

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 Électromagnétique" 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 et 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.

KONFORMITÄTSERLÄRUNG

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 Gestaltungsgrundsätze)
 - EN 60204-1 - 2006 (Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstung von Maschinen, allgemeine Anforderungen)
 - EN 12852: (Vertikalkutter und Mixer)
 - EN 1678-1998: (Gemüseschneidemaschinen)
 - EN 454: (Plattentrühr- 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/Slazwiersers
 - 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: Batidoras-mezcladoras,
 - EN 12853: Batidores y varillas portátiles (tritadores de mano),
 - EN 14655: Cortadoras de barras de pan
 - EN 13208: Peladoras de hortalizas
 - EN 13621: Escurridores 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 – Princípios 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-Misturadores,
 - 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

Försäkrar 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 och 2 - 2004: Maskinsäkerhet – Generella principer för design
 - EN 60204-1 - 2006: Maskinsäkerhet – Maskiners elektriska utrustning
 - EN 12852: Matberedare och blandare
 - EN 1678-1998: Grönsaksskärare
 - EN 454: Blandare-mixers
 - EN 12853: Handburna blandare och vispar (stavmixers)
 - EN 14655: Brödsnivare
 - 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
 - lovspændingsdirektiv 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 hygiejnekraft:
 - 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: snittmaskiner til grøntsager
 - EN 454: røremaskiner
 - EN 12853: håndbetjente blendere og piskere (stavblendere)
 - EN 14655: skiveskæringsmaskiner til baguetter
 - EN 13208: grønsagsskrællere
 - EN 13621: salattørrere
 - EN 60529-2000: beskyttelsesgrad:
 - IP 55 for de elektriske betjeningsanordningers vedkommende
 - IP 34 for maskinernes vedkommende

Русский

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Нижеприведенные типы аппаратов соответствуют:

- Положениями следующих европейских директив и соответствующим гос. законодательством:
 - 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) N° 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,
- положениями следующих стандартизованных евроном, а также норм по технике безопасности и гигиены:
 - EN 12100-1 et 2 - 2004 : Безопасность механизмов – Общие принципы разработок,
 - EN 60204-1 - 2006 : Безопасность механизмов – Электрооборудование аппаратов,
 - EN 12852: Кухонные процессоры и миксеры,
 - EN 1678-1998 : Овощерезки,
 - 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

Oświadczyc, 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) N° 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: Krajalnice bagietek
 - EN 13208: Obieraczki warzyw
 - EN 13621: Suszarki do sałaty
 - EN 60529-2000: Wskaźnik zabezpieczający:
 - IP 55 dla sterowania elektrycznego
 - IP 34 dla maszyn

Czech

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Prohlašuje, že výše uvedený přístroje podle jejich typu je odpovídá:

- požadavků následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy :
 - Předpisu „Stroje” 2006/42/CE
 - Předpisu „Nízké napětí” 2006/95/CEE
 - Předpisu „Elektromagnetická kompatibilita” 2004/108/CE
 - Ustanovení „Materiály a předměty určené pro používání ve styku s potravinami” (CE) n° 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
- požadavků 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 - Elektrovýbava 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 μοντέλο 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 1678-1198: Κοπήτρηρα
 - 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

Suomi

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

Vakuuttaa, että laitteiden edellä mainitut tyypit täyttävät:

- seuraavien eurooppalaisten direktiivien olennaiset vaatimukset ja niitä vastaavien kansallisten säädösten vaatimukset:
 - Konedirektiivi 2006/42/EY,
 - Pienjännitedirektiivi 2006/95/EY,
 - Direktiivi sähkömagneettisesta yhteensopivuudesta 2004/108/EY,
 - Asetus (EY) N:o 1935/2004 elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista 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 hygieniä- ja turvallisuusvaatimuksia koskevien standardien vaatimukset:
 - EN 12100 -1 ja 2 - 2004: koneiturvallisuus – yleiset suunnitteluperiaatteet,
 - EN 60204-1 - 2006: koneiturvallisuus – koneiden sähkölaitteista,
 - EN 12852: yleiskoneet ja tehosekoittimet,
 - EN 1678-1998: vihannesten paloitteelukoneet,
 - EN 454: vatkauskoneet,
 - EN 12853: kädessä pidettävät tehosekoittimet ja vatkaimet,
 - EN 14655: leivän viipalointikoneet,
 - 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 miksere,
 - EN 1678-1998: Grønnsakskuttere.
 - EN 454: Miksere/miksmastere,
 - EN 12853: Håndmiksere 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 Industriel



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

OVERSIGT

■ GARANTI/REKLAMATIONSRET

■ VIGTIGE ADVARSLER

■ TILLYKKE MED DEN
NYE SAFTPRESSER
J 80 Ultra • J 100 Ultra

■ IGANGSÆTNING AF MASKINEN

■ SAMLING J 80 Ultra

■ SAMLING J 100 Ultra

■ FORSKELLIGE OPSÆTNINGER

■ GODE RÅD

■ RENGØRING

■ TEKNISKE SPECIFIKATIONER

■ SIKKERHED

■ I TILFÆLDE AF PROBLEMER

■ STANDARDER

■ OPSKRIFTER

■ TEKNISKE DATA

- Oversigtstegninger
- Elektrisk diagram
- Monteringsvejledning for slyngkurv 39910

BEGRÆNSET REKLAMATIONSRET OVER FOR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Der ydes et års garanti på ROBOT-COUPÉ-maskinen fra købsdatoen. Garantien gælder for den oprindelige køber og kun, hvis maskinen er købt, dos. forhandleren eller importøren.

Hvis ROBOT-COUPÉ-maskinen er indkøbt hos en forhandler, er det forhandlerens garanti, der er gældende (i så fald kontrolleres garantibetingelserne med forhandleren).

Reklamationsretten over for ROBOT-COUPÉ S.N.C. omfatter kun materiale- og/eller fabriksmontagefejl.

REKLAMATIONSRETEN OVER FOR ROBOT-COUPÉ S.N.C. DÆKKER IKKE:

1 - Beskadigelse af udstyret på grund af forkert anvendelse eller anvendelse til andre formål end dem, maskinen er beregnet til, beskadigelse fordi den er faldet på gulvet, eller lignende beskadigelser, som skyldes eller er opstået efter manglende overholdelse af anvisninger og forskrifter (forkert samling, fejl i funktionen, forkert rengøring og/eller vedligeholdelse, u hensigtsmæssig placering m.v.).

2 - Arbejdstid til skærpning og/eller dele til udskiftning af de forskellige elementer til samling af kniven, knivblade, som er blevet sløve, ødelagte eller slidte efter kortere eller længere tids brug, der anses for normal eller uforholdsmæssig.

3 - Dele og/eller arbejdstid til udskiftning eller reparation af knivblade, knive, overflader, beslag eller plettet, ridset, ødelagt, bulet eller misfarvet tilbehør.

4 - Enhver ændring, tilføjelse eller reparation, som ikke er udført af fagfolk eller af virksomheden autoriserede personer.

5 - Transport af maskinen til service, vedligeholdelse eller reparation.

6 - Arbejds løn til montering eller afprøvning af nye dele eller tilbehør (f.eks. skåle, jern, knivblade, beslag), som udskiftes efter ønske.

7 - Omkostninger i forbindelse med ændring af omdrejningsretning på trefasemotorer (installatøren har ansvaret).

8 - TRANSPORTSKADER. Synlige eller skjulte skader/fejl er transportfirmaets ansvar. Kunden skal give transportfirmaet og afsenderen besked herom straks ved varens ankomst, eller så snart fejlen/skaden opdages i tilfælde af skjulte fejl. AL ORIGINALEMBALLAGE SAMT KARTON SKAL GEMMES og forevises ved transportfirmaets besigtigelse.

Reklamationsretten over for ROBOT-COUPÉ S.N.C. omfatter kun udskiftning af defekte dele eller maskiner: ROBOT-COUPÉ S.N.C. og firmaets datterselskaber eller tilknyttede virksomheder, forhandlere, agenter, bestyrere, medarbejdere eller forsikringsselskaber kan ikke gøres ansvarlige for indirekte skader, tab eller udgifter i forbindelse med apparatet eller på grund af, at det er umuligt at anvende.

VIGTIGE ADVARSLER



! VIGTIGT. For at forebygge uheld (kortslutninger, personskader osv.) og formindske de materielle skader på grund af forkert anvendelse af maskinen anbefales det at læse følgende anvisninger omhyggeligt og følge dem nøje. Læs betjeningsanvisningerne, som vil hjælpe med at lære maskinen at kende og dermed sikre, at den bliver anvendt korrekt. Hele vejledningen læses igennem og skal læses af alle, der kan få brug for at skulle betjene maskinen.

UDPAKNING

- Fjern forsigtigt maskinen fra indpakningen, og tag alle æsker og pakker med udstyr og tilbehør ud.
- ADVARSEL: Imellem værktøjet findes knive og snittejern, der er meget skarpe.

PLACERING AF MASKINEN

- Det anbefales at anbringe maskinen på en fuldstændig stabil flade i en bekvem arbejds højde.

TILSLUTNING

- Kontroller altid at netspændingen stemmer overens med den spænding, der er markeret på motorens mærkeskilt, samt at installationen kan klare maskinens strømforbrug.

SAMLING

- Følg nøje de forskellige monteringsstrin (se efterfølgende sider), og sørg for, at alle tilbehørsdele sidder rigtigt.

BRUG

- Tag ikke låget af, før motor og slyngkurv står helt stille.
- Forsøg aldrig at fjerne eller omgå låse- og sikkerhedssystemerne.

- Fyld aldrig andet end levnedsmidler i tragten.
- Maskinen har et specialdesignet låg, som styrer den automatiske funktion. Fyld fødevarerne i tragten, og maskinen gør resten.
- Men hvis fødevarerne sætter sig fast i tragten, må der **ALDRIG ANVENDES** andet end nedstopperen til at løsne dem med.
Anden løsning: Stands maskinen, og tag fødevarerne ud af tragten.
- Stik aldrig fingrene ind i tømmetragten. Hvis der skulle sætte sig noget fast i udkasttragten: Stands J80 Ultra/J100 Ultra, og skyl låget under rindende vand.
- Lad aldrig maskinen arbejde uden opsyn.

RENGØRING

- Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden rengøring af maskinen.
- Rengør altid maskinen og dens tilbehør straks efter brug.
- Vask ikke maskinen ved spuling med slange eller med skumkanon.
- Dyp ikke motorenheden i vand.
- Brug et egnet rengøringsmiddel til de enkelte dele (rustfrit stål eller plastik).

- Til plasticdele må der ikke anvendes for stærkt alkaliske opvaskemidler (med for høj soda- eller ammoniakkoncentration).
- Skålen, låget og restopsamlingsbeholderen kan vaskes i opvaskemaskine, men delene holder længere, hvis de vaskes med et mildt håndopvaskemiddel.
- Robot-Coupe kan under ingen omstændigheder holdes ansvarlig for brugerens manglende overholdelse af de grundliggende regler for rengøring og hygiejne.

VEDLIGEHOLDELSE

- Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden nogen form for indgreb på elektriske dele.
- Se jævnligt efter, om motorakselpakningen er tæt, og om sikkerhedssystemet fungerer korrekt.
- OBS: Maskinen må ikke sættes i gang, hvis ledningen eller stikket er beskadiget.
- I tilfælde af driftsfejl eller beskadigelse skal stikket trækkes ud og maskinen sendes til eftersyn.
- Kontakt en autoriseret ROBOT-COUPÉ forhandler eller kundeservice, hvis der opstår fejl.

TILLYKKE MED DEN NYE SAFTPRESSER J 80 Ultra • J 100 Ultra

Med den stabile og robuste **Saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra** kan der på et øjeblik tilberedes **100 % naturlig juice** i utallige kombinationer og lige, inden den drikkes!

Saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra er ideel til hurtig tilberedning af saft af friske eller eksotiske frugter og alle slags grønsager samt raffinerede cocktails med ren og naturlig juice.

Maskinen kan derfor anvendes i barer, restauranter, kantiner, plejehjem og børneinstitutioner såvel som klinikker og diætkøkkener, hvor der lægges stor vægt på frisk frugt- og grønsagssaft.

MINERALSALTE

Fødevarerne har et uensartet indhold af mineralsalte.

Visse mineraler som kalium, magnesium, svovl, natriumklorid (salt) forekommer hyppigt i rigelige mængder, så almindelig varieret kost dækker behovet tilstrækkeligt. Men for visse mineralers vedkommende kan det være nyttigt at vide hvilke fødevarer, der indeholder mest.

Kalcium: grønne grønsager og frugt

Fosfor: tørrede bælgfrugter

Kalium: friske grønsager

Jern: spinat, persille

Jod: alle planter

TABEL OVER VITAMININDHOLD I FRUGT

Vitamines	B1	C	A	D
Abrikos	•	•	•	•
Ananas	•	•	•	•
Appelsin	•	•	•	•
Blomme	•	•	•	•
Brombær	•	•	•	•
Citron	•	•	•	•
Fersken	•	•	•	•
Grapefrugt	•	•	•	•
Hindbær	•	•	•	•
Jordbær	•	•	•	•
Kirsebær	•	•	•	•
Kiwi	•	•	•	•
Melon	•	•	•	•
Pære	•	•	•	•
Ribs	•	•	•	•
Solbær	•	•	•	•
Vindruer	•	•	•	•
Æble	•	•	•	•

TABLEAU DES VITAMINES LÉGUMES

Vitamines	B1/B6	A	E	K
Agurk	•	•	•	
Asparges	•		•	
Bladselleri		•	•	•
Brøndkarse	•	•	•	
Fennikel	•		•	
Grøn hovedsalat	•		•	
Gulerod	•	•	•	
Julesalat	•		•	
Kål	•	•	•	•
Løg	•		•	
Majroe	•		•	
Peberfrugt	•	•	•	
Persille	•	•	•	
Rodselleri	•		•	
Spinat	•	•	•	•
Squash	•	•	•	
Tomat	•	•	•	

Grønsager og frugt - især rå - tilfører organismen vitaminer, mineraler og fibre, som er yderst vigtige for vores helbred. Grønsagssaft indeholder hovedsagelig mineralsalte, og frugtsaftens vitaminer giver kroppen energi.

Takket være det enkle design kan alle dele monteres og afmonteres i en håndvending ved rengøring eller vedligeholdelse.

For at hjælpe brugeren er de forskellige monteringsfaser forklaret trin for trin.

Denne vejledning indeholder vigtige informationer, der skal sikre, at brugeren får mest muligt ud af sin nye saftpresser.

Derfor anbefales det at læse den omhyggeligt, inden maskinen tages i brug.

IGANGSÆTNING AF MASKINEN

Inden maskinen tilsluttes, kontrolleres, om elinstallationens strømforsyning stemmer overens med det, der er anført på maskinens typeskilt.

Saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra leveres med en ledning med enfaset stikprop.

Kontroller, at maskinen ikke er blevet beskadiget under transport eller udpakning.

Særligt skal ledningen og stikproppen ses efter for skader.



O B S !

DENNE MASKINE SKAL UBETINGET TILSLUTTES ET STIK MED JORDFORBINDELSE (RISIKO FOR ELEKTRISK STØD).

SAMLING J80 Ultra



1) Stil motorblokken med start / stopknappen fremad.



2) Sæt skålen på motorblokken.



3) Tryk kraven godt fast i skålen.
Kravens ribber skal følge skålens facon. Kontroller, om den er sat rigtigt i.



4) Tag fat i hankene, og anbring slyngkurven. Drej den, til den sidder rigtigt.



5) Ret låget ind efter hakkene i kraven.



Se også label (vist nedenfor) på låget.





6) Sæt restopsamlingsbeholderen på.



7) Luk sikringsbøjlen.

Tryk på startknappen (I) for at sætte maskinen i gang. Maskinen kan kun arbejde, hvis sikringsbøjlen er fors-

varligt lukket (sikkerhedsafbryder).

Stil en kande under tuden. Saftpresseren er nu klar til drift!

SAMLING J 100 Ultra



1) Stil motorblokken med start / stopknappen fremad.



2) Sæt skålen på motorblokken.



3) Tryk kraven godt fast i skålen. Kravens ribber skal følge skålens facon. Kontroller, om den er sat rigtigt i.



4) Tag fat i hankene, og anbring slyngkurven. Drej den, til den sidder rigtigt.



5) Ret låget ind efter hakkene i kraven.



Se også label (vist nedenfor) på låget.



6) Maskinen kan anvendes på 2 måder:

- **Kontinuerlig restudtømning.**



Anbring **tømmetragten** i hullet i bundpladen for kontinuert restudtømning.

Stil en beholder (ikke medleveret) under restudløbet.

- **Restudtømning i opsamlingsbeholderen.**



Sæt **restopsamlingsbeholderen** på.



7) Luk sikringsbøjlen.

Tryk på startknappen (I) for at sætte maskinen i gang. Maskinen kan kun arbejde, hvis sikringsbøjlen er fors-

varligt lukket (sikkerhedsafbryder).

Stil en kande under tuden. Saftpresseren er nu klar til drift!

8) Anvendelse af **strop** (se side 139) - (valgfri)



Ved anvendelse på bordkanten hænges **tømmetragten** fast på **låget** med den medle-
verede **strop**.

FORSKELLIGE OPSÆTNINGER

J 100 Ultra leveres med alt tilbehør og kan tilpasses den enkelte brugers behov og arbejdsforhold.

Den kan således indrettes efter arbejdsstedet:

- **Bundpladen 10** anvendes eller anvendes ikke afhængig af saftbeholderens højde (se side 139).
- Ved normal brug kan **restopsamlingsbeholderen 6** (se side 139) rumme rester fra ca. 10 kg frugt og grønt, inden den skal tømmes.

- Ved mere intensiv brug undgår man med **tømmetragten 7** (se side 139) at skulle tømme restopsamlingsbeholderen. Der skal så stilles en stor beholder (ikke medleveret) under arbejdsstedet.

Der er 2 muligheder ved denne anvendelsesmåde:

1) Der laves et **Ø 10 cm** hul i bordpladen, hvor **tømmetragten 7** tilsluttes (se omstående små billeder). Med denne løsning opnås en optimal indretning af arbejdsstedet.

2) Anvendelse på bordkant.

I **bundpladen 10** (se side 139) er der 2 mærker på siden, som viser, hvordan maskinen skal placeres på bordkanten.

OBS: Kontroller, om maskinen står forsvarligt og ikke risikerer at falde på gulvet.

- Oversigt over de forskellige opsætningsmuligheder alt efter arbejdssted og anvendte beholdere (vejledende):

Beholder	Anvendelse af maskinens bundplade 10 (se s. 139)	Anvendelse	Eksempel på anvendelse	
 Kander med op til 16 cm højde	Nødvendig	Normal	• Med restopsamlingsbeholder 6 (se side 139) • Hul i bordpladen ikke nødvendigt.	
		Intensiv	• Med tømmetragt 7 og strop 9 (se side 139) • Anvendelse på bordkant. Hul i bordpladen ikke nødvendigt.	
 Kander med op til 25 cm højde	Nødvendig hvis beholderen er mere end 16 cm høj	Normal	• Med restopsamlingsbeholder 6 (se side 139) • Hul i bordpladen ikke nødvendigt.	
		Intensiv	• Med tømmetragt 7 (se side 139) • Anvendelse på bordkant. Hul i bordpladen ikke nødvendigt.	
			• Med tømmetragt 7 (se side 139) • Anvendelse med udtømning under bordpladen. Der skal laves et Ø 10 cm hul i bordpladen.	

GODE RÅD

• J 80 Ultra • J 100 Ultra

- Inden maskinen tages i brug første gang, vaskes alle dele, som er i kontakt med fødevarerne.
- Før maskinen sættes i gang, undersøges, om sikringsbøjlen er lukket rigtigt.
- Når maskinen startes, og inden der lægges fødevarer i påfyldningstragten, stilles en kande under tuden, og **restopsamlingsbeholderen** eller **tømmetragten** placeres under udkasttragten.
- Citrusfrugter skal skrælles, inden de fyldes i tragten.

⚠ - **Frugter og grønsager med tyk skal (f.eks. ananas, mango o.l.) skal skrælles og store kerner (f.eks. melon) tages ud. Frugter med sten (fersken, abrikos, kirsebær m.v.) skal først udstenes. Alle druestilke skal fjernes, inden druerne slynges i saftpresseren.**

- Visse fødevarer, f.eks. kokosnød, har en for fast og hård konsistens til at blive slynget i saftpresseren.
- **Saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra** er udstyret med et patentsystem for automatisk tilberedning af fødevarerne uden brug af nedstopper.
- For at få det bedste udbytte af **J 80 Ultra/J 100 Ultra** fyldes tragten med håndkraft (uden **nedstopper**), efterhånden som maskinen bearbejder fødevarerne.
- Put frugt- og grønsagsstykkerne i tragten lidt efter lidt i mindre portioner.
- Lad maskinen arbejde videre nogle sekunder til sidst for at presse al saften ud.

- Læg ikke isterninger eller frossen frugt i tragten.
- Hvis frugt/grønsagsresterne ligger ujævnt fordelt i slyngkurven, kan det bevirke uligevægt. Hvis saftpresseren begynder at ryste under drift, skal den standses, og **slyngkurven** tømmes. Derefter startes maskinen igen på normal vis.

- Se efter, om **kraven** og **låget** er samlet ordentligt.

• J 80 Ultra

- Med **J 80 Ultra** kan der fremstilles flere liter saft, før **restbeholderen** skal tømmes. Men beholderens fyldningsgrad bør dog tjekkes jævnligt.
- Se efter, om **kraven** og **låget** er samlet ordentligt.
- Kontroller, om **restopsamlingsbeholderen** er sat på plads.

• J 100 Ultra

- **J 100 Ultra med restopsamlingsbeholder:**

Der kan fremstilles flere liter saft, før **restbeholderen** skal tømmes. Men **restopsamlingsbeholderens** fyldningsgrad bør dog tjekkes jævnligt.

- **J 100 Ultra med tømmetragt:**

Tømmetragten (leveres med maskinen) er beregnet til intensiv anvendelse af maskinen. **Restopsamlingsbeholderen** skal så ikke tømmes flere gange under brug.

⚠ - **Ved anvendelse på bordkanten skal benene hvile solidt på bordet. Desuden skal arbejdsstedet indrettes således, at maskinen ikke risikerer at vippe eller falde ned.**

NB: Hvis maskinen anvendes hyppigt og meget hver dag, anbefales det at bruge **tømmetragten** til kontinuerligt udtømning af rester, med eller uden bundplade.

Klargøring af frugt og grønt J 80 Ultra • J 100 Ultra

	Fremgangsmåde
GULERØDDER	Enderne skæres af, gulerødderne skrælles og fyldes hele i maskinen 2 eller 3 ad gangen.
ÆBLER	Etiketter og stilk fjernes, æblerne skylles og fyldes hele i maskinen.
JORDBÆR	Blomsten fjernes af hensyn til smagen.
CITRUSFRUGTER	Citrusfrugter skal skrælles. Citroner eller appelsiner fyldes i hele uden at skæres i stykker.
ANANAS	Skrælles og skæres i 8 stykker (3 snit med en kniv).
MELONER	Skrælles og skæres i 8 stykker.
TOMATER	Skylles, fyldes i hele, men uden det grønne. Tragten fyldes med 2-3 tomater.
PEBERFRUGT	Skylles. Skæres i 4 stykker på langs afhængig af faconen.
SELLERI	Skæres i 6-7 cm terninger.
AGURK	Skrælles. Skæres i ca. 15 cm lange stykker.
FENNIKEL	Skæres i 6-7 cm terninger.
INGEFÆR	Skæres i passende stykker til tragten. For at undgå at stykkerne klemmer sig fast, må tragten ikke fyldes for meget.
VINDRUER	Stilkene fjernes, da de giver en bitter smag.

⚠ **O B S !**
Skyl frugt og grønt omhyggeligt, således at eventuelle rester af sprøjte- eller konserveringsmidler fjernes.

RENGØRING

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, før maskinen gøres ren.
- Mellem 2 forskellige slags frugt kan maskinen skylles igennem med postevand (1 glas), som hældes gennem påfyldningstragten, mens maskinen går.



- Vask slyngkurven, og rens filterkeglen udvendig for frugtkødsamlinger. Brug en børste eller en skursvamp.

- Tag kraven af skålen, og vask delene omhyggeligt.
- Gør hele maskinen ren, hver gang den har været brugt. Vask krave, skål, låg og nedstopper med varmt vand. Brug børste og opvaskemiddel.
- Bank ikke delene mod hårde flader, ellers kan de blive ødelagt.

***Tip:** Hvis frugtkødet er tørret ind på slyngkurven, lægges den 5-10 minutter i varmt vand, hvorefter den er nemmere at gøre ren.



VIGTIGT

Undersøg, om opvaskemidlet er egnet til dele i plastik og rustfrit stål. Visse plastmaterialer kan nemlig slet ikke tåle stærkt alkaliske opvaskemidler (f.eks. med høj soda- eller ammoniakkoncentration) og vil hurtig blive ødelagt.



VIGTIGT

Læg aldrig motorblokken i vand eller andre væsker, og undgå oversprøjtning!

Vask ikke maskinen med spuleslange eller skumkanon.

Tør eventuelt motorblokken af med en fugtig klud.

Træk først stikproppen ud af stikkontakten.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

- **Motorblok** → rustfrit stål
- **Skål** → rustfrit stål
- **Slyngkurv** → rustfrit stål
- **Rivejern** → rustfrit stål
- **Ventileret el-motor** → fast omdrejningstal (3000 o/min.)
- **Kapacitet** → **J80 Ultra:** 100-120 kg frugt eller grønt* i timen.
J100 Ultra: 120-160 kg i timen.

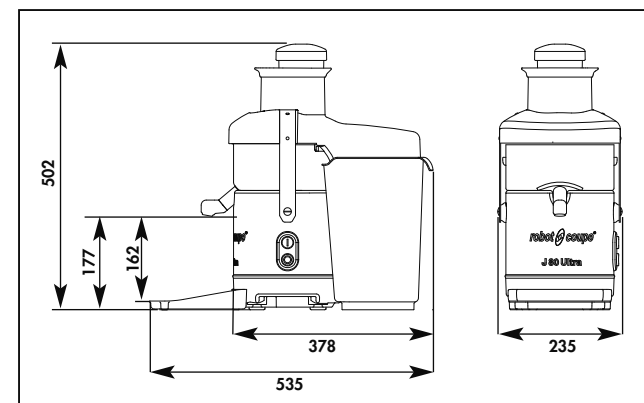
* Under optimale arbejdsforhold, dvs. et velegnet bord, frugt og grønt klargjort og diverse udstyr (kande, skraldespand o.l.) inden for rækkevidde

• VÆGT

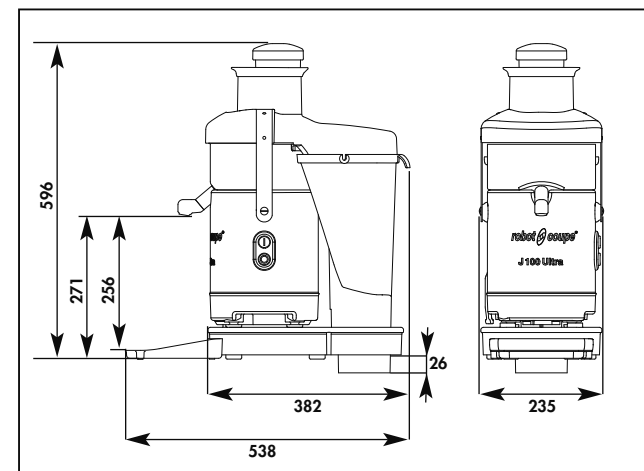
	Netto	Brutto
J80 Ultra	10,9 kg	12,8 kg
J100 Ultra	12,9 kg	15,6 kg

• DIMENSIONER (mm)

J80 Ultra



J100 Ultra



• ARBEJDSHØJDE

Det anbefales at anbringe **saftpresser J80 Ultra/J100 Ultra** på en plan, stabil flade i en passende arbejds højde.

• STØJNIVEAU

Det energigækvivalente lydtrykniveau i tomgang er under 70 dB (A).

• ELEKTRISKE DATA

J 80 Ultra

Motor	Hastighed (o/min)	Strømforbrug (A)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	6
230 V/ 50 Hz	3000	7

J 100 Ultra

Motor	Hastighed (o/min)	Strømforbrug (A)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	8
230 V/ 50 Hz	3000	8

Effekten er angivet på vores dataplade.

SIKKERHED

- **J 80 Ultra/J 100 Ultra** starter kun, hvis **låget** sidder rigtigt og sikringsbøjlen er låst forsvarligt. Motoren standser, når sikringsbøjlen åbnes, eller ved tryk på stopknappen (rød knap).
- **J 80 Ultra/J 100 Ultra** har en kraftig motorbremse, som standser maskinen på under 2 sekunder, hvis sikringsbøjlen åbnes under drift.
- For at starte den igen skal sikringsbøjlen låses fast på **låget** og startknappen (grøn knap) trykkes ind.
- **J 100 Ultra** er forsynet med en **termosikring**, som automatisk stopper motoren, hvis den arbejder for længe og bliver overbelastet.
I så fald skal maskinen have tid til at køle af, inden **termosikringsknappen** i bunden af maskinen slås til igen.

- **OBS:** Brug altid maskinen monteret med enten restopsamlingsbeholder eller tømme-tragt til kontinuerlig restudtømning (**J 100 Ultra**).
- Stands maskinen, inden restopsamlingsbeholderen eller tømme-tragten (**J 100 Ultra**) fjernes.
- Stik aldrig fingrene eller genstande ind i udkasttragten, så længe maskinen er tilsluttet stikkontakten, eller slyngkurven drejer rundt.
- Træk ikke i ledningen for at tage stikproppen ud af stikkontakten, og rør ikke ved stikket med våde hænder.



H U S K

- Forsøg aldrig at fjerne eller ophæve sikkerheds- og låsesystemerne.
- Fyld aldrig andet end levnedsmidler i tragten.
- Maskinen har et special-designet patentsystem i låget, som styrer den automatiske funktion. Fødevarerne skal blot fyldes i tragten, og maskinen gør resten.
- Men hvis de sætter sig fast i tragten, må der **ALDRIG ANVENDES** andet end nedstopperen til at skubbe dem ned med. Anden løsning: Stands maskinen, og fjern fødevarerne fra påfyldningstragten.
- Stop og skub aldrig fødevarerne ned i påfyldningstragten med fingrene.
- Stik aldrig fingrene eller genstande ind i udkasttragten, så længe maskinen er tilsluttet stikkontakten eller slyngkurven drejer rundt.



I TILFÆLDE AF PROBLEMER

FEJL	ÅRSAGER OG/ELLER AFHJÆLPNING
Maskinen virker ikke.	- Se elinstallationens sikringer efter. - Luk sikringsbøjlen rigtigt. J 100 Ultra: - Se efter, om termosikringsknappen (i bunden af maskinen) er slået til.
Unormal støj.	- Maskinen er ikke samlet rigtigt. Se afsnittet "Montering". - En af delene er defekt. Skift den.
River ikke effektivt.	- Rivejernet er slidt. Skift rivejernet i slyngkurven. - Fødevarerne sidder fast i påfyldningstragten. Fjern dem.
Maskinen ryster.	- Restopsamlingsbeholderen er fuld, eller slyngkurven er ude af balance på grund af restansamlinger på filteret. - Hvis vibrationerne fortsætter: Se efter, at slyngkurven ikke er beskadiget.
Slyngkurven standser ikke straks, når sikringsbøjlen åbnes. Det tager over 2 sekunder.	- Få maskinen eftersat af en kvalificeret tekniker.

VIGTIGT: Ved reparation skal der altid anvendes originale Robot-Coupe dele.

STANDARDE

Se overensstemmelseserklæringen side 2.

OPSKRIFTER

VANDMELON MED HONNING

AGURK MED MÆLK

Grønsager og frugt kan blandes i det uendelige til 100 % naturlige farvestrålende drikke. Slip fantasien løs..., men uden at glemme de gyldne regler for cocktailtilberedning:

- Brug udelukkende frugt, der ikke er sprøjtet.
- I en shaker bliver tyktflydende blandinger mere ensartede.
- Shakeren fyldes halvt op med isterninger i underdelen. Den må ikke rystes for længe, ellers smelter isen til vand og ødelægger cocktailen.

Nedenfor nogle cocktailopskrifter til ca. 4 personer.

PERLENDE FERSKENDRIK

Ingredienser (til 3 glas):

- 6 udstenede ferskener
- ½ citron
- 1 stor knivspids stødt muskatnød
- 300 ml mineralvand med brus
- 1 tynd skive ingefær

Tilberedning: Udsten ferskenerne, og skræl citronen. Det er ikke nødvendigt at skrælle ingefæren. Sling fersken, ingefær og citron i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra i den anførte rækkefølge.

Rør derefter stødt muskatnød og mineralvand i frugtsaften. Hæld tilberedningen i tre glas.

Idé til pynt: Pynt glassene med tynde ferskenskiver.

Anden idé: Der kan anvendes hvide og gule ferskener til denne saft.

Ingredienser (til 3 glas):

- 750 g vandmelon
- ½ skrællet citron
- 20 g honning
- 20 g vand

Tilberedning: Kog vand og honning, og lad det køle af.

Tag skallen af vandmelonen, fjern kernerne, og skær den i store stykker.

Sling vandmelon og skrællet citron i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Hæld først honningvand i serveringsglasset og derefter vandmelonsaft.

Idé til pynt: Serveres med tynde skiver vandmelon.

BOOSTING CARROTTS

Ingredienser (til 4 glas):

- 4 gulerødder
- 4 appelsiner
- 1 tynd skive ingefær
- isterninger

Tilberedning: Skyl gulerødderne. Skrab gulerødderne med en børste, så behøver de ikke at blive skrællet. Skræl appelsinerne. Sling appelsiner, ingefær og gulerødder i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Fordel tilberedningen i fire glas. Tilsæt isterninger, og server straks.

Idé til pynt: Pynt med en skive appelsin og en oliven.

Ingredienser (til 4 glas):

- 1 agurk
- 4 Granny Smith æbler
- 3 spsk. dild
- ½ citron
- gedemælk

Tilberedning: Det er ikke nødvendigt at skrælle agurken, da skrællen indeholder vitaminer og giver saften mere farve. I så fald bør der anvendes økologiske agurker. Sling agurk, æbler og dild i J 80 Ultra og derefter den halve skrællede citron i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra. Rør saften sammen med gedemælken.

Idé til pynt: Serveres med tynde skiver radiser snittet i en Robot-Coupe grønsagsprocessor med 1 mm snittejern.

BOLSJEFARVET COCKTAIL

Ingredienser (til 4 glas):

- 300 g jordbær
- 3 gulerødder
- ¼ ananas

Skræl ananassen, inden den lægges i saftpresseren. Det er ikke nødvendigt at fjerne blomsten på jordbærrene, da den automatisk bliver tømt ud i restbeholderen.

Sling ananas, jordbær og gulerødder i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra i den anførte rækkefølge. Rør ingredienser godt sammen, og pynt glassene med jordbærskiver.

Anden idé: Cocktailen kan krydres med stødt vanille, kardemomme eller ingefær.

Ingredienser (til 3 glas):

- 3 grønne Granny Smith æbler
- ½ limefrugt
- 3 kiwifrugter

Tilberedning: Skræl citronen. Skræl kiwifrugterne, så cocktailen bevarer den grønne farve. Sling dem med æbler og limefrugt i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Røres med en ske, og serveres straks, inden æblesaften ilter og bliver brunlig.

Anden idé: Hvis saften smager for syrligt, kan der tilsættes lidt honning eller rørsukker. I stedet for kiwifrugter kan der anvendes agurk eller en stilk bladselleri.

SØDMEFULD GRAPEFRUGT**Ingredienser (til 3 glas):**

- 250 g appelsiner
- 250 g grapefrugt
- 250 g jordbær

Tilberedning: Skræl appelsiner og grapefrugt for at undgå, at saften bliver bitter. Sling frugterne i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Røres godt sammen og hældes i glas.

Anden idé: Hvis saften smager for syrligt, kan der tilsættes lidt honning eller rørsukker.

ORIENTALSK COCKTAIL**Ingredienser (til 3 glas):**

- ½ ananas
- 3 appelsiner
- 1 tsk. flydende vanilleekstrakt

Tilberedning: Skræl citrusfrugter og ananas. Sling først ananas og derefter appelsiner i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Rør vanilleekstrakt i frugtsaften, og server tilberedningen

i små vodkaglas.

Anden idé: Brug kokosmælk i stedet for appelsinsaft.

KLASSIKER**Ingredienser (til 3 glas):**

- 4 gulerødder
- 3 æbler
- 1 citron

Tilberedning: Skræl citronen. Skrab gulerødderne med en børste, så behøver de ikke at blive skrællet. Sling gulerødder, æbler og citron i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Rør rundt og server.

Anden idé: Der kan anvendes pærer i stedet for æbler.

GAZPACHO**Ingredienser (til 3 glas):**

- 500 g godt modne tomater
- ½ lille rød peberfrugt
- ½ agurk
- ½ lille stilk bladselleri
- 1 spsk. olivenolie
- sherryeddike (xérès)
- salt
- peber

Tilberedning: Sling alle grønsagerne i saftpresseren, tilsæt olivenolie, en dråbe sherryeddike og salt.

Pynt med et stenk citron og en skive tomat. Server gazpachen som forret, da tomat virker appetitvækkende.

Ingredienser (til 3 glas):

- 400 g grøn melon
- 1 Granny Smith æble
- ½ citron

Tilberedning: Tag skallen af melonen, fjern kernerne, og skær den i store stykker. Sling melon, citron og æble i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Rør rundt med en ske og server straks. Læg et par mynteblade i glassene.

Idé til pynt: Pynt med små melonterninger snittet i en Robot-Coupe grønsagsprocessor (med 5 x 5 x 5 mm terningsnittejern).

Anden idé: I stedet for gulerødder kan der bruges vandmelon.

PÆRE-MELON MED GURKEMEJE**Ingredienser (til 4 glas):**

- 1400 g gul melon
- 1 grapefrugt
- ½ pære
- ½ Golden Delicious æble
- 1 tynd skive ingefær
- ½ stilk citronmelisse
- 1 knivspids gurkemeje

Tilberedning: Skræl melon og grapefrugt. Sling æble, ingefær, citronmelisse, pære, melon, grapefrugt i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra i den anførte rækkefølge. Røres godt sammen og hældes i 4 glas.

Idé til pynt: Pynt glassene med tynde pæreskiver snittet i en Robot-Coupe grønsagsprocessor (med 1 mm snittejern)

ÆBLE-SELLERI

Ingredienser (til 4 glas):

- 4 Granny Smith æbler
- 2 stilke bladselleri
- 1 tynd skive ingefær
- ½ citron
- salt

Tilberedning: Skyl bladselleristilkene grundigt. Sling selleri, ingefær og æbler i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra i den anførte rækkefølge. Tilsæt tilberedningen lidt salt. Serveres straks, inden æblesaften ilter og bliver brunlig.

Idé til pynt: Pynt med tynde æbleskiver snittet i en Robot-Coupe grønsagsprocessor (med 1 mm snittejern).

Anden idé: Der kan anvendes pærer i stedet for æbler.

RED COCKTAIL

Ingredienser (til 4 glas):

- 1 kogt rødbede
- 2 gulerødder
- 2 små klaser røde druer
- 2 Granny Smith æbler
- cayennepeber

Tilberedning: Fyld rødbede og frugter i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Smag saften til med cayennepeber, og server isafkølet.

Idé til pynt: Pynt glasset med en skive minirødbede.

ASPARGESSKUD

Ingredienser (til 3 glas):

- 1 kg asparges
- 1 knivspids chilipeber (Espelette)
- 1 knivspids meget fint havsalt (pulver)

Tilberedning: Skræl aspargeserne, og skær de hårde ender af.

Sling dem direkte i saftpresser J 80 Ultra/J 100 Ultra.

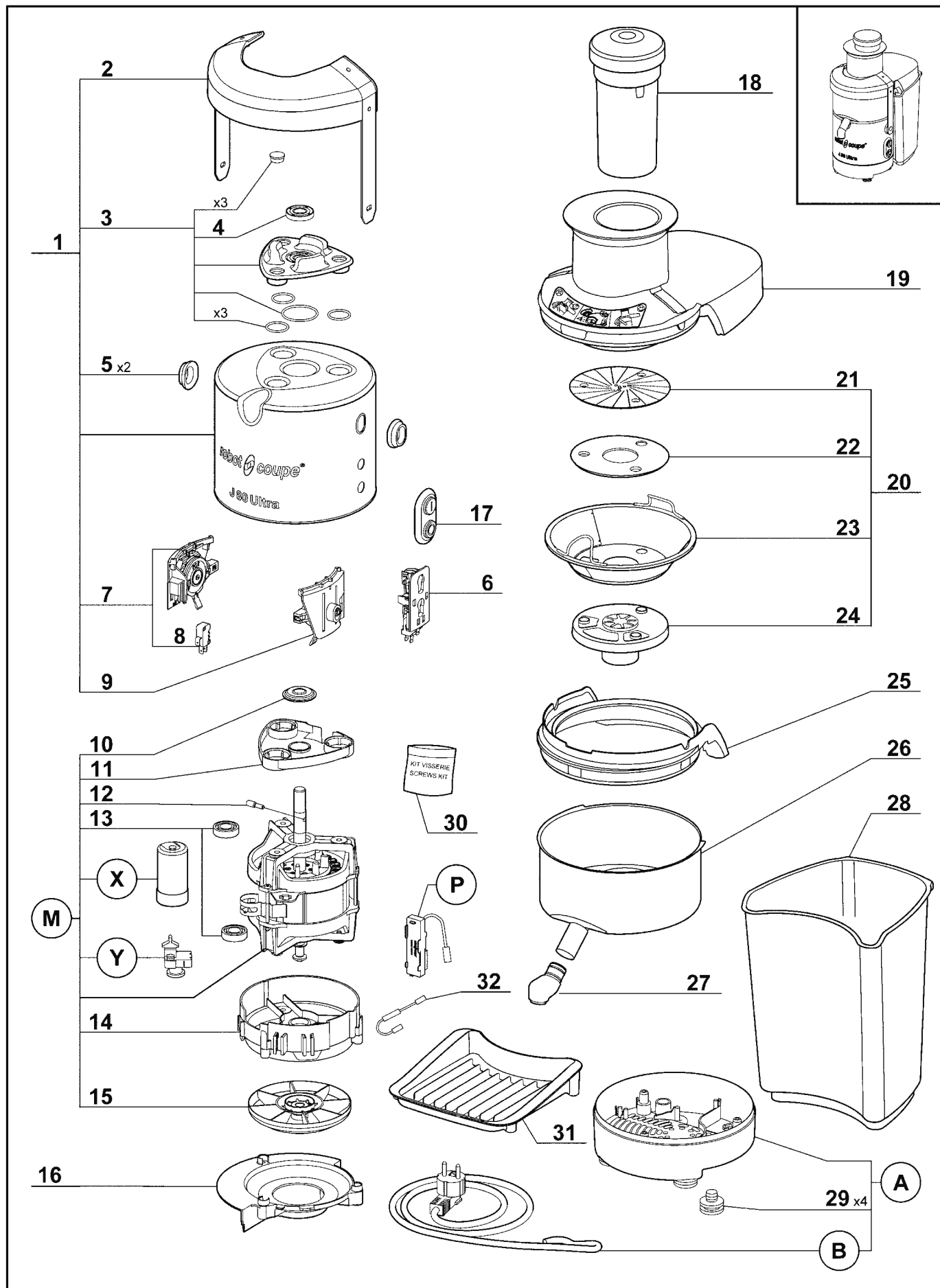
Smag til med lidt chilipeber (Espelette) og fint havsalt.

Serveres til lakseretter.

robotcoupe®

J 80 Ultra

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

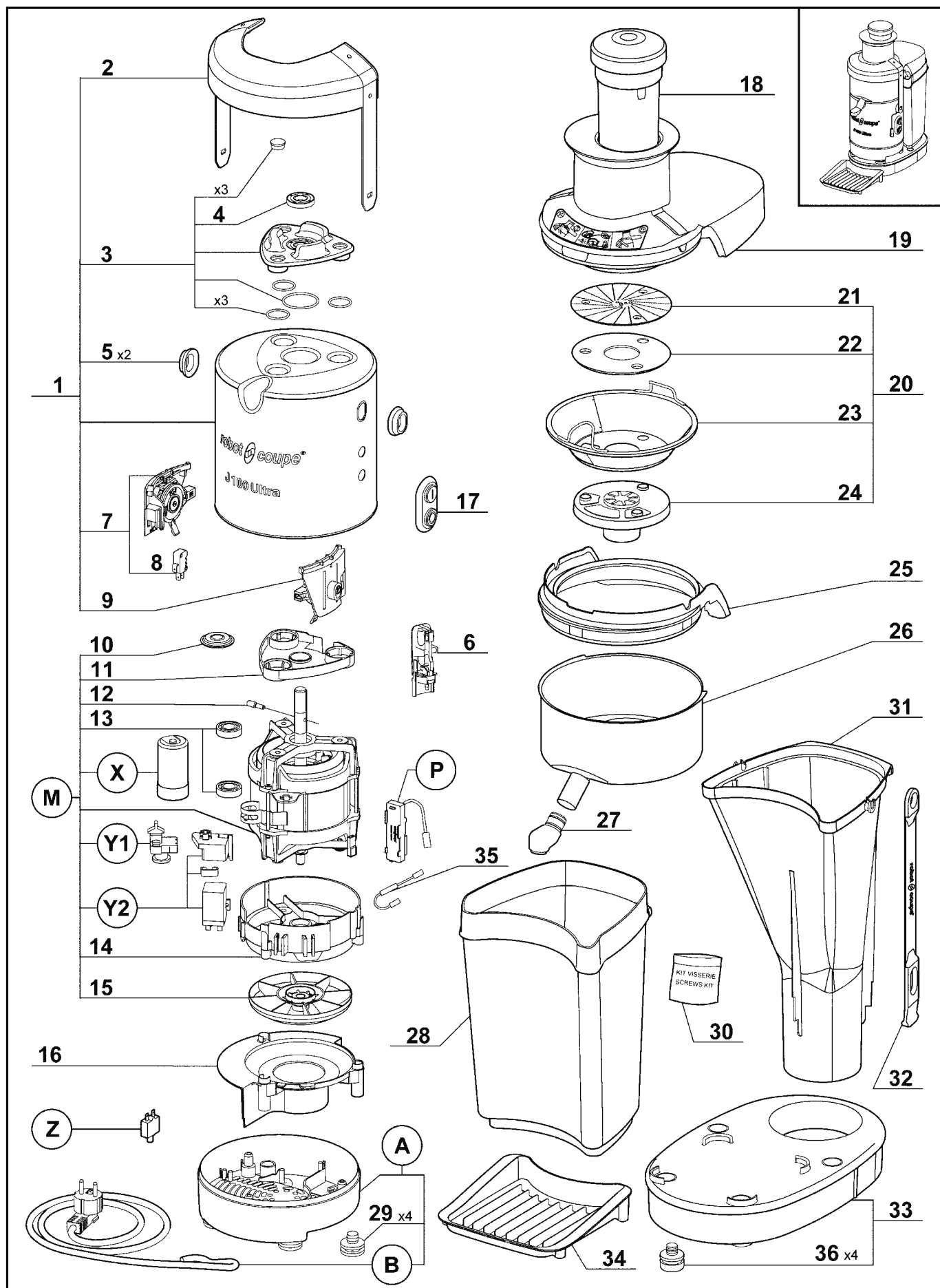


Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 895	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
2	39 896	LEVIER DE BLOCAGE	LOCKING LEVER
3	39 897	ENS. CENTRAGE DE CUVE	BOWL CENTRING
4	501 010S	BAGUE D'ETANCHEITE	SHAFT SEAL
5	39 898	CACHE PALIER (Qté = 2)	BEARING CACHE (Qty = 2)
6	39 899	ENS. BLOC MARCHE/ARRET	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	POUSOIR	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
A	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
P	MODULE DE FREINAGE	BRAKING MODULE
X	CONDENSATEUR	CAPACITOR
Y	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		39 921	39 892				
56 007 DK		39 922	39 889				
56 001 UK		39 595	39 597				
56 020 ZAF	240/50/1	39 923	39 891				
56 002 Aust							

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	POUSOIR	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
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

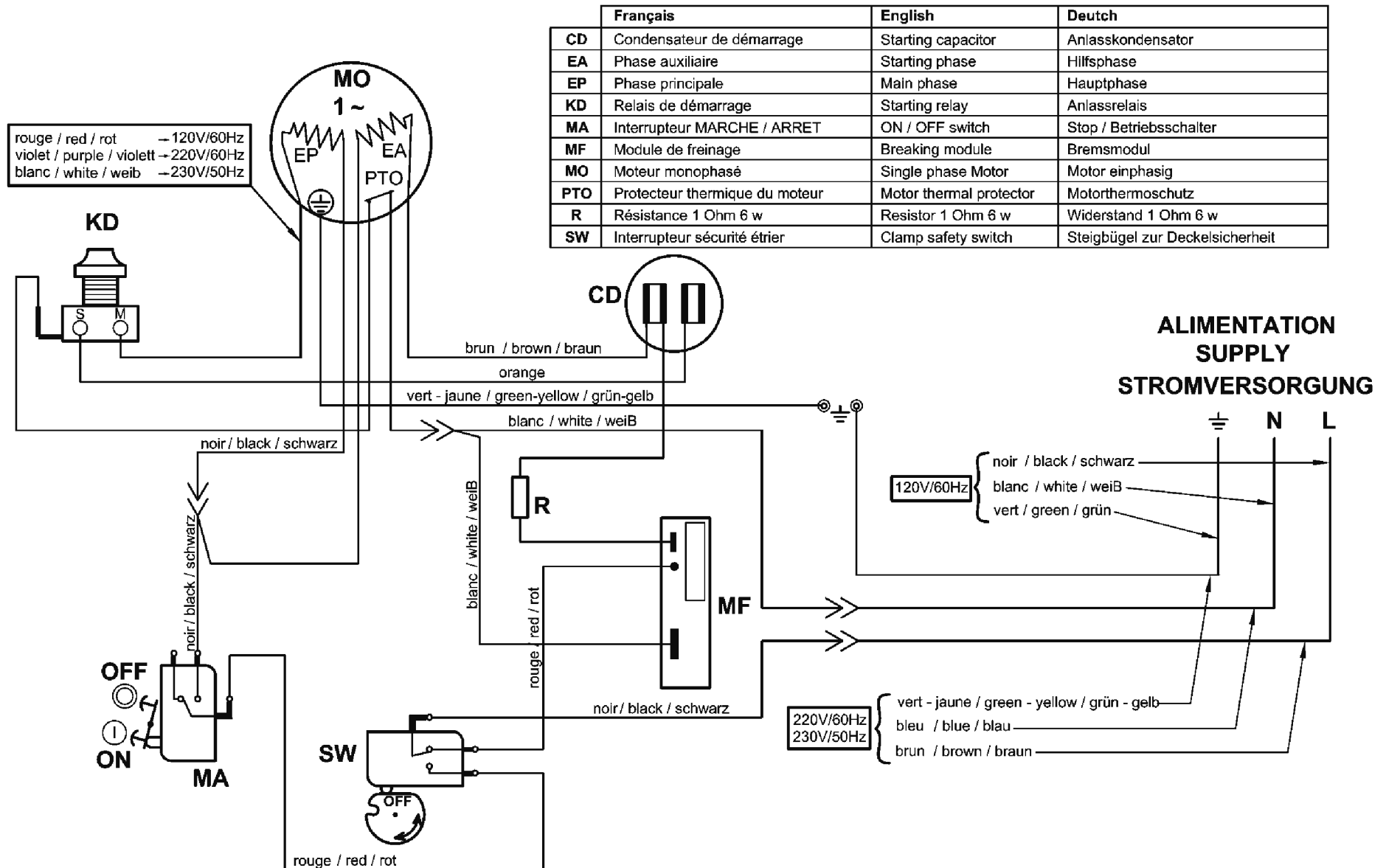
Machine	Voltage	A	B	M	P	X	Y1	Y2	Z
56 109	100/50-60/1	39 592	39 890	39 529	39 894	600 089S	-	39 589	118 442S
56 105	120/60/1	39 598		39 524				39 588	39 590
56 110 SAU	220/60/1	39 530	39 889	39 528	39 880	600 087S	504 674S	-	39 591
56 104		39 531	39 888						
56 100	230/50/1			39 523					
56 106 CH		39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

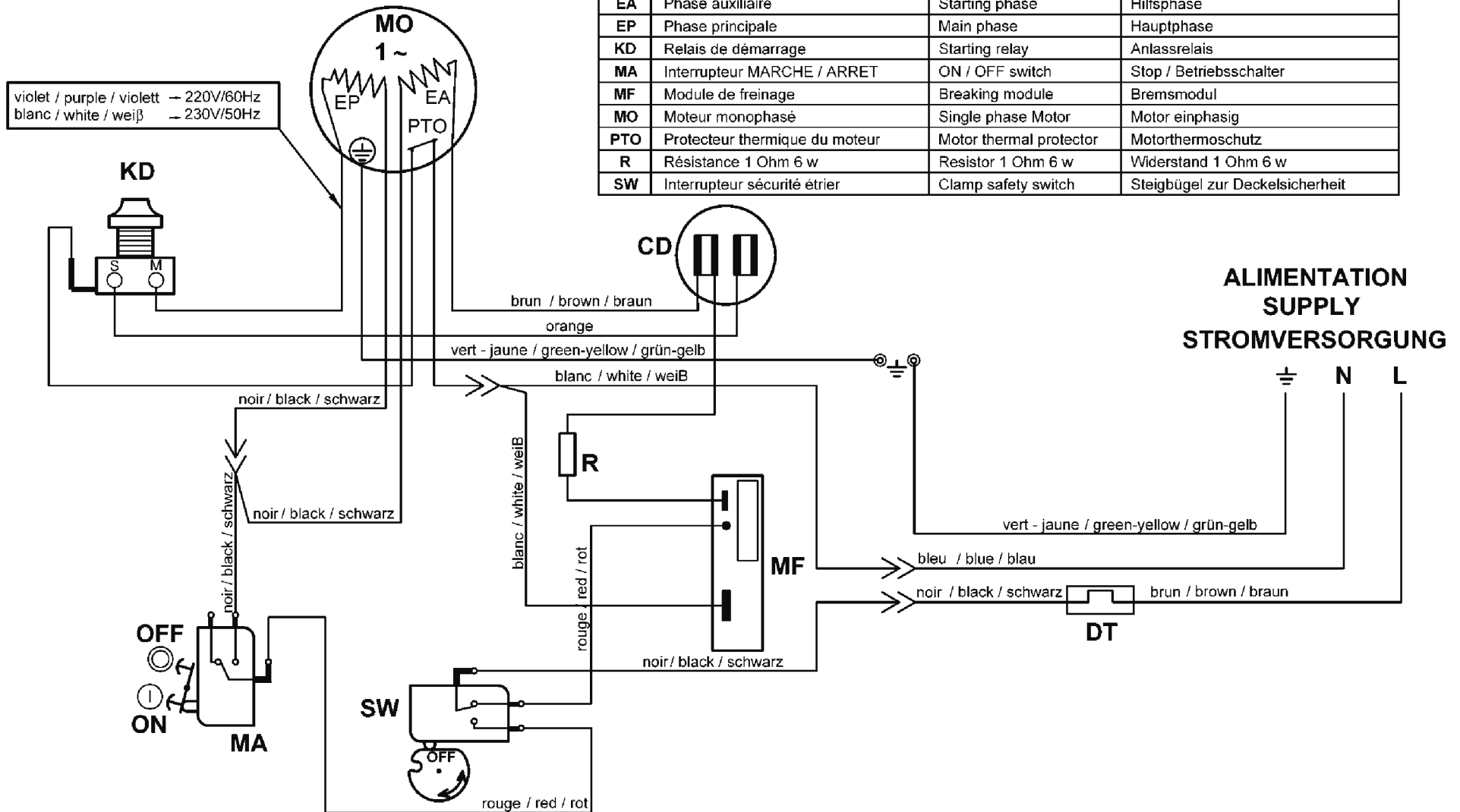


220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
DT	Coupe-circuit 8A	Circuit breaker 8A	Ausschalter 8A
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MA	Interrupteur MARCHÉ / ARRÊT	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



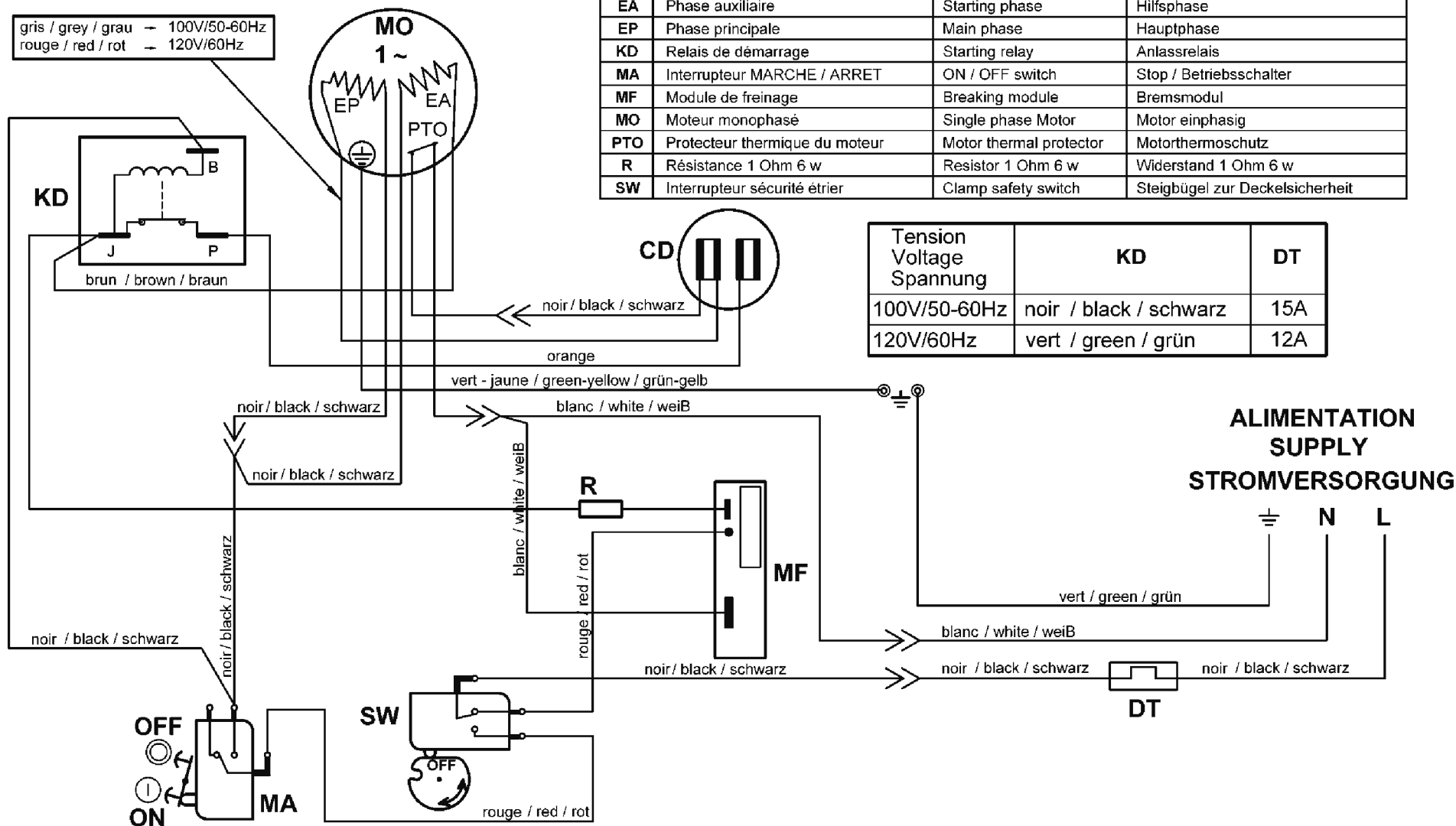
SCHEMA ELECTRIQUE

J 100 Ultra

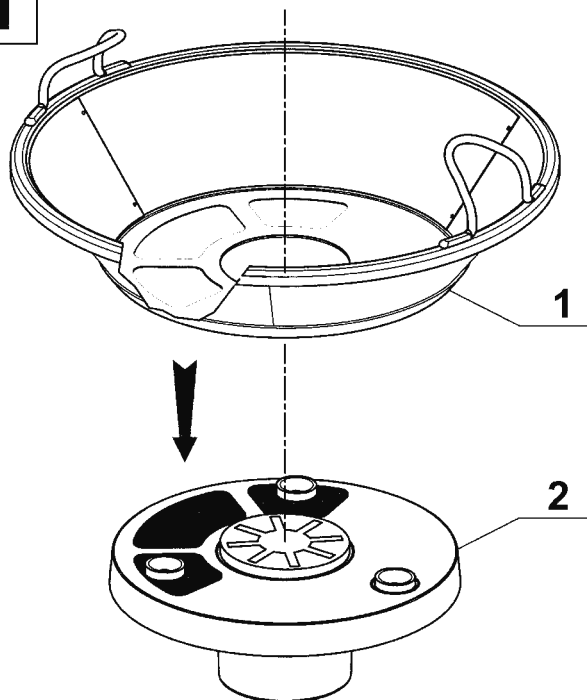
100V/50-60Hz - 120V/60Hz 1~

ELECTRIC DIAGRAM

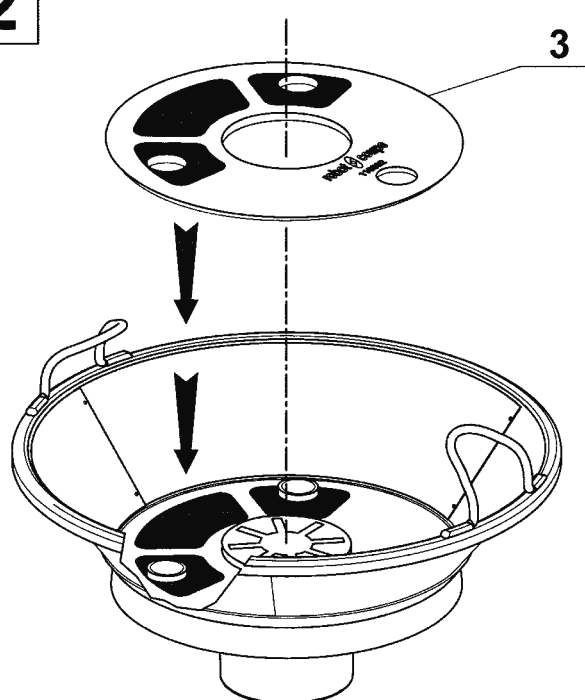
ELEKTRISCHES SCHALTBILD



1



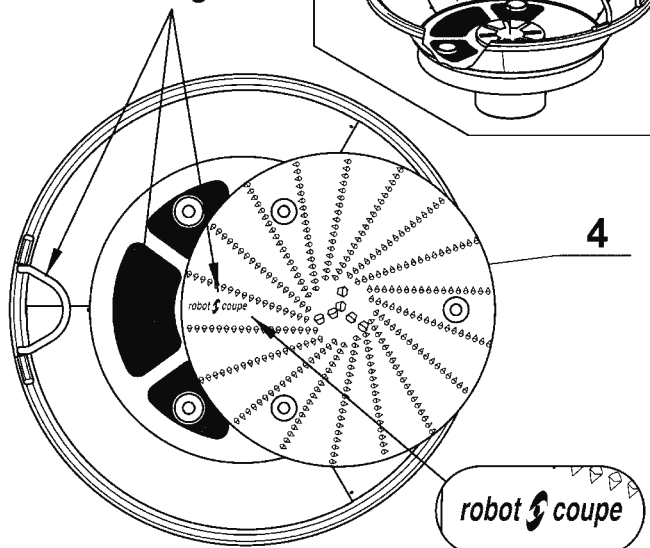
2



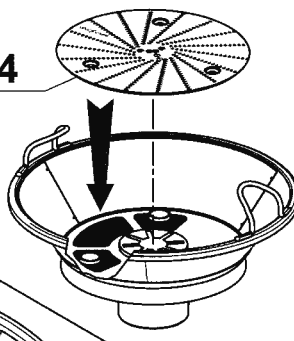
3



**A aligner
To align**



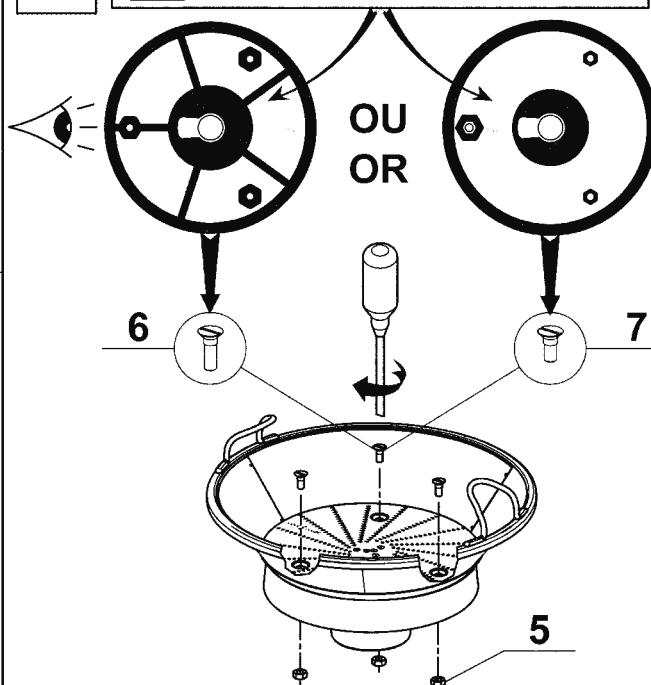
4



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 - 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