

# *robot* *coupe*®



**J 80 Ultra • J 100 Ultra**

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Déclare que les machines désignées par leur type ci-dessus, sont conformes :

- aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant :
  - Directive "Machines" 2006/42/CE,
  - Directive "Basse-tension" 2006/95/CE,
  - Directive "Compatibilité Electromagnétique" 2004/108/CE,
  - Règlement Cadre "Matériaux et objets en contact avec des denrées alimentaires" (CE) N° 1935/2004
  - Directive "Matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires" 2002/72/CE,
  - Directive "Réduction des Substances Dangereuses" (RoHS) 2002/95/CE,
  - Directive "DEEE" 2002/96/CE,
- aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène :
  - NF EN 12100-1 et 2 - 2004 : Sécurité des Machines – Principes généraux de conception,
  - NF EN 60204-1 - 2006 : Sécurité des Machines – Équipements électriques des machines,
  - NF EN 12852 : Préparateurs culinaires et blenders
  - NF EN 1678-1998 : Coupe-légumes,
  - NF EN 454 : Batteurs-Mélangeurs,
  - NF EN 12853 : Batteurs et fouets portatifs (Mixers plongeants),
  - NF EN 14655 : Coupe-baguettes
  - NF EN 13208 : Éplucheuses à légumes
  - NF EN 13621 : Essoreuses à salade
  - NF EN 60529-2000 : Degrés de protection :
    - IP 55 pour les commandes électriques,
    - IP 34 pour les machines.

## DECLARATION OF CONFORMITY

Declares that the machines identified by their type above, comply with:

- the essential requirements of the following European directives and with the corresponding national regulations:
  - Directive "Machinery" 2006/42/CE,
  - Directive "Low voltage" 2006/95/CE,
  - Directive "Electromagnetic compatibility" 2004/108/CE,
  - Regulation "materials and articles intended to come into contact with food" (EC) N° 1935/2004,
  - Directive "plastic materials and articles intended to come into contact with food" 2002/72/CE,
  - Directive "Reduction of Hazardous Substances (RoHS) 2002/95/CE,
  - Directive "WEEE" 2002/96/CE,
- the requirements of the European harmonized standards and with the standards specifying the hygiene and safety requirements:
  - EN 12100-1 & 2 - 2004: Safety of machinery – General principles for design,
  - EN 60204-1 - 2006: Safety of machinery - Electrical equipment of machines,
  - EN 12852: Food Processors and Blenders,
  - EN 1678-1998: Vegetable Cutting Machines,
  - EN 454: Blender-Mixers,
  - EN 12853: Hand-held Blenders and Whisks (stick blenders),
  - EN 14655: Bread Slicers,
  - EN 13208: Vegetable Preparation Machines,
  - EN 13621: Salad Spinners,
  - EN 60529-2000: Degrees of protection,
    - IP 55 for the electrical controls,
    - IP 34 for the machines.

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die oben mit ihrer Typenbezeichnung angegebenen Geräte entsprechen

- den grundlegenden Anforderungen der folgenden EG-Richtlinien und den diese umsetzenden gesetzlichen Bestimmungen:
  - Maschinenrichtlinie (RL 2006/42/EG)
  - Niederspannungsrichtlinie (RL 2006/95/EG)
  - Elektromagnetische Verträglichkeit (RL 2004/108/EG)
  - Verordnung (EG) über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (1935/2004)
  - Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (2002/72/EG)
  - Beschränkung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RL 2002/95/EG)
  - Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (RL 2002/96/EG)
- den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften:
  - EN 12100-1 und 2 - 2004: (Sicherheit von Maschinen – Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze)
  - EN 60204-1 - 2006 (Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstung von Maschinen, allgemeine Anforderungen)
  - EN 12852: (Vertikalkutter und Mixer)
  - EN 1678-1998: (Gemüseschneidemaschinen)
  - EN 454: (Plattenerühr- und -knetmaschinen)
  - EN 12853: (Handmixer und Handrührer)
  - EN 14655: (Baguette-Schneidemaschinen)
  - EN 13208: (Gemüseschälmaschinen)
  - EN 13621: (Salatschleudern)
  - EN 60529-2000: Schutzarten durch Gehäuse:
    - IP 55 für die Schalter
    - IP 34 für die Geräte

## CONFORMITEITSVERKLARING

Verklaart dat de hierboven met hun type aangeduide machines voldoen:

- 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" 2006/95/EG,
  - Richtlijn "Elektromagnetische compatibiliteit" 2004/108/EG,
  - Kaderverordening "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen" (EG) N° 1935/2004
  - Richtlijn "Materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen" 2002/72/EG,
  - Richtlijn "Beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen" (RoHS) 2002/95/EG,
  - Richtlijn "WEEE" 2002/96/EG,
- aan de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen en de normen die de voorschriften inzake veiligheid en hygiëne specificeren:
  - EN 12100-1 en 2 - 2004: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,
  - EN 60204-1 - 2006: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
  - EN 12852: Keukenmachines en blenders,
  - EN 1678-1998: Groentesnijders,
  - EN 454: Kloppers-Mixers,
  - EN 12853: Kloppers en handmixers (Staaftmixers),
  - EN 14655: Stokbroodsnijmachines
  - EN 13208: Groenteschilmachines
  - EN 13621: Slacentrifuges/Slazwierders
  - EN 60529-2000: Beschermingsgraad:
    - IP 55 voor de elektrische bedieningsorganen,
    - IP 34 voor de machines.

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Declaro que las máquinas designadas anteriormente por su tipo se conforman a:

- los requisitos básicos de las siguientes directivas europeas y a las legislaciones nacionales que las transponen:
  - Directiva "Máquinas" 2006/42/CE,
  - Directiva "Baja tensión" 2006/95/CE,
  - Directiva "Compatibilidad electromagnética" 2004/108/CE,
  - Reglamento marco "Materiales y objetos en contacto con productos alimentarios" (CE) N° 1935/2004,
  - Directiva "Materiales y objetos de material plástico destinados a entrar en contacto con productos alimentarios" 2002/72/CE,
  - Directiva "Reducción de las sustancias peligrosas" (RoHS) 2002/95/CE,
  - Directiva "DEEE" 2002/96/CE,
- las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y a las normas que precisan las prescripciones relativas a la seguridad y la higiene:
  - EN 12100-1 y 2 - 2004: Seguridad de las máquinas - Principios generales de diseño,
  - EN 60204-1 - 2006: Seguridad de las máquinas - Equipos eléctricos de las máquinas,
  - EN 12852: Procesadores culinarios y licuadoras,
  - EN 1678-1998: Corta-hortalizas,
  - EN 454: Batidores-rühr- y -knetmaschinen,
  - EN 12853: Batidores y varillas portátiles (tritadores de mano),
  - EN 14655: Cortadoras de barras de pan
  - EN 13208: Peladoras de hortalizas
  - EN 13621: Escorredores de lechuga
  - EN 60529-2000: Grados de protección:
    - IP 55 para los mandos eléctricos,
    - IP 34 para las máquinas.

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Dichiara che le macchine designate dal seguente tipo sono conformi:

- alle esigenze essenziali delle direttive europee seguenti e alle legislazioni nazionali che le traspongono:
  - Direttiva "Macchine" 2006/42/CE,
  - Direttiva "Bassa tensione" 2006/95/CE,
  - Direttiva "Compatibilità Elettromagnetica" 2004/108/CE,
  - Regolamento quadro su "Materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti" (CE) N° 1935/2004
  - Direttiva "Materiali e oggetti in materia plastica destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari" 2002/72/CE,
  - Direttiva "Riduzione dell'uso di sostanze pericolose" (RoHS) 2002/95/CE,
  - Direttiva "DEEE" 2002/96/CE,
- alle disposizioni delle norme europee armonizzate seguenti e alle norme che precisano le prescrizioni relative alla sicurezza e all'igiene:
  - EN 12100-1 e 2 - 2004: Sicurezza del macchinario – Principi generali,
  - EN 60204-1 - 2006: Sicurezza del macchinario – Equipaggiamento elettrico delle macchine,
  - EN 12852: Preparatori gastronomici e miscelatori,
  - EN 1678-1998: Tagliaverdure,
  - EN 454: Sbattevitoli mixer,
  - EN 12853: Sbattevitoli e fruste portatili (Mixer ad immersione),
  - EN 14655: Taglia baguette
  - EN 13208: Sbucciatrici di verdura
  - EN 13621: Asciugatrici per l'insalata
  - EN 60529-2000: Gradi di protezione:
    - IP 55 per i comandi elettrici,
    - IP 34 per le macchine.

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Declaro que as máquinas abaixo designadas pelo seu tipo estão em conformidade com:

- Os requisitos essenciais das directivas europeias seguintes e as legislações nacionais que as transpõem:
  - Directiva "Máquinas" 2006/42/CE,
  - Directiva "Baixa tensão" 2006/95/CE,
  - Directiva "Compatibilidade Electromagnética" 2004/108/CE,
  - Regulamento "Materiais e objectos em contacto com os géneros alimentícios" (CE) N° 1935/2004
  - Directiva "Materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios" 2002/72/CE,
  - Directiva "Redução das Substâncias Perigosas" (RoHS) 2002/95/CE,
  - Directiva "REEE" 2002/96/CE,
- As disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e as normas que indicam as recomendações relativas à segurança e à higiene:
  - EN 12100-1 e 2 - 2004: Segurança das Máquinas – Principios gerais de concepção,
  - EN 60204-1 - 2006: Segurança das Máquinas – Equipamentos eléctricos das máquinas,
  - EN 12852: Preparadores culinários e blenders,
  - EN 1678-1998: Cortadores de legumes,
  - EN 454: Batedeiras-Misturadoras,
  - EN 12853: Batedeiras e batedeira portáteis (Trituradores),
  - EN 14655: Cortadores de pão
  - EN 13208: Descascadores de legumes
  - EN 13621: Escorredores de salada
  - EN 60529-2000: Graus de protecção:
    - IP 55 para os comandos eléctricos,
    - IP 34 para as máquinas.

## FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Försäkras om att apparater med beteckning enligt ovan, stämmer överens med och uppfyller:

- huvudsakliga krav enligt följande europeiska direktiv samt motsvarande nationella regelverk:
  - Direktiv 2006/42/CE – "Maskineri"
  - Direktiv 2006/95/CE – "Lågspänning"
  - Direktiv 2004/108/CE – "Elektromagnetisk kompatibilitet"
  - Regelverk (EC) No 1935/2004 – "Material och delar avsedda för kontakt med livsmedel"
  - Direktiv 2002/72/CE – "Plastmaterial och delar avsedda för kontakt med livsmedel"
  - Direktiv 2002/95/CE – "Minskning av farliga substanser" (RoHS)
  - Direktiv 2002/96/CE "WEEE"
- krav enligt europeisk harmoniserad standard samt standard för specifikation av hygien- och säkerhetskrav:
  - EN 12100-1 & 2 - 2004: Maskinsäkerhet – Generella principer för design
  - EN 60204-1 - 2006: Maskinsäkerhet – Maskiners elektriska utrustning
  - EN 12852: Matberedare och blandare
  - EN 1678-1998: Tagliaverdure
  - EN 454: Blandare-mixers
  - EN 12853: Handburna blandare och vispar (stavmixers)
  - EN 14655: Brödskvare
  - EN 13208: Maskiner för beredning av grönsaker
  - EN 13621: Salladslungor
  - EN 60529-2000: Skyddsklassning
    - IP 55 för elektriska kontroller
    - IP 34 för maskiner.

## OVERENSSTEMMELSESEKTLÆRING

- Erklærer, at maskinerne specificeret med typebetegnelsen ovenfor overholder:
- de væsentlige krav i følgende europæiske direktiver og af national lovgivning til gennemførelse heraf:
    - maskindirektiv 2006/42/EF
    - lovsæningsdirektiv 2006/95/EF
    - direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet 2004/108/EF
    - rammeforordning om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer (EF) nr. 1935/2004
    - direktiv om plastmaterialer og -genstande bestemt til at komme i berøring med levnedsmidler 2002/72/EF
    - direktiv om begrænsning af anvendelsen af farlige stoffer (RoHS) 2002/95/EF
    - direktiv "WEEE" 2002/96/EF
  - bestemmelserne i følgende harmoniserede europæiske standarder og standarder for sikkerheds- og hygiejnekra:
    - EN 12100-1 og 2 - 2004: maskinsikkerhed - generelle principper for projektering, konstruktion og udformning
    - EN 60204-1 - 2006: maskinsikkerhed - elektrisk udstyr på maskiner
    - EN 12852: foodprocessorer og blendere
    - EN 1678-1998: snittemaskiner til grøntsager
    - EN 454: røremaskiner
    - EN 12853: håndbetjente blendere og piskere (stavblendere)
    - EN 14655: skiveskæringsmaskiner til baguetter
    - EN 13208: grøntsagsskrællere
    - EN 13621: salattørrere
    - EN 60529-2000: beskyttelsesgrad:
      - IP 55 for de elektriske betjeningsanordningers vedkommende
      - IP 34 for maskinernes vedkommende

## ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

- Нижеприведенные типы аппаратов соответствуют:
- Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос. законодательствам:
    - Директива по механизмам 2006/42/CE,
    - Директива по низкому напряжению 2006/95/CE,
    - Директива по электромагнитной совместимости 2004/108/CE,
    - Регламентация по материалам и оборудованию находящихся в контакте с пищевыми продуктами (CE) № 1935/2004
    - Директива по материалам и оборудованию из пластмассы находящихся в контакте с пищевыми продуктами 2002/72/CE,
    - Директива по снижению опасных для здоровья компонентов (RoHS) 2002/95/CE,
    - Директива "DEEE" 2002/96/CE,
  - положениям следующих стандартизованных евро норм, а также норм по технике безопасности и гигиены:
    - EN 12100-1 et 2 - 2004 : Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
    - EN 60204-1 - 2006 : Безопасность механизмов – Электрооборудование аппаратов,
    - EN 12852: Кухонные процессоры и миксеры,
    - EN 1678-1998 : Овошечерезки,
    - EN 454 : Сбивательно-смесительные аппараты,
    - EN 12853: Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
    - EN 14655 : Хлебоборезки
    - EN 13208 : Аппараты для очистки овощей
    - EN 13621 : Аппараты для отжимаания воды из салата
    - EN 60529-2000 : Степень защиты:
      - IP 55 для кнопок управления,
      - IP 34 для механизмов.

## OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

- Oświadczycy, że maszyny wyznaczonej przez ich typ wykonane zgodnie z:
- postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich:
    - Dyrektywa „Maszyny” z późniejszymi zmianami 2006/42/CE
    - Dyrektywa „Niskie napięcie” 2006/95/CEE
    - Dyrektywa „Kompatybilność elektromagnetyczna” 2004/108/CE
    - Regulacja w ramach „Materiały i przedmioty przeznaczone do produktów spożywczych” (CE) № 1935/2004
    - Dyrektywa „Materiały i przedmioty z tworzywa sztucznego przeznaczone do produktów spożywczych” 2002/72/CE
    - Dyrektywa „Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych” (RoHS) 2002/95/CE,
    - Dyrektywa DEEE 2002/96/CE
  - postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny:
    - EN 12100-1 i 2 - 2004: Bezpieczeństwo maszyn - Ogólne zasady koncepcji,
    - EN 60204-1 - 2006: Bezpieczeństwo maszyn - Wyposażenie elektryczne maszyn,
    - EN 12852: Wyroby kulinarny i blendery
    - EN 1678-1998: Szatkownice
    - EN 454: Miksery-mieszarki
    - EN 12853: Miksery i trzepakzki ręczne (Miksery ręczne)
    - EN 14655: Krójalnice bagietek
    - EN 13208: Obieraczki warzyw
    - EN 13621: Suszarki do sałaty
    - EN 60529-2000: Wskaźnik zabezpieczający:
      - IP 55 dla sterowania elektrycznego
      - IP 34 dla maszyn

## PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

- Prohlašuje, že výše uvedené přístroje podle jejich typu je odpovídá:
- požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy:
    - Předpisu „Stroje” 2006/42/CE
    - Předpisu „Nizké napětí” 2006/95/CEE
    - Předpisu „Elektromagnetická kompatibilita” 2004/108/CE
    - Ustanovení „Materiály a předměty určené pro používání ve styku s potravinami” (CE) № 1935/2004
    - Předpisu „Materiály a předměty plastický určené pro používání ve styku s potravinami” 2002/72/CE
    - Předpisu „Omezení nebezpečných látek” (RoHS) 2002/95/CE,
    - Předpisu „DEEE” 2002/96/CE
  - požadavkům harmonizovaných evropských norem týkajících se bezpečnosti a hygieny:
    - EN 12100-1 a 2 - 2004: Bezpečnost strojů – Základní pravidla projektování
    - EN 60204-1 - 2006: Bezpečnost strojů - Elektrovybava strojů
    - EN 12852: Přístroje pro přípravu jídel a blendery
    - EN 1678-1998: Krouhače zeleniny
    - EN 454: Planetové mixéry
    - EN 12853: Ruční mixéry a šlehače (Ponorné mixery)
    - EN 14655: Nářezové stroje na chleba
    - EN 13208: Stroje na loupání zeleniny
    - EN 13621: Sušiče salátu
    - EN 60529-2000: Index zabezpečovací:
      - IP 55 pro tlačítka ovládní
      - IP 34 pro stroje.

## ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

- Δηλώνει πως το παρακάτω αναφερόμενο μοντελο είναι σύμφωνο με:
- τις διατάξεις των ακόλουθων ευρωπαϊκών οδηγιών και τις εθνικές νομοθεσίες που τις μεταφέρουν:
    - Οδηγία "Μηχανές" 2006/42/ΕΚ
    - Οδηγία "Χαμηλή τάση" 2006/95/ΕΚ
    - Οδηγία "Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα" 2004/108/ΕΚ
    - Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 "Υλικά και αντικείμενα που προορίζονται για επαφή με τρόφιμα"
    - Οδηγία "Υλικά και αντικείμενα από πλαστικό που προορίζονται για επαφή με τρόφιμα" 2002/72/ΕΚ
  - τις οδηγίες των ακόλουθων εναρμονισμένων ευρωπαϊκών προτύπων και τα πρότυπα που καθορίζουν τις προδιαγραφές ασφάλειας και υγιεινής:
    - EN 12100-1 και -2, 2004: Ασφάλεια των μηχανών - Γενικές αρχές σχεδιασμού
    - EN 60204-1, 2006: Ασφάλεια των μηχανών - Ηλεκτρικός εξοπλισμός των μηχανών
    - EN 12852 + A1 - 2010: Πολύ μηχανήματα και μπλέντερ
    - EN 1678-1998: Κοπτήρια
    - EN 454: Μίξερ
    - EN 12853: Μίξερ και χτυπητήρια χειρός (Μίξερ με ειδική εφαρμογή)
    - EN 14655: Μείκτες ψωμι
    - EN 13208: Αποφλοιωτές λαχανικών
    - EN 13621: Ξηραντήρες σαλατών
    - EN 60529-2000: Βαθμούς προστασίας:
      - IP 55 για τα για ηλεκτρικές εντολές
      - IP 34 για τα μηχανές

## VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

- Vakuuttaa, että laitteiden edellä mainitut tyypit täyttävät:
- seuraavien eurooppalaisten direktiivien olennaiset vaatimukset ja niitä vastaavien kansallisten säädösten vaatimukset:
    - Konedirektiivi 2006/42/EY,
    - Pienjännittdirektiivi 2006/95/EY,
    - Direktiivi sähkömagneettisesta yhteensopivuudesta 2004/108/EY,
    - Asetus (EY) N:o 1935/2004 elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutu- vasta materiaaleista ja tarvikkeista,
    - Direktiivi 2002/72/EY elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista,
    - Direktiivi vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta (RoHS-direktiivi) 2002/95/EY,
    - Direktiivi sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta 2002/96/EY,
  - eurooppalaisten yhdenmukaistettujen standardien vaatimukset ja hygieni- ja turvallisuusvaatimuksia koskevien standardien vaatimukset:
    - EN 12100 -1 ja 2 - 2004: koneturvallisuus – yleiset suunnitteluperiaatteet,
    - EN 60204-1 - 2006: koneturvallisuus – koneiden sähkölaitteista,
    - EN 12852: yleiskoneet ja tehosekoittimet,
    - EN 1678-1998: vihannesten paloitteelukoneet,
    - EN 454: vatkaukoneet,
    - EN 12853: kädessä pidettävät tehosekoittimet ja vatkaimet,
    - EN 14655: leivän viipaloitinkoneet,
    - EN 13208: vihannesten kuorintakoneet,
    - EN 13621: salaattinkuivaimet,
    - EN 60529-2000: sähkölaitteiden koteloitiluokat:
      - IP 55 sähköisten ohjauslaitteiden osalta,
      - IP 34 koneiden osalta.

## SAMSVARSEKTLÆRING

- Erklærer at maskinene identifisert etter type ovenfor overholder:
- De essensielle kravene i følgende europeiske direktiver og samsvarende nasjonale forskrifter:
    - Direktivet "Maskiner" 2006/42/CE
    - Direktivet "Lav spenning" 2006/95/CE
    - Direktivet "Elektromagnetisk kompatibilitet" 2004/108/CE
    - Forskriften "Materialer og gjenstander i kontakt med mat" (CE) nr. 1935/2004
    - Direktivet "Plastmaterialer og gjenstander i kontakt med mat" 2002/72/CE
    - Direktivet "Redusering av farlige stoffer" (RoHS) 2002/95/CE
    - Direktivet "WEEE" 2002/96/CE
  - Kravene i de europeiske samsvarende standardene, samt standardene for hygiene- og sikkerhetskrav:
    - EN 12100 -1 og 2 - 2004: Maskinsikkerhet – generelle designprinsipper
    - EN 60204-1 - 2006: Maskinsikkerhet – elektrisk utstyr i maskiner
    - EN 12852: Kjøkkenmaskiner og mikserer,
    - EN 1678-1998: Grønnsakskuttere.
    - EN 454: Mikserer/miksmastere,
    - EN 12853: Håndmikserer og visper,
    - EN 14655: Brødskjærere,
    - EN 13208: Grønnsaksmaskiner,
    - EN 13621: Salatspinnere,
    - EN 60529-2000: Beskyttelsesgrad:
      - IP 55 for elektrisk kontroll,
      - IP 34 for maskiner.

Fait à Montceau en Bourgogne, le 3 janvier 2011

Alain NODET  
Directeur IndustrielRobot-Coupe SNC  
12 avenue du Maréchal Leclerc - BP 134  
71305 Montceau en Bourgogne Cedex - France

# СОДЕРЖАНИЕ

- ГАРАНТИЯ
- ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ
- ВЫ ТОЛЬКО ЧТО ПРИОБРЕЛИ СОКОВЫЖИМАЛКУ J80 Ultra • J100 Ultra
- ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА
- ПРОЦЕДУРЫ СБОРКИ J80 Ultra
- ПРОЦЕДУРЫ СБОРКИ J100 Ultra
- РАЗЛИЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ
- СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
- ОЧИСТКА
- ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
- ЗАЩИТА
- В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ НЕПОЛАДOK
- НОРМЫ
- РЕЦЕПТЫ
- ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ
  - Изображение в разобранном виде
  - Электросхемы и монтажная схема
  - Инструкция по сборке корзинки 39910

# ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPÉ S.N.C.

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

Если вы покупаете аппарат ROBOT-COUPÉ у дистрибьютора, исходной является его гарантия (в этом случае проверьте сроки и условия этой гарантии с вашим дистрибьютором).

Гарантия ROBOT-COUPÉ не распространяется на гарантию дистрибьютора, однако в случае отсутствия последней гарантия ROBOT-COUPÉ будет действительной с некоторыми оговорками в зависимости от рынка.

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

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

**1** - Повреждения оборудования из-за неправильного или несоответствующего использования, падения аппарата или другие подобные повреждения, вызванное неправильным выполнением инструкции в части сборки, установки, использования, чистки, обслуживания и т. д.).

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

**3** - Детали и/или стоимость замены или ремонта лезвий, ножей, поверхностей, насадок, испачканных, поцарапанных, поврежденных, искривленных или изменивших цвет.

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

**5** - Перевозка аппарата в/из сервисного 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 электродвигателя (ответственность несет установщик).

**8** - ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ ТРАНСПОРТИРОВКОЙ. Видимые или невидимые повреждения лежат на ответственности перевозчика. Пользователь должен известить об этом перевозчика и экспедитора сразу по получении товара, или как только он обнаружит повреждение, если речь идет о невидимом повреждении.

ХРАНИТЕ ЗАВОДСКУЮ УПАКОВКУ, которая пригодится в случае проверки перевозчика.

Гарантия ROBOT-COUPÉ S.N.C. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов: ROBOT-COUPÉ S.N.C., а также все его филиалы или аффилированные предприятия, его 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.

## РАСПАКОВКА

- Осторожно выньте из упаковки все оборудование, а также все принадлежности или специальную оснастку, находящиеся в коробках.
- Соблюдайте **ОСТОРОЖНОСТЬ** при распаковке режущих инструментов: ножей, дисков и др.

## УСТАНОВКА

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

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Рекомендуется устанавливать аппарат на устойчивую поверхность.

## 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.**
- **Никогда не пытайтесь 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.
- **Никогда не вводить руки в сбрасывающее сопло. В случае, если забивается воронка для сброса, выключить J 80 Ultra / J 100 Ultra и очистить крышку водой.**
- **Никогда не оставлять аппарат включенным без наблюдения.**

## ОЧИСТКА

- В целях предосторожности перед операциями очистки всегда отключайте ваш аппарат.
- Систематически очищайте аппарат и его принадлежности 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).

- Для алюминиевых деталей используйте подходящее моющее средство.
- 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 ни в коем случае не несет ответственность за несоблюдение пользователем элементарных правил санитарной гигиены.

## ТЕХУХОД

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

## ВЫ ТОЛЬКО ЧТО ПРИОБРЕЛИ СОКОВЫЖИМАЛКУ J80 Ultra • J100 Ultra

**Центрифуга J80 Ultra/J100 Ultra**, отличающаяся особой прочностью и надёжностью, **за несколько секунд поможет Вам приготовить широкий ассортимент 100 % натуральных соков!**

**Центрифуга J80 Ultra/J100 Ultra** идеальна для приготовления свежих соков из тропических или обычных фруктов, овощей или для приготовления освежающих коктейлей.

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

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

### МИНЕРАЛЬНЫЕ СОЛИ

Не все пищевые продукты содержат минеральные соли в достаточном количестве.

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

**Кальций:** зелёные овощи и фрукты.

**Фосфор:** сушёные овощи.

**Калий:** свежие овощи.

**Железо:** шпинат, петрушка.

**Йод:** свекла, морковь.

ТАБЛИЦА ВИТАМИНОВ, СОДЕРЖАЩИХСЯ ВО ФРУКТАХ

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

ТАБЛИЦА ВИТАМИНОВ В ОВОЩАХ

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

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

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

Настоящая инструкция разработана, чтобы помочь покупателю извлечь максимальную выгоду из покупки **Центрифуга J80 Ultra/J100 Ultra**.

**Просьба, внимательно прочесть эту инструкцию перед использованием аппарата.**

## ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

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

**Центрифуга J80 Ultra/J100 Ultra** оснащена электрошнуром с однофазной стандартной штепсельной вилкой.

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

Необходимо также проверить целостность электрошнура и розетки.

**ВНИМАНИЕ!**

**АППАРАТ ДОЛЖЕН ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЕНИЕМ (РИСК ЭЛЕКТРОТРАВМЫ).**

## ПРОЦЕДУРЫ СБОРКИ J80 Ultra



Смотрите этикетку (ниже) на крышке.







**6) Установить  
Контейнер для  
жмыха.**



**7) Замкнуть предо-  
хрантельный рычаг.**

Для включения аппа-  
рата нажать на кнопку  
Вкл. (I). Аппарат вклю-  
чается только при  
правильно замкнутом  
предохранительном

рычаге (предохранительный выключатель).

Установить сосуд под носик. Центрифуга готова к  
использованию.

# ПРОЦЕДУРЫ СБОРКИ J 100 Ultra



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



2) Установить чашу на блок двигателя.



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

Убедитесь, что деталь вставлена корректно.



4) Установите корзину, держа ее за ручки.



5) Выравнивать Крышку по отношению к пазам Фланца.



Смотрите этикетку (ниже) на крышке.



6) 2 возможности применения:-

• **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).

• **Сброс отходов в Контейнер для жмыха.**



Установить **Контейнер для жмыха.**



7) Замкнуть предохранительный рычаг.

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

рычаге (предохранительный выключатель).

Установить сосуд под носик. Центрифуга готова к использованию.

8) Применение **Обхвата** (смотреть стр. 155) - (Доп.)



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

## РАЗЛИЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

Таким образом конфигурация аппарата может быть адаптирована к месту работы.








- В зависимости от высоты коллектора сока есть возможность использовать или нет **основу 10** (смотреть стр. 155)
- При нормальном использовании - **Контейнер для жмыха 6** (смотреть стр. 155) дает возможность обрабатывать более десятка килограммов, в зависимости от продуктов, без его опорожнения.
- Для более интенсивного использования - **Сбрасывающее сопло 7** (смотреть стр. 155) позволит работу без опорожнения Контейнера для жмыха. Этот тип использования требует наличия бака большей вместимости (не входит в комплект).

Для такого использования есть два решения:

- 1) Предусмотреть отверстие **Ø 10 см** в рабочей поверхности для **Сбрасывающего сопла 7** (смотреть указания на обороте). Это - оптимальный вариант для организации рабочего места.
- 2) Установка на краю стола.  
Для корректной установки аппарата на краю стола **Основа 10** имеет 2 боковые метки (смотреть стр. 155).

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


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

Емкость	Использование Основы 10 (смотреть стр. 155)	Интенсивность нагрузки	Пример использования	
 Максимальная высота емкости 16 см	Не обязательно	Нормальная	<ul style="list-style-type: none"> <li>• С <b>Контейнером для жмыха 6</b> (смотреть стр. 155).</li> <li>• Нет необходимости делать отверстие в рабочей поверхности.</li> </ul>	
		Интенсивная	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При использовании <b>Сбрасывающего сопла 7</b> и <b>Обхвата 9</b> (смотреть стр. 155).</li> <li>• При установке на краю стола. Нет необходимости делать отверстие в рабочей поверхности.</li> </ul>	
 Максимальная высота емкости 25 см	Необходим, если высота ёмкости выше 16 см.	Нормальная	<ul style="list-style-type: none"> <li>• С <b>Контейнером для жмыха 6</b> (смотреть стр. 155).</li> <li>• Нет необходимости делать отверстие в рабочей поверхности.</li> </ul>	
		Интенсивная	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При использовании <b>Сбрасывающего сопла 7</b> (смотреть стр. 155).</li> <li>• При установке на краю стола. Нет необходимости делать отверстие в рабочей поверхности.</li> </ul>	
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• При использовании <b>Сбрасывающего сопла 7</b> (смотреть стр. 155).</li> <li>• При использовании аппарата со сбросом под рабочую поверхность необходимо предусмотреть отверстие в этой поверхности <b>Ø 10 см.</b></li> </ul>	

## ■ СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

### • J80 Ultra • J100 Ultra

- 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. Из персиков, абрикосов, вишни вынуть косточки. Оторвать ягоды винограда с кисти и пропустить через центрифугу.**

- Некоторые продукты твердой консистенции, такие как, например, кокосовый орех не подходят для центрифуги.
- **Центрифуга J80 Ultra/J100 Ultra** оснащена уникальной запатентованной системой автоматической обработки продуктов, без использования толкателя.
- Для получения оптимального результата от **J80 Ultra/J100 Ultra** рекомендуется вводить продукты в загрузочную воронку вручную (не используя **Толкатель**) по мере их обработки аппаратом.
- Кусочки овощей и фруктов загружать небольшими порциями в воронку.
- В конце использования не отключайте мотор несколько секунд, чтобы сок успел стечь.


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

### • J80 Ultra

- С помощью **J80 Ultra** Вы сможете производить литры сока не опорожня **Контейнер для жмыха**. Тем не менее не забывайте регулярно следить за заполнением **Контейнера**
- Убедитесь, что Фланец и Крышка установлены правильным образом.
- Убедитесь, что Контейнер для жмыха установлен правильным образом.


### • J100 Ultra

- **J100 Ultra с Контейнером для жмыха:**  
С помощью Вы сможете производить литры сока не опорожня **Контейнер для жмыха**. Тем не менее не забывайте регулярно следить за заполнением **Контейнера**.
- **J100 Ultra со сбрасывающим соплом:**  
**Сбрасывающее сопло** (входит в комплект) разработано специально для интенсивного использования аппарата. Позволяет работу без частого опорожнения **Контейнера для жмыха**.

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

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

Приготовление фруктов J80 Ultra • J100 Ultra	
	Порядок выполнения операций
<b>МОРКОВЬ</b>	Очистить морковь, обрезать с двух сторон и пропускать по 2 или 3.
<b>ЯБЛОКИ</b>	Целиком(предварительно вымыть, отрезать хвостик и снять этикетку).
<b>КЛУБНИКА</b>	Срезать хвостики.
<b>ЦИТРУСОВЫЕ</b>	Снять с цитрусовых кожуру. Лимоны и апельсины пропускать без предварительной нарезки.
<b>АНАНАС</b>	Очистить от кожуры и нарезать на 8 кусочков (3 взмаха ножом).
<b>ДЫНИ</b>	Очистить от кожуры и нарезать на 8 кусочков
<b>ТОМАТЫ</b>	Целиком, предварительно помыть и без зелени. Вводить в воронку по 2 или 3.
<b>БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ</b>	Помыть. Разрезать вдоль на 4 части.
<b>СЕЛЬДЕРЕЙ</b>	Разрезать на кусочки размером примерно 6 - 7 см.
<b>ОГУРЦЫ</b>	Очистить от кожуры, Порезать на кусочки длиной .
<b>ФЕНХЕЛЬ</b>	Разрезать на кусочки размером примерно 6 - 7 см.
<b>ИМБИРЬ</b>	Нарезать на кусочки для более удобного ввода в воронку. Для избежания закупоривания не перегружать воронку.
<b>ВИНОГРАД</b>	Для избежания горечи оторвать ягоды винограда с кисти.

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

## ОЧИСТКА

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



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

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

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



## ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ

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.



## ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ

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

Не чистить аппарат под напором воды или пистолетом для пены.

При необходимости, вытирать блок двигателя влажной тряпкой.

Предварительно выключать из розетки.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

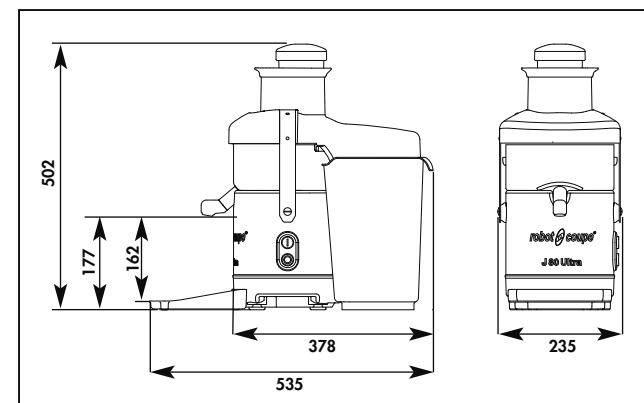
\* В оптимальных рабочих условиях (надлежащий рабочий план, заранее приготовленные фрукты и аксессуары (сосуд для сока, мусорная корзина, ...))

### • Вес

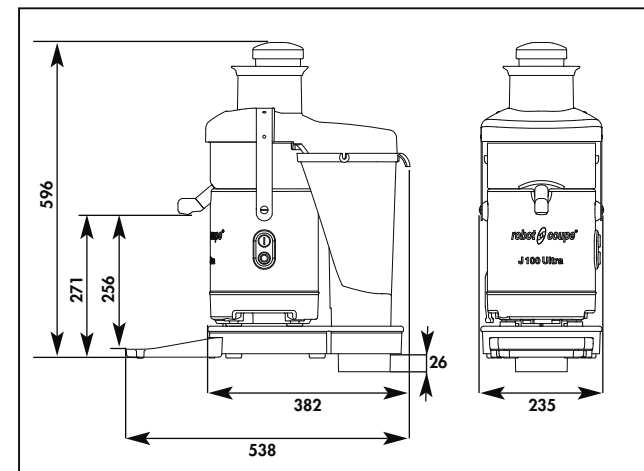
	нетто	в упаковке
J80 Ultra	10,9 кг	12,8 кг
J100 Ultra	12,9 кг	15,6 кг

### • Размеры (в мм)

#### J80 Ultra



#### J100 Ultra



### • РАБОЧАЯ ВЫСОТА

Рекомендуется устанавливать **Центрифуга J80 Ultra/J100 Ultra** на широкой и устойчивой поверхности, на высоте в соответствии с ее применением.

### • УРОВЕНЬ ШУМА

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

## • ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### J80 Ultra

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

### J 100 Ultra

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

Мощность указана на заводской табличке.

## ЗАЩИТА

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

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

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

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

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



## НА ЗАМЕТКУ

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



## В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ НЕПОЛАДОК

СИМПТОМЫ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ И ИСПРАВЛЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
Аппарат не функционирует.	- Проверить пробки. - Правильно закрыть предохранительный рычаг. <b>J100 Ultra :</b> - Убедиться, что кнопка термической защиты (под аппаратом) в рабочем режиме .
Ненормальный шум.	- Аппарат собран неправильно. См страницу «Сборка». - Повреждена деталь. Сменить деталь
Низкая эффективность терки	- Терочный диск испорчен. Заменить терочный диск в корзинке. - Продукты застряли в загрузочной воронке. Вынуть продукты.
Аппарат вибрирует	- Контейнер для жмыха заполнен или фильтр корзинки закупорен. - При постоянной вибрации, убедиться в исправности корзинки.
Корзинка останавливается не моментально после размыкания предохранительного рычага. Процесс остановки занимает более 2х секунд.	- Отдайте аппарат на проверку аккредитованной сервисной службе.

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

## НОРМЫ

Смотреть декларацию о соответствии стр. 2

## РЕЦЕПТЫ

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

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

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

### ГАЗИРОВАННЫЙ ПЕРСИК

**Ингредиенты** (на 3 стакана):

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

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

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

**Как украсить:** можно украсить бокалы тонкими ломтиками персика.

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

### АРБУЗ НА МЕДУ

**Ингредиенты** (на 3 стакана):

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

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

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

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

**Как украсить:** Подавать с тонкими ломтиками арбуза.

### СТИМУЛИРУЮЩАЯ МОРКОВКА

**Ингредиенты** (на 4 стакана):

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

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

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

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

**Как украсить:** ломтиками апельсина и маслиной.

### ОГУРЕЦ С МОЛОКОМ

**Ингредиенты** (на 4 стакана):

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

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

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

### RED CANDY

**Ингредиенты** (на 4 стакана):

- 300 г клубники
- 3 моркови
- четвертинка ананаса

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

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

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



## ЯБЛОКО-КИВИ

**Ингредиенты** (на 3 стакана):

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

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

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

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

## СЛАДКИЙ ГРЕЙПФРУТЕ

**Ингредиенты** (на 3 стакана):

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

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

Хорошо перемешать и разделить сок по бокалам.

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

## ВОСТОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

**Ингредиенты** (на 3 стакана):

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

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

Добавить ваниль и подавать разлитым по стопкам.

**Что ещё?:** Заменить апельсины кокосовым молоком.

## КЛАССИКА

**Ингредиенты** (на 3 стакана):

- 4 моркови
- 3 яблока
- 1 лимон

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

Хорошо перемешать и подавать.

**Что ещё?:** Вы можете заменить яблоки грушами.

## ГАСПАЧО

**Ингредиенты** (на 3 стакана):

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

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

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

## ДЫНЯ

**Ингредиенты** (на 3 стакана):

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

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

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

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

## ГРУША-ДЫНЯ ПОД КУРКУМОЙ

**Ингредиенты** (на 4 стакана):

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

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

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

## ЯБЛОКО-СЕЛЬДЕРЕЙ

---

**Ингредиенты** (на 4 стакана):

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

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

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

**Что ещё?:** Вы можете заменить яблоки с грушами.

## RED КОКТЕЙЛЬ

---

**Ингредиенты** (на 4 стакана):

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

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

Добавить Кайенский перец и подавать охлаждённым.

**Как украсить:** украсить бокалы ломтиком свёклы.

## СПАРЖА

---

**Ингредиенты** (на 3 стакана):

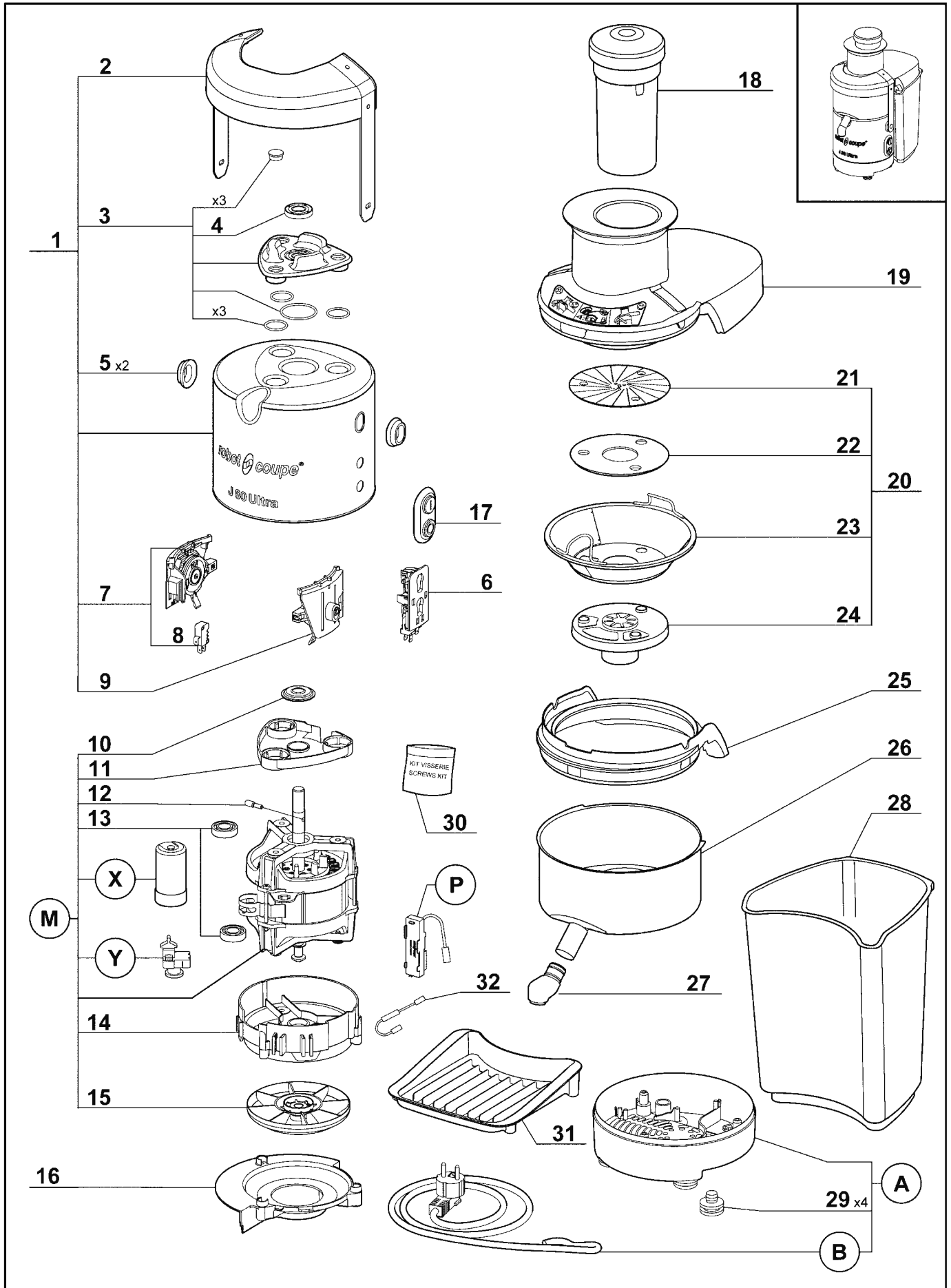
- 1 кг спаржи
- 1 щепотка перца Эспелетт
- 1 щепотка морской соли

**Приготовление:** Очистите спаржу и отрежьте верхушки. Провести через соковыжималку J 80 Ultra/ J100 Ultra. Добавьте соль и перец по вкусу. Подавать с рыбным блюдом. Например к лососю.

robot coupe®

J 80 Ultra

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



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 895	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
2	39 896	LEVIER DE BLOCAGE	LOCKING LEVER
3	39 897	ENS. CENTRAGE DE CUVE	BOWL CENTRING
4	501 010S	BAGUE D'ETANCHEITE	SHAFT SEAL
5	39 898	CACHE PALIER (Qté = 2)	BEARING CACHE (Qty = 2)
6	39 899	ENS. BLOC MARCHE/ARRET	ON/OFF BLOCK ASSEMBLY
7	39 900	ENS. PALIER GAUCHE	LEFT BEARING ASSEMBLY
8	507 007S	INTERRUPTEUR	SWITCH
9	39 901	ENS. PALIER DROIT	RIGHT BEARING ASSEMBLY
10	39 902	DEFLECTEUR D' AXE	SHAFT DEFLECTOR
11	39 903	CENTRAGE MOTEUR	MOTOR CENTRING
12	39 904	GOUPILLE	MOTOR SHAFT PIN
13	39 905	ENS. ROULEMENTS	BALL BEARINGS KIT
14	39 906	CONDUIT DE VENTILATION	BAFFLE
15	118 512S	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
16	39 907	DEFLECTEUR MOTEUR	MOTOR DEFLECTOR
17	39 927	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
18	39 908	POUSSOIR	PUSHER
19	39 909	COUVERCLE	LID
20	39 910	ENS. PANIER	BASKET ASSEMBLY
21	39 911	DISQUE RAPEUR	GRATER
22	39 929	RONDELLE INCLINEE	ANGLED SPACER
23	39 912	FILTRE	SIEVE
24	39 913	MOYEU	HUB
25	39 914	COLLERETTE DE CUVE	BOWL FLANGE
26	39 915	CUVE	BOWL
27	39 916	BEC VERSEUR	SPOUT
28	39 917	COLLECTEUR DE PULPE	PULP COLLECTOR
29	39 928	PIEDS (Qté = 4)	FEET (Qty = 4)
30	39 960	KIT VISSERIE (incluant toutes les vis du bloc moteur)	SCREWS KIT (including all screws for the motor base)
31	39 516	RAMASSE GOUTTES	DRIP TRAY
32	39 587	RESISTANCE	RESISTOR

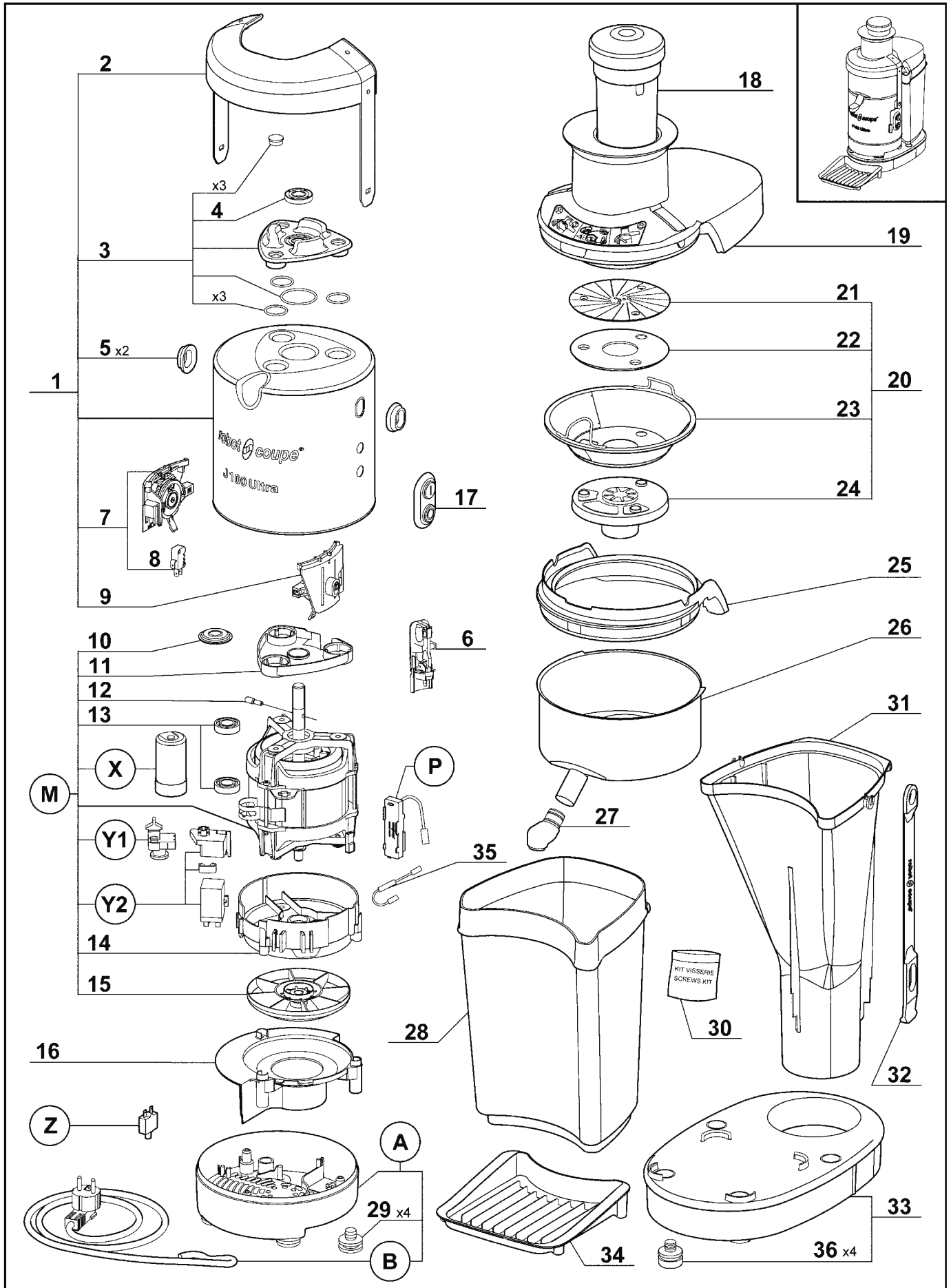
Index	Désignation	Description
<b>A</b>	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
<b>B</b>	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
<b>M</b>	MOTEUR	MOTOR
<b>P</b>	MODULE DE FREINAGE	BRAKING MODULE
<b>X</b>	CONDENSATEUR	CAPACITOR
<b>Y</b>	RELAIS MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

Machine	Voltage	A	B	M	P	X	Y
56 005	120/60/1	39 918	39 890	39 924	39 894	600 089S	500 296S
56 010 SAU	220/60/1	39 922	39 889	39 925	39 880	600 018S	504 674S
56 011 BRA		39 593	39 594				
56 004		39 919	39 888				
56 000	230/50/1	39 920	39 893	39 926	39 880	600 018S	500 289S
56 006 CH		39 920	39 893				
56 007 DK		39 921	39 892				
56 001 UK		39 922	39 889				
56 020 ZAF		39 595	39 597				
56 002 Aust	240/50/1	39 923	39 891				

robotcoupe®

J 100 Ultra

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



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 512	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
2	39 896	LEVIER DE BLOCAGE	LOCKING LEVER
3	39 897	ENS. CENTRAGE DE CUVE	BOWL CENTRING
4	501 010S	BAGUE D'ETANCHEITE	SHAFT SEAL
5	39 898	CACHE PALIER (Qté = 2)	BEARING CACHE (Qty = 2)
6	39 988	ENS. BLOC MARCHE/ARRET	ON/OFF BLOCK ASSEMBLY
7	39 900	ENS. PALIER GAUCHE	LEFT BEARING ASSEMBLY
8	507 007S	INTERRUPTEUR	SWITCH
9	39 901	ENS. PALIER DROIT	RIGHT BEARING ASSEMBLY
10	39 902	DEFLECTEUR D' AXE	SHAFT DEFLECTOR
11	39 903	CENTRAGE MOTEUR	MOTOR CENTRING
12	39 904	GOUPILLE	MOTOR SHAFT PIN
13	39 905	ENS. ROULEMENTS	BALL BEARINGS KIT
14	39 906	CONDUIT DE VENTILATION	BAFFLE
15	118 512S	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
16	39 509	DEFLECTEUR MOTEUR	MOTOR DEFLECTOR
17	39 927	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
18	39 908	POUSSOIR	PUSHER
19	39 909	COUVERCLE	LID
20	39 910	ENS. PANIER	BASKET ASSEMBLY
21	39 911	DISQUE RAPEUR	GRATER
22	39 929	RONDELLE INCLINEE	ANGLED SPACER
23	39 912	FILTRE	SIEVE
24	39 913	MOYEU	HUB
25	39 914	COLLERETTE DE CUVE	BOWL FLANGE
26	39 915	CUVE	BOWL
27	39 916	BEC VERSEUR	SPOUT
28	39 513	COLLECTEUR DE PULPE	PULP COLLECTOR
29	39 928	PIEDS (Qté = 4)	FEET (Qty = 4)
30	39 514	KIT VISSERIE (incluant toutes les vis du bloc moteur)	SCREWS KIT (including all screws for the motor base)
31	39 522	GOULOTTE D'EJECTION CONTINUE	CONTINUOUS PULP EJECTION CONDUIT
32	39 510	SANGLE	STRAP
33	39 515	SUPPORT DE MACHINE	MACHINE BASE
34	39 516	RAMASSE GOUTES	DRIP TRAY
35	39 587	RESISTANCE	RESISTOR
36	39 833	PIEDS DE SUPPORT DE MACHINE (Qté = 4)	MACHINE BASE FEET (Qty = 4)

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

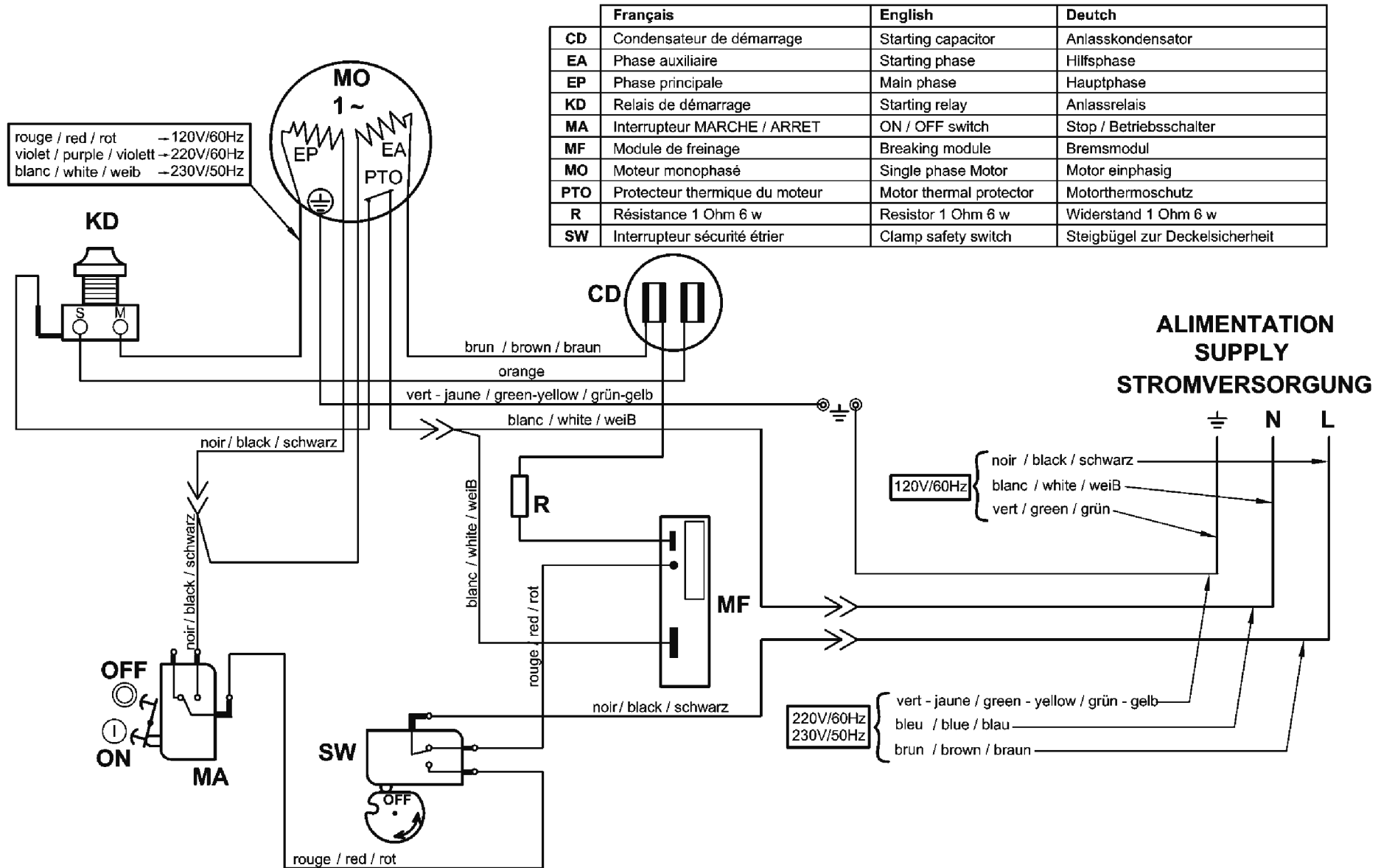
Machine	Voltage	A	B	M	P	X	Y1	Y2	Z
56 109	100/50-60/1	39 592	39 890	39 529	39 894	600 089S	-	39 589	118 442S
56 105	120/60/1	39 598		39 524				39 588	39 590
56 110 SAU	220/60/1	39 530	39 889	39 528	39 880	600 087S	504 674S	-	39 591
56 104		39 531	39 888						
56 100	230/50/1	39 534	39 893	39 523	39 880	600 087S	504 674S	-	39 591
56 106 CH		39 535	39 892						
56 107 DK		39 530	39 889						
56 101 UK		39 596	39 597						
56 120 ZAF		39 536	39 891						
56 102 Aust	240/50/1	39 536	39 891						

# J 80 Ultra

120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~  
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

SCHEMA ELECTRIQUE







SCHEMA ELECTRIQUE

J 100 Ultra

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

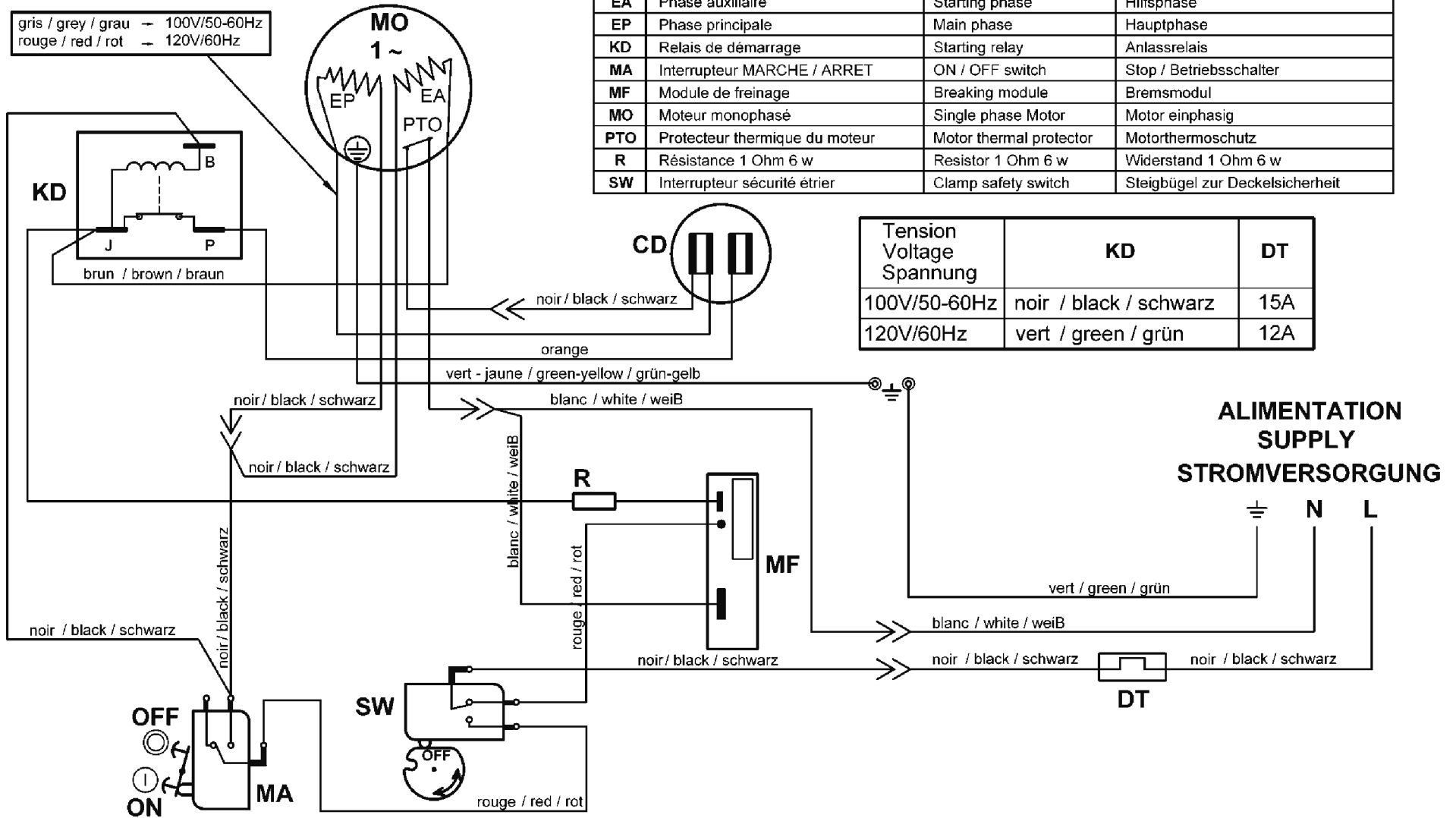
ELECTRIC DIAGRAM

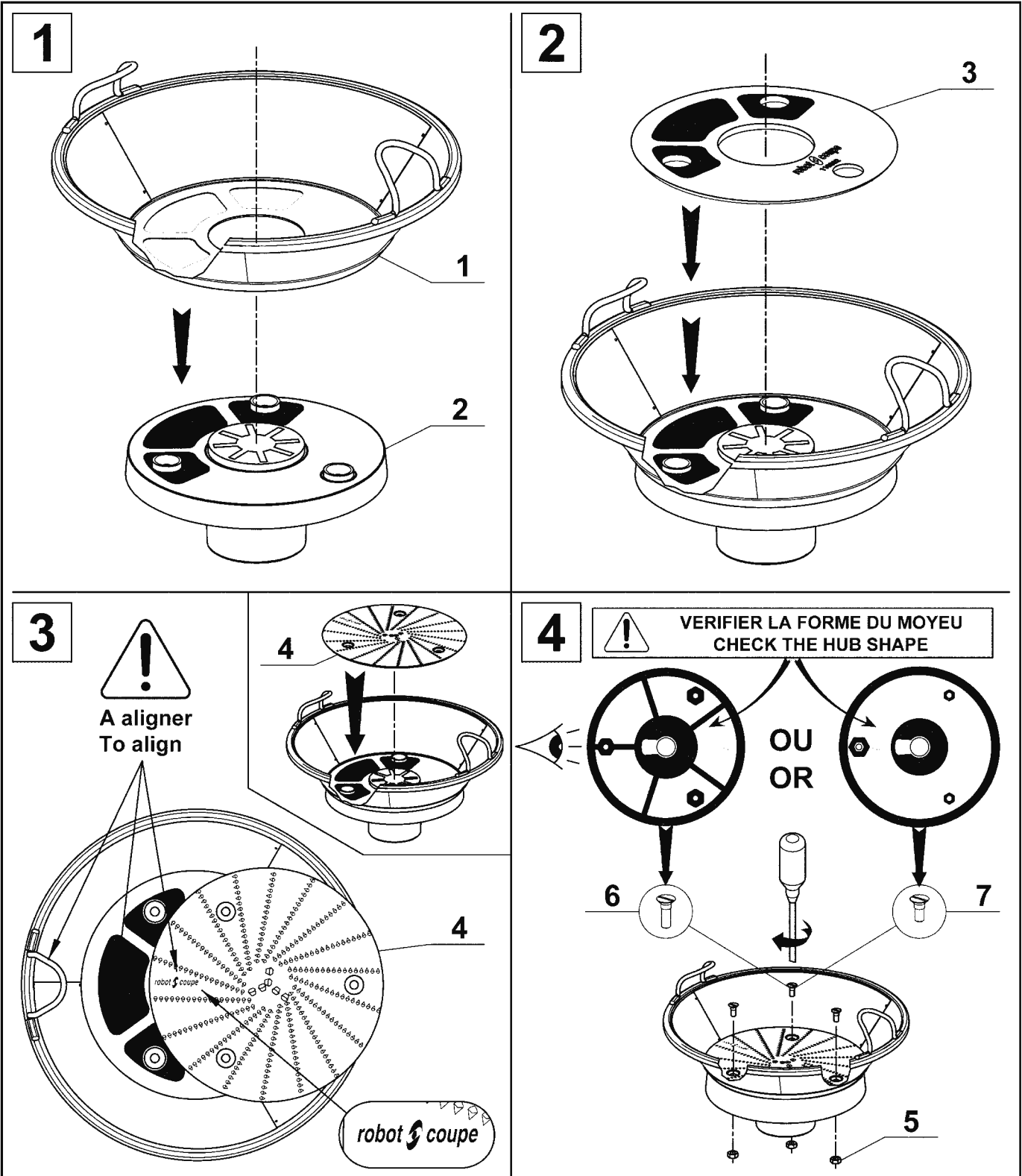
ELEKTRISCHES SCHALTBILD

gris / grey / grau → 100V/50-60Hz  
rouge / red / rot → 120V/60Hz

	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
DT	Coupe-circuit	Circuit breaker	Ausschalter
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MA	Interrupteur MARCHÉ / ARRET	ON / OFF switch	Stop / Betriebsschalter
MF	Module de freinage	Breaking module	Bremsmodul
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PTO	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz
R	Résistance 1 Ohm 6 w	Resistor 1 Ohm 6 w	Widerstand 1 Ohm 6 w
SW	Interrupteur sécurité étrier	Clamp safety switch	Steigbügel zur Deckelsicherheit

Tension Voltage Spannung	KD	DT
100V/50-60Hz	noir / black / schwarz	15A
120V/60Hz	vert / green / grün	12A





Index	Pièce / Part	Désignation	Description	Quantité / Quantity
1	39 912	FILTRE	SIEVE	1
2	39 913	MOYEU	HUB	1
3	39 929	RONDELLE INCLINEE	ANGLED SPACER	1
4	39 911	DISQUE RAPEUR	GRATER	1
5	206 162	ECROU HM4 INOX	NUT HM4 (Stainless Steel)	3
6	200 123	VIS F M4x12 INOX	SCREW M4x12 (Stainless Steel)	3
7	206 972	VIS F M4x10 INOX	SCREW M4x10 (Stainless Steel)	3



**robot  coupe®**

**Head Office, French,  
Export and Marketing Department:**  
48, rue des Vignerons  
94305 Vincennes Cedex - France  
Tel.: 01 43 98 88 15 - Fax: 01 43 74 36 26  
Email: international@robot-coupe.com

**Delegación comercial en España:**  
Riera Figuera Major, 13-15 baix  
08304 Mataró (Barcelona)  
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73  
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

**Service Clients Belgique**  
26, Rue des Hayettes  
6540 Mont Sainte-Geneviève  
Tél. : (071) 59 32 62  
Fax : (071) 59 36 04  
Email : info@robot-coupe.be

**Robot-Coupe Italia srl**  
Via Stelloni Levante 24/a  
40012 Calderara di Reno (BO)  
Tel: 051 72 68 10 - Fax: 051 72 68 12  
Email: info@robot-coupe.it

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