

robot coupe®



J 80 • J 80 Buffet • J 100

www.robot-coupe.com

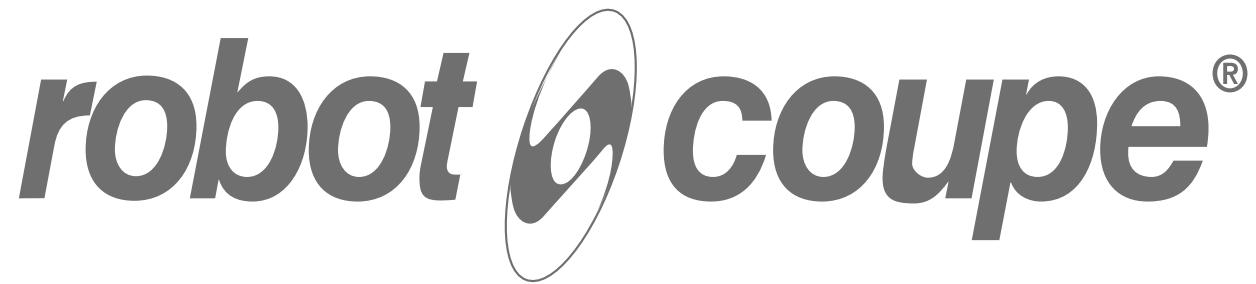


Enregistrez votre produit en ligne

The screenshot shows the robot-coupe.com website with the following elements:

- Header:** La société | Nous contacter | Espace réservé | Select your country...
NOS PRODUITS ▾ GUIDE DE SÉLECTION DOCUMENTATION VIDÉOS NOS RECETTES
S.A.V.
- Main Navigation:** S.A.V.
- Left Column (S.A.V. section):**
 - Section Title:** Enregistrez votre garantie en ligne
 - Text:** Merci d'avoir opté pour l'enregistrement en ligne de la garantie de votre produit Robot-Coupe.
 - Text:** Cela ne devrait prendre que quelques minutes.
 - Text:** Voici ce dont vous aurez besoin pour effectuer l'enregistrement de votre produit :
 - Numéro de série du produit
 - Date d'achat
- Right Column (Accéder au service après vente de Robot-Coupe):**
 - Section Title:** Accéder au service après vente de Robot-Coupe
 - Form:** robot-coupe® Authentication
Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe
Choisissez votre langue : English | US | Italian | Español | Deutsch | Russie
Identifiant *
Mot de passe *
Mot de passe perdu
Email *
Pour nous contacter
utilisez notre formulaire de contact
 - Buttons:** Enregistrer maintenant mon produit (highlighted with an oval), Accéder au site SAV de Robot-Coupe

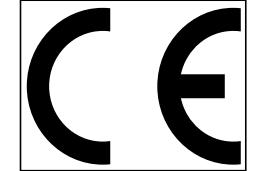
robot coupe®



NOTICE D'INSTRUCTIONS

NOTICE ORIGINALE

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.



Déclaration UE de Conformité

Robot-Coupe® SNC déclare que toutes les machines, objet de la présente notice d'instructions 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 Électromagnétique" **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 corrigeant et/ou le rectifiant, 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 Portatifs (Mixers plongeants),
 - **EN 13208** Éplucheseuses à Légumes,
 - **EN 13621** Essoreuses à Salade,
 - **EN 14655** Machines à Couper les Baguettes.

"R019"

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

Jean-Marie LOZANO
Directeur des Opérations Industrielles

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 17)

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

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

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

La garantie ROBOT-COUPE 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-COUPE 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-COUPE S.N.C. est limitée au remplacement des pièces ou machines défectueuses : ROBOT-COUPE 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 ammoniaque).
- 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-COUPE 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.

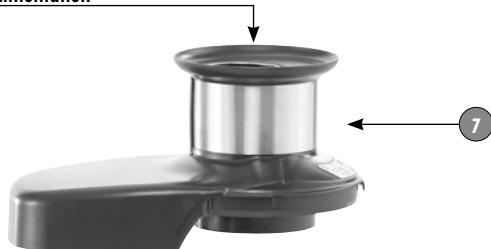


ATTENTION

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

PHASES DE MONTAGE J 80

Goulotte d'alimentation



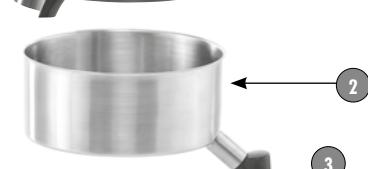
Goulotte d'éjection
Anses de préhension



Tamis



Bras de sécurité



1 BLOC MOTEUR

2 CUVE

3 BEC

4 COLLERETTE

5 PANIER

6 COLLECTEUR DE PULPE

7 COUVERCLE

8 RAMASSE-GOUTTES



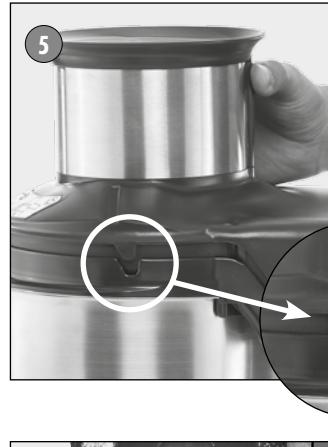
1) Placer le bloc moteur en positionnant les boutons Marche/Arrêt face à vous.



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



2) Poser la cuve sur le bloc moteur.

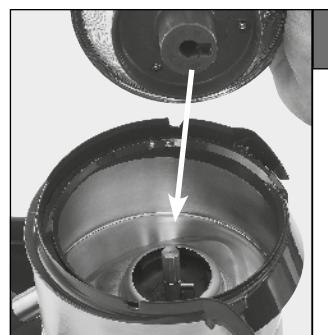


5) Aligner le Couvercle avec les encoches de la Collerette.



3) Emboiter correctement la Collerette sur la cuve.

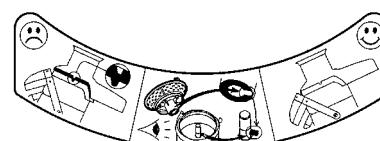
Les nervures de la Collerette doivent être alignées avec les formes spéciales de la cuve. Vérifier que la pièce soit correctement insérée.



IMPORTANT

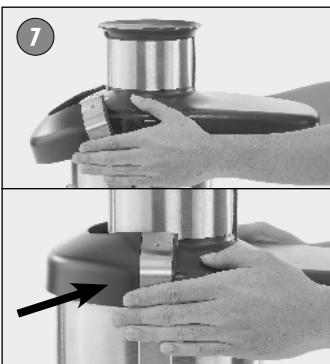
Assurez vous d'aligner correctement la gouille de l'axe moteur avec l'encoche correspondante du moyeu de panier.

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.

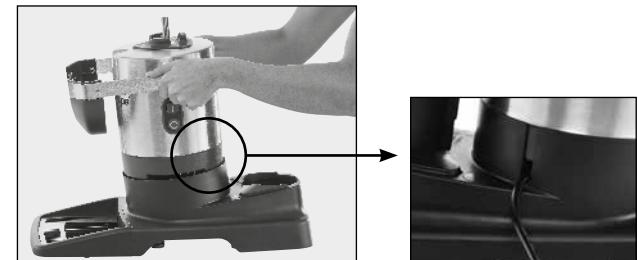
Pour la mise en marche de l'appareil, appuyer sur le bouton Marche (I). La machine fonctionne uniquement si le bras de sécurité est fermé correctement (interrupteur de sécurité).

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

PHASES DE MONTAGE J80 Buffet



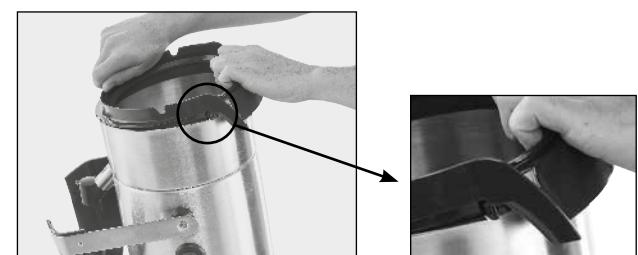
1) Placer le bloc moteur dans son support en positionnant les boutons Marche/Arrêt face à vous. Veiller à faire passer le câble dans la fente prévue à cet effet.



2) Poser la cuve sur le bloc moteur.



3) Emboiter 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.

6) Positionner le collecteur de pulpe.



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



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).

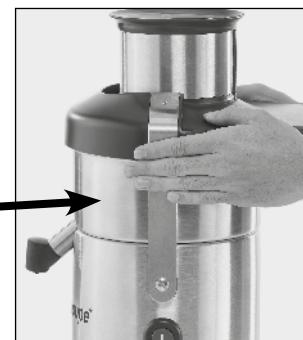
Placer le verre ou le pichet en-dessous du bec.

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

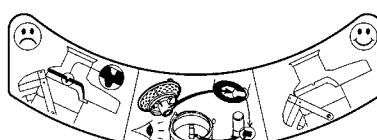


IMPORTANT

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



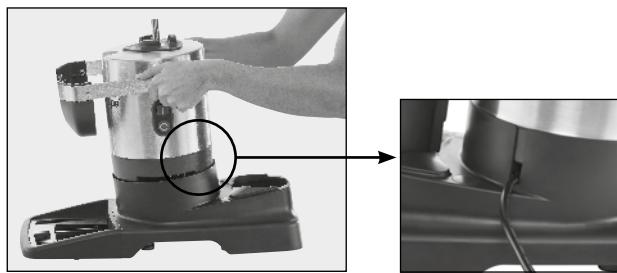
Se référer également à l'étiquette (voir ci-dessous) collée sur le couvercle.



PHASES DE MONTAGE J 100



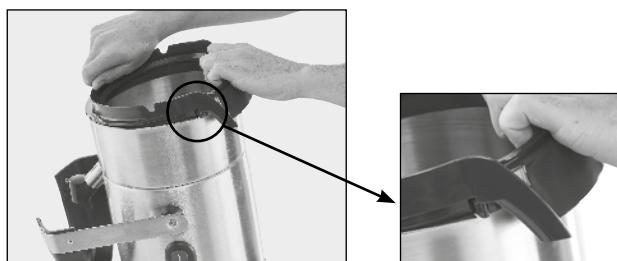
1) Placer le bloc moteur dans son support en positionnant les boutons Marche/Arrêt face à vous. Veiller à faire passer le câble dans la fente prévue à cet effet.



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.



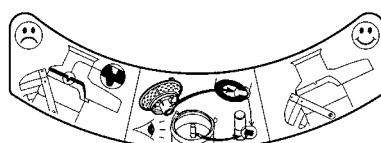
4) Positionner le panier, en le tenant par les anses de préhension. Le faire tourner pour qu'il prenne sa position.



IMPORTANT

Assurez vous d'aligner correctement la gouille 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 :

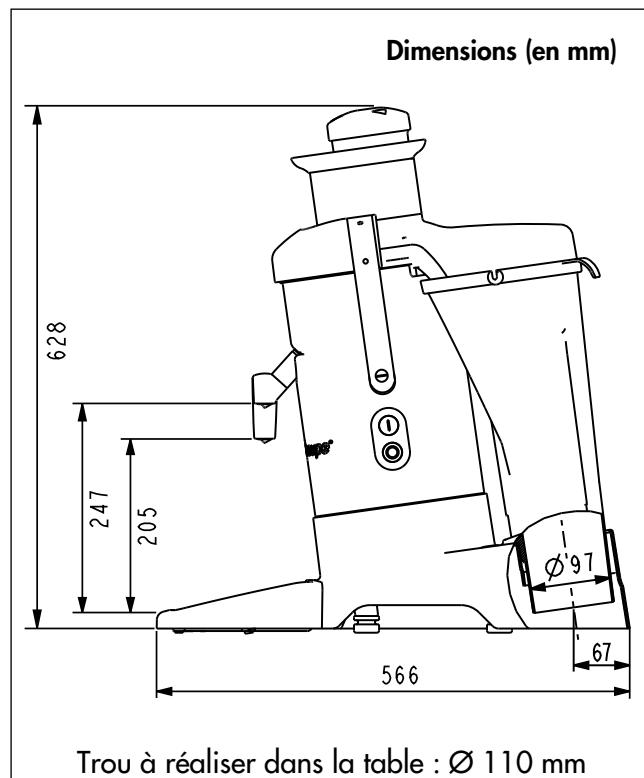
A) Évacuation des résidus en continu.



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.



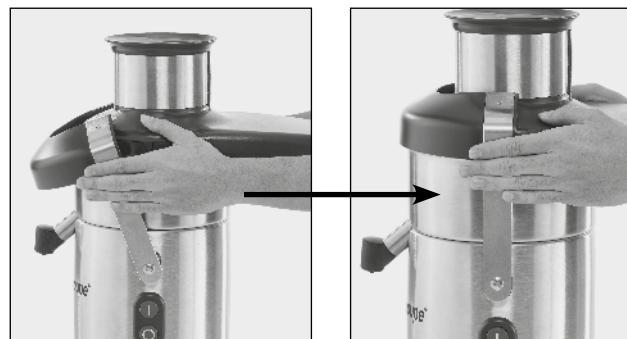
B) Évacuation des résidus dans le Collecteur de pulpe.



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. 10) - (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 dénoyauter les fruits à noyaux (ex. pêche, abricot, cerise,...). Toutes les raffles 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 pousoir.
- Aussi, pour tirer le meilleur parti de l'utilisation de **la J 80 - J 80 Buffet - J 100**, il faut alimenter manuellement (sans Pousoir) 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 raffles 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 pousoir 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 ammoniaque par exemple) sont totalement incompatibles avec certaines matières plastiques et les détériorent très rapidement.



IMPORTANT

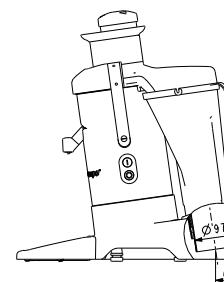
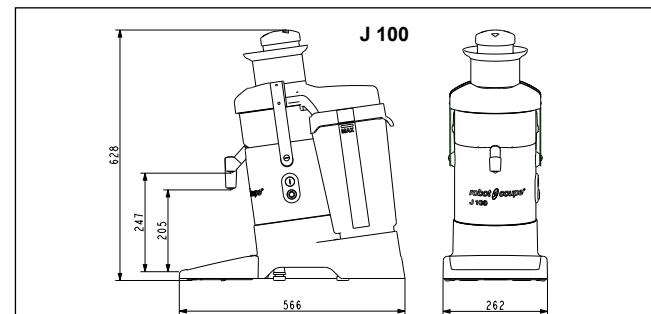
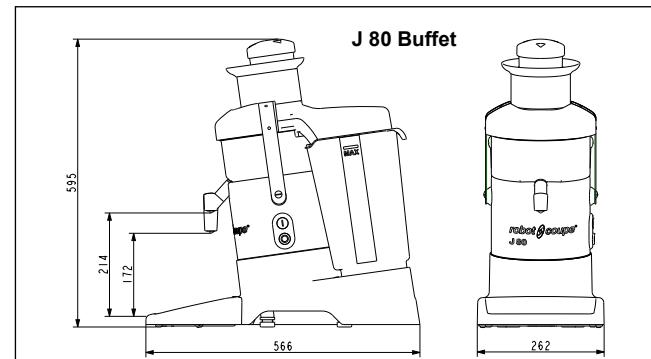
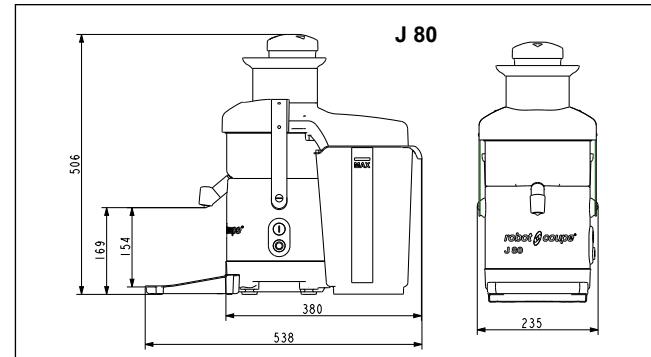
Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides et ne pas l'asperger !

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.

DIMENSIONS (en mm)



POIDS

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

• 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

J80 - J80 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

J100

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.



R A P P E L

- **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 Pousoir 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.	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler les fusibles de votre installation électrique. - Fermer le bras de sécurité correctement. <p>J 100 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez que le bouton du disjoncteur thermique (sous l'appareil) soit armé.
Bruit anormal.	<ul style="list-style-type: none"> - L'appareil n'a pas été monté correctement. Voir chapitre "Montage". - Une pièce est défectueuse. Changer la pièce.
Mauvaise efficacité du râpage	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - Faites contrôler la machine par un personnel qualifié.

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

NORMES

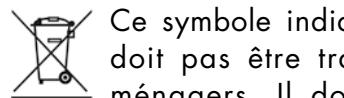
Se référer à la déclaration de conformité en page 2.

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)

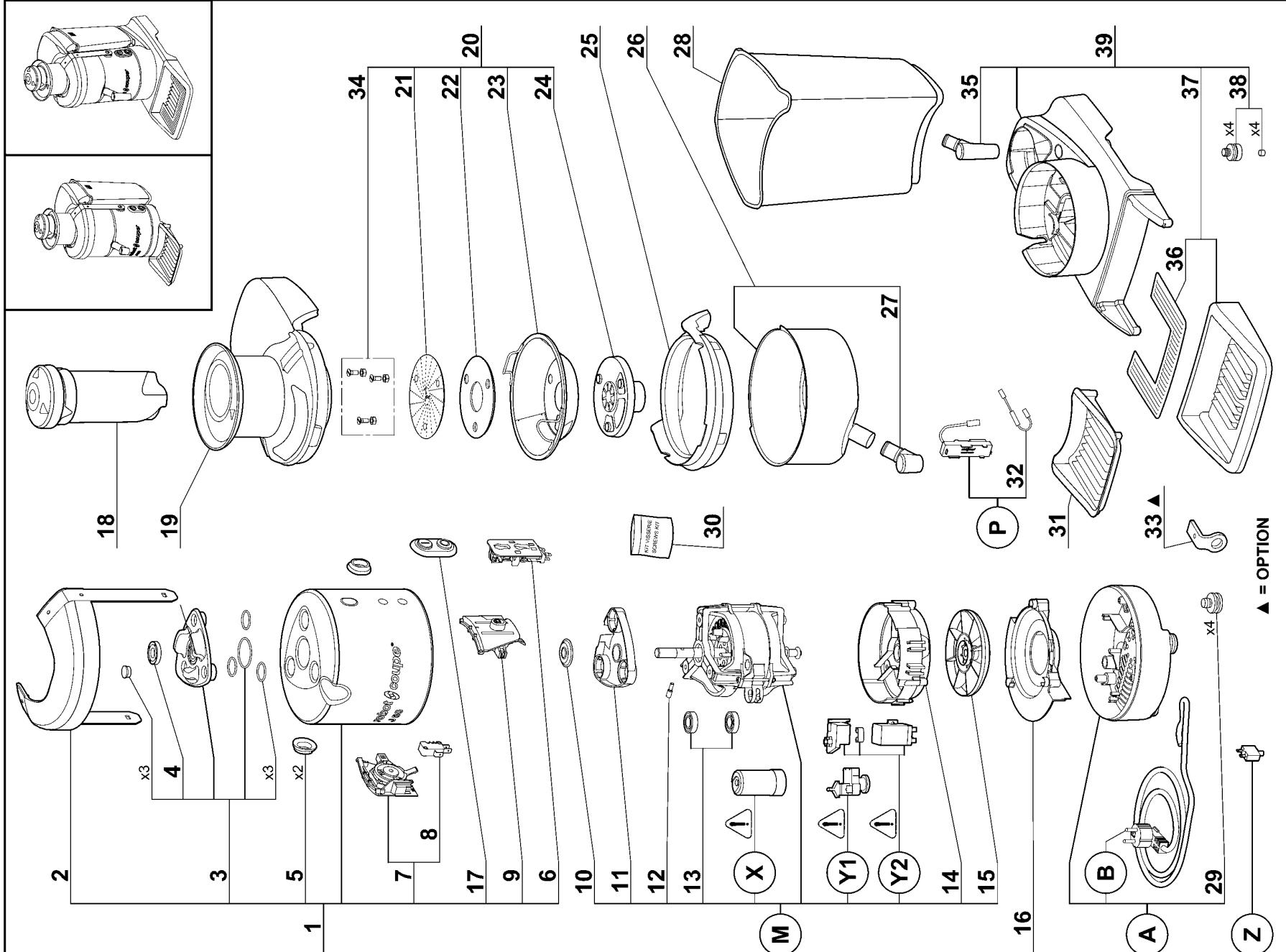


DONNÉES TECHNIQUES

robot[®]coupe

J 80 Ultra / 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.

Mai : 11/2019 | REV : k

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	BAIGUE 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	SHFT DEFLECTOR
11	39 903	CENTRAGE MOTEUR	MOTOR CENTRING
12	49 155	GOUPILLE	MOTOR SHAFT PIN
13	39 905	ENS. ROULEMENTS	BALL BEARINGS KIT
14	39 906	CONDUIT DE VENTILATION	BAFFLE
15	118 512S	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
16	39 907	DEFLECTEUR MOTEUR	MOTOR DEFLECTOR
17	39 927	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
18	39 283	POUSSOIR	PUSHER
19	39 909	COUVERCLE	LID
20	39 910	ENS. PANIER	BASKET ASSEMBLY
21	39 911	DISQUE RAPEUR (INCLUANT LES VIS)	GRATER (INCLUDING SCREWS)
22	39 929	RONDELLE INCLINÉE (INCLUANT LES VIS)	ANGLED SPACER (INCLUDING SCREWS)
23	39 912	FILTRE (INCLUANT LES VIS)	SIEVE (INCLUDING SCREWS)
24	39 913	MOYEU (INCLUANT VIS ET ECROUS)	HUB (INCLUDING NUTS AND SCREWS)
25	39 914	COLLERETTE DE CUVE	BOWL FLANGE
26	39 915	CUVE	BOWL
27	39 916	BEC VERSEUR COURT	SHORT SPOUT
28	39 917	COLLECTEUR DE PULPE	PULP COLLECTOR
29	39 928	PIEDS (QTÉ = 4)	FEET (QTY = 4)
30	39 960	KIT VISSERIE (INCLUANT TOUTES LES VIS DU BLOC MOTEUR)	SCREWS KIT (INCLUDING ALL SCREWS FOR MOTOR BASE)
31	39 516	PETIT RAMASSE-GOUTTE (J 80 Ultra / J 80)	SMALL DRIP TRAY (J 80 Ultra / J 80)
32	49 180	RESISTANCE	RESISTOR
33	39 986	OPTION : KIT ANTIVOL	OPTION: ANTI-THEFT KIT
34	49 158	KIT VIS + ECROUS POUR PANIER	KIT SCREWS + NUTS FOR BASKET
35	49 226	BEC VERSEUR LONG	LONG SPOUT
36	49 227	TÔLE DE GRAND RAMASSE-GOUTTE	METAL SHEET FOR BIG DRIP TRAY
37	49 228	GRAND RAMASSE-GOUTTE	BIG DRIP TRAY
38	49 229	PIEDS POUR ENS. SUPPORT INCLINÉ	FEET FOR ANGLED SUPPORT ASSEMBLY
39	49 230	ENS. SUPPORT INCLINÉ	ANGLED SUPPORT ASSEMBLY

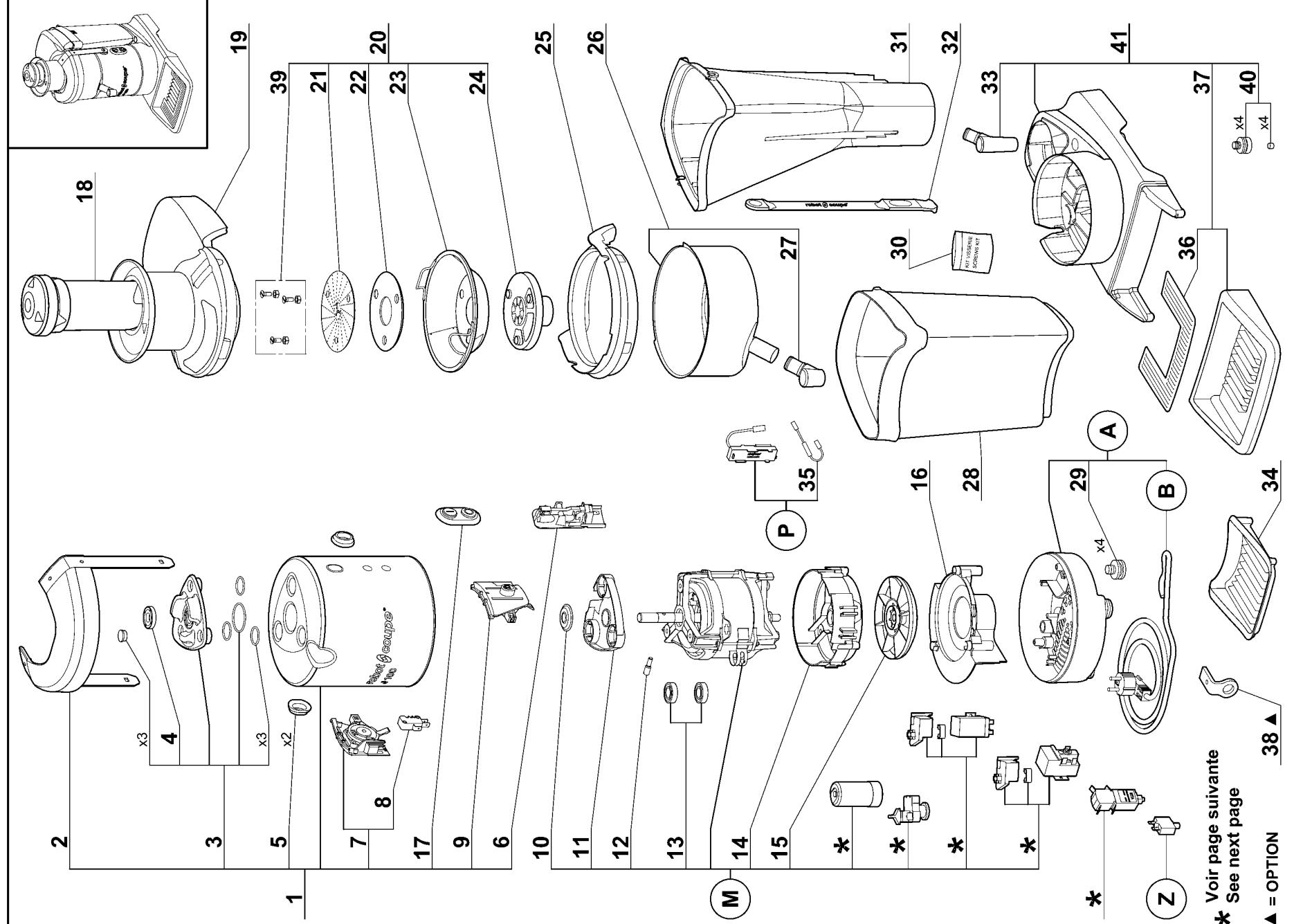
Index	Désignation	Description
A	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
P	MODULE DE FREINAGE	BRAKING MODULE
X	CONDENSATEUR	CAPACITOR
Y1 - Y2	RELAIS DE DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY
Z	COUPE-CIRCUIT	CIRCUIT BREAKER

Machine	Voltage	A	B	M	P	X	Y1	Y2	Z
56 000A / 56 000B		39 919	39 888						
56 200B				39 922	39 889				
56 001A / 56 001B	UK								
56 201B				39 595	39 597				
56 020A / 56 020B	ZA	230/50/1							
56 220B				39 920	39 893	39 926			
56 006A / 56 006B	CH						500 289S		
56 206B				39 921	39 892				
56 007A / 56 007B	DK					39 585	600 018S		
56 207B									
56 002A / 56 002B	AA	240/50/1	39 923	39 891					
56 202B									
56 030A / 56 030B	CN	220/50/1	39 721	39 229					
56 230B									
56 004A / 56 004B			39 919	39 888					
56 204B									
56 010A / 56 010B	SA	220/60/1	39 922	39 889	39 925				
56 210B							504 674S		
56 011A / 56 011B	BR		39 593	39 594					
56 211B									
56 005A / 56 005B			39 918	39 890	39 924				
56 205B							500 296S		
56 015A / 56 015B	TW	120/60/1	39 722	39 245	39 499				
56 215B								39 588	39 590

robot[®]coupé

J 100 Ultra / J 100

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



robot^{coupe}[®]

J 100 Ultra / J 100

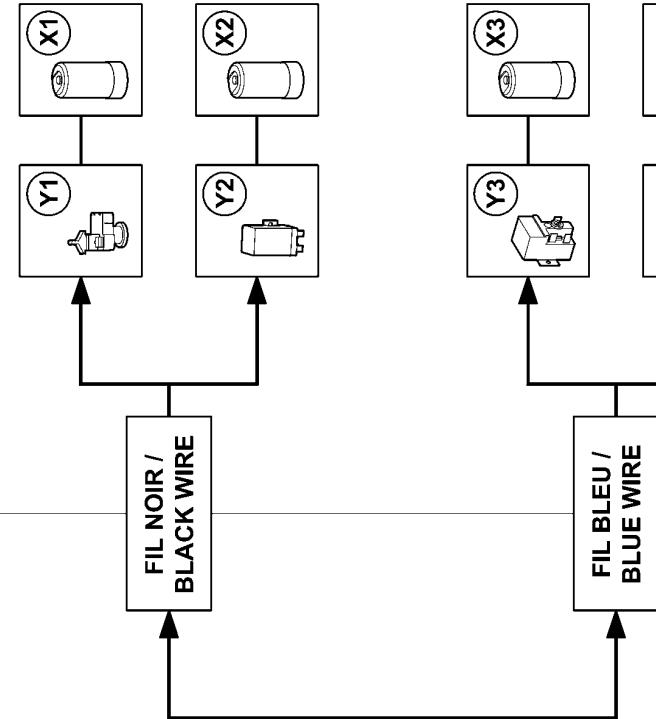
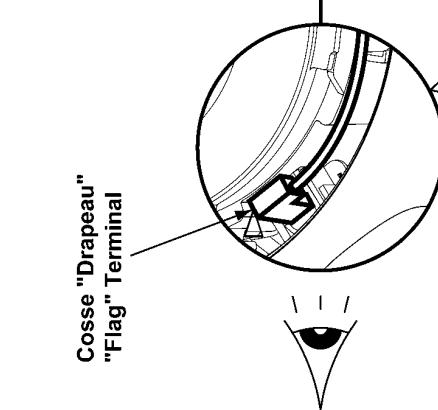
N° de série / Serial number
- 602 - ... - 713 - ...
- 703 - ... -

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

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



**NECESSITE KIT DE MISE A NIVEAU
REQUIRES UPGRADE KIT**

W

**(*) Seulement 50 Hz
(*) 50 Hz only**

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 512	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
2	39 896	LEVIER DE BLOCAGE	LOCKING LEVER
3	39 897	ENS. CENTRAGE DE CUVE	BOWL CENTRING
4	501 010S	BAGUE D'ETANCHEITE	SHAFT SEAL
5	39 898	CACHE PALIER (QTÉ = 2)	BEARING CACHE (QTY = 2)
6	39 988	ENS. BLOC MARCHE/ARRET	ON/OFF BLOCK ASSEMBLY
7	39 900	ENS. PALIER GAUCHE	LEFT BEARING ASSEMBLY
8	507 007S	INTERRUPTEUR	SWITCH
9	39 901	ENS. PALIER DROIT	RIGHT BEARING ASSEMBLY
10	39 902	DEFLECTEUR D'AXE	SHAFT DEFLECTOR
11	39 903	CENTRAGE MOTEUR	MOTOR CENTRING
12	49 155	GOUPILLE	MOTOR SHAFT PIN
13	39 905	ENS. ROULEMENTS	BALL BEARINGS KIT
14	39 906	CONDUIT DE VENTILATION	BAFFLE
15	118 512S	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
16	39 509	DEFLECTEUR MOTEUR	MOTOR DEFLECTOR
17	39 927	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
18	39 283	POUSSOIR	PUSHER
19	39 909	COUVERCLE	LID
20	49 057	ENS. PANIER USAGE INTENSIF	BASKET ASSEMBLY HEAVY DUTY
21	49 048	DISQUE RAPEUR USAGE INTENSIF (INCLUANT LES VIS)	GRATER HEAVY DUTY (INCLUDING SCREWS)
22	39 929	RONDELLE INCLINÉE (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 VISSEUR (INCLUANT TOUTES LES VIS DU BLOC MOTEUR)	SCREWS KIT (INCLUDING ALL SCREWS FOR MOTOR BASE)
31	39 522	GOULOTTE DEJECTION 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

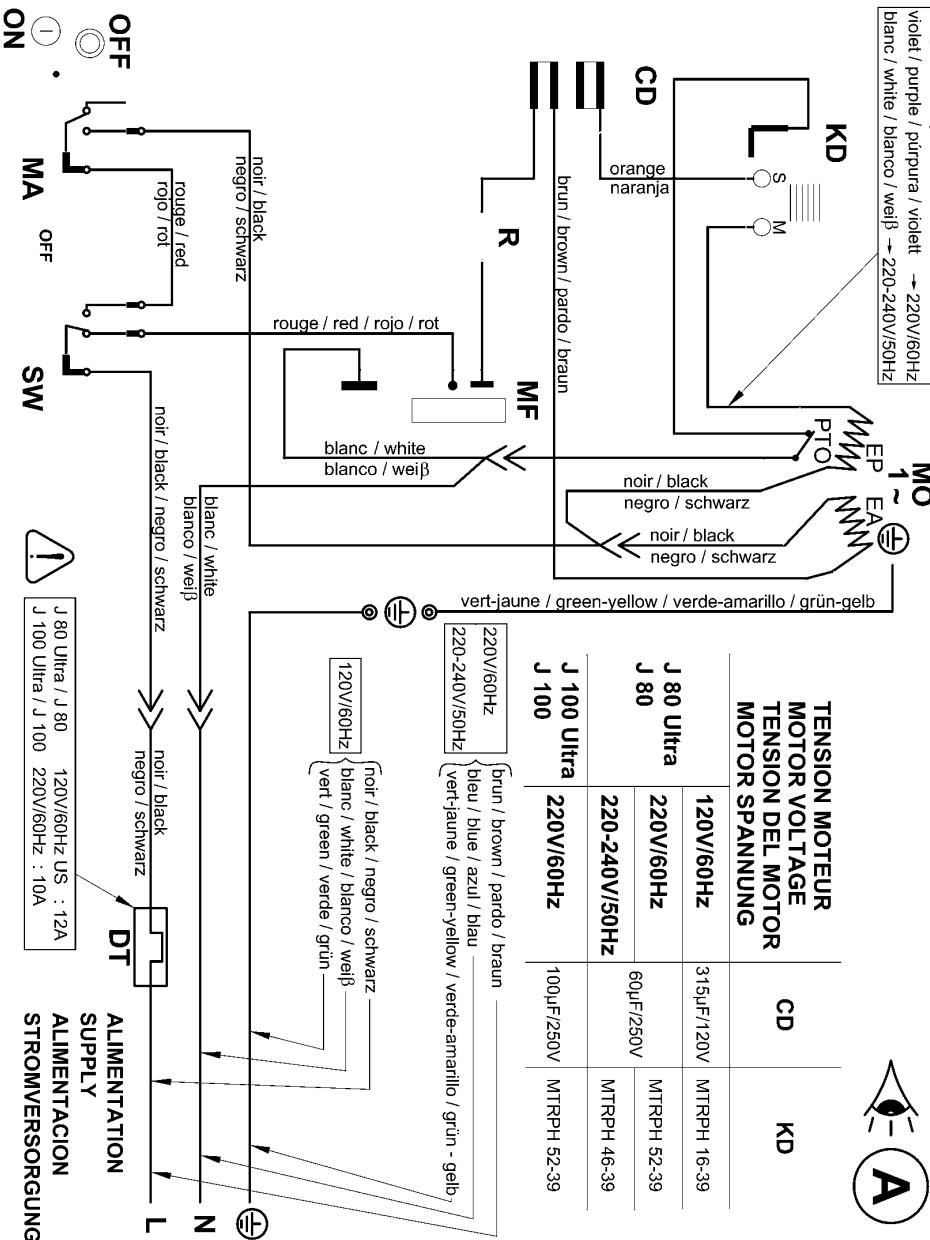
N° de série / Serial number	
- 602 -	- 713 -
- 703 -	-

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		39 531	39 888			
56 101A / 56 101B	UK	39 530	39 889			
56 120A / 56 120B	ZA	230/50/1	39 596	39 597		49 147
56 106A / 56 106B	CH		39 534	39 893	49 154	
56 107A / 56 107B	DK		39 535	39 892		
56 102A / 56 102B	AA	240/50/1	39 536	39 891		39 585
56 130A / 56 130B	CN	220/50/1	49 210	39 229		
56 104A / 56 104B			39 531	39 888		
56 110A / 56 110B	SA	220/60/1	39 530	39 889	39 528	
56 111A / 56 111B	BR		39 156	39 594		
56 112A / 56 112B	KR		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								
56 101A / 56 101B	UK							
56 120A / 56 120B	ZA	230/50/1	600 087S	504 674S		49 173	49 175	
56 106A / 56 106B	CH							
56 107A / 56 107B	DK							
56 102A / 56 102B	AA	240/50/1						
56 130A / 56 130B	CN	220/50/1						
56 104A / 56 104B								
56 110A / 56 110B	SA	220/60/1	600 087S	504 674S				
56 111A / 56 111B	BR							
56 112A / 56 112B	KR							
56 105A / 56 105B		120/60/1						
56 109A / 56 109B		100/50-60/1						

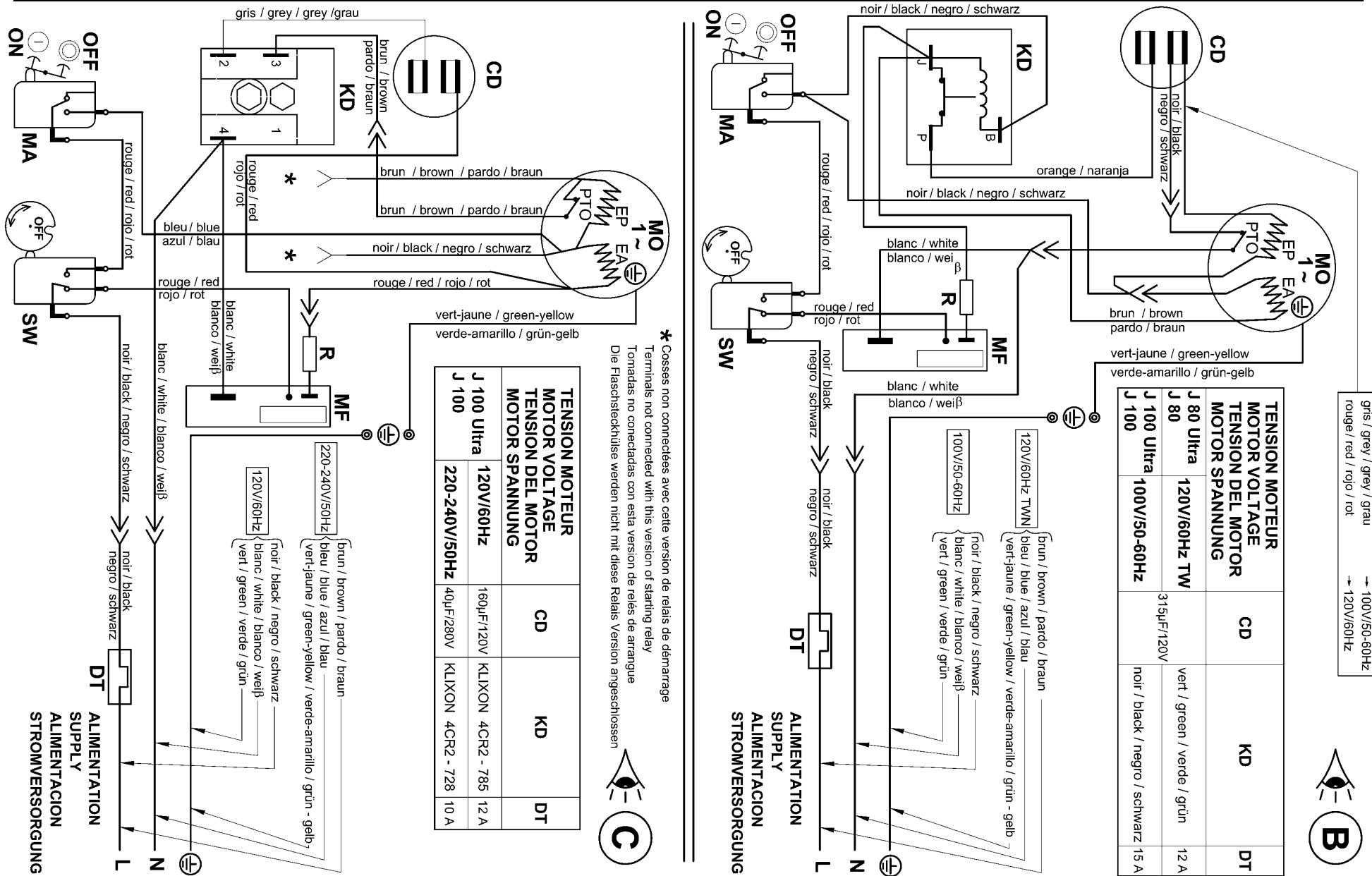
J 80 Ultra / J 80 - J 100 Ultra / J 100



	Français	English	Espanol	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Condensador d'arranque	Anlasskondensator
DT	Coupe-circuit *	Circuit breaker *	Disyuntor *	Ausschalter *
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Fase auxiliar	Hilfphase
EP	Phase principale	Main phase	Fase principal	Haupphase
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Rele d'arranque	Anlassrelais
MA	Interrupteur MARCHE / ARRET	ON / OFF switch	Interruptor MARCHA / PARADA	Stop / Betriebsschalter
MF	Module de freinage	Braking module	Módulo de frenado	Bremsmodul
MO	Motor monophasé	Single phase Motor	Motor monofásico	Motor einphasig
PTO	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Protector térmico 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 Deckesicherheit

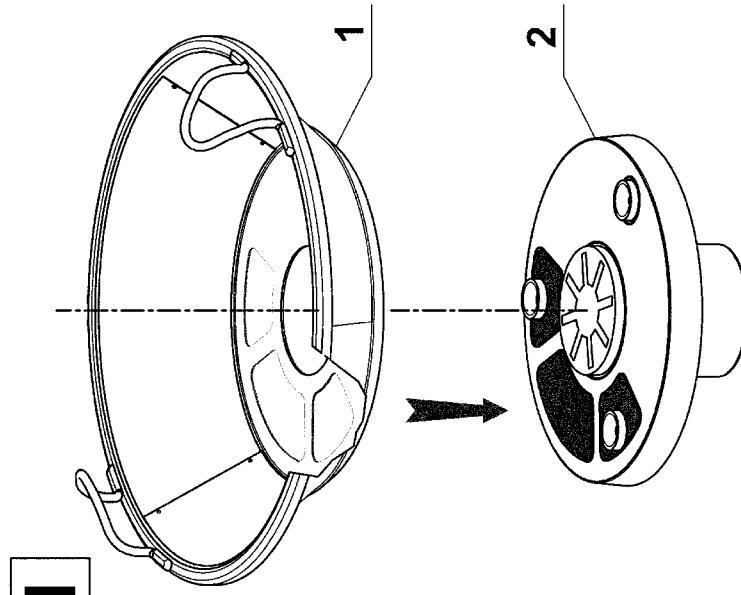
Non est pas utilisée sur tous les modèles - Is not used on all models
No utilizado con todos modelos - Ist nicht bei allen Modellen verwendet

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

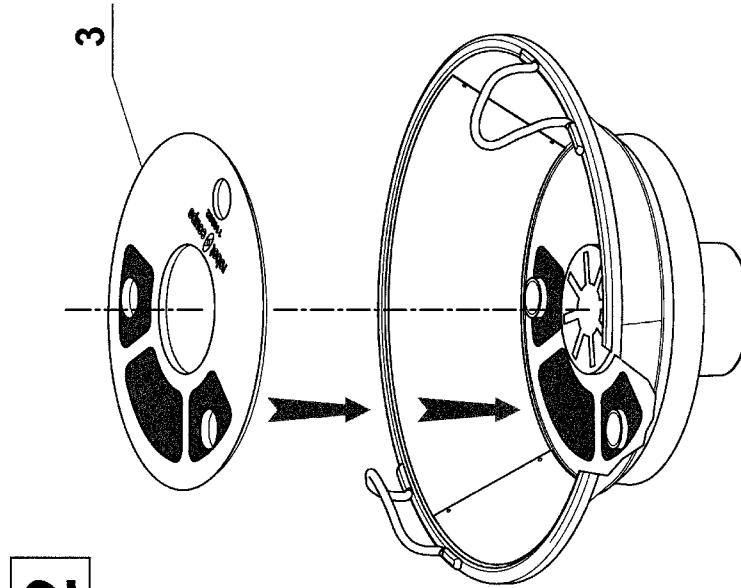


N° 400228 2/2 (f)

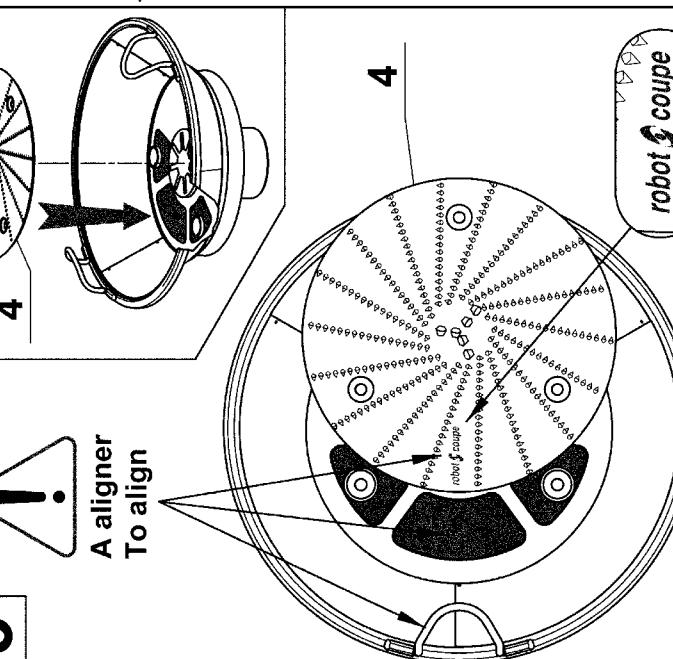
Maj : 11/19



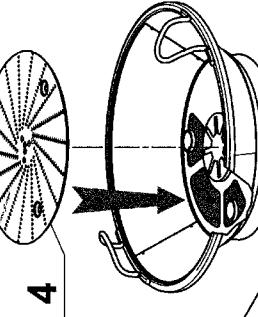
2



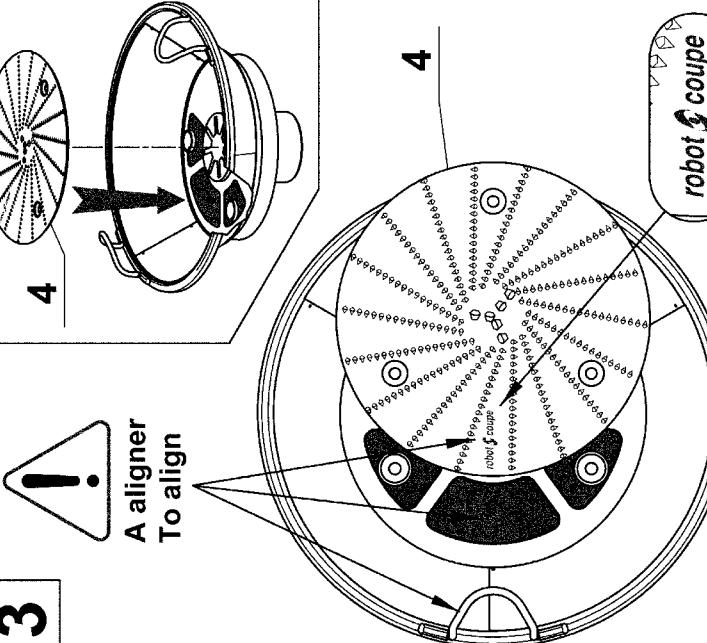
3



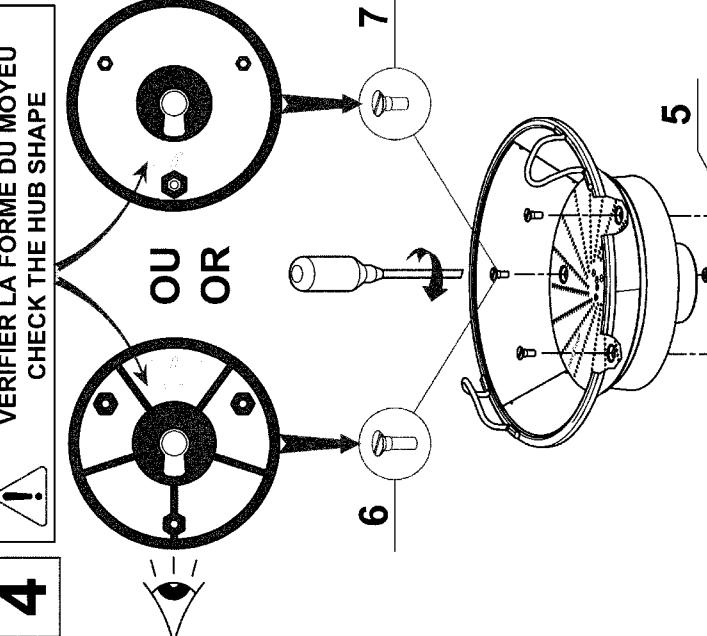
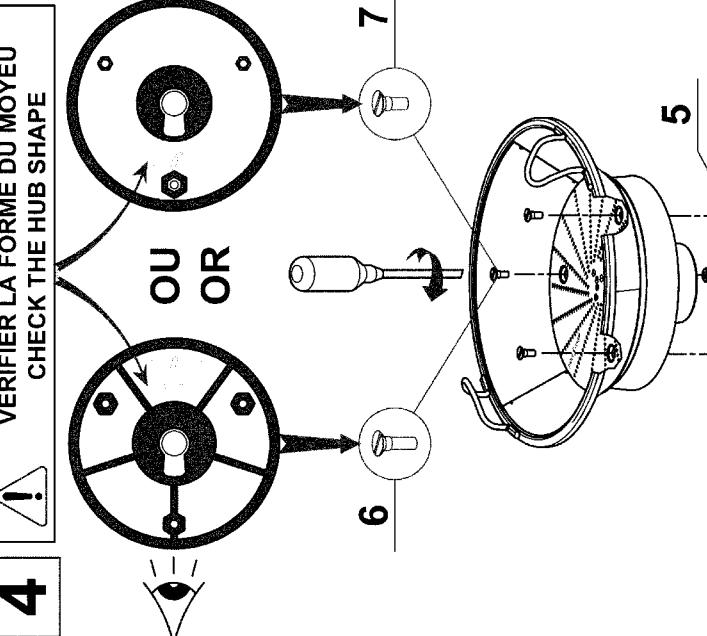
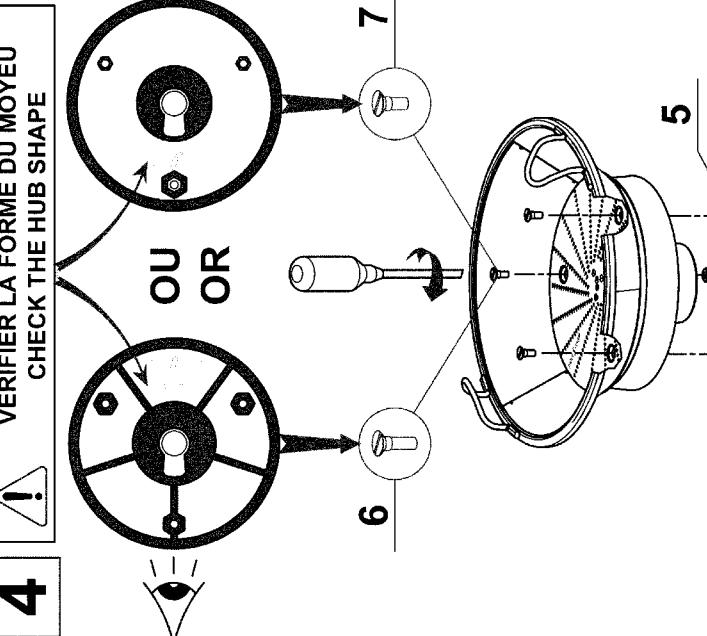
4



4



4



Index	Pièce / Part	Désignation	Description	Quantité / Quantity
1	39 912	FILTRE	SIEVE	1
2	39 913	MOYEU	HUB	1
3	39 929	RONDELLE INCLINÉE	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®**



FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUPE S.N.C.
Service Clients France
& Service Après-Vente
Tél. : 03 85 69 50 00
12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex
email : france@robot-coupe.fr

Agence de Service Après-Vente
pour la Région Parisienne
Tél. : 01 43 98 88 15
48, Rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex

www.robot-coupe.com