

robot coupe®

NEW
Register
your product
on line

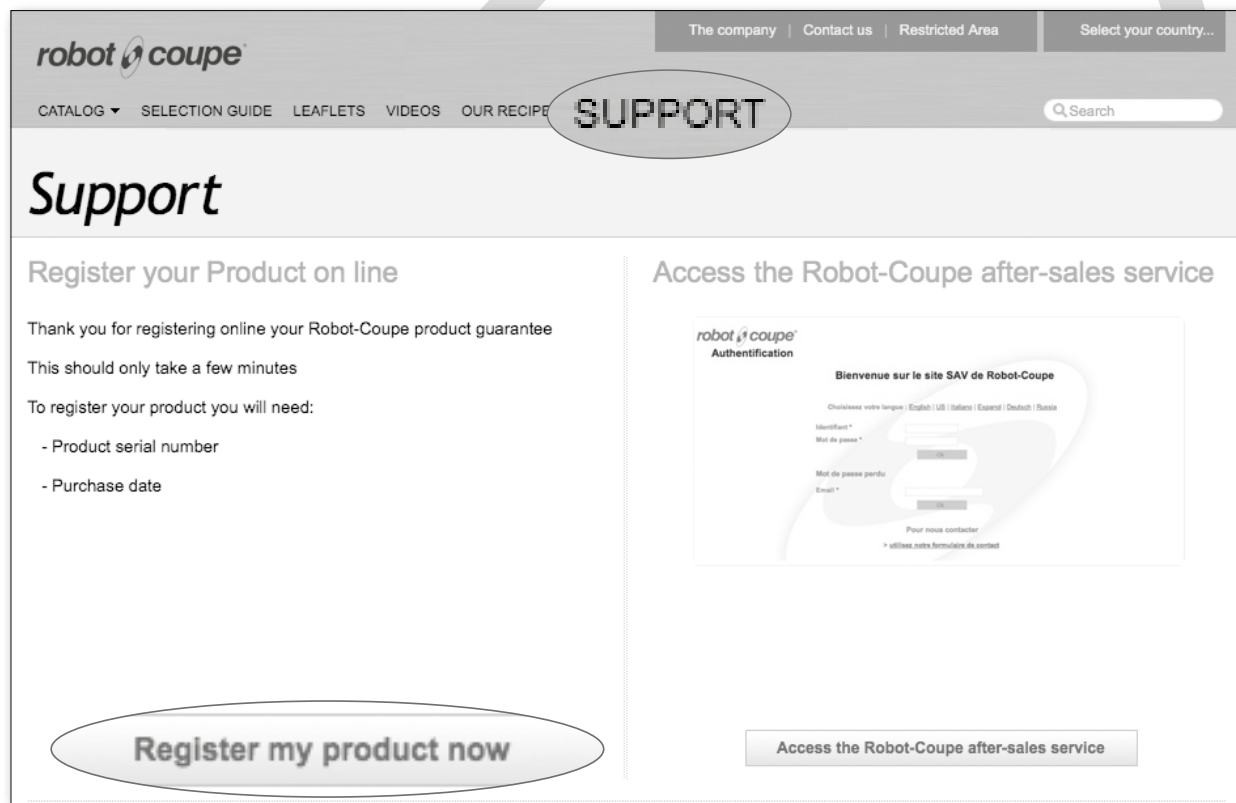


J 80 • J 80 Buffet • J 100



www.robot-coupe.com

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



robot coupe®

EU Conformiteitsverklaring

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

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

"R019"

Montceau-en-Bourgogne, 1 maart 2019

Jean-Marie LOZANO

Directeur Industriële Activiteiten



INHOUD

	GARANTIE		GEBRUIKSADVIEZEN
	BELANGRIJKE VOORZORGEN		REINIGING
	U HEEFT ZOJUIST EEN J 80 • J 80 Buffet • J 100 SAPEXTRACTOR AANGESCHAFT		TECHNISCHE KENMERKEN
	IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL		VEILIGHEID
	MONTAGEFASEN J 80		PROBLEMEN OPLOSSEN
	MONTAGEFASEN J 80 Buffet		NORMEN
	MONTAGEFASEN J 100		TECHNISCHE GEGEVENS • Elektrische en bedradingsschema's • Aanwijzingen voor montage van de mand 39910

ROBOT-COUPÉ S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN



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

UITPAKKEN

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

INSTALLATIE

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

AANSLUITING

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

MONTAGEFASEN

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

GEBRUIK

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

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

REINIGING

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

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

ONDERHOUD

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

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

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

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

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

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

MINERALE ZOUTEN

Minerale zouten zijn onregelmatig verdeeld in de voedingsmiddelen.

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

Calcium: groene groenten en vruchten.

Fosfor: peulvruchten.

Kalium: verse groenten.

IJzer: spinazie, peterselie.

Jodium: alle groenten.

TABEL VAN DE VITAMINES IN VRUCHTEN

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

TABEL VAN DE VITAMINES IN GROENTEN

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

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

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

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

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

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

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

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

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

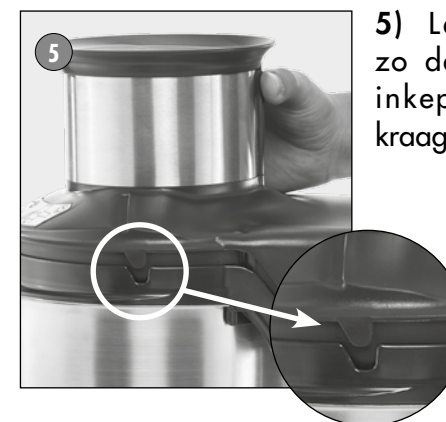
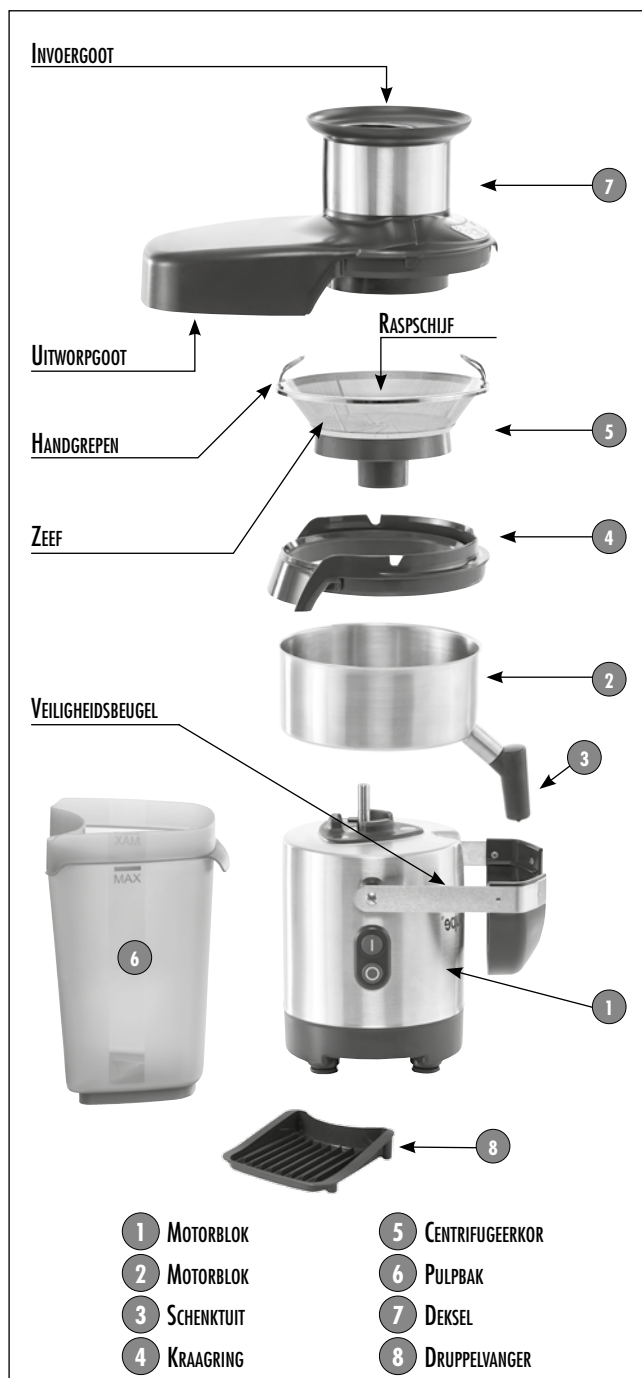
Let in het bijzonder op de goede staat van het elektriciteits snoer en de stekker.



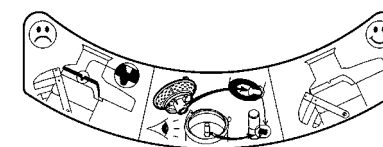
LET OP !

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

MONTAGEFASEN J 80

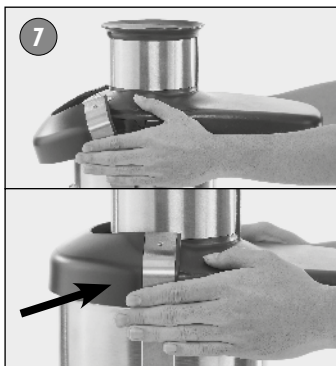


De aanwijzingen staan ook op de sticker (zie hieronder) op het deksel.





6) Plaats de pulpbak.



7) Sluit de veiligheidsbeugel.

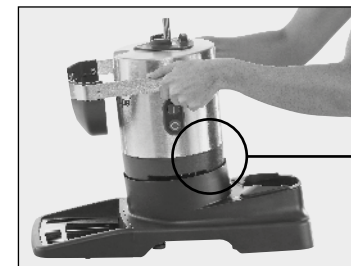
Druk, om het apparaat aan te zetten, op de ON knop (I). Het apparaat kan alleen werken als de veiligheidsbeugel goed gesloten is (veiligheidsschakelaar).

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

PHASES DE MONTAGE J 80 Buffet



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



2) Plaats de kom op het motorblok.



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





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

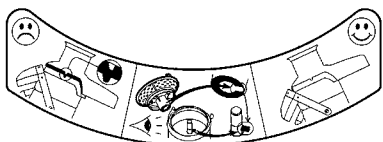
5) Leg het deksel zo dat de lip in de inkepingen van de kraagring past.



BELANGRIJK

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

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



6) Plaats de pulpbak.



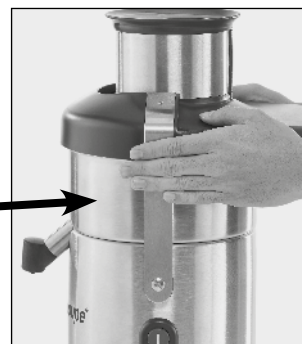
7) Sluit de veiligheidsbeugel.

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

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

Plaats de sapkan onder de schenktuit.

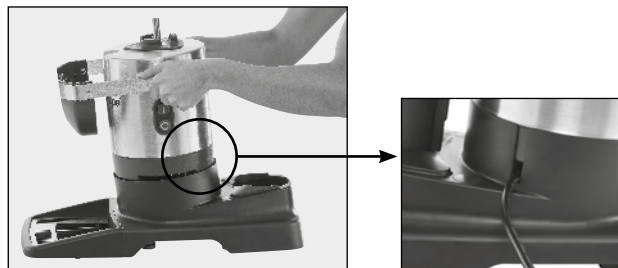
Uw sapextractor is nu klaar voor gebruik!



MONTAGEFASEN J 100



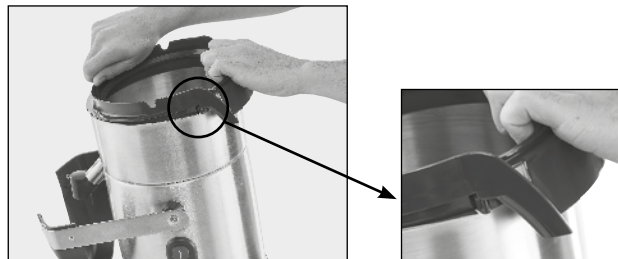
1) Plaats het motorblok in het voetstuk met de Aan/Uit knoppen naar u toe gericht. Zorg dat u het snoer door de daartoe bestemde gleuf leidt.



2) Plaats de kom op het motorblok.

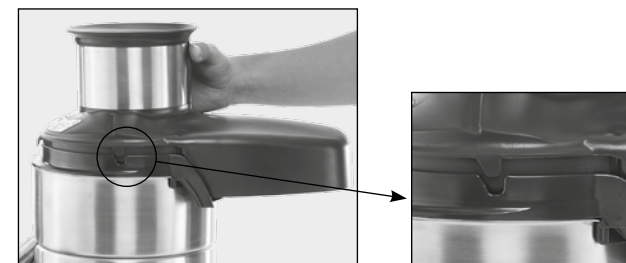


3) Plaats de kraagring in de juiste stand op de kom. De ribben van de kraagring moeten uitgelijnd zijn met de speciale vormen van de kom. Controleer of de kraagring goed stevig zit.

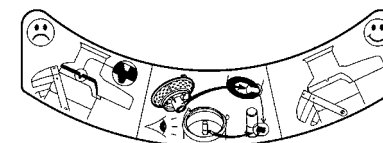


4) Neem de centrifugeerkorf bij de handgrepen en plaats hem op de kraagring. Draai hem tot hij goed op zijn plaats zit.

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



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



6) 2 mogelijkheden:

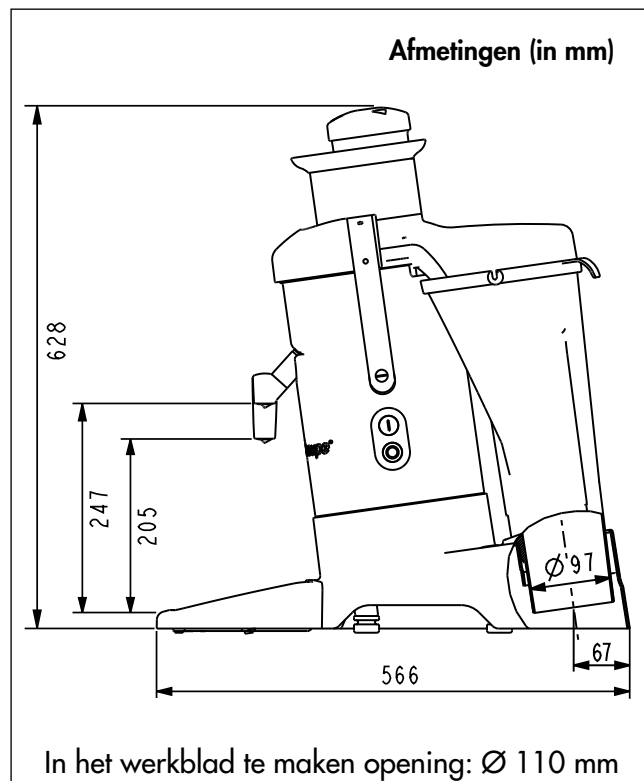
A) Continue afvoer van afval.



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

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

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



B) Afvoer van afval in de pulpbak

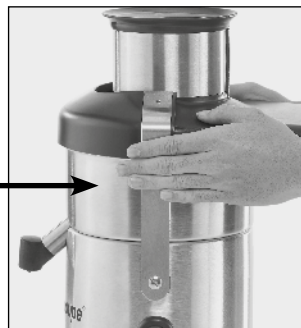


Plaats de **pulpbak**

7) Sluit de veiligheidsbeugel.

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

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



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



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

GEBRUIKSADVIEZEN

• J 80 - J 80 Buffet - J 100

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

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

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

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

• J 80 - J 80 Buffet

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

• J 100

- J 100 met pulpbak:

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

- J 100 met afvoertrechter:

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

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

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

Vorbereitung van de voedingsmiddelen

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



LET OP !

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

REINIGING

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



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

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

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



BELANGRIJK

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



BELANGRIJK

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

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

Neem van tevoren de stekker uit het stopcontact.

TECHNISCHE KENMERKEN

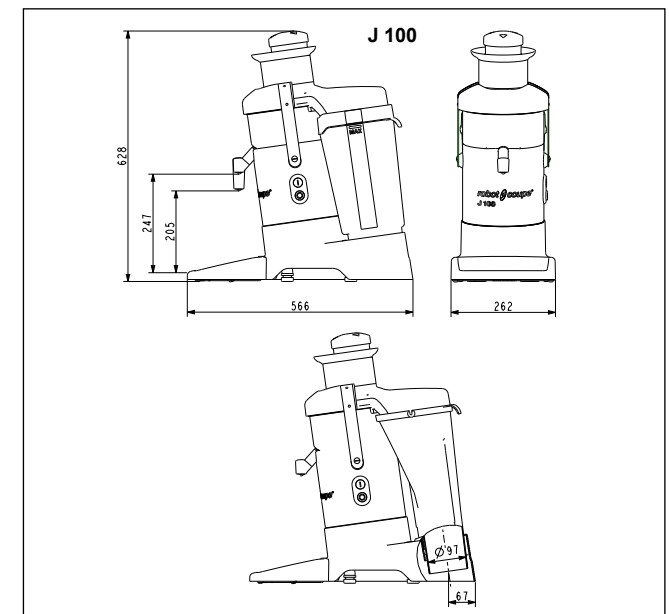
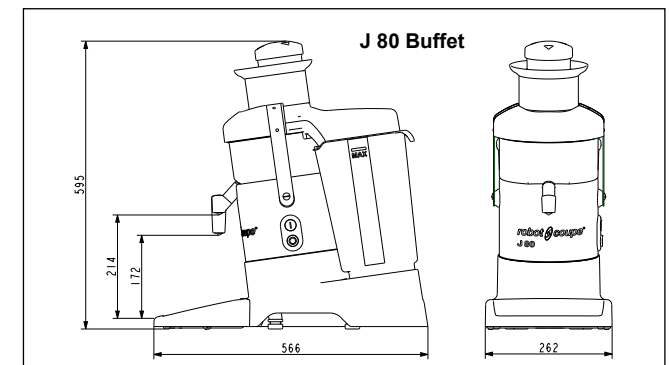
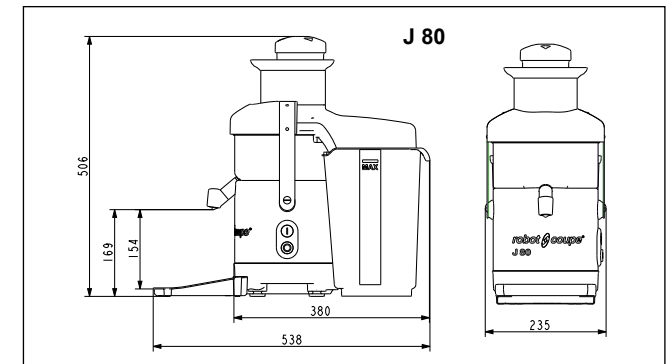
- **Motorblok** → roestvrij staal
- **Kom** → roestvrij staal
- **Centrifugeerkorf** → roestvrij staal
- **Raspschijf** → roestvrij staal
- **Geventileerde elektromotor** → constant geventileerd toerental (3000 tpm)
- **Verwerkingssnelheid** → 100 tot 120 kg/uur vruchten of groente* voor de J 80 - J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

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

• GEWICHT

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

• AFMETINGEN (in mm)



• WERKHOOGTE

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

• GELUIDSNIVEAU

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

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

J 80 - J 80 Buffet

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

J 100

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

Het vermogen wordt aangegeven op ons gegevensplaatje.

VEILIGHEID

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

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



WAARSCHUWINGEN

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



PROBLEMEN OPLOSSEN

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

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

NORMEN

Zie de conformiteitsverklaring op pagina 2.

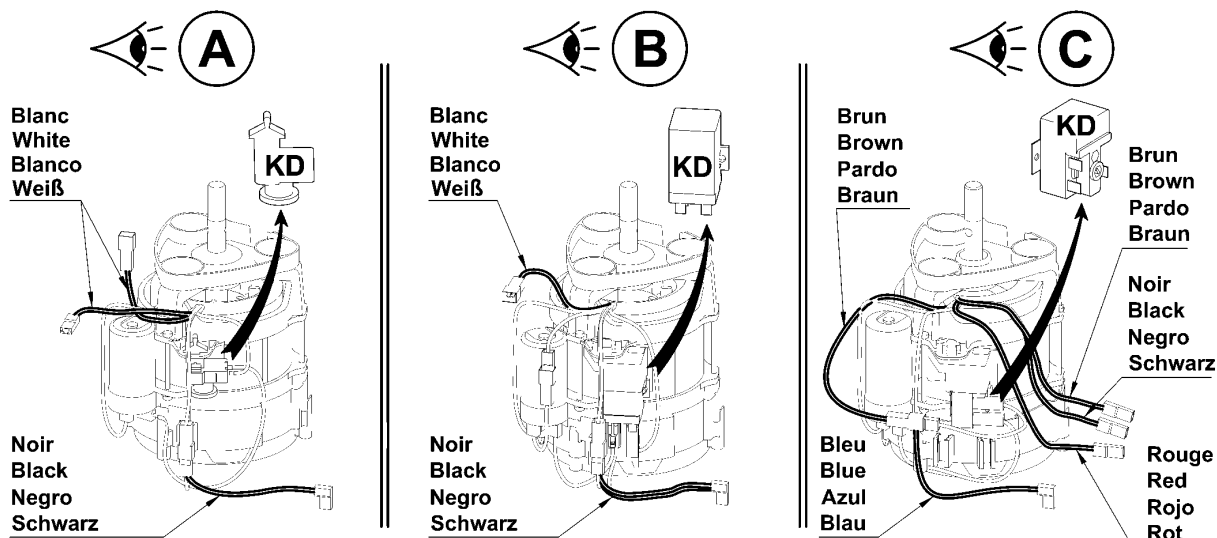
robot  ***coupe***®

RCAFLGQAFC ECECTCLQ

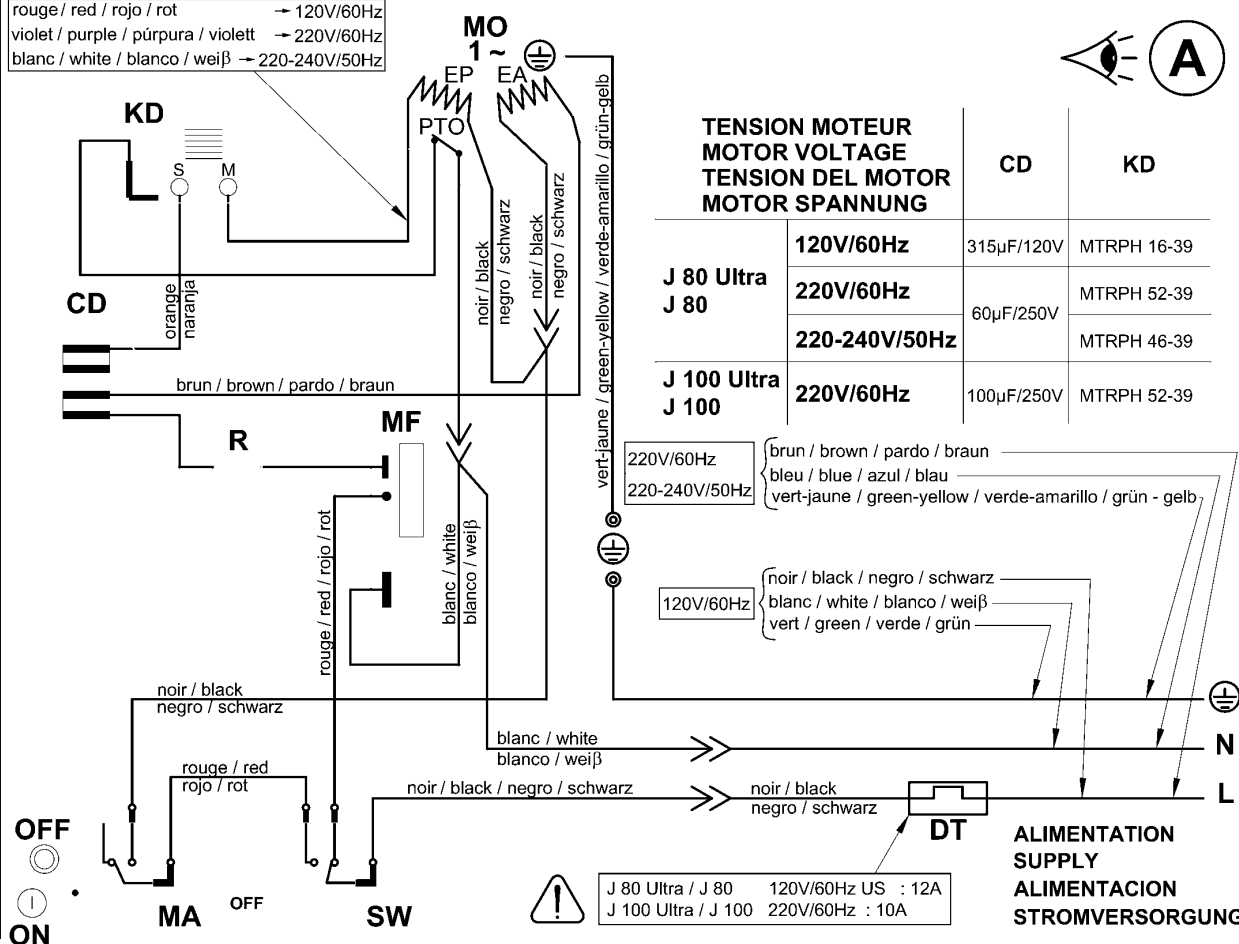


	Français	English	Espanol	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Condensador d'arranque	Anlasskondensator
DT	Coupe-circuit *	Circuit breaker *	Disyuntor *	Ausschalter *
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Fase auxiliar	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Fase principal	Hauptphase
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Rele d'arranque	Anlassrelais
MA	Interrupteur MARCHÉ / ARRÊT	ON / OFF switch	Interruptor MARCHA / PARADA	Stop / Betriebsschalter
MF	Module de freinage	Braking module	Módulo de frenado	Bremsmodul
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor monofasico	Motor einphasig
PTO	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Protector termico del motor	Motorthermoschutz
R	Résistance 1 Ohm 6 W	Resistor 1 Ohm 6 W	Resistencia 1 ohmio 6 W	Widerstand 1 Ohm 6 W
SW	Interrupteur sécurité étrier	Clamp safety switch	Interruptor de seguridad cojinete	Steigbügel zur Deckelsicherheit

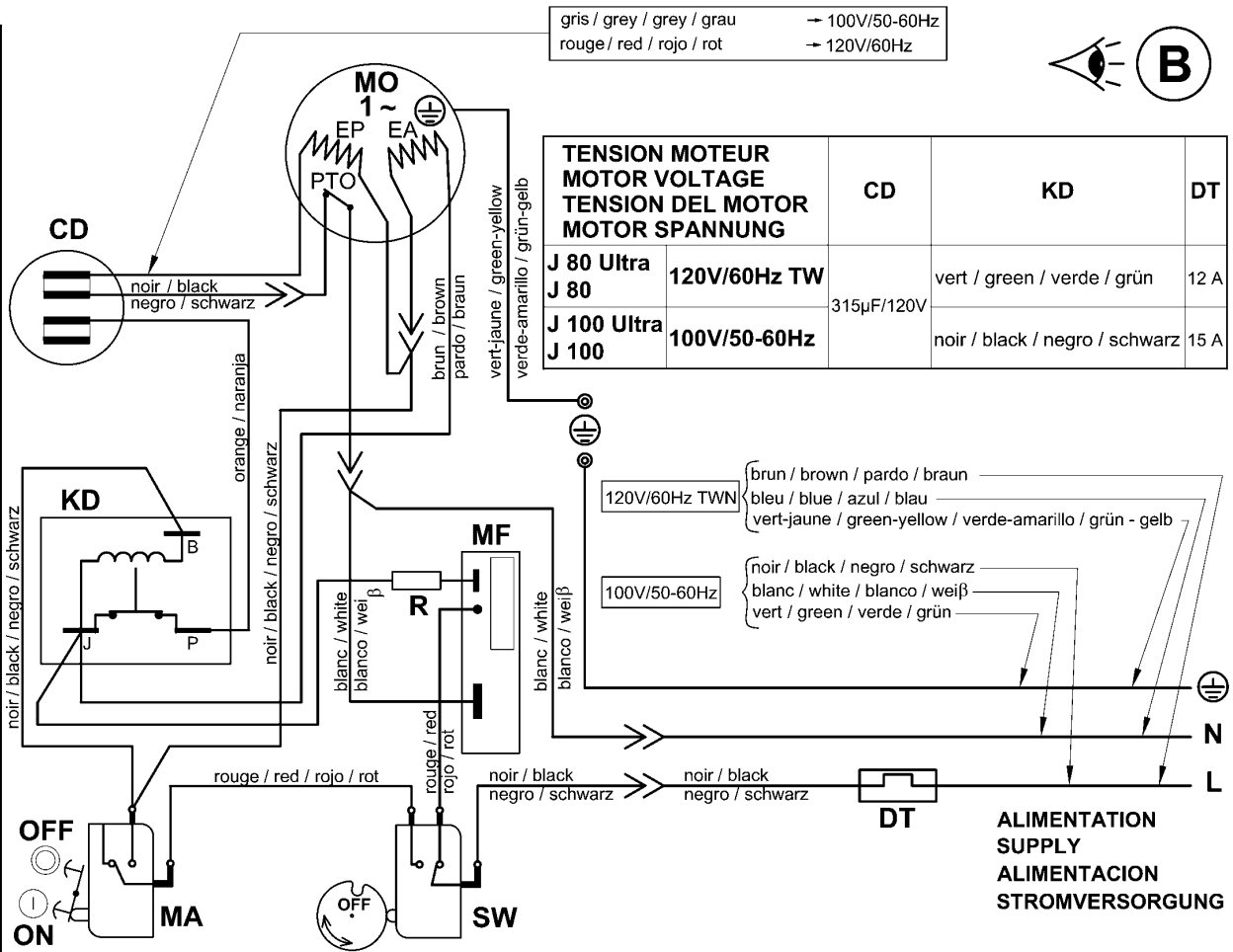
* N'est pas utilisé sur tous les modèles - Is not used on all models
No utilizado con todos modelos - Ist nicht bei allen Modellen verwendet



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

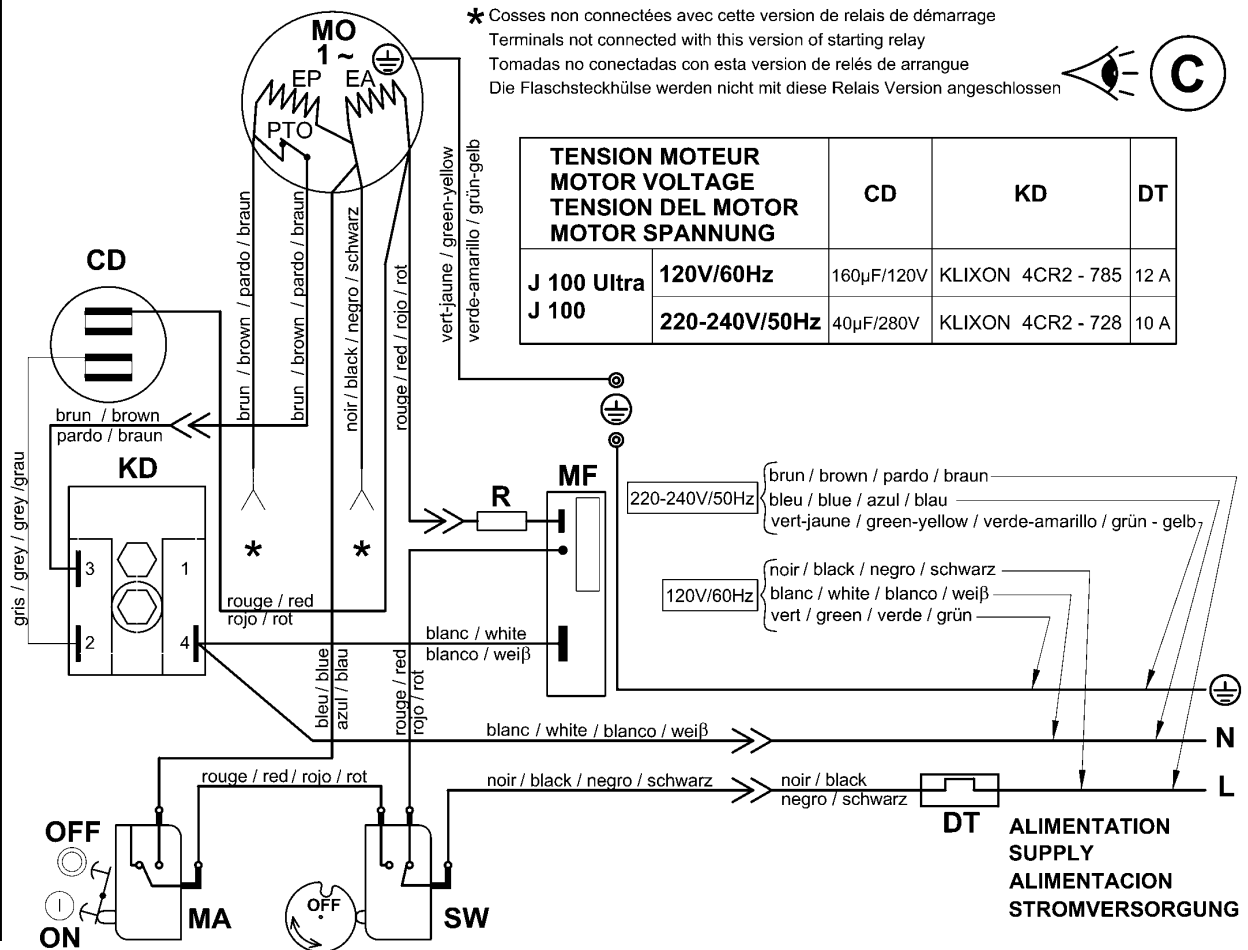


J 80 Ultra / J 80 - J 100 Ultra / J 100



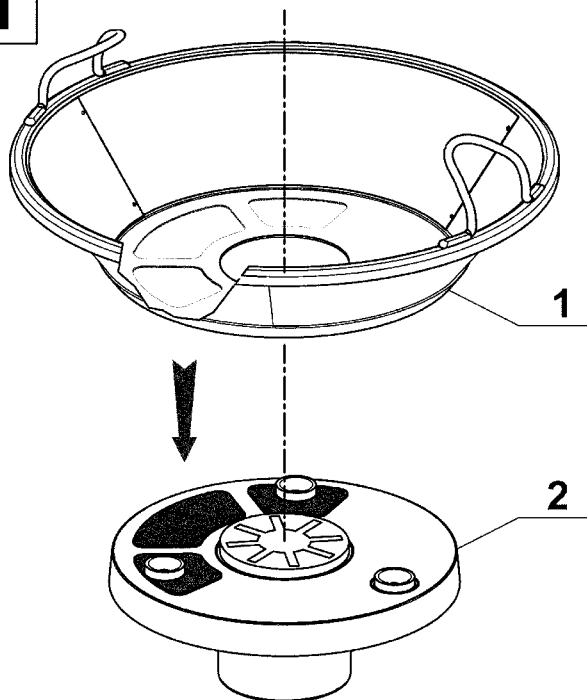
Maj : 11/19

N° 400228 2/2 (f)

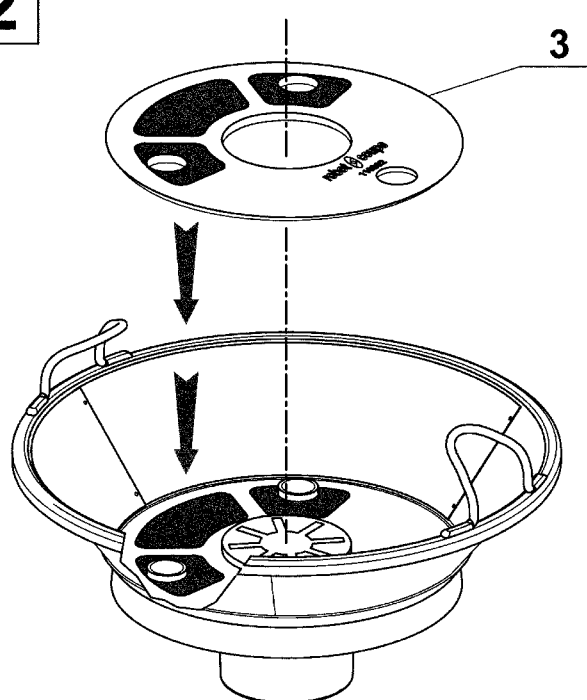


robot coupe®

1



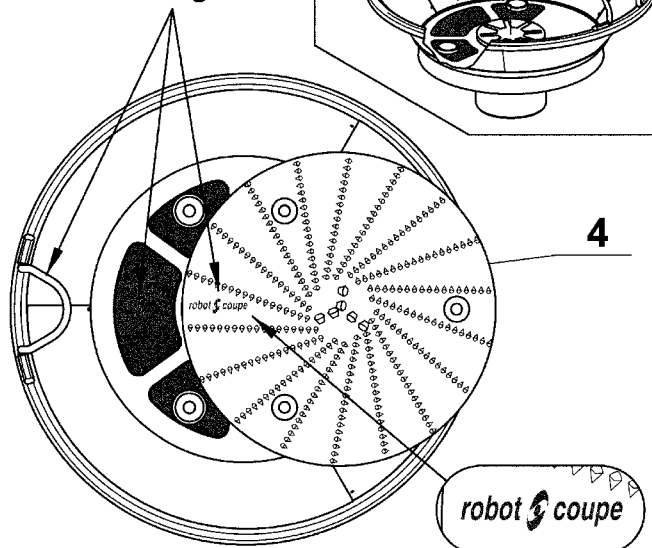
2



3



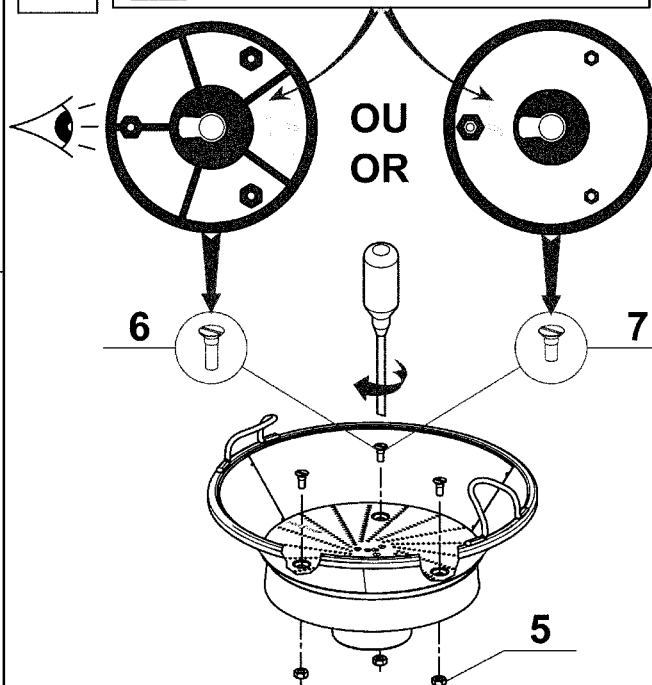
**A aligner
To align**



4



**VERIFIER LA FORME DU MOYEU
CHECK THE HUB SHAPE**



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



robot coupe®

**Head Office, French,
Export and Marketing Department:**

48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex- France
Tel.: 01 43 98 88 15
Email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:

Riera Figuera Major, 43
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Service Clients Belgique

26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Email : info@robot-coupe.be

Robot-Coupe Italia srl

Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051 72 68 10
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com



37002314404172

Réf. : 404 172 - 12/11/2020 - RDM