

robot coupe®

NEW
Register
your product
on line

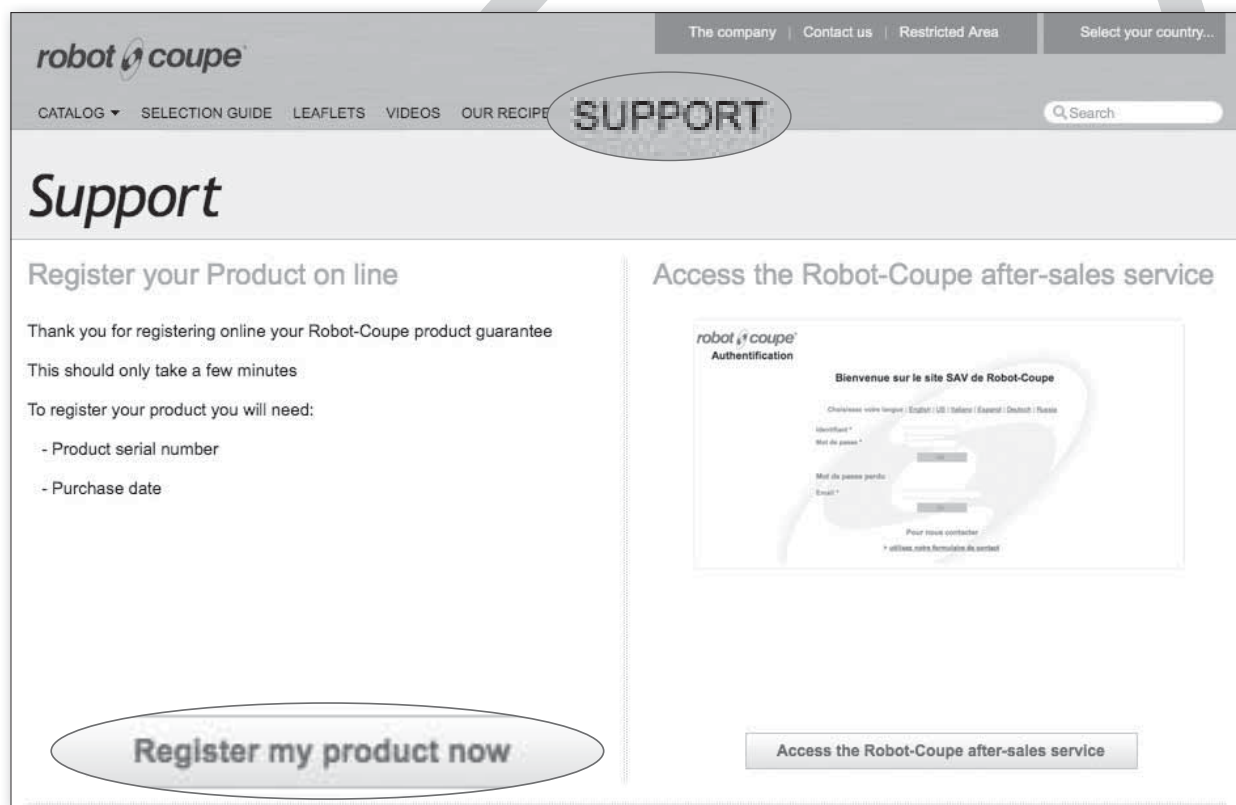


J 80 • J 80 Buffet • J 100



www.robot-coupe.com

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



robot coupe®



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 kontraktsbindande 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 cihazın teknik özelliklerini her an ve önceden haber vermeksizin değiştirme hakkını saklı tutuyoruz. Bu belge içerisinde yer alan bilgiler akdi değildir ve her an değiştirilebilirler.
© 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 országból: 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

Déclaration UE de Conformité

Robot-Coupe® SNC déclare que toutes les machines, objet de la présente notice d'instruction originale, ainsi que leurs accessoires et leurs emballages, sont conformes :

- aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant :
 - Directive "Machines" **2006/42/CE**,
 - Directive "Basse-Tension" **2014/35/UE**,
 - Directive "Compatibilité Electromagnétique" **2014/30/UE**,
 - Directive "Réduction des Substances Dangereuses dans les Équipements Électriques" (RoHS) **2011/65/UE**,
 - Directive "Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques" (DEEE) **2012/19/UE**,
- au Règlement (CE) n°**1907/2006** (dernière version consolidée) concernant "l'Enregistrement, l'Évaluation et l'Autorisation des Substances Chimiques, ainsi que les Restrictions applicables à ces Substances (REACH)" et qu'à ce titre, aucun produit, accessoire et leurs emballages vendus par Robot-Coupe® SNC, ne contient de substance inscrite sur la liste candidate de l'Agence Européenne des Produits Chimiques (ECHA) et considérée comme extrêmement préoccupante.
- au Règlement (CE) n°**1935/2004** "Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires" modifié par le règlement (CE) n°596/2009,
- au Règlement (CE) n°**2023/2006** "Bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",
- au Règlement (UE) n°**10/2011** "Matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires", ainsi qu'à tous les règlements (UE) pertinents qui le modifient, le corrigent et/ou le rectifient, soit à la date de la présente déclaration, les règlements (UE) n° 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 et 2019/37.
- aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes :
 - EN ISO 12100:2010 Sécurité des Machines – Principes généraux de conception,
 - EN 60204-1:2006 Sécurité des Machines – Équipements électriques des machines,
 - EN 60529 Degrés de protection procurés par les enveloppes (Code IP):
 - IP 55 pour les commandes électriques,
 - IP 34 pour les autres éléments de la machine,
- et selon la catégorie de l'appareil, aux dispositions des normes européennes harmonisées précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène :
 - EN 454 Batteurs-Mélangeurs,
 - EN 1678 Coupe-Légumes (et Extracteurs de Jus),
 - EN 12852 Préparateurs Culinaires et Blenders,
 - EN 12853 Batteurs et Fouets Portatils (Mixers plongeants),
 - EN 13208 Éplucheuses à Légumes,
 - EN 13621 Essoreuses à Salade,
 - EN 14655 Machines à Couper les Baguettes.

EU Declaration of Conformity

Robot-Coupe® SNC declares that all the machines subject of these original instructions, as well as their accessories and their packaging, comply with:

- the essential requirements of the following European directives and with the corresponding national regulations :
 - Directive "Machinery" **2006/42/EC**,
 - Directive "Low Voltage" **2014/35/UE**,
 - Directive "Electromagnetic Compatibility" **2014/30/UE**,
 - Directive "Reduction of Hazardous Substances in Electrical Equipment" (RoHS) **2011/65/UE**,
 - Directive "Waste Electrical and Electronic Equipment" (WEEE) **2012/19/UE**,
- Regulation (EC) No **1907/2006** (latest consolidated version) "concerning the Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals (REACH)" and as such, no product, accessory and their packaging sold by Robot-Coupe® SNC, contains any substance on the European Chemical Agency (ECHA) candidate list and considered of very high concern.
- Regulation (EC) No **1935/2004** "Materials and articles intended to come into contact with food" modified by regulation (EC) No 596/2009.
- Regulation (EC) No **2023/2006** "Good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food".
- Regulation (EU) No **10/2011** "Plastic materials and articles intended to come into contact with food", as well as all relevant (EU) regulations which modify, correct and/or rectify it, as at the date of this declaration, the regulations (EU) No 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 and 2019/37.
- the provisions of the following harmonized European standards and the standards specifying the safety and hygiene requirements:
 - EN ISO 12100:2010 Safety of machinery – General principles for design,
 - EN 60204-1:2006 Safety of machinery – Electrical equipment of machines,
 - EN 60529 Degrees of protection provided by enclosures (IP Code):
 - IP 55 for the electric controls,
 - IP 34 for the other parts of the machine,
- and according to the category of the apparatus, with the provisions of the following harmonized European standards specifying the safety and hygiene requirements:
 - EN 454 Planetary Mixers,
 - EN 1678 Vegetable Cutting Machines (and Juice Extractors),
 - EN 12852 Food Processors and Blenders,
 - EN 12853 Hand-Held Blenders and Whisks (Power Mixers),
 - EN 13208 Vegetable Peelers,
 - EN 13621 Salad Dryers,
 - EN 14655 Baguette Slicers.

EU-Konformitätserklärung

Robot-Coupe® SNC erklärt, dass alle in der vorliegenden Original-Bedienungsanleitung aufgeführten Geräte sowie ihr Zubehör und ihre verpackten folgenden Vorschriften entsprechen:

- Den grundlegenden Anforderungen der folgenden EG-Richtlinien und den diese umsetzen den gesetzlichen Bestimmungen:
 - Maschinenrichtlinie **2006/42/EG**
 - Niederspannungsrichtlinie **2014/35/EU**
 - Elektromagnetische Verträglichkeit **2014/30/EU**
 - der Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS) **2011/65/EU**
 - der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) **2012/19/EU**,
- Verordnung (EG) Nr. **1907/2006** (letzte konsolidierte Fassung) zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH); die von Robot-Coupe® verkauften Produkte, Zubehörsätze und Verpackungen enthalten keine Stoffe, die in der Liste der für eine Zulassung in Frage kommenden besonders besorgniserregenden Stoffe der Europäischen Chemikalienagentur (ECHA) aufgeführt sind.
- Verordnung (EG) Nr. **1935/2004** „Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“, angepasst durch die Verordnung (EG) Nr. 596/2009,
- Verordnung (EG) Nr. **2023/2006** „Gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“,
- der Verordnung (EU) Nr. **10/2011** „Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“ sowie allen einschlägigen Verordnungen (EU), die sie verändern, korrigieren und/oder berichtigen, das sind zum Zeitpunkt der vorliegenden Erklärung die Verordnungen (EU) 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 und 2019/37.
- den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Europäischen Normen:
 - EN ISO 12100:2010 (Sicherheit von Maschinen – Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze),
 - EN 60204-1:2006 (Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstung von Maschinen, allgemeine Anforderungen),
 - EN 60529 Schutzarten durch Gehäuse (IP-Code):
 - IP 55 für die Schalter,
 - IP 34 für die anderen Bestandteile des Gerätes,
- und je nach Kategorie des Gerätes den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften:
 - EN 454 Planetenrühr- und -knetmaschinen,
 - EN 1678 Gemüseschneidemaschinen (und Entsafter),
 - EN 12852 Vertikalkutter und Mixer,
 - EN 12853 Handmixer und Handrührer,
 - EN 13208 Gemüseschälmaschinen,
 - EN 13621 Salatschleudern,
 - EN 14655 Baguette-Schneidemaschinen.

EU Conformiteitsverklaring

Robot-Coupe® SNC verklaart dat alle machines, die het onderwerp zijn deze originele gebruiksaanwijzing, evenals hun accessoires en verpakkingen, overeenstemmen met:

- Aan de essentiële eisen, die zijn gespecificeerd in onderstaande Europese richtlijnen en in de nationale wetgevingen waarin deze zijn omgezet:
 - Richtlijn "Machines" **2006/42/EG**,
 - Richtlijn "Laagspanning" **2014/35/UE**,
 - Richtlijn "Elektromagnetische compatibiliteit" **2014/30/UE**,
 - de richtlijn inzake "beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische apparatuur" (RoHS) **2011/65/UE**,
 - de richtlijn inzake "afgedankte elektrische en elektronische apparatuur" (DEEE) **2012/19/UE**,
- de Verordening (EG) nr. **1907/2006** (laatste geconsolideerde versie) inzake "de registratie en beoordeling van en de autorisatie en beperkingen ten aanzien van chemische stoffen (REACH)" en dat in dat opzicht geen enkel door Robot-Coupe® SNC verkocht product, noch de accessoires en verpakkingen hiervan, chemische stoffen bevat die zijn vermeld op de lijst van stoffen die hiervoor in aanmerking komen van het ECHA (Europees Agentschap voor chemische stoffen) en die als uitsluitend zorgwekkend worden beschouwd.
- de Verordening (EG) nr. **1935/2004** "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen" gewijzigd door verordening (EG) nr. 596/2009,
- de Verordening (EG) nr. **2023/2006** "Goede fabricagemethoden voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de verordening (EU) nr. **10/2011** "Materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen", evenals met alle relevante (EU) verordeningen die deze wijzigen, corrigeren en/of rectificeren, ofwel op de datum van deze verklaring de verordeningen (EU) nr. 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 en 2019/37.
- de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen:
 - EN ISO 12100:2010 Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,
 - EN 60204-1:2006 Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
 - EN 60529 betreffende de door het omhulsel geboden beschermingsgraad (IP klasse):
 - IP 55 voor de elektrische bedieningsorganen,
 - IP 34 voor de andere onderdelen van de machine,
- en, afhankelijk van de categorie van het apparaat, aan de bepalingen van de geharmoniseerde Europese normen die de beschrijvingen met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne preciseren:
 - EN 454 Klopvers-Mixers,
 - EN 1678 Snijmachines voor groente (en Sapextractors),
 - EN 12852 Keukenmachines en blenders,
 - EN 12853 Klopvers en handmixers (Stoafmixers),
 - EN 13208 Groenteschilmachines,
 - EN 13621 Slacentrifuges/Slaazwiersders,
 - EN 14655 Snijmachines voor stokbrood.

Declaración UE de Conformidad

Robot-Coupe® SNC declara que todas las máquinas que figuran en el presente manual de instrucciones original, así como sus accesorios y embalajes, se conforman:

- Los requisitos básicos de las siguientes directivas europeas y a las legislaciones nacionales que las transponen:
 - Directiva "Máquinas" **2006/42/CE**,
 - Directiva "Baja tensión" **2014/35/UE**,
 - Directiva "Compatibilidad electromagnética" **2014/30/UE**,
 - a la Directiva "Restricción de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos" (RoHS) **2011/65/UE**,
 - a la Directiva "Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos" (RAEE) **2012/19/UE**,
- al Reglamento (CE) N° **1907/2006** (última versión consolidada) relativo "al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos" (REACH) y que, por tal motivo, ningún producto, accesorio o embalaje vendido por Robot-Coupe® SNC no contiene ninguna sustancia inscrita en la lista candidate de la Agencia Europea de Sustancias y Preparados Químicos (ECHA) y considerada extremadamente preocupante.
- al Reglamento (CE) N° **1935/2004** "Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos", modificado por el reglamento (CE) N° 596/2009,
- al Reglamento (CE) N° **2023/2006** "Buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos",
- al Reglamento (UE) n° **10/2011** "materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos", así como a todos los reglamentos de la UE pertinentes que lo modifiquen, lo corrijan y/o lo rectifiquen, es decir, a la fecha de la presente declaración, los reglamentos (UE) N° 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 y 2019/37.
- A las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas:
 - EN ISO 12100:2010 Seguridad de las máquinas – Principios generales de diseño,
 - EN 60204-1:2006 Seguridad de las máquinas – Equipos eléctricos de las máquinas,
 - EN 60529 Grados de protección proporcionados por las envolventes (código IP):
 - IP 55 para los mandos eléctricos,
 - IP 34 para los otros elementos de la máquina,
- y, según la categoría del aparato, a las disposiciones de las normas europeas armonizadas que precisan las prescripciones relativas a la seguridad y la higiene:
 - EN 454 Batidoras-mezcladoras,
 - EN 1678 Corta-hortalizas (y extractores de zumos),
 - EN 12852 Procesadores culinarios y licuadoras,
 - EN 12853 Batidores y varillas portátiles (trituradores de mano),
 - EN 13208 Peladoras de hortalizas,
 - EN 13621 Escurreedores de lechuga,
 - EN 14655 Máquinas para cortar barras de pan.

Dichiarazione di Conformità UE

Robot-Coupe® SNC dichiara che tutte le sue macchine, oggetto del presente libretto d'istruzioni originale, oltre ai loro accessori e ai rispettivi imballaggi, sono conformi:

- Alle esigenze essenziali delle direttive europee seguenti e alle legislazioni nazionali che le traspongono:
 - Direttiva "Macchine" **2006/42/CE**,
 - Direttiva "Bassa tensione" **2014/35/UE**,
 - Direttiva "Compatibilità Elettromagnetica" **2014/30/UE**,
 - Direttiva "Riduzione delle Sostanze Pericolose nelle apparecchiature elettriche" (RoHS) **2011/65/UE**,
 - Direttiva sui "Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche" (DEEE) **2012/19/UE**,
- Regolamento (CE) n°**1907/2006** (ultima versione consolidata) concernente "la Registrazione, la Valutazione e l'Autorizzazione delle sostanze chimiche, oltre alle restrizioni applicabili a queste sostanze (REACH)" e che per questo nessun prodotto, accessorio e rispettivi imballaggi venduti da Robot-Coupe® SNC contengono sostanze iscritte sull'elenco delle sostanze candidate dell'Agenzia Europea dei prodotti Chimici (ECHA) e considerato come estremamente preoccupante.
- Regolamento (CE) n° **1935/2004** "Materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con alimenti", modificato per el regolamento (CE) N° 596/2009,
- Regolamento (CE) n° **2023/2006** "Buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos",
- Reglamento (UE) n° **10/2011** "materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos", así como a todos los reglamentos de la UE pertinentes que lo modifiquen, lo corrijan y/o lo rectifiquen, es decir, a la fecha de la presente declaración, los reglamentos (UE) N° 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 and 2019/37.
- alle disposizioni delle norme europee armonizzate seguenti:
 - EN ISO 12100:2010 Sicurezza del macchinario – Principi generali,
 - EN 60204-1:2006 Sicurezza del macchinario – Equipaggiamento elettrico delle macchine,
 - EN 60529 gradi di protezione degli involucri (Codice IP):
 - IP 55 per i comandi elettrici,
 - IP 34 per gli altri elementi della macchina,
- e a seconda della categoria dell'apparecchio, alle disposizioni delle norme europee armonizzate che precisano le prescrizioni relative alla sicurezza e all'igiene:
 - EN 454 Sbattoni mixer,
 - EN 1678 Tagliaverture (ed estrattori di succo),
 - EN 12852 Preparatori gastronomici e miscelatori,
 - EN 12853 Sbattoni e fruste portatili (Mixer ad immersione),
 - EN 13208 Sbucciatrici di verdura,
 - EN 13621 Asciugatrici per l'insalata,
 - EN 14655 Macchine per tagliare a fette baguette.

Declaração UE de Conformidade

Robot-Coupe® SNC declara que as máquinas, com os seus acessórios e embalagens, designadas pelo respetivo íco acima, estão em conformidade com:

- Os requisitos essenciais das diretivas europeias seguintes e as legislações nacionais que as transpõem:
 - Diretiva "Máquinas" **2006/42/CE**,
 - Diretiva "Baixa tensão" **2014/35/UE**,
 - Diretiva "Compatibilidade Electromagnética" **2014/30/UE**,
 - A diretiva sobre a "Redução das Substâncias Perigosas nos Equipamentos Elétricos" (RoHS) **2011/65/UE**,
 - A diretiva "Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos" (DEEE) **2012/19/UE**,
- Regulamento (CE) n°**1907/2006** (última versão consolidada) relativo ao "Registro, Avaliação, Autorização e Restrição de Substâncias Químicas (REACH)" e assim sendo, nenhum produto, acessório ou respetivas embalagens, vendido por Robot-Coupe® SNC, contém qualquer substância inscrita na lista candidate da Agência Europeia dos Produtos Químicos (ECHA), considerada como extremamente preocupante.
- Regulamento (CE) n°**1935/2004** "Materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos" modificado pelo regulamento (CE) n°596/2009,
- Regulamento (CE) n°**2023/2006** "Boas práticas de fabrico dos ma-teriais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos",
- Regulamento (UE) n° **10/2011** "Materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos", assim como todos os regulamentos (UE) relevantes que o modifiquem, corrijam e/ou retifiquem, isto é, na data da presente declaração, os regulamentos (UE) n°1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 e 2019/37.
- As disposições das seguintes normas europeias harmonizadas:
 - EN ISO 12100:2010 Segurança das Máquinas – Principios gerais de concepção,
 - EN 60204-1:2006 Segurança das Máquinas – Equipamentos elétricos das máquinas,
 - EN 60529 Graus de proteção para envólucros (Código IP):
 - IP 55 para os comandos elétricos,
 - IP 34 para os outros elementos da máquina,
- E, conforme a categoria do aparelho, com as disposições das normas europeias harmonizadas que estipulam as prescrições relativas à segurança e à higiene:
 - EN 454 Batedeiras-Misturadoras,
 - EN 1678 Cortadores de Legumes (e Extratores de Sumos),
 - EN 12852 Preparadores culinários e blenders,
 - EN 12853 Batedeiras e batedeira portáteis (Trituradores),
 - EN 13208 Descascadores de legumes,
 - EN 13621 Escorredores de salada,
 - EN 14655 Máquinas de Cortar Pão.

EU-Försäkran om Överensstämmelse

Robot-Coupe® SNC intygar att samtliga maskiner som ingår i denna ursprungliga bruksanvisning, samt alla dessas tillbehör och förpackningar överensstämmer:

- Huvudsakliga krav enligt följande europeiska direktiv samt motsvarande nationella regelverk:
 - Direktiv **2006/42/EG** – "Maskiner",
 - Direktiv **2014/35/UE** – "Lågspänning",
 - Direktiv **2014/30/UE** – "Elektromagnetisk kompatibilitet",
 - Direktivet om "Begränsning av farliga ämnen i elektrisk utrustning" (RoHS) **2011/65/UE**,
- Direktivet om "Avfall som utgörs eller innehåller elektrisk eller elektronisk utrustning" (WEEE) **2012/19/UE**,
- med förordning (EG) nr **1907/2006** (senaste konsoliderade versionen) avseende "Registrering, utvärdering och godkännande av kemikalier samt begränsning av dessa kemikalier (REACH)" och på denna grund innehåller inte de produkter, tillbehör och dessas förpackningar sålda av Robot-Coupe® SNC, några av de kemikalier som finns med på den kandidatförteckning som upprättats av Europeiska kemikaliemyndigheten (ECHA) och som inger mycket stora betänkligheter.
- med förordning (EG) nr **1935/2004** "Material och produkter som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel" ändrat av förordning (EG) nr 596/2009,
- med förordning (EG) nr **2023/2006** "God tillverkningsförfarande för material och produkter som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel",
- med förordning (EU) nr **10/2011** "Material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel", samt samtliga relevanta förordningar (EU) med ändringar och/eller rättelser, vilka trädit i kraft antingen vid samma datum som denna försäkran, förordningar (EU) nr 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 och 2019/37.
- med följande harmoniserade EU-standarder:
 - EN ISO 12100:2010 Maskinsäkerhet – Generella principer för design,
 - EN 60204-1:2006 Maskinsäkerhet – Maskiners elektriska utrustning,
 - EN 60529 om skydd genom inpackning (IP-kod):
 - IP 55 för elektriska kontroller,
 - IP 34 för maskinens övriga delar,
- och beroende på maskinkategori, med harmoniserade EU-standarder om föreskrifter för säkerhets- och hygienkrav:
 - EN 454 Blandare-mixers,
 - EN 1678 Grönsakshack (och Juicepressar),
 - EN 12852 Matberedare och blandare,
 - EN 12853 Handburna blandare och visp (stavmixers),
 - EN 13208 Maskiner för beredning av grönsaker,
 - EN 13621 Salladslungor,
 - EN 14655 Maskiner för att skära baguetter.

EU-Overensstemmelseserklæring

Robot-Coupe® SNC erklærer, at maskinerne i denne originale instruktionsbog og deres tilbehør og emballage overholder:

- De væsentlige krav i følgende europæiske direktiver og al national lovgivning til gennemførelse heraf:
 - Maskindirektiv **2006/42/EF**,
 - Lavspændingsdirektiv **2014/35/EF**,
 - Direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet **2014/30/EF**,
 - direktiv **2011/65/EU** om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr (RoHS) **2011/65/EU**,
 - direktiv om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) **2012/19/EU**,

- forordning (EF) nr. **1907/2006** (seneste konsoliderede udgave) om registrering, vurdering og godkendelse af samt begrænsninger for kemikalier (REACH), og derfor indeholder hverken produkter, tilbehør eller emballage, som sælges af Robot-Coupe® SNC, stoffer, der er opført på Det Europæiske Kemikalieagentur's (ECHA) liste og betragtes som særligt problematiske.

- forordning (EF) nr. **1935/2004** om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer som ændret ved forordning (EF) nr. 1282/2011,

- forordning (EF) nr. **2023/2006** om god fremstillingsmæssig praksis for materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer,

- forordning (EU) nr. **10/2011** om plastmaterialer og -genstande bestemt til kontakt med fødevarer samt alle relevante EU-forordninger om ændring og/eller berigtigelse af denne, dvs. frem til datoen for denne erklæring forordning (EU) nr. 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 og 2019/37.

- bestemmelserne i følgende harmoniserede europæiske standarder:

- EN ISO 12100:2010** maskinsikkerhed – generelle principper for projektering, konstruktion og udformning,
- EN 60204-1:2006** maskinsikkerhed – elektrisk udstyr på maskiner,
- EN 60529** beskyttelsesgrad sikret af kapperne (IP-kode):
 - IP 55 for de elektriske betjeningsanordningers vedkommende,
 - IP 34 for de øvrige maskinelementers vedkommende,

- og – afhængig af maskinens kategori – bestemmelserne i de harmoniserede europæiske standarder for sikkerheds- og hygiejnekrav:

- EN 454** røremaskiner,
- EN 1678** snittemaskiner til grøntsager (og saftpressere),
- EN 12852** foodprocessors og blendere,
- EN 12853** håndbetjente blendere og piskere (stavblendere),
- EN 13208** grøntsagsskrællere,
- EN 13621** salottørere,
- EN 14655** skiveskæringsmaskiner til baguetter.

Декларация о Соответствии ЕС

Robot-Coupe® SNC заявляет, что все аппараты, описанные в данном оригинальном руководстве по эксплуатации, а также все прилагающиеся к ним аксессуары и упаковки 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),

- Регламенту (ЕС) № **1907/2006** (последняя консолидированная версия) касающемуся правил "Регистрации, Оценки, Санкционирования и Ограничения химических веществ (REACH)", в соответствии с чем все продукты, продаваемые компанией Robot-Coupe® SNC, а также их аксессуары и упаковочные материалы, не содержат веществ, вызывающих высокие опасения из соответствующего списка Европейского химического агентства (ECHA).

- Регламенту (ЕС) № **1935/2004** "О материалах и изделиях, предназначенных для контакта с продуктами питания", с изменениями, внесенными регламентом (ЕС) № 596/2009,

- Регламенту (ЕС) № **2023/2006** "О надлежащей практике производства материалов и изделий, предназначенных для контакта с продуктами питания",

- Регламенту (ЕС) № **10/2011** "О пластических материалах и изделиях, предназначенных для контакта с продуктами питания", а также всем регламентам (ЕС), вносящим изменения, поправки и/или исправления в этот регламент, а именно существующим на дату подписания настоящей Декларации регламентам (UE) № 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 и 2019/37.

- Следующим положениям гармонизированных европейских стандартов:
 - EN ISO 12100:2010** Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
 - EN 60204-1:2006** Безопасность механизмов – Электрооборудование аппаратов,
 - EN 60529** Степень защиты оболочек (Класс IP):
 - IP 55 pour les commandes électriques,
 - IP 34 для других элементов аппарата,

- и, согласно категории аппарата, положениям гармонизированных европейских стандартов, определяющих требования безопасности и гигиены:

- EN 454** 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** Хлебозерезки.

Deklaracja Zgodności UE

Robot-Coupe® SNC oświadcza, że wszystkie urządzenia opisane w niniejszej instrukcji, a także ich akcesoria i opakowania, są zgodne z:

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich:
 - Dyrektywa „Maszyny” z późniejszymi zmianami **2006/42/WE**,
 - Dyrektywa „Niskie napięcie” **2014/35/UE**,
 - Directive „Compatibilité Electromagnétique” **2014/30/UE**,
 - dyrektywa **2011/65/UE** w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (RoHS),
 - dyrektywą **2012/19/UE** w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE),

- rozporządzeniem (WE) nr **1907/2006** (aktualnie konsolidowana wersja) o rejestracji, ocenie, udziale w zezwoleniu i stosowaniu ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH) i w związku z tym żaden produkt, akcesorium i ich opakowania sprzedawane przez firmę Robot-Coupe® SNC nie zawierają substancji wpisanych na listę kandydacką Europejskiej Agencji Chemikaliów (ECHA) i uznawanych za wzbudzające szczególnie duże obawy.

- rozporządzeniem (WE) nr **1935/2004** w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zmienne rozporządzenie (WE) nr 596/2009,

- rozporządzeniem (WE) nr **2023/2006** w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,

- rozporządzeniem (UE) nr **10/2011** w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz wszystkimi rozporządzeniami (UE), które je modyfikują lub korygują, czyli na dzień niniejszej deklaracji, z rozporządzeniami nr 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 i 2019/37.

- Postanowieniami następujących norm zharmonizowanych:

- EN ISO 12100:2010** Bezpieczeństwo maszyn – Ogólne zasady koncepcji,
- EN 60204-1:2006** Bezpieczeństwo maszyn – Wyposażenie elektryczne maszyn,
- EN 60529** Stopień ochrony zapewniane przez obudowy (kod IP):
 - IP 55 dla sterowania elektrycznego,
 - IP 34 dla pozostałych elementów urządzenia,

- i w zależności od kategorii urządzenia z postanowieniami zharmonizowanych norm europejskich dotyczących wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny:

- EN 454** Miksery-mieszarki,
- EN 1678** Kuchenne urządzenia (i sokowirówki),
- EN 12852** Wyroby kulinarny i blendery,
- EN 12853** Miksery i trzepakiet ręczne (Miksery ręczne),
- EN 13208** Obieraczkę warzyw,
- EN 13621** Suszarki do sałaty,
- EN 14655** Kuchenne bagietek.

EU Prohlášení o shodě

Robot-Coupe® SNC prohlašuje, že všechna zařízení uvedená v tomto originálním návodu včetně jejich příslušenství a obalů splňují požadavky:

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

- Předpisu „Stroje” **2006/42/ES**,
- Předpisu „Nízké napětí” **2014/35/UE**,
- Předpisu „Elektromagnetická kompatibilita” **2014/30/UE**,
- Směrnice **2011/65/EU** o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (RoHS),
- Směrnice **2012/19/EU** o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ),

- Nařízením (ES) č. **1907/2006** (aktuálně konsolidované verze) o registraci, hodnocení, povolování a omezení chemických látek (REACH). Z tohoto titulu výrobky, příslušenství ani jejich obaly, jejichž prodejcem je Robot-Coupe® SNC, neobsahují látky uvedené na seznamu Evropské agentury pro chemické látky (ECHA) a považované za vysoce znepekující.

- Nařízením (EU) č. **1935/2004** o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami ve znění nařízení (EU) č. 596/2009,

- Nařízením (EU) č. **2023/2006** o správné výrobní praxi pro materiály a předměty určené pro styk s potravinami,

- Nařízením (EU) č. **10/2011** o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami, a dále všechny nařízení (EU), která ho mění, upravují a/nebo opravují, a která vstoupí v platnost po vydání tohoto prohlášení; k dnešnímu dni se jedná o nařízení (EU) č. 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 a 2019/37.

- ustanovení evropských harmonizovaných norem níže:

- EN ISO 12100:2010** Bezpečnost strojů – Základní pravidla projektování,
- EN 60204-1:2006** Bezpečnost strojů – Elektrovybavení strojů,
- EN 60529** Stupně ochrany krytem (krytí - IP kód):
 - IP 55 pro tlačítka ovládaní,
 - IP 34 pro ostatní součásti strojního zařízení,

- a v závislosti na kategorii zařízení, i s ustanoveními všech evropských harmonizovaných norem upřesňujících požadavky na bezpečnost a hygienu:

- EN 454** Planetové mixéry,
- EN 1678** Stroje na krájení zeleniny (a Odšťavňovače),
- EN 12852** Pístroje pro přípravu jídla a blendery,
- EN 12853** Ruční mixéry a šlehače (Ponorné mixéry),
- EN 13208** Stroje na loupaní zeleniny,
- EN 13621** Sušiče salátů,
- EN 14655** Nářezové stroje na bagety.

Δήλωση Συμμόρφωσης ΕΕ

H Robot-Coupe® SNC δηλώνει ότι όλες οι μηχανές που αποτελούν αντικείμενα αυτών των οδηγιών χρήσης, καθώς και τα εξαρτήματα και οι συσκευασίες τους, συμμορφώνονται:

- Τις διατάξεις των ακόλουθων ευρωπαϊκών οδηγιών και τις εθνικές νομοθεσίες που τις μεταφράζουν:
 - Οδηγία "Μηχανές" **2006/42/ΕΚ**,
 - Οδηγία "Χαμηλή τάση" **2014/35/ΕΕ**,
 - Οδηγία "Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα" **2014/30/ΕΕ**,
 - Με την οδηγία "Μείωση των επικινδύνων ουσιών σε ηλεκτρικό εξοπλισμό" (ΠΕΟ) **2011/65/ΕΕ**,
 - Με την οδηγία "Απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού" (ΑΗΗΕ) **2012/19/ΕΕ**,

- με τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. **1907/2006** (τελευταία ενοποιημένη έκδοση) για "την ταξινόμηση, την αξιολόγηση, την αδειοδότηση και τους περιορισμούς των χημικών προϊόντων (REACH)" και, ως εκ τούτου, κανένα προϊόν, εξάρτημα ή συσκευασία αυτών που πωλούνται από τη Robot-Coupe® SNC δεν περιέχει ουσία ή ουσία περιλαμβανόμενα στον κατάλογο των ουσιών που υπόκεινται σε έγκριση του Ευρωπαϊκού Οργανισμού Χημικών Προϊόντων (ΕCHA) και θεωρείται ουσία ή ουσία προκαλεί πολύ μεγάλη ανησυχία.

- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. **1935/2004** "οχητικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα" που τροποποιήθηκε από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 596/2009,

- Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. **2023/2006** "οχητικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα",

- Κανονισμό (ΕΕ) αριθμ. **10/2011** "για τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα", καθώς και με όλους τους σχετικούς κανονισμούς (ΕΕ) που τον τροποποιούν, τον διορθώνουν ή/και τον βελτιώνουν, ήτοι κατά την ημερομηνία της παρούσας δήλωσης τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 και 2019/37.

- Με τις διατάξεις των παρακάτω εναρμονισμένων ευρωπαϊκών προτύπων:
 - EN ISO 12100:2010** Ασφάλεια των μηχανών – Γενικές αρχές σχεδίασμού,
 - EN 60204-1:2006** Ασφάλεια των μηχανών – Ηλεκτρικός εξοπλισμός των μηχανών,
 - EN 60529** Βασίο προστασίας παρεχόμενη από περιβλήματα (κωδικός IP):
 - IP 55 για τα ηλεκτρικά εντολές,
 - IP 34 για τα άλλα μέρη της μηχανής,

- και ανάλογα με την κατηγορία της συσκευής, με τις διατάξεις των εναρμονισμένων ευρωπαϊκών προτύπων που καθορίζουν τις απαιτήσεις ασφαλείας και υγιεινής:

- EN 454** Μίξερ,
- EN 1678** Μηχανές κοπής λαχανικών (και αποχυμωτές),
- EN 12852** Πολύ μηχανήματα και μπλέντερ,
- EN 12853** Μίξερ και χτυπητήρια χειρός (Μίξερ με ειδική εφαρμογή),
- EN 13208** Αποφλοιωτές λαχανικών,
- EN 13621** Ξηραντήρες σαλάτων,
- EN 14655** Μηχανές τεμαχισμού τροφίμων σε φέτες.

EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus

Robot-Coupe® SNC yhtiö ilmoittaa täten, että kaikki koneet, joita nämä käyttöohjeet koskevat, kaikki niiden lisävarusteet ja pakkaukset noudattavat:

- Seuraavien eurooppalaisten direktiivien olennaiset vaatimukset ja niistä vastaavien kansallisten säädösten vaatimukset:
 - Konedirektiivi **2006/42/EY**,
 - Pienjännitedirektiivi **2014/35/EU**,
 - Direktiivi sähkömagneettisesta yhteensopivuudesta **2014/30/EU**,
 - Direktiivi vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta (RoHS-direktiivi) **2011/65/EU**,
 - Direktiivi sähkö- ja elektronikkajätteenomasta (SER-direktiivi) **2012/19/EU**,

- Euroopan parlamentin ja Neuvoston kemikaalien rekisteröinnistä, arvioinnista, lupamenettelyistä ja rajoituksista (REACH), annettun asetuksen (EY) N:o **1907/2006** (viimeisimmän vahvistetun version) vaatimuksia, ja niin ollen, mikään Robot-Coupe® SNC-työn myymä tuote, lisävaruste tai niiden pakkaus ei sisällä yhtään ainetta, joka kuuluu Euroopan kemikaalilainaan (ECHA) luettelon aineista, jotka mahdollisesti sisällytetään lupamenettelyn piiriin ja joita pidetään erityistä huolta aiheuttavina.

- Asetus (EY) N:o **1935/2004** "elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista", sellaisena kuin se on muutettu asetuksella (EU) n°596/2009

- Asetus (EY) N:o **2023/2006** "elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvien materiaalien ja tarvikkeiden hyvien käytäntöjen osalta",

- Asetus (EU) Nro **10/2011** "elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista muovisista materiaaleista ja tarvikkeista" ja kaikki asiaa koskevat asetukset (EU), jotka muuttavat, korjaavat ja/tai osittain kumoavat, tai täten vakuutuksen päivämäärään asetukset (EU) N:o 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 ja 2019/37.

- Seuraavat yhdenmukaistetut eurooppalaiset standardit

- EN ISO 12100:2010** koneiturvallisuus – yleiset suunnitteluperiaatteet,
- EN 60204-1:2006** koneiturvallisuus – koneiden sähköllä laitteisto,
- EN 60529** Sähköllä laitteiden kotelointiluokat (IP-koodi):
 - IP 55 sähköisten ohjauslaitteiden osalta,
 - IP 34 muiden koneen osien osalta,

- ja laitteen luokan mukaan yhdenmukaistettujen eurooppalaisten standardien turvallisutta ja hygieniää koskevat määräykset:

- EN 454** valokoukoneet,
- EN 1678** Vihannesten paloitellukoneet (ja mehupuristimet),
- EN 12852** yleiskoneet ja tehosekoittimet,
- EN 12853** kädessä pidettävät tehosekoittimet ja vatkaimet,
- EN 13208** vihannesten kuorintakoneet,
- EN 13621** salaattinkuivaimet,
- EN 14655** leivän viipalointikoneet.

EU-Conformitetserklæring

Robot-Coupe® SNC erklærer at alle maskinene som omtales i den originale brukerveiledningen, samt disse maskinenes tilbehør og emballasje, er konforme med:

- De essensielle kravene i følgende europeiske direktiver og samsvarende nasjonale forskrifter:
 - Direktiv "Maskiner" **2006/42/EF**,
 - Direktiv "Lav spenning" **2014/35/EF**,
 - Direktiv "Elektromagnetisk kompatibilitet" **2014/30/EU**,
 - Direktiv om "Begrænsning av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr" (RoHS) **2011/65/EU**,
 - Direktiv om "Elektrisk og elektronisk avfall" (WEEE) **2012/19/EU**,

- Forordningen (EF) nr. **1907/2006** (siste konsoliderte versjon) om "Registrering, vurdering, godkjenning og restriksjoner an kjemikalier (REACH)". I denne forbindelse erklæres det derfor at ingen produkter, ikke noe tilbehør eller emballasje som selges av Robot-Coupe® SNC inneholder substanser som er ført opp på listen over meget farlige produkter fra det Europeiske Kjemikaliebyrået (ECHA).

- Forordningen (EF) nr. **1935/2004** om "Materialer og gjenstander beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler" endret av (EF)-forskriften nr. 596/2009,

- Forordningen (EF) nr. **2023/2006** om "God fremstillingspraksis for materialer og gjenstander beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler",

- Forordningen (EU) nr. **10/2011** om "Plastmaterialer og plastgjenstander beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler", og med alle relevante (UE)-forskrifter som endrer, korrigerer og/eller reffer denne, dvs. på datoen for nærværende erklæring, (UE)-forskriftene nr. : 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 og 2019/37.

- Følgende harmoniserte europeiske standarder:

- EN ISO 12100:2010** Maskinsikkerhet – generelle designprinsipper,
- EN 60204-1:2006** Maskinsikkerhet – Elektrisk utstyr i maskiner,
- EN 60529** Beskyttende kapsling (IP-kode):
 - IP 55 for elektrisk kontroll,
 - IP 34 for de andre elementene i maskinen,

- og, avhengig av kategorien apparat, de harmoniserte europeiske standardene med forskrifter når det gjelder sikkerhet og hygiene:

- EN 454** Miskere/miksmastere,
- EN 1678** Grønssagsskulltere (og saftpressere),
- EN 12852** Kjøkkenmaskiner og miksere,
- EN 12853** Håndmikserer og visper, ,
- EN 13208** Grønssagsmaskiner,
- EN 13621** Salattspinnere,
- EN 14655** Baguettekulltere.

Declarație de Conformitate UE

Robot-Coupe® SNC declară că mașinile indicate mai jos prin tipurile lor, precum și accesoriile și ambalajele acestora sunt conforme cu:

- Cu cerințele esențiale ale următoarelor directive europene și cu legislațiile naționale de transpunere a respectivelor directive:
 - Directiva „Mașini” **2006/42/CE**,
 - Directiva „Joasă tensiune” **2014/35/UE**,
 - Directiva „Compatibilitate electromagnetică” **2014/30/UE**,
 - Directiva „Reducerea conținutului de substanțe periculoase din echipamentele electrice” (RoHS) **2011/65/EU**,
 - Directiva „Deșeurile de echipamente electrice și electronice” (DEEE) **2012/19/EU**,

- Reglementarea (CE) nr **1907/2006** (cea mai recentă versiune consolidată) cu privire la „Inregistrarea, evaluarea și autorizarea substanțelor chimice, precum și restricțiile aplicabile acestor substanțe (REACH)” și, în acest sens, nici un produs, accesoriu sau ambalaj vândute de Robot-Coupe® SNC nu conține substanțe înscrise pe lista de candidați a Agenției europene a produselor chimice (ECHA) și considerate a fi de mare îngrijorare.

- Regulamentul (CE) nr. **1935/2004** „Materiale și obiecte destinate să vină în contact cu produsele alimentare” modificat prin Regulamentul (CE) nr. 596/2009,

- Regulamentul (CE) nr. **2023/2006** „Buna practică de fabricație a materialelor și a obiectelor destinate să vină în contact cu produse alimentare”,

- Regulamentul (UE) nr. **10/2011** „Materiale și obiecte din plastic destinate să vină în contact cu produse alimentare”, precum și toate reglementările (UE) relevante care le modifică, corectează și/sau rectifică, existente la data prezentei declarații, Regulamentele (UE) nr. 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 și 2019/37.

- dispozițiile următoarelor norme europene armonizate:

- EN ISO 121**

AB Uygunluk Beyanı

Robot-Coupe® SNC yukarıda çeşitlerine göre gösterilen makinelerinin, 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,
 - Atık Elektrikli ve Elektronik Teçhizatları İlişkin (DEEE) **2012/19/AB** sayılı Direktif,
- **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 soyucları,
 - 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 átvett nemzeti 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) rendelkezések, és hogy e rendelkezés alapján a Robot-Coupe® SNC semmilyen termék, illetve azok semmilyen tartozéka vagy csomagolása nem tartalmaz az Európai Vegyianyag Ügynökség (ECHA) különös aggodalomra okot adó anyagok listáján szereplő anyagokat,
- az 596/2009/EK rendelettel módosított **1935/2004/EK** rendelet „az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak”,
- **12023/2006/EK** rendelet „az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak - helyes gyártási gyakorlat”
- **10/2011/EU** rendelet "Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő műanyagokról és műanyag tárgyakról", valamint az összes vonatkozó EU rendelet, amely módosítja, javítja és/vagy helyesbíti azt, azaz a jelen nyilatkozat időpontjában a 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 és 2019/37 rendeletek.
- A következő harmonizált európai szabványok előírásainak:
 - EN ISO 12100:2010 Gépek biztonsága - Tervezési alapelvek,
 - EN 60204-1:2006 Gépek biztonsága - A gépek elektromos alkatrészei,
 - EN 60529 A burkolatok védelmi szintje (IP kód):
 - IP 55 az elektromos vezérlőrendszerhez,
 - IP 34 a gép összes egyéb alkatrészén,
- illetve a készülék kategóriájától függően valamennyi egyéb, a biztonsági és higiéniai követelményeket meghatározó harmonizált európai szabványnak:
 - EN 454 _____ Keverőgépek,
 - EN 1678 _____ Zöldségszeletelő (és facsaró) készülékek,
 - EN 12852 _____ Konyhai gépek és turmixgépek,
 - EN 12853 _____ Hordozható keverők és habverők (botmixerek),
 - EN 13208 _____ Zöldségghámozó gépek,
 - EN 13621 _____ Salátacentrifuga,
 - EN 14655 _____ Kenyérszeletelő gépek.

"R019"

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

Jean-Marie LOZANO

Directeur des Opérations Industrielles



Robot-Coupe® SNC
12 avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex - France

SOMMAIRE

 **GARANTIE**

 **PRÉCAUTIONS IMPORTANTES**

 **VOUS VENEZ D'ACQUERIR UN
EXTRACTEUR DE JUS
J 80 • J 80 Buffet • J 100**

 **MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL**

 **PHASES DE MONTAGE J 80**

 **PHASES DE MONTAGE J 80 Buffet**

 **PHASES DE MONTAGE J 100**

 **CONSEILS D'UTILISATION**

 **NETTOYAGE**

 **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

 **SÉCURITÉ**

 **EN CAS DE PROBLÈME**

 **NORMES**

 **ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE**

 **DONNÉES TECHNIQUES** (page 199)

- Vues éclatées
- Schémas électriques
- Fiche de montage du panier 39910

LA GARANTIE LIMITÉE DE ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Votre machine ROBOT-COUPÉ est garantie un an à partir de sa date d'achat : cette garantie ne concerne que l'acheteur d'origine à savoir le distributeur ou l'importateur.

Si vous avez acheté votre machine ROBOT-COUPÉ à un distributeur, la garantie de référence est celle du distributeur (vérifiez dans ce cas les termes et conditions de cette garantie avec votre distributeur).

La garantie ROBOT-COUPÉ ne se substitue pas à celle du distributeur, mais en cas de défaillance de la garantie du distributeur, la garantie ROBOT-COUPÉ sera, le cas échéant, applicable sous certaines réserves en fonction des marchés.

La garantie ROBOT-COUPÉ S.N.C. est limitée aux défauts liés aux matériaux et/ou au montage.

LES POINTS SUIVANTS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE ROBOT-COUPÉ S.N.C. :

1 - Toute détérioration du matériel relevant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée, d'une chute de l'appareil, ou toute détérioration du même genre causée ou résultant d'une mauvaise application des instructions (montage mal effectué, erreur dans le fonctionnement, nettoyage et/ou entretien inadaptés, emplacement inapproprié...).

2 - La main-d'œuvre pour affûter et/ou les pièces servant à remplacer les différents éléments de l'assemblage d'un couteau, les lames devenues émoussées, abîmées ou usées après un certain temps d'utilisation jugé normal ou excessif.

3 - Les pièces et/ou la main-d'œuvre pour remplacer ou réparer les lames, couteaux, surfaces, fixations ou encore les accessoires tachés, éraflés, abîmés, bosselés ou décolorés.

4 - Toute modification, rajout ou réparation effectuée par des non-professionnels ou par des tiers non autorisés par l'entreprise.

5 - Le transport de la machine au S.A.V.

6 - Les coûts en main-d'œuvre pour installer ou tester de nouvelles pièces ou accessoires (cf. cuves, disques, lames, fixations) remplacés arbitrairement.

7 - Les coûts liés au changement du sens de rotation des moteurs électriques triphasés (l'installateur est responsable).

8 - LES DÉGÂTS DUS AU TRANSPORT. Les vices, qu'ils soient visibles ou cachés, incombent au transporteur. Le client doit en informer le transporteur ainsi que l'expéditeur dès l'arrivée de la marchandise ou dès qu'il découvre le défaut s'il s'agit d'un vice caché.

GARDEZ TOUS LES CARTONS ET EMBALLAGES ORIGINAUX qui serviront lors de l'inspection du transporteur.

La garantie ROBOT-COUPÉ S.N.C. est limitée au remplacement des pièces ou machines défectueuses : ROBOT-COUPÉ S.N.C. ainsi que toutes ses filiales ou sociétés affiliées, ses distributeurs, agents, gérants, employés ou assureurs ne peuvent être tenus responsables des dommages, pertes ou dépenses indirects liés à l'appareil ou à l'impossibilité de l'utiliser.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



ATTENTION : Afin de limiter le nombre d'accidents (chocs électriques, blessures...) et afin de réduire les dégâts matériels liés à une mauvaise utilisation de votre machine, lisez attentivement les instructions suivantes et respectez-les impérativement. La lecture de cette notice vous apportera une meilleure connaissance de votre appareil et vous permettra une utilisation correcte de votre machine. Lire la totalité des instructions et les faire lire à toute personne susceptible d'utiliser l'appareil. Notre matériel est prévu pour un usage professionnel et ne doit être en aucun cas utilisé par les enfants.

DÉBALLAGE

- Retirer précautionneusement l'équipement de son emballage et extraire toutes les boîtes ou paquets contenant les accessoires ou matériel spécifique.
- **ATTENTION** aux outils coupants : lames, disques...

INSTALLATION

- Il est recommandé d'installer votre appareil sur un support parfaitement stable, propre et à une hauteur de travail confortable.

BRANCHEMENT

- Toujours vérifier que la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique du bloc moteur et qu'elle supporte l'ampérage.

PHASES DE MONTAGE

- Bien respecter les différentes phases de montage (voir pages suivantes) et s'assurer que tous les accessoires sont correctement positionnés.

UTILISATION

- **Ne pas enlever le couvercle avant l'arrêt complet du moteur et du panier.**
- **Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.**

- **Ne pas mettre de produits non-alimentaires dans la goulotte.**
- Cette machine est équipée d'un couvercle de conception unique qui assure une fonction automatique. Vous devez juste introduire les produits par la goulotte d'alimentation et la machine fera le reste.
- Toutefois, si des produits se coincent à l'intérieur de la goulotte, **NE JAMAIS UTILISER** un autre objet que le poussoir pour les décoincer. Autre solution : arrêter la machine et enlever les produits de la goulotte.
- Ne jamais introduire la main dans la trémie d'évacuation. Si un bourrage devait survenir dans la goulotte d'éjection : arrêter la machine et nettoyer le couvercle sous l'eau.
- Ne jamais faire fonctionner la machine sans surveillance.

NETTOYAGE

- Par précaution, avant de procéder aux opérations de nettoyage, toujours débrancher votre appareil.
- Nettoyer systématiquement la machine ainsi que les accessoires à la fin du cycle de travail.
- Ne pas nettoyer la machine au jet d'eau ou au canon à mousse.
- Ne pas mettre le bloc moteur dans l'eau.
- Pour chaque pièce (en inox ou en plastique), utiliser un produit détergent approprié.

- Pour les pièces en plastique, ne pas utiliser un détergent trop alcalin (avec concentration trop forte en soude ou ammoniacale).
- La cuve, le couvercle et le collecteur de pulpe peuvent être passés au lave-vaisselle, toutefois pour augmenter la durée de vie de ces pièces, il est conseillé de laver ces éléments avec un détergent à vaisselle ménager.
- En aucun cas, Robot-Coupe ne peut être tenu responsable d'un manquement de l'utilisateur aux règles élémentaires de nettoyage et d'hygiène.

ENTRETIEN

- Avant toute intervention sur les parties électriques, déconnecter impérativement votre appareil du réseau.
- Vérifiez régulièrement l'étanchéité de l'arbre moteur et assurez-vous que le système de sécurité fonctionne correctement.
- **ATTENTION :** Ne jamais mettre en marche l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés.
- Si l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé d'une quelconque manière, débrancher l'appareil et le faire réviser.
- N'hésitez pas à faire appel à votre service après-vente agréé par ROBOT-COUPÉ si vous constatez une anomalie.

VOUS VENEZ D'ACQUERIR UN EXTRACTEUR DE JUS J 80 - J 80 Buffet - J 100

L'extracteur de jus J 80/J 80 Buffet/J 100, stable et robuste, permet de réaliser en quelques instants, et **à la demande, une multitude de jus 100% naturels !**

L'extracteur de jus J 80/J 80 Buffet/J 100 est idéal pour la préparation instantanée de jus de fruits frais, ou exotiques, jus de légumes de toutes sortes, ainsi que des cocktails de jus raffinés, purs et naturels.

Il a donc des applications aussi bien dans les bars, restaurants, cantines, foyers, crèches... que dans les cliniques, les cuisines diététiques, où les jus de fruits et de légumes frais ont une importance primordiale.

Les légumes comme les fruits, surtout crus apportent à l'organisme des vitamines, des minéraux et des fibres indispensables à notre santé. Les jus de légumes contiennent principalement des sels minéraux tandis que les jus de fruits contribuent au bon fonctionnement de l'organisme par leur teneur en vitamines.

LES SELS MINÉRAUX

La répartition des sels minéraux dans les aliments est irrégulière.

Certains minéraux comme le potassium, le magnésium, le soufre, le chlorure de sodium (sel) sont assez abondamment répandus pour qu'une alimentation variée en apporte toujours suffisamment. Mais pour certains minéraux, il est utile de connaître les aliments qui en sont riches.

Calcium : les légumes verts et les fruits.

Phosphore : les légumes secs.

Potassium : les légumes frais.

Fer : les épinards, le persil.

Iode : tous les végétaux.

TABLEAU DES VITAMINES FRUITS

Vitamines	B1	C	A	D
Abricots	•	•	•	•
Ananas	•	•	•	•
Cassis	•	•		•
Cerises	•	•	•	•
Citrons	•	•	•	•
Fraises	•	•		•
Framboises	•	•		•
Groseilles	•	•		•
Kiwis	•	•	•	•
Melons	•	•		•
Mûres	•	•	•	•
Oranges	•	•	•	•
Pamplemousses	•	•	•	•
Pêches	•	•		•
Poires	•	•		•
Pommes	•	•		•
Prunes	•	•		•
Raisins	•	•		•

TABLEAU DES VITAMINES LÉGUMES

Vitamines	B1/B6	A	E	K
Asperges	•		•	
Carottes	•	•	•	
Céleri branches		•	•	•
Céleri raves	•			
Choux	•	•	•	•
Concombres	•	•	•	
Courgettes	•	•	•	
Cresson	•	•	•	
Endives	•			
Épinards	•	•	•	•
Fenouil	•		•	
Laitues	•		•	•
Navets	•			
Oignons	•			
Persil	•	•	•	
Poivrons	•	•	•	
Tomates	•	•		

La conception simple de cet appareil permet de monter et de démonter en un tour de main toutes les pièces faisant l'objet de manipulations fréquentes pour leur entretien ou nettoyage.

Afin de vous faciliter la tâche, nous avons décomposé dans ce manuel les différentes opérations de montage.

Cette notice contient des informations importantes élaborées pour que l'utilisateur tire le plus grand profit de son extracteur de jus.

Aussi, nous vous conseillons vivement de lire cette notice avant la mise en route de l'appareil.

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

Avant branchement, vérifier que la nature de l'alimentation de votre installation électrique corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

L'extracteur de jus J 80/J 80 Buffet/J 100 est équipé d'un câble d'alimentation avec une prise standard monophasée.

Vérifier que la machine n'ait pas été endommagée lors des opérations de transport ou de déballage.

Il faut notamment veiller à l'intégrité du cordon d'alimentation et de la prise de courant.



ATTENTION

**CET APPAREIL DOIT ÊTRE IMPÉRATIVEMENT
RELIÉ À LA TERRE (RISQUE D'ÉLECTROCUTION).**

PHASES DE MONTAGE J 80

Goulotte d'alimentation

Goulotte d'éjection

Anses de préhension

Tamis

Bras de sécurité

Disque Râpeur



1 BLOC MOTEUR

2 CUVE

3 BEC

4 COLLERETTE

5 PANIER

6 COLLECTEUR DE PULPE

7 COUVERCLE

8 RAMASSE-GOUTTES



1) Placer le bloc moteur en positionnant les boutons Marche/Arrêt face à vous.



2) Poser la cuve sur le bloc moteur.



3) Emboîter correctement la Collerette sur la cuve.

Les nervures de la Collerette doivent être alignées avec les formes spéciales de la cuve. Vérifier que la pièce soit correctement insérée.



4) Positionner le panier, en le tenant par les anses de préhension.

Le faire tourner pour qu'il prenne sa position.



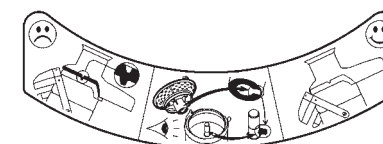
5) Aligner le Couvercle avec les encoches de la Collerette.



IMPORTANT

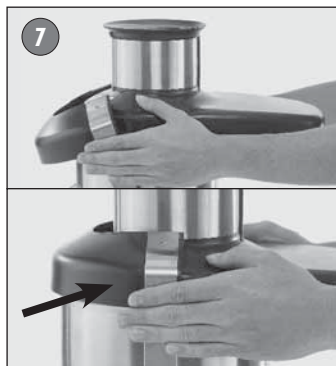
Assurez vous d'aligner correctement la goupille de l'axe moteur avec l'encoche correspondante du moyeu de panier.

Se référer également à l'étiquette (voir ci-dessous) collée sur le couvercle.





6) Positionner le Collecteur de pulpe.



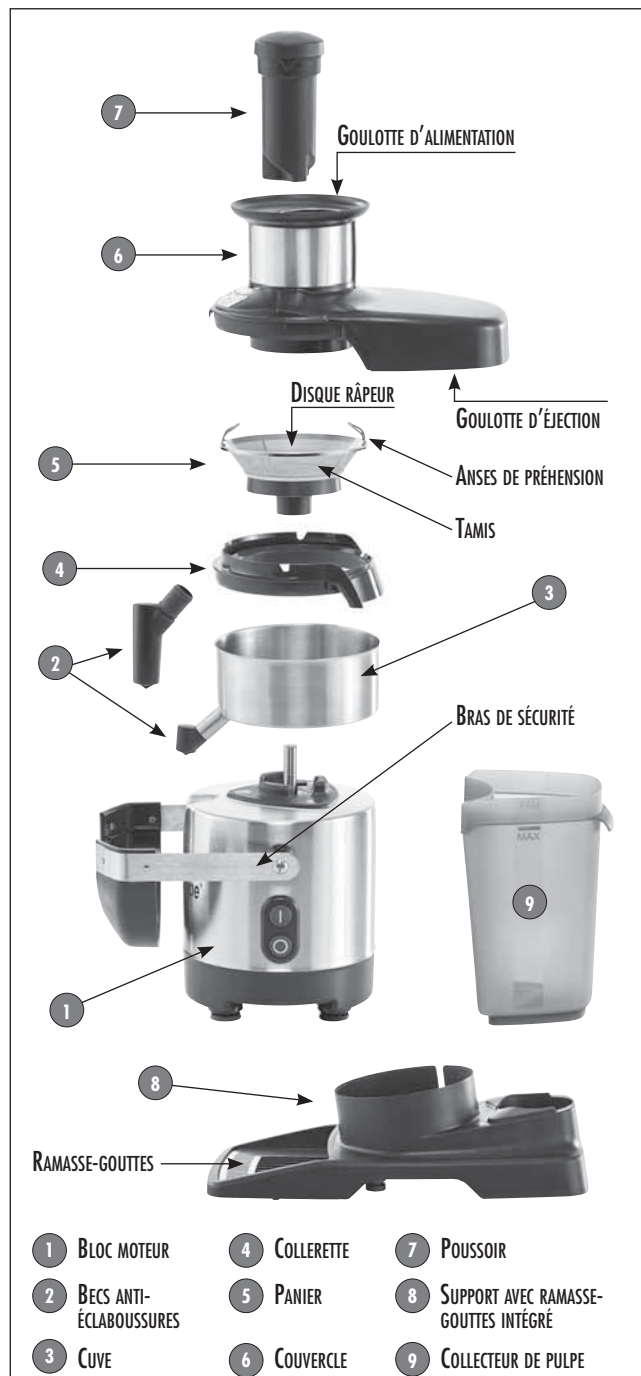
7) Fermer le bras de sécurité.

Pour la mise en marche de l'appareil, appuyer sur le bouton Marche (I). La machine fonctionne uniquement si le bras de sécurité

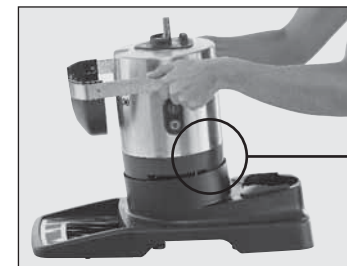
est fermé correctement (interrupteur de sécurité).

Placer le pichet en-dessous du bec. Votre extracteur de jus est maintenant prêt à l'action !

PHASES DE MONTAGE J 80 Buffet



1) Placer le bloc moteur dans son support en positionnant les boutons Marche/Arrêt face à vous. Veiller à faire passer le câble dans la fente prévue à cet effet.



2) Poser la cuve sur le bloc moteur.



3) Emboîter correctement la Collerette sur la cuve. Les nervures de la Collerette doivent être alignées avec les formes spéciales de la cuve. Vérifier que la pièce soit correctement insérée.





4) Positionner le panier, en le tenant par les anses de préhension. Le faire tourner pour qu'il prenne sa position.

5) Aligner le Couvercle avec les encoches de la Colerette.



6) Positionner le collecteur de pulpe.



7) Fermer le bras de sécurité.

Pour la mise en marche de l'appareil, appuyer sur le bouton Marche (I).

La machine fonctionne uniquement si le bras de sécurité est fermé correctement (interrupteur de sécurité).

Placer le verre ou le pichet en-dessous du bec.

Votre extracteur de jus est maintenant prêt à l'action !

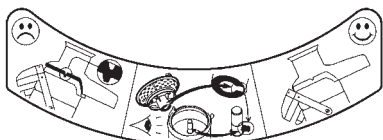


IMPORTANT

Assurez vous d'aligner correctement la goupille de l'axe moteur avec l'encoche correspondante du moyeu de panier.



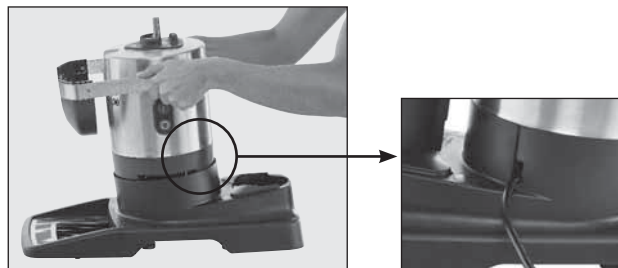
Se référer également à l'étiquette (voir ci-dessous) collée sur le couvercle.



PHASES DE MONTAGE J 100



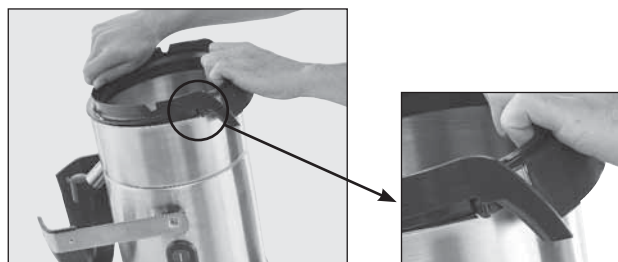
1) Placer le bloc moteur dans son support en positionnant les boutons Marche/Arrêt face à vous. Veiller à faire passer le câble dans la fente prévue à cet effet.



2) Poser la cuve sur le bloc moteur.

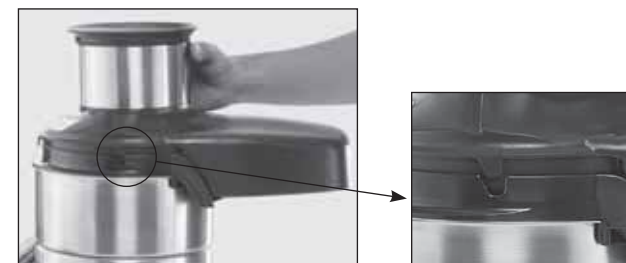


3) Emboîter correctement la Collerette sur la cuve. Les nervures de la Collerette doivent être alignées avec les formes spéciales de la cuve. Vérifier que la pièce soit correctement insérée.



4) Positionner le panier, en le tenant par les anses de préhension. Le faire tourner pour qu'il prenne sa position.

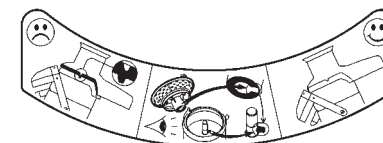
5) Aligner le Couvercle avec les encoches de la Collerette.



IMPORTANT

Assurez vous d'aligner correctement la goupille de l'axe moteur avec l'encoche correspondante du moyeu de panier.

Se référer également à l'étiquette (voir ci-dessous) collée sur le couvercle.



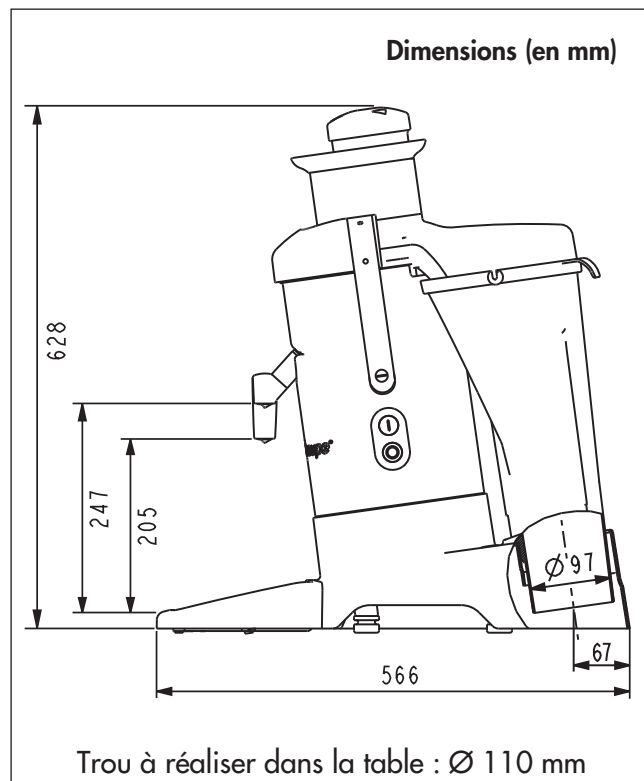
6) 2 possibilités d'utilisation :

A) Évacuation des résidus en continu.



Positionner la **trémie d'évacuation en continu** dans le trou du support. Veiller à faire coïncider l'éjection des résidus avec un bac de récupération (non fourni).

Pour une utilisation optimale de la trémie d'évacuation en continu, vous pouvez effectuer un trou dans votre plan de travail.



B) Évacuation des résidus dans le Collecteur de pulpe.



Positionner le **Collecteur de pulpe**

7) Fermer le bras de sécurité.

Pour la mise en marche de l'appareil, appuyer sur le bouton Marche (I). La machine fonctionne uniquement si le bras de sécurité est fermé correctement (interrupteur de sécurité). Placer le verre ou le pichet en-dessous du bec. Votre extracteur de jus est maintenant prêt à l'action !



8) Utilisation de la **Sangle (voir p. 12) - (Option).**

Pour l'utilisation en bord de table, accrocher la trémie d'évacuation en continu au Couvercle avec la Sangle fournie.

CONSEILS D'UTILISATION

J 80 - J 80 Buffet - J 100

- Avant la première utilisation, il est préférable de nettoyer toutes les pièces en contact avec les aliments.
- Avant chaque utilisation, vérifier que le bras de sécurité soit correctement fermé.
- Lors de la mise en fonctionnement de la machine et avant le passage d'aliments dans la goulotte d'introduction, veiller à placer un pichet sous **le bec et le Collecteur de pulpe** ou **la Trémie d'évacuation** sous la goulotte d'évacuation.
- Il est nécessaire de peler les agrumes avant de les introduire dans la goulotte.



- **Les fruits et légumes à peau épaisse doivent être pelés (ex : ananas, mangue, ...) et tous les gros pépins doivent être retirés (ex : melon). Vous devez toujours dénoyer les fruits à noyaux (ex. pêche, abricot, cerise,...). Toutes les rafles de raisin doivent être retirées avant de passer les grumes dans l'extracteur de jus.**

- Certains produits, de par leur consistance trop dure, comme la noix de coco ne sont pas adaptés pour l'extracteur de jus.
- **L'extracteur de jus J 80 - J 80 Buffet - J 100** est doté d'un système unique breveté de traitement automatique des aliments, sans utilisation du poussoir.
- Aussi, pour tirer le meilleur parti de l'utilisation de **la J 80 - J 80 Buffet - J 100**, il faut alimenter manuellement (sans **Poussoir**) la goulotte avec les produits au fur et à mesure de leur traitement par la machine.
- Introduisez les morceaux de fruits et les légumes dans la goulotte par petites quantités.
- En fin d'utilisation, laissez tourner l'appareil encore quelques secondes pour finir l'extraction des jus.

- Ne pas mettre de glaçons ou fruits congelés dans la goulotte.
- La répartition des résidus dans le panier peut créer un balourd. Si la machine se met à vibrer en cours d'opération, arrêtez l'appareil et nettoyez **le Panier**. Ensuite, reprenez normalement le travail.
- Vérifier que **la Collerette** et **le Couvercle** soient correctement assemblés.

• J 80 - J 80 Buffet

- Avec **la J 80 - J 80 Buffet**, vous pouvez produire plusieurs litres de jus sans vider **le Collecteur de pulpe**. Cependant, vérifiez régulièrement le remplissage du **Collecteur de pulpe**.
- Vérifier que **la Collerette** et **le Couvercle** soient correctement assemblés.
- Toujours s'assurer que **le Collecteur de pulpe** soit correctement mis en place.

• J 100

- J 100 avec Collecteur de pulpe :

Vous pouvez produire plusieurs litres de jus sans vider **le Collecteur de pulpe**. Cependant, vérifier régulièrement le remplissage du **Collecteur de pulpe**.

- J 100 avec trémie d'évacuation :

La Trémie d'évacuation (fournie avec la machine) est un accessoire étudié pour une utilisation intensive de la machine. Elle évite le vidage répété du **Collecteur de pulpe** durant le service.



- **Pour une utilisation en bord de table, il faut veiller à ce que les pieds portent correctement sur la table. En outre, il faut organiser l'espace de travail pour éviter un basculement ou la chute de l'appareil.**

Nota : Pour une utilisation quotidienne importante, préférer l'utilisation de **la Trémie d'évacuation** des résidus en continu, avec ou sans **le Support** de machine.

Préparation des fruits

	Mode opératoire
CAROTTES	Carottes pelées entières, bouts coupés, passées en machine par 2 ou par 3.
POMMES	Pommes entières (lavées, sans étiquette et sans queue).
FRAISES	Enlever les queues pour le goût.
AGRUMES	Éplucher les agrumes. Citrons ou oranges entiers sans prédécoupe.
ANANAS	Éplucher et couper en 8 morceaux (3 coups de couteau).
MELONS	Éplucher et couper en 8 morceaux.
TOMATES	Entières, lavées sans la partie verte. Mettre dans la goulotte 2 ou 3 tomates.
POIVRONS	Lavés. Couper en 4 morceaux longitudinaux selon la forme des poivrons.
CELERI	Couper en morceaux d'environ 6 à 7 cm de côté.
CONCOMBRES	Pelés. Couper en morceaux d'environ 15 cm de long.
FENOUIL	Couper en morceaux d'environ 6 à 7 cm de côté.
GINGEMBRE	Couper en morceaux pour une introduction aisée dans la goulotte. Ne pas trop charger pour éviter un coincement des morceaux entre eux.
RAISIN	Enlever les rafles pour éviter l'amertume.



ATTENTION

Bien nettoyer les fruits et les légumes pour éliminer toutes traces de pesticides ou salissures qu'ils auraient pu subir.

NETTOYAGE

- Débranchez toujours l'appareil avant toute opération de nettoyage.
- Entre 2 lots de fruits différents, vous pouvez rincer la machine avec de l'eau potable (1 verre), versée par la goulotte d'introduction de la machine mise en marche.



- Nettoyez le panier en frottant la partie extérieure du cône filtrant, afin d'enlever les résidus. Utiliser une brosse ou une éponge grattante avant de le passer au lave-vaisselle.

- Pour un nettoyage correct, enlever la collerette de la cuve avant le nettoyage.
- Retirer le bec pour le nettoyer.
- Toujours nettoyer l'appareil dans sa totalité après utilisation, en passant la collerette, la cuve, le couvercle et le poussoir à l'eau chaude. Frotter avec une brosse à l'aide d'un détergent adapté.
- Pour éviter tout dommage, ne pas taper les pièces contre une surface dure.

***Astuce :** Si la pulpe a séché sur le panier, plonger le panier 5 à 10 minutes dans l'eau chaude pour faciliter le nettoyage.



IMPORTANT

Vérifiez que votre détergent soit utilisable sur les pièces en matière plastique et en acier inoxydable. En effet, certains agents lessiviels trop alcalins (avec forte concentration en soude ou en ammoniacque par exemple) sont totalement incompatibles avec certaines matières plastiques et les détériorent très rapidement.



IMPORTANT

Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides et ne pas l'asperger !

Ne pas nettoyer au jet d'eau ni au canon à mousse.

Si nécessaire essuyer le bloc moteur avec un chiffon humide.

Retirer auparavant la fiche de la prise de courant.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

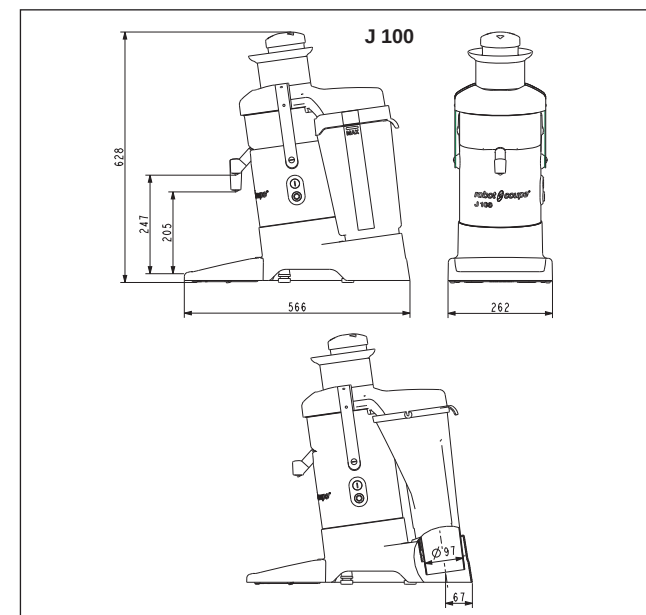
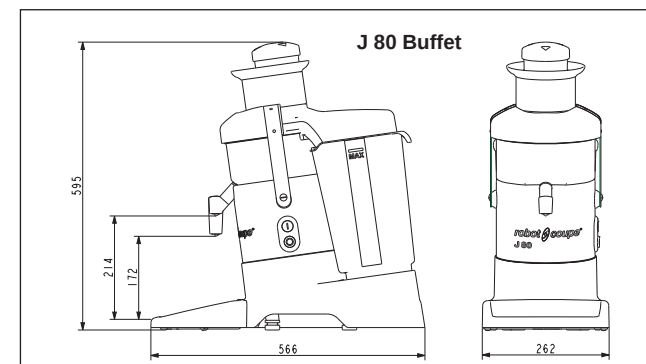
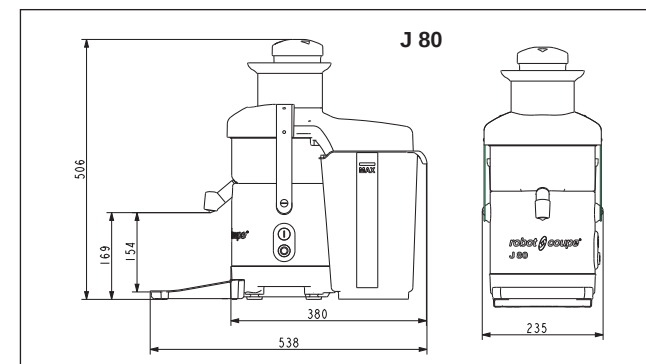
- **Bloc moteur** —————> en acier inoxydable
- **Cuve** —————> en acier inoxydable
- **Panier centrifugeur** —————> en acier inoxydable
- **Disque râpeur** —————> en acier inoxydable
- **Moteur électrique ventilé** —————> nombre de tours constant (3000 tr/min.).
- **Débit** —————> **100 à 120 kg/heure** de fruits ou de légumes* pour la J 80 - J 80 Buffet.
120 à 160 kg/heure pour la J 100.

* Dans des conditions optimales de production, c'est-à-dire : un plan de travail adapté, des fruits préparés et des accessoires (pichet, poubelle, ...) à portée de main.

POIDS

	Net	Emballé
J 80	12 kg	13 kg
J 80 Buffet	13 kg	16 kg
J 100	15 kg	18 kg

DIMENSIONS (en mm)



• HAUTEUR DE TRAVAIL

Nous vous conseillons d'installer la machine sur une surface plane et stable à hauteur compatible avec son utilisation.

• NIVEAU DE BRUIT

Le niveau continu équivalent de pression acoustique en fonctionnement à vide de l'extracteur de jus est inférieur à 70 dB (A).

• CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

J 80 - J 80 Buffet

Moteur	Vitesse (tr/min)	Intensité (Amp.)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	6
230 V/ 50 Hz	3000	7

J 100

Moteur	Vitesse (tr/min)	Intensité (Amp.)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	8
230 V/ 50 Hz	3000	8

- La Puissance est indiquée sur notre plaque signalétique

SÉCURITÉ

- La machine se met en marche uniquement lorsque le **Couvercle** est correctement positionné et que le bras de sécurité est correctement verrouillé. Le moteur s'arrête à l'ouverture du bras de sécurité ou lors de l'appui sur le bouton Arrêt (bouton rouge).
- Elle est dotée d'un puissant frein électrique qui arrête la machine en moins de 2 secondes si l'utilisateur ouvre le bras de sécurité de sa machine en fonctionnement.
- Pour remettre en marche votre appareil, il suffit de reverrouiller le bras de sécurité sur le **Couvercle** et d'appuyer sur le bouton Marche (bouton vert).

- La **J 100** est équipée d'un **disjoncteur thermique** qui arrête automatiquement le moteur en cas de fonctionnement en surcharge prolongé. Dans ce cas, attendre le refroidissement de l'appareil avant de réarmer le bouton du **disjoncteur thermique** situé sous la machine.
- **ATTENTION** : Toujours utiliser l'appareil avec le Collecteur de pulpe ou la Trémie d'évacuation des résidus en continu (pour la **J 100**) mis en place.
- Arrêter la machine avant d'enlever le Collecteur de pulpe ou la Trémie d'évacuation des résidus en continu (pour la **J 100**).
- Ne jamais introduire la main ou un quelconque autre objet dans la goulotte d'évacuation si la machine est branchée ou si le Panier est en rotation.
- Ne jamais retirer la fiche de la prise de courant par le câble ou avec des mains humides.



RAPPEL

- Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.
- Ne pas mettre de produits non-alimentaires dans la goulotte.
- La machine est équipée d'un Couvercle de conception unique breveté qui assure son fonctionnement automatique. Vous devez juste introduire les aliments par la goulotte d'alimentation et la machine fera le reste.
- Toutefois, si les produits se coincent à l'intérieur de la goulotte, NE JAMAIS UTILISER un autre objet que le Poussoir pour pousser le produit. Autre solution : arrêter la machine et enlever les produits de la goulotte d'alimentation.
- Ne jamais utiliser la main pour pousser les produits dans la goulotte d'alimentation.
- Ne jamais introduire la main ou un quelconque autre objet dans la goulotte d'évacuation si la machine est branchée ou si le Panier est en rotation.



EN CAS DE PROBLÈME

SYMPTÔMES	CAUSES ET/OU REMÈDES
L'appareil ne fonctionne pas.	- Contrôler les fusibles de votre installation électrique. - Fermer le bras de sécurité correctement. J 100 : - Vérifiez que le bouton du disjoncteur thermique (sous l'appareil) soit armé.
Bruit anormal.	- L'appareil n'a pas été monté correctement. Voir chapitre "Montage". - Une pièce est défectueuse. Changer la pièce.
Mauvaise efficacité du râpage	- Le disque râpeur est usé. Remplacer le disque râpeur à l'intérieur du panier. - Des aliments sont coincés dans la goulotte d'alimentation. Retirer les aliments.
L'appareil vibre.	- Le collecteur de pulpe est plein ou le panier présente un balourd dû à la pulpe sur le filtre. - Si la vibration est permanente. Vérifier que le panier ne soit pas endommagé.
Le panier ne s'arrête pas immédiatement lors de l'ouverture du bras de sécurité. Le temps d'arrêt est supérieur à 2 secondes.	- Faites contrôler la machine par un personnel qualifié.

IMPORTANT : En cas d'intervention, il est impératif d'utiliser des pièces d'origine Robot-Coupe.

Se référer à la déclaration de conformité en page 2.

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

Dans le cadre du développement durable, la conception de nos produits et le choix des matériaux et composants utilisés ont été effectués avec le souci de minimiser leur impact sur l'environnement.

L'emballage de votre machine respecte les normes environnementales en vigueur. Veillez à respecter les conditions de recyclage.

Pour la France uniquement :



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez :



- ECOLOGIC

Tél : +33 (0)1 30 57 79 14

www.e-dechet.com

Code de l'Environnement
(Art. R543.172 à R.543-206-4)

SUMMARY

■ **WARRANTY**

■ **IMPORTANT WARNING**

■ **YOU HAVE JUST ACQUIRED A
J 80 • J 80 Buffet • J 100 JUICER**

■ **SWITCHING ON THE MACHINE**

■ **ASSEMBLY J 80**

■ **ASSEMBLY J 80 Buffet**

■ **ASSEMBLY J 100**

■ **RECOMMENDATIONS FOR USE**

■ **CLEANING**

■ **TECHNICAL SPECIFICATIONS**

■ **SAFETY**

■ **TROUBLESHOOTING**

■ **STANDARDS**

■ **TECHNICAL DATA** (page 199)

- Electrical diagram
- Parts diagram
- 39910 basket assembly sheet

ROBOT-COUPE S.N.C., LIMITED WARRANTY

Your new ROBOT-COUPE appliance is warranted to the original buyer for a period of one year from the date of sale if you bought it from ROBOT-COUPE S.N.C.

If you bought your ROBOT-COUPE product from a distributor your product is covered by your distributor's warranty (Please check with your distributor terms and conditions of the warranty).

The ROBOT-COUPE S.N.C. limited warranty is against defects in material and/or workmanship.

THE FOLLOWING ARE NOT COVERED BY THE ROBOT-COUPE S.N.C. WARRANTY:

1 - Damage caused by abuse, misuse, dropping, or other similar damage caused by or resulting from failure to follow assembly, operating, cleaning, user maintenance or storage instructions.

2 - Labour to sharpen and/ or replacements for blades which have become blunt, chipped or worn after a normal or excessive period of use.

3 - Materials or labour to replace or repair scratched, stained, chipped, pitted, dented or discoloured surfaces, blades, knives, attachments or accessories.

4 - Any alteration, addition or repair that has not been carried out by the company or an approved service agency.

5 - Transportation of the appliance to or from an approved service agency.

6 - Labour charges to install or test new attachments or accessories (i.e., bowls, discs, blades, attachments) which have been arbitrarily replaced.

7 - The cost of changing direction-of-rotation of three-phase electric motors (Installer is responsible).

8 - SHIPPING DAMAGES. Visible and latent defects are the responsibility of the freight carrier. The consignee must inform the carrier and consignor immediately, or upon discovery in the case of latent defects.

KEEP ALL ORIGINAL CONTAINERS AND PACKING MATERIALS FOR CARRIER INSPECTION.

Neither ROBOT-COUPE S.N.C. nor its affiliated companies or any of its distributors, directors, agents, employees, or insurers will be liable for indirect damage, losses, or expenses linked to the appliance or the inability to use it.

The ROBOT-COUPE S.N.C. warranty is given expressly and in lieu of all other warranties, expressed or implied, for merchantability and for fitness toward a particular purpose and constitutes the only warranty made by ROBOT-COUPE S.N.C. France.

IMPORTANT WARNING



WARNING: In order to limit accidents such as electric shocks or personal injury, and in order to limit material damage due to misuse of the appliance, please read these instructions carefully and follow them strictly. Reading the operating instructions will help you get to know your appliance and enable you to use the equipment correctly. Please read these instructions in their entirety and make sure that anyone else who may use the appliance also reads them beforehand. Our equipment is designed for professional use and must not be used by children under any circumstances.

UNPACKING

- Carefully remove the appliance from its packaging, together with all the boxes or packets containing the accessories or specific items of equipment.
- **WARNING:** the blades and discs are extremely sharp.

INSTALLATION

- We recommend that you install your appliance on a clean and completely stable countertop at a comfortable working height.

CONNECTION

- Always check that your power supply corresponds to that indicated on the serial number plate and that it is properly sized.

ASSEMBLY PROCEDURES

- Make sure you follow the assembly instructions in the right order (see following pages) and check that all the accessories are correctly positioned.

USE

- **Never remove the lid until the motor and basket have come to a complete standstill.**

- **Never insert anything other than fruit or vegetables into the feed tube.**
- **The lid of your appliance features a unique Auto Feed system. Simply feed the fruit or vegetables into the tube and let the machine do the rest.**
- **If a blockage occurs inside the feed tube, NEVER use any object other than the pusher to clear it.**
- **Never insert your hand into the ejection chute. If the ejection chute gets clogged, stop the juicer and wash the lid under running water.**
- **Never leave the machine running unattended.**

CLEANING

- **Always unplug your machine before cleaning.**
- **Always clean the machine and attachments at the end of each use.**
- **Never clean the machine with a pressure washer or foam lance.**
- **Never place the motor unit in water.**
- **Be sure to use the appropriate detergent for each part (stainless steel or plastic).**

- **For plastic parts, do not use detergents that are too alkaline (i.e., containing too much caustic soda or ammonia...).**
- **The bowl, lid and pulp container are all dishwasher-safe. However, to prolong their lifespan, we advise hand-washing them with a domestic washing-up liquid.**
- **Robot Coupe can in no way be held responsible for the user's failure to follow the basic rules of cleaning and maintenance.**

MAINTENANCE

- **Always unplug the appliance before servicing.**
- **The watertightness of the motor shaft needs to be monitored on a regular basis. At the same time, check that the safety system is working properly.**
- **WARNING: never switch your appliance on if the power cord or plug has been damaged.**
- **If the appliance is not working properly or has been damaged in any way, unplug it and have it overhauled.**
- **Do not hesitate to call your ROBOT-COUPÉ approved after-sales service if you notice a fault.**

YOU HAVE JUST ACQUIRED A J 80 - J 80 Buffet - J 100 JUICER

Stable and sturdy, the J 80/J 80 Buffet/J 100 can produce any number of 100% natural juices on demand and in next to no time!

The J 80/J 80 Buffet/J 100 juicer is ideal for making fresh juices from vegetables and locally-grown or tropical fruit, as well as sophisticated cocktails, all totally pure and natural.

It therefore has applications in bars, restaurants, canteens, institutions and day nurseries, as well as in healthcare settings and in the production of dietetic foods, where fresh fruit and vegetable juices play a key role.

Fruit and vegetables, especially when they are raw, represent a valuable source of the vitamins, minerals and fibers our bodies need to stay healthy. Vegetable juices contain mainly mineral salts, while fruit juices are packed full of vitamins to boost our energy.

MINERAL SALTS

Not all foods contain the same mineral salts.

Some minerals, such as potassium, magnesium, sulphur and sodium chloride (salt) are so widespread that a varied diet will always ensure a sufficient intake. For some minerals, however, it is useful to know which are the best sources.

Calcium : fruit and green vegetables.

Phosphorus : pulses.

Potassium : fresh vegetables.

Iron : spinach, parsley.

Iode : all plants.

TABLE OF VITAMINS IN FRUIT

Vitamins	B1	C	A	D
Apricot	•	•	•	•
Pineapple	•	•	•	•
Blackcurrant	•	•		•
Cherry	•	•	•	•
Lemon	•	•	•	•
Strawberry	•	•		•
Raspberry	•	•		•
Redcurrant	•	•		•
Kiwi fruit	•	•	•	•
Melon	•	•		•
Blackberry	•	•	•	•
Orange	•	•	•	•
Grapefruit	•	•	•	•
Peach	•	•		•
Pear	•	•		•
Apple	•	•		•
Plum	•	•		•
Grape	•	•		•

TABLE OF VITAMINS IN VEGETABLES

Vitamines	B1/B6	A	E	K
Asparagus	•		•	
Carrot	•	•	•	
Celery		•	•	•
Celeriac	•			
Cabbage	•	•	•	•
Cucumber	•	•	•	
Courgette	•	•	•	
Watercress	•	•	•	
Chicory	•			
Spinach	•	•	•	•
Fennel	•		•	
Lettuce	•		•	•
Turnip	•			
Onion	•			
Parsley	•	•	•	
Pepper	•	•	•	
Tomato	•	•		

Your appliance's straightforward design means that the parts which most frequently need to be handled for cleaning or aftercare can be removed in no time at all.

To make life even easier for you, these instructions guide you through each of the assembly operations, broken down into simple steps.

These instructions contain important information to help users make the most of their juicer.

We therefore strongly advise you to read through them carefully before you start to use your appliance.

SWITCHING ON THE MACHINE

Before connecting your appliance to the mains, check that the voltage of your power supply matches that indicated on your appliance's identification plate.

The J 80/J 80 Buffet/J 100 juicer is equipped with a power cord and a standard single-phase wall plug.

Check the machine carefully on arrival to ensure that it has not been damaged during transport or unpacking.

Pay particular attention to the power cord and plug.



WARNING

THIS APPLIANCE MUST BE PLUGGED INTO AN EARTHED SOCKET (RISK OF ELECTROCUTION).

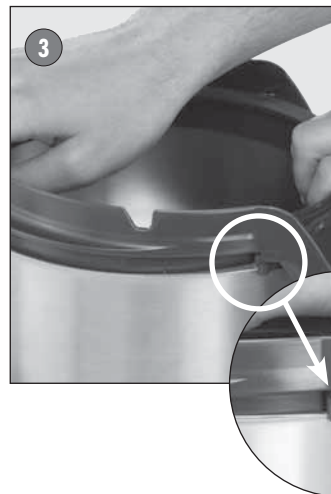
ASSEMBLY J80



1) Position the motor unit so that the On/Off buttons are facing you.



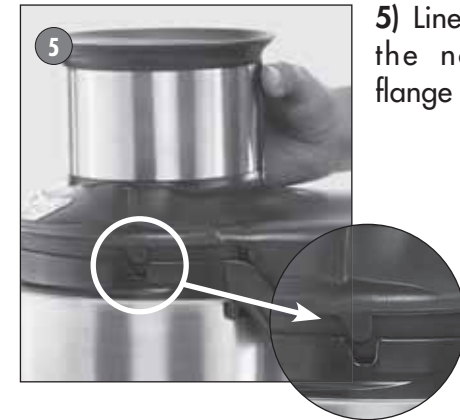
2) Place the bowl on top of the motor unit.



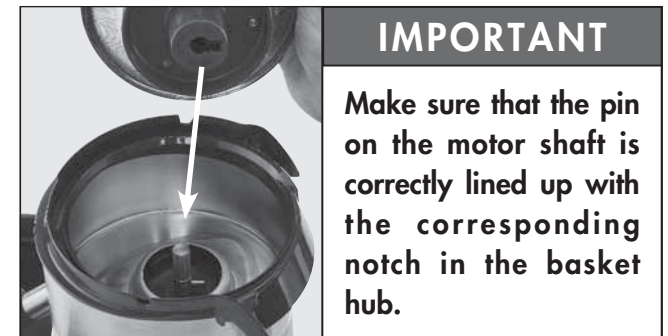
3) Fit the flange onto the rim of the bowl. The ribs of the flange should be lined up with the flat panel of the bowl. Check that the flange is correctly fitted.



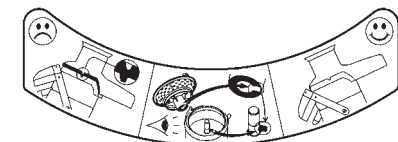
4) Lower the basket into place, holding it by its handles. Rotate it until it slots into place.



5) Line the lid up with the notches in the flange

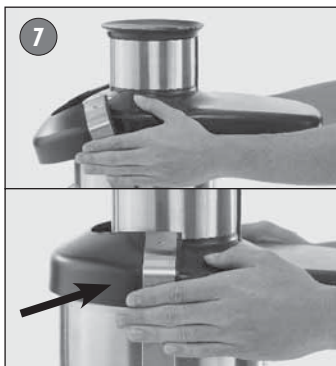


You can also refer to the label (below) stuck to the lid.





6) Position the **pulp container**.

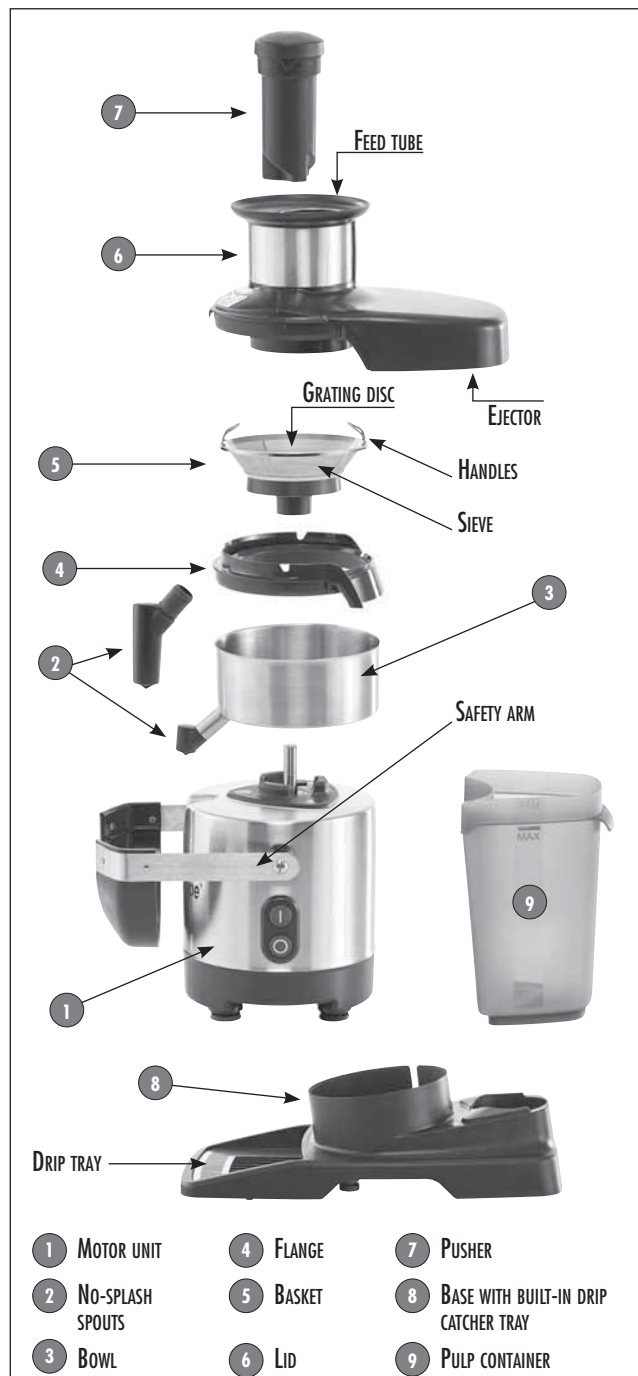


7) Close the safety arm.

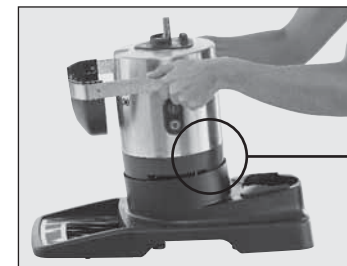
To start the machine, press the On button 1. The juicer will not start unless the safety arm has been closed properly (safety switch).

Place a jug underneath the spout. Your juicer is now ready to use!

ASSEMBLY J80 Buffet



1) Place the motor unit on its base so that the On/Off buttons are facing you. Pass the power cord through the slot provided.



2) Place the bowl on top of the motor unit.



3) Fit the flange onto the rim of the bowl. The ribs of the flange should be lined up with the flat panel of the bowl. Check that the flange is correctly fitted.





4) Lower the basket into place, holding it by its handles. Rotate it until it slots into place.

5) Line the lid up with the notches in the flange



6) Position the **pulp container**.



7) Close the safety arm.

To start the machine, press the On button 1.

The juicer will not start unless the safety arm has been closed properly (safety switch).

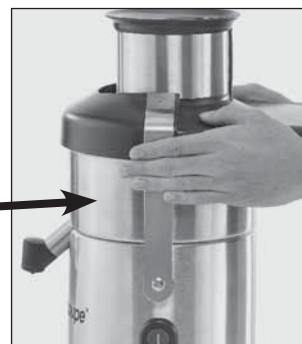
Place a jug underneath the spout.

Your juicer is now ready to use!

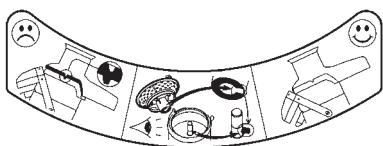


IMPORTANT

Make sure that the pin on the motor shaft is correctly lined up with the corresponding notch in the basket hub.



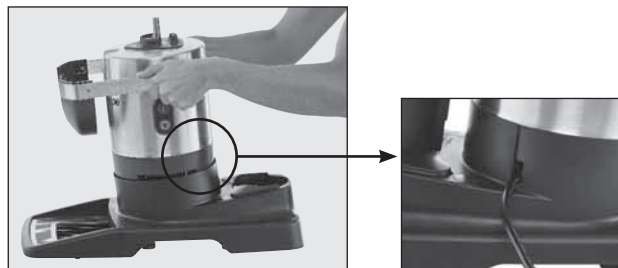
You can also refer to the label (below) stuck to the lid.



ASSEMBLY J 100



1) Place the motor unit on its base so that the On/Off buttons are facing you. Pass the power cord through the slot provided.

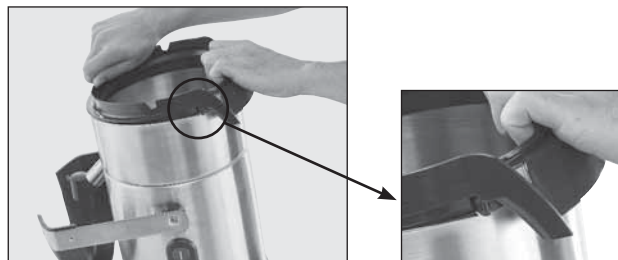


2) Place the bowl on top of the motor unit.



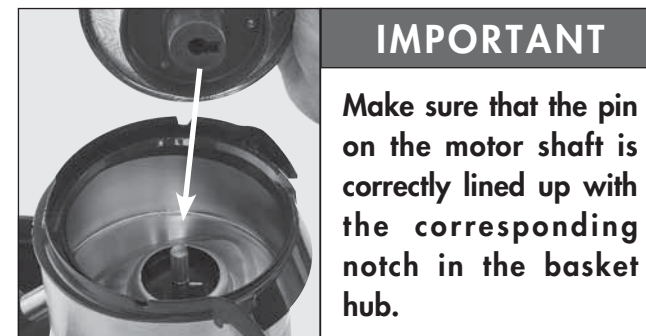
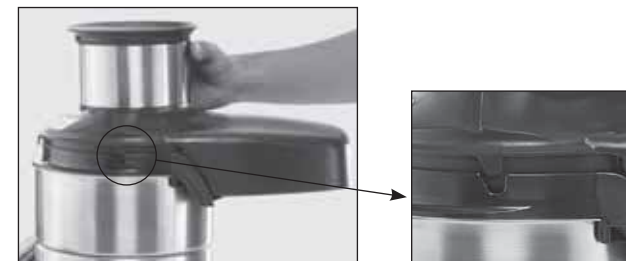
3) Fit the flange onto the rim of the bowl.

The ribs of the flange should be lined up with the flat panel of the bowl. Check that the flange is correctly fitted.

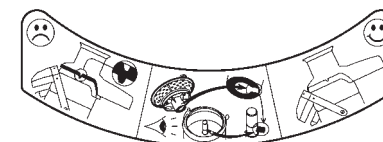


4) Lower the basket into place, holding it by its handles. Rotate it until it slots into place.

5) Line the lid up with the notches in the flange



You can also refer to the label (below) stuck to the lid.



6) Two possible uses:

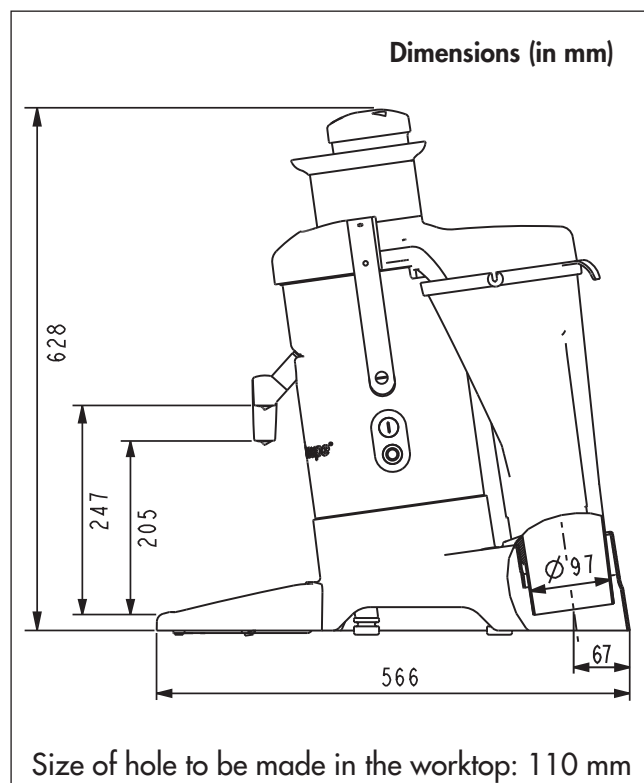
A) Continuous pulp ejection.



Position the continuous **pulp ejection chute** in the hole in the booster base.

Remember to place a bin (not supplied) directly beneath this chute.

For optimum use of the waste discharge hopper flow-through, you can make a hole in your worktop.



B) Ejection of pulp into the closed pulp container.



Position the **pulp container**

7) Close the safety arm.

To start the machine, press the On button 1. The juicer will not start unless the safety arm has been closed properly (safety switch).

Place a jug underneath the spout.

Your juicer is now ready to use!



8) Using the strap (see page 26) - (Option)

If you have positioned your juicer on the edge of a countertop, attach the ejection chute to **the lid** using **the strap** supplied with the appliance.

RECOMMENDATIONS FOR USE

• J 80 • J 80 Buffet • J 100

- Before you use your juicer for the first time, it is a good idea to wash all the parts that will come into contact with food.
- Always check that the **safety arm** has been closed before using your appliance.
- Always place a container under the spout and either the **pulp container** or the **ejection chute** under the ejector after switching your machine on but before you start feeding the fruit or vegetables in.
- Remember to peel citrus fruit before juicing.

 - **Thick-skinned fruit and vegetables (e.g. pineapples, mangoes) need to be peeled beforehand and any large pips (e.g. melon) removed. Always remove the stones of stone fruit (e.g. peaches, apricots, cherries). Remove all the stems from the grapes before putting them into the juicer.**

- Some foods are not suitable for processing in a juicer, due to their hard consistency (e.g. coconuts).
- **The J 80 - J 80 Buffet - J 100 juicer** features a unique patented Auto Feed system which does away with the need of a pusher.
- To make the best use of your **J 80 - J 80 Buffet - J 100 juicer** therefore, introduce the ingredients into the feed tube by hand (without **the pusher**), according to throughput.
- Introduce the pieces of fruit or vegetables slowly and in small quantities.
- When all the ingredients have gone through, leave the machine on for a few more seconds to extract every last drop of juice.
- Never put ice cubes or frozen fruit in the feed tube.

- The pulp may become unevenly distributed inside the basket, creating an imbalance. If the juicer starts vibrating during operation, turn it off and clean the **basket**. You can then resume juicing.
- Check that the **flange** and **lid** are correctly positioned.

• J 80 - J 80 Buffet

- With **J 80 - J 80 Buffet**, you can make several quarts of juice without having to empty **the pulp container**. Nonetheless, remember to check the level of the pulp in the **container** on a regular basis.
- Check that the **flange** and **lid** are correctly fitted.
- Always make sure that the **pulp container** has been properly positioned.

• J 100

- J 100 with pulp container:

You can make several quarts of juice without having to empty the **pulp container**. Nonetheless, you should check the level of pulp in the **container** on a regular basis.

- J 100 with ejection chute:

The **ejection chute** (supplied with your appliance) has been designed specifically to cope with high-volume juicing. With the chute, there is no need to keep on emptying the **pulp container** while juicing.

 - **If you are using your juicer on the edge of a worktop, make sure that all its feet are firmly on the work surface. You must also organize your work station so that there is no risk of the juicer tipping over or falling off.**

NB: If you intend to carry out high-volume juicing every day, it is best to use the **continuous pulp ejection chute**, with or without the **booster base**.

Fruit and vegetable preparation

	Preparation
CARROTS	Peeled and left whole, topped and tailed. Feed in 2 or 3 at a time.
APPLES	Washed and left whole (remove stalk and any labels).
STRAWBERRIES	Remove stalks for the taste.
CITRUS FRUIT	Peel all citrus fruit. Oranges and lemons can be left whole.
PINEAPPLES	Peel and cut into eight chunks (3 cuts)
MELONS	Peel and cut into eight chunks.
TOMATOES	Washed and left whole (remove hard green core). Feed in 2 or 3 at a time.
PEPPERS	Washed and cut into quarters lengthwise, according to shape.
CELERIAC	Cut into 6-7 cm chunks
CUCUMBERS	Peeled. Cut into sections measuring approx. 1.5 cm long.
FENNEL	Cut into 6-7 cm chunks
GINGER	Cut into pieces to make it easier to feed into the juicer. Do not put too many in at a time, to prevent a blockage.
GRAPES	Remove stalks to avoid bitterness.



WARNING

Always wash fruit and vegetables thoroughly to remove all traces of dirt and pesticides.

CLEANING

- Always unplug the machine before cleaning of any kind
- To rinse the machine out between two different batches of fruit, switch the machine on and pour a glass of drinking water into the feed tube.



- Clean the basket by scrubbing the outside of the filter cone with a brush or scouring sponge before putting it in the dishwasher.

- For more thorough cleaning, remove the bowl flange beforehand.

- Remove the spout to clean it.
- Always clean the entire machine after use, washing the flange, bowl, lid and pusher in hot water. Scrub with a brush using an appropriate detergent.
- To avoid damaging the parts, do not tap them against any hard surfaces.

***Tip:** If the pulp has dried hard onto the basket, immerse the basket into hot water for 5-10 minutes to soften it.



IMPORTANT

Check that your detergent is suitable for use with parts made from plastic or stainless steel. Certain highly alkaline products (e.g. with a high concentration of ammonia or caustic soda) are totally incompatible with some plastics and cause them to deteriorate very quickly.



IMPORTANT

Never immerse the motor unit in water or any other liquid and do not spray!

Do not clean it with a foam lance or pressure washer.

If necessary, wipe the motor unit with a damp cloth.

Always unplug your machine first.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

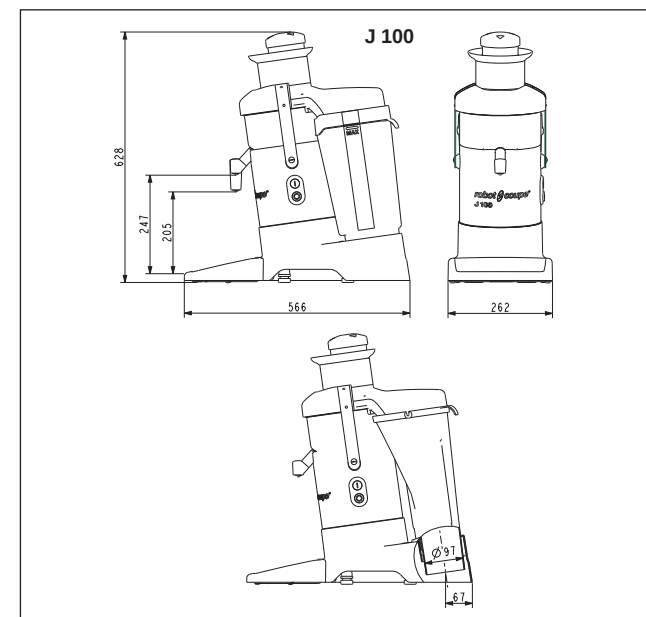
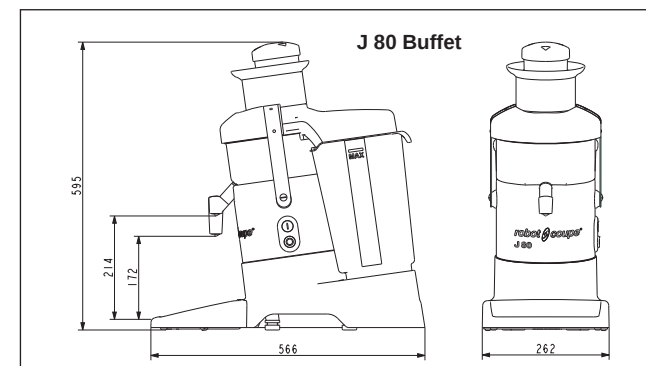
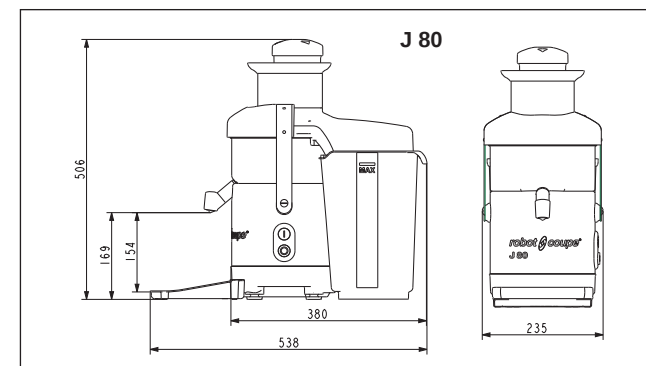
- **Motor unit** —————> stainless steel
- **Bowl** —————> stainless steel
- **Juicer basket** —————> stainless steel
- **Grating disc** —————> stainless steel
- **Ventilated electric motor** —————> constant speed (3000 rpm)
- **Throughput** —————> **100-120 kg/hour** of fruit or vegetables* for the **J 80 - J 80 Buffet**.
120-160 kg/hour for the **J 100**.

* In optimum working conditions, i.e. a suitable worktop, ready prepared fruit and accessories (jug, bin, etc.) all within easy reach.

• WEIGHT

	Net	Gross
J 80	12 kg	13 kg
J 80 Buffet	13 kg	16 kg
J 100	15 kg	18 kg

• DIMENSIONS (in mm)



• WORKING HEIGHT

We recommend placing the juicer on a flat, stable work top at a suitable height.

• NOISE LEVEL

The equivalent continuous sound level when the juicer is running empty is below 70 dB (A).

• ELECTRICAL DATA

J 80 - J 80 Buffet

Motor	Speed (rpm)	Intensity (Amp.)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	6
230 V/ 50 Hz	3000	7

J 100

Motor	Speed (rpm)	Intensity (Amp.)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	8
230 V/ 50 Hz	3000	8

The power is specified on our data plate.

SAFETY

- The juicer will not start unless the **lid** has been correctly positioned and the **safety arm** properly locked in place. The motor will switch itself off as soon as you open the safety arm or press the Off button (red button).
- The juicer is equipped with a powerful electric brake which will shut the machine down in less than 2 seconds if you open the safety arm while the juicer is running.
- To switch your juicer back on, simply fold the safety arm back over **the lid** and press the On button (green button).

- **The J 100** is fitted with a thermal protection system which automatically switches the motor off if it remains overloaded for any length of time. If this happens, wait for the appliance to cool down before resetting **the thermal protection** (button on underside of the appliance).
- **WARNING:** never use the appliance without either the pulp container or the continuous ejection chute (for the **J 100**).
- Always switch the machine off before removing the pulp container or the continuous pulp ejection chute (for the **J 100**).
- Never insert your hand or any object other than the pusher into the ejector if the machine is plugged in or the basket is rotating.
- Never unplug the appliance by tugging on the power cord or with damp hands.



REMEMBER

- **Never try to override the locking or safety systems.**
- **Never introduce anything other than fruit or vegetables into the feed tube.**
- **The lid of your appliance features a unique patented Auto Feed system. Simply introduce the food into the feed tube and let the machine do the rest.**
- **Should a blockage occur inside the feed tube, NEVER USE any object other than the pusher to clear it. Another solution is to switch the machine off and remove the food causing the problem inside the tube.**
- **Never use your hand to push the food down into the feed tube.**
- **Never insert your hand or any object other than the pusher into the ejector if the machine is running or the basket rotating.**



TROUBLESHOOTING

SYMPTOMS	CAUSES AND/OR REMEDIES
The machine will not start.	- Check the fuses in your mains supply. - Close the safety arm properly. J 100: - Check that the thermal protection (button on underside) has been reset.
Abnormal noise.	- The appliance has been incorrectly assembled. See "Assembly" chapter. - One of the parts is faulty and needs replacing.
Inefficient grating.	- The grating disc is worn. Replace the grating disc inside the basket. - There is a blockage in the feed tube which needs to be cleared.
The appliance vibrates.	- The pulp container is full or the basket is out of balance due to an accumulation of pulp on the filter. - If the vibration is permanent, check that the basket has not been damaged in some way.
The basket does not stop immediately when the safety arm is opened. It takes more than 2 seconds to stop.	- Have the appliance checked by a qualified person.

IMPORTANT: For all repairs and maintenance, it is vital to use parts supplied by Robot-Coupe.

STANDARDS

Consult the declaration of compliance on page 2.

INHALT

■ GARANTIE

■ WICHTIGE HINWEISE

■ IHR ENTSAFTER
J 80 • J 80 Buffet • J 100

■ INBETRIEBNAHME

■ MONTAGE J 80

■ MONTAGE J 80 Buffet

■ MONTAGE J 100

■ EMPFEHLUNGEN

■ REINIGUNG

■ TECHNISCHE DATEN

■ SICHERHEIT

■ IM FALL EINES PROBLEMS

■ NORMEN

■ TECHNISCHE DATEN (Seite 199)

- Perspektivische ansicht
- Schalt- und Stromlaufplan
- Montageanleitung für Zentrifuge 39910

ROBOT-COUPE S.N.C., GARANTIEBEDINGUNGEN

Für Ihr neues ROBOT-COUPE-Produkt gilt dem ursprünglichen Käufer gegenüber eine Garantiefrist von einem Jahr, gerechnet vom Kaufdatum an, wenn Sie es von ROBOT-COUPE S.N.C. gekauft haben.

Wenn Sie Ihr ROBOT-COUPE-Produkt bei einem Händler gekauft haben, übernimmt Ihr Händler die Garantie für Ihr Produkt. (Erkundigen Sie sich bitte bei Ihrem Händler nach den Garantiefristen und -bedingungen.)

ROBOT-COUPE S.N.C. übernimmt die Garantie für Material- und/oder Herstellungsfehler.

DIE ROBOT-COUPE S.N.C. GARANTIE GILT NICHT FÜR :

1 - Schäden, die durch Mißbrauch, Fehlgebrauch, Herunterfallen oder durch die oder als das Ergebnis der Nichtbeachtung der Anleitungen zur Montage, Bedienung, Reinigung, Wartung durch den Benutzer oder Aufbewahrung verursacht wurden.

2 - Das Schärfen und/oder den Ersatz von schneidenden Teilen oder Messern, die durch normalen Gebrauch oder Mißbrauch stumpf geworden, angeschlagen worden oder abgenutzt worden sind.

3 - Material oder Arbeit zum Erneuern oder Reparieren von zerkratzten, verrosteten, angeschlagenen, fleckigen, verbeulten oder verfärbten Oberflächen, Klingen, Messern, Aufsätzen oder Zubehörteilen.

4 - Veränderungen, Zusätze oder Reparaturen, die nicht von dem Unternehmen oder von einer autorisierten Kundendienststelle vorgenommen wurden.

5 - Den Transport zu oder von einer autorisierten Kundendienststelle zum Reparieren eines Gerätes.

6 - Arbeitskosten für das Installieren oder Ausprobieren von Aufsätzen oder Zubehörteilen (wie z. B. Schüsseln, Auflagen, Messern, Aufsätzen), die aus welchem Grund auch immer ausgetauscht werden.

7 - Kosten für das Umkehren der Drehrichtung von Dreiphasen-Elektromotoren (Verantwortungsbereich des Installateurs).

8 - TRANSPORTSCHÄDEN. Für sichtbare und versteckte Schäden ist das Transportunternehmen verantwortlich. Der Empfänger muß das Transportunternehmen und den Versender sofort bzw. - im Fall von versteckten Transportschäden - sofort nach deren Entdeckung benachrichtigen. BEWAHREN SIE ALLE ORIGINALVERPACKUNGEN UND DAS VERPACKUNGSMATERIAL ZUR KONTROLLE SEITENS DES TRANSPORTUNTERNEHMENS AUF.

Weder ROBOT-COUPE S.N.C. noch die ihr angegliederten Unternehmen noch ihre Händler, Führungskräfte, Direktoren, Vertreter, Mitarbeiter und Versicherer übernehmen die Haftung für Folgeschäden oder andere Schäden, Verluste oder Kosten in Verbindung mit oder aufgrund der Unfähigkeit, das Gerät, zu welchem Zweck auch immer, zu benutzen.

WICHTIGE HINWEISE



ACHTUNG: Um Unfällen wie Stromschlägen und Körperverletzungen sowie Sach- und Geräteschäden durch unsachgemäßen Gebrauch vorzubeugen, bitten wir Sie, die folgenden Hinweise sorgfältig zu beachten und sie genauestens zu befolgen. Durch das Lesen der Bedienungsanleitung machen Sie sich mit Ihrem Gerät und der korrekten Benutzung seiner Ausstattung vertraut. Lesen Sie die Anleitung bitte ganz durch und geben Sie sie auch jeder anderen Person, die das Gerät benutzen könnte, zu lesen. Unsere Geräte sind für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und dürfen auf keinen Fall von Kindern bedient werden.

AUSPACKEN

- Das Gerät sowie Beutel und Kästchen mit Zubehör und Spezialteilen vorsichtig aus der Verpackung nehmen.
- VORSICHT beim Auspacken der schneidenden Teile (Messer, Messerblätter, Scheiben usw.).

AUFSTELLEN

- Das Gerät auf einer stabilen und sauberen Arbeitsfläche sowie in einer geeigneten Arbeitshöhe verwenden.

ANSCHLIESSEN

- Bevor das Gerät angeschlossen wird, überprüfen, ob die Stromart des Netzanschlusses mit der auf dem Fabrikschild des Motorblocks angegebenen Stromart übereinstimmt und ob die zulässige Stromstärke ausreicht.

MONTAGE

- Die einzelnen Schritte der Montage (s. folgende Seiten) genau beachten und darauf achten, dass alle Teile korrekt eingesetzt werden.

BEDIENEN

- Den Deckel nicht vor dem vollständigen Stillstand des Motors und des Siebs abnehmen.

- Nicht versuchen, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen.
- Keine Nicht-Lebensmittel-Produkte in den Einfüllschacht geben.
- Das Gerät verfügt über einen Deckel mit einer einzigartigen Einfüllautomatik. Die Zutaten müssen lediglich in den Einfüllschacht gegeben werden und das Gerät erledigt den Rest.
- Wenn trotzdem Zutaten im Einfüllschacht stecken bleiben sollten, NIEMALS einen anderen Gegenstand als den Stopfer benutzen, um den Einfüllschacht frei zu bekommen.

Andere Lösung: das Gerät ausschalten und die Zutaten aus dem Einfüllschacht nehmen.

- Niemals mit der Hand in den Auswurftrichter greifen. Wenn der Tresterauswurf verstopft sein sollte, das Gerät ausschalten und den Deckel unter fließendem Wasser reinigen.

REINIGEN

- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Gerät und Zubehör nach jedem Arbeitsdurchgang reinigen.
- Das Gerät nie mit einem Wasserstrahl oder einer Schaumdüse reinigen.
- Den Motorblock nicht ins Wasser tauchen.

- Für jedes Bestandteil (aus Edelstahl oder Kunststoff) ein geeignetes Reinigungsmittel benutzen.
- Beim Reinigen der Kunststoffteile Reinigungsmittel mit stark basischen Substanzen (wie z. B. Natronlauge, Ammoniak usw.) vermeiden.
- Der Saftauffänger, der Deckel und der Tresterbehälter können in der Spülmaschine gereinigt werden. Um die Lebensdauer dieser Bestandteile zu verlängern, empfehlen wir jedoch, sie mit einem Handspülmittel zu reinigen.
- Robot-Coupe kann auf keinen Fall für die Nichtbeachtung der Grundregeln für Reinigung und Hygiene seitens des Benutzers verantwortlich gemacht werden.

WARTEN

- Vor Öffnen des elektrischen Einbauraumes immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Regelmäßig die Dichtheit der Antriebswelle überprüfen und sich vergewissern, dass das Sicherheitssystem einwandfrei funktioniert.
- ACHTUNG: Das Gerät nie in Betrieb nehmen, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist.
 - Wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, es vom Stromnetz trennen und untersuchen lassen.
- Wenden Sie sich an Ihren ROBOT-COUPÉ Kundendienst, falls Sie einen Defekt feststellen.

IHR ENTSAFTER J 80 - J 80 Buffet - J 100

Mit dem stabilen und robusten Entsafter **J 80 - J 80 Buffet - J 100** lassen sich im Handumdrehen und jederzeit eine Vielzahl vollkommen natürlicher Säfte zubereiten!

Der Entsafter **J 80 - J 80 Buffet - J 100** eignet sich hervorragend für die Zubereitung von frischen oder exotischen Fruchtsäften, Gemüsesäften aller Art sowie schmackhaften, reinen und natürlichen Fruchtcocktails.

Er lässt sich sowohl in Bars, Gaststätten, Kantinen und Kindergärten als auch in Kliniken und in der Diätküche verwenden - überall dort, wo frischer Obst- und Gemüsesaft von herausragender Bedeutung ist.

Insbesondere rohes Obst und Gemüse führen dem Körper wichtige Vitamine, Mineralstoffe und Fasern zu, die für unser Wohlbefinden unerlässlich sind. Gemüsesäfte enthalten vor allem Mineralsalze, während Obstsäfte in erster Linie aufgrund ihres hohen Vitamingehalts Energie spenden.

MINERALSALZE

Der Gehalt an Mineralsalzen ist je nach Nahrungsmittel unterschiedlich.

Manche Mineralstoffe, wie z. B. Kalium, Magnesium, Schwefel und Natriumchlorid (Kochsalz) sind bei einer ausgeglichenen Ernährung stets ausreichend vorhanden. Bei anderen Mineralstoffen hingegen ist es nützlich, die Nahrungsmittel zu kennen, die viel davon enthalten.

Kalzium: Frischgemüse und Obst.

Phosphor: Hülsenfrüchte.

Kalium: frisches Gemüse.

Eisen: Spinat, Petersilie.

Jod: alle pflanzlichen Nahrungsmittel.

VITAMINTABELLE OBST

Vitamine	B1	C	A	D
Ananas	•	•	•	•
Äpfel	•	•		•
Apfelsinen	•	•	•	•
Aprikosen	•	•	•	•
Birnen	•	•		•
Brombeeren	•	•	•	•
Erdbeeren	•	•		•
Grapefruit	•	•	•	•
Himbeeren	•	•		•
Kirschen	•	•	•	•
Kiwis	•	•	•	•
Melonen	•	•		•
Pfirsiche	•	•		•
Pflaumen	•	•		•
Rote Johannisbeeren	•	•		•
Schwarze Johannisbeeren	•	•		•
Weintrauben	•	•		•
Zitronen	•	•	•	•

VITAMINTABELLE GEMÜSE

Vitamine	B1/B6	A	E	K
Endivien	•			
Fenchel	•		•	
Knollensellerie	•			
Kohl	•	•	•	•
Kopfsalat	•		•	
Kresse	•	•	•	
Möhren	•	•	•	
Paprika	•	•	•	
Petersilie	•	•	•	
Salatgurken	•	•	•	
Spargel	•		•	
Spinat	•	•	•	•
Stangensellerie		•	•	•
Tomaten	•	•		
Weißer Rüben	•			
Zucchini	•	•	•	
Zwiebeln	•			

Das einfache Design des Gerätes ermöglicht es, rasch alle immer wieder gebrauchten Zubehörteile zum Warten bzw. Reinigen herauszunehmen und wieder einzusetzen.

Um Ihnen die Arbeit zu erleichtern, erklären wir Ihnen die einzelnen Montageschritte in der vorliegenden Bedienungsanleitung einen nach dem anderen.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, die dem Nutzer helfen sollen, den größtmöglichen Nutzen aus seinem Entsafter zu ziehen.

Wir empfehlen Ihnen deshalb eindringlich, die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes zu lesen.

INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

Vergewissern Sie sich, bevor Sie das Gerät anschließen, dass die Stromart Ihres Netzanschlusses mit der auf dem Fabrik Schild des Motors angegebenen Stromart entspricht.

Der Entsafter **J 80 - J 80 Buffet - J 100** ist mit einem Netzkabel mit Wechselstromstecker ausgestattet.

Sich vergewissern, dass das Gerät nicht beim Transport oder beim Auspacken beschädigt wurde.

Insbesondere den einwandfreien Zustand des Kabels und des Steckers überprüfen.



ACHTUNG!

**DIESES GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET
WERDEN (STROMSCHLAGEGEFAHR)!**

MONTAGE J80

EINFÜLLSCHACHT

TRESTERAUFWURF

GRIFFE

SIEB

SICHERHEITSBÜGEL



1 MOTORBLOCK

2 GEHÄUSE

3 TÜLE

4 ZWISCHENTEIL

5 ZENTRIFUGE

6 TRESTERBEHÄLTER

7 DECKEL

8 TROPFENFÄNGER



1) Den Motorblock so auf die Arbeitsfläche stellen, dass sich die Ein- und Ausschalttasten Ihnen gegenüber befinden.



2) Den Saftauffänger auf den Motorblock setzen.



3) Das Zwischenteil sorgfältig in den Saftauffänger einsetzen. Die Rippen des Zwischenteils müssen sich in die besondere Formung des Saftauffängers

einfügen. Darauf achten, dass das Zwischenteil korrekt eingesetzt wird.



4) Die Zentrifuge an den Griffen anheben, einsetzen und drehen, bis sie ihre korrekte Position einnimmt.



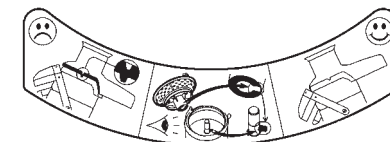
5) Den Deckel in die Einkerbungen des Zwischenteils einsetzen.



WICHTIG!

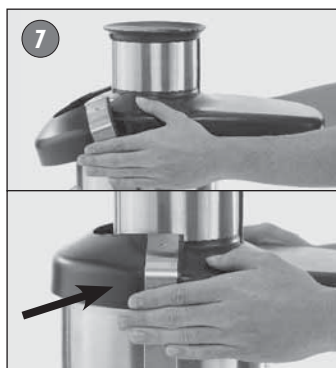
Darauf achten, dass sich der Stift der Antriebswelle in die entsprechende Kerbe der Zentrifugennabe einfügt.

Sich auch an dem auf dem Deckel angebrachten Schild orientieren:





6) Den **Tresterbehälter** anbringen.



7) Den Sicherheitsbügel verriegeln.

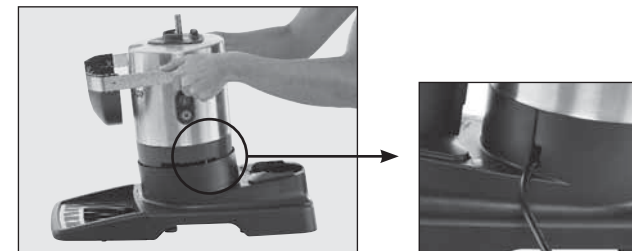
Zur Inbetriebnahme des Gerätes die Einschalttaste (I) betätigen. Das Gerät funktioniert nur, wenn der Sicherheitsbügel korrekt geschlossen ist (Sicherheitsschalter).

Einen Behälter unter die Tülle stellen. Ihr Entsafter ist nun betriebsbereit!

MONTAGE J 80 Buffet



1) Den Motorblock so auf den Sockel setzen, dass die Ein- und Ausschalter Ihnen zugewandt sind. Das Kabel durch die dafür vorgesehene Aussparung führen.

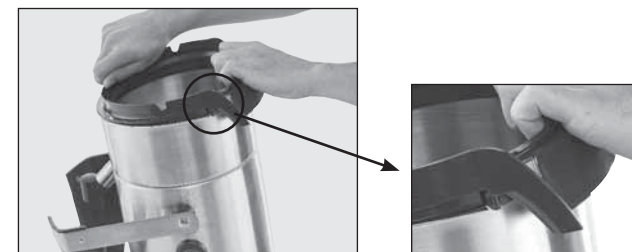


2) Den Saftauffänger auf den Motorblock setzen.



3) Das Zwischenteil sorgfältig in den Saftauffänger einsetzen.

Die Rippen des Zwischenteils müssen sich in die besondere Formung des Saftauffängers einfügen. Darauf achten, dass das Zwischenteil korrekt eingesetzt wird.





4) Die Zentrifuge an den Griffen anheben, einsetzen und drehen, bis sie ihre korrekte Position einnimmt.

5) Den Deckel in die Einkerbungen des Zwischenteils einsetzen.



6) Den Tresterbehälter anbringen.



7) Den Sicherheitsbügel verriegeln.

Zur Inbetriebnahme des Gerätes die Einschalttaste (I) betätigen.

Das Gerät funktioniert nur, wenn der Sicherheitsbügel korrekt geschlossen ist (Sicherheitsschalter).

Einen Behälter unter die Tülle stellen.

Ihr Entsafter ist nun betriebsbereit!

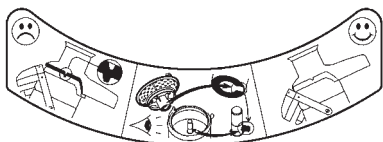


WICHTIG!

Darauf achten, dass sich der Stift der Antriebswelle in die entsprechende Kerbe der Zentrifugennabe einfügt.



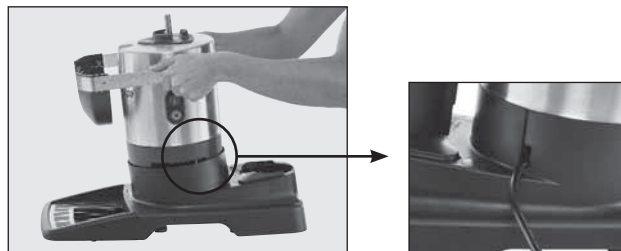
Sich auch an dem auf dem Deckel angebrachten Schild orientieren:



MONTAGE J 100



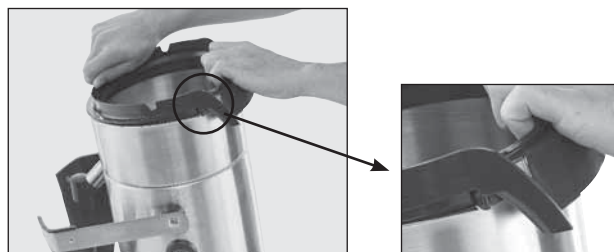
1) Den Motorblock so auf den Sockel setzen, dass die Ein- und Ausschalter Ihnen zugewandt sind. Das Kabel durch die dafür vorgesehene Aussparung führen.



2) Den Saftauffänger auf den Motorblock setzen.

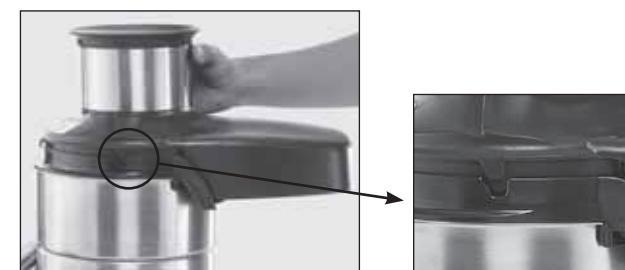


3) Das Zwischenteil sorgfältig in den Saftauffänger einsetzen. Die Rippen des Zwischenteils müssen sich in die besondere Formung des Saftauffängers einfügen. Darauf achten, dass das Zwischenteil korrekt eingesetzt wird.

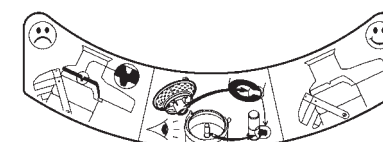


4) Die Zentrifuge an den Griffen anheben, einsetzen und drehen, bis sie ihre korrekte Position einnimmt.

5) Den Deckel in die Einkerbungen des Zwischenteils einsetzen.



Sich auch an dem auf dem Deckel angebrachten Schild orientieren:



6) 2 Anwendungsmöglichkeiten:

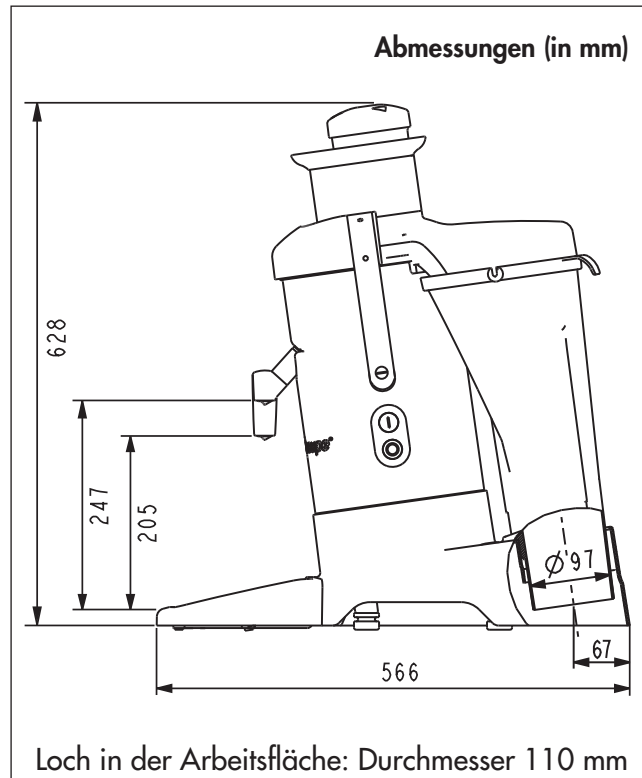
A) Ununterbrochener Tresterauswurf.



Den **Auswurftrichter** in die dafür vorgesehene Aussparung des Sockels setzen.

Darauf achten, dass der Trester in einen dafür geeigneten Behälter (nicht mitgeliefert) fällt.

Für eine optimale Verwendung des Auswurftrichters können Sie ein Loch in Ihrer Arbeitsfläche anbringen.



B) Auswurf der Rückstände in den Tresterbehälter.



Den **Tresterbehälter** anbringen

7) Den Sicherheitsbügel verriegeln.

Zur Inbetriebnahme des Gerätes die Einschalttaste (I) betätigen. Das Gerät funktioniert nur, wenn der Sicherheitsbügel korrekt geschlossen ist (Sicherheitsschalter).

Einen Behälter unter die Tülle stellen. Ihr Entsafter ist nun betriebsbereit!



8) Verwendung des **Bandes** (s. Seite 38) - (Option)

Bei der Verwendung des Gerätes am hinteren Rand der Arbeitsfläche den **Auswurftrichter** mithilfe des mitgelieferten **Bandes** am **Deckel** befestigen.

EMPFEHLUNGEN

• J80-J80Buffet-J100

- Vor dem ersten Gebrauch empfiehlt es sich, alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile zu reinigen.
- Vor jedem Gebrauch darauf achten, dass der Sicherungsbügel korrekt verriegelt ist.
- Bei der Inbetriebnahme des Gerätes und vor dem Einfüllen der Früchte einen Saftbehälter unter die Tülle und den **Tresterbehälter** bzw. **Auswurftrichter** unter dem Tresterauswurf anbringen.
- Zitrusfrüchte vor dem Entsaften schälen.

 **- Obst und Gemüse mit dicker Schale (Ananas, Mango usw.) oder mit großen Kernen (z. B. Honigmelone) vor dem Entsaften schälen bzw. entkernen. Steinobst (Pflirsiche, Aprikosen, Kirschen usw.) Vor dem Einfüllen von Weinbeeren in den Entsafter müssen deren Stielgerüste entfernt werden.**

- Manche zu harten Früchte wie z. B. Kokosnüsse eignen sich nicht zum Entsaften
- Wenn der Entsafter während des Betriebs zu vibrieren beginnt, das Gerät ausschalten und das **Sieb** reinigen.
- Der Entsafter **J80-J80Buffet-J100** verfügt über eine exklusive patentierte Einfüllautomatik, die die Verwendung des **Stopfers** überflüssig macht.
- Die Obst- und Gemüsestücke in kleinen Mengen in den Einfüllschacht geben.
- Am Ende des Entsaftungsvorgang das Gerät noch ein paar Sekunden laufen lassen, bis kein.
- Keine Eiswürfel oder gefrorenen Früchte in den Einfüllschacht geben.

- Die Rückstände können ungleich in der **Zentrifuge** verteilt sein. Wenn der Entsafter während des Betriebs zu vibrieren beginnt, das Gerät ausschalten und das **Sieb** reinigen. Den Betrieb danach wieder aufnehmen.
- Darauf achten, dass **Zwischenteil** und **Deckel** korrekt zusammengesetzt sind.

• J80-J80Buffet

- Mit dem **J80-J80Buffet** lassen sich mehrere Liter Saft ohne Leeren des **Tresterbehälters** zubereiten. Den Füllstand des **Tresterbehälters** trotzdem regelmäßig überwachen.
- Darauf achten, dass **Zwischenteil** und **Deckel** korrekt zusammengesetzt sind.
- Immer darauf achten, dass der **Tresterbehälter** korrekt angebracht wurde.

• J100

- J100 mit Tresterbehälter:

Es lassen sich mehrere Liter Saft ohne Leeren des **Tresterbehälters** zubereiten. Den Füllstand des **Tresterbehälters** trotzdem regelmäßig überwachen.

- J100 mit Auswurftrichter:

Der mitgelieferte **Auswurftrichter** wurde für einen intensiven Gebrauch des Gerätes konzipiert. Dadurch lässt sich das wiederholte Leeren des **Tresterbehälters** während des Betriebs vermeiden.

 **- Bei einer Verwendung am hinteren Rand der Arbeitsfläche darauf achten, dass die Füße des Gerätes fest auf der Arbeitsfläche stehen. Die Arbeitsfläche so einrichten, dass das Gerät nicht umkippen oder hinunterfallen kann.**

Anmerkung: Bei intensiver täglicher Verwendung den Auswurftrichter für einen ununterbrochenen Auswurf der Rückstände verwenden, mit oder ohne Sockel.

Vorbereitung der Früchte

	Vorgehensweise
MÖHREN	Möhren putzen, Enden abschneiden, zu zweit oder dritt in den Entsafter geben.
ÄPFEL	Ganze Äpfel (gewaschen, ohne Aufkleber und Stiel).
ERDBEEREN	Aus Geschmacksgründen entstielen.
ZITRUSFRÜCHTE	Zitrusfrüchte schälen. Zitronen und Orangen ungeschnitten entsaften.
ANANAS	Schälen und achteln (3 Messerschnitte).
MELONE	Schälen und achteln.
TOMATEN	Waschen, grüne Stellen entfernen, zu zweit oder dritt ungeschnitten in den Entsafter geben.
PAPRIKA	Waschen und der Länge nach vierteln.
SELLERIE	In 6 bis 7 cm lange Stücke schneiden.
GURKE	Schälen und in etwa 15 cm lange Stücke schneiden.
FENCHEL	In 6 bis 7 cm lange Stücke schneiden.
INGWER	Zum leichteren Einfüllen in Stücke schneiden. Nicht zu viele Stücke auf einmal hineingeben, damit sie sich nicht gegenseitig blockieren.
WEINTRAUBEN	Abbeeren, um Bitterkeit zu vermeiden.



WICHTIG

Gespitztes Obst und Gemüse sorgfältig reinigen, um alle Reste von Chemikalien zu beseitigen.

REINIGUNG

- Das Gerät vor jeder Reinigung vom Stromnetz trennen.
- Zum Spülen zwischen dem Entsaften zweier unterschiedlicher Obst- bzw. Gemüsesorten bei laufendem Gerät ein Glas Wasser in den Einfüllschacht geben.



- Die Zentrifuge durch Bürsten der Außenseite des Siebs von Rückständen befreien. Vor dem Waschen in der Spülmaschine mit einer Bürste oder der rauen

Seite eines Schwamms reinigen.

- Für eine einwandfreie Reinigung zunächst das Zwischenteil aus dem Saftauffänger nehmen.
- Die Tülle zum Reinigen abnehmen.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch vollständig reinigen: den Saftauffänger, das Zwischenteil, den Deckel und den Stopfer mit warmem Wasser spülen und mit einer Bürste sowie einem geeigneten Reinigungsmittel säubern.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, die Bestandteile nicht gegen eine harte Fläche schlagen.

Tipp: Wenn sich trockene Rückstände in der Zentrifuge festgesetzt haben, 5 bis 10 Minuten in heißem Wasser einweichen.



WICHTIG

Vergewissern Sie sich, dass Ihr Spülmittel mit Kunststoff und Edelstahl verträglich ist. Manche stark alkalische Spülmittel (mit einem hohem Gehalt an Natriumkarbonat oder Ammoniak) vertragen sich nicht mit gewissen Kunststoffen und können die entsprechenden Bestandteile rasch beschädigen.



WICHTIG

Den Motorblock nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nie mit Wasser bespritzen!

Nicht mit einem Wasserstrahl oder einer Schaumdüse reinigen.

Den Motorblock ggf. mit einem feuchten Tuch reinigen.

Vorher den Stecker aus der Steckdose ziehen.

TECHNISCHE DATEN

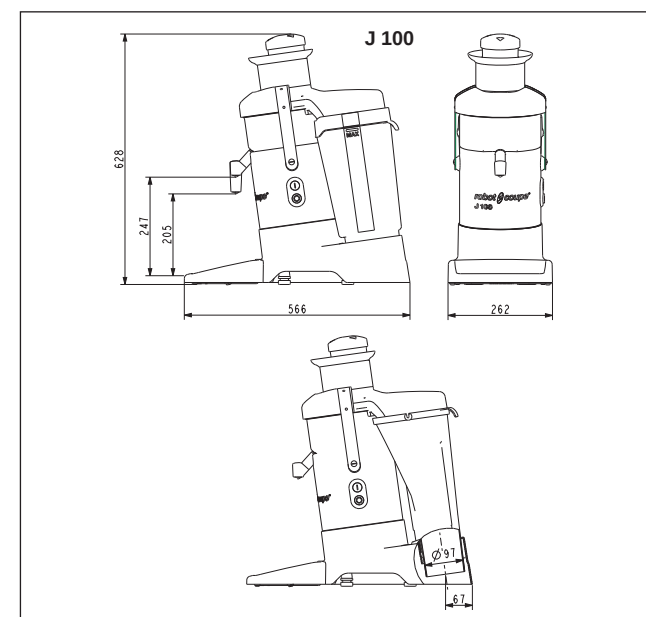
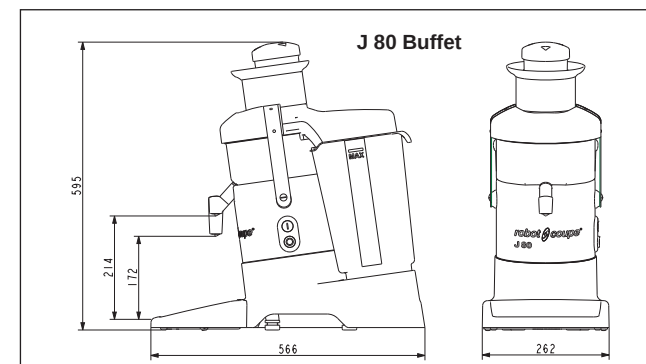
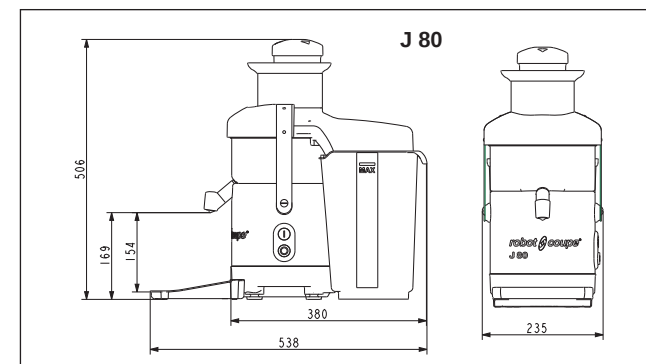
- **Motorblock** → aus Edelstahl
- **Saftauffänger** → aus Edelstahl
- **Sieb** → aus Edelstahl
- **Reibplatte** → aus Edelstahl
- **Belüfteter Elektromotor** → mit konstanter Drehzahl (3000 U/min)
- **Durchsatz** → **100 - 120 kg/Std.** Obst bzw. Gemüse*
120 - 160 kg/Std. beim J 80 - J 80 Buffet
120 - 160 kg/Std. beim J 100.

* Bei optimalen Entsaftungsbedingungen: geeignete Arbeitsfläche, Früchte vorbereitet und Zubehör (Karaffe, Mülleimer usw.) bereitgestellt.

• GEWICHTE

	Netto	Verpackt
J 80	12 kg	13 kg
J 80 Buffet	13 kg	16 kg
J 100	15 kg	18 kg

• ABMESSUNGEN (in mm)



• ARBEITSHÖHE

Wir empfehlen das Gerät auf eine für seine Verwendung geeignete glatte und feste Arbeitsfläche zu stellen.

• GERÄUSCHPEGEL

Der Geräuschpegel (äquivalenter Dauerschallpegel) des Entsafters im Leerlaufbetrieb liegt unterhalb von 70 dB (A).

• ELEKTRISCHE DATEN

J 80 - J 80 Buffet

Motor	Drehzahl (U/min)	Stromaufnahme (A)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	6
230 V/ 50 Hz	3000	7

J 100

Motor	Drehzahl (U/min)	Stromaufnahme (A)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	8
230 V/ 50 Hz	3000	8

Die Leistung ist auf unserer Datenplakette angegeben.

SICHERHEIT

- Das Gerät lässt sich nur einschalten, wenn der **Deckel** korrekt aufgesetzt und der Sicherungsbügel korrekt verriegelt ist.
- Der **J 80 - J 80 Buffet - J 100** verfügt über eine leistungsstarke elektrische Bremse, durch die das Gerät innerhalb von weniger als 2 Sekunden zum Stillstand kommt, wenn der Sicherungsbügel während des Betriebs geöffnet wird.
- Um den Betrieb wieder aufzunehmen, den Deckel wieder korrekt mit dem Sicherungsbügel verriegeln und die (grüne) Einschalttaste betätigen.

- Der **J 100** ist mit einem **Überhitzungsschutz** ausgestattet, der den Motor bei einer zu langen Überlastung automatisch abschaltet. In dem Fall warten, bis sich das Gerät abgekühlt hat und dann den **Überhitzungsschutz** an der Unterseite des Gerätes erneut aktivieren.
- **ACHTUNG:** Das Gerät ausschließlich mit dem korrekt angebrachten Tresterbehälter bzw. Auswurftrichter (beim **J 100**) verwenden.
- Vor dem Entfernen des Tresterbehälters bzw. Auswurftrichters (beim **J 100**) das Gerät abschalten.
- Niemals mit der Hand oder einem Gegenstand in den Tresterauswurf greifen, solange das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist oder sich die Zentrifuge dreht.
- Den Stecker nie am Kabel oder mit feuchten Händen aus der Steckdose ziehen.



ERINNERUNG

- **Niemals versuchen, die Verriegelungs- oder Sicherheitssysteme zu umgehen.**
- **Keine Nicht-Lebensmittel-Produkte in den Einfüllschacht geben.**
- **Das Gerät verfügt über einen Deckel mit einer einzigartigen patentierten Einfüllautomatik. Die Zutaten müssen lediglich in den Einfüllschacht gegeben werden und das Gerät erledigt den Rest.**
- **Wenn trotzdem Zutaten im Einfüllschacht stecken bleiben sollten, NIEMALS einen anderen Gegenstand als den Stopfer benutzen, um den Einfüllschacht frei zu bekommen.**
Andere Lösung: das Gerät ausschalten und die Zutaten aus dem Einfüllschacht nehmen.
- **Niemals Zutaten mit der Hand in den Einfüllschacht stopfen.**
- **Niemals mit der Hand oder einem Gegenstand in den Tresterauswurf greifen, solange das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist oder sich die Zentrifuge dreht.**



IM FALL EINES PROBLEMS

PROBLEM	URSACHEN / BEHEBUNG
Das Gerät funktioniert nicht.	- Die Sicherungen Ihres Stromnetzes überprüfen. - Den Sicherungsbügel korrekt verriegeln. J 100: - Sich vergewissern, dass der Überhitzungsschutz (Schalter an der Unterseite des Gerätes) aktiviert ist.
Ungewöhnliches Geräusch.	- Das Gerät wurde nicht korrekt zusammengesetzt. (s. Abschnitt "Montage"). - Ein Zubehörteil ist defekt. Das Zubehörteil austauschen.
Die Zutaten werden ungenügend zerrieben.	- Die Reibplatte ist abgenutzt. Die Reibplatte in der Zentrifuge austauschen. - Zutaten sind im Einfüllschacht festgeklemt. Die Zutaten entfernen.
Das Gerät vibriert.	- Der Tresterbehälter ist voll oder die Zentrifuge weist aufgrund von Rückständen auf dem Sieb eine Unwucht auf. - Bei ständigem Vibrieren prüfen, ob die Zentrifuge nicht defekt ist.
Die Zentrifuge bleibt nicht gleich nach dem Entriegeln des Sicherungsbügels stehen. Das Gerät kommt nach mehr als 2 Sek zum Stillstand.	- Das Gerät durch qualifiziertes Personal überprüfen lassen.

WICHTIG: Im Fall einer Reparatur dürfen nur Original-Ersatzteile von Robot-Coupe verwendet werden.

NORMEN

Siehe Konformitätserklärung Seite 2.

INHOUD

 **GARANTIE**

 **BELANGRIJKE VOORZORGEN**

 **U HEEFT ZOJUIST EEN
J 80 • J 80 Buffet • J 100
SAPEXTRACTOR AANGESCHAFT**

 **IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL**

 **MONTAGEFASEN J 80**

 **MONTAGEFASEN J 80 Buffet**

 **MONTAGEFASEN J 100**

 **GEBRUIKSADVIEZEN**

 **REINIGING**

 **TECHNISCHE KENMERKEN**

 **VEILIGHEID**

 **PROBLEMEN OPLOSSEN**

 **NORMEN**

 **TECHNISCHE GEGEVENS** (Bladzijde 199)

- Explosietekeningen
- Elektrische en bedradingsschema's
- Aanwijzingen voor montage van de mand 39910

ROBOT-COUPE S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

Bij aankoop van een product bij ROBOT-COUPE S.N.C. heeft de oorspronkelijke koper een jaar garantie op het nieuwe ROBOT-COUPE product, gerekend vanaf de verkoopdatum

Bij aankoop van een ROBOT-COUPE product bij een distributeur, valt het gekochte product onder de garantie van de distributeur. (Vraag in dit geval uw distributeur om nadere informatie over de van toepassing zijnde garantievoorwaarden).

De Garantie van ROBOT-COUPE S.N.C. heeft betrekking op materiaal- en/of fabricagefouten.

HET VOLGENDE WORDT NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE VAN ROBOT-COUPE S.N.C.

1 - Schade door misbruik, verkeerd gebruik, het vallen van het product of andere gelijksoortige schade veroorzaakt door of voortvloeiend uit het niet opvolgen van de voorschriften voor montage, bediening, schoonmaken, onderhoud en opslag door de gebruiker.

2 - Arbeidsloon voor het slijpen van messen of snijbladen en/of onderdelen ter vervanging van messen of snijbladen die bot, beschadigd of versleten zijn door normaal of abnormaal gebruik.

3 - Materiaalkosten of arbeidsloon voor de vervanging of reparatie van gekraste, bevlekte, geschilderde, geputte, gedeukte of verkleurde vlakken, snijbladen, messen, hulpstukken of accessoires.

4 - Veranderingen, toevoegingen of reparaties die niet door ons of een door ons erkend servicebedrijf zijn uitgevoerd.

5 - Vervoer naar en van een erkend servicebedrijf voor reparatie van een machine.

6 - Arbeidsloon voor het installeren of testen van hulpstukken of accessoires (d.w.z. kuipen, schijven, snijbladen, hulpstukken), die om welke reden dan ook worden vervangen.

7 - Kosten voor het veranderen van de draairichting van driefasige elektromotoren (dit is de verantwoordelijkheid van de installateur).

8 - SCHADE ONTSTAAN TIJDENS DE VERZENDING. De transporteur is aansprakelijk voor tijdens de verzending ontstane zichtbare en verborgen schade. De geadresseerde dient de transporteur en de afzender te verwittigen van tijdens de verzending ontstane schade, hetzij onmiddellijk, hetzij op het moment waarop hij de schade ontdekt, in geval van verborgen schade.

BEWAAR ALLE OORSPRONKELIJKE VERPAKKINGEN EN VERPAKKINGSMATERIALEN VOOR INSPECTIE DOOR DE TRANSPORTEUR.

ROBOT-COUPE S.N.C., de bij Robot-Coupe aangesloten bedrijven of verdelers, de medewerkers, directeurs, agenten, werknemers of verzekeraars van ROBOT-COUPE S.N.C. zijn niet aansprakelijk voor indirecte schade, verlies of onkosten in verband met of veroorzaakt door de onmogelijkheid de machine voor een bepaald doel te gebruiken.

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN



LET OP ! Ter voorkoming van ongelukken, bijvoorbeeld elektrische schokken, lichamelijk letsel of brand, en schade aan eigendommen of aan het product tijdens het gebruik van uw keukenmachine, raden wij met klem aan onderstaande voorzorgsmaatregelen zorgvuldig in acht te nemen. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u het apparaat beter leert kennen en leert hoe u ermee om moet gaan. Lees de instructies in hun geheel door en laat ze lezen aan iedereen die de machine eventueel zal gebruiken.

UITPAKKEN

- Haal het toestel voorzichtig uit de verpakking en neem alle dozen of pakken met de accessoires of specifiek materiaal eruit.
- LET OP voor de scherpe onderdelen: messen, mesbladen,...

INSTALLATIE

- Zet het apparaat op een stabiele en schone plaats en op een geschikte hoogte voor comfortabel werken.

AANSLUITING

- Controleer altijd of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van het motorblok en of zij de stroomsterkte verdraagt.

MONTAGEFASEN

- Volg de instructies voor de montage (zie volgende pagina's) en let op dat alle accessoires op de juiste manier gemonteerd worden.

GEBRUIK

- Verwijder het deksel niet voordat de motor en de centrifugeerkorf volledig tot stilstand zijn gekomen.
- Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.

- Plaats in geen geval non-food producten in de invoergoot.
- Dit apparaat is voorzien van een deksel dat dankzij het unieke ontwerp voor een volautomatische werking zorgt. U voert de producten in via de invoergoot, de machine doet de rest.
- Indien de invoergoot verstopt is, mag u echter **IN GEEN GEVAL** iets anders gebruiken dan de aanduwer om de producten door de invoergoot te duwen.
U kunt ook het apparaat uitzetten en vervolgens de producten uit de invoergoot verwijderen.
- Steek nooit uw hand in de afvoertrechter. In geval van verstopte uitvoergoot: mocht de afvoergoot verstopt raken, schakel de machine dan uit en was het deksel onder water af.
- Laat het apparaat nooit aanstaan zonder toezicht.

REINIGING

- Trek uit voorzorg altijd de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.
- Reinig de machine en de accessoires systematisch na het gebruik.
- Reinig het apparaat niet onder een waterstraal of met een schuimspuit.
- Dompel het motorblok niet in water.
- Gebruik voor elk onderdeel (roestvrij staat of plastic) een geschikt schoonmaakmiddel.

- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen van kunststof geen reinigingsmiddelen die te sterke alkalische bestanddelen bevatten (zoals natronloog of ammonia).
- De kom, het deksel en de pulpbak kunnen in de vaatwasmachine gereinigd worden, maar voor een optimale levensduur wordt aanbevolen om deze onderdelen schoon te maken met een huishoudelijk afwasmiddel.
- Robot-Coupe kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor het verzuim van de gebruiker de elementaire regels van reiniging en hygiëne in acht te nemen.

ONDERHOUD

- Het is absoluut noodzakelijk altijd eerst de stekker uit het stopcontact te trekken alvorens aan de elektrische onderdelen te werken.
- Controleer regelmatig de goede afdichting van de aandrijf-as en de goede werking van het veiligheidssysteem.
- LET OP: Zet het apparaat nooit aan als de elektriciteitskabel of de stekker beschadigd is.
- Als het apparaat niet goed werkt of op enigerlei wijze beschadigd is, moet u de stekker uit het stopcontact nemen en het apparaat laten nakijken.
- Aarzel niet om contact op te nemen met de uw door ROBOT-COUPÉ erkende klantenservice indien u iets abnormaals constateert.

U HEEFT ZOJUIST EEN J 80 • J 80 Buffet • J 100 SAPEXTRACTOR AANGESCHAFT

Met de stabiele en robuuste **J 80 - J 80 Buffet - J 100** sapextractor maakt u in enkele ogenblikken **en op elk gewenst moment een grote verscheidenheid aan 100% natuurlijke sappen!**

De **J 80 - J 80 Buffet - J 100** sapextractor is ideaal voor het ogenblikkelijk maken van sappen van verse of exotische vruchten, allerlei groentesappen evenals cocktails van verfijnde, pure en natuurlijke sappen.

Het apparaat is dus evengoed geschikt voor bars, restaurants, kantines, tehuizen en crèches als voor klinieken of dieetkeukens waar verse groente- en vruchtensappen van primordiaal belang zijn.

Net als fruit, zorgen groenten en vooral rauwe groenten ervoor dat het lichaam de vitaminen, mineralen en vezels naar binnen krijgt die noodzakelijk zijn voor onze gezondheid. Groentesappen bevatten voornamelijk minerale zouten, terwijl vruchtensappen energie geven dankzij hun vitaminegehalte.

MINERALE ZOUTEN

Minerale zouten zijn onregelmatig verdeeld in de voedingsmiddelen.

Sommige minerale zouten zoals kalium, magnesium, zwavel en natriumchloride (zout) zijn tamelijk overvloedig verspreid, met als gevolg dat een gevarieerde voeding altijd voor voldoende inbreng zorgt. Voor sommige mineralen is het echter nuttig te weten welke voedingsmiddelen er rijk aan zijn.

Calcium: groene groenten en vruchten.

Fosfor: peulvruchten.

Kalium: verse groenten.

IJzer: spinazie, peterselie.

Jodium: alle groenten.

TABEL VAN DE VITAMINES IN VRUCHTEN

Vitamines	B1	C	A	D
Aalbessen	•	•		•
Aardbeien	•	•		•
Abrikozen	•	•	•	•
Ananas	•	•	•	•
Appels	•	•		•
Bramen	•	•	•	•
Citroenen	•	•	•	•
Druiven	•	•		•
Frambozen	•	•		•
Grapefruits	•	•	•	•
Kersen	•	•	•	•
Kiwi's	•	•	•	•
Meloenen	•	•		•
Peren	•	•		•
Perziken	•	•		•
Pruimen	•	•		•
Sinaasappels	•	•	•	•
Zwarte bessen	•	•		•

TABEL VAN DE VITAMINES IN GROENTEN

Vitamines	B1/B6	A	E	K
Asperges	•		•	
Bleekselderij			•	•
Courgettes	•	•	•	
Knolselderij	•			
Komkommer	•	•	•	
Kool	•	•	•	•
Kropsla	•		•	
Paprika	•	•	•	
Peterselie	•	•	•	
Raapjes	•			
Spinazie	•	•	•	•
Tomaten	•	•		
Uien	•			
Venkel	•		•	
Waterkers	•	•	•	
Witlof	•			
Wortels	•	•	•	

Door de eenvoudige vormgeving van dit apparaat kunnen alle onderdelen die vaak verwijderd moeten worden om ze te kunnen schoonmaken en onderhouden, in een handomdraai worden losgenomen en weer in elkaar gezet.

Om u deze taak te vergemakkelijken hebben we in deze handleiding de verschillende montagehandelingen ontleed.

Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie, speciaal samengesteld om de gebruiker optimaal profijt te laten trekken van zijn sapextractor.

Wij raden u daarom ten stelligste aan deze handleiding te lezen, voordat u het apparaat in werking stelt.

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

Controleer, voordat u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet, of de kenmerken van uw elektriciteitsinstallatie overeenkomen met de op de typeplaat van het apparaat vermelde gegevens.

De **J 80 - J 80 Buffet - J 100** sapextractor is voorzien van een snoer met een standaard eenfasige stekker.

Controleer of het apparaat beschadigd is tijdens het transport of het uitpakken.

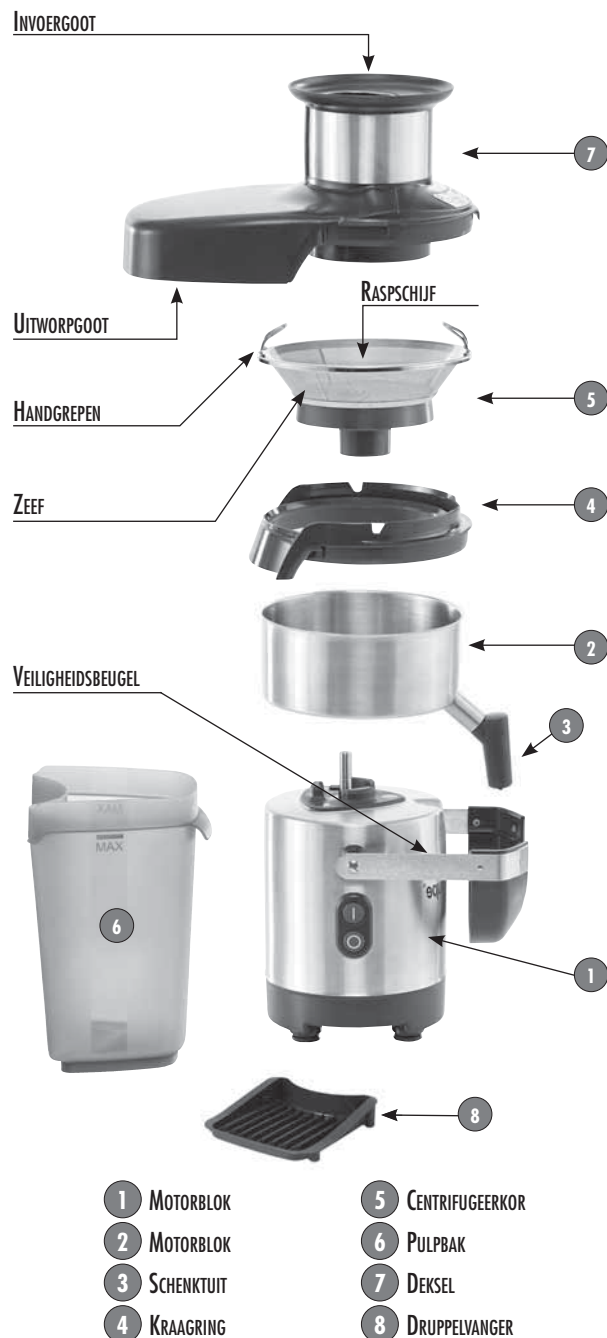
Let in het bijzonder op de goede staat van het elektriciteits snoer en de stekker.



LET OP !

DIT APPARAAT MOET ABSOLUUT GEAARD WORDEN (GEVAAR VAN ELEKTROCUTIE).

MONTAGEFASEN J 80



1) Plaats het motorblok met de ON-OFF knoppen naar v toe.



2) Plaats de kom op het motorblok.



3) Plaats de kraagring in de juiste stand op de kom.

De ribben van de kraagring moeten uitgelijnd zijn met de speciale vormen van de kom. Controleer of de kraagring goed stevig zit.



4) Neem de centrifugeerkorf bij de handgrepen en plaats hem op de kraagring. Draai hem tot hij goed op zijn plaats zit.



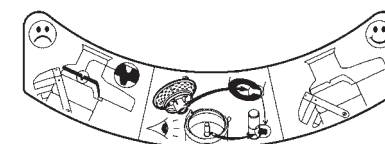
5) Leg het deksel zo dat de lip in de inkepingen van de kraagring past.



BELANGRIJK

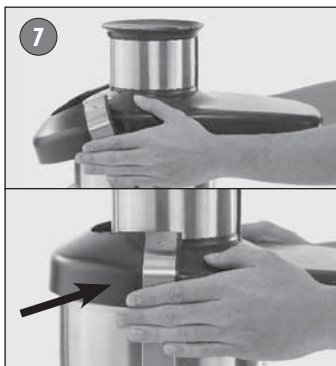
Zorg dat de nok van de aandrijfas uitgelijnd is met de overeenkomstige inkeping van de naaf van de korf.

De aanwijzingen staan ook op de sticker (zie hieronder) op het deksel.





6) Plaats de pulpbak.



7) Sluit de veiligheidsbeugel.

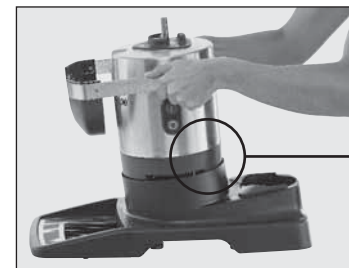
Druk, om het apparaat aan te zetten, op de ON knop (I). Het apparaat kan alleen werken als de veiligheidsbeugel goed gesloten is (veiligheidsschakelaar).

Plaats de sapkan onder de schenktuit. Uw sapextractor is nu klaar voor gebruik!

PHASES DE MONTAGE J 80 Buffet



1) Plaats het motorblok in het voetstuk met de Aan/Uit knoppen naar u toe gericht. Zorg dat u het snoer door de daartoe bestemde gleuf leidt.



2) Plaats de kom op het motorblok.



3) Plaats de kraagring in de juiste stand op de kom. De ribben van de kraagring moeten uitgelijnd zijn met de speciale vormen van de kom. Controleer of de kraagring goed stevig zit.





4) Neem de centrifugeerkorf bij de handgrepen en plaats hem op de kraagring. Draai hem tot hij goed op zijn plaats zit.

5) Leg het deksel zo dat de lip in de inkepingen van de kraagring past.



6) Plaats de pulpbak.



7) Sluit de veiligheidsbeugel.

Druk, om het apparaat aan te zetten, op de ON knop (I).

Het apparaat kan alleen werken als de veiligheidsbeugel goed gesloten is (veiligheidsschakelaar).

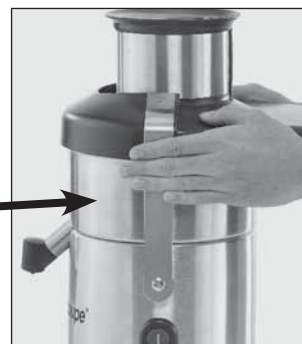
Plaats de sapkan onder de schenktuit.

Uw sapextractor is nu klaar voor gebruik!

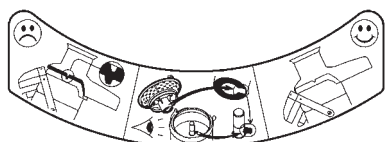


BELANGRIJK

Zorg dat de nok van de aandrijfas uitgelijnd is met de overeenkomstige inkeping van de naaf van de korf.



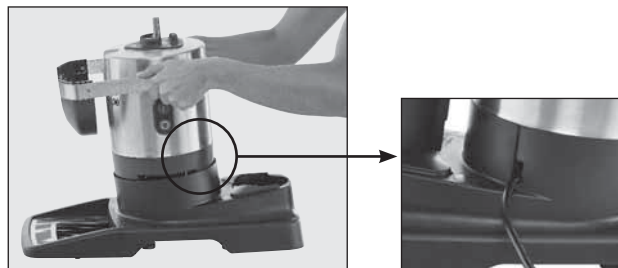
De aanwijzingen staan ook op de sticker (zie hieronder) op het deksel.



MONTAGEFASEN J 100



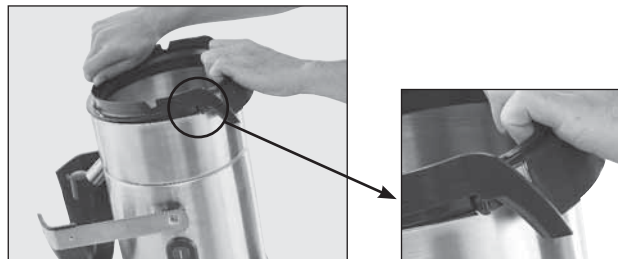
1) Plaats het motorblok in het voetstuk met de Aan/Uit knoppen naar u toe gericht. Zorg dat u het snoer door de daartoe bestemde gleuf leidt.



2) Plaats de kom op het motorblok.

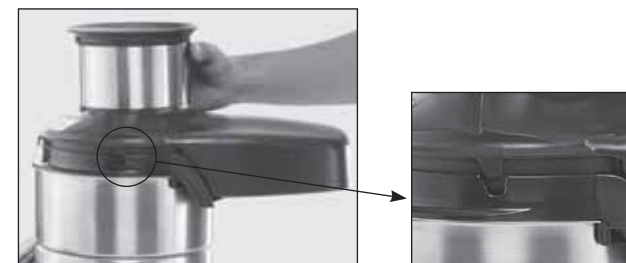


3) Plaats de kraagring in de juiste stand op de kom. De ribben van de kraagring moeten uitgelijnd zijn met de speciale vormen van de kom. Controleer of de kraagring goed stevig zit.

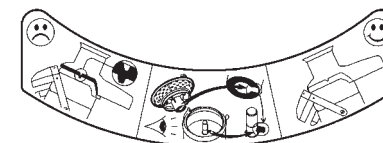


4) Neem de centrifugeerkorf bij de handgrepen en plaats hem op de kraagring. Draai hem tot hij goed op zijn plaats zit.

5) Leg het deksel zo dat de lip in de inkepingen van de kraagring past.



De aanwijzingen staan ook op de sticker (zie hieronder) op het deksel.



6) 2 mogelijkheden:

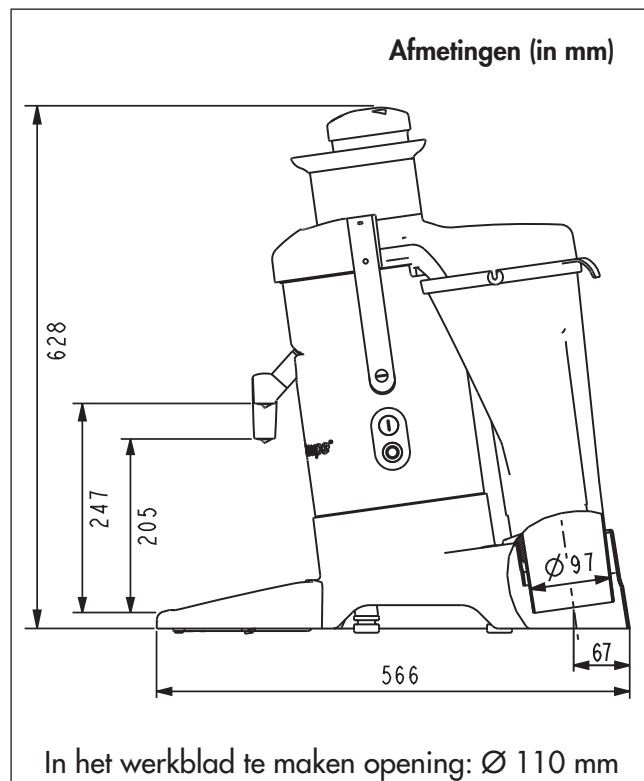
A) Continue afvoer van afval.



Plaats **de afvoertrechter** voor continue afvoer van afval in de opening van het voetstuk.

Zorg dat er onder de afvoertrechter een (niet meegeleverde) afvalbak staat.

Voor optimaal continu gebruik van de uitworptrechter kunt u een opening in uw werkblad maken.



B) Afvoer van afval in de pulpbak



Plaats de **pulpbak**

7) Sluit de veiligheidsbeugel.

Druk, om het apparaat aan te zetten, op de ON knop (I). Het apparaat kan alleen werken als de veiligheidsbeugel goed gesloten is (veiligheidsschakelaar).

Plaats de sapkan onder de schenktuit. Uw sapextractor is nu klaar voor gebruik!



8) Gebruik van de bevestigingsriem (zie p. 50) - (Optioneel)



Als u het apparaat op de rand van het werkvlak wilt zetten, kunt u **de afvoertrechter** met de meegeleverde **bevestigingsriem** aan het deksel hangen.

GEBRUIKSADVIEZEN

• J 80 - J 80 Buffet - J 100

- Wij raden u aan om, voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, alle onderdelen af te wassen die in aanraking komen met levensmiddelen.
- Controleer altijd, vóór het gebruik, of de veiligheidsbeugel goed gesloten is.
- Zorg dat u, voordat u het apparaat aanzet en voordat u voedingsmiddelen in de invoergoot doet, een sapkan onder de schenktuit en de pulpbak of de afvoertrechter onder de uitvoergoot zet.
- Citrusvruchten moeten geschild worden voordat u ze in de invoergoot doet.

 - **Fruit en groente met dikke schil (bijv.: ananas, mango, ...) moeten geschild worden en dikke pitten (bijv.: meloen) moeten verwijderd worden. Pitvruchten (bijv.: perziken, abrikozen, kersen, ...) moeten ontpit worden. De druiven moeten volledig van de tros zijn afgerist voordat u ze in de sapextractor verwerkt.**

- Sommige producten, zoals kokosnoot, zijn vanwege hun hardheid niet geschikt om in de sapextractor verwerkt te worden.
- **De sapextractor** is uitgerust met een uniek gepatenteerd systeem voor automatische verwerking van voedingsmiddelen, zonder aandruwer.
- Om optimaal profijt te trekken van de sapextractor, moet u de voedingsmiddelen met de hand (zonder **aandruwer**) in de invoergoot plaatsen naarmate ze door het apparaat verwerkt worden.
- Breng de stukken fruit en de groente in kleine hoeveelheden in de invoergoot.
- Laat aan het eind het apparaat nog een paar seconden doordraaien om alle sap uit de producten te halen.

- Doe geen ijsblokjes of ingevroren fruit in de invoergoot.
- Ophoping van restproducten in de centrifugeerkorf kan het evenwicht van het apparaat verstoren. Als de machine tijdens de werking begint te trillen, schakel het toestel dan uit en maak **de Zeef** schoon. Daarna kunt u de bewerking normaal hervatten.
- Controleer of **de kraagring** en het deksel goed gemonteerd zijn.

• J 80 - J 80 Buffet

- Met **de J 80 - J 80 Buffet** kunt u enkele liters sap bereiden zonder dat u **de pulpbak** hoeft te legen. Het is echter nuttig om regelmatig te controleren of de pulpbak vol is
- Controleer of **de kraagring** en het **deksel** goed gemonteerd zijn.
- Controleer altijd of **de pulpbak** goed op zijn plaats staat.

• J 100

- J 100 met pulpbak:

U kunt enkele liters sap bereiden zonder dat u de pulpbak hoeft te legen. Het is echter nuttig om regelmatig te controleren of **de pulpbak** vol is.

- J 100 met afvoertrechter:

De afvoertrechter (meegeleverd) is een hulpstuk dat speciaal geschikt is voor intensief gebruik van het apparaat. U hoeft dan niet regelmatig **de pulpbak** leeg te maken.

 - **Als u het apparaat op de rand van de tafel installeert, dient u erop te letten dat de pootjes goed op de tafel rusten. Zorg ook dat de werkplek zo georganiseerd is dat het apparaat niet kan kantelen of vallen.**

NB: In geval van dagelijks en intensief gebruik verdient het aanbeveling **de afvoertrechter** voor continue afvoer van afval te gebruiken, met of zonder **het voetstuk** van het apparaat.

Vorbereitung van de voedingsmiddelen

	Werkwijze
WORTELS	Hele wortels, geschild, bovenste en onderste stukje eraf snijden, 2 of 3 tegelijk in de invoergoot steken.
APPELS	Hele appels (gewassen, zonder etiket en zonder steel).
AARDBEIEN	Steeltje verwijderen voor de smaak.
CITRUSVRUCHTEN	Citrusvruchten schillen. Hele citroenen en sinaasappels, niet in stukken gesneden.
ANANAS	Schillen en in 8 stukken snijden (doormidden snijden en elke helft in drieën).
MELOEN	Schillen en in 8 stukken snijden.
TOMATEN	Hele tomaten, gewassen, zonder het groen. Per 2 of 3 tegelijk in de invoergoot.
PAPRIKA	Wassen. In de lengterichting in vieren snijden, afhankelijk van de vorm.
SELDERIJ	In stukken van ongeveer 6 of 7 cm snijden.
KOMKOMMER	Schillen. In stukken van ongeveer 15 cm snijden.
VENKEL	In stukken van ongeveer 6 of 7 cm snijden.
GEMBER	In stukken snijden voor gemakkelijke verwerking in de invoergoot. Niet proppen, om te voorkomen dat de stukken tegen elkaar klemmen.
DRUIVEN	Stelen verwijderen om bittere smaak te voorkomen.



LET OP !

Vruchten en groente moeten zorgvuldig gewassen worden, om bestrijdingsmiddelen en vuildeeltjes zo goed mogelijk te verwijderen.

REINIGING

- Zet het apparaat altijd uit voordat u het schoonmaakt.
- Als u 2 verschillende soorten vruchten verwerkt, kunt u na de eerste verwerking het apparaat spoelen door een glas water in de invoergoot te schenken terwijl het apparaat aan staat.



- Reinig de korf door met een borstel of een schuurspons de buitenkant van de filter schoon te maken om restdeeltjes te verwijderen.

- Verwijder de kraagring van de kom om het apparaat goed te reinigen.
- Verwijder de schenktuit om deze schoon te maken.
- Maak altijd het hele apparaat na gebruik schoon: de kraagring, de kom, het deksel en de aanduwer met warm water reinigen met een borstel en een geschikt afwasmiddel.
- Om beschadiging te voorkomen, wordt afgeraden de onderdelen tegen een hard oppervlak af te kloppen.

***Tip:** Als de vruchtenpulp is aangekoekt in de korf, kunt u deze 5 of 10 minuten in warm water dompelen om het reinigen te vergemakkelijken.



BELANGRIJK

Controleer of uw schoonmaakmiddel geschikt is voor plastic of roestvrij stalen onderdelen. Sommige schoonmaakproducten zijn namelijk te alkalisch (bevatten bijvoorbeeld te veel soda of ammoniak) en zijn daardoor niet geschikt voor sommige kunststoffen die daardoor snel beschadigd raken.



BELANGRIJK

Dompel het motorblok in geen geval in water of in een andere vloeistof en sproei het niet nat! Niet onder een waterstraal of met een schuims-puit schoonmaken.

Indien nodig kunt u het motorblok met een vochtige doek schoonmaken.

Neem van tevoren de stekker uit het stopcontact.

TECHNISCHE KENMERKEN

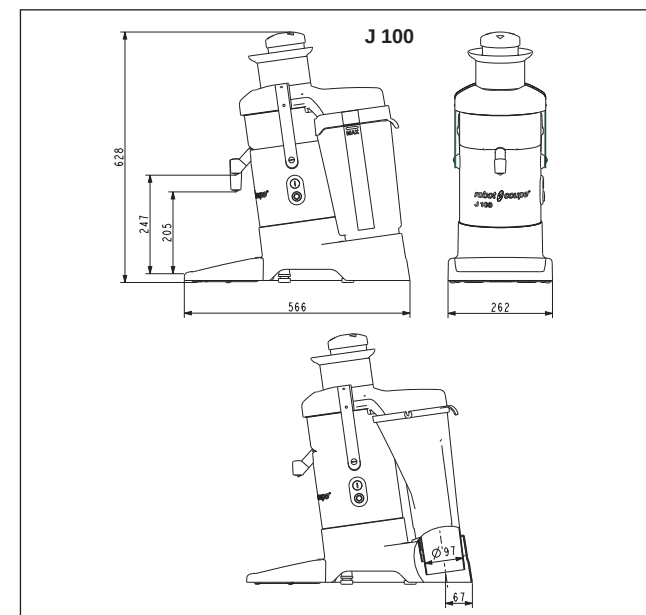
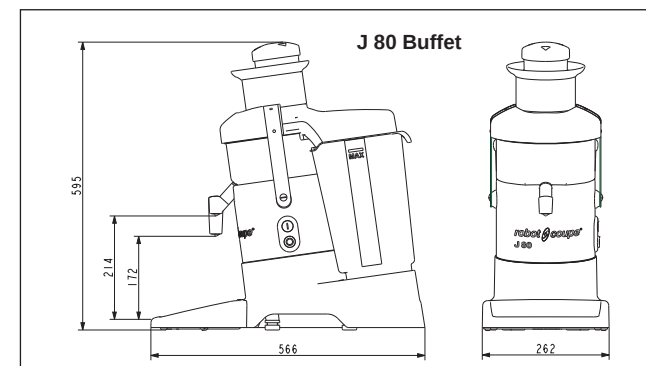
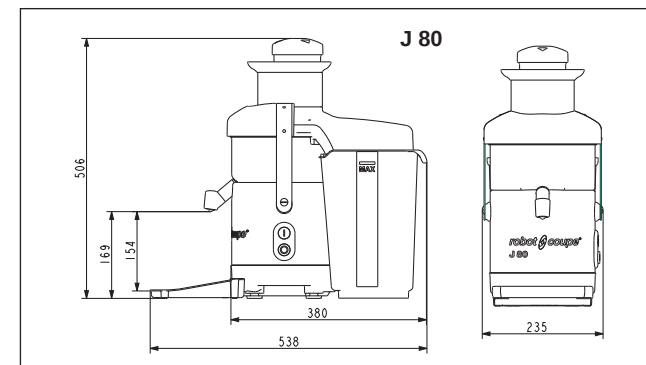
- **Motorblok** → roestvrij staal
- **Kom** → roestvrij staal
- **Centrifugeerkorf** → roestvrij staal
- **Raspschijf** → roestvrij staal
- **Geventileerde elektromotor** → constant geventileerd toerental (3000 tpm)
- **Verwerkingssnelheid** → **100 tot 120 kg/uur** vruchten of groente* voor de J 80 - J 80 Buffet.
120 tot 160 kg/uur voor de J 100.

* In optimale verwerkingsomstandigheden, dat wil zeggen een geschikt werkblad, voorbereide vruchten en hulpstukken (sapkan, afvalbak, ...) binnen handbereik.

• GEWICHT

	Netto	Verpakt
J 80	12 kg	13 kg
J 80 Buffet	13 kg	16 kg
J 100	15 kg	18 kg

• AFMETINGEN (in mm)



• WERKHOOGTE

Wij raden u aan de machine op een vlak en stabiel oppervlak te plaatsen op een voor het gebruik geschikte hoogte.

• GELUIDSNIVEAU

Het equivalente continue geluidsdrukkniveau tijdens onbelaste werking van de sapextractor is minder dan 70 dB (A).

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

J 80 - J 80 Buffet

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	6
230 V/ 50 Hz	3000	7

J 100

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	8
230 V/ 50 Hz	3000	8

Het vermogen wordt aangegeven op ons gegevensplaatje.

VEILIGHEID

- De machine treedt uitsluitend in werking als de Deksel goed gepositioneerd is en de veiligheidsarm goed vergrendeld is. De motor stopt wanneer u de veiligheidsbeugel opent of wanneer u op OFF (rode knop) drukt.
- De machine is voorzien van een krachtige elektrische rem die de motor in minder dan 2 sec. uitschakelt als de gebruiker de veiligheidsbeugel opent terwijl het apparaat in werking is.
- Om het apparaat weer te starten, moet u de veiligheidsbeugel weer op het **deksel** vergrendelen en op ON (groene knop) drukken.

- De **J 100** is voorzien van een **thermische veiligheidsschakelaar** die de motor automatisch stopt in geval van aanhoudende overbelasting. In dat geval moet u wachten tot het apparaat is afgekoeld en vervolgens op de knop van de **thermische veiligheidsschakelaar** drukken, onder het apparaat.
- LET OP:** Gebruik het apparaat altijd met de pulpbak of de afvoertrechter voor continue afvoer van afval (voor de **J 100**).
- Schakel het apparaat uit voordat u de pulpbak of de afvoertrechter (voor de **J 100**) verwijderd.
- Steek nooit uw hand of een ander voorwerp dan de aanduwer in de uitvoergoot wanneer het apparaat aan staat of wanneer de korf centrifugeert.
- Neem nooit de stekker uit het stopcontact door aan het snoer te trekken of als uw handen vochtig zijn



WAARSCHUWINGEN

- Probeer nooit de veiligheids- of vergrendelings-systemen buiten werking te stellen
- Steek geen non-food producten in de invoergoot
- Dit apparaat is voorzien van een deksel dat dankzij het unieke ontwerp voor een volautomatische werking zorgt. U voert de producten in via de invoergoot, de machine doet de rest.
- Indien de invoergoot verstopt is, mag u echter **IN GEEN GEVAL** iets anders gebruiken dan de aanduwer om de producten door de invoergoot te duwen. U kunt ook het apparaat uitzetten en vervolgens de producten uit de invoergoot verwijderen.
- Steek nooit uw hand in de invoergoot om producten door de invoergoot te duwen.
- Steek nooit uw hand of een ander voorwerp in de uitvoergoot wanneer het apparaat aan staat of als de korf centrifugeert.



PROBLEMEN OPLOSSEN

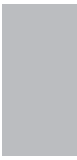
SYMPTOMEN	OORZAKEN EN/OF OPLOSSINGEN
Het apparaat doet het niet.	- Controleer de zekeringen van uw elektrische installatie. - Zorg dat de veiligheidsbeugel goed gesloten is. J 100: - Controleer of de knop van de thermische veiligheidsschakelaar (onder het apparaat) op aan staat.
Vreemd geluid.	- Het apparaat is niet goed gemonteerd. Zie hoofdstuk "Montage". - Onderdeel defect. Vervang het defecte onderdeel.
Raspfunctie werkt niet goed	- De raspschijf is versleten. Vervang de raspschijf in de korf. - De invoergoot is verstopt. Verwijder de voedingsmiddelen die de invoergoot verstopen.
Het apparaat trilt.	- De pulpbak is vol of de het evenwicht is verstoord door ophoping van afval op de filter van de korf. - Als het trillen aanhoudt: controleer of de korf niet beschadigd is.
De korf stopt niet zodra de veiligheidsbeugel geopend wordt. De stoptijd is langer dan 2 seconden.	Laat het apparaat nakijken door een bevoegde onderhoudstechnicus.

BELANGRIJK: In geval van defect moeten originele Robot-Coupe onderdelen gebruikt worden.

NORMEN

Zie de conformiteitsverklaring op pagina 2.

INDICE

	GARANTIA		CONSEJOS DE UTILIZACIÓN
	MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD		MAINTENIMIENTO
	USTED ACABA DE ADQUIRIR UN EXTRACTOR DE ZUMOS J 80 • J 80 Buffet • J 100		CARACTERISTICAS TECNICAS
	PUESTA EN SERVICIO DE LA MAQUINA		SEGURIDAD
	FASE DE MONTAJE J 80		EN CASO DE PROBLEMA
	FASE DE MONTAJE J 80 Buffet		NORMAS
	FASE DE MONTAJE J 100		DATOS TECNICOS (Página 199) • Vista detallada • Esquema de conexiones y del cableado • Ficha de montaje de la cesta 39910

LA GARANTÍA LIMITADA DE ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Su aparato ROBOT-COUPÉ tiene una garantía de un año a partir de la fecha de su compra. Esta garantía atañe únicamente al comprador de origen, a saber, el distribuidor o importador.

Si usted ha comprado su aparato ROBOT-COUPÉ a un distribuidor, la garantía de referencia es la del distribuidor (en ese caso, examine los términos y condiciones de dicha garantía con su distribuidor).

La garantía ROBOT-COUPÉ S.N.C. se limita a los defectos relacionados con el material y/o le montaje.

LA GARANTIA ROBOT-COUPÉ S.N.C. NO CUBRE LOS SIGUIENTES PUNTOS:

- 1** - Cualquier deterioro del material derivado de una utilización incorrecta o inadecuada o de la caída del aparato o cualquier deterioro del mismo tipo derivado o resultante de una mala aplicación de las instrucciones (montaje mal efectuado, error de funcionamiento, limpieza y/o mantenimiento inadecuados, ubicación inadecuada, etc.).
- 2** - La mano de obra para afilar y/o las piezas que sirven para cambiar los distintos elementos del montaje de una cuchilla, las hojas desafiladas, deterioradas o gastadas tras un cierto tiempo de utilización considerado normal o excesivo.
- 3** - Las piezas y/o la mano de obra para cambiar o reparar las hojas, cuchillas, superficies y fijaciones o los accesorios manchados, rallados, deteriorados, abollados o descoloridos.
- 4** - Cualquier modificación, adición o reparación efectuada por personas que no sean profesionales o por terceros no autorizados por la empresa.

5 - El transporte del aparato al servicio posventa.

6 - Los costes de mano de obra para instalar o probar nuevas piezas o accesorios (por ejemplo, cubas, discos, hojas, fijaciones) sustituidos arbitrariamente.

7 - Los costes derivados del cambio del sentido de rotación de los motores eléctricos trifásicos (la responsabilidad incumbe al instalador).

8 - LOS DAÑOS DEBIDOS AL TRANSPORTE. La responsabilidad por los vicios, ya sean visibles u ocultos, incumbe al transportista. El cliente debe informar al respecto al transportista y al remitente en cuanto reciba la mercancía o en cuanto descubra el defecto, si se trata de un vicio oculto.

CONSERVE TODAS LAS CAJAS Y EMBALAJES ORIGINALES que serán examinados durante la inspección del transportista.

La garantía ROBOT-COUPÉ S.N.C. se limita a la sustitución de las piezas o máquinas defectuosas. ROBOT-COUPÉ S.N.C. y todas sus filiales o sociedades afiliadas, sus distribuidores, agentes, gerentes, empleados o aseguradores no se podrán considerar responsables de los daños, pérdidas o gastos indirectos relacionados con el aparato o con la imposibilidad de utilizarlo.

PRECAUCIONES IMPORTANTES



ATENCIÓN: A fin de limitar el número de accidentes (cortocircuitos, heridas, etc.) y de reducir los daños materiales debidos a la utilización inadecuada del aparato, le aconsejamos que lea atentamente las siguientes instrucciones y las siga en todo momento. Este manual le permitirá conocer mejor su aparato y utilizarlo correctamente. Lea la totalidad de las instrucciones y haga que las lean las personas que podrían utilizar el aparato. Nuestro equipo está previsto para un uso profesional y en ningún caso debe ser utilizado por niños.

DESEMBALAJE

- Saque el aparato de su embalaje con cuidado y saque todas las cajas o los paquetes que contienen los accesorios o material específico.
- Tenga CUIDADO con los accesorios cortantes (hojas, discos...).

INSTALACIÓN

- Se recomienda instalar el aparato sobre una superficie perfectamente estable, limpia y de una altura de trabajo cómoda.

CONEXIÓN

- Asegúrese siempre de que el tipo de corriente de su instalación eléctrica corresponde al indicado en la placa de características del bloque motor y soporta el amperaje.

FASES DE MONTAJE

- Respetar las diferentes fases de montaje (ver las páginas siguientes) y comprobar que todos los accesorios estén correctamente posicionados.

UTILIZACIÓN

- No levantar la tapa antes de la parada total del motor y de la cesta.
- Nunca traten de suprimir los sistemas de bloqueo y de seguridad.

- No colocar productos no alimentarios en la tolva.
- Esta máquina está equipada con una tapa de diseño exclusivo que garantiza un funcionamiento automático. Sólo hay que introducir los productos en la tolva de alimentación y la máquina se ocupará del resto.
- No obstante, si hay productos que se bloquean en la tolva, **NO UTILIZAR NUNCA** ningún otro objeto que no sea el mazo empujador para desbloquearlos.
Otra solución: detener la máquina y retirar los productos de la tolva.
- Nunca introducir la mano en el conducto de evacuación. Si se produce un atasco en el conducto de expulsión, detener la máquina y lavar la tapa bajo el chorro de agua.
- No hacer funcionar nunca la máquina sin vigilarla.

LIMPIEZA

- Por precaución, desenchufe siempre el aparato antes de proceder a las operaciones de limpieza.
- Limpie sistemáticamente el aparato y sus accesorios al final del ciclo de trabajo.
- No lavar nunca la máquina con un chorro de agua ni con una bomba de espuma.
- No sumerja el bloque motor en el agua.

- Para cada pieza (de acero inoxidable o de plástico), utilizar un producto detergente adecuado.
- No utilice un detergente demasiado alcalino (con una concentración demasiado elevada de sosa o amoníaco) para las piezas de plástico.
- La cuba, la tapa y el colector de pulpa pueden lavarse en el lavavajillas, pero, para prolongar su duración de vida, se recomienda lavarlos a mano con un detergente para vajilla.
- Robot-Coupe nunca podrá ser considerado responsable en caso de incumplimiento por parte del usuario de las reglas fundamentales de limpieza e higiene.

MANTENIMIENTO

- Antes de manipular las partes eléctricas, desconecte siempre el aparato de la red.
- Verificar regularmente la hermeticidad del árbol motor y comprobar que el sistema de seguridad funcione correctamente.
- **ATENCIÓN:** No poner nunca en marcha el aparato si el cable de alimentación eléctrica o el enchufe están dañados.
- Si el aparato funciona mal o si está dañado de alguna manera, desconectarlo y hacerlo revisar.
- No dudar en llamar el servicio posventa autorizado por ROBOT-COUPÉ si se comprueba una anomalía.

USTED ACABA DE ADQUIRIR UN EXTRACTOR DE ZUMOS J 80 - J 80 Buffet - J 100

El extractor de zumos J 80-J 80 Buffet-J 100, estable y robusto, permite realizar en unos instantes, **y a la carta, una infinidad de zumos 100 % naturales.**

El extractor de zumos J 80-J 80 Buffet-J 100 es ideal para preparar instantáneamente zumos de frutas frescas o exóticas, zumos de verduras de todo tipo y cócteles de zumos refinados, puros y naturales.

Por consiguiente, tiene múltiples aplicaciones, tanto en bares, restaurantes, comedores, hogares o guarderías como en clínicas y cocinas dietéticas, donde los zumos de frutas y hortalizas frescas tienen una importancia primordial.

Las hortalizas, como las frutas, sobre todo crudas, aportan al organismo vitaminas, minerales y fibras indispensables para nuestra salud. Los zumos de hortalizas contienen principalmente sales minerales, mientras que los zumos de frutas dan energía gracias a su contenido de vitaminas.

LAS SALES MINERALES

La distribución de las sales minerales en los alimentos es irregular.

Algunos minerales como el potasio, el magnesio, el azufre y el cloruro de sodio (sal) son lo bastante corrientes como para que una alimentación variada los aporte en cantidad suficiente, pero respecto a otros minerales, es útil conocer los alimentos que los contienen en abundancia.

Calcio: hortalizas verdes y frutas.

Fósforo: hortalizas secas.

Potasio: hortalizas frescas.

Hierro: espinacas, perejil.

Yodo: todos los vegetales.

CUADRO DE VITAMINAS DE LAS FRUTAS

Vitaminas	B1	C	A	D
Albaricoque	•	•	•	•
Casis	•	•		•
Cereza	•	•		•
Ciruela	•	•	•	•
Frambuesa	•	•		•
Fresa	•	•		•
Grosella	•	•		•
Kiwi	•	•	•	•
Limón	•	•	•	•
Manzana	•	•		•
Melocotón	•	•		•
Melón	•	•		•
Mora	•	•	•	•
Naranja	•	•	•	•
Pera	•	•		•
Piña	•	•	•	•
Toronja	•	•	•	•
Uva	•	•		•

CUADRO DE VITAMINAS DE LAS HORTALIZAS

Vitaminas	B1/B6	A	E	K
Apio		•	•	•
Apio nabo				•
Berros	•	•		•
Calabacines	•	•		•
Cebolla				•
Col	•	•	•	•
Endibia				•
Espárrago	•			•
Espinaca	•	•	•	•
Hinojo	•			•
Lechuga	•			•
Nabo				•
Pepino	•	•		•
Perejil	•	•		•
Pimiento morrón	•	•		•
Tomate	•			•
Zanahoria	•	•		•

El diseño sencillo de este aparato permite montar y desmontar en un abrir y cerrar de ojos todas las piezas sometidas a manipulaciones frecuentes para su mantenimiento o limpieza.

Para facilitar la tarea, hemos separado en este manual las diferentes operaciones de montaje.

Las presentes instrucciones contienen información importante preparada para que el usuario saque el mayor provecho de su extractor.

Por lo tanto, aconsejamos leer atentamente estas instrucciones antes de poner en marcha el aparato.

PUESTA EN SERVICIO DE LA MAQUINA

Antes de enchufar el aparato, verificar si el tipo de corriente de la instalación eléctrica corresponde a la indicada en la placa de características.

El extractor de zumos J 80-J 80 Buffet-J 100 está equipado con un cable de alimentación y una toma monofásica estándar.

Verificar que la máquina no se haya dañado durante el transporte o el desembalaje.

En particular, hay que comprobar la integridad del cable de alimentación y del enchufe.



ATENCION

CONECTAR OBLIGATORIAMENTE EL APARATO A TIERRA (PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN).

FASES DE MONTAJE J 80



1) Colocar el bloque motor orientando los botones Marcha / Parada frente a usted.

2) Colocar la cuba sobre el bloque motor.

3) Encajar correctamente el collarín sobre la cuba.

Las estrías del collarín deben estar alineadas con las formas especiales de la cuba. Verificar que la pieza esté correctamente insertada.

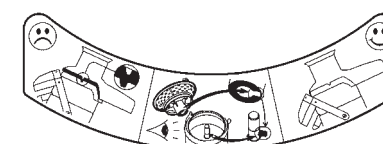


4) Posicionar la cesta tomándola por las asas de sujeción. Hacerla girar hasta que ocupe la posición correcta.

5) Alinear la tapa en las ranuras del collarín.

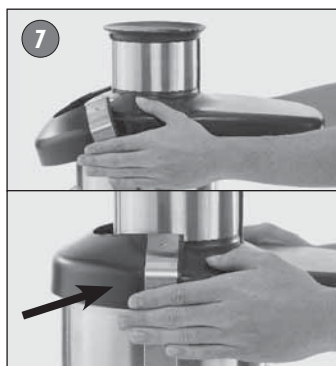


Consultar también la etiqueta (representada bajo estas líneas) pegada sobre la tapa.





6) Posicionar el colector de pulpa.



7) Cerrar el brazo de seguridad.

Para poner en marcha el aparato, pulsar el botón Marcha (I). La máquina funciona únicamente si el brazo de seguridad está debidamente cerrado (interruptor de seguridad).

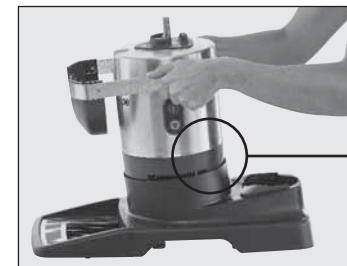
Colocar la jarra bajo el pico vertedor.

El extractor ya está listo para funcionar.

FASES DE MONTAJE J 80 Buffet



1) Colocar el bloque motor en su soporte, posicionando los botones Marcha/Parada frente a usted. Verificar que el cable pase por la ranura prevista con este fin.



2) Colocar la cuba sobre el bloque motor.



3) Encajar correctamente el collarín sobre la cuba. Las estrías del collarín deben estar alineadas con las formas especiales de la cuba. Verificar que la pieza esté correctamente insertada.





4) Posicionar la cesta tomándola por las asas de sujeción. Hacerla girar hasta que ocupe la posición correcta.

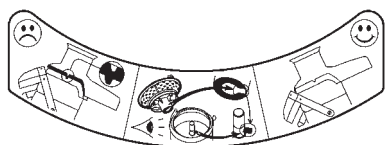
5) Alinear la tapa en las ranuras del collarín.



IMPORTANTE

Comprobar que el pasador del eje motor esté correctamente alineado con la correspondiente ranura del cubo de la cesta.

Consultar también la etiqueta (representada bajo estas líneas) pegada sobre la tapa.



6) Posicionar el colector de pulpa.

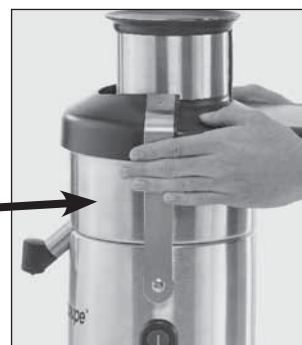


7) Cerrar el brazo de seguridad.

Para poner en marcha el aparato, pulsar el botón Marcha (I). La máquina funciona únicamente si el brazo de seguridad está debidamente cerrado (interruptor de seguridad).

Colocar la jarra bajo el pico vertedor.

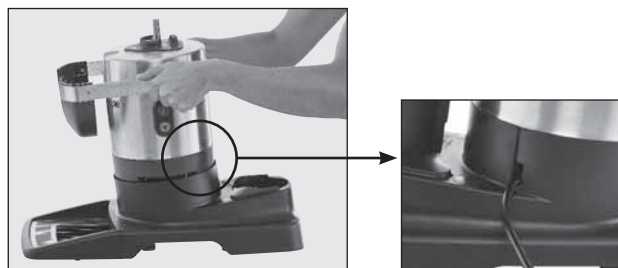
El extractor ya está listo para funcionar.



FASES DE MONTAJE J 100



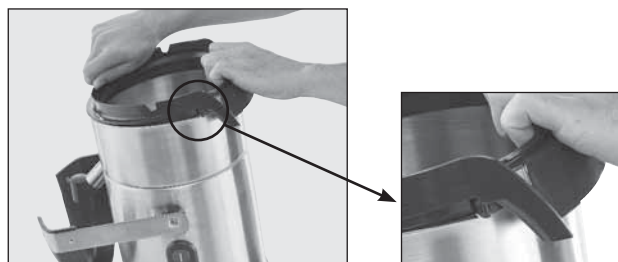
1) Colocar el bloque motor en su soporte, posicionando los botones Marcha/Parada frente a usted. Verificar que el cable pase por la ranura prevista con este fin.



2) Colocar la cuba sobre el bloque motor.



3) Encajar correctamente el collarín sobre la cuba. Las estrías del collarín deben estar alineadas con las formas especiales de la cuba. Verificar que la pieza esté correctamente insertada.



4) Posicionar la cesta tomándola por las asas de sujeción. Hacerla girar hasta que ocupe la posición correcta.

5) Alinear la tapa en las ranuras del collarín.



IMPORTANTE

Comprobar que el pasador del eje motor esté correctamente alineado con la correspondiente ranura del cubo de la cesta.

Consultar también la etiqueta (representada bajo estas líneas) pegada sobre la tapa.



6) Dos posibilidades de uso:

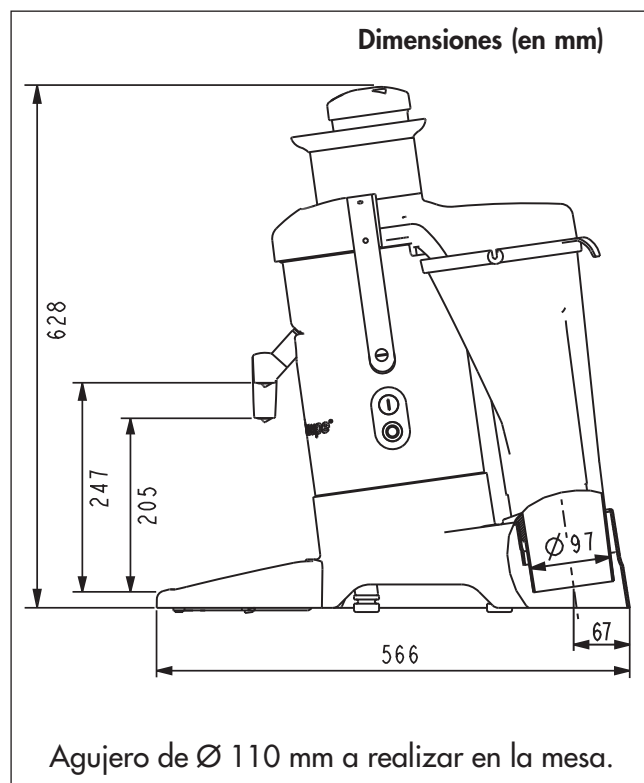
A) Evacuación continua de los residuos.



Posicionar el **conducto de evacuación continua** de los residuos en el agujero de la base.

Pensar, al utilizar el conducto de expulsión de residuos, en colocar debajo un recipiente de recuperación (no provisto).

Para hacer un uso óptimo del conducto de evacuación en modo continuo, se puede hacer un agujero en la mesa de trabajo.



B) Evacuación de los residuos en el colector de pulpa.



Posicionar el **colector de pulpa**.

7) Cerrar el brazo de seguridad.

Para poner en marcha el aparato, pulsar el botón Marcha (I). La máquina funciona únicamente si el brazo de seguridad está debidamente cerrado (interruptor de seguridad).

Colocar la jarra bajo el pico vertedor. El extractor ya está listo para funcionar.



8) Uso de la **abrazadera (ver la pág. 62) - (Opción)**

Para utilizar el aparato al borde de la mesa, enganchar el **conducto de evacuación continua** a la **tapa** con la abrazadera provista.

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

• J80-J80 Buffet-J100

- Antes de la primera utilización, es preferible limpiar todas las piezas en contacto con los alimentos.
- Antes de cada utilización, verificar que el brazo de seguridad esté correctamente cerrado.
- Al poner en funcionamiento la máquina y antes de introducir alimentos de la tolva de introducción, no olvidar colocar una jarra bajo el pico y el **colector de pulpa o el conducto de evacuación** bajo la tolva de expulsión.
- Es necesario pelar los cítricos antes de introducirlos en la tolva.

 **- Las frutas y hortalizas con cáscara o piel gruesa deben pelarse (ej.: piña, mango, etc.) y retirarse todas las semillas grandes (ej.: melón). Siempre hay que retirar el hueso de las frutas que lo tengan (melocotón, albaricoque, cereza, etc.). Antes de pasar los granos por el extractor, hay que retirar todo el escobajo de las uvas.**

- Algunos productos, debido a su consistencia demasiado dura, como el coco, no son indicados para el extractor.
- **El J80-J80 Buffet-J100** cuenta con un sistema único patentado de tratamiento automático de los alimentos, sin necesidad de mazo empujador.
- Por lo tanto, para aprovechar al máximo la **J80-J80 Buffet-J100**, hay que introducir los alimentos manualmente (sin **mazo empujador**) en la tolva a medida que vayan descendiendo.
- Introducir los trozos de frutas y hortalizas en la tolva por pequeñas cantidades.
- Al final de la utilización, dejar el aparato en marcha unos segundos para terminar la extracción de los zumos.

- No colocar cubitos de hielo ni frutas congeladas en la tolva.
- La repartición de los residuos en la cesta puede crear un desequilibrio. Si la máquina se pone a vibrar durante la operación, detener el aparato y limpiar la cesta. Después, reanudar el trabajo normalmente.
- Verificar que el **collarín** y la **tapa** estén correctamente posicionados.

• J80-J80 Buffet

- Con la **J80-J80 Buffet**, se pueden producir varios litros de zumo sin vaciar el **colector de pulpa**. Sin embargo, hay que verificar regularmente el llenado del **colector de pulpa**.
- Verificar que el **collarín** y la **tapa** estén correctamente posicionados.
- Comprobar siempre que el **colector de pulpa** esté correctamente colocado.

• J100

- J100 con colector de pulpa:

De pueden producir varios litros de zumo sin vaciar el **colector de pulpa**. Sin embargo, hay que verificar regularmente el llenado del **colector de pulpa**.

- J100 con conducto de evacuación:

El **conducto de evacuación** (provisto con la máquina) es un accesorio estudiado para un uso intensivo de la máquina. Evita tener que vaciar repetidamente el **colector de pulpa** durante el servicio.

 **- Para un uso al borde de la mesa, hay que verificar que todas las patas se apoyen correctamente sobre la mesa. Además, hay que organizar el espacio de trabajo para evitar que el aparato se voltee o se caiga.**

Nota: Para un uso intensivo diario, preferir el uso del **conducto de evacuación** continua de los residuos con o sin la **base** de la máquina.

Preparación de las frutas

	Modo de operación
ZANAHORIAS	Zanahorias peladas enteras o cortadas en trozos, introducidos de 2 en 2 o de 3 en 3
MANZANAS	Manzanas enteras (lavadas, sin etiqueta y sin rabillo).
FRESAS	Retirar los rabillos por razones de gusto.
CÍTRICOS	Pelar los cítricos. Limones o naranjas enteros, sin cortarlos.
PIÑA	Pelar y cortar en 8 trozos (3 pasadas de cuchillo).
MELONES	Pelar y cortar en 8 trozos.
TOMATES	Enteros, lavados y sin parte verde. Introducir en la tolva 2 ó 3 tomates.
PIMIENTOS MORRONES	Lavados. Cortar en 4 trozos longitudinales según la forma de los pimientos.
APIO	Cortar en trozos de unos 6 ó 7 cm de largo.
PEPINOS	Pelados. Cortar en trozos de unos 15 cm de largo
HINOJO	Cortar en trozos de unos 6 ó 7 cm de largo.
JENGIBRE	Cortar en trozos para introducirlos fácilmente en la tolva. No cargar demasiado para que los trozos no se bloqueen entre ellos.
UVA	Retirar los escobajos para evitar el amargor.



CUIDADO!

Lavar bien las frutas y hortalizas para eliminar todas las trazas de los tratamientos que hayan podido recibir.

LIMPIEZA

- Desconectar siempre el aparato antes de limpiarlo.
- Entre 2 lotes de frutas diferentes, se puede aclarar el aparato con agua potable (1 vaso), vertiéndola por la tolva de introducción con la máquina en marcha.



- Limpiar la cesta frotando la parte exterior del cono filtrante para retirar los residuos. Utilizar un cepillo o una esponja metálica antes de ponerla en el lavavajillas.

- Para una limpieza correcta, retirar el collarín de la cuba antes de limpiar.
- Retirar el pico para limpiarlo.
- Limpiar siempre el aparato totalmente después de usarlo, lavando el collarín, la cuba, la tapa y el empujador con agua caliente. Frotar con una escobilla y un detergente adecuado.
- Para evitar daños, no golpear las piezas contra una superficie dura.

***Astucia:** Si la pulpa se ha secado en la cesta, sumergirla en agua caliente entre 5 y 10 minutos para facilitar su lavado.



IMPORTANTE

Verificar que el detergente pueda utilizarse con piezas de plástico o de acero inoxidable. El caso es que algunos agentes detergentes demasiado alcalinos (con gran concentración de sosa o amoníaco, por ejemplo) son totalmente incompatibles con ciertos plásticos y los deterioran rápidamente.



IMPORTANTE

No sumergir nunca el bloque motor en agua u otros líquidos y no rociarlo.

No lavar nunca la máquina con un chorro de agua ni con una bomba de espuma.

Si es necesario, limpiar el bloque motor con un trapo húmedo.

Retirar antes el enchufe de la toma de corriente.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

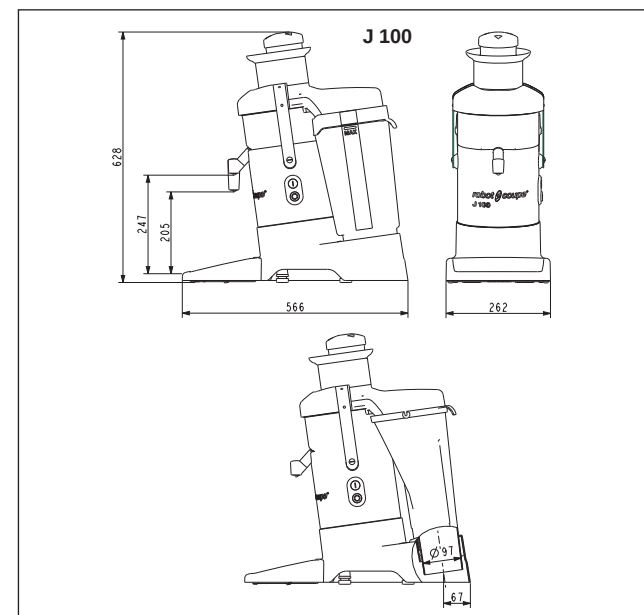
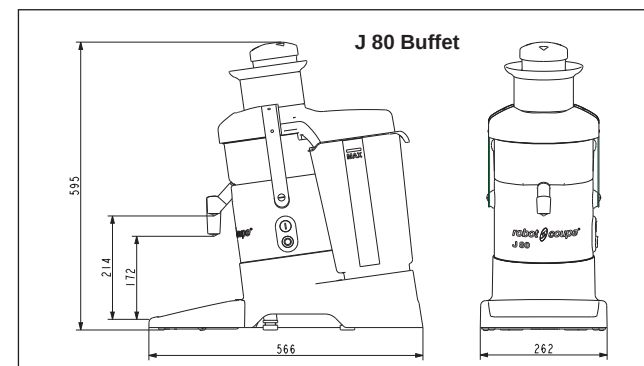
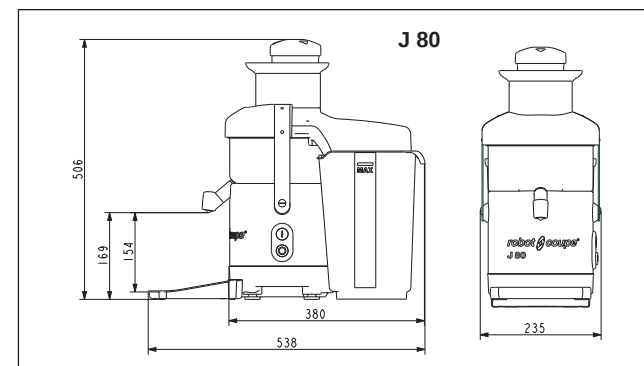
- **Bloque motor** —————> de acero inoxidable
- **Cuba** —————> de acero inoxidable
- **Cesta de la centrifugadora** —————> de acero inoxidable
- **Disco rallador** —————> de acero inoxidable
- **Motor eléctrico ventilado** —————> número de revoluciones constante (3000 rpm)
- **Rendimiento** —————> **100 a 120 kg/hora** de frutas u hortalizas* para la **J80**
120 a 160 kg/hora para la **J100**.

* En condiciones óptimas de producción, es decir, en una mesa de trabajo adecuada, con frutas preparadas y todos los accesorios (jarra, cubo de basura, etc.) al alcance de la mano.

• PESO

	Neto	Embalado
J80	12 kg	13 kg
J80 Buffet	13 kg	16 kg
J100	15 kg	18 kg

• DIMENSIONES (en mm)



• ALTURA DE TRABAJO

Le aconsejamos instalar la máquina sobre una superficie plana y estable a una altura compatible con su uso.

• NIVEL DE RUIDO

El nivel continuo, equivalente a la presión acústica en funcionamiento en vacío del extractor, es inferior a 70 dB (A).

• CARACTERÍSTICAS ELECTROMECANICAS

J80 - J80 Buffet

Motor	Velocidad (rpm)	Intensidad (Amp)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	6
230 V/ 50 Hz	3000	7

J100

Motor	Velocidad (rpm)	Intensidad (Amp)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	8
230 V/ 50 Hz	3000	8

- La potencia está indicada en la placa de características.

SEGURIDAD

- La máquina se pone en marcha solamente cuando la tapa está correctamente posicionada y el brazo de seguridad correctamente bloqueado. El motor se para al abrirse el brazo de seguridad o cuando se pulsa el botón Parada (botón rojo).
- La máquina está equipada con un potente freno eléctrico que detiene la máquina en menos de 2 segundos si el usuario abre el brazo de seguridad de la máquina en marcha.
- Para volver a poner en marcha el aparato, basta volver a cerrar debidamente el brazo de seguridad sobre la **tapa** y pulsar el botón Marcha (botón verde).

- La **J100** está equipada con un **disyuntor térmico** que detiene automáticamente el motor en caso de funcionamiento prolongado en sobrecarga. Si es el caso, esperar que el aparato se enfríe antes de volver a activar el botón del **disyuntor térmico** situado bajo la máquina.
- **ATENCIÓN:** Utilizar siempre el aparato con el colector de pulpa o el conducto de evacuación continua de los residuos (para la **J100**) instalado.
- Parar siempre el aparato antes de retirar el colector de pulpa o el conducto de evacuación continua de los residuos (para la **J100**).
- No introducir nunca la mano ni ningún objeto en la tolva de evacuación si la máquina está conectada o si la cesta está en rotación.
- Nunca retirar el enchufe de la toma de corriente tirando del cordón ni con las manos húmedas.



RECUERDO

- Nunca tratar de suprimir los sistemas de bloqueo y de seguridad.
- No colocar productos no alimentarios en la tolva.
- La máquina está equipada con una tapa de diseño exclusivo que garantiza un funcionamiento automático. Sólo hay que introducir los productos en la tolva de alimentación y la máquina se ocupará del resto.
- No obstante, si hay productos que se bloquean en la tolva, **NO UTILIZAR NUNCA** ningún otro objeto que no sea el mazo empujador para empujarlos.
Otra solución: detener la máquina y retirar los productos de la tolva de introducción.
- No utilizar nunca la mano para empujar los productos en la tolva de introducción.
- No introducir nunca la mano ni ningún objeto en la tolva de evacuación si la máquina está conectada o si la cesta está en rotación.



EN CASO DE PROBLEMA

SÍNTOMAS	CAUSAS Y/O REMEDIOS
El aparato no funciona.	- Verificar los fusibles de la instalación eléctrica. - Cerrar el brazo de seguridad correctamente. J100: - Verificar que el botón del disyuntor térmico (bajo el aparato) esté activado.
Ruido anormal.	- El aparato no se ha montado correctamente. Ver el capítulo "Montaje". - Hay una pieza defectuosa. Cambiar la pieza.
Rendimiento insuficiente del rallado.	- El disco rallador está gastado. Cambiar el disco rallador dentro de la cesta. - Hay alimentos bloqueados en la tolva de introducción. Retirar los alimentos.
El aparato vibra.	- El colector de pulpa está lleno o la cesta está desequilibrada debido a un exceso de pulpa en el filtro. - Si la vibración es permanente, verificar que la cesta no esté dañada.
La cesta no se detiene inmediatamente al abrirse el brazo de seguridad. El tiempo de parada es superior a 2 segundos.	- Hacer revisar la máquina por personal cualificado.

IMPORTANTE: En caso de intervención, es imperativo utilizar piezas originales de Robot-Coupe.

NORMAS

Consultar la declaración de conformidad en la pág. 2.

INDICE

 **GARANZIA**

 **MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI**

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

 **MESSA IN FUNZIONE**

 **FASI DI MONTAGGIO J 80**

 **FASI DI MONTAGGIO J 80 Buffet**

 **FASI DI MONTAGGIO J 100**

 **CONSIGLI DI UTILIZZO**

 **PULIZIA**

 **CARATTERISTICHE TECNICHE**

 **SICUREZZA**

 **RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**

 **STANDARDS**

 **DATI TECNICI** (Pagina 199)

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

GARANZIA LIMITATA ROBOT- COUPE S.N.C.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI



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

APERTURA DEL PACCO

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

INSTALLAZIONE

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

COLLEGAMENTI

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

FASI DI MONTAGGIO

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

UTILIZZO

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

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

PULIZIA

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

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

MANUTENZIONE

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

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

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

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

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

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

I SALI MINERALI

La ripartizione dei sali minerali negli alimenti è irregolare.

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

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

Calcium : la verdura verde e la frutta.

Fosforo: i legumi secchi.

Potassio: le verdure fresche.

Ferro: gli spinaci, il prezzemolo.

Lodio: tutti i vegetali.

TABELLA DELLE VITAMINE NELLA FRUTTA

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

TABELLA DELLE VITAMINE DI VERDURE

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

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

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

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

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

MESSA IN FUNZIONE

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

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

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

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



ATTENZIONE

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

FASI DI MONTAGGIO J80

TRAMOGGIA DI ALIMENTAZIONE

TRAMOGGIA DI ESPULSIONE

DISCO GRATTOGIA

MANIGLIE DI PRESA

SETACCIO

LEVA DI SICUREZZA



1 BLOCCO MOTORE

2 VASCA

3 BECCUCCIO

4 GHIERA

5 CESTELLO

6 CONTENITORE PER POLPA

7 COPERCHIO

8 RACCOLGIE GOCCE



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



2) Porre la vasca sul blocco motore.



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



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



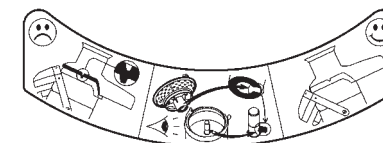
5) Allineare il coperchio con le tacche del bordino.



IMPORTANTE

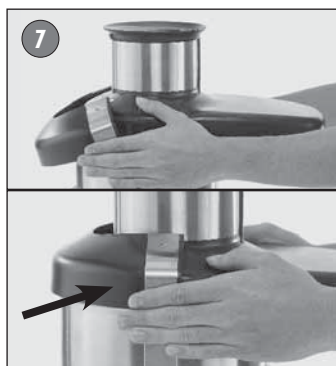
Assicurarsi di allineare correttamente la spina di riferimento dell'asse motore con la tacca corrispondente del mozzo del cestello.

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





6) Posizionare il contenitore per la polpa.



7) Chiudere il braccio di sicurezza.

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

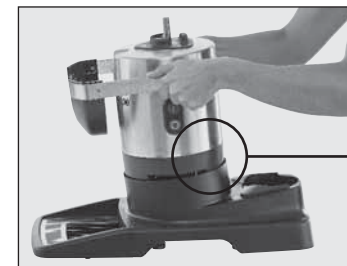
Posizionare la caraffa sotto il beccuccio.

Il vostro estrattore di succo è ora pronto per funzionare!

FASI DI MONTAGGIO J80 Buffet



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



2) Porre la vasca sul blocco motore.



3) Incastrare bene il bordino sulla vasca.

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





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

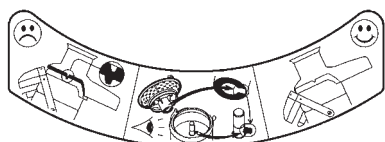
5) Allineare il coperchio con le tacche del bordino.



IMPORTANTE

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

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



6) Posizionare il contenitore per la polpa.

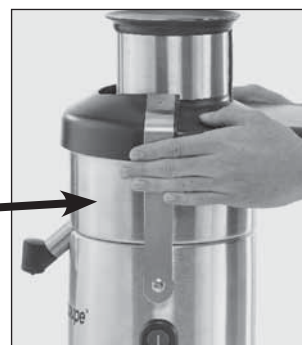


7) Chiudere il braccio di sicurezza.

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

Posizionare la caraffa sotto il beccuccio.

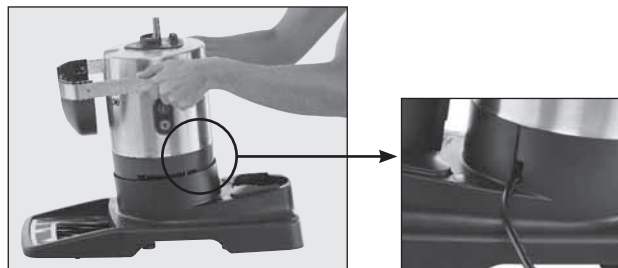
Il vostro estrattore di succo è ora pronto per funzionare!



FASI DI MONTAGGIO J 100



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

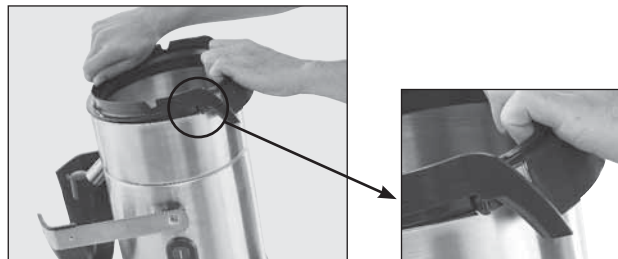


2) Porre la vasca sul blocco motore.



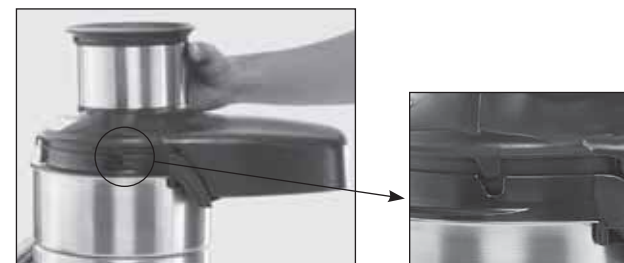
3) Incastrare bene il bordino sulla vasca.

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

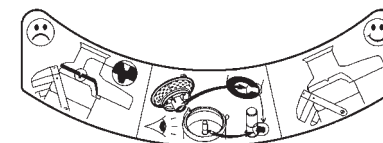


4) Posizionare il cestello tenendolo per le maniglie di presa. Farlo girare finché non si posiziona.

5) Allineare il coperchio con le tacche del bordino.



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



6) 2 possibilità di utilizzo :

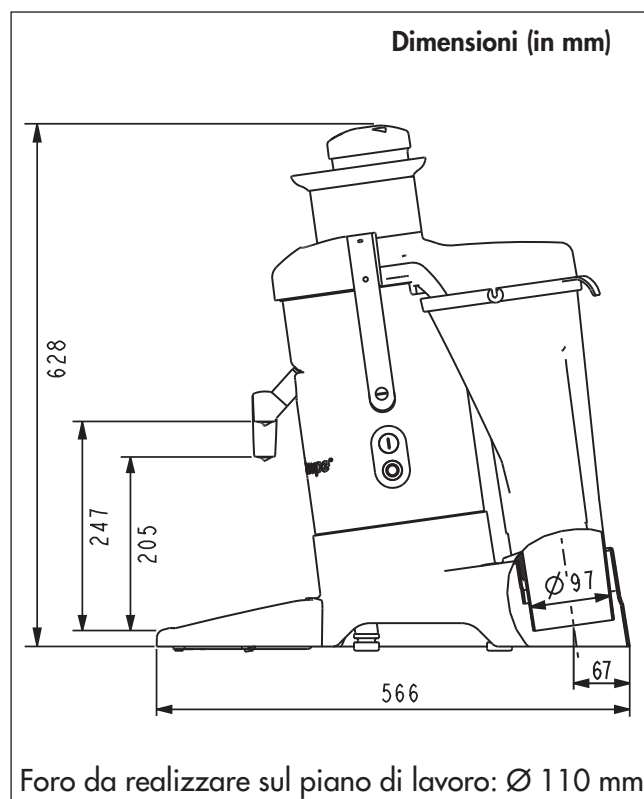
A) Espulsione continua dei rifiuti.



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

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

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



B) Espulsione dei rifiuti nel contenitore per la polpa.



Posizionare il **contenitore per la polpa**.

7) Chiudere il braccio di sicurezza.

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

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



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

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

CONSIGLI DI UTILIZZO

• J 80 - J 80 Buffet • J 100

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

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

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

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

• J 80 - J 80 Buffet

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

• J 100

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

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

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

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

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

PULIZIA

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



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

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

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



IMPORTANTE

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



IMPORTANTE

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

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

Se necessario asciugare il blocco motore con uno straccio umido.

Staccare prima la spina dalla presa di corrente.

CARATTERISTICHE TECNICHE

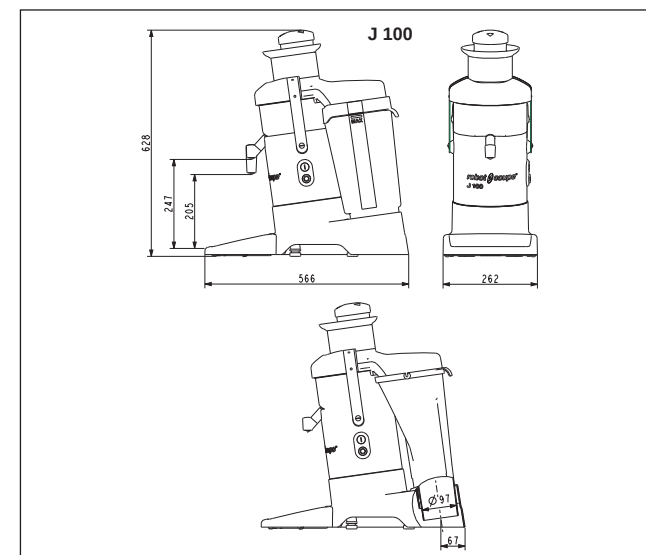
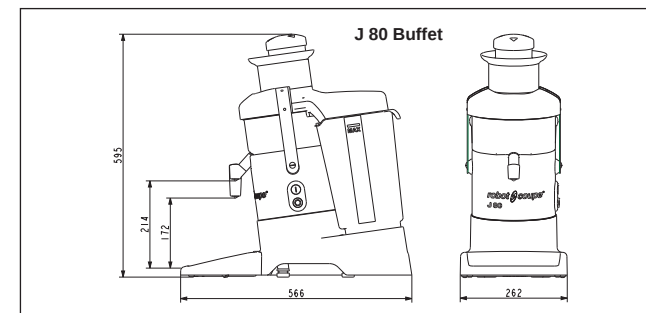
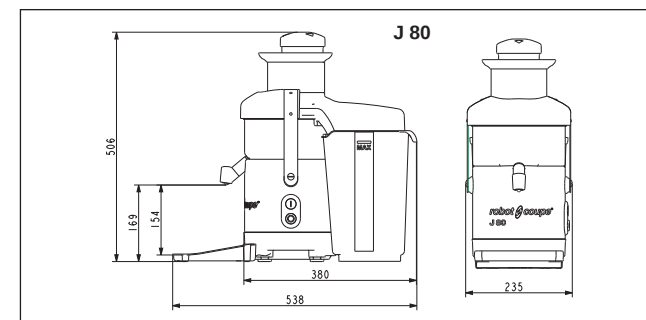
- **Blocco motore** —————> in acciaio inossidabile
- **Vasca** —————> in acciaio inossidabile
- **Cestello centrifuga** —————> in acciaio inossidabile
- **Disco grattugia** —————> in acciaio inossidabile
- **Motore elettrico ventilato** —————> numero di giri costante (3000 giri/min.)
- **Portata** —————>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

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

• PESO

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

• DIMENSIONI (in mm)



• ALTEZZA DI LAVORO

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

• LIVELLO ACUSTICO

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

• CARATTERISTICHE ELETTRICHE

J 80 - J 80 Buffet

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

J100

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

- La potenza è specificata sulla nostra targhetta dati.

SICUREZZA

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

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

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



PROMEMORIA

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



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

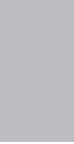
SINTOMI	CAUSE E/O RIMEDI
L'apparecchio non funziona.	- Controllare i fusibili del vostro impianto elettrico. - Chiudere il braccio di sicurezza correttamente. J 100: - Verificare che il pulsante dell' interruttore termico (sotto l'apparecchio) sia riarmato.
Rumore anomalo.	- L'apparecchio non è stato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

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

STANDARDS

Fare riferimento alla dichiarazione di conformità a p. 2.

SUMÁRIO

	GARANTIA		CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO
	PRECAUÇÕES IMPORTANTES		LIMPEZA
	ACABA DE COMPRAR UM EXTRATOR DE SUMOS J 80 • J 80 Buffet • J 100		CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
	COLOCAÇÃO EM SERVIÇO DO APARELHO		SEGURANÇA
	FASES DE MONTAGEM J 80		EM CASO DE PROBLEMA
	FASES DE MONTAGEM J 80 Buffet		NORMAS
	FASES DE MONTAGEM J 100		DADOS TÉCNICOS (Página 199) • Planos detalhados • Esquemas eléctricos e de cablagem • Ficha de montagem do cesto 39910

LA GARANTIA LIMITADA DE ROBOT-COUPÉ S.N.C.

A sua máquina ROBOT-COUPÉ é garantida um ano a partir da data de compra. Esta garantia aplica-se unicamente ao comprador de origem, isto é o distribuidor ou o importador.

Se comprou a sua máquina ROBOT-COUPÉ a um distribuidor, a garantia de referência é a do distribuidor (nesse caso, verifique os termos e condições dessa garantia com o seu distribuidor).

A garantia ROBOT-COUPÉ S.N.C. limita-se aos defeitos ligados aos materiais e/ou à montagem.

OS PONTOS SEGUINTE NÃO ESTÃO COBERTOS PELA GARANTIA ROBOT-COUPÉ S.N.C. :

1 - Qualquer deterioração dependente de uma utilização incorrecta ou inadequada, de uma queda do aparelho, ou de qualquer deterioração do mesmo tipo causada ou resultante de má aplicação das instruções (montagem mal efectuada, erro de funcionamento, limpeza e/ou manutenção não adaptadas, localização não apropriada...)

2 - A mão-de-obra para afiar e/ou as peças que servem para substituir os diferentes elementos da montagem de uma lâmina de corte, as lâminas que ficaram embotadas, estragadas ou usadas após um certo tempo de uso considerado normal ou excessivo.

3 - As peças e/ou a mão-de-obra para substituir ou reparar as lâminas, lâminas de corte, superfícies, fixações ou ainda os acessórios manchados, riscados, estragados, amolgados ou descoloridos.

4 - Qualquer modificação, adição ou reparação efectuada por não profissionais ou por pessoas não autorizadas pela empresa.

5 - O transporte da máquina para o S.A.V.

6 - Os custos de mão-de-obra para instalar ou testar novas peças ou acessórios (ver cubas, discos, lâminas, fixações) substituídos arbitrariamente.

7 - Os custos relacionados com a mudança do sentido de rotação dos motores eléctricos trifásicos (o instalador é responsável).

8 - OS DANOS DEVIDOS AO TRANSPORTE. Os vícios, quer sejam visíveis ou ocultos, competem ao transportador. O cliente deve informar o transportador assim como o remetente logo na chegada da mercadoria ou logo que descobrir o defeito quando se trata de um vício oculto. **GUARDE TODAS AS CAIXAS DE CARTÃO E EMBALAGENS ORIGINAIS** que vão servir aquando da inspecção do transportador.

A garantia ROBOT-COUPÉ S.N.C. limita-se à substituição das peças ou máquinas defeituosas: ROBOT-COUPÉ S.N.C. assim como todas as filiais ou sociedades associadas, distribuidores, agentes, gerentes, empregados ou seguradores não podem ser considerados como responsáveis pelos danos, perdas ou despesas indirectas relacionadas ao aparelho ou à impossibilidade de o utilizar.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES



ATENÇÃO: Para limitar o número de acidentes (choques eléctricos, ferimentos...) e para reduzir os danos materiais devidos a uma má utilização da máquina, leia com atenção as instruções seguintes e respeite-as imperativamente. A leitura deste manual dá-lhe melhores conhecimentos sobre o seu aparelho e permite-lhe uma utilização correcta da sua máquina. Leia todas as instruções e faça-as ler por todas as pessoas susceptíveis de utilizar o aparelho. O nosso material está previsto para um uso profissional e não deve ser em caso nenhum utilizado por crianças.

DESEMBALAR

- Retirar com cuidado o aparelho da embalagem e remover todas as caixas ou pacotes que contenham os acessórios ou material específico.
- **ATENÇÃO** aos instrumentos de corte: lâminas de corte, lâminas.

INSTALAÇÃO

- É aconselhável instalar o aparelho sobre um suporte perfeitamente estável, limpo e a uma altura de trabalho confortável.

LIGAÇÃO

- Verificar sempre se a natureza da corrente da instalação eléctrica está adaptada à indicada na placa de características do bloco motor e se suporta a amperagem.

FASES DE MONTAGEM

- Respeitar bem as diversas fases de montagem (ver páginas seguintes) e verificar se todos os acessórios estão posicionados correctamente.

UTILIZAÇÃO

- Não retirar a tampa antes da paragem completa do motor e do cesto.
- Nunca tentar suprimir os sistemas de bloqueio e de segurança.

- Não introduzir produtos não alimentares na boca.
- Esta máquina está equipada com uma tampa de concepção exclusiva que assegura uma função automática. Basta introduzir os produtos pela boca de alimentação e a máquina fará o resto.
- No entanto, se os produtos emperrarem no interior da boca, **NUNCA UTILIZAR** um objecto diferente do impulsor para os desemperrar. Outra solução: parar a máquina e retirar os produtos da boca.
- Nunca introduzir a mão no cone de evacuação. Em caso de obstrução no tubo de ejeção, parar a máquina e limpar a tampa debaixo de água.
- Nunca fazer funcionar a máquina sem vigilância.

LIMPEZA

- Como precaução, antes de efectuar as operações de limpeza, desligar sempre o aparelho da corrente.
- Limpar sistematicamente a máquina assim como os acessórios no fim do ciclo de trabalho.
- Não lavar a máquina com jacto de água nem com jacto de espuma.
- Não pôr o bloco motor na água.
- Para cada peça (em inox ou em plástico), utilizar um produto detergente apropriado.

- Para as peças plásticas, não utilizar um detergente demasiado alcalino (com concentração demasiado forte em soda ou amoníaco).
- A cuba, a tampa e o colectador de polpa podem ser lavados na máquina, contudo, para aumentar a vida útil destas peças é aconselhável lavar estes elementos com um detergente de louça doméstico.
- Em caso algum, a Robot-Coupe não pode ser considerada como responsável devido a uma deficiência do utilizador perante as regras elementares de limpeza e de higiene.

MANUTENÇÃO

- Antes de qualquer intervenção nas partes eléctricas, desligar imperativamente o aparelho da corrente.
- Verificar regularmente a vedação do eixo motor e confirmar que o sistema de segurança funciona correctamente.
- **ATENÇÃO:** Nunca pôr o aparelho a trabalhar se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados.
- Se o aparelho funcionar mal ou estiver danificado seja de que maneira for, desligar o aparelho da corrente e enviá-lo em revisão.
- Não hesite em recorrer ao serviço pós-venda autorizado pela ROBOT-COUPÉ se observar uma anomalia.

ACABA DE COMPRAR UM EXTRATOR DE SUMOS J 80 - J 80 Buffet - J 100

O extrator de sumos J 80 - J 80 Buffet - J 100, estável e robusto, permite realizar num ápice e a pedido, numerosos sumos 100% naturais!

O extrator de sumos J 80 - J 80 Buffet - J 100 é ideal para a preparação instantânea de sumos de fruta frescos e exóticos, sumos de legumes de todo o tipo, bem como sofisticados cocktails de sumos puros e naturais.

Por isso tem utilidade tanto em bares, restaurantes, cantinas, lares, creches... como em clínicas, cozinhas dietistas, onde os sumos de frutas e de legumes frescos são extremamente importantes.

Os legumes como as frutas, sobretudo crus, fornecem ao organismo vitaminas, minerais e fibras indispensáveis à nossa saúde. Os sumos de legumes contêm principalmente sais minerais enquanto os sumos de frutas dão energia graças ao teor em vitaminas.

OS SAIS MINERAIS

A distribuição dos sais minerais nos alimentos é irregular.

Certos minerais como o potássio, o magnésio, o enxofre, o cloreto de sódio (sal) encontram-se em bastante abundância e uma alimentação variada sempre fornece a quantidade suficiente. Porém, para certos minerais, é conveniente conhecer os alimentos que são mais ricos.

Cálcio : legumes verdes e frutas.

Fósforo: legumes secos.

Potássio: legumes frescos.

Ferro: espinafres, salsa.

Iodo: todos os vegetais.

QUADRO DAS VITAMINAS DE FRUTAS

Vitaminas	B1	C	A	D
Ameixas	•	•		•
Amoras	•	•	•	•
Ananás	•	•	•	•
Cássis	•	•		•
Cerejas	•	•	•	•
Damascos	•	•	•	•
Framboesas	•	•		•
Groselhas	•	•		•
Kiwis	•	•	•	•
Laranjas	•	•	•	•
Limões	•	•	•	•
Maçãs	•	•		•
Melões	•	•		•
Morangos	•	•		•
Peras	•	•		•
Pêssegos	•	•		•
Toranjás	•	•	•	•
Uvas	•	•		•

QUADRO DAS VITAMINAS DE LEGUMES

Vitaminas	B1/B6	A	E	K
Agrião	•	•	•	
Aipo ramos		•	•	•
Aipo tubérculo	•			
Alfaces	•		•	
Cebolas	•			
Cenouras	•	•	•	
Couve	•	•	•	•
Courgettes	•	•	•	
Endívias	•			
Espargos	•		•	
Espinafres	•	•	•	•
Funcho	•		•	
Nabos	•			
Pepinos	•	•	•	
Pimentos	•	•	•	
Salsa	•	•	•	
Tomates	•	•		

A concepção simples deste aparelho permite montar e desmontar num instante todas as peças que requerem manipulações frequentes, para a manutenção ou limpeza.

De modo a facilitar o trabalho, as diversas operações de montagem estão separadas neste manual.

Este manual contém informações importantes destinadas a permitir ao utilizador que tire o maior proveito possível do seu extrator de sumos.

Por isso, recomendamos com insistência que leia estas instruções antes de utilizar o aparelho.

COLOCAÇÃO EM SERVIÇO DO APARELHO

Antes de ligar à corrente, verificar se a natureza da alimentação da instalação eléctrica corresponde à indicada na placa de características do aparelho.

O extrator de sumos J 80 - J 80 Buffet - J 100 está equipado com um cabo de alimentação com uma ficha padrão monofásica.

Verificar se a máquina não sofreu danos durante as operações de transporte ou de desembalar.

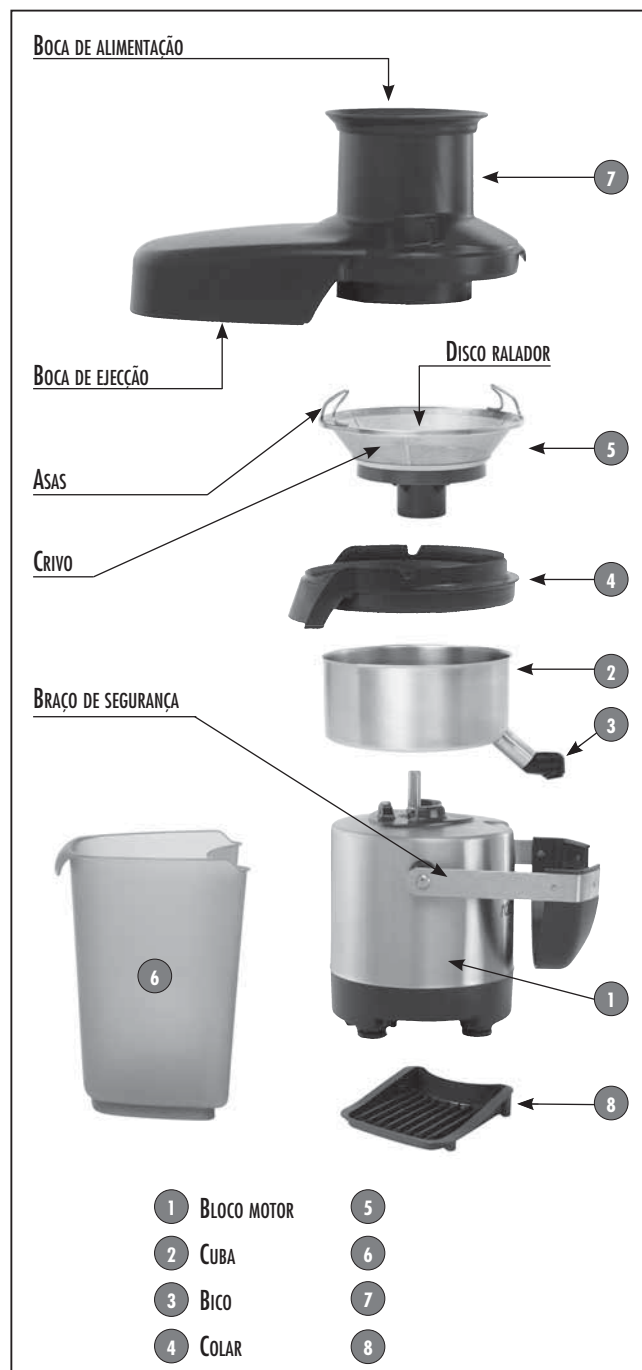
Em particular, verificar a integridade do cabo de alimentação e da ficha da corrente.



ATENÇÃO

**ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO
IMPERATIVAMENTE À TERRA.
(RISCO DE CHOQUE ELÉCTRICO).**

FASES DE MONTAGEM J80



1) Colocar o bloco motor posicionando os botões Ligar/Desligar diante de si.

2) Assentar a cuba sobre o bloco motor.

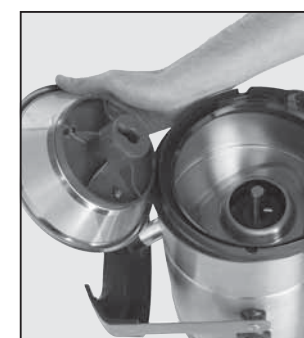
3) Encaixar correctamente o Colar sobre a cuba.

As nervuras do Colar devem ficar alinhadas com as formas especiais da cuba. Verificar se a peça fica inserida correctamente.



4) Posicionar o cesto, segurando-o pelas asas. Fazê-lo rodar até à posição correcta.

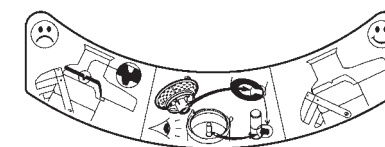
5) Alinhar a Tapa com os entalhes do Colar.



IMPORTANTE

Alinhar correctamente o pino do eixo motor com o entalhe correspondente do cubo do cesto

Consultar igualmente a etiqueta (ver abaixo) colada na tampa.





6) Posicionar o Colector de polpa.



7) Fechar o braço de segurança.

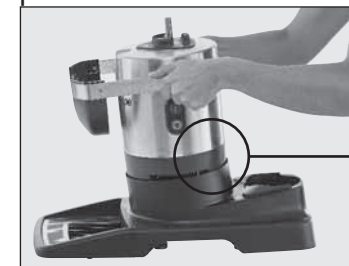
Para pôr o aparelho a trabalhar, premir o botão Ligar (I). A máquina só poderá funcionar se o braço de segurança estiver correctamente fechado (interruptor de segurança).

Colocar o jarro debaixo do bico. O seu extrator de sumos está pronto a funcionar!

FASES DE MONTAGEM J 80 Buffet



1) Instalar o bloco do motor no seu suporte posicionando os botões Liga/Desliga na sua frente. Insira cuidadosamente o cabo na ranhura prevista.



2) Assentar a cuba sobre o bloco motor.



3) Encaixar correctamente o Colar sobre a cuba. As nervuras do Colar devem ficar alinhadas com as formas especiais da cuba. Verificar se a peça fica inserida correctamente.





4) Posicionar o cesto, segurando-o pelas asas. Fazê-lo rodar até à posição correcta.

5) Alinhar a Tampa com os entalhes do Colar.



6) Posicionar o Colector de polpa.



7) Fechar o braço de segurança.

Para pôr o aparelho a trabalhar, premir o botão Ligar (I).

A máquina só poderá funcionar se o braço de segurança estiver correctamente fechado (interruptor de segurança).

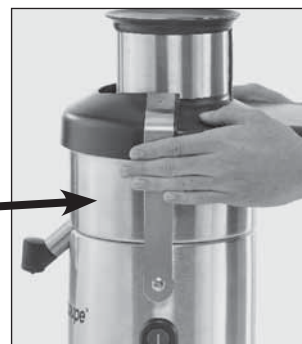
Colocar o jarro debaixo do bico.

O seu extrator de sumos está pronto a funcionar!

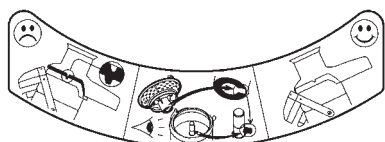


IMPORTANTE

Alinhar correctamente o pino do eixo motor com o entalhe correspondente do cubo do cesto



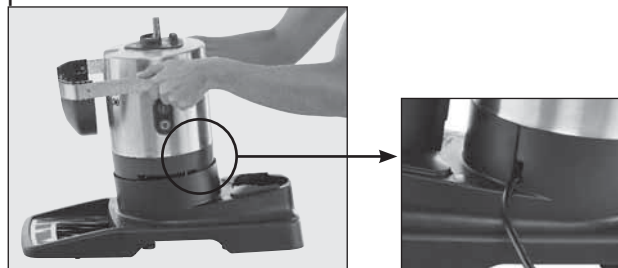
Consultar igualmente a etiqueta (ver abaixo) colada na tampa.



FASES DE MONTAGEM J 100



1) Instalar o bloco do motor no seu suporte posicionando os botões Liga/Desliga na sua frente. Insira cuidadosamente o cabo na ranhura prevista.



2) Assentar a cuba sobre o bloco motor.



3) Encaixar correctamente o Colar sobre a cuba. As nervuras do Colar devem ficar alinhadas com as formas especiais da cuba. Verificar se a peça fica inserida correctamente.



4) Posicionar o cesto, segurando-o pelas asas. Fazê-lo rodar até à posição correcta.

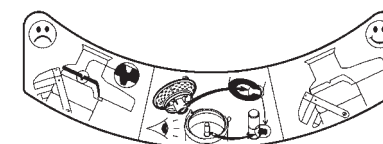
5) Alinhar a Tampa com os entalhes do Colar.



IMPORTANTE

Alinhar correctamente o pino do eixo motor com o entalhe correspondente do cubo do cesto

Consultar igualmente a etiqueta (ver abaixo) colada na tampa.



6) Duas possibilidades de utilização:

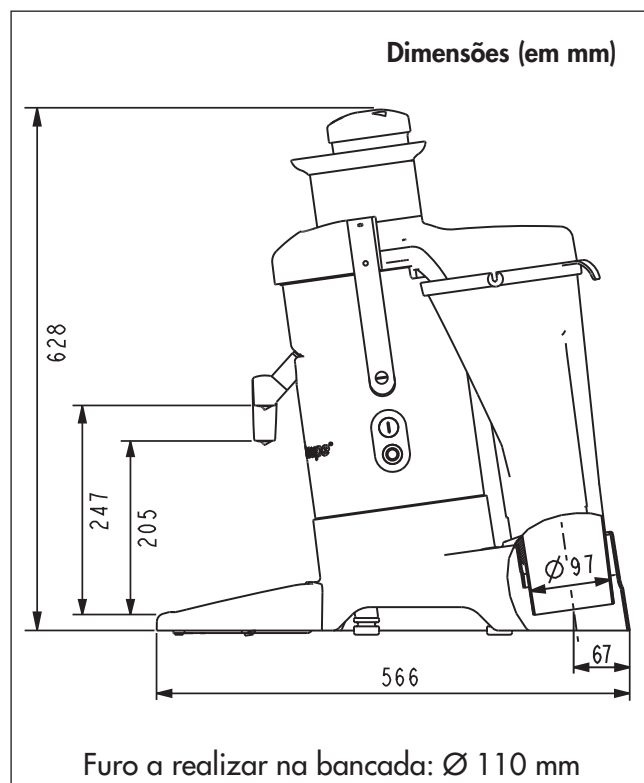
A) Evacuação dos resíduos em contínuo.



Posicionar o **Cone de evacuação** dos resíduos em contínuo no furo do suporte.

A ejeção dos resíduos deve coincidir com um recipiente de recuperação (não fornecido).

Para utilizar idealmente a boca de evacuação em contínuo, pode efetuar um furo na sua bancada.



B) Evacuação dos resíduos no Colector de polpa.



Posicionar o **Colector de polpa**

7) Fechar o braço de segurança.

Para pôr o aparelho a trabalhar, premir o botão Ligar (I). A máquina só poderá funcionar se o braço de segurança estiver correctamente fechado (interruptor de segurança).

Colocar o jarro debaixo do bico.

O seu extrator de sumos está pronto a funcionar!



8) Utilização da **Correia (ver pág. 96) - (Opção).**

Para utilização no bordo da mesa, prender o Cone de evacuação à Tampa com a Correia fornecida

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

• J 80 - J 80 Buffet - J 100

- Antes da primeira utilização, é preferível lavar todas as peças em contacto com os alimentos.
- Antes de cada utilização, verificar se o braço de segurança está correctamente fechado.
- Ao pôr a máquina a funcionar e antes de passar os alimentos na boca de introdução, colocar um jarro debaixo do bico e o **Colector de polpa** ou o **Cone de evacuação** debaixo da boca de evacuação.
- É necessário descascar os citrinos antes de os introduzir na boca.



- **As frutas e legumes de casca espessa devem ser descascados (ex: ananás, manga...) e todas as sementes grandes devem ser retiradas (ex: melão). Retirar sempre os caroços das frutas (ex: pêsego, damasco, cereja...). Todo o engaço das uvas deve ser retirado antes de passar as bagas pelo extrator de sumos.**

- Certos produtos, devido à consistência demasiado dura, como o coco não são adaptados para o extrator de sumos.
- O extrator de sumos J 80 - J 80 Buffet - J 100 está provida de um sistema único patenteado de tratamento automático dos alimentos, sem utilização do impulsor.
- Por isso, para uma utilização optimizada da J 80 - J 80 Buffet - J 100, é necessário alimentar manualmente (sem Impulsor) a boca com os produtos à medida que são tratados pela máquina.
- Introduza os pedaços de frutas e os legumes na boca por pequenas quantidades.
- No final da utilização, deixe o aparelho rodar ainda alguns segundos para concluir a extracção dos sumos.

- Não pôr gelo nem frutas congeladas na boca.
- A distribuição dos resíduos no cesto pode criar um desequilíbrio. Se a máquina começar a vibrar durante a operação, pará-la e limpar o **Cesto**. Em seguida, retome normalmente o trabalho.
- Verificar se o **Colar** e a **Tampa** estão montados correctamente.

• J 80 - J 80 Buffet

- Com a J 80 - J 80 Buffet, pode produzir vários litros de sumos sem despejar o **Colector de polpa**. Contudo, verifique regularmente o enchimento do **Colector de polpa**.
- Verificar se o **Colar** e a **Tampa** estão montados correctamente.
- Confirmar sempre que o **Colector de polpa** está correctamente instalado.

• J 100

- J 100 com **Colector de polpa**:
Pode produzir vários litros de sumos sem despejar o **Colector de polpa**. Contudo, verifique regularmente o enchimento do **Colector de polpa**.
- J 100 com **cone de evacuação**:
O **Cone de evacuação** (fornecido com a máquina) é um acessório previsto para uma utilização intensiva da máquina. O que evita o despejo repetido do **Colector de polpa** durante o serviço.



- **Para uma utilização no bordo da mesa, verificar se os pés assentam correctamente na mesa. Além disso, é necessário organizar o espaço de trabalho para evitar que o aparelho tombe ou caia.**

Nota: Para uma utilização diária importante, preferir a utilização do **Cone de evacuação** dos resíduos em contínuo, com ou sem o **Suporte** de máquina.

Preparação das frutas

	Modo operativo
CENOURAS	Cenouras descascadas inteiras, pontas cortadas, passadas na máquina por duas ou por três.
MAÇÃS	Maças inteiras (lavadas, sem etiqueta e sem pé).
MORANGOS	Retirar os pés para o gosto.
CITRINOS	Descascar os citrinos. Limões ou laranjas inteiros sem corte prévio.
ANANASES	Descascar e cortar em oito pedaços (três entalhes).
MELÕES	Descascar e cortar em oito pedaços.
TOMATES	Inteiros, lavados sem a parte verde. Pôr na boca dois ou três tomates.
PIMENTOS	Lavados. Cortar em quatro pedaços longitudinais conforme a forma dos pimentos.
AIPO	Cortar em pedaços de cerca de 6 a 7 cm de lado.
PEPINOS	Descascados. Cortar em pedaços de cerca de 15 cm de comprimento.
FUNCHO	Cortar em pedaços de cerca de 6 a 7 cm de lado.
GENGIBRE	Cortar em pedaços para facilitar a introdução na boca. Não carregar demasiado para evitar o emperro dos pedaços entre eles.
UVAS	Retirar os engaços para evitar o amargo.



ATENÇÃO

Lavar bem as frutas e os legumes para eliminar qualquer vestígio de tratamento que possam ter recebido.

LIMPEZA

- Desligue sempre o aparelho da corrente antes de qualquer operação de limpeza.
- Entre dois lotes de frutas diferentes, pode lavar a máquina com água potável (um copo), despejado pela boca de introdução com a máquina a trabalhar.



- Limpe o cesto esfregando a parte externa do cone filtrante, de modo a retirar os resíduos. Utilizar uma escova ou uma esponja áspera antes de passá-lo pela máquina de lavar louça.

- Para uma limpeza correcta, retirar o colar da cuba antes da limpeza.
- Retirar o bico para limpá-lo corretamente.
- Lavar sempre o aparelho na sua totalidade depois da utilização, passando o colar, a cuba, a tampa e o impulsor na água quente. Esfregar com uma escova e um pouco de detergente adaptado.
- Para evitar qualquer dano, não bater as peças contra uma superfície dura.

***Astúcia:** Se a polpa secar no cesto, mergulhar o cesto 5 a 10 minutos em água quente para facilitar a limpeza.



IMPORTANTE

Verifique se o detergente é adaptado a peças plásticas e em aço inoxidável. Certos agentes detergentes demasiado alcalinos (forte concentração em soda ou amoníaco por exemplo) são totalmente incompatíveis com certas matérias plásticas que ficam deterioradas rapidamente.



IMPORTANTE

Nunca mergulhar o bloco motor na água ou outros líquidos e não o salpicar!

Não lavar com jacto de água nem com jacto de espuma.

Se necessário, limpar o bloco motor com um pano húmido.

Retirar primeiro a ficha da tomada de corrente.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

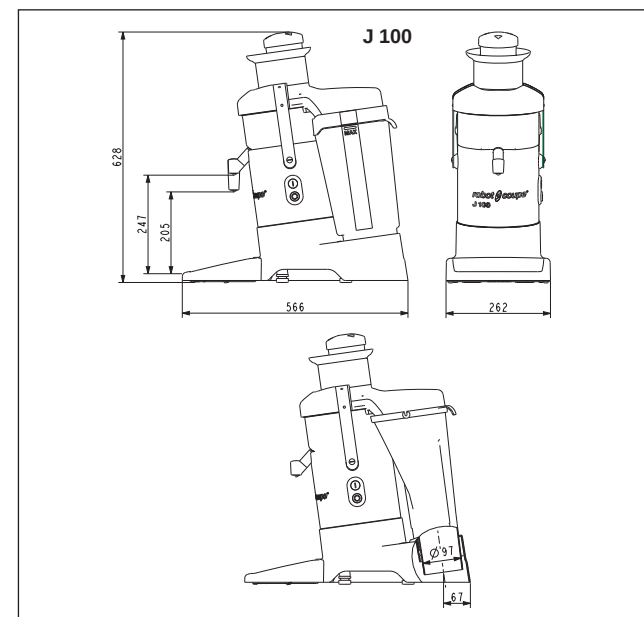
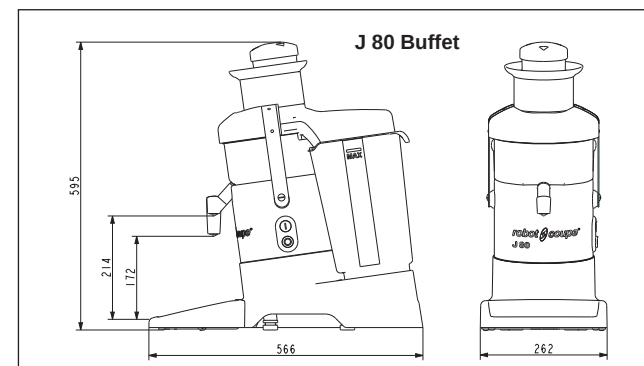
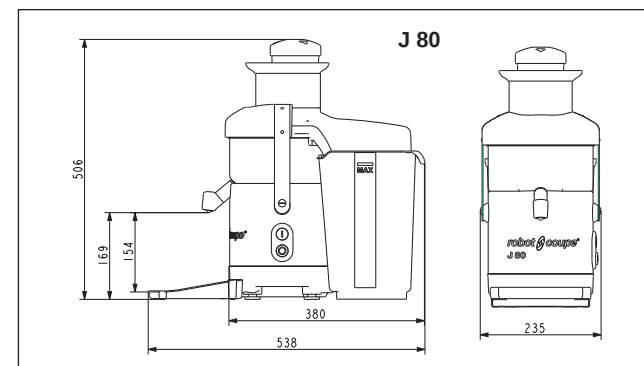
- **Bloco motor** → aço inoxidável
- **Cuba** → aço inoxidável
- **Cesto centrifugador** → aço inoxidável
- **Disco ralador** → aço inoxidável
- **Motor eléctrico ventilado** → número de rotações constante (3000 rpm)
- **Débito** → **100 a 120 kg/hora** de frutas ou de legumes* para a J 80 - J 80 Buffet.
120 a 160 kg/hora para a J 100.

* Em condições óptimas de produção, isto é: bancada adaptada, frutas preparadas e acessórios (bilha, lata de lixo, ...) ao alcance da mão.

• PESO

	Líquido	Embalado
J 80	12 kg	13 kg
J 80 Buffet	13 kg	16 kg
J 100	15 kg	18 kg

• DIMENSÕES (em mm)



• ALTURA DE TRABALHO

Convém instalar a máquina sobre uma superfície plana e estável com uma altura adequada à sua utilização.

• NÍVEL DE RUÍDO

O nível contínuo equivalente de pressão acústica no funcionamento em vazio do extrator de sumos é inferior a 70 dB (A).

• CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

J 80 - J 80 Buffet

Motor	Velocidade (rpm)	Intensidade (A)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	6
230 V/ 50 Hz	3000	7

J 100

Motor	Velocidade (rpm)	Intensidade (A)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	8
230 V/ 50 Hz	3000	8

A potência está especificada na placa de características.

SEGURANÇA

- A máquina começa a funcionar unicamente quando a Tampa está corretamente posicionada e o braço de segurança está corretamente travado.
- A máquina está equipada com um travão eléctrico potente que pára a máquina em menos de 2 segundos se o utilizador abrir o braço de segurança da máquina em funcionamento.
- Para pôr de novo o aparelho a trabalhar, basta bloquear o braço de segurança na Tampa e premir o botão Ligar (botão verde).

- A J 100 dispõe de um **disjuntor térmico** que pára automaticamente o motor em caso de funcionamento prolongado em sobrecarga. Nesse caso, aguardar o arrefecimento do aparelho antes de rearmar o botão do disjuntor térmico situado debaixo da máquina.
- **ATENÇÃO:** Utilizar sempre o aparelho com o Colector de polpa ou o Cone de evacuação dos resíduos em contínuo (para a J 100) instalado.
- Parar a máquina antes de retirar o Colector de polpa ou o Cone de evacuação dos resíduos em contínuo (para a J 100).
- Nunca introduzir a mão ou qualquer objecto na boca de evacuação se a máquina estiver ligada à corrente ou se o Cesto estiver em rotação.
- Nunca retirar a ficha da tomada de corrente puxando pelo cabo nem com as mãos húmidas.



RECORDANDO

- Nunca tentar suprimir os sistemas de bloqueio e de segurança.
- Não introduzir produtos não alimentares na boca.
- A máquina está equipada com uma Tampa de concepção exclusiva patenteada que assegura o funcionamento automático. Basta introduzir os alimentos pela boca de alimentação e a máquina fará o resto.
- No entanto, se os produtos emperrarem no interior da boca, NUNCA UTILIZAR um objecto diferente do Impulsor para empurrar o produto. Outra solução: parar a máquina e retirar os produtos da boca de alimentação.
- Nunca utilizar a mão para empurrar os produtos na boca de alimentação.
- Nunca introduzir a mão ou qualquer objecto na boca de evacuação se a máquina estiver ligada à corrente ou se o Cesto estiver em rotação.



EM CASO DE PROBLEMA

SINTOMAS	CAUSAS E/OU SOLUÇÕES
O aparelho não funciona.	- Verificar os fusíveis da instalação eléctrica. - Fechar o braço de segurança correctamente. J 100: - Verificar se o botão do disjuntor térmico (debaixo do aparelho) está armado.
Ruído anormal.	- O aparelho não está montado correctamente. Ver capítulo "Montagem". - Uma peça está defeituosa. Substituir a peça.
Ralado deficiente.	- O disco ralador está usado. Substituir o disco ralador no interior do cesto. - Alimentos emperrados na boca de alimentação. Retirar os alimentos.
O aparelho vibra.	- O colector de polpa está cheio ou o cesto apresenta um desequilíbrio devido à polpa no filtro. - Se a vibração é permanente. Verificar se o cesto não está danificado.
O cesto não pára imediatamente ao abrir o braço de segurança. O tempo de paragem é superior a 2 segundos.	- Mandar controlar a máquina por pessoal qualificado.

IMPORTANTE: Em caso de intervenção, é imperativo utilizar peças de origem Robot-Coupe.

NORMAS

Consultar a declaração de conformidade na página 2

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

■ GARANTI

■ VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

■ DU HAR JUST KÖPT EN JUICEMASKIN
J 80 • J 80 Buffet • J 100

■ MASKINENS IDRIFTSÄTTNING

■ MONTERING J 80

■ MONTERING J 80 Buffet

■ MONTERING J 100

■ ANVÄNDNINGSRÅD

■ RENGÖRING

■ TEKNISKA DATA

■ SÄKERHET

■ FELSÖKNING

■ NORMER

■ **TEKNISKA DATA** (Sida 199)
• Sprängskisser
• El- och kabeldragningschema
• Monteringsanvisning för korg 39910

ROBOT-COUPE S.N.C. BEGRÄNSAD GARANTI

ROBOT-COUPE maskiner garanteras ett år fr.o.m. inköpsdatum. Garantin gäller den ursprungliga inköparen och tillämpas enbart om inköpet gjorts direkt hos ROBOT-COUPE S.N.C.

Om du köpt din ROBOT-COUPE via en återförsäljare gäller dennes garanti (se i så fall över garantivillkoren tillsammans med återförsäljaren).

ROBOT-COUPE S.N.C. garanti begränsas till material- och/eller monteringsfel.

FÖLJANDE PUNKTER TÄCKS INTE AV ROBOT-COUPE S.N.C. GARANTI:

1 - Materialfel som orsakats av felaktig eller olämplig användning eller genom att maskinen fallit ned, eller fel som orsakats av felaktig tillämpning av bruksanvisningarna (felaktig montering, misstag vid driften, olämplig rengöring och/eller olämpligt underhåll, olämplig placering...).

2 - Arbetskostnader för att slipa delar och/eller för att byta ut knivtillsatsens olika detaljer om knivbladen blivit slöa, skadats eller slitits efter en viss användningstid som kan betraktas som normal eller överdrivet lång.

3 - Delar och/eller arbetskostnader för att byta ut eller reparera knivblad, knivtillsatser, ytor, fästen eller tillbehör med fläckar, repor, bucklor eller missfärgning.

4 - Förändringar, tillägg eller reparationer som utförs av icke fackmän eller av en tredje part som ej godkänts av företaget.

5 - Maskinens transport till kundtjänst.

6 - Arbetskostnader för att installera och testa de nya delarna eller tillbehören (exempelvis bunkar, skivor, knivblad, fästen) vid byte utan verkligt behov.

7 - Kostnader för att ändra rotationsriktningen på trefas elmotorer (installatören ansvarar för detta).

8 - Transportskador. Synliga eller dolda fel faller under transportörens ansvar. Kunden bör informera såväl transportör som avsändare vid varornas ankomst eller så snart felet upptäcks om det rör sig om ett dolt fel. Spara alltid kartonger och originalförpackningar för inspektion.

ROBOT-COUPE S.N.C. garanti begränsas till utbyte av felaktiga delar eller maskiner: ROBOT-COUPE S.N.C., dess filialer och koncernbolag, distributörer, agenter, föreståndare, anställda eller försäkringsbolag ansvarar inte för skador, förluster eller utgifter som är indirekt knutna till maskinen eller omöjligheten att använda denna.

VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER



OBSERVERA: För att minska antalet olycksfall (kortslutning, personskador...) och för att reducera de materiella skador som kan orsakas av felaktig användning rekommenderar vi dig att noggrant läsa igenom och följa nedanstående anvisningar. Du lär känna maskinen bättre och du får också veta hur du använder den på bästa sätt. Läs igenom anvisningararna noggrant och se till att de personer som kommer att använda sig av maskinen också läser igenom dem. Våra produkter är avsedda för professionellt bruk och får under inga omständigheter användas av barn.

UPPACKNING

- Packa upp utrustningen försiktigt och ta fram alla lådor och paket med tillbehör eller specialutrustning.
- VAR FÖRSIKTIG när du packar upp skärverktygen: knivtillsatser, knivblad och skivor är mycket vassa.

INSTALLATION

- Vi rekommenderar dig att placera apparaten på en stabil och ren yta i lämplig arbetshöjd.

ELANSLUTNING

- Kontrollera alltid att elnätet motsvarar de krav som anges på motorblockets maskinskyt innan du ansluter maskinen och försäkra dig om att maskinen klarar spänningen.

MONTERING

- Respektera alltid monteringsföljden (se följande siffror) och se till att alla tillbehör placeras i rätt läge.

ANVÄNDNING

- Ta aldrig av locket innan motorn och korgen stannat helt.
- Försök aldrig koppla bort lås- eller säkerhetssystemet.

- Lägg aldrig ned något annat än livsmedel i matarröret.
- Maskinen är utrustad med ett unikt lock som automatiskt startar motorn. Lägg bara ned ingredienserna i matarröret och låt maskinen göra resten.
- Om en ingrediens mot förmodan skulle fastna inne i matarröret får du **ALDRIG** använda något annat föremål än påmataren för att ta loss det. Annan lösning: stanna maskinen och plocka bort ingredienserna ur matarröret.
- För aldrig in handen i utmatningstratten. Vid stopp i utmatningsröret: stanna maskinen och spola locket under rinnande vatten.
- Låt aldrig maskinen gå utan övervakning.

RENGÖRING

- Kom ihåg att alltid dra ur sladden innan du rengör maskinen.
- Rengör systematiskt maskinen och dess verktyg och tillbehör efter avslutat arbete.
- Rengör aldrig maskinen med slang eller skumspruta.
- Sänk aldrig ned motorblocket i vatten.
- Använd ett diskmedel som lämpar sig för de olika delarna (rostfritt eller plast).

- Rengör inte plastdelarna med starka alkaliska diskmedel (för hög soda- eller amoniakhalt).
- Skål, lock och avfallskärl tål maskindisk, men för att skona delarna rekommenderar vi disk med vanligt handdiskmedel.
- Robot-Coupe kan i inget fall anses ansvarig om användaren inte iakttar elementära regler för hygien och rengöring.

UNDERHÅLL

- Innan ingrepp på de elektriska delarna skall maskinen obligatoriskt kopplas bort från nätet.
- Kontrollera regelbundet motoraxelns täthet och se till att säkerhetssystemet fungerar som det ska.
- **OBSERVERA:** Starta aldrig maskinen om sladden eller stickkontakten är skadade.
- Om apparaten fungerar dåligt eller om den skadats på något sätt, ska den kopplas ifrån och lämnas in för kontroll.
- Ta alltid kontakt med en av **ROBOT-COUPÉ** godkänd kundservice om du konstaterat något fel.

DU HAR JUST KÖPT EN JUICEMASKIN J 80 • J 80 Buffet • J 100

Juicemaskin J 80 - J 80 Buffet - J 100 är stabil och tålig och klarar att på bara ett par ögonblick och på begäran **köra en myckenhet 100 % naturliga juicer!**

Juicemaskin J 80 - J 80 Buffet - J 100 är idealisk för omedelbar tillverkning av fräska fruktjuicer, med exotiska frukter, alla sorters grönsaker eller utsökta cocktails med rena och naturliga juicer.

Saftcentrifugen passar lika bra på barer, restauranger, personalmatsalar, institutioner och daghem ... som på sjukhus och i dietkök, där juicer gjorda på fräsch frukt och fräska grönsaker har en väsentlig plats.

MINERALSALTER

Mineralsalter förekommer oregelbundet i våra födoämnen.

Vissa mineraler som exempelvis kalium, magnesium, svavel, natriumklorid (salt) förekommer såpass rikligt att en varierad kost tillför oss dessa ämnen i tillräcklig mängd. Men för vissa mineraler är det bra att känna till de födoämnen där de rikligt förekommer.

Kalcium: gröna grönsaker och frukter.

Fosfor: torkade baljväxter.

Kalium: fräska grönsaker.

Järn: spenat, persilja.

Jod: alla växter.

VITAMINTABELL FÖR FRUKT

Vitaminer	B1	C	A	D
Ananas	•	•	•	•
Apelsin	•	•	•	•
Äpple	•	•		•
Aprikos	•	•	•	•
Björnbär	•	•	•	•
Citron	•	•	•	•
Grapefrukt	•	•	•	•
Hallon	•	•		•
Jordgubbar	•	•		•
Kivi	•	•	•	•
Körsbär	•	•	•	•
Melon	•	•		•
Persika	•	•		•
Plommon	•	•		•
Päron	•	•		•
Röda vinbär	•	•		•
Svarta vinbär	•	•		•
Vindruvor	•	•		•

VITAMINTABELL FÖR GRÖNSAKER

Vitaminer	B1/B6	A	E	K
Bladselleri		•	•	•
Endiver	•			
Fänkål	•		•	
Gurka	•	•	•	
Krasse	•	•	•	
Kål	•	•	•	•
Lök	•			
Majrova	•			
Morötter	•	•	•	
Paprika	•	•	•	
Persilja	•	•	•	
Rotselleri	•			
Salladshuvud	•		•	
Sparris	•		•	
Spenat	•	•	•	•
Tomat	•	•		
Zucchini	•	•	•	

Grönsaker och frukter, i synnerhet om de är råa, tillför vår kropp de vitaminer, mineraler och fibrer vår hälsa kräver. Grönsaksjuice innehåller i första hand mineralsalter och fruktjuicer ger oss energi tack vare sin höga vitaminhalt.

Apparaten har utformats så att du med ett par enkla handgrepp kan ta isär och sätta tillbaka de delar som du ofta behöver hantera för underhåll eller rengöring.

Bruksanvisningen visar tydligt hur de olika monteringsingreppen ska utföras.

Bruksanvisningen innehåller viktiga informationer som tagits fram för att användaren ska få största nytta av juicemaskinen.

Läs därför noggrant igenom bruksanvisningen innan du börjar använda apparaten.

MASKINENS IDRIFTSÄTTNING

Innan anslutning till nätet måste du kontrollera att nätspänningen är densamma som den som anges på apparatens maskinskytt.

Juicemaskin J 80 - J 80 Buffet - J 100 är utrustad med en anslutningssladd med standard enfasuttag.

Kontrollera att maskinen inte skadats under transport eller uppackning.

Granska särskilt sladden och stickkontakten.



OBSERVERA!

**MASKINEN SKALL OBLIGATORISKT
ANSLUTAS TILL ETT JORDAT VÄGGUTTAG
(RISK FÖR ELSTÖTAR).**

MONTERING J 80

MATARRÖR

AVFALLSRÖR

HANDTAG

SIL

SÄKERHETSBYGEL

1 MOTORBAS

2 KÄRL

3 PIP

4 KRAGE

5 KORG

6 AVFALLSKÄRL

7 LOCK

8 DROPPSKYDD



1) Placera motorblocket med knapparna Start/Stopp mitt emot dig själv.



2) Sätt skålen på motorblocket.



3) Sätt fast kragen i rätt läge på skålen. Kragens piggar ska passa in i skålens specialurtag. Kontrollera att delen placerats korrekt.



4) Sätt korgen på plats genom att hålla den i handtagen. Vrid den tills den hamnar i korrekt läge.



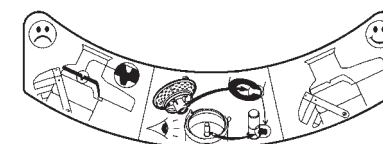
5) Placera locket korrekt i kragens urtag.



VIKTIGT!

Se till att motoraxelns stift ligger i linje med motsvarande urtag i korgens nav.

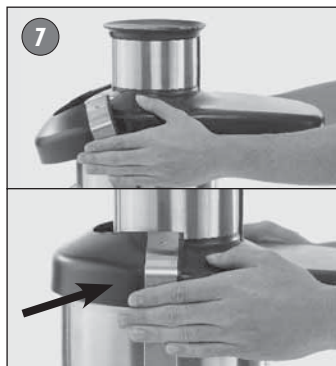
Se även den limmade etiketten på locket (se nedan).



SW



6) Sätt **avfallskärlet** på plats.



7) Stäng säkerhetsbygeln.

Starta apparaten genom att trycka på knappen Start (I).

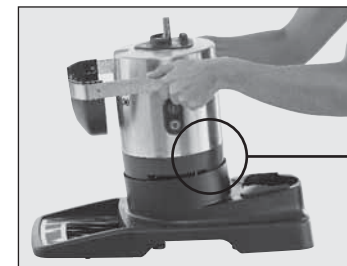
Maskinen fungerar enbart om säkerhetsbygeln är korrekt stängd (säkerhetsbrytare).

Placera behållaren under pipen. Din juicemaskin är nu klar för användning!

MONTERING J 80 Buffet



1) Placera motorbasen på hållaren och se till att knapparna Start/Stopp vetter emot dig. Kom ihåg att föra in sladden i den avsedda slitsen.



2) Sätt skålen på motorblocket.



3) Sätt fast kragen i rätt läge på skålen. Kragens piggar ska passa in i skålens specialurtag. Kontrollera att delen placerats korrekt.





4) Sätt korgen på plats genom att hålla den i handtagen. Vrid den tills den hamnar i korrekt läge.

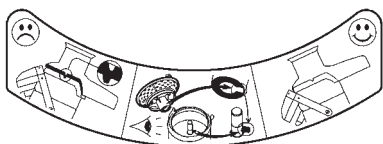
5) Placera locket korrekt i kragens urtag.



VIKTIGT!

Se till att motoraxelns stift ligger i linje med motsvarande urtag i korgens nav.

Se även den limmade etiketten på locket (se nedan).



6) Sätt **avfallskärlet** på plats.

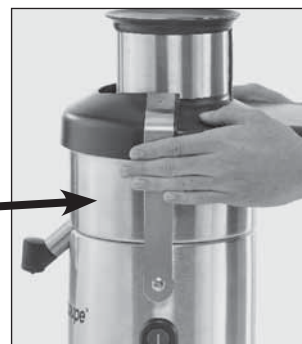


7) Stäng säkerhetsbygeln.

Starta apparaten genom att trycka på knappen Start (I).

Maskinen fungerar enbart om säkerhetsbygeln är korrekt stängd (säkerhetsbrytare).

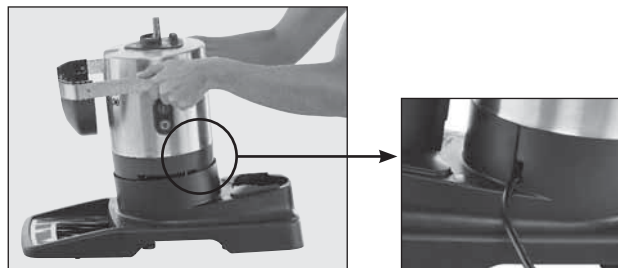
Placera behållaren under pipen. Din juicemaskin är nu klar för användning!



MONTERING J 100



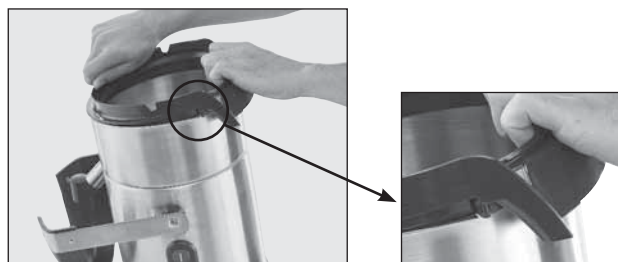
1) Placera motorbasen på hållaren och se till att knapparna Start/Stopp veter emot dig. Kom ihåg att föra in sladden i den avsedda slitsen.



2) Sätt skålen på motorblocket.

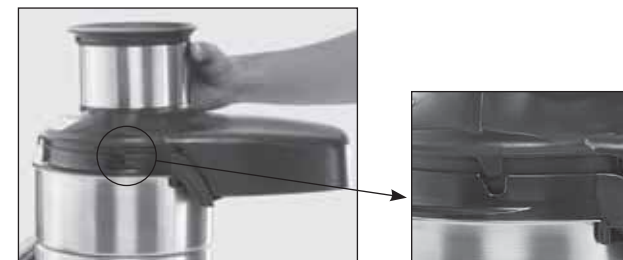


3) Sätt fast kragen i rätt läge på skålen. Kragens piggar ska passa in i skålens specialurtag. Kontrollera att delen placerats korrekt.

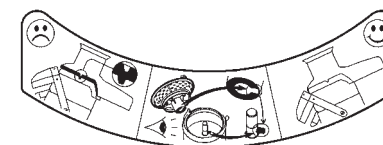


4) Sätt korgen på plats genom att hålla den i handtagen. Vrid den tills den hamnar i korrekt läge.

5) Placera locket korrekt i kragens urtag.



Se även den limmade etiketten på locket (se nedan).



6) 2 möjliga användningar:

A) Kontinuerlig utmatning av avfall.

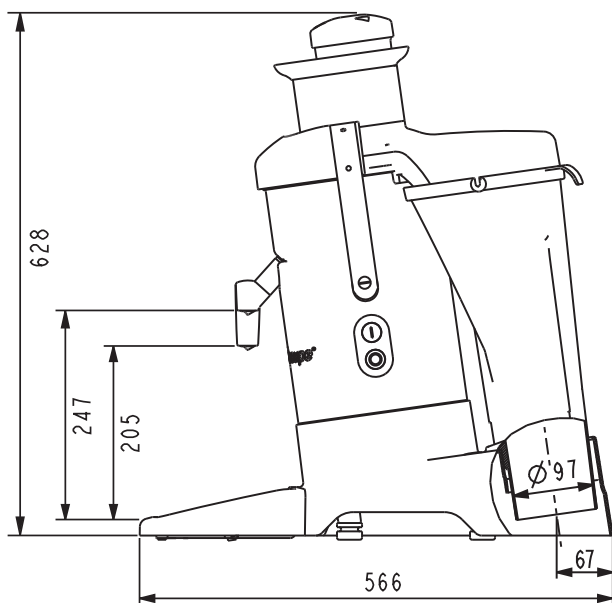


Placera **utmatningstratten** för kontinuerlig utmatning i sockelns fördjupning

Häll därefter avfallet i ett uppsamlingskärl (medföljer ej).

För att utmatningstratten ska fungera på bästa sätt vid kontinuerlig användning, kan du borra ett hål i arbetsbänken.

Dimensioner (mm)



Gör ett hål med diameter 110 mm i arbetsbänken.

B) Utmatning av avfallet i avfallskärlet.



Sätt **avfallskärlet** på plats.

7) Stäng säkerhetsbygeln.

Starta apparaten genom att trycka på knappen Start (I).

Maskinen fungerar enbart om säkerhetsbygeln är korrekt stängd (säkerhetsbrytare).

Placera behållaren under pipen.

Nu är råsaftcentrifugen klar att användas!



8) Användning av remmen (se sida 98) - (Tillval)

Om apparaten ska placeras på bordskanten, sätts **utmatningstratten** fast vid **locket** med hjälp av den bifogade **remmen**.

ANVÄNDNINGSRÅD

• J 80 • J 80 Buffet • J 100

- Tvätta gärna alla delar som kommer att vara i kontakt med livsmedel innan första användningen.
- Kontrollera innan varje användning att säkerhets-bygeln är korrekt stängd.
- När maskinen tas i drift och innan ingredienserna förs ned i matarröret ska en behållare placeras under pipen och avfallskärlet eller utmatningstratten sättas under utmatarröret.
- Citrusfrukter måste alltid skalas innan de läggs ned i matarröret.

 - **Tjockskaliga frukter och grönsaker måste skalas (ananas, mango, ...) och större frön måste tas bort (melon). Kärna alltid ur stenfrukter (persika, aprikos, körsbär,). Plocka alltid bort alla druvstjälkar i klasen innan du kör druvorna i juicemaskinen.**

- Vissa produkter, till exempel kokosnötter, är för hårda för att kunna köras i råsaftcentrifugen.
- **Juicemaskin J 80 - J 80 Buffet - J 100** har försetts med ett unikt patentterat system för automatisk hantering av ingredienserna, utan hjälp av påmatare.
- För att få ut det mesta möjliga av **J 80 - J 100** fylls matarröret manuellt (utan hjälp från påmataren) med ingredienserna undan för undan medan maskinen kör.
- Lägg ned mindre mängder frukt- och grönsaksbitar i matarröret åt gången.
- Efter avslutat arbete, låt maskinen gå ett par minuter till för att utvinna resten av juice.

- Lägg aldrig isbitar eller djupfryst frukt i matarröret.
- Avfallets fördelning i korgen kan ge upphov till obalans. Om maskinen börjar vibrera under arbetet, ska den stängas av och **korgen** rengöras. Återuppta därefter arbetet som vanligt.
- Kontrollera att **krage** och **lock** monterats korrekt.

• J 80

- Med hjälp av J 80 kan du köra flera liter juice utan att behöva tömma avfallskärlet. Kom dock ihåg att regelbundet kontrollera nivån i avfallskärlet.
- Kontrollera att krage och lock monterats korrekt.
- Se alltid till att avfallskärlet placerats korrekt.

• J 100

- **J 100 med avfallskärl:**
Du kan köra flera liter juice utan att behöva tömma **avfallskärlet**. Kom dock ihåg att regelbundet kontrollera nivån i **avfallskärlet**.
- **J 100 med utmatningstratt:**
Utmatningstratten (medföljer maskinen) är ett tillbehör som tagits fram för intensivt bruk. Du slipper att upprepade gånger tömma **avfallskärlet** under arbetets gång.

 - **Vid användning på en bordskant måste du se till att apparatens ben verkligen har gott stöd mot bordet. Dessutom måste du organisera arbetsutrymmet så att apparaten inte kan tippa eller falla ned.**

Anm.: För intensivt dagligt bruk används helst **utmatningstratten** med kontinuerlig utmatning av avfallet, med eller utan **maskinsockel**.

Förbered frukt och grönsaker

	Arbetsätt
MORÖTTER	Skalade hela morötter, skär av ändarna, kör i maskinen 2 eller 3 stycken åt gången.
ÄPPLEN	Hela äpplen (tvättade, utan etikett och stjälk).
JORDGUBBAR	Ta bort stjälkarna för smakens skull.
CITRUSFRUKTER	Skala citrusfrukterna. Hela citroner och apelsiner, behöver ej delas i förväg.
ANANAS	Skala och skär i 8 delar (3 knivsnitt).
MELONER	Skala och skär i 8 delar
TOMATER	Hela, tvättade, utan stjälk. Lägg ned 2 eller 3 tomater åt gången i matarröret.
PAPRIKOR	Tvättade. Skär i 4 delar på längden
ROTSELLERI	Skär i bitar om 6 -7 cm.
GURKA	Skala. Skär i 15 långa bitar.
FÄNKÅL	Skär i bitar om 6 -7 cm.
INGEFÄRA	Skär i bitar för att lätt kunna lägga i matarröret. Lägg ned lite åt gången, så att bitarna inte fastnar varandra.
VINDRUVOR	Ta bort stjälkarna som kan vara beska.



OBSERVERA!

Rengör frukt och grönsaker noggrant för att få bort eventuella rester av behandlingsmedel.

RENGÖRING

- Dra alltid ur apparatens sladd innan rengöring.
- Mellan 2 satser olika frukter kan maskinen sköljas av med dricksvatten (1 glas), som du håller ned i matarröret medan maskinen kör.



- Rengör korgen genom att skrubba silens yttersida för att ta bort rester. Använd en borste eller en skursvamp innan du kör den i diskmaskinen.

- Ta alltid bort kragen från skålen för god rengöring.
- Ta bort pipen för att rengöra den.
- Rengör alltid hela apparaten efter användning, och spola av kragen, kärlet, locket och påmataren i varmt vatten. Skrubba med en borste och lämpligt diskmedel.
- Slå aldrig delarna mot en hård yta, det kan skada dem.

***Tips:** Om rester har torkat in i korgen kan du sänka ned den 5 - 10 minuter i varmt vatten för att underlätta rengöringen.



VIKTIGT!

Försäkra dig om att både plastdelarna och de rostfria komponenterna tål det diskmedel du använder. Vissa alkaliska diskmedel (med hög koncentration av soda eller ammoniak till exempel) lämpar sig inte alls för vissa plaster, som mycket snabbt förstörs.



VIKTIGT!

Sänk aldrig ned motordelen i vatten eller någon annan vätska och utsätt den inte för spill och stänk!

Rengör inte med vattenslang eller skumspruta.

Torka vid behov av motordelen med en fuktig trasa.

Dra först ur sladden ur vägguttaget.

TEKNISKA DATA

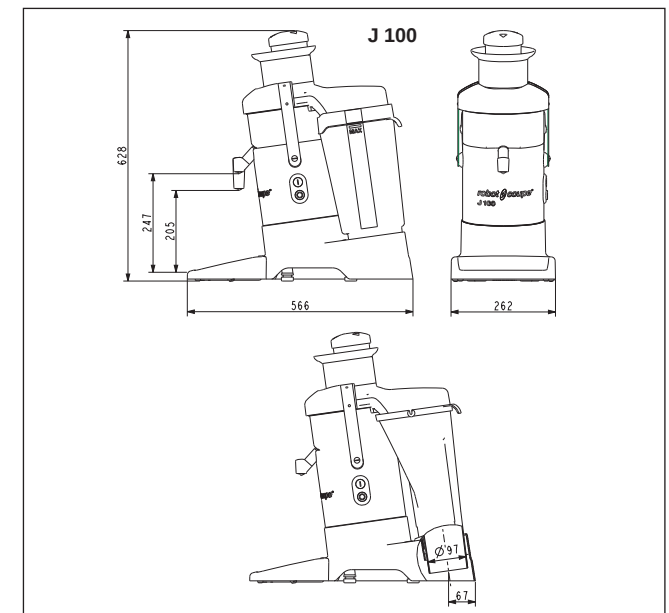
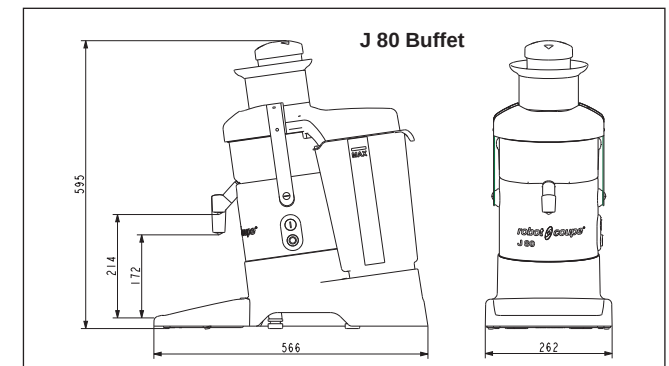
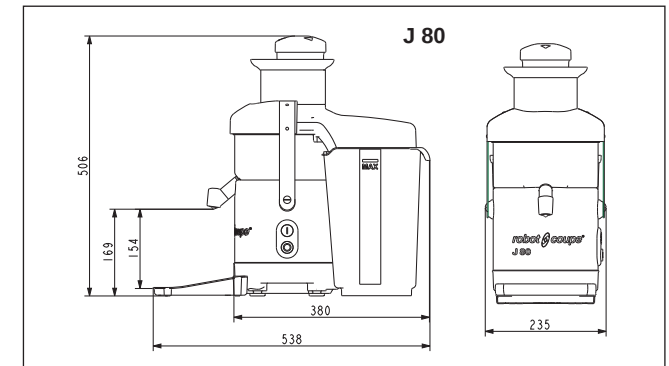
- Maskinbas → i rostfritt stål
- Kärll → i rostfritt stål
- Centrifugkorg → i rostfritt stål
- Rivskiva → i rostfritt stål
- Ventilerad elmotor → med konstant varvtal (3000 varv/min.)
- Kapacitet → **100 till 120 kg/tim** frukt eller grönsaker* för J 80 - J 80 Buffet.
120 till 160 kg/tim för J 100.

** Under bästa produktionsvillkor, med andra ord: lämpligt arbetsplan, förberedda frukter samt tillbehör (bringare, avfallskärl, ...) inom räckhåll.*

• VIKT

	Netto	Förpackad
J 80	12 kg	13 kg
J 80 Buffet	13 kg	16 kg
J 100	15 kg	18 kg

• DIMENSIONER (mm)



• ARBETSHÖJD

Vi rekommenderar dig att placera maskinen på en plan och stabil yta i lämplig arbetshöjd.

• BULLERNIVÅ

Den kontinuerliga ljudnivån då juicemaskinen går på tomgång ligger under 70 dB (A).

• ELEKTRISKA DATA

J 80 - J 80 Buffet

Motor	Varvtal (v/min)	Intensitet (A)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	6
230 V/ 50 Hz	3000	7

J 100

Motor	Varvtal (v/min)	Intensitet (A)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	8
230 V/ 50 Hz	3000	8

Styrkan anges på vår dataplatta.

SÄKERHET

- Maskinen startar enbart när locket sitter i korrekt läge och när säkerhetsbygeln är låst. Motorn stannar när säkerhetsbygeln öppnas eller när du trycker på stoppknappen (röda knappen).
- **J 80 - J 80 Buffet - J 100** är försedd med en elektrisk broms som stannar maskinen på mindre än 2 sekunder om säkerhetsbygeln öppnas när maskinen kör.
- För att starta apparaten igen räcker det med att låsa säkerhetsbygeln på locket igen och trycka på Startknappen (gröna knappen).

- **J 100** är utrustad med en termisk brytare som automatiskt stannar motorn vid längre tids drift med överbelastning.
I så fall måste du vänta tills apparaten svalnat och därefter trycka på den termiska brytarens knapp på maskinens undersida.
- **OBSERVERA:** Använd alltid apparaten tillsammans med avfallskärlet eller utmatningstratten (gäller **J 100**) på plats.
- Stoppa maskinen innan du tar bort avfallskärlet eller utmatningstratten (gäller **J 100**).
- Stick aldrig in handen eller något annat föremål i utmatarröret om maskinen är inkopplad eller om korgen fortfarande roterar.
- Koppla aldrig ur stickkontakten genom att dra i sladden och se till att du inte är fuktig om händerna.



KOM IHÅG

- **Försök aldrig ta bort lås- och säkerhetssystemen.**
- **Lägg aldrig icke-livsmedelsprodukter i matarröret**
- **Maskinen är utrustad med ett unikt patenterat lock för automatisk drift. Lägg bara ingredienserna i matarröret, så sköter maskinen resten.**
- **Om ingredienserna skulle fastna inne i matarröret får du ALDRIG använda något annat föremål än påmataren för att skjuta ned ingrediensen.**
Annan lösning: stanna maskinen och ta bort ingredienserna ur matarröret.
- **Använd aldrig handen för att peta ned ingredienserna i matarröret.**
- **För aldrig ned handen eller något föremål i utmatningsröret om maskinen är inkopplad eller om korgen fortfarande roterar.**



FELSÖKNING

SYMPTOM	ORSAKER OCH/ELLER ÅTGÄRDER
Apparaten fungerar inte.	- Kontrollera säkringarna i elinstallationen. - Se till att säkerhetsbygeln är korrekt stängd. J 100: - Kontrollera att den termiska brytarens knapp (på apparatens undersida) är tillslagen.
Onormalt ljud.	- Apparaten har inte monterats korrekt. Se kapitlet "Montering". - En komponent är felaktig. Byt ut delen.
Ineffektiv rivning.	- Rivskivan är sliten. Byt ut korgens rivskiva. - Ingredienser har fastnat i matarröret. Ta bort ingredienserna.
Apparaten vibrerar.	- Avfallskärlet är fullt eller det finns obalans i korgen orsakad av avfall på filtret. - Om vibrationerna inte upphör ska du kontrollera att korgen inte är skadad.
Korgen stannar inte omedelbart när säkerhetsbygeln öppnas. Stopptiden ligger på över 2 sekunder.	- Låt en kvalificerad yrkesman kontrollera maskinen.

VIKTIGT: Vid byte är det absolut nödvändigt att använda ursprungsdelar från Robot-Coupe.

NORMER

Se försäkran om överenskommelse på sidan 2.

OVERSIGT

■ GARANTI / REKLAMATIONSRET

■ GODE RÅD

■ VIGTIGE ADVARSLER

■ RENGØRING

■ TILLYKKE MED DIN NYE
SAFTPRESSER
J 80 • J 80 Buffet • J 100

■ TEKNISKE SPECIFIKATIONER

■ SIKKERHED

■ IGANGSÆTNING AF MASKINEN

■ I TILFÆLDE AF PROBLEMER

■ SAMLING J 80

■ STANDARDER

■ SAMLING J 80 Buffet

■ TEKNISKE DATA (side 199)

- Oversigtstegninger
- Elektrisk diagram
- Monteringsvejledning for slyngkurv 39910

■ SAMLING J 100

BEGRÆNSET REKLAMATIONSRET OVER FOR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Der ydes et års garanti på ROBOT-COUPÉ-maskinen fra købsdatoen. Garantien gælder for den oprindelige køber og kun, hvis maskinen er købt, dos. forhandleren eller importøren.

Hvis ROBOT-COUPÉ-maskinen er indkøbt hos en forhandler, er det forhandlerens garanti, der er gældende (i så fald kontrolleres garantibetingelserne med forhandleren).

Reklamationsretten over for ROBOT-COUPÉ S.N.C. omfatter kun materiale- og/eller fabriksmontagefejl.

REKLAMATIONSRETEN OVER FOR ROBOT-COUPÉ S.N.C. DÆKKER IKKE:

1 - Beskadigelse af udstyret på grund af forkert anvendelse eller anvendelse til andre formål end dem, maskinen er beregnet til, beskadigelse fordi den er faldet på gulvet, eller lignende beskadigelser, som skyldes eller er opstået efter manglende overholdelse af anvisninger og forskrifter (forkert samling, fejl i funktionen, forkert rengøring og/eller vedligeholdelse, uhensigtsmæssig placering m.v.).

2 - Arbejdstid til skærping og/eller dele til udskiftning af de forskellige elementer til samling af kniven, knivblade, som er blevet sløve, ødelagte eller slidte efter kortere eller længere tids brug, der anses for normal eller uforholdsmæssig.

3 - Dele og/eller arbejdstid til udskiftning eller reparation af knivblade, knive, overflader, beslag eller plettet, ridset, ødelagt, bulet eller misfarvet tilbehør.

4 - Enhver ændring, tilføjelse eller reparation, som ikke er udført af fagfolk eller af virksomheden autoriserede personer.

5 - Transport af maskinen til service, vedligeholdelse eller reparation.

6 - Arbejds løn til montering eller afprøvning af nye dele eller tilbehør (f.eks. skåle, jern, knivblade, beslag), som udskiftes efter ønske.

7 - Omkostninger i forbindelse med ændring af omdrejningsretning på trefasemotorer (installatøren har ansvaret).

8 - TRANSPORTSKADER. Synlige eller skjulte skader/fejl er transportfirmaets ansvar. Kunden skal give transportfirmaet og afsenderen besked herom straks ved varens ankomst, eller så snart fejlen/skaden opdages i tilfælde af skjulte fejl. AL ORIGINALEMBALLAGE SAMT KARTON SKAL GEMMES og forevises ved transportfirmaets besigtigelse.

Reklamationsretten over for ROBOT-COUPÉ S.N.C. omfatter kun udskiftning af defekte dele eller maskiner: ROBOT-COUPÉ S.N.C. og firmaets datterselskaber eller tilknyttede virksomheder, forhandlere, agenter, bestyrere, medarbejdere eller forsikringsselskaber kan ikke gøres ansvarlige for indirekte skader, tab eller udgifter i forbindelse med apparatet eller på grund af, at det er umuligt at anvende.

VIGTIGE ADVARSLER



VIGTIGT: For at forebygge uheld (kortslutninger, personskader osv.) og formindske de materielle skader på grund af forkert anvendelse af maskinen anbefales det at læse følgende anvisninger omhyggeligt og følge dem nøje. Læs betjeningsanvisningerne, som vil hjælpe med at lære maskinen at kende og dermed sikre, at den bliver anvendt korrekt. Hele vejledningen læses igennem og skal læses af alle, der kan få brug for at skulle betjene maskinen. Vores udstyr er beregnet til professionel brug og må under ingen omstændigheder benyttes af børn.

UDPAKNING

- Fjern forsigtigt maskinen fra indpakningen, og tag alle æsker og pakker med udstyr og tilbehør ud.
- ADVARSEL: Imellem værktøjet findes knive og snittejern, der er meget skarpe.

PLACERING AF MASKINEN

- Det anbefales at anbringe maskinen på en fuldstændig stabil flade i en bekvem arbejds højde.

TILSLUTNING

- Kontroller altid at netspændingen stemmer overens med den spænding, der er markeret på motorens mærkeskilt, samt at installationen kan klare maskinens strømforbrug.

SAMLING

- Følg nøje de forskellige monteringsstrin (se efterfølgende sider), og sørg for, at alle tilbehørsdele sidder rigtigt.

BRUG

- Tag ikke låget af, før motor og slyngkurv står helt stille.
- Forsøg aldrig at fjerne eller omgå låse- og sikkerhedssystemerne.

- Fyld aldrig andet end levnedsmidler i tragten.
- Maskinen har et specialdesignet låg, som styrer den automatiske funktion. Fyld fødevarerne i tragten, og maskinen gør resten.
- Men hvis fødevarerne sætter sig fast i tragten, må der **ALDRIG ANVENDES** andet end nedstopperen til at løsne dem med.
Anden løsning: Stands maskinen, og tag fødevarerne ud af tragten.
- Stik aldrig fingrene ind i tømmetragten. Hvis der skulle sætte sig noget fast i udløbstragten: Stands maskinen, og skyl låget under rindende vand.
- Lad aldrig maskinen arbejde uden opsyn.

RENGØRING

- Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden rengøring af maskinen.
- Rengør altid maskinen og dens tilbehør straks efter brug.
- Vask ikke maskinen ved spuling med slange eller med skumkanon.
- Dyp ikke motorenheden i vand.
- Brug et egnet rengøringsmiddel til de enkelte dele (rustfrit stål eller plastik).

- Til plasticdele må der ikke anvendes for stærkt alkaliske opvaskemidler (med for høj soda- eller ammoniakkoncentration).
- Skålen, låget og restopsamlingsbeholderen kan vaskes i opvaskemaskine, men delene holder længere, hvis de vaskes med et mildt håndopvaskemiddel.
- Robot-Coupe kan under ingen omstændigheder holdes ansvarlig for brugerens manglende overholdelse af de grundlæggende regler for rengøring og hygiejne.

VEDLIGEHOLDELSE

- Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden nogen form for indgreb på elektriske dele.
- Se jævnligt efter, om motorakselpakningen er tæt, og om sikkerhedssystemet fungerer korrekt.
- OBS: Maskinen må ikke sættes i gang, hvis ledningen eller stikket er beskadiget.
- I tilfælde af driftsfejl eller beskadigelse skal stikket trækkes ud og maskinen sendes til eftersyn.
- Kontakt en autoriseret ROBOT-COUPÉ forhandler eller kundeservice, hvis der opstår fejl.

TILLYKKE MED DIN NYE SAFTPRESSER J 80 - J 80 Buffet - J 100

Med den stabile og robuste saftpresser **J 80 - J 80 Buffet - J 100** kan der på et øjeblik tilberedes **100 % naturlig juice i utallige kombinationer og lige, inden den drikkes!**

Saftpresser J 80 - J 80 Buffet - J 100 er ideel til hurtig tilberedning af saft af friske eller eksotiske frugter og alle slags grønsager samt raffinerede cocktails med ren og naturlig juice.

Maskinen kan derfor anvendes i barer, restauranter, kantiner, plejehjem og børneinstitutioner såvel som klinikker og diætkøkkener, hvor der lægges stor vægt på frisk frugt- og grønsagssaft.

MINERALSALTE

Fødevarerne har et uensartet indhold af mineralsalte.

Visse mineraler som kalium, magnesium, svovl, natriumklorid (salt) forekommer hyppigt i rigelige mængder, så almindelig varieret kost dækker behovet tilstrækkeligt. Men for visse mineralers vedkommende kan det være nyttigt at vide hvilke fødevarer, der indeholder mest.

Kalcium: grønne grønsager og frugt

Fosfor: tørrede bælgrugter

Kalium: friske grønsager

Jern: spinat, persille

Jod: alle planter

TABEL OVER VITAMININDHOLD I FRUGT

Vitamines	B1	C	A	D
Abrikos	•	•	•	•
Ananas	•	•	•	•
Appelsin	•	•	•	•
Blomme	•	•		•
Brombær	•	•	•	•
Citron	•	•	•	•
Fersken	•	•		•
Grapefrugt	•	•	•	•
Hindbær	•	•		•
Jordbær	•	•		•
Kirsebær	•	•	•	•
Kiwi	•	•	•	•
Melon	•	•		•
Pære	•	•		•
Ribs	•	•		•
Solbær	•	•		•
Vindruer	•	•		•
Æble	•	•		•

TABEL OVER VITAMININDHOLD I GRØNSAGER

Vitamines	B1/B6	A	E	K
Agurk	•	•	•	
Asparges	•		•	
Bladselleri		•	•	•
Brøndkarse	•	•	•	
Fennikel	•		•	
Grøn hovedsalat	•		•	
Gulerod	•	•	•	
Julesalat	•			
Kål	•	•	•	•
Løg	•			
Majroe	•			
Peberfrugt	•	•	•	
Persille	•	•	•	
Rodselleri	•			
Spinat	•	•	•	•
Squash	•	•	•	
Tomat	•	•		

Grønsager og frugt - især rå - tilfører organismen vitaminer, mineraler og fibre, som er yderst vigtige for vores helbred. Grønsagssaft indeholder hovedsagelig mineralsalte, og frugtsaftens vitaminer giver kroppen energi.

Takket være det enkle design kan alle dele monteres og afmonteres i en håndvending ved rengøring eller vedligeholdelse.

For at hjælpe brugeren er de forskellige monteringsfaser forklaret trin for trin.

Denne brugsanvisning indeholder vigtige informationer, der skal sikre, at brugeren får mest muligt ud af sin saftpresser.

Derfor anbefales det at læse den omhyggeligt, inden maskinen tages i brug.

IGANGSÆTNING AF MASKINEN

Inden maskinen tilsluttes, kontrolleres, om elinstallationens strømforsyning stemmer overens med det, der er anført på maskinens typeskilt.

Saftpresser J 80 - J 80 Buffet - J 100 leveres med en ledning med enfaset stikprop.

Kontroller, at maskinen ikke er blevet beskadiget under transport eller udpakning.

Særligt skal ledningen og stikproppen ses efter for skader.



O B S !

**DENNE MASKINE SKAL UBETINGET
TILSLUTTES ET STIK MED JORDFORBINDELSE
(RISIKO FOR ELEKTRISK STØD).**

SAMLING J 80

PÅFYLDNINGSTRAGT

RESTUDKASTTRAGT

HANKE

SI

SIKRINGSBØJLE



1 MOTORBLOK

2 SKÅL

3 TUD

4 KRAVE

5 KURV

6 RESTOPSAMLINGSBEHOLDER

7 LÅG

8 DRÅBEBAKKE



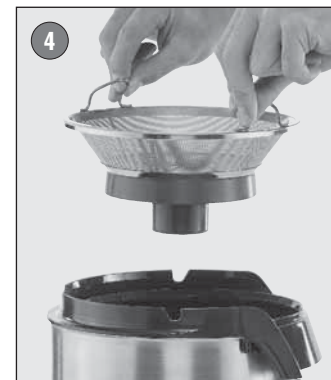
1) Stil motorblokken med start / stopknappen fremad.



2) Sæt skålen på motorblokken.



3) Tryk kraven godt fast i skålen.
Kravens ribber skal følge skålens facon. Kontroller, om den er sat rigtigt i.



4) Tag fat i hankene, og anbring slyngkurven. Drej den, til den sidder rigtigt.



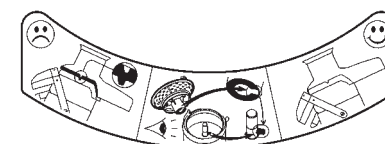
5) Ret låget ind efter hakkene i kraven.



VIGTIGT

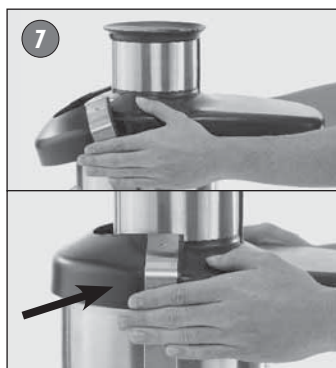
Ret motorakslens stift ind efter kærven i slyngkurvens nav.

Se også label (vist nedenfor) på låget.





6) Sæt restopsamlings-
beholderen på.



7) Luk sikringsbøjlen.

Tryk på startknappen (I) for at sætte maskinen i gang. Maskinen kan kun arbejde, hvis sikringsbøjlen er forsvarligt

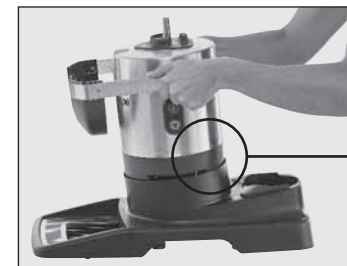
lukket (sikkerhedsafbryder).

Stil en kande under tuden. Saftpresseren er nu klar til drift!

SAMLING J 80 Buffet



1) Stil motorblokken på bundpladen med start-/stopknapperne fremad. Ledningen skal føres gennem den dertil indrettede slids.



2) Sæt skålen på motorblokken.



3) Tryk kraven godt fast i skålen.

Kravens ribber skal følge skålens facon. Kontroller, om den er sat rigtigt i.





4) Tag fat i hankene, og anbring slyngkurven.
Drej den, til den sidder rigtigt.

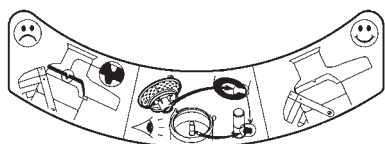
5) Ret låget ind efter hakkene i kraven.



VIGTIGT

Ret motorakslens stift ind efter kærven i slyngkurvens nav.

Se også label (vist nedenfor) på låget.



6) Sæt restopsamlingsbeholderen på.



7) Luk sikringsbøjlen.

Tryk på startknappen (I) for at sætte maskinen i gang.

Maskinen kan kun arbejde, hvis sikringsbøjlen er forsvarligt lukket (sikkerhedsafbryder).

Stil en kande under tuden.

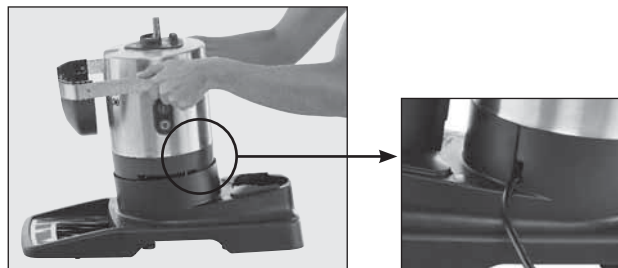
Saftpresseren er nu klar til drift!



SAMLING J 100



1) Stil motorblokken på bundpladen med start-/stopknapperne fremad. Ledningen skal føres gennem den dertil indrettede slids.

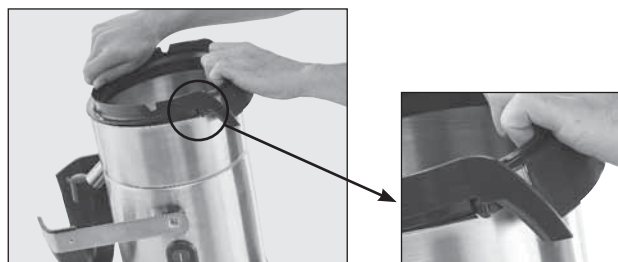


2) Sæt skålen på motorblokken.



3) Tryk kraven godt fast i skålen.

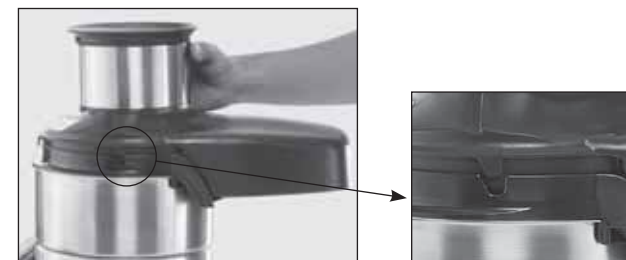
Kravens ribber skal følge skålens facon. Kontroller, om den er sat rigtigt i.



4) Tag fat i hankene, og anbring slyngkurven.

Drej den, til den sidder rigtigt.

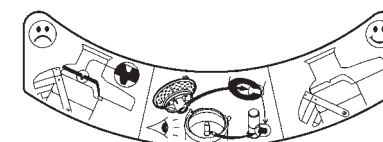
5) Ret låget ind efter hakkene i kraven.



VIGTIGT

Ret motorakslens stift ind efter kærven i slyngkurvens nav.

Se også label (vist nedenfor) på låget.



6) Maskinen kan anvendes på 2 måder:

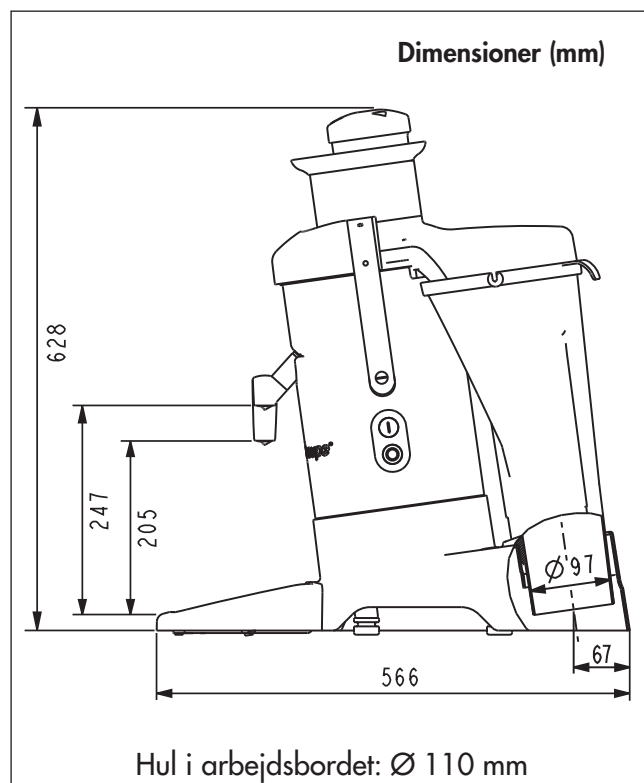
A) Kontinuerlig restudtømning.



Anbring tømmetragten i hullet i bundpladen for kontinuerlig restudtømning.

Stil en beholder (ikke medleveret) under restudløbet.

For optimal anvendelse af tragten til kontinuerlig tømning kan der laves et hul i arbejdsbordet.



B) Restudtømning i opsamlingsbeholderen.



Sæt restopsamlingsbeholderen på.

7) Luk sikringsbøjlen.

Tryk på startknappen (I) for at sætte maskinen i gang.

Maskinen kan kun arbejde, hvis sikringsbøjlen er forsvarligt lukket (sikkerhedsafbryder).

Stil en kande under tuden.

Saftpresseren er nu klar til drift!



8) Anvendelse af strop (se side 110) - (valgfri)

Ved anvendelse på bordkanten hænges tømmetragten fast på låget med den medleverede strop.

GODE RÅD

• J 80 - J 80 Buffet - J 100

- Inden maskinen tages i brug første gang, vaskes alle dele, som er i kontakt med fødevarerne.
- Før maskinen sættes i gang, undersøges, om sikringsbøjlen er lukket rigtigt.
- Når maskinen startes, og inden der lægges fødevarer i påfyldningstragten, stilles en kande under tuden, og **restopsamlingsbeholderen** eller **tømmetragten** placeres under udkasttragten.
- Citrusfrugter skal skrælles, inden de fyldes i tragten.

 - Frugter og grønsager med tyk skal (f.eks. ananas, mango o.l.) skal skrælles og store kerner (f.eks. melon) tages ud. Frugter med sten (fersken, abrikos, kirsebær m.v.) skal først udstenes. Alle druestilke skal fjernes, inden druerne slynges i saftpresseren.

- Visse fødevarer, f.eks. kokosnød, har en for fast og hård konsistens til at blive slynget i saftpresseren.
- **Saftpresser J 80 - J 80 Buffet - J 100** er udstyret med et patentsystem for automatisk tilberedning af fødevarerne uden brug af nedstopper.
- For at få det bedste udbytte af **J 80 - J 80 Buffet - J 100** fyldes tragten med håndkraft (uden **nedstopper**), efterhånden som maskinen bearbejder fødevarerne.
- Put frugt- og grønsagsstykkerne i tragten lidt efter lidt i mindre portioner.
- Lad maskinen arbejde videre nogle sekunder til sidst for at presse al saften ud.

- Læg ikke isterninger eller frossen frugt i tragten.
- Hvis frugt/grønsagsresterne ligger ujævnt fordelt i slyngkurven, kan det bevirke uligevægt. Hvis saftpresseren begynder at ryste under drift, skal den standses, og **slyngkurven** tømmes. Derefter startes maskinen igen på normal vis.
- Se efter, om **kraven** og **låget** er samlet ordentligt.

• J 80 - J 80 Buffet

- Med **J 80** kan der fremstilles flere liter saft, før **restbeholderen** skal tømmes. Men beholderens fyldningsgrad bør dog tjekkes jævnligt.
- Se efter, om **kraven** og **låget** er samlet ordentligt.
- Kontroller, om **restopsamlingsbeholderen** er sat på plads.

• J 100

- **J 100 med restopsamlingsbeholder:**

Der kan fremstilles flere liter saft, før **restbeholderen** skal tømmes. Men **restopsamlingsbeholderens** fyldningsgrad bør dog tjekkes jævnligt.

- **J 100 med tømmetragt:**

Tømmetragten (leveres med maskinen) er beregnet til intensiv anvendelse af maskinen. **Restopsamlingsbeholderen** skal så ikke tømmes flere gange under brug.

 - Ved anvendelse på bordkanten skal benene hvile solidt på bordet. Desuden skal arbejdsstedet indrettes således, at maskinen ikke risikerer at vippe eller falde ned.

NB: Hvis maskinen anvendes hyppigt og meget hver dag, anbefales det at bruge **tømmetragten** til kontinuerligt udtømning af rester, med eller uden bundplade.

Klargøring af frugt og grønt

	Fremgangsmåde
GULERØDDER	Enderne skæres af, gulerødderne skrælles og fyldes hele i maskinen 2 eller 3 ad gangen.
ÆBLER	Etiketter og stilk fjernes, æblerne skylles og fyldes hele i maskinen.
JORDBÆR	Blomsten fjernes af hensyn til smagen.
CITRUSFRUGTER	Citrusfrugter skal skrælles. Citroner eller appelsiner fyldes i hele uden at skæres i stykker.
ANANAS	Skrælles og skæres i 8 stykker (3 snit med en kniv).
MELONER	Skrælles og skæres i 8 stykker.
TOMATER	Skylls, fyldes i hele, men uden det grønne. Tragten fyldes med 2-3 tomater.
PEBERFRUGT	Skylls. Skæres i 4 stykker på langs afhængig af faconen.
SELLERI	Skæres i 6-7 cm terninger.
AGURK	Skrælles. Skæres i ca. 15 cm lange stykker.
FENNIKEL	Skæres i ca. 15 cm lange stykker.
INGEFÆR	Skæres i passende stykker til tragten. For at undgå at stykkerne klemmer sig fast, må tragten ikke fyldes for meget.
VINDRUER	Stilkene fjernes, da de giver en bitter smag.



OBS!

Skyt frugt og grønt omhyggeligt, således at eventuelle rester af sprøjte- eller konserveringsmidler fjernes.

RENGØRING

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, før maskinen gøres ren.
- Mellem 2 forskellige slags frugt kan maskinen skylles igennem med postevand (1 glas), som hældes gennem påfyldningstragten, mens maskinen går.



- Vask slyngkurven, og rens filterkeglen udvendig for frugtkødansamlinger. Vask den med en børste eller en skuresvamp, inden den sættes i opvaskemaskine.

- Tag kraven af skålen, og vask delene omhyggeligt.
- Gør hele maskinen ren, hver gang den har været brugt. Vask krave, skål, låg og nedstopper med varmt vand. Brug børste og opvaskemiddel.
- Bank ikke delene mod hårde flader, ellers kan de blive ødelagt.

***Tip:** Hvis frugtkødet er tørret ind på slyngkurven, lægges den 5-10 minutter i varmt vand, hvorefter den er nemmere at gøre ren.



VIGTIGT

Undersøg, om opvaskemidlet er egnet til dele i plastik og rustfrit stål. Visse plastmaterialer kan nemlig slet ikke tåle stærkt alkaliske opvaskemidler (f.eks. med høj soda- eller ammoniakkoncentration) og vil hurtigt blive ødelagt.



VIGTIGT

Læg aldrig motorblokken i vand eller andre væsker, og undgå oversprøjtning!

Vask ikke maskinen med spuleslange eller skumkanon.

Tør eventuelt motorblokken af med en fugtig klud.

Træk først stikproppen ud af stikkontakten.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

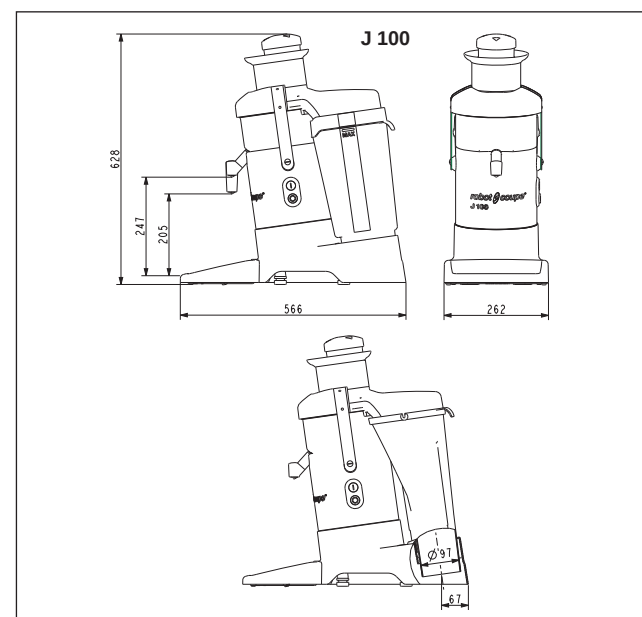
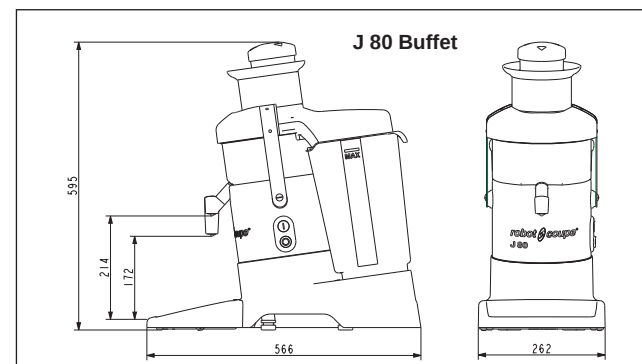
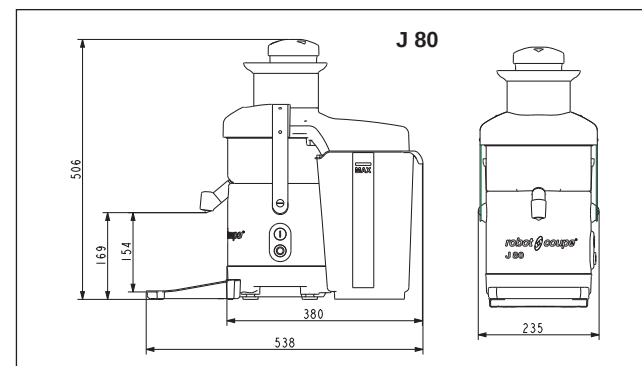
- **Motorblok** → rustfrit stål
- **Skål** → rustfrit stål
- **Slyngkurv** → rustfrit stål
- **Rivejern** → rustfrit stål
- **Ventileret el-motor** → fast omdrejningstal (3000 o/min.)
- **Kapacitet** → **J 80 - J 80 Buffet:** 100-120 kg frugt eller grønt* i timen.
J 100: 120-160 kg i timen.

* Under optimale arbejdsforhold, dvs. et velegnet bord, frugt og grønt klargjort og diverse udstyr (kande, skraldespand o.l.) inden for rækkevidde

• VÆGT

	Netto	Brutto
J 80	12 kg	13 kg
J 80 Buffet	13 kg	16 kg
J 100	15 kg	18 kg

• DIMENSIONER (mm)



• ARBEJDSHØJDE

Det anbefales at anbringe maskinen på en plan, stabil flade i passende arbejdsøjde.

• STØJNIVEAU

Det ækvivalente konstante lydtrykniveau med saftpresseren i tomgangsdrift er under 70 db(A).

• ELEKTRISKE DATA

J 80 - J 80 Buffet

Motor	Hastighed (o/min)	Strømforbrug (A)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	6
230 V/ 50 Hz	3000	7

J 100

Motor	Hastighed (o/min)	Strømforbrug (A)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	8
230 V/ 50 Hz	3000	8

Effekten er angivet på vores dataplade.

SIKKERHED

- Maskinen starter kun, hvis låget sidder rigtigt og sikringsbøjlen er låst forsvarligt. Motoren standser, når sikringsbøjlen åbnes, eller ved tryk på stopknappen (rød knap).
- Maskinen har en kraftig motorbremse, som standser maskinen på under 2 sekunder, hvis sikringsbøjlen åbnes under drift.
- For at starte den igen skal sikringsbøjlen låses fast på låget og startknappen (grøn knap) trykkes ind.

- J 100 er forsynet med en termosikring, som automatisk stopper motoren, hvis den arbejder for længe og bliver overbelastet. I så fald skal maskinen have tid til at køle af, inden termosikringsknappen i bunden af maskinen slås til igen.
- OBS: Brug altid maskinen monteret med enten restopsamlingsbeholder eller tømme-tragt til kontinuerlig restudtømning (J 100).
- Stands maskinen, inden restopsamlingsbeholderen eller tømme-tragten (J 100) fjernes.
- Stik aldrig fingrene eller genstande ind i udkasttragten, så længe maskinen er tilsluttet stikkontakten, eller slyngkurven drejer rundt.
- Træk ikke i ledningen for at tage stikproppen ud af stikkontakten, og rør ikke ved stikket med våde hænder.



HUSK

- Forsøg aldrig at fjerne eller ophæve sikkerheds- og låsesystemerne.
- Fyld aldrig andet end levnedsmidler i tragten.
- Maskinen har et specialdesignet patentsystem i låget, som styrer den automatiske funktion. Fødevarerne skal blot fyldes i tragten, og maskinen gør resten.
- Men hvis de sætter sig fast i tragten, må der ALDRIG ANVENDES andet end nedstopperen til at skubbe dem ned med. Anden løsning: Stands maskinen, og fjern fødevarerne fra påfyldningstragten.
- Stop og skub aldrig fødevarerne ned i påfyldningstragten med fingrene.
- Stik aldrig fingrene eller genstande ind i udkasttragten, så længe maskinen er tilsluttet stikkontakten eller slyngkurven drejer rundt.



I TILFÆLDE AF PROBLEMER

FEJL	ÅRSAGER OG/ELLER AFHJÆLPNING
Maskinen virker ikke.	- Se elinstallationens sikringer efter. - Luk sikringsbøjlen rigtigt. J 100: - Se efter, om termosikringsknappen (i bunden af maskinen) er slået til.
Unormal støj.	- Maskinen er ikke samlet rigtigt. Se afsnittet «Montering». - En af delene er defekt. Skift den.
River ikke effektivt.	- Rivejernet er slidt. Skift rivejernet i slyngkurven. - Fødevarerne sidder fast i påfyldningstragten. Fjern dem.
Maskinen ryster.	- Restopsamlingsbeholderen er fuld, eller slyngkurven er ude af balance på grund af restansamlinger på filteret. - Hvis vibrationerne fortsætter: Se efter, at slyngkurven ikke er beskadiget.
Slyngkurven standser ikke straks, når sikringsbøjlen åbnes. Det tager over 2 sekunder.	- Få maskinen eftersat af en kvalificeret tekniker.

VIGTIGT: Ved reparation skal der altid anvendes originale Robot-Coupe dele.

STANDARDE

Se overensstemmelseserklæringen side 3.

СОДЕРЖАНИЕ

■	ГАРАНТИЯ	■	ОЧИСТКА
■	ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	■	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
■	ВЫ ПРИОБРЕЛИ СОКОВЫЖИМАЛКУ-ЭКСТРАКТОР J 80 • J 80 Buffet • J 100	■	ЗАЩИТА
■	ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА	■	В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ НЕПОЛАДОК
■	ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ J 80	■	НОРМЫ
■	ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ J 80 Buffet	■	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ (стр 199)
■	ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ J 100	•	Трехмерные изображения
■	СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	•	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 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 направления 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.

Йод: 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.

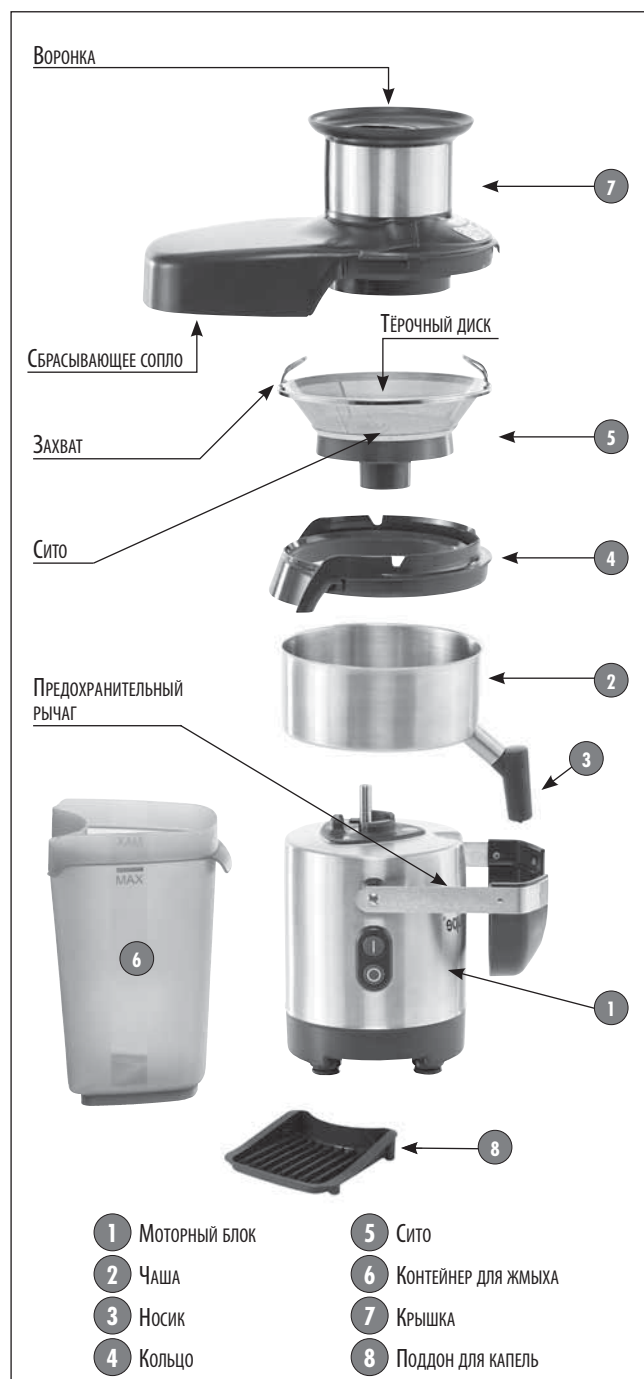
Необходимо также проверить целостность электрошнура и розетки.



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.



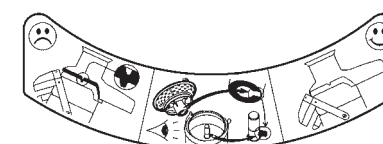
5) Выравнивать Крышку по отношению к пазам Фланца.



ВАЖНО

Убедитесь, что ось двигателя совпадает с пазом втулки корзины.

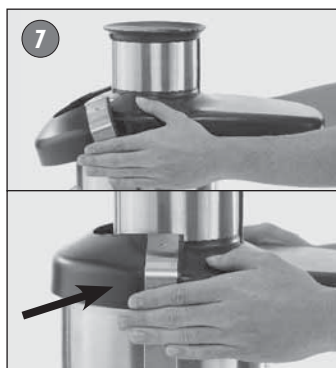
Смотрите этикетку (ниже) на крышке.



RU



6) Установить
Контейнер для
жмыха.



7) Замкнуть предо-
хранительный рычаг.

Для включения аппа-
рата нажать на кнопку
Вкл. (I).

Аппарат включается
только при правильно

замкнутом предохранительном рычаге (предохра-
нительный выключатель).

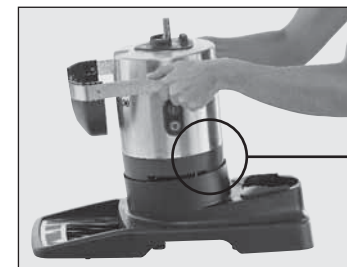
Установить сосуд под носик.

Ваша соковыжималка-экстрактор готова к
использованию!.

ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ J 80 Buffet



1) 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.

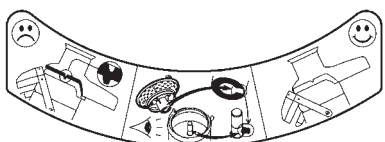
5) Выравнивать Крышку по отношению к пазам Фланца.



ВАЖНО

Убедитесь, что ось двигателя совпадает с пазом втулки корзины.

Смотрите этикетку (ниже) на крышке.



6) Установить Контейнер для жмыха.

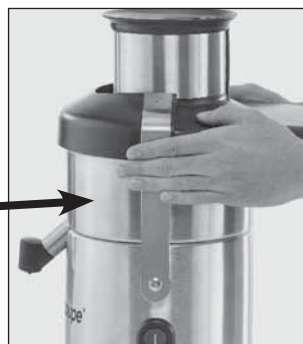


7) Замкнуть предохранительный рычаг.

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

Установить сосуд под носик.

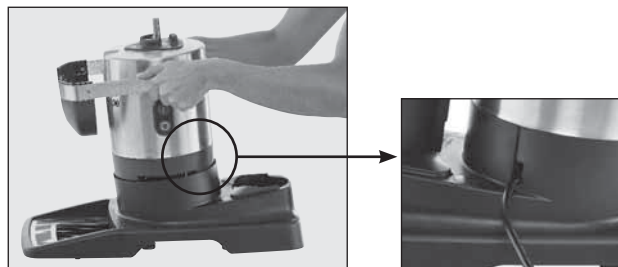
Ваша соковыжималка-экстрактор готова к использованию!



ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ J 100



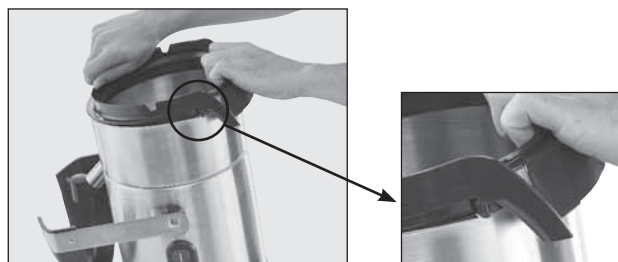
1) Установите моторный блок на основание, кнопками Вкл./Выкл. к Вам. Убедитесь, что кабель проходит через предусмотренное отверстие.



2) Установить чашу на блок двигателя.

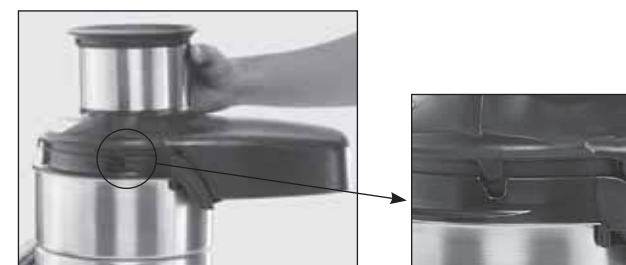


3) Правильно установить Фланец на чаше. Рифления Фланца должны состыковываться с формами чаши. Убедитесь, что деталь вставлена корректно.

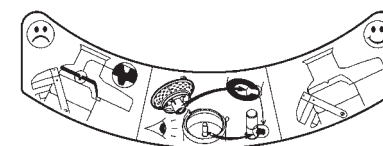


4) Установите корзину, держа ее за ручки.

5) Выравнивать Крышку по отношению к пазам Фланца.



Смотрите этикетку (ниже) на крышке.



б) 2 возможности применения:

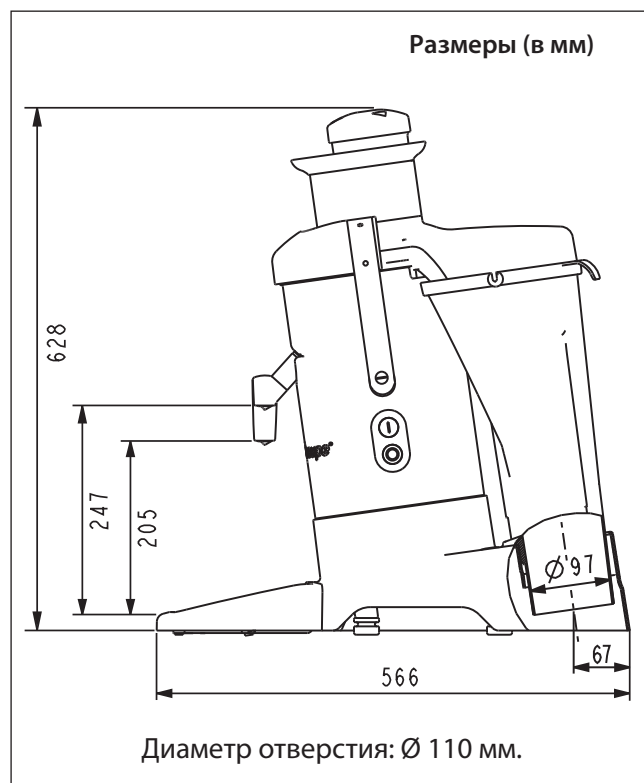
А) Непрерывный сброс отходов.



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 сити 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
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. 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 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

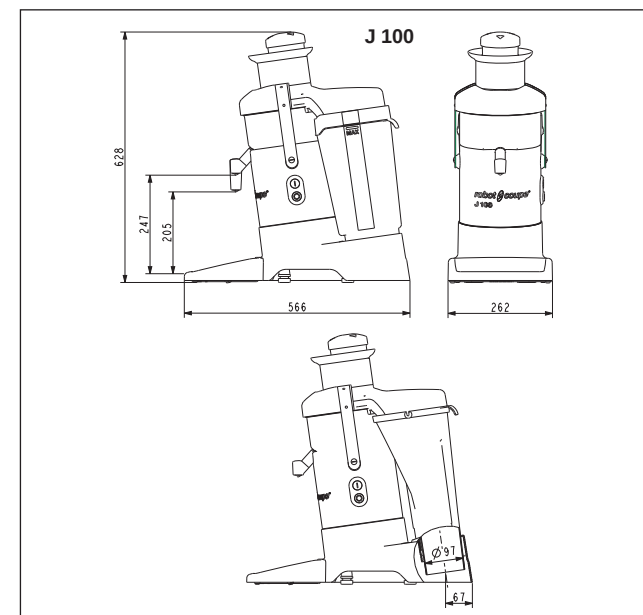
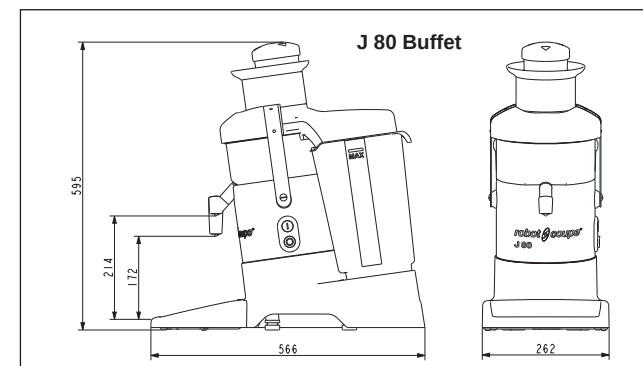
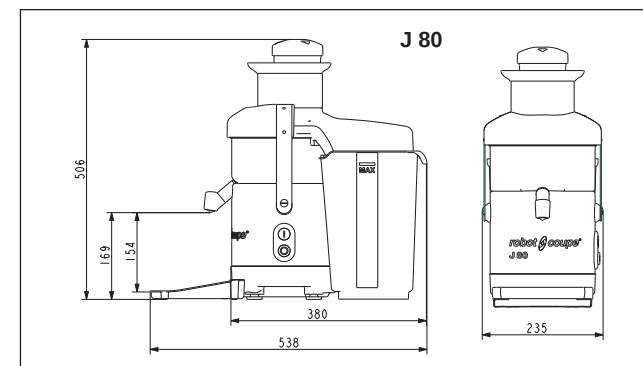
- Моторный блок —————> нерж. сталь
- Чаша —————> нерж. сталь
- Сито —————> нерж. сталь
- Тёрочный диск —————> нерж. сталь
- Электромотор с воздушным охлажде —————> кол-во постоянных оборотов (3000 об/мин)
- Производительность —————> от 100 до 120 кг/ч фруктов или овощей* для J 80 - J 80 Buffet.
от 120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

SPIIS TREŚCI

■ GWANACJA

■ WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

■ WŁAŚNIE KUPIŁEŚ
WYCISKARKĘ SOKU
J 80 • J 80 Buffet • J 100

■ URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

■ FAZY MONTAŻU J 80

■ FAZY MONTAŻU J 80 Buffet

■ FAZY MONTAŻU J 100

■ PORADY UŻYTKOWANIA

■ CZYSZCZENIE

■ CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

■ BEZPIECZEŃSTWO

■ W WYPADKU PROBLEMÓW

■ NORMY

■ DANE TECHNICZNE (strona 199)

- Widoki szczegółowe
- Schematy elektryczne i okablowania
- Instrukcja montażu kosza 39910

OGRANICZONA GWARANCJA ROBOT-COUPÉ S.N.C.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5 - Transport maszyny do serwisu posprzedażnego.

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

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

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

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

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



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

WYPAKOWANIE

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

INSTALOWANIE

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

PRZYŁĄCZANIE DO SIECI

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

FAZY MONTAŻU

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

UŻYTKOWANIE

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

- Nie wkładać do otworu wsadowego produktów niespożywczych.
- Urządzenie to jest wyposażone w pokrywę o unikalnej koncepcji, która zapewnia automatyczne działanie. Wystarczy włożyć produkty do otworu wsadowego, a urządzenie zrobi resztę.
- Jeżeli produkty się zaklinują w otworze wsadowym **NIE NALEŻY UŻYWAĆ** do ich odblokowania żadnego innego przedmiotu poza popychaczem. Inne rozwiązanie: zatrzymać urządzenie i wyjąć produkty z otworu wsadowego.
- Nie wkładać rąk do zbiornika odprowadzającego odpady. Jeśli w rynnie wylotowej wystąpi zator, zatrzymaj urządzenie i wyczyść pokrywkę pod wodą.
- Nigdy nie uruchamiać urządzenia bez nadzoru.

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci.
- Czyścić regularnie urządzenie i akcesoria po zakończeniu cyklu pracy.
- Nie myć strumieniem wody lub używać do czyszczenia dyszy pianotwórczej.
- Nie wkładać zespołu silnikowego do wody.
- Do każdej części (ze stali nierdzewnej lub plastyku) należy używać odpowiedniego detergentu.

- Do czyszczenia części z tworzywa sztucznego nie należy używać zbyt alkalicznych detergentów (ze zbyt silnym stężeniem sody lub amoniaku).
- Pojemnik, pokrywę oraz pojemnik na miąższ można myć w zmywarce, jednakże w celu zwiększenia ich długotrwałości radzimy myć te elementy przy użyciu domowych detergentów do zmywania.
- Firma Robot-Coupe nie może w żadnym wypadku odpowiadać za naruszenie przez użytkownika podstawowych zasad czyszczenia i higieny.

KONSERWACJA

- Przed jakąkolwiek naprawą części elektrycznych, należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci.
- Sprawdzać regularnie stan doskonałej szczelności oraz poprawne funkcjonowanie zabezpieczeń.
- **UWAGA:** Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone.
- Jeżeli urządzenie nie funkcjonuje poprawnie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy wyłączyć urządzenie z sieci i jego sprawdzać.
- W przypadku stwierdzenia jakiejkolwiek anomalii, należy koniecznie zgłosić się do Serwisu naprawa w ramach gwarancji przez ROBOT-COUPÉ.

WŁAŚNIE KUPIŁEŚ WYCISKARKĘ SOKU J 80 • J 80 Buffet • J 100

Stabilna i wytrzymała **wyciskarka soku J 80 - J 80 Buffet - J 100** umożliwia przygotowanie w ciągu kilku chwil **wielu w 100% naturalnych soków na zamówienie!**

Wyciskarka soku J 80 - J 80 Buffet - J 100 idealnie nadaje się do natychmiastowego przygotowania świeżych lub egzotycznych soków owocowych, wszelkiego rodzaju soków warzywnych, jak również wyrafinowanych, czystych i naturalnych koktajli na bazie soków.

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

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

SOLE MINERALNE

Rozmieszczenie soli mineralnych w żywności jest nierównomierne.

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

Wapń: zielone warzywa i owoce.

Fosfor: suszone warzywa.

Potas: świeże warzywa.

Żelazo: szpinak, pietruszka.

Jod: wszystkie rośliny.

TABELA WITAMIN ZAWARTYCH W OWOCACH

Witaminy	B1	C	A	D
Morela	•	•	•	•
Ananas	•	•	•	•
Czarna porzeczka	•	•		•
Czereśnia	•	•	•	•
Cytryna	•	•	•	•
Truskawki	•	•		•
Maliny	•	•		•
Porzeczka	•	•		•
Kiwi	•	•	•	•
Melon	•	•		•
Jeżyna	•	•	•	•
Pomarańcza	•	•	•	•
Grejpfrut	•	•	•	•
Brzoskwinia	•	•		•
Gruszki	•	•		•
Jabłka	•	•		•
Śliwki	•	•		•
Winogrono	•	•		•

TABELA WITAMIN ZAWARTYCH W WARZYWACH

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

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

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

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje opracowane dla zapewnienia użytkownikowi maksymalnych korzyści z wyciskarki.

Radzimy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi przed uruchomieniem urządzenia.

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

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

Wyciskarka soku J 80 - J 80 Buffet - J 100 wyposażona jest w kabel zasilający ze standardową wtyczką jednofazową.

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

Obejmuje to zapewnienie integralności przewodu zasilania i wtyczki



UWAGA

**URZĄDZENIE TO POWINNO BYĆ BEZWZGLĘDNIE
PODŁĄCZONE DO UZIEMIENIA
(RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM).**

FAZY MONTAŻU J 80

Otwór wsadowy do zaopatrywania

Wylotowy otwór
wsadowy

Uchwyty

Sito

Ramię blokujące



1 ZESPÓŁ SILNIKOWY

2 POJEMNIK

3 DZIÓBEK

4 PIERSIEŃ

5 KOSZ

6 POJEMNIK NA MIĄSZ

7 POKRYWA

8 ZBIERACZ KROPEL



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



2) Umieścić pojemnik na osi silnika.



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



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



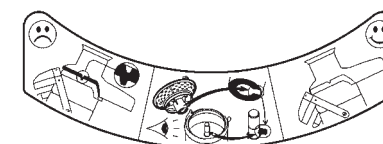
5) Ustawić pokrywę w jednej linii z wcięciami pierścienia.



WAŻNY

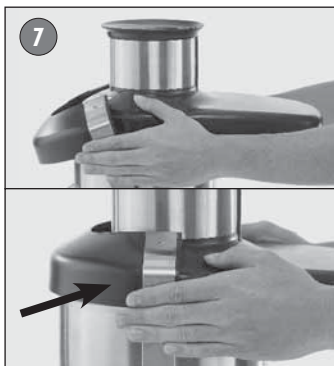
Upewnić się, że czop osi silnika znajduje się w jednej linii z odpowiednim wcięciem piasty kosza.

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





6) Umieścić pojemnik na miąższ.



7) Zamknąć ramię blokujące.

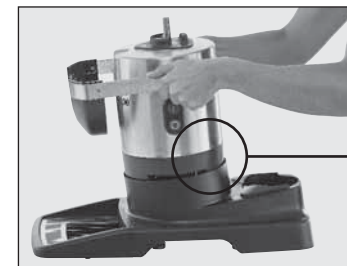
W celu uruchomienia urządzenia wcisnąć przycisk „start” (I). Urządzenie działa jedynie wtedy, gdy zacisk jest poprawnie zamknięty (wyłącznik bezpieczeństwa).

Ustawić naczynie pod dzióbkiem wylewowym. Twoja wyciskarka jest już gotowa do pracy!

FAZY MONTAŻU J 80 Buffet



1) Ustaw blok silnika na podstawie, kierując do siebie przyciski start/stop. Przeprowadź kabel przez przewidzianą w tym celu szczelinę.



2) Umieścić pojemnik na osi silnika.



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





4) Umieścić kosz przytrzymując go za uchwyty.

Przekręcić go, aż do prawidłowego ustawienia.

5) Ustawić pokrywę w jednej linii z wcięciami pierścienia.



6) Umieścić pojemnik na miąższ.



7) Zamknąć ramię blokujące.

W celu uruchomienia urządzenia wcisnąć przycisk „start” (I).

Urządzenie działa jedynie wtedy, gdy zacisk jest poprawnie zamknięty (wyłącznik bezpieczeństwa).

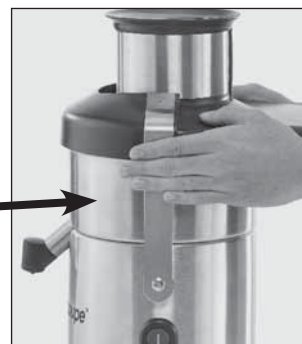
Ustawić naczynie pod dzióbkiem wylewowym.

Twoja wyciskarka jest już gotowa do pracy!

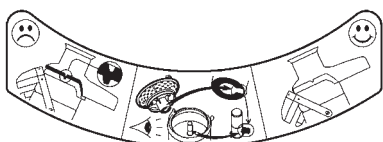


WAŻNY

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



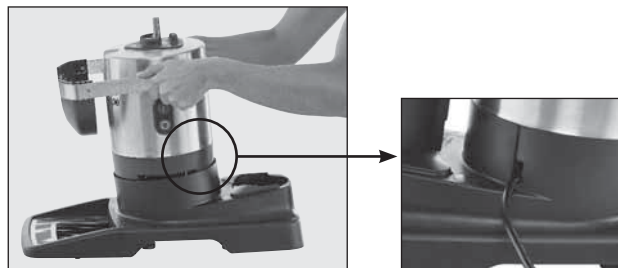
Powołać się również na naklejoną na pokrywie etykietkę (patrz poniżej).



FAZY MONTAŻU J 100



1) Ustaw blok silnika na podstawie, kierując do siebie przyciski start/stop. Przeprowadź kabel przez przewidzianą w tym celu szczelinę.

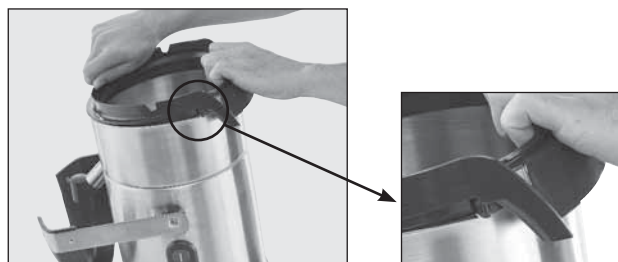


2) Umieścić pojemnik na osi silnika.



3) Nałożyć poprawnie pierścień na pojemnik.

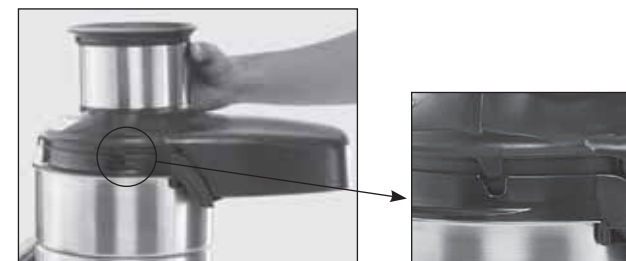
Występy pierścienia powinny być ustawione w jednej linii ze specjalnymi formami pojemnika. Sprawdzić, czy część ta jest poprawnie osadzona.



4) Umieścić kosz przytrzymujące go za uchwyty.

Przekręcić go, aż do prawidłowego ustawienia.

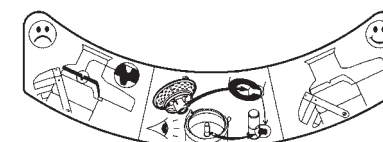
5) Ustawić pokrywę w jednej linii z wcięciami pierścienia.



WAŻNY

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

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



6) 2 możliwości użycia:

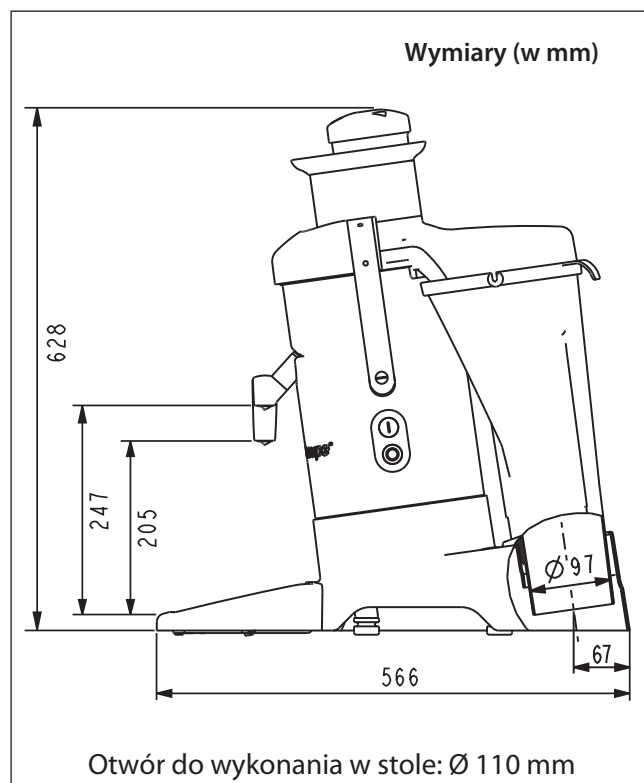
A) Ciągłe odprowadzanie odpadów.



Umieścić **zbiornik do ciągłego odprowadzania odpadów** w otworze podstawy.

Odprowadzanie odpadów powinno być dostosowane do zbiornika na odpady (w opcji).

W celu optymalnego użytkowania otworu wylotowego do stałego odprowadzania odpadów można wykonać otwór w blacie roboczym.



B) Odprowadzanie odpadów do pojemnika na miąższ.



Umieścić **pojemnik na miąższ**.

7) Zamknąć ramię blokujące.

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

Ustawić naczynie pod dzióbkiem wylewowym.

Twoja wyciskarka jest już gotowa do pracy!



8) Użycie pasa (patrz strona 134) - (W opcji)

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

PORADY UŻYTKOWANIA

• J 80 - J 80 Buffet - J 100

- Przed pierwszym użyciem wskazane jest umycie wszystkich części mających kontakt z żywnością.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy ramię blokujące jest poprawnie zamknięte.
- W momencie uruchamiania urządzenia i przed włożeniem produktów do otworu wsadowego należy ustawić pod dzióbkiem dzbanek, a pod otworem wylotowym **pojemnik na miąższ lub zbiornik odprowadzający**.
- Przed włożeniem owoców cytrusowych do otworu wsadowego należy je koniecznie obrać ze skórki.
 - Owoce i warzywa z twardąskórką (przykład: ananas, itd.) lub dużymi pestkami (przykład: melon) należy uprzednio obrać i usunąć z nich pestki. Z owoców pestkowych (przykład: brzoskwinia, morela, czereśnia, itd.) należy zawsze usunąć pestki. Przed umieszczeniem winogron w wyciskarce należy usunąć wszystkie gałązki.
- Ze względu na twardą konsystencję niektóre produkty, jak na przykład orzechy kokosowe nie są nadają się do przetwarzania w sokowirówce.
- **Wyciskarka soku J 80 - J 80 Buffet - J 100** jest wyposażona w unikalny opatentowany system automatycznej obróbki produktów spożywczych niewymagający użycia popychacza.
- Z tego powodu, w celu optymalnego wykorzystania urządzenia **J 80 - J 80 Buffet - J 100** produkty powinny być wkładane do otworu wsadowego ręcznie (bez **popychacza**) w miarę ich obróbki.
- Kawałki owoców i warzyw należy wkładać do otworu w małych ilościach.
- Pod koniec użytkowania pozostawić pracujące urządzenie jeszcze przez kilka sekund w celu całkowitego wyciśnięcia soku.
- Nie wkładać do otworu kostek lodu, ani mrożonych owoców.

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

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

• J 80 - J 80 Buffet

- Przy użyciu sokowirówki **J 80 - J 80 Buffet** można odwirować kilka litrów soku bez opróżniania **pojemnika na miąższ**.

Należy jednak systematycznie sprawdzać poziom wypełnienia pojemnika na miąższ.

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

- Zawsze upewnić się, że **pojemnik na miąższ** jest poprawnie umieszczony.

• J 100

- **J 100 z pojemnikiem na miąższ:**

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

- **J 100 ze zbiornikiem odprowadzającym:**

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

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

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

Przygotowanie owoców

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



UWAGA

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

CZYSZCZENIE

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



- Oczyszczyć kosz wirujący szorując zewnętrzną część stożka filtrującego w celu usunięcia resztek. Przed włożeniem kosza do zmywarki wyczyścić go za pomocą szczotki lub szorstkiej gąbki.

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

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



WAŻNE

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



WAŻNE

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

Nie myć strumieniem wody lub używać do czyszczenia dyszy pianotwórczej.

W razie potrzeby przetrzeć blok silnika wilgotną szmatką.

Wyjąć uprzednio wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka.

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNE

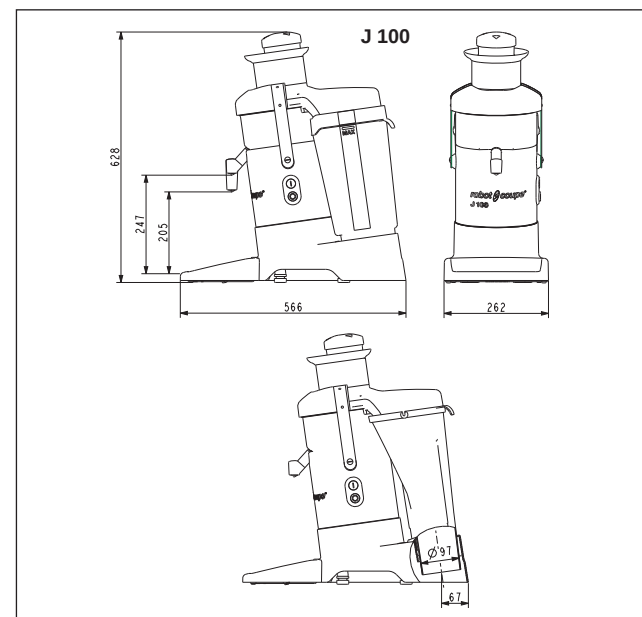
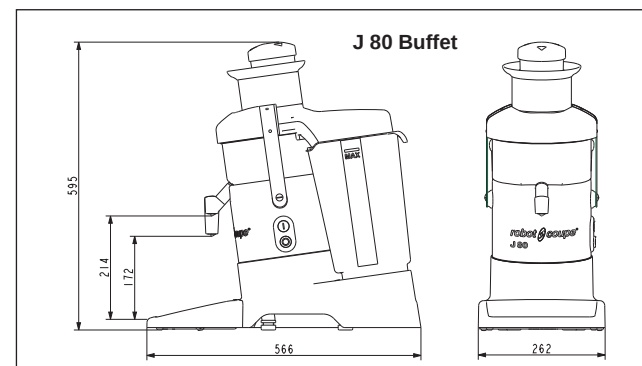
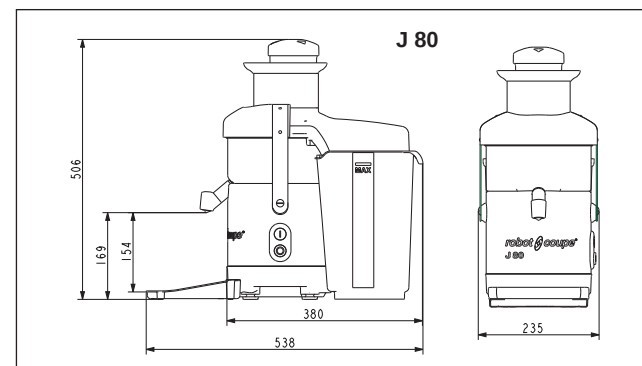
- Zespół silnikowy —————> ze stali nierdzewnej
- Pojemnik —————> ze stali nierdzewnej
- Sito wirujące —————> ze stali nierdzewnej
- Tarcza tnąca na wiórki —————> ze stali nierdzewnej
- Silnik elektryczny —————> stała ilość obrotów wentylowany (3000 obr./min.)
- Przerób —————> 100 - 120 kg/godz. owoców i warzyw* dla J 80 - J 80 Buffet.
120 - 160 kg/ godz. dla J 100.

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

• WAGA

	Netto	Z opakowaniem
J 80	12 kg	13 kg
J 80 Buffet	13 kg	16 kg
J 100	15 kg	18 kg

• WYMIARY (w mm)



• WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

Zalecamy ustawienie urządzenia na płaskiej i stabilnej powierzchni na wysokości użytkowania.

• POZIOM HAŁASU

Stały poziom ciśnienia akustycznego podczas pracy wyciskarki bez wsadu nie przekracza 70 dB (A).

• DANE ELEKTRYCZNE

J 80 - J 80 Buffet

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

J 100

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

Informacje dotyczące mocy znajdują się na tabliczce znamionowej.

BEZPIECZEŃSTWO

- Urządzenie uruchamia się dopiero wtedy, gdy **pokrywa** jest prawidłowo ustawiona, a ramię zabezpieczające jest prawidłowo zablokowane. Silnik zatrzymuje się po otwarciu ramienia blokującego lub przez naciśnięcie przycisku „Stop” (czerwony przycisk).
- J 80 - J 80 Buffet - J 100 jest wyposażone w mocny hamulec elektryczny, który zatrzymuje urządzenie w mniej niż 2 sekundy, jeżeli użytkownik otworzy ramię blokujące podczas pracy urządzenia.
- W celu ponownego uruchomienia urządzenia, wystarczy zablokować ramię blokujące na pokrywie i wcisnąć przycisk „Start” (zielony przycisk).

- **J 100** są wyposażone w wyłącznik termiczny, które zatrzymuje automatycznie silnik w przypadku zbyt długiego funkcjonowania lub przeciążenia. W takim wypadku, przed ponownym wciśnięciem umieszczonego pod urządzeniem przycisku wyłącznika termicznego należy poczekać, aż urządzenie się ochłodzi.
- **UWAGA:** Używać zawsze urządzenia z zamocowanym pojemnikiem na miąższ lub zbiornikiem do ciągłego odprowadzania odpadów (dla **J 100**).
- Przed zdjęciem pojemnika na miąższ lub zbiornika do ciągłego odprowadzania odpadów należy urządzenie zatrzymać (dla **J 100**).
- Nigdy nie wkładać ręki, ani żadnego innego przedmiotu do otworu odprowadzającego, jeżeli urządzenie jest włączone lub kosz wiruje.
- Nigdy nie wyjmować wtyczki przewodu przyłączeniowego z gniazdka mokrymi rękoma.



DLA PRZYPOMNIENIA

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



W WYPADKU PROBLEMÓW

OBJAWI	PRZYCZYNY I/LUB SPOSÓB POSTĘPOWANIA
Urządzenie nie działa	- Sprawdzić bezpieczniki topikowe instalacji elektrycznej. - Zamknąć poprawnie ramię blokujące. J 100: - Sprawdzić, czy wyłącznik termiczny (pod urządzeniem) jest włączony.
Nienormalny hałas.	- Urządzenie nie jest poprawnie zmontowane. Patrz rozdział „Montaż”. - Jedna część jest uszkodzona. Wymienić część.
Zła efektywność tarcia	- Tarcza rozdrabniająca jest zużyta. Wymienić tarczę rozdrabniającą w koszu. - Produkty są zakleszczone w otworze wsadowym. Wyjąć produkty.
Urządzenie wibruje	- Pojemnik na miąższ jest pełny lub kosz jest wytrącony z równowagi z powodu miąższu na filtrze. - W przypadku nieustannej wibracji. Sprawdzić, czy kosz nie jest uszkodzony.
Kosz nie zatrzymuje się po otwarciu ramienia blokującego. Czas zatrzymania przekracza 2 sekundy.	- Dokonać kontroli urządzenia przez wykwalifikowany personel.

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

NORMY

Powołać się do oświadczenia o zgodności na str. 3.

OBSAH

■ ZÁRUKA

■ DŮLEŽITÉ POKYNY

■ PRÁVĚ JSTE SI POŘÍDILI
ODŠTAVŇOVAČ
J 80 • J 80 Buffet • J 100

■ UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO CHODU

■ MONTÁŽNÍ POSTUP J 80

■ MONTÁŽNÍ POSTUP J 80 Buffet

■ MONTÁŽNÍ POSTUP J 100

■ RADY DO UŽÍVÁNÍ

■ ČIŠTĚNÍ

■ TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

■ BEZPEČNOST

■ W PŘÍPADU PROBLÉMŮ

■ NORMY

■ TECHNICKÉ ÚDAJE (str. 199)

- Rozložené pohledy
- Elektrická schémata a kabeláž
- Návod na montáž košíku 39910

OMEZENÍ ZÁRUKY POSKYTOVANÉ FIRMOU ROBOT-COUPÉ S.N.C.

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

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

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

ZÁRUKA ROBOT-COUPÉ S.N.C. SE NEVZTAHUJE NA DÁLE UVEDENÉ PŘÍPADY:

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

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

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

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

5 - Doprava přístroje do servisu.

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

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

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

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

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

DŮLEŽITÉ POKYNY



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

VYBALENÍ

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

INSTALACE

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

PŘIPOJENÍ K SÍTI

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

MONTÁŽNÍ POSTUP

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

POUŽÍVÁNÍ

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

- Do plnicího hrdla nevkládejte nepotravinářské produkty.
- Tento přístroj je vybaven speciálně konstruovaným víkem, které zajišťuje automatický provoz. Na Vás pouze je, abyste do plnicího hrdla vkládal(a) plody a přístroj udělá zbytek práce za Vás.
- Pokud se však plody uvnitř hrdla zablokují, NIKDY pro jejich odblokování NEPOUŽÍVEJTE jinou pomůcku než tlačítko.
Jiné řešení: vypněte přístroj a plody vyjměte z plnicího hrdla.
- Do vypouštěcí násypky nikdy nevkládejte ruce. Pokud by došlo k ucpání vyhazovacího žlabu: zastavte stroj a očistěte víko pod vodou.
- Nikdy neuvádějte přístroj do chodu bez dozoru.

ČIŠTĚNÍ

- Z bezpečnostních důvodů přístroj vždy vypněte dříve než jej začnete čistit.
- Po ukončení práce vždy přístroj a všechna jeho příslušenství systematicky vyčistěte.
- Nečistěte přístroj proudem vody nebo s pomocí pěnové pistole
- Nevkládejte blok elektromotoru do vody.
- U každé součástky (ať z nerez oceli či plastu) používejte vhodný čisticí prostředek.

- Pro čištění plastových dílů nepoužívejte příliš zásaditý čisticí prostředek (s příliš silným obsahem sody nebo čpavku).
- Nádržku, víko a nádobu na dužinu lze omýt v myčce nádobí, nicméně kvůli zvýšení životnosti těchto dílů doporučujeme tyto prvky čistit pomocí přípravku na mytí nádobí.
- V žádném případě nemůže být firma Robot-Coupe volána k odpovědnosti v případě nedodržení uživatelem základních pravidel čistoty a hygieny.

ÚDRŽBA

- Před jakýmkoliv zásahem na elektrických částech bezpodmínečně přístroj odpojte od sítě.
- Pravidelně kontrolujte stav dokonalá těsnosti bloku motoru a správnou funkci ochranných prvků.
- POZOR: Přístroj nepoužívejte, jsou-li poškozeny přírodní kabel anebo zástrčka.
- Nefunguje-li přístroj normálně anebo byl-li jakkoliv poškozen, vypněte přístroj a přezkoumáte jeho.
- Neváhejte se obrátit na Vaše Oddělení služby zákazníkům ROBOT-COUPÉ, zjistíte-li jakýkoliv problém.

PŘÁVĚ JSTE SI POŘÍDILI ODŠŤAVŇOVAČ J 80 • J 80 Buffet • J 100

Stabilní a pevný odšťavňovač J 80 - J 80 Buffet - J 100, umožňuje udělat během několika okamžiků a na přání mnoho různých 100% přírodních šťáv!

Odšťavňovač J 80 - J 80 Buffet - J 100 je ideální pro okamžitou přípravu šťáv z čerstvého nebo exotického ovoce, zeleninových šťáv všeho druhu, jakož i rafinovaných, čistých a přírodních koktejlů.

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

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

MINERÁLNÍ SOLI

Minerální soli jsou v pokrmích obsaženy nerovnoměrně.

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

Vápník: čerstvá zelenina a ovoce.

Fosfor: sušená zelenina.

Draslík: čerstvá zelenina.

Železo: špenát, petržel.

Jód: všechny rostliny.

TABULKA VITAMÍNŮ OBSAŽENÝCH V OVOCI

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

TABULKA VITAMÍNŮ OBSAŽENÝCH V ZELENINĚ

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

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

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

Tento návod obsahuje důležité informace pro uživatele, aby mohl co nejlépe využít svůj odšťavňovač.

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

UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO CHODU

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

Odšťavňovač J 80 - J 80 Buffet - J 100 je vybaven napájecím kabelem se standardní jednofázovou zástrčkou.

Ověřte, že stroj nebyl poškozen během přepravy nebo rozbalování.

Zejména je třeba sledovat celistvost napáječ kabelu a zástrčky.



P O Z O R

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

MONTÁŽNÍ POSTUP J 80

Plnící hrdlo

Vyhazovací žlab

Ucha pro uchopení

Síto

Bezpečnostní rameno



1 Blok motoru

2 Nádob

3 Nalévací hrdle

4 Nákrůžek

5 Koš

6 Sběrač dožini

7 Víko

8 Sběrač kapek



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



2) Postavte nádobu na blok motoru.



3) Nasadte nákrůžek správným způsobem na nádržku.

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



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

Otáčejte jím, dokud se neustálí ve své poloze.



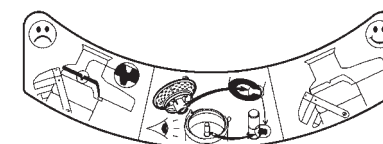
5) Víko musí zapadnout do drážek nákrůžku.



DŮLEŽITÉ

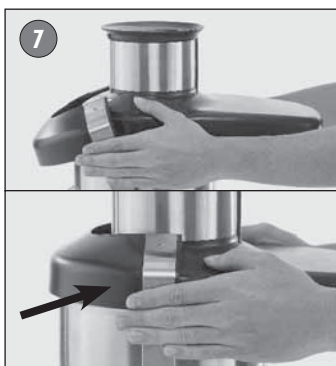
Dbejte na to, aby kolík osy motoru řádně dosedl na příslušnou drážku hlavy košíku.

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





6) Přistavte nádobu na dužinu.



7) Zavřete bezpečnostní rameno.

Přístroj uveďte do chodu stisknutím tlačítka „start“ (I).

Přístroj je možné uvést do chodu pouze je-li

třímen řádně zajištěn (bezpečnostní spínač).

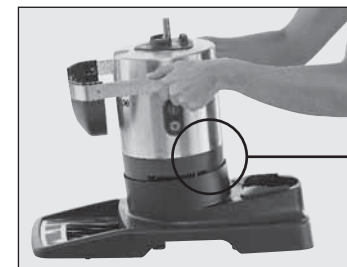
Umístěte nádobu pod hrdlo výtoku šťávy.

Váš odšťavňovač je nyní připraven k použití!

MONTÁŽNÍ POSTUP J 80 Buffet



1) Umístěte motorovou jednotku do podstavce tak, že tlačítka Zap / Vyp nasměrujete k sobě. Dbejte na to, aby kabel prošel příslušným otvorem.



2) Postavte nádobu na blok motoru.



3) Nasadte nákrůžek správným způsobem na nádržku.

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





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

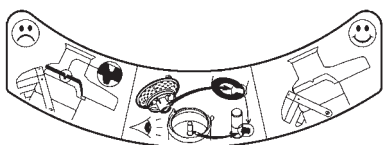
5) Víko musí zapadnout do drážek nákrůžku.



DŮLEŽITÉ

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

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



6) Přistavte nádobu na dužinu.



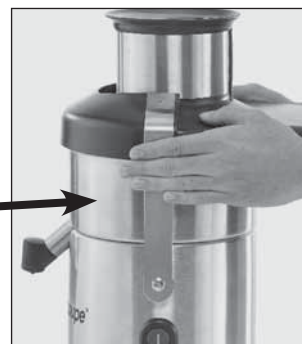
7) Zavřete bezpečnostní rameno.

Přístroj uveďte do chodu stisknutím tlačítka „start“ (I).

Přístroj je možné uvést do chodu pouze je-li třmen řádně zajištěn (bezpečnostní spínač).

Umístěte nádobu pod hrdlo výtoku šťávy.

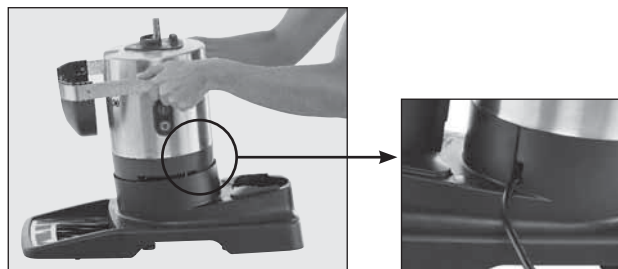
Váš odšťavňovač je nyní připraven k použití!



MONTÁŽNÍ POSTUP J 100



1) Umístěte motorovou jednotku do podstavce tak, že tlačítka Zap / Vyp nasměrujete k sobě. Dbejte na to, aby kabel prošel příslušným otvorem.

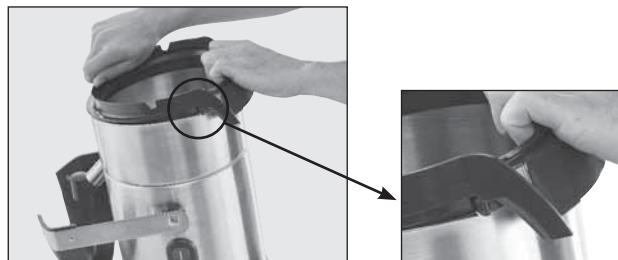


2) Postavte nádobu na blok motoru.



3) Nasadte nákrůžek správným způsobem na nádržku.

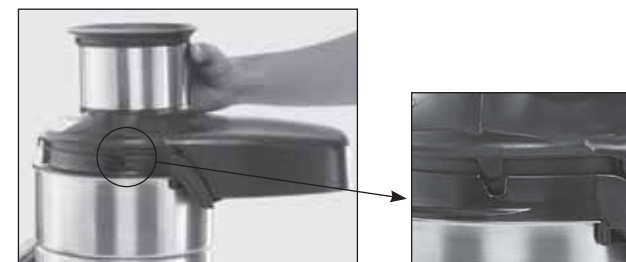
Žebrování nákrůžku musejí být zarovnaná se zvláštním tvarem nádržky. Zkontrolujte, zda je tento díl správně vsazený.



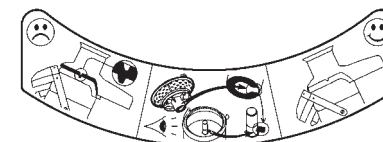
4) Nasadte košík tak, že ho držíte za ucha pro uchopení.

Otáčejte jím, dokud se neustálí ve své poloze.

5) Víko musí zapadnout do drážek nákrůžku.



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



6) Existují 2 možnosti používání:

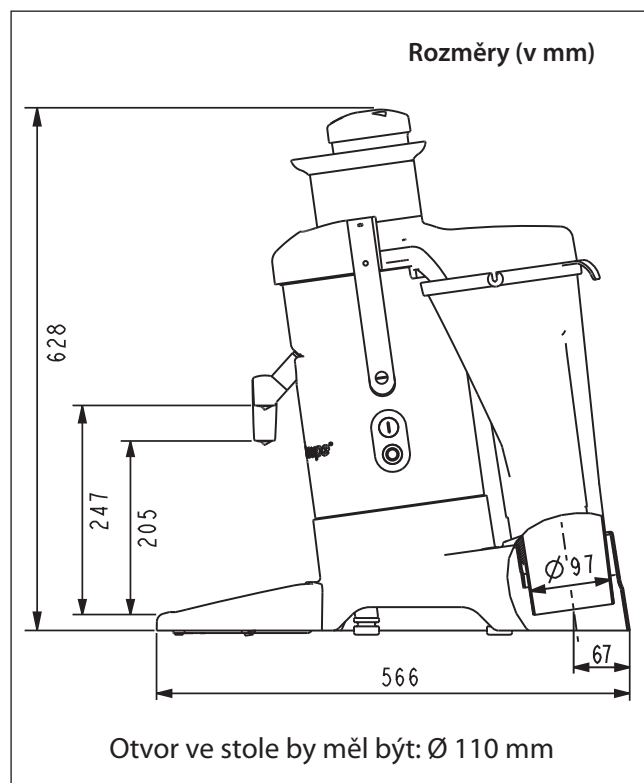
A) Nepřetržité vypouštění zbytků.



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

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

Pro optimální a nepřetržité využití odváděcího výstupního hradla můžete do pracovní plochy vyříznout otvor.



B) Vypouštění zbytků do nádoby na dužinu.



6) Přistavte nádobu na dužinu.

7) Zavřete bezpečnostní rameno.

Přístroj uveďte do chodu stisknutím tlačítka „start“ (I).

Přístroj je možné uvést do chodu pouze je-li třmen řádně zajištěn (bezpečnostní spínač).

Umístěte nádobu pod hrdlo výtoku šťávy.

Váš odšťavňovač je nyní připraven k použití!



8) Používání popruhu
(viz str. 146) - (Opce)

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

RADY DO UŽÍVÁNÍ

• J80 - J80 Buffet - J100

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

 - **Oloupejte a odstraňte jádra z ovoce a zeleniny se silnou slupkou (např. ananas, mango, atd.) a velkými jádry (např.: meloun). Všechna ovoce s peckami musí být vždy předem vypeckována (ex. broskev, meruňka, třešeň, atd.). Než vložíte kousky ovoce do odšťavňovače, musíte odstranit všechny stopky hroznového vína.**

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

- Do plnicího žlabu nekládejte ani kousky ledu ani mražené ovoce.
- Rozmístění sedlin v košíku může vytvářet nevyvážený stav. Pokud odšťavňovka začne během provozu vibrovat, zařízení vypněte a vyčistěte košík. Poté v práci opět pokračujte.
- Zkontrolujte, zda jsou nákrůžek a víko správně smontovány.

• J80 - J80 Buffet

- Pomocí modelu **J80 - J80 Buffet** můžete vyprodukovat několik litrů šťávy, aniž byste musel(a) vyprázdnit **nádobu na dužinu**. Přesto však pravidelně kontrolujte míru naplnění nádoby na dužinu.
- Zkontrolujte, zda jsou **nákrůžek a víko** správně smontovány.
- Vždy dbejte na to, aby **nádoba na dužinu** byla řádně na svém místě.

• J100

- J100 s nádobou na dužinu:

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

- J100 s vypouštěcí násypkou:

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

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

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

Příprava ovoce

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



P O Z O R

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

ČIŠTĚNÍ

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



- Vyčistěte košík, přičemž vydrhněte vnější část filtračního kužele tak, abyste odstranil(a) usazené zbytky. Před vložením do myčky nádobí použijte kartáč nebo drátěnku.

- Pro řádné vyčištění předtím vyjměte nákržek z nádržky.
- Vyjměte hubici a vyčistěte ji.
- Po použití vždy vyčistěte celé zařízení vypláchnutím nákržku, nádržky, víka a tlačítka pod teplou vodou. Vydrhněte kartáčem pomoci vhodného čistícího prostředku.
- Aby nedošlo k poškození dílů, neklepejte jimi o tvrdý povrch.

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



D Ů Ľ E Ž I T Ě

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



D Ů Ľ E Ž I T Ě

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

Nečistěte přístroj proudem vody nebo s pomocí pěnové pistole.

Je-li třeba, otřete blok motoru mokrým hadrem.

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

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

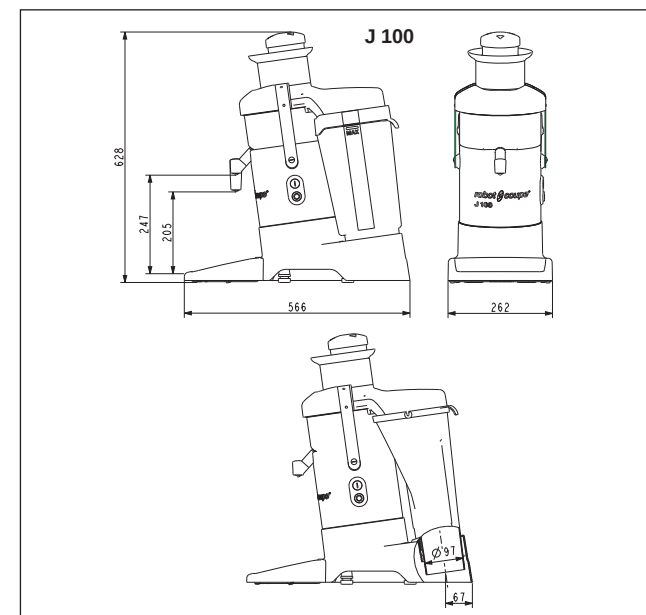
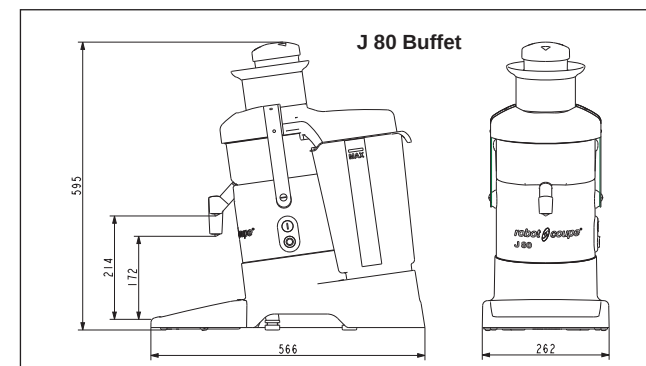
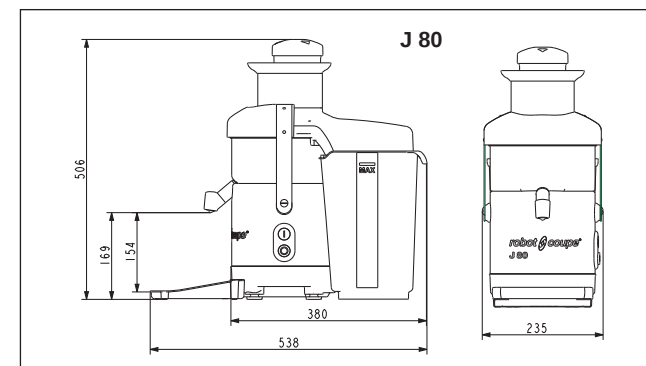
- Blok motoru —————> z nerezů
- Nádobá —————> z nerezů
- Koš odstředivky —————> z nerezů
- Krouhací disk —————> z nerezů
- Větraný elektromotor —————> n stálý počet otáček (3000 ot./min)
- Výkon —————> 100 - 120 kg/h ovoce a zeleniny*
120 - 160 kg/h pro J 100.

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

• VÁHA

	Netto	Brutto
J 80	12 kg	13 kg
J 80 Buffet	13 kg	16 kg
J 100	15 kg	18 kg

• ROZMĚRY (v mm)



• PRACOVNÍ VÝŠKA

Doporučujeme umístit stroj na rovný a stabilní povrch ve výšce kompatibilní s jeho použitím.

• HLADINA HLUKU

Ekvivalentní trvalá hladina akustického tlaku při chodu odšťavňovače bez zatížení je menší než 70 dB (A).

• ELEKTRICKÉ CHARAKTERISTIKY

J 80 - J 80 Buffet

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

J 100

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

Výkonnost je uvedena v tabulce základních charakteristik.

BEZPEČNOST

- Stroj se spustí pouze, pokud je víko správně umístěno a bezpečnostní rameno je řádně zajištěno. Odkrývání bezpečnostní rameno má za následek zastavení motoru nebo stisknutím tlačítka „stop“ (červené tlačítko).
- Model J 80 - J 80 Buffet - J 100 je vybaven výkonnou elektrickou brzdou umožňující zastavení přístroje během méně jak 2 vteřin, pokud uživatel odblokuje bezpečnostní rameno zařízení, které je právě v provozu.
- Chcete-li uvést přístroj opět do chodu, stačí opět zajistit bezpečnostní rameno na víko nebo stisknout tlačítko „start“ (zelené tlačítko).

- J 100 jsou vybaveny tepelného jističe, která automaticky zastaví elektromotor v případě příliš. V takovém případě vyčkejte, dokud zařízení nevychladne, předtím než znovu nastavíte tlačítko tepelného jističe, které se nachází pod přístrojem.
- **POZOR:** Zařízení vždy používejte s nádobou na dužinu resp. vypouštěcí násypkou pro nepřetržitě vypouštění zbytků umístěné (pro J 100) na svých místech.
- Dříve než vypnete přístroj, vyjměte nádobu na dužinu resp. vypouštěcí násypku pro nepřetržitě vypouštění zbytků (pro J 100).
- Pokud je přístroj zapojený do zásuvky nebo se otáčí košík, nikdy do prostor vypouštěcího hrdla nevkládejte ruce, ani jakýkoliv jiný předmět.
- Nikdy nevytahujte zástrčku ze zásuvky tahem za kabel anebo vlhkou rukou.



DLA PRZYPOMNIENIA

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



W PRÍPADU PROBLÉMU

PŘÍZNAKY	PŘÍČINY A/NEBO NÁPRAVNÁ OPATŘENÍ
Zařízení nefunguje	- Zkontrolujte pojistky Vaší elektroinstalace. - Řádně zablokujte bezpečnostní rameno. J 100: - Ověřte, že je tlačítko tepelného jističe (pod zařízením) nastaveno.
Neobvyklý hluk.	- Nebyla provedena správná montáž zařízení. Vizi kapitola „Montáž“. - Součástka vykazuje vadu. Vyměňte ji.
Špatná účinnost strouhání	- Kotouč na strouhání se otupil. Vyměňte tento kotouč na strouhání uvnitř košíku. - Potraviny se zablokovaly v plnicím hrdle. Vyjměte je.
Vibrace přístroje	- Nádobu na dužinu je plná nebo došlo k nevyváženosti košíku, kterou způsobila dužina usazená na filtru - Pokud vibrování stále přetrvává, zkontrolujte, zda košík není poškozený.
Košík se nezastaví okamžitě při odblokování bezpečnostního ramene. Doba zastavení je delší než 2 vteřiny.	- Nechte přístroj zkontrolovat kvalifikovaným technikem.

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

NORMY

Odvolávat se na prohlášení o shodě na straně 3.

S U M A R

 **GARANȚIA**

 **DŮLEŽITÉ POKYNY**

 **AȚI ACHIZIȚIONAT UN
STORCĂTOR DE SUC
J 80 • J 80 Buffet • J 100**

 **PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A
APARATULUI**

 **ETAPE DE MONTARE J 80**

 **ETAPE DE MONTARE J 80 Buffet**

 **ETAPE DE MONTARE J 100**

 **SFATURI DE UTILIZARE**

 **CURĂȚARE**

 **CARACTERISTICI TEHNICE**

 **SECURITATE**

 **DACĂ ÎNTÂMPINAȚI PROBLEME**

 **NORME**

 **SPECIFICAȚII TEHNICE** (pagina 199)

- Scheme explodate
- Scheme electrice și de cablare
- Fișă de montare a coșului 39910

GARANȚIA LIMITATĂ A ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Aparatul Dvs. ROBOT-COUPÉ beneficiază de 1 an garanție de la data cumpărării: această garanție este acordată doar cumpărătorului de origine, adică distribuitorului sau importatorului.

Dacă ați cumpărat aparatul ROBOT-COUPÉ de la un distribuitor, garanția de referință este cea a distribuitorului (verificați în acest caz termenii și condițiile de garanție valabile în cazul distribuitorului Dvs.)

Garanția ROBOT-COUPÉ nu se substituie garanției distribuitorului, dar în caz de neaplicare a garanției distribuitorului, garanția ROBOT-COUPÉ va fi aplicabilă, dacă este cazul, cu anumite rezerve în funcție de magazine.

Garanția ROBOT-COUPÉ S.N.C. se limitează la defecțiuni legate de materiale și/sau montaj.

URMĂTOARELE PUNCTE NU SUNT ACOPERITE DE GARANȚIA ROBOT-COUPÉ S.N.C.:

1 - Orice deteriorare a materialului cauzată de utilizarea incorectă sau inadecvată, de căderea aparatului, sau orice deteriorare de același tip cauzată sau rezultată din aplicarea necorespunzătoare a instrucțiunilor (montaj efectuat greșit, eroare de funcționare, curățare și/sau întreținere inadaptate, amplasare necorespunzătoare...).

2 - Manopera pentru ascuțirea și/sau piesele utilizate pentru înlocuirea diferitelor elemente de asamblare a unui cuțit, lamele tocite, ciobite sau uzate după o anumită perioadă de utilizare considerată normală sau excesivă.

3 - Piesele și/sau manopera pentru înlocuirea sau repararea lamelor, cuțitelor, suprafețelor, elementelor de fixare sau accesoriile pătate, zgâriate, uzate, deformate sau decolorate.

4 - Orice modificare, adăugare sau reparație efectuată de persoane necalificate sau de către terți neautorizați de către fabrică.

5 - Transportul aparatului la centrul de service.

6 - Costurile de manoperă pentru instalarea și testarea noilor piese și accesorii (de ex. Vas, discuri, lame, elemente de fixare) înlocuite în mod arbitrar.

7 - Costurile legate de schimbarea sensului de rotație al motoarelor electrice trifazate (în acest caz se aplică răspunderea instalatorului).

8 - DAUNE PRODUSE ÎN TIMPUL TRANSPORTULUI. Deficiențele vizibile sau ascunse intră în aria de responsabilitate a transportatorului. Clientul trebuie să informeze transportatorul și expeditorul imediat după sosirea mărfii sau de îndată ce descoperă defecțiunea, atunci când este vorba de o deficiență ascunsă.

PĂSTRAȚI TOATE CARTOANELE ȘI AMBALAJELE ORIGINALE care vă vor servi la inspecția efectuată de transportator.

Garanția ROBOT-COUPÉ se limitează la înlocuirea pieselor sau aparatelor defectuoase: ROBOT-COUPÉ precum și toate filialele sau societățile sale afiliate, distribuitorii, agenții, administratorii, angajații sau asigurătorii nu pot fi considerați responsabili pentru daunele, pierderile și cheltuielile indirecte legate de aparat sau de imposibilitatea utilizării acestuia.

PRECAUȚII IMPORTANTE



ATENȚIE! Pentru a limita numărul de accidente (șocuri electrice, răniri...) și pentru a reduce daunele materiale legate de utilizarea greșită a aparatului Dvs., citiți cu atenție următoarele instrucțiuni și urmați-le cu strictețe. Citirea acestor informații vă va permite cunoașterea amănunțită a aparatului Dvs. și vă va ajuta la utilizarea corectă a acestuia. Citiți instrucțiunile în întregime și asigurați-vă că acestea au fost citite de către toate persoanele care vor utiliza aparatul. Materialul nostru este destinat utilizării profesionale și nu trebuie în nici un caz utilizat de către copii.

DEZAMBALARE

- Scoateți cu grijă echipamentul din ambalaj și extrageți toate pungile și pachetele care conțin accesorii sau material specific.
- ATENȚIE la sculele tăietoare: lame, discuri...

INSTALARE

- Se recomandă instalarea aparatului pe un suport perfect stabil, curat, și la o înălțime de lucru confortabilă.

CONECTARE

- Verificați întotdeauna ca parametrii instalației electrice să corespundă cu valorile indicate pe plăcuța tipologică a blocului motor și ca instalația electrică să suporte amperajul cerut.

FAZELE DE MONTAJ

- Respectați cu strictețe etapele diferite de montare (consultați paginile următoare) și asigurați-vă că accesoriile sunt poziționate corect.

UTILIZARE

- Nu ridicați capacul înainte de oprirea completă a motorului și a coșului.
- Nu încercați niciodată să înlăturați sistemele de blocare și de siguranță.

- Nu introduceți în pâlnie decât produse alimentare.
- Această mașină este echipată cu un capac de concepție unică, ce asigură funcționarea automată. Este suficient să introduceți produsele în pâlnia de alimentare, iar aparatul va face restul.
- Însă, dacă produsele se blochează în interiorul pâlniei, **NU UTILIZAȚI NICIODATĂ** decât capul împingător pentru a le debloca.
Altă soluție: opriți aparatul și scoateți produsele din pâlnie.
- Nu introduceți niciodată mâna în tremia de evacuare. Dacă apare un blocaj în canalul de evacuare: opriți aparatul și curățați sub jet de apă capacul.
- Nu lăsați niciodată mașina să funcționeze fără a o supraveghea.

CURĂȚARE

- Din motive de siguranță să deconectați întotdeauna aparatul de la sursele de alimentare înainte de a trece la operația de curățare.
- Curățați sistematic mașina precum și accesoriiile, la sfârșitul fiecărui ciclu de utilizare.
- Nu spălați mașina sub jet de apă sau cu pistolul cu spumă.
- Nu introduceți blocul motor în apă.

- Pentru fiecare piesă (din inox sau din plastic), utilizați un detergent corespunzător.
- Pentru piesele din plastic, nu utilizați un detergent cu pH alcalin prea ridicat (cu o concentrație prea mare de sodă sau amoniac).
- Vasul, capacul și colectorul de pulpă pot fi spălate în mașina de spălat vase, însă, pentru a prelungi durata de viață a acestor piese, se recomandă spălarea acestora cu un detergent de vase pentru uz casnic.
- În nici un caz Robot-Coupe nu își asumă nicio responsabilitate din cauza nerespectării de către utilizator a regulilor elementare de curățare și igienă.

ÎNȚREȚINERE

- Înainte de orice intervenție asupra părților electrice, este obligatorie deconectarea aparatului de la rețea.
- Verificați cu regularitate etanșeitatea arborelui motor și asigurați-vă că sistemul de siguranță funcționează corect.
- **ATENȚIE:** Nu puneți niciodată în funcțiune aparatul în cazul în care cablul de alimentare sau priza sunt deteriorate.
- Dacă aparatul funcționează defectuos sau dacă a fost deteriorat în vreun fel, debransați-l și solicitați revizia acestuia.
- În cazul în care constatați o anomalie, nu ezitați să apelați la serviciul de asistență post-vânzare autorizat de ROBOT-COUPÉ.

AȚI ACHIZIȚIONAT UN STORCĂTOR DE SUC J 80 • J 80 Buffet • J 100

Storcătorul de suc J 80 - J 80 Buffet - J 100, stabil și robust, permite realizarea în câteva momente, și la cerere, a unei multitudini de sucuri 100% naturale!

Storcătorul de suc J 80 - J 80 Buffet - J 100 este ideal pentru prepararea instantanee a sucurilor de fructe proaspete sau exotice, a sucurilor de legume de toate tipurile, precum și a cocktailurilor de sucuri rafinate, pure și naturale.

Așadar, poate fi utilizată nu numai în baruri, restaurante, cantine, cămine, creșe..., ci și în clinici, bucătării dietetice, unde sucurile de fructe și de legume proaspete au o importanță primordială.

Asemenea fructelor, legumele, mai ales cele crude, înseamnă vitamine, minerale și fibre pentru organism, fiind indispensabile sănătății noastre. Sucurile de legume conțin, în principal, săruri minerale, în vreme ce sucurile de fructe contribuie la buna funcționare a organismului prin conținutul bogat în vitamine.

SĂRURILE MINERALE

Cantitatea de săruri minerale din alimente nu este uniformă.

Anumite minerale, precum potasiul, magneziul, sulf, clorura de sodiu (sarea) sunt destul de mult răspândite, astfel încât o alimentație variată aduce organismului o cantitate suficientă din acestea. Însă, în cazul anumitor minerale, este util să știți în care alimente se găsesc acestea din abundență.

Calciu: legume verzi și fructe.

Fosfor: legume uscate.

Potasiu: legume proaspete.

Fier: spanac, pătrunjel.

Iod: toate plantele.

FRUCTE BOGATE ÎN VITAMINE

Vitamine	B1	C	A	D
Caise	•	•	•	•
Ananas	•	•	•	•
Coacăze negre	•	•		•
Cireșe	•	•	•	•
Lămâi	•	•	•	•
Căpșune	•	•		•
Zmeură	•	•		•
Coacăze albe	•	•		•
Kiwi	•	•	•	•
Pepeni	•	•		•
Dude	•	•	•	•
Portocale	•	•	•	•
Grepfrut	•	•	•	•
Piersici	•	•		•
Pere	•	•		•
Mere	•	•		•
Prune	•	•		•
Struguri	•	•		•

LEGUME BOGATE ÎN VITAMINE

Vitamine	B1/B6	A	E	K
Sparanghel	•		•	
Morcovi	•	•	•	
Frunze de țelină		•	•	•
Rădăcini de țelină	•			
Varză	•	•	•	•
Castraveți	•	•	•	
Dovlecei	•	•	•	
Creson	•	•	•	
Andive	•			
Spanac	•	•	•	•
Fenicul	•		•	
Lăptuci	•		•	•
Napi	•			
Ceapă	•			
Pătrunjel	•	•	•	
Ardei	•	•	•	
Roșii	•	•		

Modelul simplu al acestui aparat permite montarea și demontarea, dintr-o singură răsucire de mână, a tuturor pieselor care sunt manevrate frecvent, în vederea întreținerii sau curățării acestora.

Pentru a vă înlesni munca, am analizat diferitele operațiuni de montare separat în acest manual.

Această notă conține informații importante, elaborate pentru ca utilizatorul să profite la maximum de storcătorul său de suc.

De asemenea, vă recomandăm insistent să citiți aceste informații înainte de punerea în funcțiune a aparatului.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A APARATULUI

Înainte de conectare, verificați dacă tipul de alimentare al instalației electrice pe care o aveți corespunde cu cel indicat pe plăcuța cu datele aparatului.

Storcătorul de suc J 80 - J 80 Buffet - J 100 este prevăzut cu un cablu de alimentare cu o priză standard monofazată.

Verificați dacă aparatul a fost deteriorat în timpul operațiunilor de transport sau de despachetare.

Trebuie să aveți grijă în special la integritatea cordonului de alimentare și a prizei electrice.



ATENȚIE!

**ACEST APARAT TREBUIE LEGAT OBLIGATORIU
LA MASĂ (RISC DE ELECTROCUTARE).**

ETAPE DE MONTARE J 80

Pâlnie de alimentare

Pâlnie de evacuare

Mânere

Sită

Braț de siguranță



- | | |
|-------------------|---|
| 1 BLOCUL MOTOR | 5 Coș |
| 2 Vas | 6 COLECTOR DE PULPĂ |
| 3 GURĂ DE VÂRSARE | 7 CAPAC |
| 4 GARNITURĂ | 8 DISPOZITIV DE COLECTARE A PICĂTURILOR |



1) Poziționați blocul motor astfel încât butoanele Pornire/Oprește să fie cu fața spre dumneavoastră.



2) Puneți vasul pe blocul motor.



3) Asamblați corect garnitura pe vas. Nervurile garniturii trebuie aliniate cu formele speciale ale vasului. Verificați dacă piesa este introdusă corect.



4) Poziționați coșul, ținându-l de mână. Învârtiți-l pentru a ajunge în poziția adecvată.



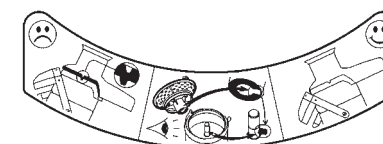
5) Aliniați Capacul cu creștăturile Garniturii.



IMPORTANT

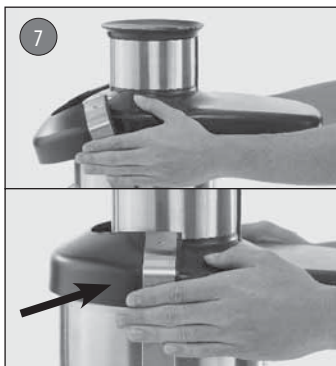
Asigurați-vă că ați aliniat corect știftul axului motor cu creștătura corespunzătoare butucului coșului.

Consultați, de asemenea, eticheta (a se vedea mai jos) lipită pe capac.





6) Poziționați Colectorul de pulpă.



7) Închideți brațul de siguranță.

Pentru punerea în funcțiune a aparatului, apăsați butonul Pornire (I). Aparatul funcționează numai

dacă brațul de siguranță a fost închis în mod adecvat (întrerupător de siguranță).

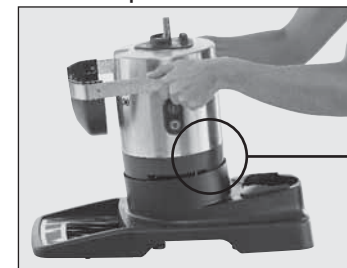
Puneți recipientul sub gura de vărsare.

Storcătorul dumneavoastră de suc este acum gata de funcționare!

ETAPE DE MONTARE J 80 Buffet



1) Așezați blocul motor în suportul său, poziționând butoanele Pornit/Oprit cu fața spre dumneavoastră. Aveți grijă să treceți cablul prin fanta prevăzută în acest scop.



2) Puneți vasul pe blocul motor.



3) Asamblați corect garnitura pe vas.

Nervurile garniturii trebuie aliniate cu formele speciale ale vasului. Verificați dacă piesa este introdusă corect.





4) Poziționați coșul, ținându-l de mânăre. Învârtiți-l pentru a ajunge în poziția adecvată.

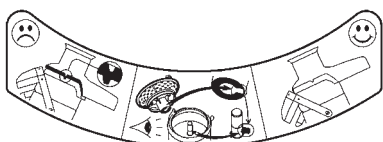
5) Aliniați Capacul cu creștăturile Garniturii.



IMPORTANT

Asigurați-vă că ați aliniat corect știftul axului motor cu creștătura corespunzătoare butucului coșului.

Consultați, de asemenea, eticheta (a se vedea mai jos) lipită pe capac.



6) Poziționați Colectorul de pulpă.



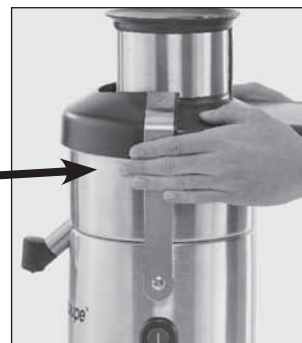
7) Închideți brațul de siguranță.

Pentru punerea în funcțiune a aparatului, apăsați butonul Pornire (I).

Aparatul funcționează numai dacă brațul de siguranță a fost închis în mod adecvat (întrerupător de siguranță).

Puneți recipientul sub gura de vărsare.

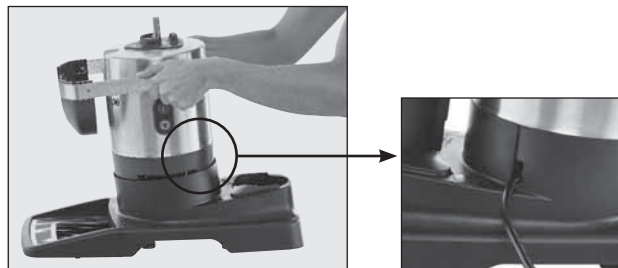
Storcătorul dumneavoastră de suc este acum gata de funcționare!



ETAPE DE MONTARE J 100



1) Așezați blocul motor în suportul său, poziționând butoanele Pornit/Oprit cu fața spre dumneavoastră. Aveți grijă să treceți cablul prin fanta prevăzută în acest scop.

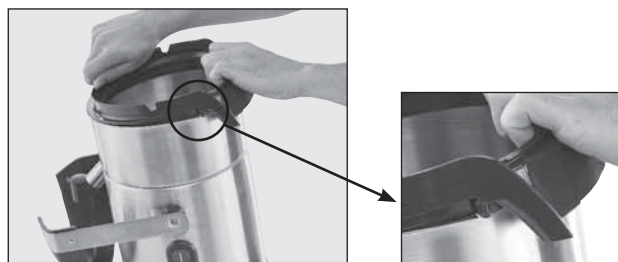


2) Puneți vasul pe blocul motor.



3) Asamblați corect garnitura pe vas.

Nervurile garniturii trebuie aliniate cu formele speciale ale vasului. Verificați dacă piesa este introdusă corect.



4) Poziționați coșul, ținându-l de mână. Învârțiți-l pentru a ajunge în poziția adecvată.

5) Aliniați Capacul cu creștăturile Garniturii.



IMPORTANT

Asigurați-vă că ați aliniat corect știftul axului motor cu creștătura corespunzătoare butucului coșului.

Consultați, de asemenea, eticheta (a se vedea mai jos) lipită pe capac.



6) 2 posibilități de utilizare:

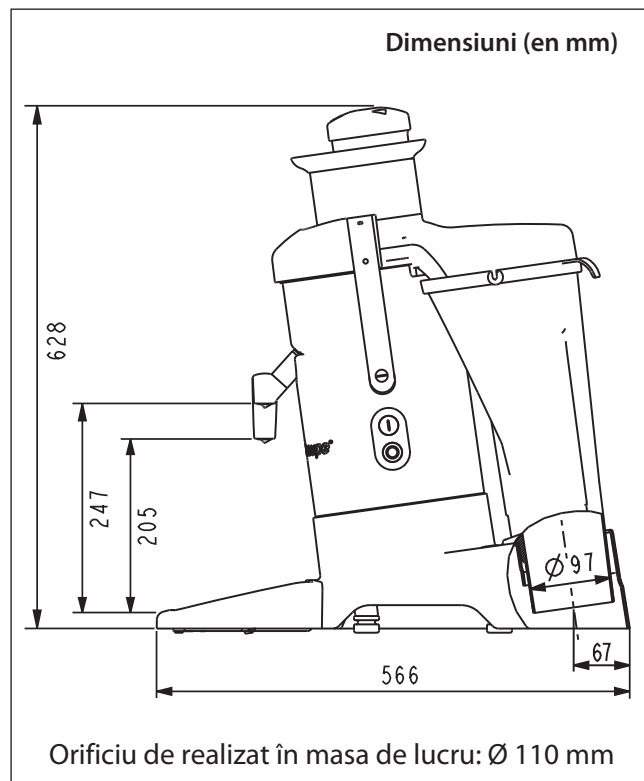
A) Evacuarea continuă a resturilor.



Poziționați **Tremia de evacuare continuă** a resturilor în orificiul suportului.

Aveți grijă ca resturile evacuate să ajungă într-o tavă colectoare (nu este inclusă).

Pentru o utilizare optimă a pâlniei de evacuare continuă, puteți realiza un orificiu în planul de lucru.



B) Evacuarea resturilor în Colectorul de pulpă.



Poziționați **Colectorul de pulpă**.

7) Închideți brațul de siguranță.

Pentru punerea în funcțiune a aparatului, apăsați butonul Pornire (I). Aparatul funcționează numai dacă brațul de siguranță a fost închis în mod adecvat (întrerupător de siguranță).

Puneți recipientul sub gura de vărsare. Storcătorul dumneavoastră de suc este acum gata de funcționare!



8) Utilizarea **Curelei** (consultați pagina 158) - (Opțional)



Pentru a utiliza pe marginea mesei, prindeți Tremia de evacuare de Capac cu ajutorul Curelei furnizate.

SFATURI DE UTILIZARE

• J 80 - J 80 Buffet - J 100

- Înainte de prima utilizare, este de preferat să spălați toate piesele care vin în contact cu alimentele.
- Înainte de fiecare utilizare, verificați ca brațul de siguranță să fie închis corect.
- În timpul punerii în funcțiune a mașinii și înainte ca alimentele să ajungă în pâlnia de introducere, aveți grijă să puneți un recipient sub gura de vărsare și **Colectorul de pulpă** sau **Tremia de evacuare** sub pâlnia de evacuare.
- Este necesar să curățați de coajă citricele înainte de a le introduce în pâlnie.

 - **Fructele și legumele cu coajă groasă trebuie dec ojite (de ex: ananas, mango, ...), iar sâmburii mari trebuie scoși din fructe (de ex: pepene). Trebuie să scoateți întotdeauna sâmburii din fructele cu sâmburi (ex. piersici, caise, cireșe...). Toți ciorchinii de strugure trebuie îndepărtați înainte de trecerea fructelor prin storcătorul de suc.**

- Din cauza consistenței prea dure a acestora, anumite produse, precum nuca de cocos, nu sunt adecvate pentru storcătorul de suc.
- **Storcătorul de suc J 80 - J 80 Buffet - J 100** este dotat cu un sistem unic, brevetat pentru procesarea automată a alimentelor, fără utilizarea unui cap de împingere.
- De asemenea, pentru a profita la maximum de utilizarea **aparaturii**, trebuie să alimentați manual (fără **Cap de împingere**) pâlnia cu produse, pe măsură ce acestea sunt prelucrate de mașină.
- Introduceți bucăți de fructe și legume în pâlnie, în cantități mici.
- La sfârșit, lăsați aparatul să mai funcționeze câteva secunde pentru a fi extras tot sucul.

- Nu introduceți bucăți de gheață sau fructe congelate în pâlnie.
- Distribuția resturilor în coș poate crea un dezechilibru. Dacă aparatul începe să vibreze în timpul funcționării, opriți-l și curățați **Coșul**. Apoi reluați activitatea în mod normal.
- Verificați dacă **Garnitura** și **Capacul** sunt corect asamblate.

• J 80 - J 80 Buffet

- Cu **J 80 - J 80 Buffet**, puteți obține mai mulți litri de suc fără a goli **Colectorul de pulpă**. Totuși, verificați cu regularitate gradul de umplere a **Colectorului de pulpă**.
- Verificați dacă **Garnitura** și **Capacul** sunt corect asamblate.
- Asigurați-vă mereu că **Colectorul de pulpă** este corect așezat.

• J 100

- J 100 cu Colector de pulpă:

Puteți obține mai mulți litri de suc fără a goli **Colectorul de pulpă**. Totuși, verificați cu regularitate gradul de umplere a **Colectorului de pulpă**.

- J 100 cu tremie de evacuare

Tremia de evacuare (furnizată odată cu aparatul) este un accesoriu conceput pentru utilizarea intensă a aparatului. Datorită ei, se evită golirea repetată a **Colectorului de pulpă** în timpul utilizării.

 - **Pentru utilizare la marginea mesei, trebuie să aveți grijă ca picioarele să se sprijine corect pe masă. În plus, trebuie să organizați spațiul de lucru pentru a evita bascularea sau căderea aparatului.**

Notă: În cazul unei utilizări zilnice semnificative, se recomandă utilizarea **Tremiei de evacuare** continuă a resturilor, cu sau fără **Suportul** mașinii.

Prepararea fructelor

	Mod de funcționare
MORCOVI	Morcovii întregi, decojiți, cu capetele tăiate, se introduc în aparat câte 2 sau câte 3.
MERE	Merele întregi (spălate, fără etichetă și fără coadă).
CĂPȘUNE	Îndepărtați codițele pentru gust.
CITRICE	Curățați citricele de coajă. Lămâi sau portocale întregi, fără a fi tăiate în prealabil.
ANANAS	Curățați de coajă și tăiați în 8 bucăți (3 lovituri de cuțit).
PEPENI	Curățați de coajă și tăiați în 8 bucăți.
ROȘII	Întregi, spălate, fără partea verde. Introduceți în pâlnie 2 sau 3 roșii.
ARDEI	Spălați. Tăiați în 4 bucăți longitudinale în funcție de forma ardeilor.
ȚELINĂ	Tăiați în bucăți de circa 6 - 7 cm transversal.
CASTRAVEȚI	Curățați de coajă. Tăiați în bucăți de circa 15 cm lungime.
FENICUL	Tăiați în bucăți de circa 6 - 7 cm transversal.
GHIMBIR	Tăiați în bucăți pentru a facilita introducerea în pâlnie. Nu supraîncărcați pentru a se evita blocarea bucăților.
STRUGURI	Îndepărtați ciorchinii pentru a nu da un gust amar.



ATENȚIE

Spălați bine fructele și legumele pentru a elimina toate urmele de pesticide sau de murdărie pe care le-ar putea prezenta.

CURĂȚARE

- Deconectați întotdeauna aparatul înainte de orice operațiune de curățare.
- Între 2 loturi diferite de fructe, puteți clăti aparatul cu apă potabilă (1 pahar), vărsată în pâlnia de introducere a mașinii puse în funcțiune.



- Curățați coșul frecând partea exterioară a conului filtrant, pentru a îndepărta resturile. Folosiți o perie sau un burete abraziv înainte de a-l introduce în mașina de spălat vase..

- Pentru a curăța corect, scoateți garnitura vasului înainte de curățare.
- Scoateți cuva pentru a o curăța.
- Curățați întotdeauna aparatul în totalitate după utilizare, trecând garnitura, vasul, capacul și dispozitivul de împingere prin apă caldă. Frecați cu o perie cu ajutorul unui detergent adecvat.
- Pentru a se evita orice deteriorare, nu loviți piesele de o suprafață dură.

***Sfat:** Dacă pulpa s-a uscat pe coș, introduceți coșul 5 - 10 minute în apă caldă pentru a se facilita curățarea.



IMPORTANT

Verificați dacă detergentul poate fi utilizat în cazul pieselor din plastic și din oțel inoxidabil. În realitate, anumiți agenți de curățare prea alcalini (având o concentrație ridicată de sodă sau amoniac, de exemplu) nu sunt deloc compatibili cu anumite materiale plastice, deteriorându-le rapid



IMPORTANT

Nu introduceți niciodată blocul motor în apă sau în alte lichide și nici nu îl stropiți!

Nu spălați mașina sub jet de apă sau cu pistolul cu spumă.

Dacă este necesar, ștergeți blocul motor cu o cârpă umedă.

Înainte de aceasta, scoateți ștecherul din priză.

CARACTERISTICI TEHNICE

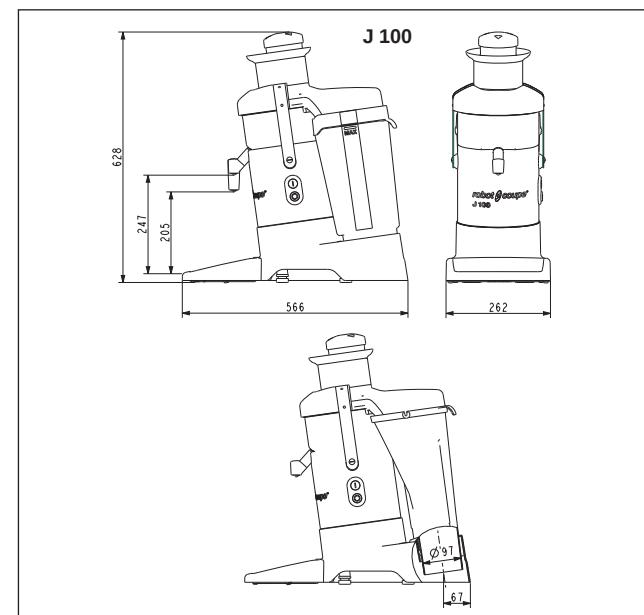
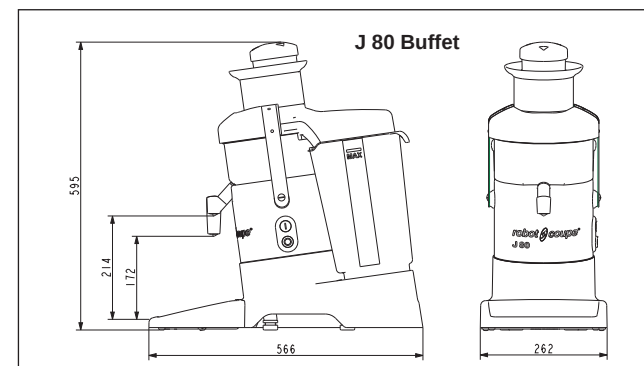
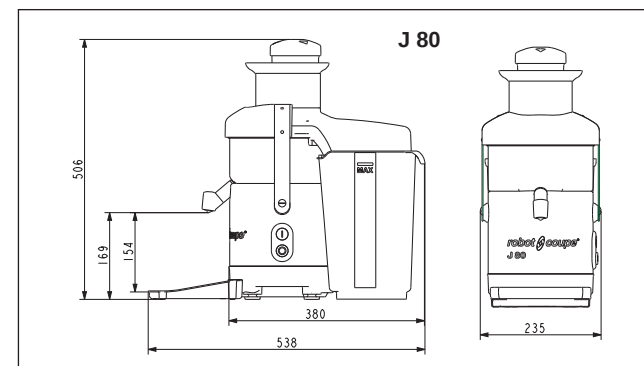
- **Bloc motor** —————> din oțel inoxidabil
- **Vas** —————> din oțel inoxidabil
- **Coș centrifug** —————> din oțel inoxidabil
- **Disc răzuitor** —————> din oțel inoxidabil
- **Motor electric ventilat** —————> număr constant de rotații (3000 tr/min.)
- **Débit** —————> **100 - 120 kg/oră de fructe sau de legume*** pentru J 80 - J 80 Buffet.
120 - 160 kg/oră pentru J 100.

** În condiții optime de utilizare, adică: un plan de lucru adaptat, fructe pregătite și accesorii (un recipient, coșul de gunoi ...) la îndemână.*

• MASĂ

	Netă	Ambalat
J 80	12 kg	13 kg
J 80 Buffet	13 kg	16 kg
J 100	15 kg	18 kg

• DIMENSIUNI (en mm)



• ÎNĂLȚIMEA DE LUCRU

Vă recomandăm să montați aparatul pe o suprafață plană și stabilă, cu o înălțime compatibilă cu utilizarea sa.

• NIVELUL DE ZGOMOT

Nivelul continuu echivalent de presiune acustică la funcționarea în gol a storcătorului de suc este mai mic de 70 dB (A).

• CARACTERISTICI ELECTRICE

J 80 - J 80 Buffet

Motor	Viteză (tr/mn)	Intensitate (Amp.)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	6
230 V/ 50 Hz	3000	7

J 100

Motor	Viteză (tr/mn)	Intensitate (Amp.)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	8
230 V/ 50 Hz	3000	8

- Puterea este specificată pe placa noastră de date.

SECURITATE

- Aparatul este pus în funcțiune exclusiv când **Capacul** este corect poziționat și dacă brațul de securitate este corect fixat.. Motorul se oprește la deschiderea brațului de siguranță sau când apăsați butonul Opreire (butonul roșu).
- Aparatul este dotat cu un puternic dispozitiv de frânare electrică, ce oprește aparatul în mai puțin de 2 secunde dacă utilizatorul deschide brațul de siguranță al mașinii în timpul funcționării acesteia.
- Pentru a pune din nou în funcțiune aparatul, nu trebuie decât să blocați din nou brațul de

siguranță pe **Capac** și să apăsați butonul Pornire (butonul verde).

- J 100** este echipat cu un **disjunctor termic** care oprește automat motorul în cazul în care funcționează supraîncărcat mai mult timp. În acest caz, așteptați ca aparatul să se răcească înainte de a apăsa din nou butonul **disjunctorului termic**, amplasat sub aparat.
- ATENȚIE:** Utilizați întotdeauna aparatul împreună cu Colectorul de pulpă sau cu Tremia de evacuare continuă a resturilor (pentru **J 100**) fixată.
- Opriiți întotdeauna aparatul înainte de a lua Colectorul de pulpă sau Tremia de evacuare continuă a resturilor (pentru **J 100**).
- Nu introduceți niciodată mâna sau vreun alt obiect în pâlnia de evacuare în cazul în care mașina este conectată sau Coșul se rotește.
- Nu scoateți niciodată din priză aparatul trăgând de cablu sau cu mâinile umede.



NU UITAȚI

- Nu încercați niciodată să înlăturați sistemele de blocare și de siguranță.
- Nu introduceți decât produse alimentare în pâlnie.
- Aparatul este echipat cu un Capac care reflectă un model unic, brevetat și care asigură funcționarea automată. Este suficient să introduceți alimentele în pâlnie, iar aparatul face restul.
- Totuși, dacă produsele se blochează în interiorul pâlniei, **NU UTILIZAȚI NICIODATĂ** decât capul de împingere pentru a împinge produsul. Altă soluție: opriți aparatul și scoateți produsele din pâlnia de alimentare.
- Nu scoateți niciodată cu mâna produsele din pâlnia de alimentare.
- Nu introduceți niciodată mâna sau vreun alt obiect în pâlnia de evacuare în cazul în care mașina este conectată sau Coșul se rotește.



DACĂ ÎNTÂMPINAȚI PROBLEME

SIMPTOME	CAUZE ȘI/SAU REMEDII
Aparatul nu funcționează.	- Controlați siguranțele de la instalația dumneavoastră electrică. - Închideți corect brațul de siguranță. J 100 : - Verificați dacă butonul disjunctorului termic (sub aparat) este armat.
Zgomot anormal.	- Aparatul nu a fost montat corect. Consultați capitolul „Montaj”. - O piesă este defectă. Schimbați piesa.
Calitate scăzută a răzuirii	- Discul răzuitor este uzat. Înlocuiți discul răzuitor din interiorul coșului. - Alimentele s-au blocat în pâlnia de alimentare. Scoateți alimentele.
Aparatul vibrează.	- Colectorul de pulpă este plin sau coșul s-a dezechilibrat din cauza pulpei de pe filtru. - Dacă vibrează în continuu. Verificați coșul pentru a nu fi deteriorat.
Coșul nu se oprește imediat după deschiderea brațului de siguranță. Timpul de oprire este mai mare de 2 secunde.	- Solicitați verificarea mașinii de către personal calificat.

IMPORTANT: În cazul unei intervenții, este absolut necesar să se utilizeze piese originale Robot-Coupe.

NORME

Consultați declarația de conformitate de la pagina 3

İÇİNDEKİLER

	GARANTİSİ		KULLANIM TALİMATLARI
	ALINMASI GEREKEN ÖNEMLİ TEDBİRLER		TEMİZLEME
	J 80 • J 80 Buffet • J 100 MODEL KATI MEYVE SIKMA MAKİNASI KAZANMIŞ BULUNMAKTASINIZ		TEKNİK ÖZELLİKLER
	CİHAZIN HİZMETE SOKULMASI		GÜVENLİK
	J 80 MONTAJ AŞAMALARI		SORUN ANINDA
	J 80 Buffet MONTAJ AŞAMALARI		NORMLAR
	J 100 MONTAJ AŞAMALARI		TEKNİK VERİLER (sayfa 199) • Açık görünüş • Elektrik ve kablolama şemaları • 39910 sepetin montaj talimatı

KESME ROBOTU KOLL. ŞTİ. SINIRLI GARANTİSİ

KESME ROBOTU makineniz, satın alındığı tarihten başlayarak bir yıl garantilidir: bu garanti, yalnızca menşei alıcıyı yani dağıtıcıyı veya ithalatçıyı ilgilendirmektedir.

Eğer KEME ROBOTU makinenizi bir dağıtıcıdan satın aldıysanız, referans garanti, dağıtıcının garantisidir (bu durumda, bu garantinin koşullarını dağıtıcınız nezdinde doğrulayınız).

KESME ROBOTU garantisi, dağıtıcı garantisini yerini almamaktadır fakat dağıtıcı garantisinin yerine getirilmemesi durumunda, **KESME ROBOTU** garantisi, gerekirse, pazarlara bağlı olarak bazı ihtiyat kayıtları saklı kalmak üzere uygulanabilecektir.

KESME ROBOTU Koll. Şti. garantisi, materyaller ve/veya montajla bağlantılı kusurlar ile sınırlıdır.

AŞAĞIDAKİ NOKTALAR, KESME ROBOTU Koll. Şti. GARANTİSİ KAPSAMINDA DEĞİLDİR:

1 - Düzgün veya uygun olmayan bir kullanımdan, cihazın düşmesinden kaynaklanan her türlü materyal hasarı veya montaj talimatlarının kötü uygulanmasından kaynaklanan (yanlış yapılmış montaj, işletmede hata, uygun olmayan temizlik ve/veya bakım, uygun olmayan yere yerleştirme, ...) aynı nitelikte her türlü hasar.

2 - Bileme için kullanılan işçilik ve/veya bir bıçağın montajının değişik unsurlarını değiştirmeye yarayan parçalar, normal veya aşırı olarak nitelendirilebilecek belirli bir süre sonrasında körelmiş, hasar görmüş veya aşınmış bıçaklar.

3 - Lekelenmiş, çizilmiş, hasar görmüş, berelenmiş veya rengi atmış bıçakları, yüzeyleri, tespit parçalarını veya aksesuarları değiştirmek veya tamir etmek için kullanılan parçalar ve/veya işçilik.

4 - Meslekten olmayanlar veya işletmenin yetkili kılmadığı üçüncü şahıslar tarafından yapılmış her türlü değişiklik, ekleme veya tamir.

5 - Makinenin satış sonrası servisine nakliyesi

6 - Yeni parçaları veya keyfi olarak değiştirilmiş aksesuarları (bkz. kaplar, diskler, bıçaklar, tespit mekanizmaları) yerleştirmek veya test etmek için kullanılan işçilik maliyetleri.

7 - Trifaze elektrik motorlarının dönme yönünün değiştirilmesiyle bağlantılı maliyetler (tesisatçı sorumludur).

8 - NAKLİYE DOLAYISIYLA ORTAYA ÇIKMIŞ HASARLAR. İster görünür, ister saklı olsunlar, kusurlar, nakliyecinin sorumluluğundadır. Müşteri, malın geldiği andan itibaren veya saklı bir kusur söz konusuysa farkına vardığı andan itibaren nakliyeciyi ve göndericiyi bu hususta bilgilendirmelidir.

Nakliyecinin denetlenmesinde kullanılacak TÜM ORJİNAL KARTONLARI VE AMBALAJLARI SAKLAYINIZ.

KESME ROBOTU Koll. Şti. garantisi, kusurlu parçaların veya makinelerin yenileriyle değiştirilmesiyle sınırlıdır: KESME ROBOTU Koll. Şti. ve tüm bağlı şirketleri, dağıtıcıları, acenteleri, işletmeciler, çalışanları veya sigortacıları, cihazla veya onu kullanma imkânsızlığıyla bağlantılı hasarlardan, kayıplardan veya dolaylı harcamalardan sorumlu tutulamazlar.

ALINMASI GEREKEN ÖNEMLİ TEDBİRLER



DİKKAT: Makinenizin kötü kullanımıyla bağlantılı kazaları (elektrik çarpmaları, yaralanmalar, ...) ve maddi hasarları azaltmak için aşağıdaki talimatları dikkatle okuyunuz ve mutlaka bunlara uyunuz. Bu kullanım notunu okumak, cihazınızı daha iyi tanımanıza ve makinenizi düzgün bir şekilde kullanmanıza imkân verecektir. Talimatların tamamını okuyunuz ve cihazı kullanması muhtemel her kişiye okutunuz. Ekipmanlarımız profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve hiçbir şekilde çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.

AMBALAJIN AÇILMASI

- Donanımı ambalajından dikkatle çıkarınız ve aksesuarları ya da spesifik materyali içeren bütün kutuları ya da paketleri çıkarınız.
- Kesici parçalara DİKKAT : bıçaklar, dikler...

YERLEŞTİRME

- Cihazınızı sağlam temiz ve rahat çalışma sağlayan bir yüksekliğe yerleştirmeniz önerilir

ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Daima elektrik tesisatınızın akım niteliğinin motor blokunun sinyalizasyon plakasında belirtilenle uyumlu olduğundan ve amper olarak desteklediğinden emin olunuz.

MONTAJ SAFHALARI

- Montaj aşamalarına uyunuz (sonraki sayfalara bakınız) ve bütün aksesuarların doğru bir şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.

ÇALIŞTIRMA

- Motorun ve sepetin tam durmasından önce kapağı çıkartmayınız.
- Asla kilitleme ve güvenlik sistemlerini silmeyi denemeyin.

- Hazneye gıda olmayan cisimler koymayınız.
- Bu cihaz eşsiz bir tasarım olan ve otomatik çalışma sağlayan bir kapak içermektedir. Sadece ürünleri hazneye koymanız yeterlidir ve kalanını cihaz yapacaktır.
- Buna rağmen, eğer ürünler haznenin içerisinde takılı kalırsa, onları çıkarmak için besin itici dışında başka bir şey KULLANMAYINIZ. Diğer çözüm : Cihazı durdurunuz ve haznedeki besinleri alınız.
- Hiç bir zaman elinizi musluk olan yuvaya sokmayınız. Ejektör kanalında bir sıkışma olursa: makineyi durdurun ve kapağı su altında temizleyin.
- Cihazı çalıştırırken yanında bulununuz.

TEMİZLEME

- İhtiyatlı olmak için, temizleme işlemleri yapmadan önce, daima cihazınızı prizden çekiniz.
- Çalışma çevriminin sonunda, sistematik olarak, makineyi ve aksesuarları temizleyiniz.
- Cihazı püskürtme su veya köpük tabancısı ile temizlemeyiniz.
- Motor blokunu suya sokmayınız.
- Her parça için (inoks veya plastik), uygun deterjan kullanınız.

- Plastik parçalar için, fazla alkalin (soda veya amonyak olarak çok yüksek konsantrasyonlu) bir deterjan kullanmayınız.
- Hazne, kapak ve posa toplama kabı bulaşık makinasına girebilir, fakat bu parçaların kullanma sürelerini uzatmak için, bu parçaların bulaşık deterjanı ile yıkanması tavsiye edilir.
- Hiçbir durumda, Robot-Coupe, kullanıcının temel temizlik ve hijyen kurallarına uymamasından sorumlu tutulamaz.

BAKIM

- Elektrikli kısımlar üzerinde hertürlü müdahaleden önce, zorunlu olarak cihazınızın elektrik şebekesi ile bağlantısını kesiniz (prizden çekiniz).
- Motor bölümünün su geçirmezliğini düzenli bir şekilde kontrol ediniz ve güvenlik sisteminin düzgün çalıştığından emin olunuz.
- **DİKKAT:** Kablo veya prizden hasarlı olması halinde hiç bir zaman cihazı çalıştırmayınız.
- Cihaz iyi çalışmıyorsa veya bir şekilde hasar görmüşse, cihazı prizden çıkartın ve kontrol ettiriniz.
- Bir sorun olması durumunda, ROBOT COUPE tarafından onaylı satış sonrası hizmetleri arayınız.

J 80 • J 80 Buffet • J 100 MODEL KATI MEYVE SIKMA MAKİNASI KAZANMIŞ BULUNMAKTASINIZ

J 80 - J 80 Buffet - J 100 Katı Meyve Sıkacağı dayanıklı ve sağlam olup, talep üzerine birkaç dakika içinde, % 100 doğal meyve suları yapabilir!

J 80 - J 80 Buffet - J 100 Katı Meyve Sıkacağı taze veya egzotik meyve sularının, her türlü sebze suları ile rafine, saf ve doğal meyve suyu kokteyllerinin anında hazırlanması için idealdir.

Yani bu cihaz meyve ve sebze sularının çok önemli bir yeri olan hem bar, restoran, yemekhane, yurt, kreşlerde.... hem de klinik, diyetetik mutfaklarda kullanılabilir.

Sebzeler ve meyveler, özellikle çiğ olduklarında sağlığımız için gerekli olan vitamin, mineral ve lifleri sunmaktadırlar. Sebze suları genel anlamda mineral tuz içermekte ve meyve suları vitaminleriyle vücudun iyi çalışmasına katkıda bulunuyorlar.

MİNERAL TUZLAR

Mineral tuzların gıdalardaki dağılımı dengesizdir. Potasyum, magnezyum, kükürt, sodyum klorür (tuz) gibi bazı mineral tuzlar çeşitli bir beslenmenin yeterince yerine getirilmesi için oldukça yaygınlar. Fakat bazı mineraller için, onunla zengin olan gıdaları tanımak yararlı olabilir.

Kalsiyum : Yeşil sebzeler ve meyveler.

Fosfor : Bakliyatlar.

Potasyum : Taze sebzeler.

Demir : Ispanak, maydanoz.

İyot : bütün bitkiler.

MEYVE VİTAMİNLERİ TABLOSU

Vitaminler	B1	C	A	D
Kayısı	•	•	•	•
Ananas	•	•	•	•
Karadut	•	•		•
Kiraz	•	•	•	•
Limon	•	•	•	•
Çilek	•	•		•
Frambuaz	•	•		•
Yaban Mersini	•	•		•
Kivi	•	•	•	•
Kavun	•	•		•
Böğürtlen	•	•	•	•
Portakal	•	•	•	•
Greyfurt	•	•	•	•
Şeftali	•	•		•
Armut	•	•		•
Elma	•	•		•
Erik	•	•		•
Üzüm	•	•		•

SEBZE VİTAMİNLERİ TABLOSU

Vitaminler	B1/B6	A	E	K
Kuşkonmaz	•		•	
Havuç	•	•	•	
Kereviz sapı		•	•	•
Kereviz	•			
Lahana	•	•	•	•
Salatalık	•	•	•	
Kabak	•	•	•	
Tere	•	•	•	
Hindiba	•			
Ispanak	•	•	•	•
Rezene	•		•	
Marul	•		•	•
Şalgam	•			
Soğan	•			
Maydanoz	•	•	•	
Biber	•	•	•	
Domates	•	•		

Bu cihazların basit tasarımı, tüm sık kullanılan parçaların bakım veya temizliği için bir el hareketiyle yerlerinden çıkarılıp, takılmasını sağlar.

İşinizi kolaylaştırmak amacıyla mevcut kılavuzda farklı montaj işlemlerini birbirlerinden ayırdık.

Bu broşür, kullanıcının Katı Meyve Sıkacağından en iyi şekilde faydalanmasını sağlamak için hazırlanmış önemli bilgiler içerir.

Bundan dolayı, cihazı kullanmadan evvel, bu açıklamaları dikkatle okumanızı önemle tavsiye ederiz.

CİHAZIN HİZMETE SOKULMASI

Fişe takmadan önce, elektrik tesisatınızdaki akımın, cihazın bilgi plakasında belirtilene uygun olup, olmadığını kontrol ediniz.

J 80 - J 80 Buffet - J 100 Katı Meyve Sıkacağı standart tek fazlı fişli bir güç kablosu ile donatılmıştır.

Cihazın taşıma veya ambalaj çıkarma esnasında hasar görmediğini kontrol ediniz.

Güç kablosunun veya prizinin tamam olduğunu kontrol etmek gerekir.



D İ K K A T

**BU CİHAZ, ZORUNLU OLARAK
TOPRAKLANMALIDIR
(ELEKTRİK ŞOKU RİSKİ).**

J 80 MONTAJ AŞAMALARI

BESİN HAZNESİ

TAHLİYE HAZNESİ

TUTMA KOLLARI

ELEK

GÜVENLİK KOLLARI



1 MOTOR GÖVDESİ

2 HAZNE

3 MUSLUK

4 KENAR

5 SEPET

6 POŞA TOPLAMA KABI

7 KAPAK

8 DAMLA TOPLAMA BÖLÜMÜ

RENDELEYİCİ DİSK



1) Çalıştırma/durdurma düğmelerini kendinize doğru göstererek motor parçasını takınız.



2) Hazneyi motor parçasının üzerine koyunuz.



3) Kenarı haznenin üzerine düzgün bir şekilde takınız. Kenarın damarları haznenin özel şekillerine uygun olarak takınız. Parçanın doğru bir şekilde takıldığından emin olunuz.



4) Sepeti tutma kollarından tutarak yerleştiriniz. Yerine yerleşmesi için çeviriniz.



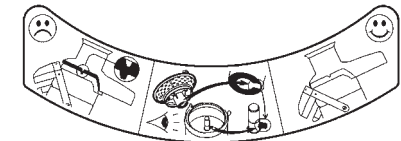
5) Kapağı Kenarın takma yerleri ile aynı hizaya getiriniz.



ÖNEMLİ

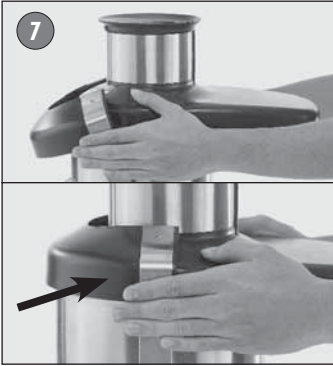
Motor ekseninin pimini sepetin merkezindeki tırnak yeriyle aynı hizaya getirdiğinizden emin olunuz.

Aynı zamanda kapak üzerine yapıştırılmış etikete de bakınız (aşağı bakınız).





6) Posa toplama kabını yerleştiriniz.



7) Güvenlik kolunu kapatınız.

Cihazı çalıştırmak için, Çalıştırma (I) düğmesine basınız. Cihaz sadece güvenlik kolu doğru bir şekilde kapalı olduğunda

çalışır (güvenlik düğmesi).

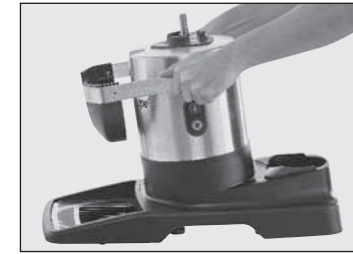
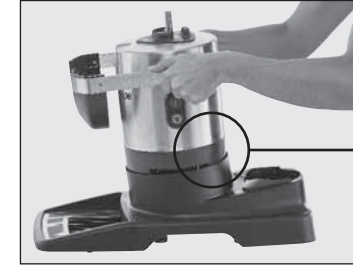
Sürahiyi musluğun altında yerleştiriniz.

Katı Meyve Sıkacağıınız şimdi harekete geçmeye hazır!

J 80 Buffet MONTAJ AŞAMALARI



1) Motor ünitesini, Açma / Kapama düğmelerini size dönük konumlandırarak desteğine yerleştirin. Kabloyu bu amaç için verilen yuvaya yönlendirdiğinizden emin olun.



2) Hazneyi motor parçasının üzerine koyunuz.



3) Kenarı haznenin üzerine düzgün bir şekilde takınız. Kenarın damarları haznenin özel şekillerine uygun olarak takınız. Parçanın doğru bir şekilde takıldığından emin olun.





4) Sepeti tutma kollarından tutarak yerleştiriniz. Yerine yerleşmesi için çeviriniz.

5) Kapağı Kenarın takma yerleri ile aynı hizaya getiriniz.



6) Posa toplama kabını yerleştiriniz.



7) Güvenlik kolunu kapatınız.

Cihazı çalıştırmak için, Çalıştırma (I) düğmesine basınız.

Cihaz sadece güvenlik kolu doğru bir şekilde kapalı olduğunda çalışır (güvenlik düğmesi).

Sürahiyi musluğun altında yerleştiriniz.

Katı Meyve Sıkacağıınız şimdi harekete geçmeye hazır!

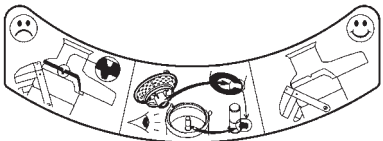


ÖNEMLİ

Motor ekseninin pimini sepetin merkezindeki tırnak yeriyle aynı hizaya getirdiğinizden emin olunuz.



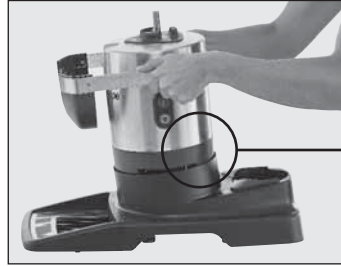
Aynı zamanda kapak üzerine yapıştırılmış etikete de bakınız (aşağı bakınız).



J 100 MONTAJ AŞAMALARI



1) Motor ünitesini, Açma / Kapama düğmelerini size dönük konumlandırarak desteğine yerleştirin. Kabloyu bu amaç için verilen yuvaya yönlendirdiğinizden emin olun.



2) Hazneyi motor parçasının üzerine koyunuz.



3) Kenarı haznenin üzerine düzgün bir şekilde takınız. Kenarın damarları haznenin özel şekillerine uygun olarak takınız. Parçanın doğru bir şekilde takıldığından emin olunuz.



4) Sepeti tutma kollarından tutarak yerleştiriniz. Yerine yerleşmesi için çeviriniz.

5) Kapağı Kenarın takma yerleri ile aynı hizaya getiriniz.

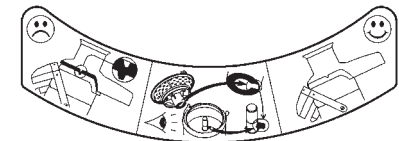


ÖNEMLİ

Motor ekseninin pimini sepetin merkezindeki tırnak yeriyle aynı hizaya getirdiğinizden emin olunuz.



Aynı zamanda kapak üzerine yapıştırılmış etikete de bakınız (aşağı bakınız).



6) 2 kullanım şekli:

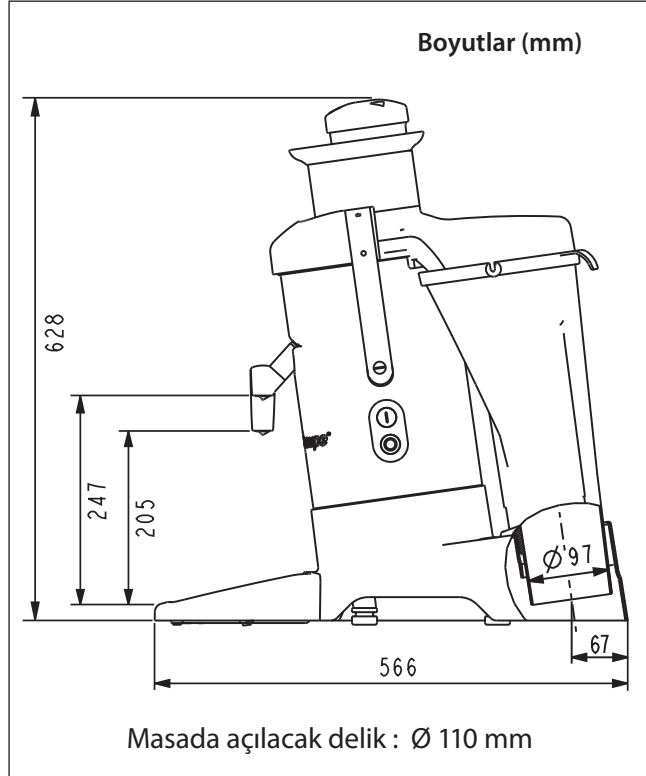
A) Sürekli olarak posaların tahliyesi.



Posaların sürekli **tahliye eleğini** desteğin deliğine yerleştiriniz.

Posaların tahliyesine bir kap yerleştirmeye özen gösteriniz (dahil değildir).

Sürekli çalışan tahliye eleğinin doğru kullanımı için, çalışma alanınıza bir delik açabilirsiniz.



B) Posaların Posa toplama kabına tahliyesi.



Posa toplama kabını yerleştiriniz

7) Güvenlik kolunu kapatınız

Cihazı çalıştırmak için, Çalıştırma (I) düğmesine basınız. Cihaz sadece güvenlik kolu doğru bir şekilde kapalı olduğunda çalışır (güvenlik düğmesi).

Sürahiye musluğun altında yerleştiriniz.

Katı Meyve Sıkacağına şimdi harekete geçmeye hazır!



8) Kayışın kullanımı (170 sayfaya bakınız) - (Opsiyon)



Masa kenarında kullanım için, **tahliye eleğini kapağa** verilen **kayış** yardımıyla takınız.

KULLANIM TALİMATLARI

• J 80 - J 80 Buffet - J 100

- İlk kullanımdan önce, besinlerle temas edecek bütün parçaların temizlenmesi tercih edilir.
- Her kullanımdan önce, güvenlik kolunun doğru kapatılmış olmasına dikkat ediniz.
- Cihazı çalıştırma esnasında ve hazneye besin koymadan önce, musluk altına bir kap ve tahliye bölümünün altına **Posa toplama kabı veya tahliye eleği** koymaya özen gösteriniz.
- Narenciyeleri hazneye koymadan önce soymak gerekir.



- **Kalın kabuklu meyve ve sebzeler soyulmalıdır (örnek : ananas, mango, ...) ve kalın çekirdekler çıkartılmalıdır (örnek : kavun). Çekirdekli meyvelerin çekirdeklerini her zaman çıkartmalısınız (örnek: şeftali, kayısı, kiraz,...). Üzüm taneleri Katı Meyve Sıkacağına yerleştirilmeden önce tüm üzüm saplarının çıkarılması gerekir..**

- Bazı ürünler, kalın ve sert olmalarından dolayı, örneğin hindistan cevizi meyve sıkacağına uygun değildir.
- Bu nedenle, **J 80 - J 80 Buffet - J 100**'dan en iyi sonucu alabilmek için, hazneye besinleri (İtici kullanmadan) cihaz işledikçe manüel olarak eklemek gerekir.
- Meyve ve sebze parçalarını hazneye azar koyuyuz.
- Kullanım sonunda, suların tahliyesi bitmesi için cihazı bir kaç saniye daha çalıştırınız.
- Hazneye buz veya dondurulmuş meyve koymayınız.

- Posaların sepette dağılımı ağırlık oluşturabilir. Çalışma sırasında makine titremeye başlarsa, makineyi durdurun ve Sepeti temizleyin.. Sonrasında, işe normal bir şekilde devam ediniz.

- **Kenarın ve Kapağın** doğru bir şekilde birleştirilmiş olmasına dikkat ediniz.

• J 80 - J 80 Buffet

- **J 80 - J 80 Buffet** ile, **Posa toplama kabını** boşaltmadan birçok litre meyve/sebze suyu üretebilirsiniz. Ama, **Posa toplama kabının** doluluğunu düzenli bir şekilde kontrol ediniz.
- **Kenarın ve Kapağın** doğru bir şekilde birleştirilmiş olmasına dikkat ediniz.
- Daima **Posa toplama kabının** doğru bir şekilde yerleştirildiğini kontrol ediniz.

• J 100

- **Posa toplama kabı ile J 100:** **Posa toplama kabını** boşaltmadan birçok litre meyve/sebze suyu üretebilirsiniz. Ama, **Posa toplama kabının** doluluğunu düzenli bir şekilde kontrol ediniz.

- **Tahliye eleği ile J 100:**

Tahliye eleği (cihazla sunulan) cihazın yoğun bir şekilde kullanılması için tasarlanan bir aksesuardır. Servis boyunca **Posa toplama kabının** sürekli bir şekilde boşaltılmasını önlemektedir.



- **Masa kenarında kullanmak için, ayakların masa üzerinde düzgün bir şekilde taşıdığına dikkat ediniz. Ayrıca, cihazın devrilmesi veya düşmesini engellemek için çalışma alanını düzenlemek gerekir.**

Not: Gün içerisinde yoğun bir şekilde kullanıldığında, cihaz desteği ile veya olmadan sürekli posa **Tahliye eleğini** kullanmayı tercih ediniz.

Meyvelerin hazırlanışı

	Kullanım şekli
HAVUÇLAR	Tamamıyla soyulmuş, uçları kesilmiş, 2'şer veya 3'er olarak cihazdan geçirilir.
ELMALAR	Bütün elmalar (yıkamış, etiketsiz ve sapsız).
ÇİLEKLER	Tadı bozulmasın diye saplarını çıkartınız.
NARENCİYELER	Narenciyeleri soyunuz. Limon veya portakallar bütün olarak, kesilmeden.
ANANAS	Soyunuz ve 8 parçaya bölünüz (3 kere bıçakla).
KAVUNLAR	Soyunuz ve 8 parçaya bölünüz
DOMATESLER	Bütün olarak, yıkamış ve yeşil kısmı çıkartılmış. Hazneye 2 veya 3 domates koyunuz.
BİBERLER	Yıkamış. Biberlerin şekillerine göre uzunluğuna 4 parçaya bölünüz.
KEREVİZ	6-7 cm'lik parçalara bölünüz.
SALATALIKLAR	Soyulmuş. 15 cm uzunlukta parçalara bölünüz.
REZENE	6-7 cm'lik parçalara bölünüz.
ZENCEFİL	Hazneye kolay bir şekilde koymak için parçalara bölünüz.
ÜZÜM	Parçaların sıkışmasını önlemek için çok yüklenmeyiniz.



D İ K K A T

Maruz kaldıkları ilaçlama veya kir izlerini silmek için meyve ve sebzeleri güzelce temizleyiniz.

TEMİZLEME

- Her temizleme işleminden önce cihazı fişten çıkartınız.
- 2 farklı meyve grubu arasında, çalışma cihazın giriş haznesine dökülen içilebilir su (1 bardak) ile cihazı durulayabilirsiniz.



- Posaları çıkarmak için, filtrenin dış kısmını sürterek sepeti temizleyiniz. Bulaşık makinesine koymadan önce bir fırça veya kazıma süngeri kullanın.

- Doğru bir temizleme için, temizlemeden önce haznenin kenarını çıkartınız.
- Temizlemek için musluğu çıkarın.
- Kullanımdan sonra, kenar, hazne, kapak ve besin iticiyi sıcak sudan geçirerek cihazı her zaman bütün olarak temizleyiniz. Uygun bir deterjan yardımıyla fırça ile sürtünüz.
- Herhangi bir hasarı engellemek için, parçaları sert bir tabana vurmayınız.

**Fikir: Eğer posa sepette kurumuş ise, temizliği kolaylaştırmak için sepeti 5 -10 dakika arası sıcak suya sokunuz.*



ÖNEMLİ

Deterjanınızın plastik ve paslanmaz çelik ile kullanılabilir olduğuna bakınız. Deterjanlar bazen fazla alkalin ajanları içerdiğinden (Örneğin sodyum ya da amonyak oranı baskın konsantrasyonlar) bazı plastik maddeler üzerinde kullanımı uygun değildir ve onları hızlı bir şekilde bozar.



ÖNEMLİ

Motor kısmını hiç bir zaman suya veya başka bir sıvıya sokmayınız ve su sıçratmayınız!

Cihazı püskürtme su veya köpük tabancısı ile temizlemeyiniz.

Gerektiğinde motor gövdesini ıslak bir bezle siliniz.

Öncesinde fişi prizden çıkartınız.

TEKNİK ÖZELLİKLER

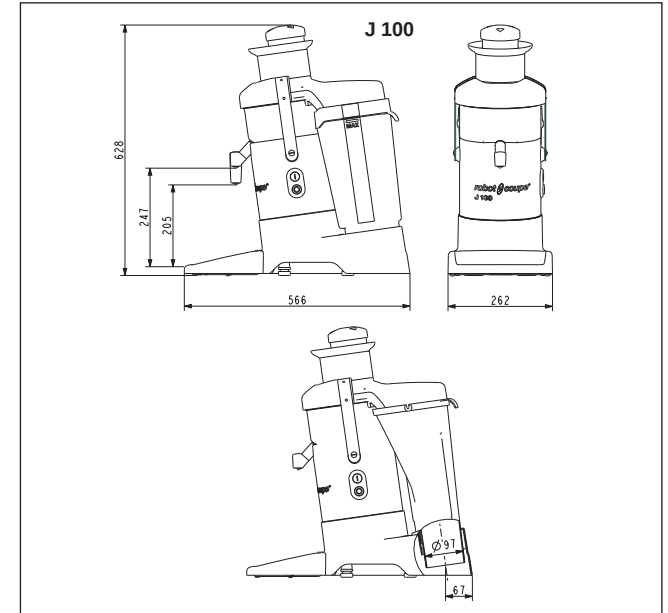
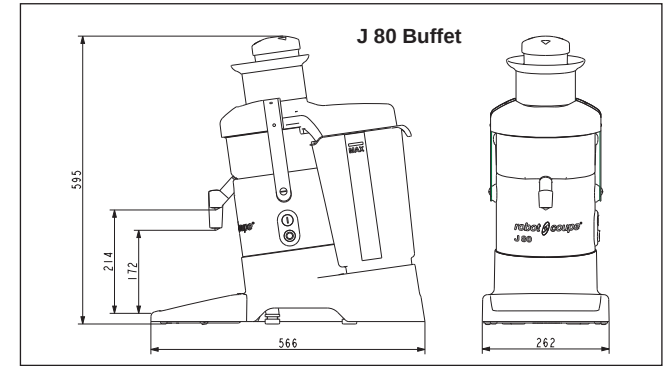
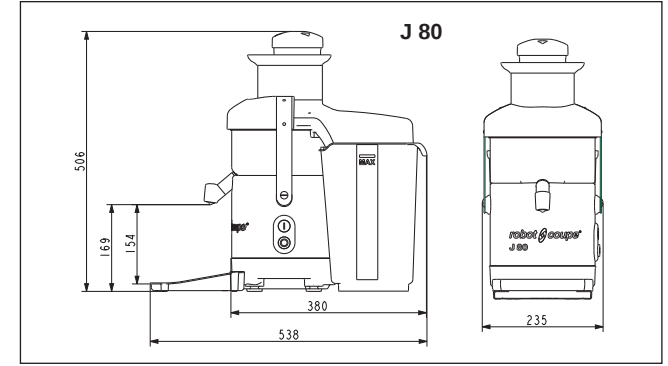
- **Motor gövdesi** → paslanmaz çelikten
- **Hazne** → paslanmaz çelikten
- **Meyve sıkacağı sepeti** → paslanmaz çelikten
- **Rendeleyici disk** → paslanmaz çelikten
- **Havalı elektrik motor** → sabit tur sayısı (3000 tr/dak.)
- **Çıkış elektrik motor** → 100 ile 120 kg/saat arası meyve veya sebze*
J 80 - J 80 Buffet için.
120 ile 160 kg/saat arası J 100 için.

*En uygun üretim koşullarında, yani : uygun bir çalışma alanı, el altında hazırlanmış meyveler ve aksesuarlar (sürahi, çöp,...)...

• AĞIRLIK

	Net	Ambalajlı
J 80	12 kg	13 kg
J 80 Buffet	13 kg	16 kg
J 100	15 kg	18 kg

• BOYUTLAR (mm)



• ÇALIŞMA YÜKSEKLİĞİ

Makineyi, kullanımıyla uyumlu bir yükseklikte düz ve sabit bir yüzeye kurmanızı tavsiye ederiz.

• GÜVENLİK

Katı Meyve Sıkacağı'nın boşta çalışmasındaki eşdeğer sürekli ses basıncı seviyesi 70 dB'den (A) düşüktür.

• ELEKTRİK ÖZELLİKLERİS

J 80 - J 80 Buffet

Motor	Devir (tr/dak)	Yoğunluk (Amp.)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	6
230 V/ 50 Hz	3000	7

J 100

Motor	Devir (tr/dak)	Yoğunluk (Amp.)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	8
230 V/ 50 Hz	3000	8

- Güç veri levhamızın üstünde bulunmaktadır.

GÜVENLİK

- Makine yalnızca Kapak doğru yerleştirilmiş ve emniyet kolu düzgün şekilde kilitlenmiş ise çalışmaya başlar. Motor güvenlik kolunun açılışıyla veya durdurma düğmesine (kırmızı düğme) basılınca durur.
- J 80 - J 80 Buffet - J 100 cihaz çalışırken güvenlik kolunun açılmasıyla 2 saniyeden az bir sürede durduran güçlü elektrikli frene sahiptir.
- Cihazınızı tekrar çalıştırmak için, güvenlik kolunu **Kapak** üzerine kilitlemeniz ve Çalıştırma düğmesine (yeşil düğme) basmanız yeterlidir.

- J 100 uzun süreli çalışma durumunda, motoru otomatik olarak durduran **termik bir sigorta** ile donanmıştır.

Bu durumda, cihaz altında bulunan termik sigorta düğmesini tekrar kullanmak için cihazın soğumasını bekleyiniz.

- **DİKKAT:** Cihazı daima yerleştirilmiş sürekli çıkan posaları için posa toplama kabı veya tahliye eleği ile kullanınız (J 100 için).
- Sürekli çıkan posalar için konulan posa toplama kabı veya tahliye eleğini çıkarmadan önce cihazı durdurunuz (J 100 için).
- Cihaz elektriğine bağlı ise veya Sepet dönüyorsa, tahliye haznesine hiç bir zaman elinizi veya başka bir cismi sokmayınız.
- Hiç bir zaman fişi prizden kablosunu çekerek veya ıslak ellerle çıkarmayınız.



HATIRLATMA

- Asla kilitleme ve güvenlik sistemlerini silmeyi denemeyin.
- Hazneye gıda olmayan cisimler koymayınız.
- Bu cihaz eşsiz bir tasarım olan ve otomatik çalışma sağlayan bir kapak içermektedir. Sadece besinleri hazneye koymanız gerekmektedir ve kalanını cihaz yapacaktır.
- Buna rağmen, eğer ürünler haznenin içerisinde takılı kalırsa, onları çıkarmak için besin itici dışında başka bir şey KULLANMAYINIZ. Diğer çözüm: Cihazı durdurunuz ve haznedeki besinleri alınız.
- Hiç bir zaman haznedeki ürünleri itmek için elinizi kullanmayınız.
- Cihaz elektriğine bağlı ise veya Sepet dönüyorsa, tahliye haznesine hiç bir zaman elinizi veya başka bir cismi sokmayınız.



SORUN ANINDA

BELİRTİLER	NEDENLER VE/VEYA ÇÖZÜMLER
Cihaz çalışmıyor.	- Elektrik tesisatın sigortalarını kontrol ediniz. - Güvenlik kolunu doğru bir şekilde kapatınız. J 100 : - Termik sigorta düğmesinin (cihaz altında) çalışır durumda olduğundan emin olunuz.
Anormal ses.	- Cihaz doğru bir şekilde kurulmamıştır. "Montaj" bölümüne bakınız. - Bir parça hasarlı. Parçayı değiştiriniz.
Rendenin randımanı kötü.	- Rendeleyici disk yıpranmış. Sepet içerisinde olan rendeleyici diski değiştiriniz. - Haznede besinler takılı kaldı. Besinleri çıkartınız.
Cihaz titriyor.	- Posa toplama kabı dolu veya sepet filtre üzerinde bulunan posalar yüzünden ağırlık hissediyor. - Eğer titreme sürekli ise. Sepetin hasarlı olmadığından emin olunuz.
Sepet güvenlik kolunun açılmasıyla hemen durmuyor. Durma süresi 2 saniyeden fazla.	- Cihazı uzman personel tarafından kontrol ettiriniz.

ÖNEMLİ: Müdahale durumunda, Robot-Coupe orijinal parçalar kullanmak gerekir.

NORMLAR

Sayfa 4'deki uyum bildirimine göz atın.

INNHALDSFORTEGNELSE

■ GARANTI

■ VIKTIGE FORHOLDSREGLER

■ DU HAR SKAFFET DEG EN
J 80 • J 80 Buffet • J 100
JUICESENTRIFUGE

■ IGANGSETTING AV APPARATET

■ MONTERINGSFASER J 80

■ MONTERINGSFASER J 80 Buffet

■ MONTERINGSFASER J 100

■ RÅD OM BRUK

■ RENGJØRING

■ TEKNISKE SPESIFIKASJONER

■ SIKKERHET

■ FEILSØK

■ STANDARDER

■ TEKNISKE SPESIFIKASJONER (side 199)

- Perspektivsnitt
- Koblingsskjemaer
- Dokument for montering av kurv 39910

BEGRENSET GARANTI FRA ROBOT-COUPE S.N.C.

Din ROBOT-COUPE maskin har ett års garanti beregnet fra kjøpsdato. Denne garantien gjelder kun for den opprinnelige kjøper, dvs. distributøren eller importøren.

Dersom du har kjøpt din ROBOT-COUPE-maskin av en distributør, er det dennes garanti som gjelder (sjekk betingelsene med distributøren).

ROBOT-COUPE garantien kan ikke erstatte distributørens garanti, men ved manglende garanti fra distributøren, kan ROBOT-COUPE garantien i visse tilfeller og på visse markeder gjøres gjeldende.

Garantien fra ROBOT-COUPE S.N.C. er begrenset til feil som gjelder materialer og/eller montering.

FØLGENDE PUNKTER BLIR IKKE DEKKET AV GARANTIEN FRA ROBOT-COUPE S.N.C.:

1 - Enhver forringelse av apparatet som skyldes ukorrekt eller ikke tilpasset bruk, at apparatet har falt i gulvet, eller skader av tilsvarende type som skyldes at instruksjonene ikke blir overholdt (feilmontering, feilbruk, ikke tilpasset rengjøring og/eller vedlikehold, bruk av apparatet på ikke-tilpassede steder...).

2 - Arbeid som gjøres for å kvesse og/eller skifte ut elementene rundt en kniv, som følge av at knivbladene etter en viss tid blir sløve, skadde eller slitte.

3 - Deler og/eller arbeid for å skifte ut eller reparere kniver, flater, fester eller tilbehør som har blitt flekket, oppskrapet, skadet, bulket eller misfarget.

4 - Enhver endring, tilføyelse eller reparasjon som ikke har blitt gjort av fagfolk, eller som har blitt gjort av personer som ikke er godkjent av bedriften.

5 - Transport av maskinen for kundeservice.

6 - Arbeidskostnader for installasjon eller test av nye deler eller tilbehør (jf. boller, skiver, knivblader, fester) som har blitt skiftet ut vilkårlig.

7 - Utgifter knyttet til skifting av ro-tasjonsretning på elektriske motorer (installatøren er ansvarlig).

8 - SKADER SOM SKYLDLES TRANSPORT. Mangler og feil, enten disse er synlige eller skjulte, er transportørens ansvar. Dersom det dreier seg om en skjult mangel, skal kunden informere transportør og avsender om dette ved mottak av varen, eller med en gang feilen oppdages.

OPPBEVAR ALLE KARTONGER OG ALL EMBALLASJE som kan være gjenstand for nærmere inspeksjon av transportøren.

Garantien fra ROBOT-COUPE S.N.C. er begrenset til utskifting av defekte deler eller maskiner:

ROBOT-COUPE S.N.C. og tilhørende filialer eller selskaper, distributører, underforhandlere, daglige ledere, ansatte eller bedriftens forsikringsselskap kan ikke holdes ansvarlig for skader, tap eller utgifter knyttet til apparatet eller problemer med bruk av dette.

VIKTIGE FORHOLDSREGLER



VIKTIG: For å begrense antallet ulykker (elektrisk støt, skader...) og for å redusere risikoen for materielle skader som skyldes feilbruk av maskinen, bør du lese disse instruksjonene nøye, og overholde dem. Ved å lese denne brukerveiledningen får du bedre kjennskap til apparatet slik at det kan brukes på korrekt måte. Les alle instruksjonene, og sørg for at aller personer som vil kunne komme til å bruke apparatet også leser dem. Våre apparater er beregnet for profesjonell bruk, og må under ingen omstendigheter brukes av barn.

UTPAKKING

- Fjern forsiktig utstyret fra emballasjen, og ta ut alle esker og bokser som inneholder tilbehør eller spesielt materiell.
- VÆR VELDIG FORSIKTIG med deler som kan være skarpe: knivblader, skiver...

INSTALLASJON

- Det anbefales å installere apparatet på et helt stabilt og rent underlag, i en komfortabel arbeidshøyde.

TILKOBLING

- Sjekk alltid at strømmen i din elektriske installasjon svarer til den strømstyrken som står oppført på motorens etikett, og at installasjonen tåler apparatets strømstyrke.

MONTERINGSFASER

- Overhold de forskjellige monteringsfasene (se de neste sidene), og påse at alt tilbehør er korrekt montert.

BRUK

- Lokket må ikke tas av før motoren og kurven har stoppet helt opp.
- Man må aldri prøve å fjerne apparatets låse- og sikkerhetssystemer.

- Man må ikke ha produkter som ikke er næringsmidler i materennen.
- Maskinen er utstyrt med et lokk med en unik patentert utforming, og som har en automatisk funksjon. Du trenger ganske enkelt å ha ingrediensene i materennen, og deretter tar maskinen seg av resten.
- Dersom noe skulle sette seg fast inne i rennen, må du **ALDRI BRUKE** andre gjenstander enn skyveelementet til å løsne på det. En annen løsning er å stoppe maskinen og ta ingrediensene ut av materennen.
- Du må aldri putte hånden inn i utstøtingstrakten. Dersom noe skulle føre til at utstøtingstrakten blir tilstoppet, stopp maskinen, og rengjør lokket med vann.
- Maskinen må aldri fungere uten overvåking.

RENGJØRING

- Av sikkerhetsgrunner skal alltid apparatet kobles fra før det rengjøres.
- Apparatet og alt tilbehør skal alltid rengjøres etter hver arbeidssyklus.
- Maskinen må aldri fungere uten overvåking.
- Motoren må ikke legges ned i vann.
- Hver del av maskinen (i rustfritt stål eller i plast) skal rengjøres med tilpasset vaskemiddel.

- For plastdeler er det viktig å bruke rengjøringsmidler som ikke er for alkaliske (med for høy konsentrasjon av lut eller ammoniakk).
- Beholderen, lokket og fruktkjøttbeholderen kan vaskes i oppvaskmaskin. Men for at disse delene skal kunne vare lenger, anbefales det å vaske dem med vanlig oppvaskmiddel.
- Robot-Coupe kan under ingen omstendigheter holdes ansvarlig dersom brukeren ikke overholder de elementære regler for rengjøring og hygiene.

VEDLIKEHOLD

- Før det utføres arbeid på apparatets elektriske deler, skal det kobles fra strømnettet.
- Sjekk regelmessig at motorakselen er helt tett, og påse at sikkerhetssystemet fungerer korrekt.
- **VIKTIG:** Du må aldri sette i gang en maskin som har skadet ledning eller stikkontakt.
- Dersom apparatet ikke fungerer som det skal eller har blitt skadet på en eller annen måte, koble fra apparatet og lever det inn til vedlikehold.
- Dersom du konstaterer en feil, nøl ikke med å kontakte ditt kundeservicesenter som er godkjent av **ROBOT-COUPÉ**.

DU HAR SKAFFET DEG EN J 80 • J 80 Buffet • J 100 JUICESENTRIFUGE

Juicesentrifugen **J 80 - J 80 Buffet - J 100** er en stabil og robust maskin som på et øyeblikk lager **en lang rekke forskjellige 100 % naturlige juicer, alt etter ønske.**

J 80 - J 80 Buffet - J 100 er ideell for rask tilberedelse av frisk fruktjuice med alminnelige eller eksotiske frukter, grønnsakssaft, samt raffinerte, rene og naturlige cocktails.

Maskinen kan med andre ord brukes i barer, restauranter, kantiner, pleiehjem, barnehager, men også på sykehus der det er viktig med inntak av frisk frukt og friske grønnsaker.

Grønnsaker og frukt, spesielt når de inntas råe, gir kroppen vitaminer, mineraler og fibre som er viktige for vår helse. Grønnsakssaft tilfører mineralsalter, mens fruktjuice dekker kroppens vitaminbehov.

MINERALSALTER

Fordelingen av mineralsalter i næringsmidler er meget uregelmessig.

Visse mineraler som kalium, magnesium, svovel og natriumklorid (salt) finnes i tilstrekkelige mengder slik at et variert kosthold gir oss det vi trenger. Men for visse andre mineraler, er det viktig å vite nøyaktig hvilke næringsmidler man bør se etter.

Kalsium: grønne grønnsaker og frukter.

Fosfor: tørkede grønnsaker.

Kalium: ferske grønnsaker.

Jern: spinat, persille.

Jod: alle planter.

TABELL OVER VITAMINER I FRUKTER

Vitaminer	B1	C	A	D
Aprikos	•	•	•	•
Ananas	•	•	•	•
Solbær	•	•		•
Kirsebær/moreller	•	•	•	•
Sitron	•	•	•	•
Jordbær	•	•		•
Bringebær	•	•		•
Rips	•	•		•
Kiwi	•	•	•	•
Melon	•	•		•
Bjørnebær	•	•	•	•
Appelsin	•	•	•	•
Grapefrukt	•	•	•	•
Fersken	•	•		•
Pære	•	•		•
Eple	•	•		•
Plomme	•	•		•
Druer	•	•		•

TABELL OVER VITAMINER I GRØNNSAKER

Vitaminer	B1/B6	A	E	K
Asparges	•		•	
Gulrøtter	•	•	•	
Selleristang		•	•	•
Sellerirot	•			
Kål	•	•	•	•
Agurk	•	•	•	
Squash	•	•	•	
Karse	•	•	•	
Endiv/Sikori	•			
Spinat	•	•	•	•
Fennikel	•		•	
Bladsalat	•		•	•
Nepe	•			
Løk	•			
Persille	•	•	•	
Paprika	•	•	•	
Tomat	•	•		

Apparatene er enkelt sammensatt, slik at man i en håndvending kan montere og demontere alle delene for hyppig rengjøring eller vedlikehold.

For å gjøre det lettere for deg har vi i denne bruksanvisningen delt opp de forskjellige monteringsoperasjonene.

Denne bruksanvisningen inneholder viktig informasjon for at brukeren skal kunne dra full nytte av sin juicesentrifuge.

Vi anbefaler derfor at du leser denne brukerveiledningen nøye før du tar apparatet i bruk.

IGANGSETTING AV APPARATET

Før du kobler til apparatet, sjekk at strømmen i din elektriske installasjon svarer til den strømmen som står oppført på etiketten på apparatet.

Juicesentrifugen **J 80 - J 80 Buffet - J 100** er utstyrt med en ledning med en standard enfasestikkontakt.

Kontroller at maskinen ikke har blitt skadet under transport eller utpakking.

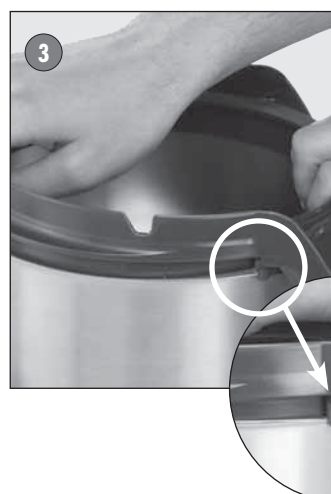
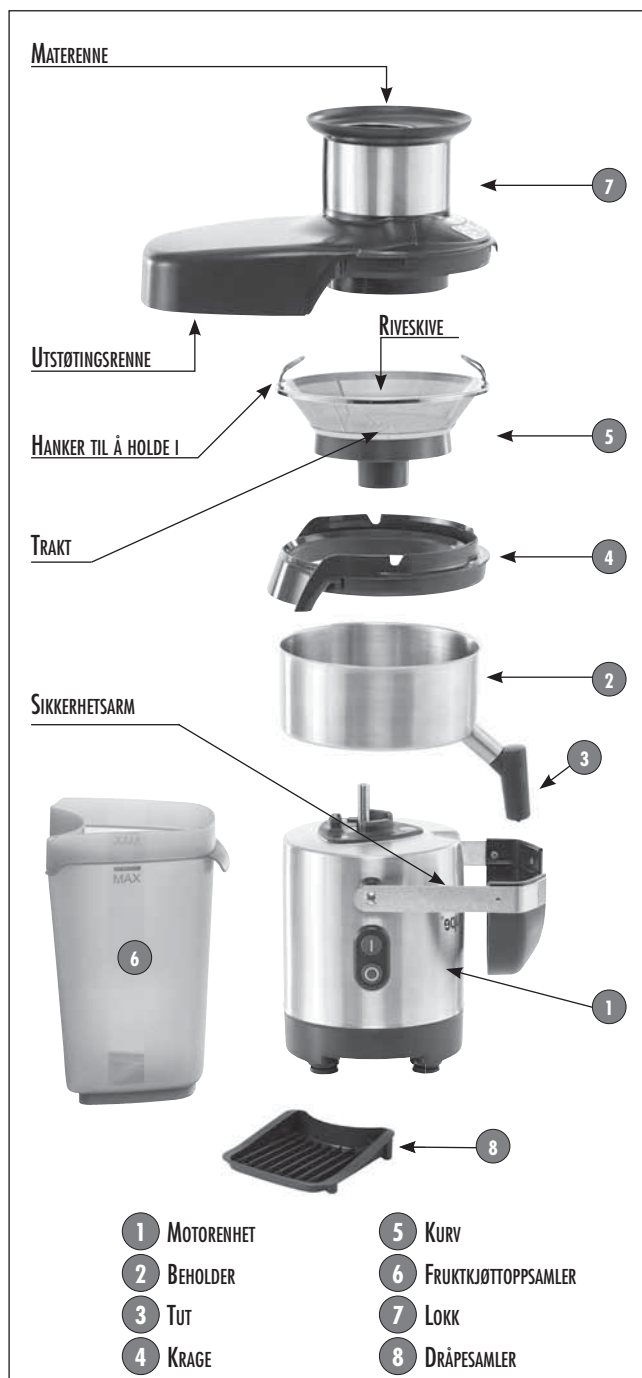
Sjekk spesielt at ikke ledningen eller støpselet har blitt skadet.



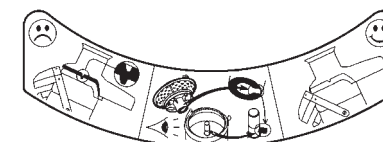
VIKTIG

**APPARATET SKAL KOBLES TIL JORD
(RISIKO FOR ELEKTRISK STØT).**

MONTERINGSFASER J 80

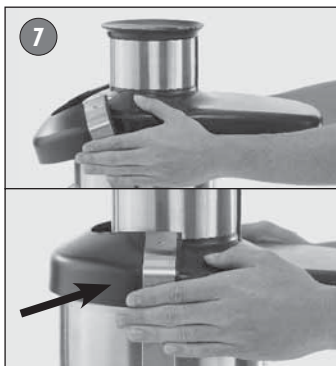


Se også etiketten (under) som er limt på lokket.





6) Anbring fruktkjøttoppsamleren.



7) Lukk igjen sikkerhetsarmen.

For igangsetting av apparatet, trykk på På-knappen (I).

Maskinen vil kun fungere dersom sikkerhetsarmen er korrekt lukket (vernebryter).

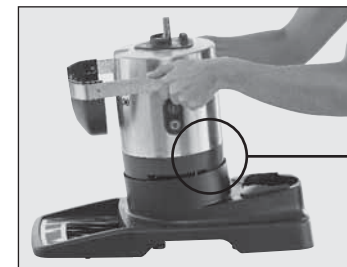
Plasser kannen/muggen under tuten.

Juicesentrifugen er nå klar til bruk!

MONTERINGSFASER J 80 Buffet



1) Plasser motorenheten i sokkelen slik at På-/Av-knappene vender mot deg. Påse at ledningen føres inn i åpningen som er beregnet på dette.



2) Plasser beholderen på motorenheten.



3) Påse at kragen blir riktig anbragt på beholderen.

Rillene i kragen skal passe overens med den spesielle formen på beholderen. Sjekk at det hele er riktig plassert.





4) Anbring kurven ved å holde i hankene.

Drei på kurven til den går i inngrep.

5) Plasser lokket slik at det stemmer overens med innsnittene på kragen.



6) Anbring **fruktkjøttoppsamleren**.



7) Lukk igjen sikkerhetsarmen.

For igangsetting av apparatet, trykk på På-knappen (I).

Maskinen vil kun fungere dersom sikkerhetsarmen er korrekt lukket (vernebryter).

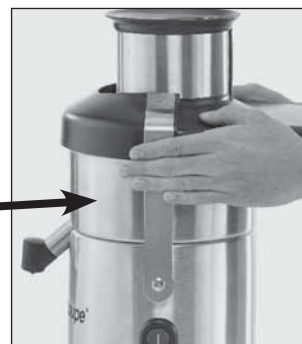
Plasser kannen/muggen under tuten.

Juicesentrifugen er nå klar til bruk!

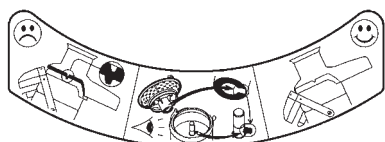


VIKTIG

Påse at naglen til motorakselen er riktig plassert i forhold til kurvens nav.



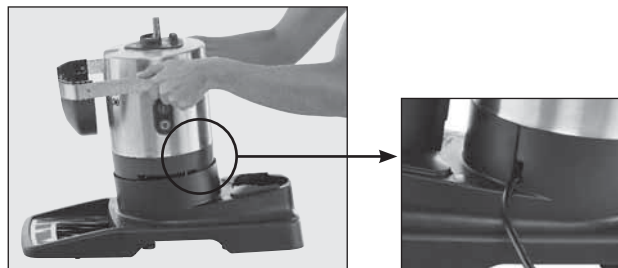
Se også etiketten (under) som er limt på lokket.



MONTERINGSFASER J 100



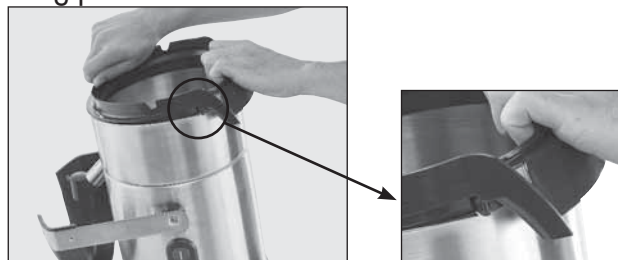
1) Plasser motorenheten i sokkelen slik at På-/Av-knappene vender mot deg. Påse at ledningen føres inn i åpningen som er beregnet på dette.



2) Plasser beholderen på motorenheten.

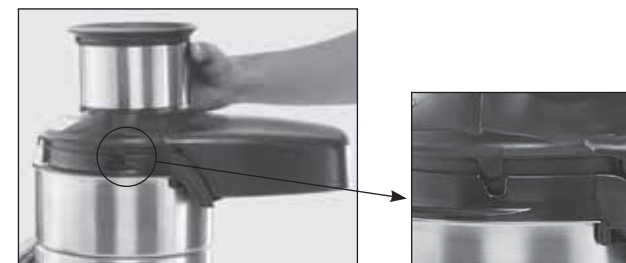


3) Påse at kragen blir riktig anbragt på beholderen. Rillene i kragen skal passe overens med den spesielle formen på beholderen. Sjekk at det hele er riktig plassert.

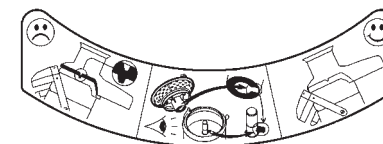


4) Anbring kurven ved å holde i hankene. Dreii på kurven til den går i inngrep.

5) Plasser lokket slik at det stemmer overens med innsnittene på kragen.



Se også etiketten (under) som er limt på lokket.



6) 2 bruksmuligheter:

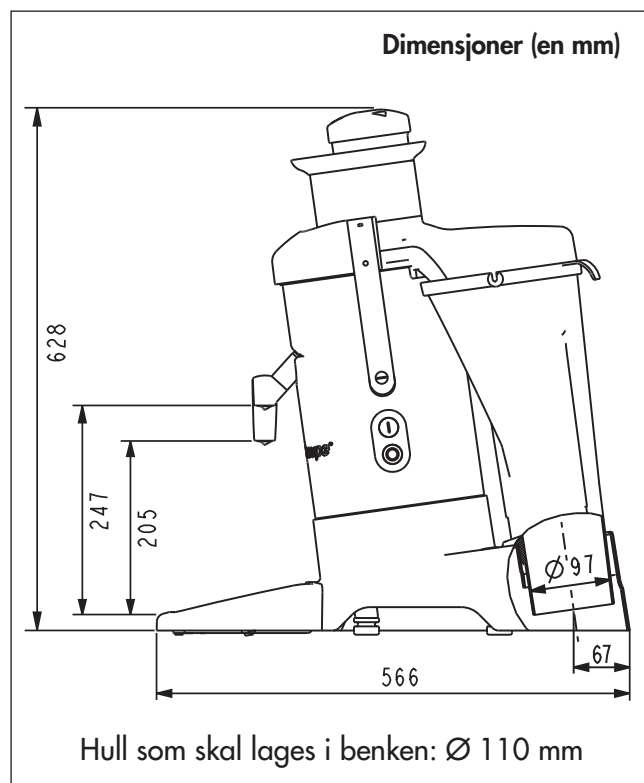
A) Kontinuerlig evakuering av rester.



Anbring **trakten for kontinuerlig utstøting** i hullet på sokkelen.

Plasser en beholder for oppsamling (følger ikke med) under trakten.

For å oppnå optimal bruk av trakten for kontinuerlig utstøting kan du lage et hull i kjøkkenbenken.



B) Evakuering av restene til fruktkjøttoppsamleren.



Anbring **fruktkjøttoppsamleren**

7) Lukk igjen sikkerhetsarmen.

For igangsetting av apparatet, trykk på På-knappen (I).

Maskinen vil kun fungere dersom sikkerhetsarmen er korrekt lukket (vernebryter).

Plasser kannen/muggen under tuten.

Juicesentrifugen er nå klar til bruk!



8) Bruk av **stroppen** (se side 10) - (Ekstrautstyr)



Ved bruk på enden av et bord, fest **trakten for kontinuerlig utstøting** til **lokket** ved hjelp av **stroppen** som følger med.

RÅD OM BRUK

• J 80 - J 80 Buffet - J 100

- Før første gangs bruk anbefales det å rengjøre alle deler som er i kontakt med ingrediensene.
- Før hver bruk må man sjekke at sikkerhetsarmen er korrekt lukket.
- Når maskinen tas i bruk og før man fører ingredienser inn i materennen, skal man plassere en kanne under **tuten**, og **fruktkjøttoppsamlere** eller **utstøtingstrakten** under evakueringsrennen.
- Sitrusfrukter skal skrelles før de legges i materennen.

 - **Frukt og grønnsaker med tykt skall må skrelles (f.eks.: ananas, mango, ...) og større steiner skal fjernes (f.eks.: melon). Fjern kjerner fra frukt som har det (f.eks. fersken, aprikos, kirsebær,...). Alle stalker skal fjernes før druene legges i juicesentrifugen.**

- Visse produkter som er for harde, som for eksempel kokosnøtt, egner seg ikke for juicesentrifugen.
- **Juicesentrifugen J 80 - J 80 Buffet - J 100** har et unikt, patentert system for automatisk behandling av ingrediensene, uten bruk av skyveelementet.
- For å bruke maskinen optimalt bør man derfor ha ingrediensene i rennen manuelt (uten **skyveelementet**) etter hvert som disse kvernes.
- Frukt- og grønnsaksbitene has i rennen i små mengder.
- Når du er ferdig, bør du la maskinen gå i et par sekunder ekstra for å få ut all saften.
- Ha ikke isbiter eller frossen frukt i rennen.

- Fordelingen av rester i kurven kan forstyrre maskinens likevekt. Dersom maskinen begynner å vibrere under bruk, stopp den og rengjør kurven. Deretter kan du fortsette bruken av maskinen.

- Påse at **kragen** og **lokket** er korrekt sammenmontert.

• J 80 - J 80 Buffet

- Med **J 80 - J 80 Buffet** kan du lage flere liter juice uten at det er nødvendig å tømme **fruktkjøttoppsamlere**. Men du bør allikevel sjekke regelmessig påfyllingen av **fruktkjøttoppsamlere**.
- Sjekk at **kragen** og **lokket** er korrekt sammenmontert.
- Påse at **fruktkjøttoppsamlere** er korrekt plassert til enhver tid.

• J 100

- J 100 med fruktkjøttoppsamlere:

Kan du lage flere liter juice uten at det er nødvendig å tømme **fruktkjøttoppsamlere**. Men du bør allikevel sjekke regelmessig påfyllingen av **fruktkjøttoppsamlere**.

- J 100 med utstøtingstrakt:

Utsøtingstrakten (som følger med maskinen) er et tilbehør som er spesielt laget for intensiv bruk av maskinen. Den gjør at man unngår gjentatt tømning av **fruktkjøttoppsamlere** under bruk.

 - **Ved bruk på kanten av et bord må man sørge for at bena til maskinen er riktig plassert på bordet. Plassen rundt må være ryddet slik at man unngår at maskinen vipper over ende eller faller ned.**

NB: For daglig bruk anbefales det å bruke **trakten for kontinuerlig utstøting** med eller uten maskinsokkelen.

Tilberedning av frukt og grønnsaker

	Fremgangsmåte
GULRØTTER	Hele, skrellede gulrøtter, med endene kuttet av. Legges i maskinen 2 eller 3 av gangen.
EPLER	Hele epler (vasket, uten etikett og uten stilk).
JORDBÆR	Fjern stilkene for å oppnå bedre smak.
SITRUSFRUKT	Sitrusfrukten skrelles. Sitroner og appelsiner kan legges i hele.
ANANAS	Skrelles, og deles opp i 8 deler (3 knivsnitt).
MELON	Skrelles, og deles opp i 8 deler.
TOMATER	Hele, vaskede og uten den grønne stilkene. Ha 2 til 3 tomater i rennen av gangen.
PAPRIKA	Vaskes. Skjæres opp i lengden i 4 deler (litt avhengig av formen).
SELLERI	Skjæres opp i 6 til 7 cm lange biter.
AGURK	Skrelles. Skjæres opp i ca. 15 cm lange biter.
FENIKKEL	Skjæres opp i 6 til 7 cm lange biter.
INGEFÆR	Skjæres opp i biter slik at det er lettere å legge den inn i rennen. Ha ikke i for mye av gangen, for å unngå at bitene fester seg til hverandre.
DRUER	Fjern alle stalker for å unngå besk smak.



VIKTIG

Frukten og grønnsakene skal vaskes nøye for å bli kvitt kjemiske produkter eller smuss.

RENGJØRING

- Før rengjøring skal alltid maskinen kobles fra.
- Dersom du bruker maskinen til to forskjellige produkter, kan du skylle den med drikkevann mellom hver omgang (1 glass). Vannet has inn i materennen mens maskinen er i funksjon.



- Kurven rengjøres ved at man gnir utsiden det koniske filteret for å fjerne rester. Bruk en kost eller en svamp på maskinen før den settes i oppvaskmaskinen.

- For korrekt rengjøring, fjern kragen fra beholderen.
- Fjern tuten før rengjøring.
- Etter bruk skal alltid maskinen rengjøres i sin helhet. Kragen, beholderen, lokket og skyveelementet vaskes i varmt vann. Bruk en kost og et tilpasset oppvaskmiddel.
- Påse at ikke de forskjellige delene blir banket mot harde flater, da det kan skade dem.

***Et godt råd:** Dersom fruktkjøtt tørker i/på kurven, putt kurven 5 til 10 minutter ned i varmt vann for å gjøre den lettere å rengjøre.



VIKTIG

Påse at det oppvaskmiddelet du bruker kan brukes på plast. Visse oppvaskmidler med høyt alkalisk innhold (for eksempel med høyt innhold av lut eller ammoniakk) skal ikke brukes på visse typer plast, da de tar skade av det.



VIKTIG

Motorenheten må aldri legges ned i vann, eller holdes under rennende vann!

Maskinen må ikke rengjøres med vannstråle eller med skumkanon.

Motorenheten kan eventuelt tørkes av med en fuktig klut.

Før du gjør det, trekk støpselet ut av stikkontakten.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

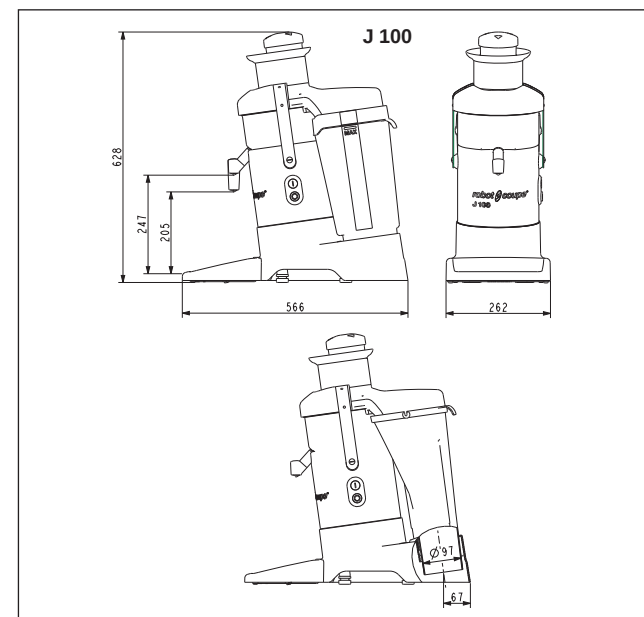
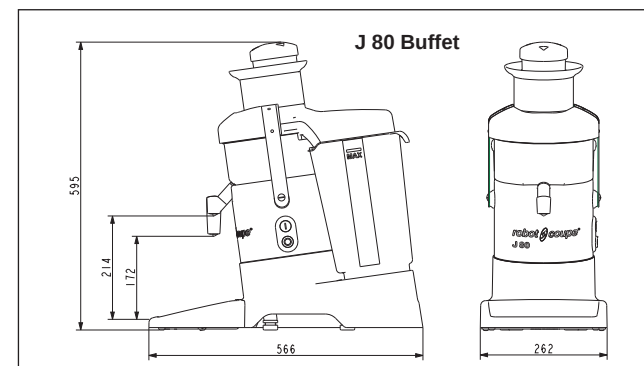
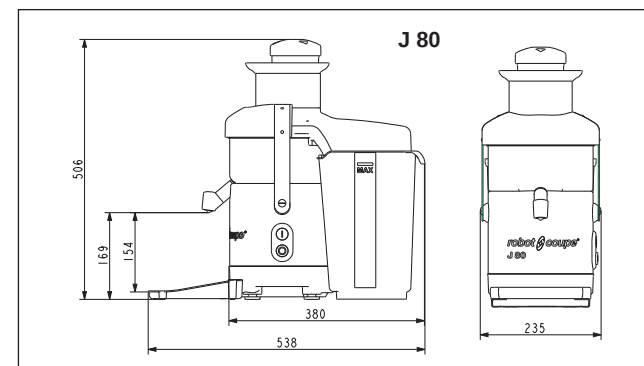
- **Motorenhet** → i rustfritt stål
- **Beholder** → i rustfritt stål
- **Sentrifugalkurv** → i rustfritt stål
- **Riveskive** → i rustfritt stål
- **Ventilert elektrisk motor** → konstant omdreining (3000 o/min.).
- **Mengde** → 100 til 120 kg frukt eller grønnsaker*/time for J 80
- J 80 Buffet 120 til 160 kg frukt eller grønnsaker*/time for J 100.

* Under optimale tilbreidningsforhold, det vil si: tilpasset arbeidsbenk, tilberedt frukt og nødvendig tilbehør (kanne, søppelkasse, ...) innen rekkevidde.

• VEKT

	Netto	Emballert
J 80	12 kg	13 kg
J 80 Buffet	13 kg	16 kg
J 100	15 kg	18 kg

• DIMENSJONER (en mm)



• ARBEIDSHØYDE

Vi anbefaler at du plasserer maskinen på et plant og stabilt underlag, i en høyde som er kompatibel med bruken.

• STØYNIVÅ

Det kontinuerlige lydtrykket ved tomgangsbruk av juicesentrifuger er på under 70 dB (A).

• ELEKTRISKE SPESIFIKASJONER

J 80 - J 80 Buffet

Motor	Hastighet (o/min.)	Styrke (Amp.)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	6
230 V/ 50 Hz	3000	7

J 100

Motor	Hastighet (o/min.)	Styrke (Amp.)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	8
230 V/ 50 Hz	3000	8

- Effekten står oppført på signaliseringsplaten.

SIKKERHET

- Maskinen vil kun fungerer dersom lokket er korrekt plassert, og sikkerhetsarmen er korrekt blokkert. Motoren stopper når sikkerhetsarmen åpnes eller når man trykker på Av-knappen (rød knapp).
- **J 80 - J 80 Buffet - J 100** er utstyrt med en effektiv elektrisk brems som stopper maskinen på under 2 sekunder dersom brukeren åpner sikkerhetsarmen mens maskinen er i funksjon.
- For å sette maskinen i gang igjen, låser man ganske enkelt sikkerhetsarmen fast på **lokket** før man trykker på På-knappen (grønn knapp).

- **J 100** er utstyrt med en **termisk vernebryter** som automatisk stopper motoren ved langvarig overbelastning. I dette tilfellet, vent til maskinen blir helt kald før du reaktiverer knappen for **den termiske vernebryteren** under maskinen.
- **NB:** Påse at maskinen alltid brukes med fruktkjøttoppsamlere eller traktene for kontinuerlig utstøting av rester (for **J 100**) forsvarlig på plass.
- Maskinen må stoppes før du fjerner fruktkjøttoppsamlere eller traktene for kontinuerlig utstøting av rester (for **J 100**).
- Du må aldri føre en hånd eller en gjenstand inn i evakueringsrennen mens maskinen er tilkoblet eller kurven roterer.
- Når du trekker støpselet ut av kontakten, må du aldri trekke i ledningen, og du må påse at du ikke har fuktige hender.



HUSK

- Man må aldri prøve å fjerne apparatets låse- og sikkerhetssystemer
- Man må ikke ha produkter som ikke er næringsmidler i materennen
- Maskinen er utstyrt med et lokk med en unik patentert utforming, og som har en automatisk funksjon. Du trenger ganske enkelt å ha ingrediensene i materennen, og deretter tar maskinen seg av resten.
- Dersom noe skulle sette seg fast inne i rennen, må du **ALDRI BRUKE** andre gjenstander enn skyveelementet til å løsne på det. En annen løsning er å stoppe maskinen og ta ingrediensene ut av materennen.
- Bruk aldri hånden til å skyve på ingredienser i materennen.
- Du må aldri føre en hånd eller en gjenstand inn i evakueringsrennen mens maskinen er tilkoblet eller kurven roterer.



FEILSØK

SYMPTOMER	ÅRSAKER OG/ELLER LØSNINGER
Maskinen virker ikke.	- Sjekk sikringene i din elektriske installasjon. - Lukk sikkerhetsarmen på korrekt vis. J 100 : - Sjekk at knappen for den termiske vernebryteren (under maskinen) er aktivert.
Unormal støy	- Maskinen har ikke blitt riktig sammenmontert. Se kapittelet "Montering". - Det finnes en defekt del. Skift ut denne delen.
Rivingen er ikke effektiv.	- Riveskiven er slitt. Skift ut riveskiven inne i kurven. - Det er ingredienser som blokkerer materennen. Fjern disse.
Maskinen vibrerer.	- Fruktkjøttoppsamlere er full eller kurven har kommet ut av likevekt på grunn av fruktkjøtt som har samlet seg opp på filteret. - Dersom vibreringen vedvarer, sjekk at ikke kurven er skadet.
Kurven stopper ikke umiddelbart opp når sikkerhetsarmen åpnes. Maskinen bruker over 2 sekunder på å stoppe.	- Få maskinen kontrollert av kvalifisert personale.

VIKTIG: Ved reparasjon eller utskifting må man alltid bruke originale Robot-Coupe reservedeler.

STANDARDS

Se konformitetserklæringen på side 3.

ÖSSZEFOGLALÁS

■ JÓTÁLLÁ

■ FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

■ ÖN EGY J 80 • J 80 Buffet • J 100
GYÜMÖLCSCENTRIFUGÁT VÁSÁROLT

■ A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

■ A J 80 ÖSSZESZERELÉSE

■ A J 80 Buffet ÖSSZESZERELÉSE

■ A J 100 ÖSSZESZERELÉSE

■ TANÁCSOK A HASZNÁLATHOZ

■ TISZTÍTÁS

■ MŰSZAKI JELLEMZŐK

■ BIZTONSÁG

■ PROBLÉMA ESETÉN

■ SZABVÁNYOK

■ MŰSZAKI ADATOK (199. oldal)

- Robbantott ábrák
- Kapcsolási rajzok és vezetékek
- A kosár szerelési lapja 39910

A ROBOT-COUPE S.N.C. KORLÁTOZOTT GARANCIÁJA

A robotgépre vonatkozó garancia a vásárlás dátumától érvényes: a garancia kizárólag az eredeti vásárlóra, vagyis a forgalmazóra vagy importőrre vonatkozik.

Ha a robotgépet a forgalmazónál vásárolta meg, Önre a forgalmazó saját garanciája vonatkozik (ebben az esetben a garancia feltételeiről érdeklődjön a forgalmazónál).

A ROBOT-COUPE garanciája nem helyettesíti a forgalmazó garanciáját, azonban a forgalmazói garancia nem teljesítése esetén a vásárlóra is a ROBOT-COUPE garanciája vonatkozik, a piaci területtől függően bizonyos korlátozásokkal.

A ROBOT-COUPE S.N.C. garanciája kizárólag a gyártási- és anyaghibákra érvényes.

A ROBOT-COUPE S.N.C. GARANCIÁJA NEM ÉRVÉNYES A KÖVETKEZŐKRE :

1 - A helytelen vagy nem rendeltetésszerű használatból, a készülék leejtéséből, illetve a használati utasítás be nem tartásából adódó anyaghibák (a készülék ne megfelelő összeszerelése, működési hibák, helytelen tisztítás és/vagy karbantartás, nem megfelelő elhelyezés, stb.).

2 - A kések élezése vagy cseréje, amennyiben azok normál vagy intenzív használat mellett, bizonyos idő alatt koptak el vagy sérültek meg.

3 - A megkarcolódott, sérült, vagy elszíneződött kések, burkolatok, szerelvények, vagy tartozékok cseréjéhez szükséges alkatrészek és munka

4 - A vállalat által nem engedélyezett, illetve nem szakember által végzett módosítások és javítások.

5 - A gép S.A.V. szállítása.

6 - Az új tartozékok (pl. tálak, tárcsák, kések, stb.) felszerelési és tesztelési költségei.

7 - A háromfázisú elektromos motor forgásirányának megfordításával kapcsolatos költségek (ezért az összeszerelést végző személy a felelős).

8 - SZÁLLÍTÁS KÖZBEN KELETKEZETT KÁROK. A szállítás közben keletkezett látható és rejtett károkért a szállító a felelős. A vásárlónak a kézhez vételt követően, illetve rejtett hiba esetén a hiba felfedezését követően azonnal értesítenie kell a szállítót és a feladót a hibáról.

ŐRIZZEN MEG MINDEN EREDETI CSOMAGOLÓANYAGOT, mivel ezekre szükség van a szállító ellenőrzéséhez.

A ROBOT-COUPE S.N.C. garanciája kizárólag a meghibásodott alkatrészek vagy gépek cseréjére terjed ki: A ROBOT-COUPE S.N.C. és leányvállalatai, partnerei, forgalmazói, ügynökei, vezetősége, alkalmazottai, illetve biztosítói nem tehetők felelőssé a készülékkel kapcsolatos, illetve a készülék használhatatlanná válásából adódó károkért, veszteségekért, és költségekért.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK



FIGYELEM: A gép helytelen használatából adódó balesetek (elektromos áramütés, sérülések, stb.) és anyagi károk elkerülése érdekében alaposan olvassa el és szigorúan tartsa be a következő utasításokat. A használati utasítás elolvasása segít megismerni a készülék működését és helyes használatát. Olvassa el, és minden, a készüléket használó személlyel olvastassa el a teljes használati utasítást. A készülék kizárólag szakmai felhasználásra alkalmas, és gyermekek semmilyen esetben nem használhatják.

KICSOMAGOLÁS

- Óvatosan vegye ki a készüléket, majd a tartozékokat tartalmazó tasakokat vagy dobozokat a csomagolásból.
- KÜLÖNÖSEN ÜGYELJEN a vágó szerszámokra: késekre, tárcsákra, stb.

ELHELYEZÉS

- A készüléket teljesen stabil, tiszta felületre és kényelmes munkamagasságban ajánlott elhelyezni.

CSATLAKOZTATÁS

- Győződjön meg róla, hogy az elektromos hálózat jellemzői megfelelnek a készülék motorjának tábláján feltüntetett adatoknak, és az áramkör megfelelő áramerősségű.

ÖSSZESZERELÉSI SORREND

- Szigorúan tartsa be az összeszerelés sorrendjét (lásd a következő oldalakat), és győződjön meg a tartozékok megfelelő elhelyezéséről.

HASZNÁLAT

- Ne vegye le a fedelet a motor és a kosár teljes leállása előtt.
- Soha ne iktassa ki a védőberendezéseket és biztonsági zárat.

- Csak élelmiszereket tegyen az adagolónyílásba.
- Ez a gép egyedülálló fedéllel van ellátva, amely automatikus működést tesz lehetővé. Csak be kell adagolnia a termékeket az adagolónyíláson keresztül, a gép végzi a továbbiakat.
- Ha azonban beszorulnak a zöldség-gyümölcsdarabok az adagolónyílásba, a nyomórúdon kívül SOHA NE HASZNÁLJON más tárgyat a kiszabadításukhoz.

Más megoldás: kapcsolja ki a gépet és vegye ki a beszorult darabokat az adagolónyílásból.

- Soha ne nyúljon kézzel az ürítőgaratba. Ha torlódás keletkezik a kidobónyílásban, állítsa le a készüléket és mossa el vízzel a fedelet.
- Soha ne működtesse a gépet felügyelet nélkül.

TISZTÍTÁS

- Tisztítás előtt a saját biztonsága érdekében mindig húzza ki a készüléket.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
- Ne tisztítsa a gépet vízszugárral vagy habágyúval.
- Ne merítse vízbe a motort.

- Használjon az elemeknek (inox vagy műanyag) megfelelő tisztítószeret.
- A műanyag alkatrészekhez ne használjon erősen lúgos tisztítószeret (magas nátrium-hidroxid vagy ammóniatartalmú szereket).
- Az edény, a fedél és a rostgyűjtő mosogatógépben tisztítható, de élettartamuk megnövelése érdekében ezeket az elemeket ajánlott háztartási mosogatószerrel elmosni.
- A Robot-Coupe semmilyen esetben nem tehető felelőssé az alapvető tisztasági és higiéniai követelmények be nem tartásáért.

KARBANTARTÁS

- Az elektromos alkatrészek karbantartása előtt minden esetben válassza le a készüléket az áramforrásról.
- Rendszeresen ellenőrizze a hajtótengely tömítettségét és ellenőrizze, hogy a biztonsági rendszer megfelelően működik.
- **FIGYELEM!** Soha ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugasz sérült.
- Ha a készülék hibásan működik vagy bármilyen módon megsérült, húzza ki a készüléket és vizsgálta át.
- Ha bármilyen rendellenességet észlel, vegye fel a kapcsolatot a szervizzel.

ÖN EGY J 80 • J 80 Buffet • J 100 GYÜMÖLCSCENTRIFUGÁT VÁSÁROLT

A stabil és robusztus **J 80 - J 80 Buffet - J 100 gyümölcs-centrifugával** néhány pillanat alatt, az igényeknek megfelelően **számos 100%-ban természetes lé készíthető!**

A **J 80 - J 80 Buffet - J 100 gyümölcscentrifuga** kiválóan alkalmas friss és egzotikus gyümölcslevek, vagy bármilyen fajta zöldséglevek, valamint finom, tiszta és természetes ivólékoktélók készítésére.

Ugyanúgy használható tehát bárokban, éttermekben, étkezdékben, idősotthonokban, bölcsődékben stb., mint kórházakban, diétás konyhákban, ahol a friss gyümölcs- és zöldséglevek elsődleges fontosságúak.

A zöldségek és a gyümölcsök, különösen nyers állapotban, az egészségünkhöz nélkülözhetetlen vitaminokhoz, ásványi anyagokhoz és rostokhoz juttatják a szervezetet. A zöldséglevek főként ásványi sókat tartalmaznak, míg a gyümölcslevek vitamintartalmukkal járulnak hozzá a szervezet jó működéséhez.

AZ ÁSVÁNYI ANYAGOK

Az ásványi anyagok nem egyenletesen oszlanak meg az élelmiszerekben.

Bizonyos ásványi anyagok, mint a kálium, a magnézium, a kén, a nátrium-klorid (konyhasó) elég bőségesen rendelkezésre állnak ahhoz, hogy változatos étrenddel az elegendő bevitel biztosított legyen. Bizonyos ásványi anyagoknál azonban hasznos, ha tudjuk, mely ételek tartalmaznak belőlük többet.

Kalcium: a zöld színű zöldségek és gyümölcsök.

Foszfor: a száraz gyümölcsök.

Kálium: a friss zöldségek.

Vas: spenót, petrezselyem.

Jód: minden növény.

GYÜMÖLCSÖKBEN LÉVŐ VITAMINOK TÁBLÁZATA

Vitaminok	B1	C	A	D
Sárgabarack	•	•	•	•
Ananász	•	•	•	•
Fekete ribizli	•	•		•
Cseresznye	•	•	•	•
Citrom	•	•	•	•
Eper	•	•		•
Málna	•	•		•
Ribizli	•	•		•
Kivi	•	•	•	•
Sárgadinnye	•	•		•
Szeder	•	•	•	•
Narancs	•	•	•	•
Grapefruit	•	•	•	•
Őszibarack	•	•		•
Körte	•	•		•
Alma	•	•		•
Szilva	•	•		•
Szőlő	•	•		•

ZÖLDSÉGEKBEN LÉVŐ VITAMINOK TÁBLÁZATA

Vitaminok	B1/B6	A	E	K
Spárga	•		•	
Sárgarépa	•	•	•	
Zeller zöldje		•	•	•
Zellergumó	•			
Káposzta	•	•	•	•
Uborka	•	•	•	
Cukkini	•	•	•	
Zsázsa	•	•	•	
Cikória	•			
Spenót	•	•	•	•
Édeskömény	•		•	
Fejessaláta	•		•	•
Retek	•			
Hagyma	•			
Petrezselyem	•	•	•	
Zöldpaprika	•	•	•	
Paradicsom	•	•		

Apparatene er enkelt sammensatt, slik at man i en håndvending kan montere og demontere alle delene for hyppig rengjøring eller vedlikehold.

Hogy megkönnyítsük a feladatát, a kézikönyvben szétválasztottuk a különböző szerelési lépéseket.

Ez az útmutató olyan fontos információkat tartalmaz, amelyek célja, hogy a felhasználó a lehető legjobban ki tudja használni a megvásárolt gyümölcscentrifugát.

Ezért nyomatékosan javasoljuk, hogy olvassa el figyelmesen ezt a kézikönyvet a készülék bekapcsolása előtt.

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel a készüléktesten lévő adattáblán feltüntetett értéknek.

A **J 80 - J 80 Buffet - J 100 gyümölcscentrifuga** szabványos egyfázisú csatlakozóval ellátott tápkábellel rendelkezik. Ellenőrizze, hogy a gép nem sérült a szállítás vagy a kicsomagolás közben.

Ügyelni kell többek között a tápkábel és a dugasz épségére.



FIGYELEM

**A KÉSZÜLÉKET FELTÉTLENÜL FÖLDELNI KELL
(ÁRAMÜTÉSVESZÉLY)!**

A J 80 ÖSSZESZERELÉSE

ADAGOLÓNYÍLÁS

ÜRÍTŐNYÍLÁS

TARTÓFÜLEK

SZITA

BIZTONSÁGI KAR



1 Készüléktest

2 Edény

3 Kiöntő csőr

4 Karima

5 Kosár

6 Rostgyűjtő

7 Fedél

8 Cseppfogó

RESZELŐ TÁRCSA



1) Helyezze a készüléktestet úgy, hogy a Indítás / Kikapcsolás gombok Önnel szemben legyenek.



2) Helyezze az edényt a készüléktestre.



3) Helyezze rá a karimát az edényre.

A karima ereinek egy vonalba kell kerülniük az edény különleges formáival. Ellenőrizze, hogy az alkatrész elég szoros-e.



4) Helyezze el a kosarat a fűleinél fogva.

Forgassa el, hogy felvegye a megfelelő helyzetet.



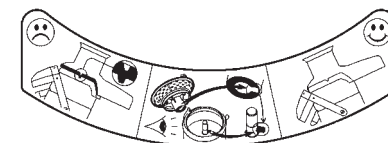
5) Hozza egy vonalba a fedelet a karimán lévő hornyokkal.



FONTOS

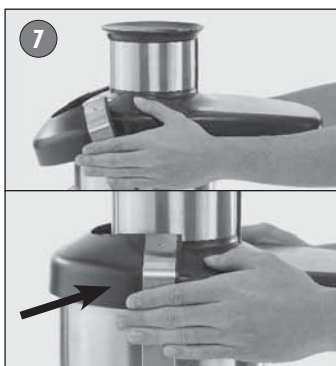
Ellenőrizze, hogy a hajtótengely csapja jól illeszkedjen a kosár közepén lévő horonyba.

Vegye figyelembe a fedélre ragasztott címkét is (lásd alább).





6) Helyezze el a rostgyűjtőt.



7) Zárja le a biztonsági kart.

A készülék beindításához nyomja meg a bekapcsolás (I) gombot.

A gép csak akkor működik, ha a biztonsági kar megfelelően le van zárva (biztonsági kapcsoló).

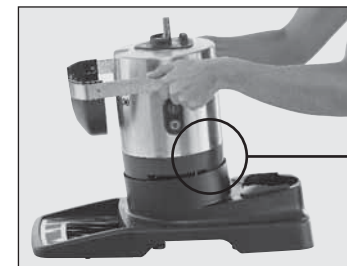
Helyezze a kancsót a kiöntő csőr alá.

A gyümölcscentrifuga most működésre készen áll!

A J 80 Buffet ÖSSZESZERELÉSE



1) Helyezze a készüléktestet úgy, hogy a Indítás/ Kikapcsolás gombok Önnel szemben legyenek. A kábelt vezesse az erre a célra szolgáló nyíláson keresztül.



2) Helyezze az edényt a készüléktestre.



3) Helyezze rá a karimát az edényre.

A karima ereinek egy vonalba kell kerülniük az edény különleges formáival. Ellenőrizze, hogy az alkatrész elég szoros-e.





4) Helyezze el a kosarat a fűleinél fogva.

Forgassa el, hogy felvegye a megfelelő helyzetet.

5) Hozza egy vonalba a fedelet a karimán lévő hornyokkal.



6) Helyezze el a rostgyűjtőt.



7) Zárja le a biztonsági kart.

A készülék beindításához nyomja meg a bekapcsolás (I) gombot.

A gép csak akkor működik, ha a biztonsági kar megfelelően le van zárva (biztonsági kapcsoló).

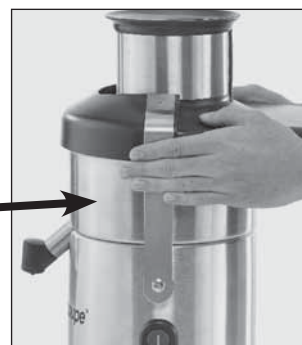
Helyezze a kancsót a kiöntő csőr alá.

A gyümölcscentrifuga most működésre készen áll!

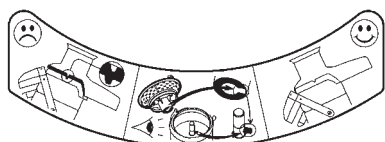


FONTOS

Ellenőrizze, hogy a hajtótengely csapja jól illeszkedjen a kosár közepén lévő horonyba.



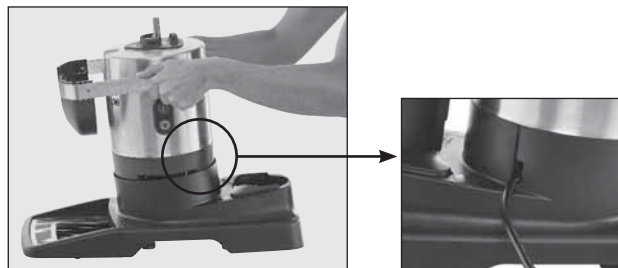
Vegye figyelembe a fedélre ragasztott címkét is (lásd alább).



A J 100 ÖSSZESZERELÉSE



1) Helyezze a készüléktestet úgy, hogy a Indítás/ Kikapcsolás gombok Önnel szemben legyenek. A kábelt vezesse az erre a célra szolgáló nyíláson keresztül.

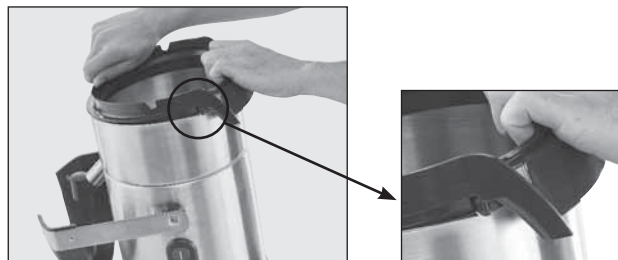


2) Helyezze az edényt a készüléktestre.



3) Helyezze rá a karimát az edényre.

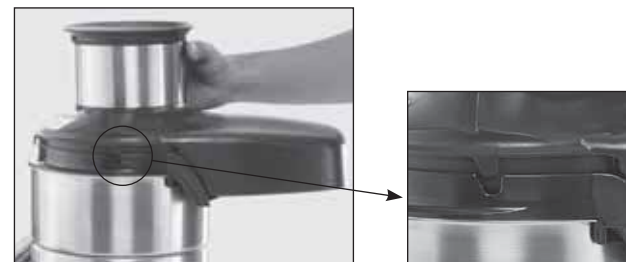
A karima ereinek egy vonalba kell kerülniük az edény különleges formáival. Ellenőrizze, hogy az alkatrész elég szoros-e.



4) Helyezze el a kosarat a fűleinél fogva.

Forgassa el, hogy felvegye a megfelelő helyzetet.

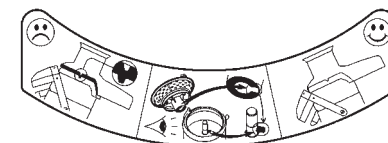
5) Hozza egy vonalba a fedelet a karimán lévő hornyokkal.



FONTOS

Ellenőrizze, hogy a hajtótengely csapja jól illeszkedjen a kosár közepén lévő horonyba.

Vegye figyelembe a fedélre ragasztott címkét is (lásd alább).



6) Két lehetséges használat:

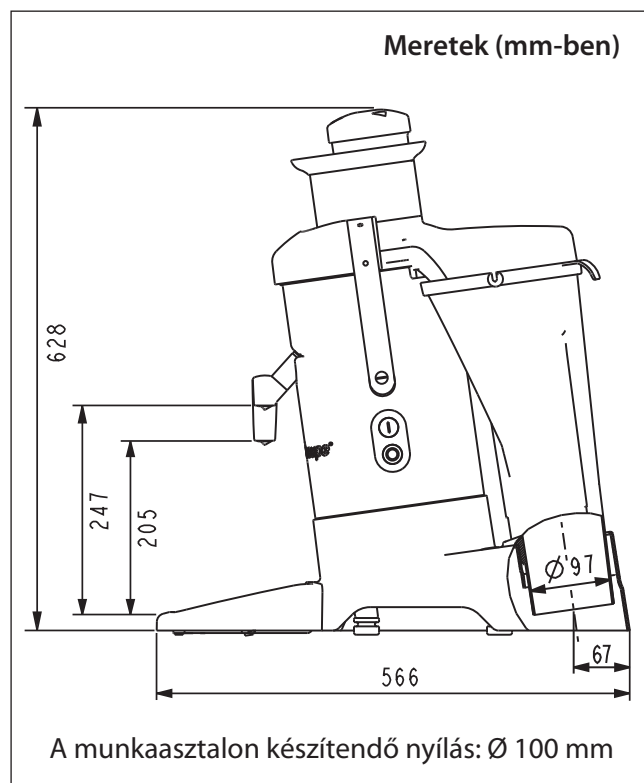
A) A maradványok folyamatos ürítése.



Helyezze a **folyamatos ürítőgaratot** az állványban lévő lyukba.

Ügyeljen rá, hogy a maradványok ürítésének felfogására álljon rendelkezésre egy edény (nincs mellékelve).

A folyamatos ürítőgarat optimális használatához készíthet egy nyílást a munkaasztalon.



B) A maradványok ürítése a rostgyűjtőbe.



Helyezze el a **rostgyűjtőt**.

7) Zárja le a biztonsági kart.

A készülék beindításához nyomja meg a bekapcsolás (I) gombot. A gép csak akkor működik, ha a biztonsági kar megfelelően le van zárva (biztonsági kapcsoló).

Helyezze a kancsót a kiöntő csőr alá.

A gyümölcscentrifuga most működésre készen áll!



8) A heveder használata (lásd 194. oldal) - (opció)



A munkaasztal szélén történő használatához rögzítse a **folyamatos ürítőgaratot** a **fedélhez** a mellékelt **heveder** segítségével.

TANÁCSOK A HASZNÁLATHOZ

• J 80 - J 80 Buffet - J 100

- Az első használat előtt az élelmiszerekkel érintkező felületeket célszerű megtisztítani.
- Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a biztonsági kar megfelelően zárva van.
- A gép bekapcsolásakor, mielőtt az élelmiszereket behelyezi az adagolónyílásba, ne felejtse el kancsót tenni a **kiöntő csőr** és **elhelyezni a rostgyűjtőt** vagy az **ürítőgaratot** az ürítőnyílás alá.
- A citrusfélét meg kell hámozni, mielőtt beletenné őket az adagolónyílásba.

 - A vastag héjú gyümölcsöket és zöldségeket meg kell hámozni (pl.: ananász, mangó stb.), továbbá a nagy magokat el kell távolítani (pl.: sárgadinnye). Mindig ki kell magozni a magvas gyümölcsöket (pl. őszibarack, sárgabarack, cseresznye stb.). A szőlő kocsányát teljesen el kell távolítani, mielőtt a szemeket a gyümölcscentrifugába teszi.

- Bizonyos túlságosan kemény gyümölcsök, mint a kókusz, nem alkalmasak a centrifugálásra.
- A J 80 - J 80 Buffet - J 100 egyedülálló szabadalmaztatott rendszerrel rendelkezik az élelmiszerek tolórúd használata nélküli kezelésére.
- A J 80 - J 80 Buffet - J 100 készülék legjobb kihasználása érdekében kézzel kell betölteni (tolórúd nélkül) az adagolónyílásba a gyümölcsöket és zöldségeket, ahogyan a gép feldolgozza őket.
- Kis mennyiségű gyümölcs- és zöldségdarabot tegyen egyszerre az adagolónyílásba.
- A használat végén hagyja néhány percre működni a készüléket, hogy a levét teljesen kinyerje.

- Ne tegyen jégkockát vagy fagyos gyümölcsöt az adagolónyílásba.
- A maradványok eloszlása a kosárban ütést okozhat. Ha a készülék használat közben rezegni kezd, kapcsolja ki és tisztítsa meg a **kosarat**. Ezután folytassa tovább a munkát.
- Ellenőrizze, hogy a **karima** és a **fedél** megfelelően össze legyenek állítva.

• J 80 - J 80 Buffet

- A J 80 - J 80 Buffet készülékkel több liter ivólevet készíthet a **rostgyűjtő** kiürítése nélkül. Rendszeresen ellenőrizze azonban a **rostgyűjtő** szintjét.
- Ellenőrizze, hogy a **karima** és a **fedél** megfelelően össze legyenek állítva.
- Mindig győződjön meg róla, hogy a **rostgyűjtő** a helyén van.

• J 100

- J 100 rostgyűjtővel:

Több liter ivólevet készíthet a **rostgyűjtő** kiürítése nélkül. Rendszeresen ellenőrizze azonban a rostgyűjtő szintjét.

- J 100 ürítőgarattal:

Az **ürítőgaratot** (a géphez van mellékelve) a gép intenzív használatára tervezték. Használatával elkerülhető a **rostgyűjtő** többszöri ürítése használat közben.

 - Az asztal szélén történő használatnál ügyelni kell arra, hogy a lábak megfelelően támaszkodjanak az asztalra. Továbbá úgy kell kialakítani a munkaterületet, hogy elkerülje a készülék felbillenését vagy leesését.

Megjegyzés: Intenzív napi használatnál inkább folyamatosan az ürítőgaratot használja, a gépállvánnyal vagy anélkül.

Gyümölcsök előkészítése

	Művelet
SÁRGARÉPA	Egész hámozott sárgarépa, levágott végek, egyszerre 2-3 darabot adagoljon a gépbe.
ALMA	Egész almák (megmosva, címke és szár nélkül).
EPER	Az íze miatt távolítsa el a kocsányt.
CITRUSFÉLÉK	A citrusfélét hámozza meg. Egész citromok vagy narancsok, összevágás nélkül.
ANANÁSZ	Hámozza meg és vágja 8 darabra (3 késvágás).
SÁRGADINNYE	Hámozza meg és vágja 8 darabra
PARADICSOM	Egészben, megmosva, a zöld rész nélkül. 2 vagy 3 paradicsomot tegyen az adagolónyílásba.
ZÖLDPAPRIKA	Megmosva. A paprika alakjától függően vágja függőlegesen 4 darabba.
ZELLER	Darabolja fel, körülbelül 6-7 centiméteres darabokra.
UBORKA	Hámozott. Vágja körülbelül 15 centiméter hosszú darabokra.
ÉDESKÖMÉNY	Darabolja fel, körülbelül 6-7 centiméteres darabokra.
GYÖMBÉR	Vágja darabokra, hogy könnyen beférjenek az adagolónyílásba. Ne töltse túl, hogy a darabok ne torlódjanak fel a nyílásban.
SZŐLŐ	Kesernyős íze miatt távolítsa el a kocsányt.



FIGYELEM

Alaposan tisztítsa meg a gyümölcsöket és zöldségeket, hogy az esetleges növényvédő szerek vagy szennyeződések eltávozzanak róluk.

TISZTÍTÁS

- Mindig húzza ki a készüléket bármilyen tisztítási művelet előtt.
- Két különböző gyümölcs között ivóvízzel átöblítheti a gépet (1 pohár), amelyet a működő gép adagolónyílásába kell betölteni.



- A kosár tisztításakor dörzsölje meg a szűrő kúpot és távolítsa el róla a maradványokat. Tisztítsa meg kefe vagy dörzsölő szivacs segítségével, mielőtt a mosogatógépbe teszi.

- A megfelelő tisztításhoz először vegye le a karimát az edényről.
- A tisztításhoz vegye ki a kiömlőnyílást.
- Mindig teljesen tisztítsa meg a készüléket használat után, a karimát, az edényt, a fedelet és a tolórudat, meleg vízzel. Dörzsölje át kefével és megfelelő mosószerrel.
- A károsodás megelőzése érdekében ne üsse kemény felülethez az alkatrészeket.

***Tipp:** Ha a gyümölcshús rászáradt a kosárra, a tisztítás megkönnyítése érdekében hagyja ázni a kosarat 5-10 percig meleg vízben.



FONTOS

Ellenőrizze, hogy a mosószer használható műanyagból és rozsdamentes acélból készült alkatrészekhez. Bizonyos erősen lúgos tisztítószerek (például mosószóda vagy ammónia) ugyanis teljesen összeférhetetlenek egyes műanyagokkal és nagyon hamar tönkreteszik őket.



FONTOS

A készüléktestet soha ne merítse vízbe, vagy más folyadékba, és ne permetezze!

Ne tisztítsa a gépet vízsugárral vagy habágyúval.

Ha szükséges, a készüléktestet nedves ronggyal törölje át.

Előtte húzza ki a dugaszt az aljzatból.

MŰSZAKI JELLEMZŐK

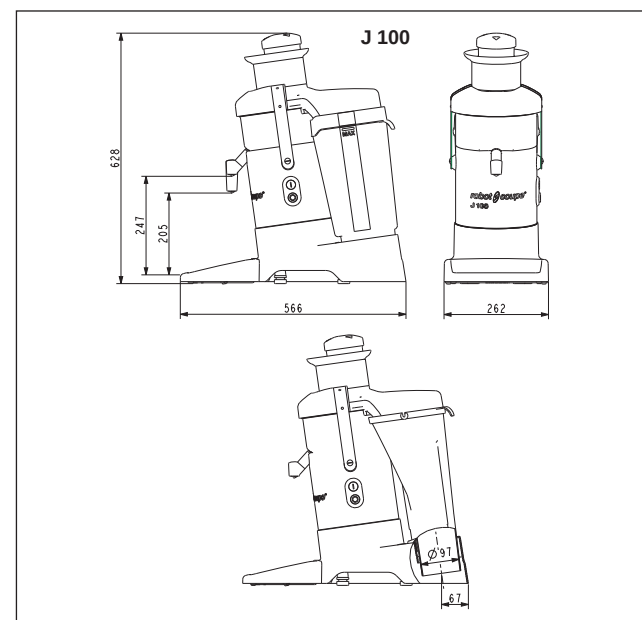
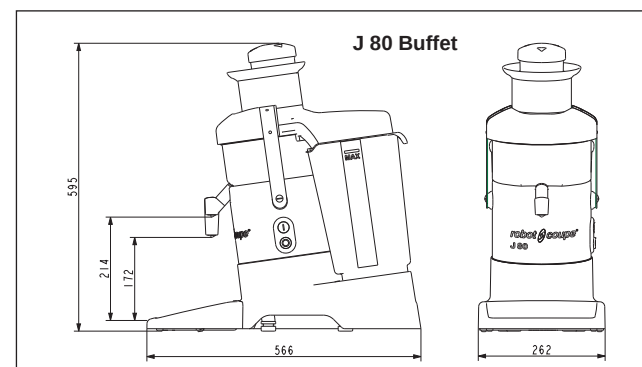
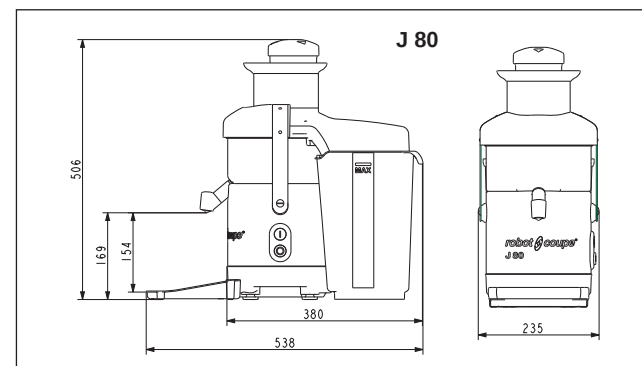
- **Készüléktest** → rozsdamentes acélból
- **Edény** → rozsdamentes acélból
- **Centrifuga kosár** → rozsdamentes acélból
- **Reszelő tárcsa** → rozsdamentes acélból
- **Szellőző villanymotor** → állandó fordulatszám (3000 ford/perc).
- **Débit** → 100 - 120 kg/óra gyümölcs vagy zöldség* a J 80 - J 80 Buffet készülék esetében.
120 - 160 kg/óra a J 100 esetében.

*Optimális előállítási körülmények között, azaz: alkalmas munkaasztal, előkészített gyümölcsök és a kellékek (kancsó, kuka stb.) kéznél vannak.

• TÖMEG

	Nettó	Csomagolással együtt
J 80	12 kg	13 kg
J 80 Buffet	13 kg	16 kg
J 100	15 kg	18 kg

• MÉRETEK (mm-ben)



• MUNKAMAGASSÁG

Azt javasoljuk, hogy a készüléket sima és stabil felületre, a használatra alkalmas magasságban helyezze el.

• ZAJSZINT

A centrifuga egyenértékű folyamatos üresjáratú hangnyomásszintje kisebb, mint 70 dB (A).

• ELEKTROMOS ADATOK

J 80 - J 80 Buffet

Motor	Sebesség (ford/perc)	Áramerősség (amper)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	6
230 V/ 50 Hz	3000	7

J100

Motor	Sebesség (ford/perc)	Áramerősség (amper)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	8
230 V/ 50 Hz	3000	8

- A készülék teljesítménye az adattáblán olvasható.

BIZTONSÁG

- Készülék csak akkor kapcsolódik be, ha a fedelel megfelelően ráhelyezték, és a biztonsági kar megfelelően reteszelve van. A motor leáll a biztonsági kar nyitásakor, vagy a kikapcsolás gomb (piros gomb) megnyomásakor.
- A J 80 - J 80 Buffet - J 100 nagyteljesítményű elektromos fékkel van ellátva, amely 2 másodpercen belül lefékezi a készüléket, ha a felhasználó kinyitja a működésben lévő készüléken a biztonsági kart.
- A készülék újraindításához csak vissza kell zárni a biztonsági kart a fedélre, és meg kell nyomni a bekapcsolás gombot (zöld gomb).

- A J 100 egy hőkioldóval van ellátva, amely önműködően leállítja a motort hosszantartó túlterhelés esetén. Ilyen esetben várja meg, míg a készülék lehűl, majd élesítse újra a hőkioldó gombot, amely a gép alatt található.
- **FIGYELEM:** Mindig úgy használja a készüléket, hogy a rostgyűjtő vagy a folyamatos ürítőgarat a (J 100) helyén van.
- Állítsa le a gépet, mielőtt kiveszi a rostgyűjtőt vagy a folyamatos ürítőgaratot (a J 100 esetében).
- Soha ne tegye bele a kezét vagy bármilyen tárgyat az ürítőgaratba, ha a gép áram alatt van, vagy ha a kosár forog.
- Soha ne húzza ki a dugaszt az aljzatból a vezetéknél fogva, vagy nedves kézzel.



EMLÉKEZTETŐ

- Ne próbálkozzon a reteszelő és biztonsági rendszerek hatástalanításával.
- Csak élelmiszereket tegyen az adagolónyílásba.
- Ez a gép egyedülálló szabadalmaztatott fedéllel van ellátva, amely automatikus működést tesz lehetővé. Csak be kell adagolnia az élelmiszert az adagolónyíláson keresztül, a gép végzi a továbbiakat.
- Ha azonban beszorulnak a zöldség-gyümölcsdarabok az adagolónyílásba, a nyomórúdon kívül SOHA NE HASZNÁLJON más tárgyat az élelmiszerek megnyomásához. Más megoldás: kapcsolja ki a gépet és vegye ki a beszorult darabokat az adagolónyílásból.
- Soha ne nyomja kézzel az élelmiszereket az adagolónyílásba.
- Soha ne tegye bele a kezét vagy bármilyen tárgyat az ürítőgaratba, ha a gép áram alatt van, vagy ha a kosár forog.



PROBLÉMA ESETÉN

TÜNETEK	OKOK ÉS / VAGY MEGOLDÁSOK
A készülék nem működik.	- Ellenőrizze az elektromos hálózat biztosítékait. - Zárja le megfelelően a biztonsági kart. J 100 : - Ellenőrizze, hogy a hőkioldó gombja (a készülék alatt) élesítve legyen.
Rendellenes zaj.	- A készüléket nem megfelelően állították össze. Lásd az „Összeszerelés” fejezetet. - Egy alkatrész hibás. Cserélje ki az alkatrészt.
Rossz reszelési hatékonyság.	- A reszelőtárcsa kopott. Cserélje ki a reszelőtárcsát a kosárban. - Élelmiszerek szorultak az adagolónyílásba. Távolítsa el az élelmiszereket.
A készülék rezeg.	- A rostgyűjtő megtelt, vagy a kosár üt a szűrőn lévő gyümölcshús miatt. - Ha a rezgés állandó. Ellenőrizze, hogy a kosár nem károsodott.
A kosár nem áll meg azonnal a biztonsági kar nyitásakor. Több mint 2 másodpercig tart, amíg leáll.	- Ellenőriztesse a gépet egy szakemberrel.

FONTOS: Javítás esetén feltétlenül eredeti Robot-Coupe alkatrészeket kell felhasználni.

SZABVÁNYOK

Lásd a megfelelőségi nyilatkozatot a 4. oldalon .

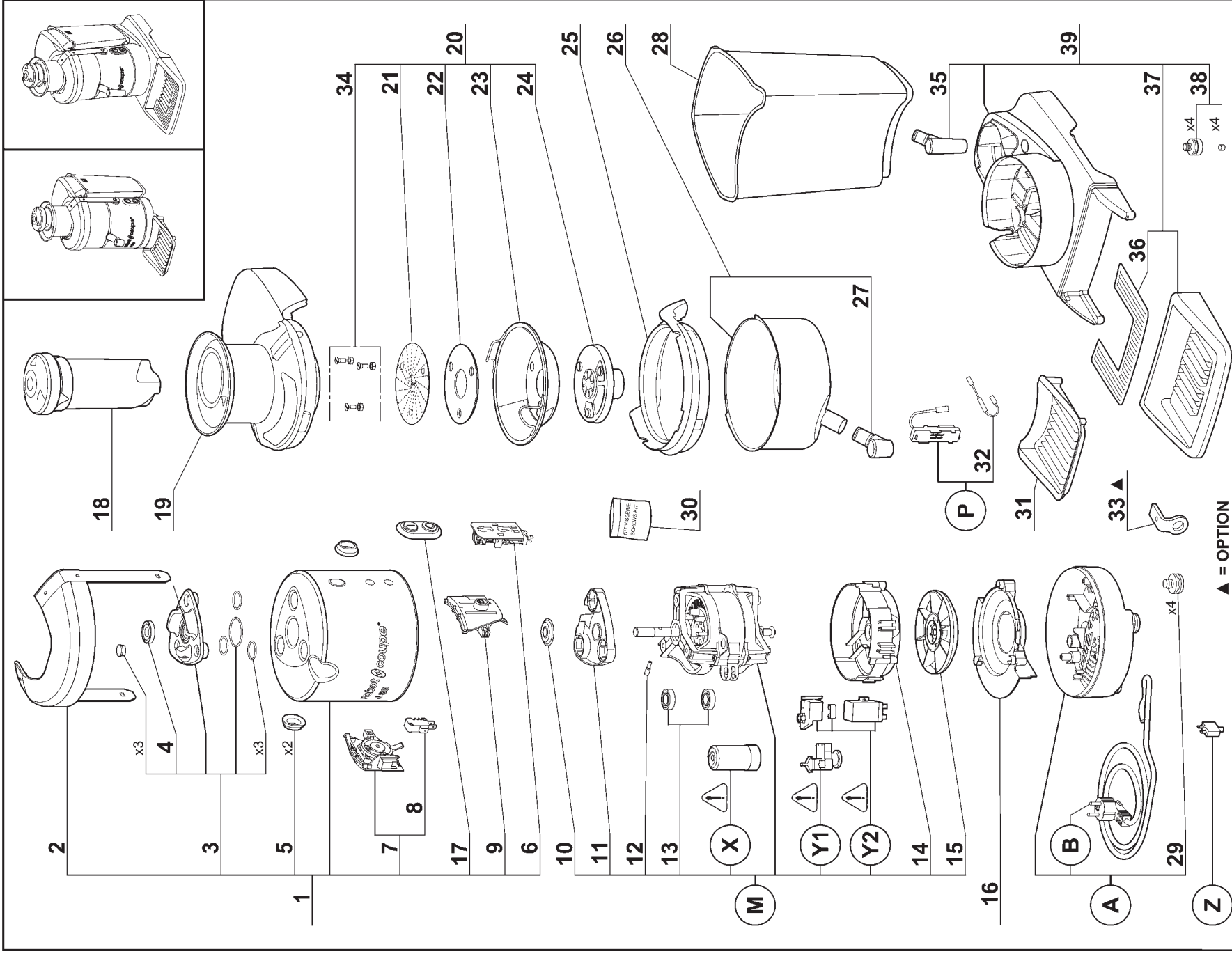


DONNÉES TECHNIQUES
TECHNICAL DATA
TECHNISCHE ANGABEN
TECHNISCHE GEGEVENS
DATOS TÉCNICOS
DATI TECNICI
DADOS TÉCNICOS
TEKNISKA DATA
TEKNISKE DATA
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ
INSTRUKCJA OBSŁUGI
TECHNICKÉ ÚDAJE
SPECIFICAȚII TEHNICE
TEKNİK VERİLER
TEKNISKE SPESIFIKASJONER
MŰSZAKI ADATOK

robotcoupe®

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

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



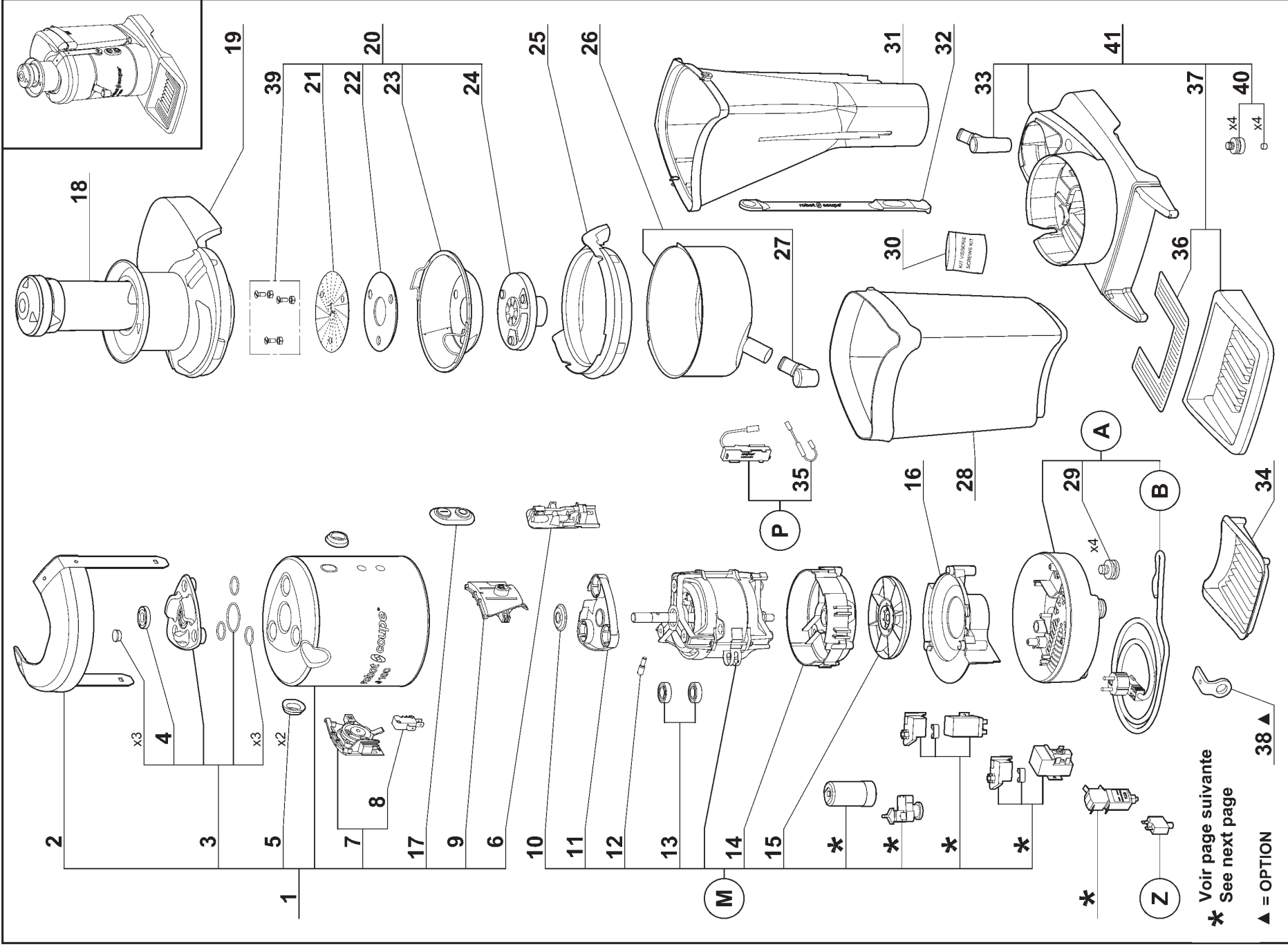
! RECOMMANDATION : Il est préconisé de remplacer simultanément le relais Y et le condensateur X
RECOMMENDATION: It's recommended to replace simultaneously both relay Y and capacitor X

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 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	POUSOIR	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

robotcoupe®

J 100 Ultra / J 100

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



*	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	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 Y1 X1 Y2 X2 FIL BLEU / BLUE WIRE Y3 X3 (*) NECESSITE KIT DE MISE A NIVEAU REQUIRES UPGRADE KIT W (*) Seulement 50 Hz 50 Hz only

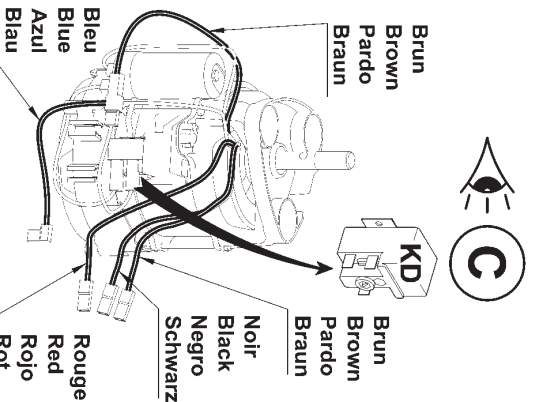
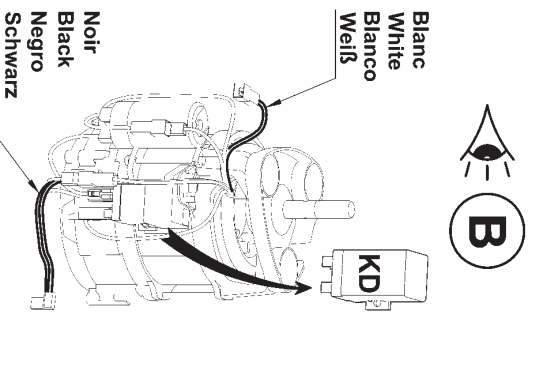
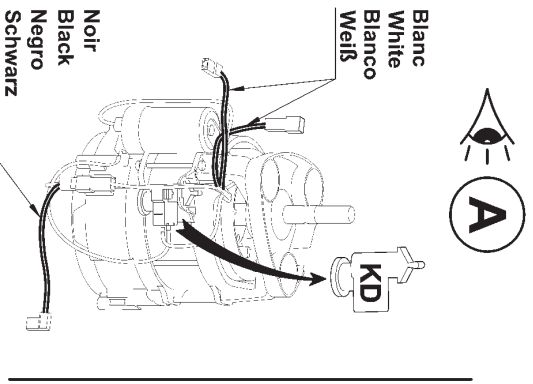
Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 512	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
2	39 896	LEVIER DE BLOCAGE	LOCKING LEVER
3	39 897	ENS. CENTRAGE DE CUVE	BOWL CENTRING
4	501 010S	BAGUE D'ETANCHEITE	SHAFT SEAL
5	39 898	CACHE PALIER (QTÉ = 2)	BEARING CACHE (QTY = 2)
6	39 988	ENS. BLOC MARCHE/ARRET	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

Index	Désignation	Description						
A	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY						
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD						
M	MOTEUR	MOTOR						
P	MODULE DE FREINAGE	BRAKING MODULE						
W	KIT DE MISE A NIVEAU	UPGRADE KIT						
X1 - X2 - X3	CONDENSATEUR	CAPACITOR						
Y1 - Y2 - Y3	RELAIS DE DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY						
Z	COUPE-CIRCUIT 1 POLE	1 POLE CIRCUIT BREAKER						
Machine	Voltage	A	B	M	P	W		
56 100A / 56 100B	230/50/1	39 531	39 888	49 154	39 585	49 147		
56 101A / 56 101B UK		39 530	39 889					
56 120A / 56 120B ZA		39 596	39 597					
56 106A / 56 106B CH		39 534	39 893					
56 107A / 56 107B DK		39 535	39 892					
56 102A / 56 102B AA	240/50/1	39 536	39 891	39 528	39 586	-		
56 130A / 56 130B CN	220/50/1	49 210	39 229					
56 104A / 56 104B	220/60/1	39 531	39 888					
56 110A / 56 110B SA		39 530	39 889					
56 111A / 56 111B BR		39 156	39 594					
56 112A / 56 112B KR		49 215	49 214					
56 105A / 56 105B	120/60/1	39 598	39 890	49 156	49 170	-		
56 109A / 56 109B	100/50-60/1	39 592		39 529	39 586		-	
Machine	Voltage	X1	Y1	X2	Y2	X3	Y3	Z
56 100A / 56 100B	230/50/1	600 087S	504 674S	-	-	49 173	49 175	39 591
56 101A / 56 101B UK								
56 120A / 56 120B ZA								
56 106A / 56 106B CH								
56 107A / 56 107B DK								
56 102A / 56 102B AA	240/50/1	-	-	-	-	-	-	-
56 130A / 56 130B CN	220/50/1							
56 104A / 56 104B	220/60/1	600 087S	504 674S	-	-	-	-	-
56 110A / 56 110B SA								
56 111A / 56 111B BR								
56 112A / 56 112B KR								
56 105A / 56 105B	120/60/1	-	-	600 089S	39 588	49 172	49 174	39 590
56 109A / 56 109B	100/50-60/1				39 589	-	-	118 442S

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

Français	English	Español	Deutsch
CD Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Condensador d'arranque	Anlasskondensator
DT Coupe-circuit *	Circuit breaker *	Disyuntor *	Ausschalter *
EA Phase auxiliaire	Starting phase	Fase auxiliar	Hilfsphase
EP Phase principale	Main phase	Fase principal	Hauptphase
KD Relais de démarrage	Starting relay	Relé d'arranque	Anlassrelais
MA Interrupteur MARCHÉ / ARRÊT	ON / OFF switch	Interruptor MARCHA / PARADA	Stop / Betriebschalter
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 → 220-240V/50Hz

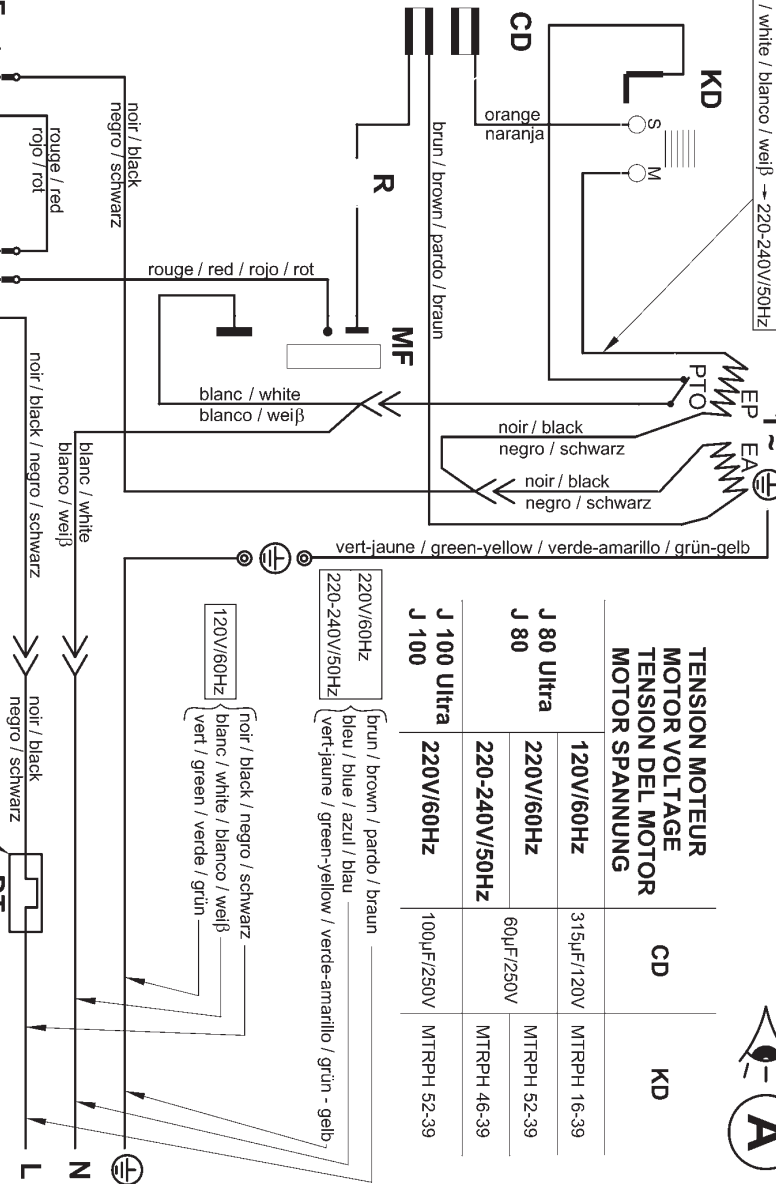


TENSION MOTEUR
MOTOR VOLTAGE
TENSION DEL MOTOR
MOTOR SPANNUNG

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		MTRPH 46-39
J 100	220V/60Hz	100µF/250V	MTRPH 52-39

220V/60Hz
220-240V/50Hz
{ brun / brown / pardo / braun
bleu / blue / azul / blau
vert-jaune / green-yellow / verde-amarillo / grün - gelb

120V/60Hz
{ noir / black / negro / schwarz
blanc / white / blanco / weiß
vert / green / verde / grün

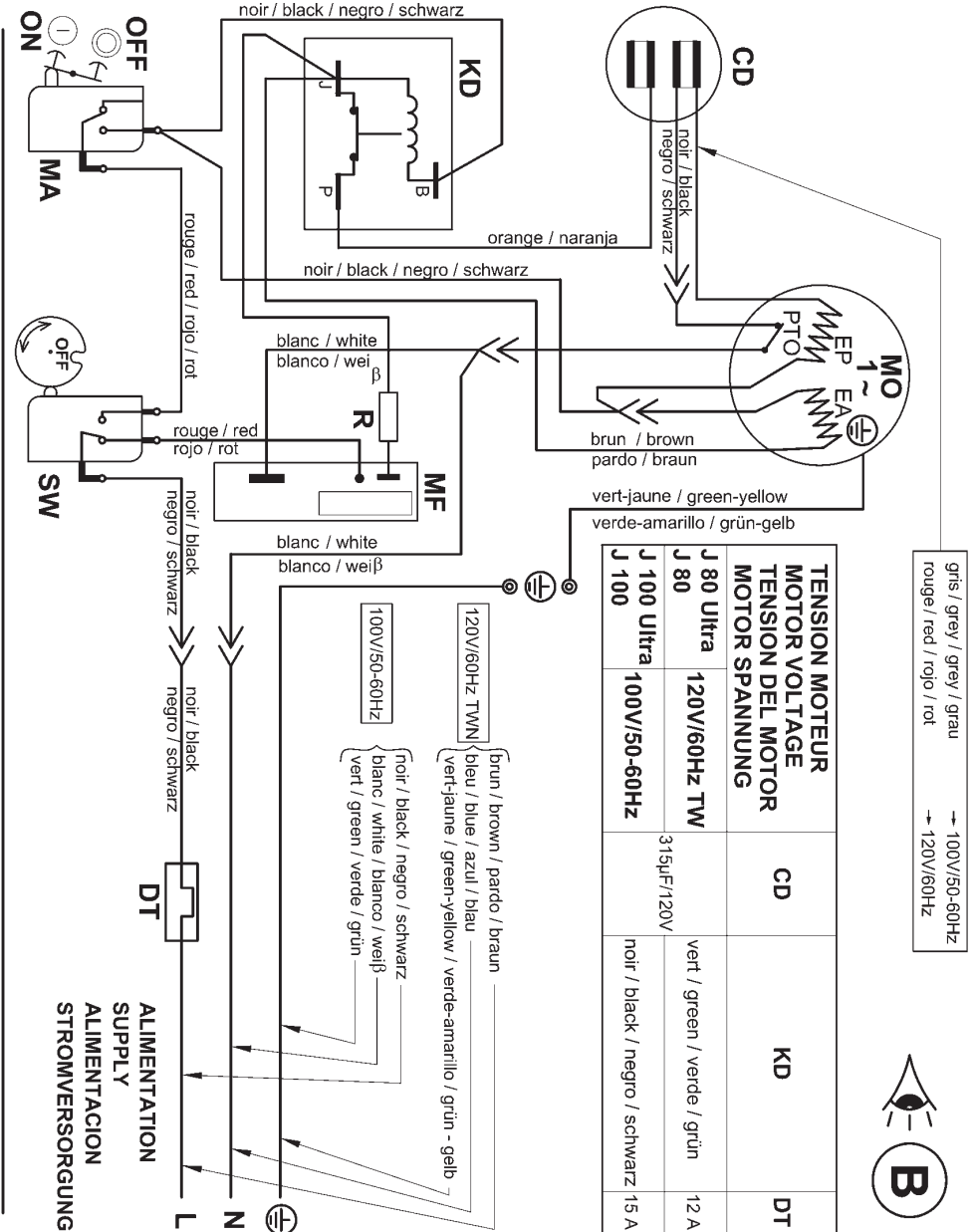
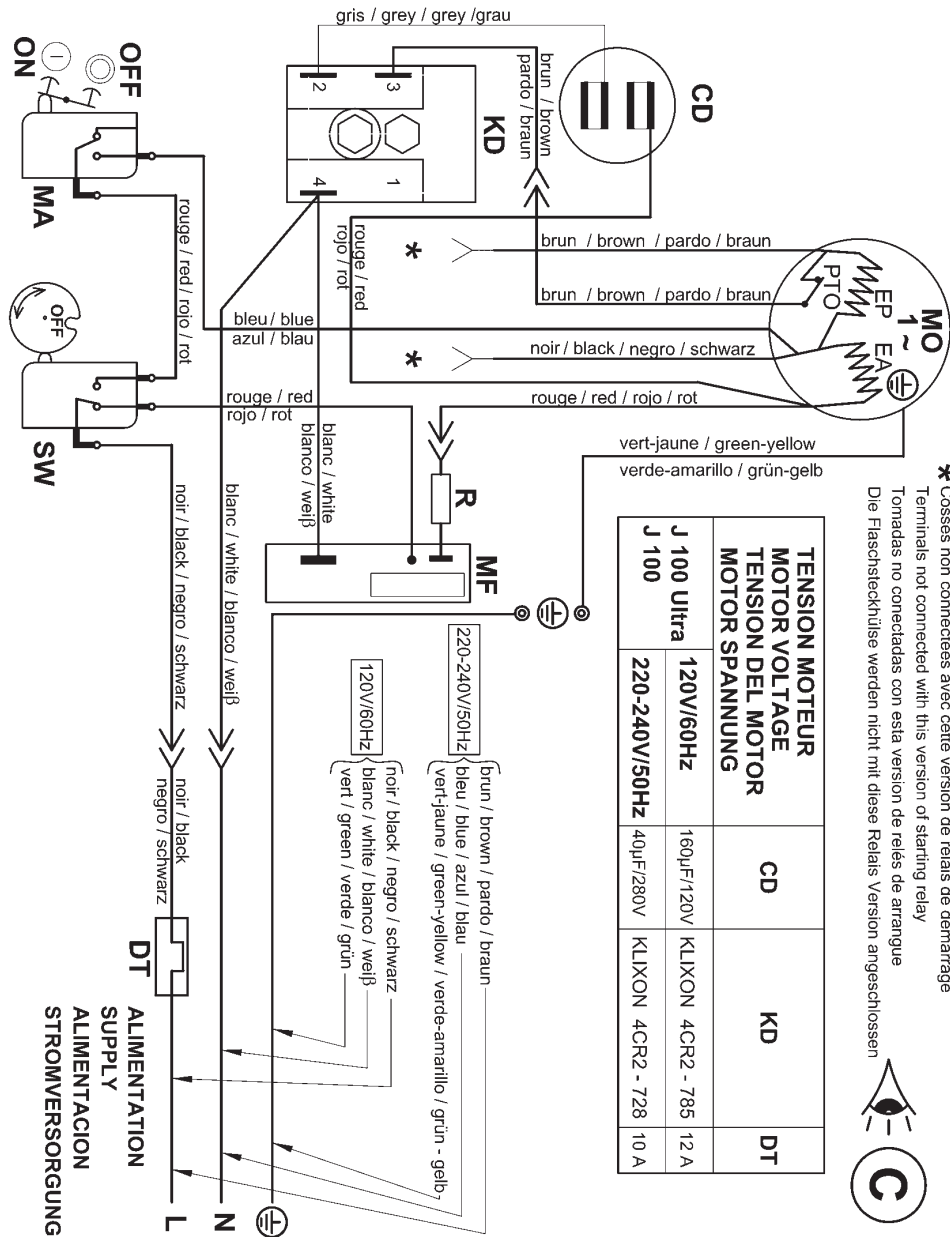


robotcoupe®

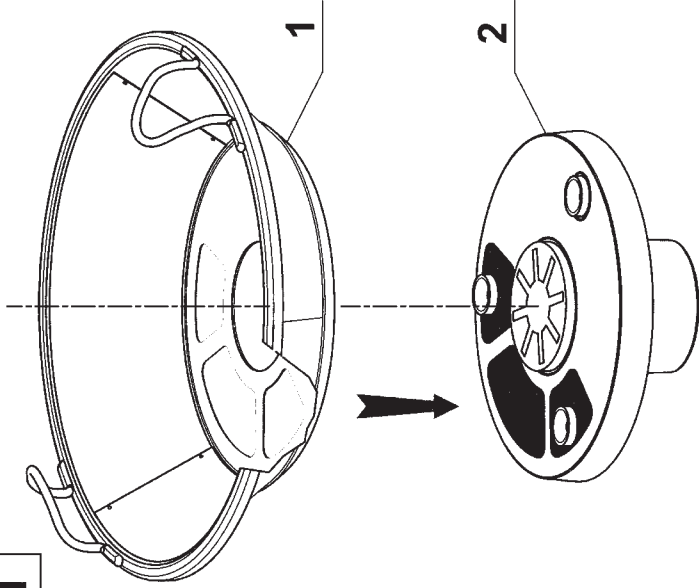
N° 400228 1/2 (f)

Maj : 11/19

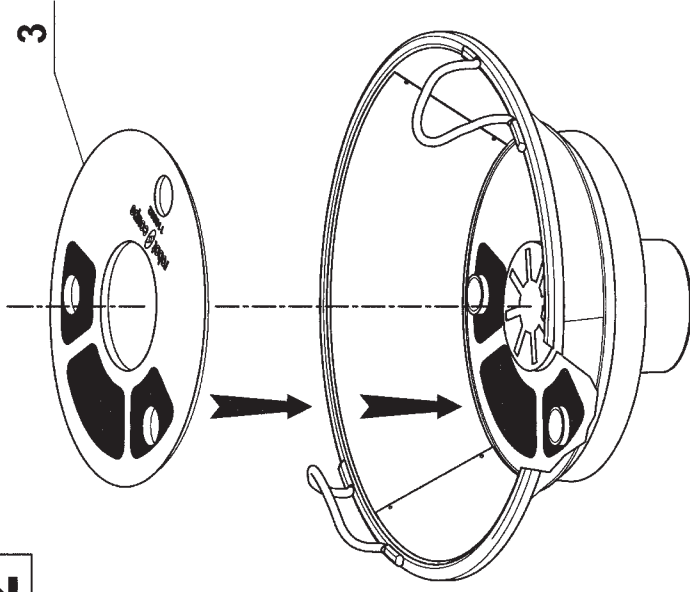
J 80 Ultra / J 80 - J 100 Ultra / J 100



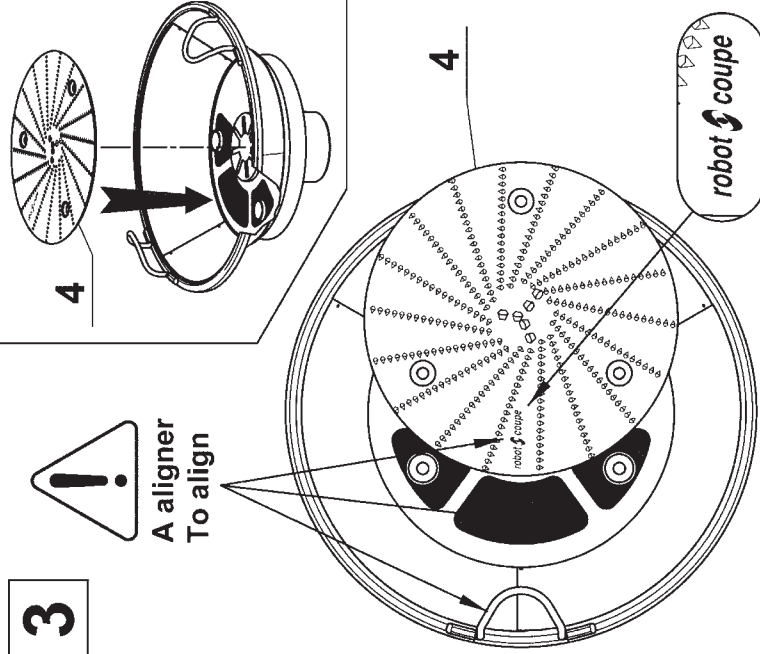
1



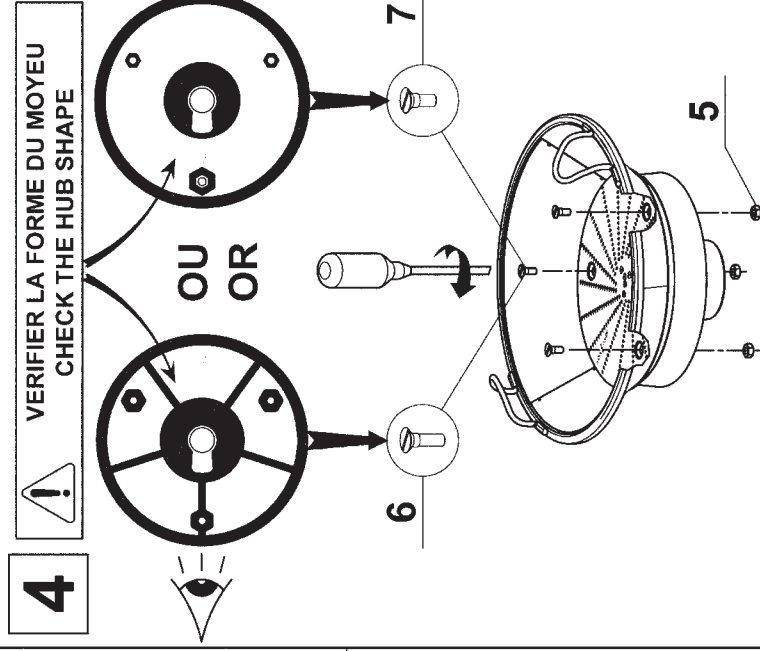
2



3



4



Index	Pièce / Part	Désignation	Description	Quantité / Quantity
1	39 912	FILTRE	SIEVE	1
2	39 913	MOYEU	HUB	1
3	39 929	RONDELLE INCLINEE	ANGLED SPACER	1
4	39 911	DISQUE RAPEUR	GRATER	1
5	206 162	ECROU HM4 INOX	NUT HM4 (Stainless Steel)	3
6	200 123	VIS F M4x12 INOX	SCREW M4x12 (Stainless Steel)	3
7	206 972	VIS F M4x10 INOX	SCREW M4x10 (Stainless Steel)	3



robot coupe®

**Head Office, French,
Export and Marketing Department:**

48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex- France
Tel.: 01 43 98 88 15
Email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:

Riera Figuera Major, 43
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Service Clients Belgique

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

Robot-Coupe Italia srl

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

www.robot-coupe.com



37002314404172

Réf. : 404 172 - 13/02/2020 - RDM