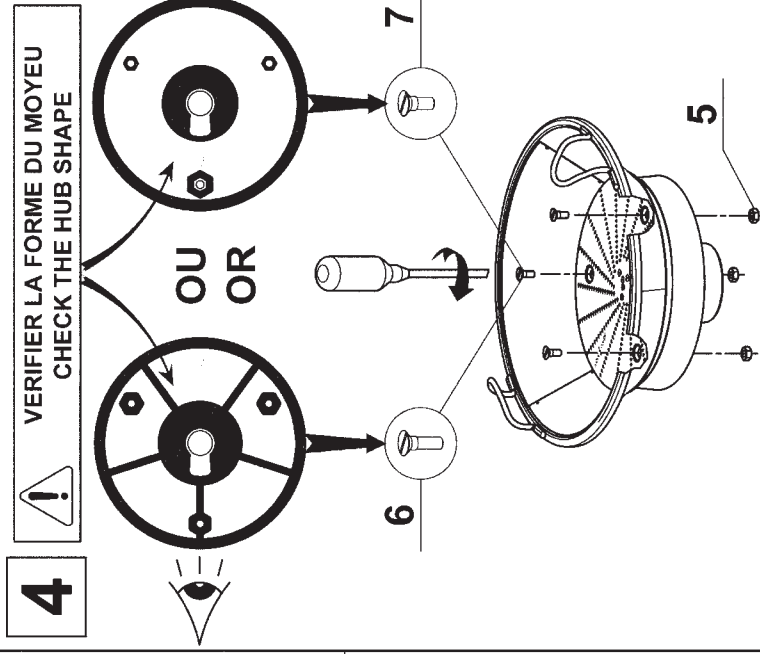
**2**



**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](http://www.robot-coupe.com)



37002314404172

Réf. : 404 172 - 13/02/2020 - RDM