

robot coupe[®]



NEW
Register
your product
on line

J 80 Ultra • J 100 Ultra



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-Försäkran om Överensstämmelse

Robot-Coupe SNC försäkrar att de maskiner vars typbeteckning anges nedan motsvarar kraven i:

- Huvudsakliga krav enligt följande europeiska direktiv samt motsvarande nationella regelverk:
 - Direktiv **2006/42/EG** – "Maskineri",
 - Direktiv **2014/35/EU** – "Lågspänning",
 - Direktiv **2014/30/EU** – "Elektromagnetisk kompatibilitet",
 - Direktivet om «Begränsning av farliga ämnen i elektrisk utrustning» (RoHS) **2011/65/EU**,
 - Direktivet om «Avfall som utgörs eller innehåller elektrisk eller elektronisk utrustning» (WEEE) **2012/19/EU**,
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr **1935/2004** om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel,
- Förordning (EU) nr **10/2011** «Material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel», samt samtliga EU-förordningar med ändringar och/eller rättelser vilka trädit i kraft vid ett senare datum än denna försäkran, för närvarande EU-förordning nr 321/2011, 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416 och 2017/752.

- med följande harmoniserade EU-standarder:
 - **EN ISO 12100:2010** Maskinsäkerhet – Generella principer för design,
 - **EN 60204-1 -2006**: Maskinsäkerhet – Maskiners elektriska utrustning,
 - **EN 60529** om skydd genom inkapsling (IP-kod):
 - IP 55 för elektriska kontroller,
 - IP 34 för maskinens övriga delar,
- och beroende på maskinkategori, med harmoniserade EU-standarder om föreskrifter för säkerhets- och hygienkrav:
 - **EN 454:2015**Blandare-mixers,
 - **EN 1678**Grönsakshack (och Juicepressar),
 - **EN 12852**Matberedare och blandare,
 - **EN 12853**Handburna blandare och vispar (stavmixers),
 - **EN 13208**Maskiner för beredning av grönsaker,
 - **EN 13621**Salladsslungor,
 - **EN 14655**Maskiner för att skära baguetter.

«R015»

Montceau-en-Bourgogne, den 21 juni 2017

Alain NODET
Industriansvarig direktör



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

- GARANTI
- VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER
- DU HAR JUST KÖPT EN
J 80 Ultra • J 100 Ultra SAFTCENTRIFUG
- MASKINENS IDRIFTSÄTTNING
- MONTERING J 80 Ultra
- MONTERING J 100 Ultra
- OLIKA UPPSTÄLLNINGAR
- ANVÄNDNINGSRÅD
- RENGÖRING
- TEKNISKA DATA
- SÄKERHET
- FELSÖKNING
- NORMER
- RECEPT (Sida 114)
- TEKNISKA DATA
 - Sprängskisser
 - El- och kabeldragningschema
 - Monteringsanvisning för korg 39910

ROBOT-COUPÉ S.N.C. BEGRÄNSAD GARANTI

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

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

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

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

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

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

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

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

5 - Maskinens transport till kundtjänst.

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

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

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

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

VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER



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

UPPACKNING

- Packa upp utrustningen försiktigt och ta fram alla lådor och paket med tillbehör eller specialutrustning.
- VAR FÖRSIKTIG när du packar upp skärverktygen: knivtillsatser, knivblad och skivor är mycket vassa.

INSTALLATION

- Vi rekommenderar dig att placera apparaten på en stabil och ren yta i lämplig arbetshöjd.

ELANSLUTNING

- Kontrollera alltid att elnätet motsvarar de krav som anges på motorblockets maskinskyt innan du ansluter maskinen och försäkra dig om att maskinen klarar spänningen.

MONTERING

- Respektera alltid monteringsföljden (se följande siffror) och se till att alla tillbehör placeras i rätt läge.

ANVÄNDNING

- Ta aldrig av locket innan motorn och korgen stannat helt.
- Försök aldrig koppla bort lås- eller säkerhetssystemet.

- Lägg aldrig ned något annat än livsmedel i matarröret.
- Maskinen är utrustad med ett unikt lock som automatiskt startar motorn. Lägg bara ned ingredienserna i matarröret och låt maskinen göra resten.
- Om en ingrediens mot förmodan skulle fastna inne i matarröret får du **ALDRIG** använda något annat föremål än påmataren för att ta loss det. Annan lösning: stanna maskinen och plocka bort ingredienserna ur matarröret.
- För aldrig in handen i utmatningstratten. Om det blivit stopp i utmatarröret måste du stanna J 80 Ultra / J 100 Ultra och spola locket rent med vatten.
- Låt aldrig maskinen gå utan övervakning.

RENGÖRING

- Kom ihåg att alltid dra ur sladden innan du rengör maskinen.
- Rengör systematiskt maskinen och dess verktyg och tillbehör efter avslutat arbete.
- Rengör aldrig maskinen med slang eller skumspruta.
- Sänk aldrig ned motorblocket i vatten.
- Använd ett diskmedel som lämpar sig för de

olika delarna (rostfritt eller plast).

- Rengör inte plastdelarna med starka alkaliska diskmedel (för hög soda- eller amoniakhalt).
- Skål, lock och avfallskärl tål maskindisk, men för att skona delarna rekommenderar vi disk med vanligt handdiskmedel.
- Robot-Coupe kan i inget fall anses ansvarig om användaren inte iakttar elementära regler för hygien och rengöring.

UNDERHÅLL

- Innan ingrepp på de elektriska delarna skall maskinen obligatoriskt kopplas bort från nätet.
- Kontrollera regelbundet motoraxelns täthet och se till att säkerhetssystemet fungerar som det ska.
- **OBSERVERA:** Starta aldrig maskinen om sladden eller stickkontakten är skadade.
- Om apparaten fungerar dåligt eller om den skadats på något sätt, ska den kopplas ifrån och lämnas in för kontroll.
- Ta alltid kontakt med en av **ROBOT-COUPE** godkänd kundservice om du konstaterat något fel.

DU HAR JUST KÖPT EN J 80 Ultra • J 100 Ultra SAFTCENTRIFUG

Råsaftcentrifugen J 80 Ultra/J 100 Ultra är stabil och tålig och ger dig möjlighet att på ett par minuter och **på begäran tillverka helt naturella juicer av alla de slag!**

Råsaftcentrifugen J 80 Ultra/J 100 Ultra är idealisk för snabb juicetillverkning av inhemska eller exotiska frukter, grönsaker av olika slag eller en raffinerad juice-cocktail, naturell och utan tillsatser.

Saftcentrifugen passar lika bra på barer, restauranger, personalmatsalar, institutioner och daghem ... som på sjukhus och i dietkök, där juicer gjorda på färsk frukt och färska grönsaker har en väsentlig plats.

MINERALSALTER

Mineralsalter förekommer oregelbundet i våra födoämnen.

Vissa mineraler som exempelvis kalium, magnesium, svavel, natriumklorid (salt) förekommer såpass rikligt att en varierad kost tillför oss dessa ämnen i tillräcklig mängd. Men för vissa mineraler är det bra att känna till de födoämnen där de rikligt förekommer.

Kalcium: gröna grönsaker och frukter.

Fosfor: torkade baljväxter.

Kalium: färska grönsaker.

Järn: spenat, persilja.

Jod: alla växter.

VITAMINTABELL FÖR FRUKT

Vitaminer	B1	C	A	D
Ananas	•	•	•	•
Apelsin	•	•	•	•
Äpple	•	•	•	•
Aprikos	•	•	•	•
Björnbär	•	•	•	•
Citron	•	•	•	•
Grapefrukt	•	•	•	•
Hallon	•	•	•	•
Jordgubbar	•	•	•	•
Kivi	•	•	•	•
Körsbär	•	•	•	•
Melon	•	•	•	•
Persika	•	•	•	•
Plommon	•	•	•	•
Päron	•	•	•	•
Röda vinbär	•	•	•	•
Svarta vinbär	•	•	•	•
Vindruvor	•	•	•	•

VITAMINTABELL FÖR GRÖNSAKER

Vitaminer	B1/B6	A	E	K
Bladselleri		•	•	•
Endiver	•			
Fänkål	•		•	
Gurka	•	•	•	
Krasse	•	•	•	
Kål	•	•	•	•
Lök	•			
Majrova	•			
Morötter	•	•	•	
Paprika	•	•	•	
Persilja	•	•	•	
Rotselleri	•			
Salladshuvud	•		•	
Sparris	•		•	
Spenat	•	•	•	•
Tomat	•	•		
Zucchini	•	•	•	

Grönsaker och frukter, i synnerhet om de är råa, tillför vår kropp de vitaminer, mineraler och fibrer vår hälsa kräver. Grönsaksjuice innehåller i första hand mineralsalter och fruktjuicer ger oss energi tack vare sin höga vitaminhalt.

Apparaten har utformats så att du med ett par enkla handgrepp kan ta isär och sätta tillbaka de delar som du ofta behöver hantera för underhåll eller rengöring.

Bruksanvisningen visar tydligt hur de olika monteringsingreppen ska utföras.

Bruksanvisningen innehåller viktiga informationer som tagits fram för att användaren verkligen ska kunna utnyttja den inköpta saftcentrifugen på bästa sätt.

Läs därför noggrant igenom bruksanvisningen innan du börjar använda apparaten.

MASKINENS IDRIFTSÄTTNING

Innan anslutning till nätet måste du kontrollera att nätspänningen är densamma som den som anges på apparatens maskinskytt.

Råsaftcentrifugen J 80 Ultra/J 100 Ultra är utrustad med en sladd och en standard enfasig stickkontakt.

Kontrollera att maskinen inte skadats under transport eller uppackning.

Granska särskilt sladden och stickkontakten.



OBSERVERA!

**MASKINEN SKALL OBLIGATORISKT
ANSLUTAS TILL ETT JORDAT VÄGGUTTAG
(RISK FÖR ELSTÖTAR).**

MONTERING J80 Ultra



1) Placera motorblocket med knapparna Start/Stopp mitt emot dig själv.



2) Sätt skålen på motorblocket.



3) Sätt fast kragen i rätt läge på skålen. Kragens piggar ska passa in i skålens specialurtag. Kontrollera att delen placerats korrekt.



4) Sätt korgen på plats genom att hålla den i handtagen. Vrid den tills den hamnar i korrekt läge.



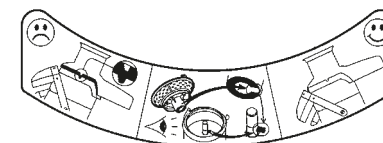
5) Placera locket korrekt i kragens urtag.



VIKTIGT!

Se till att motoraxelns stift ligger i linje med motsvarande urtag i korgens nav.

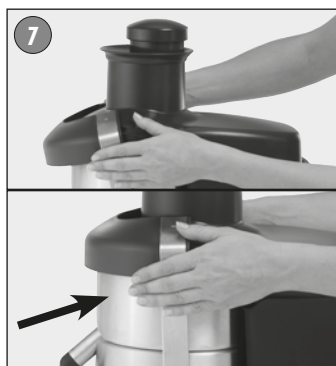
Se även den limmade etiketten på locket (se nedan).



MONTERING J 100 Ultra



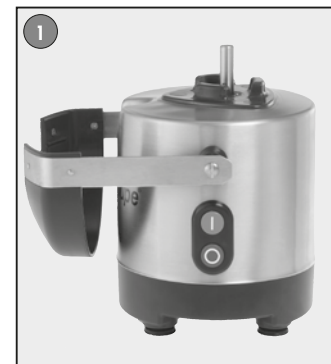
6) Sätt **avfallskärlet** på plats.



7) Stäng **säkerhetsbygeln**.

Starta apparaten genom att trycka på knappen Start (I). Maskinen fungerar enbart om säkerhetsbygeln är korrekt stängd (säkerhetsbrytare).

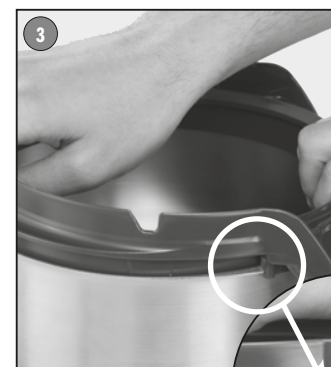
Placera behållaren under pipen. Nu är råsaftcentrifugen klar att användas!



1) Placera motorblocket med knapparna Start/ Stopp mitt emot dig själv.



2) Sätt skålen på motorblocket.



3) Sätt fast kragen i rätt läge på skålen. Kragens piggar ska passa in i skålens specialurtag. Kontrollera att delen placerats korrekt.



4) Sätt korgen på plats genom att hålla den i handtagen.

Vrid den tills den hamnar i korrekt läge.



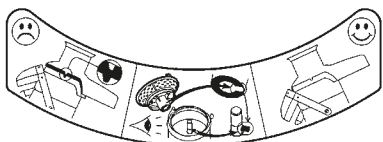
5) Placera locket korrekt i kragens urtag.



VIKTIGT!

Se till att motoraxelns stift ligger i linje med motsvarande urtag i korgens nav.

Se även den limmade etiketten på locket (se nedan).



6) 2 möjliga användningar:

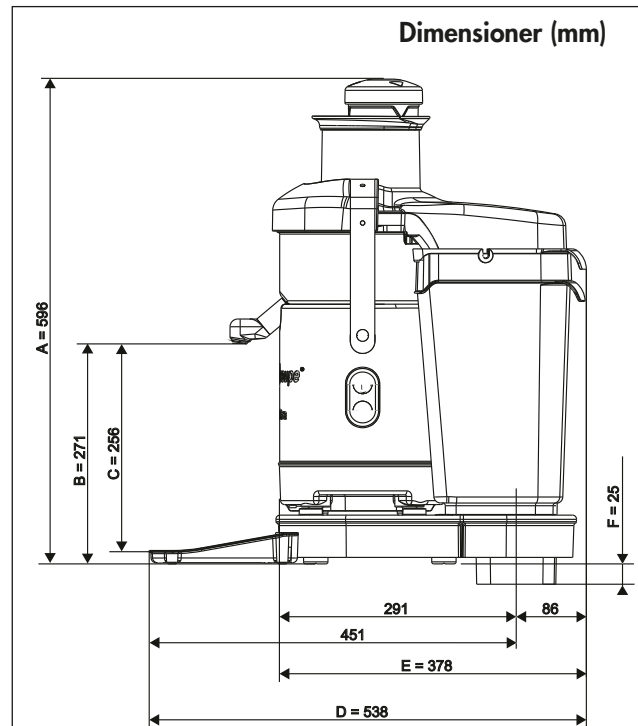
A) Kontinuerlig utmatning av avfall.



Placera **utmatningstratten** för kontinuerlig utmatning i sockelns fördjupning

Häll därefter avfallet i ett uppsamlingskärl (medföljer ej).

För att utmatningstratten ska fungera på bästa sätt vid kontinuerlig användning, kan du borra ett hål i arbetsbänken.



Gör ett hål med diameter 100 mm i arbetsbänken.

B) Utmatning av avfallet i avfallskärlet.



Sätt **avfallskärlet** på plats.



7) Stäng säkerhetsbygeln.

Starta apparaten genom att trycka på knappen Start (I). Maskinen fungerar enbart om säkerhetsbygeln är korrekt stängd (säkerhetsbrytare).

Placera behållaren under pipen. Nu är råsaftcentrifugen klar att användas!

8) Användning av remmen (se sida 108) - (Tillval)



Om apparaten ska placeras på bordskanten, sätts **utmatningstratten** fast vid **locket** med hjälp av den bifogade **remmen**.

OLIKA UPPSTÄLLNINGAR

J 100 Ultra och medföljande tillbehör har tagits fram för att passa varje användares behov och villkor.

Apparaten kan också anpassas med tanke på arbetsposten:








- Beroende på höjden på den behållare som samlar upp juicen används **sockel 10** eller ej (se sida 108).
- Klassisk användning med **avfallskärl 6** (se sida 108) gör det möjligt att pressa över tio kilo ingredienser innan tömning.
- Intensiv användning med **utmatningstratt 7** (se sida 108) medför att du kan pressa juice utan att tömma avfallskärlet. En mycket rymlig behållare (medföljer ej) placeras då under arbetsposten.

2 olika lösningar kan användas:

- 1) Borra ett hål med **diameter 10 cm** i arbetsplanet för **utmatningstratten 7** (se bilderna intill). En lösning med optimal arbetsorganisation.
- 2) Placering på bordskanten. För att underlätta maskinens placering har **sockel 10** (se sida 108) försetts med 2 laterala riktmärken så att enheten kan placeras på bordskanten.

OBSERVERA: Det är viktigt att se till att maskinen placeras korrekt för att hindra att den faller ned.


- Sammanfattning av möjliga uppställningar med tanke på arbetsposten och de använda behållarna (förslag):

Behållare	Användning av maskinsockel 10 (se sida 108)	Användning	Användningsexempel	
 <p>Kärl med maximal höjd 16 cm</p>	Krävs inte	Klassisk	<ul style="list-style-type: none"> • Med avfallskärl 6 (se sida 108) • Inget hål krävs i arbetsplanet. 	
		Intensiv	<ul style="list-style-type: none"> • Med utmatningstratt 7 och rem 9 (se sida 108) • Användning på bordskanten. Inget hål krävs i arbetsplanet. 	
 <p>Kärl med maximal höjd 25 cm</p>	Nödvändigt om behållaren är högre än 16 cm.	Klassisk	<ul style="list-style-type: none"> • Med avfallskärl 6 (se sida 108) • Inget hål krävs i arbetsplanet. 	
		Intensiv	<ul style="list-style-type: none"> • Med utmatningstratt 7 (se sida 108) • Användning på bordskanten. Inget hål krävs i arbetsplanet. 	
			<ul style="list-style-type: none"> • Med utmatningstratt 7 (se sida 108) • Utmatning sker under arbetsplan. Ett hål med diameter 10 cm måste borraras i arbetsplanet. 	

ANVÄNDNINGSRÅD

• J 80 Ultra • J 100 Ultra

- Tvätta gärna alla delar som kommer att vara i kontakt med livsmedel innan första användningen.
- Kontrollera innan varje användning att säkerhetsbygeln är korrekt stängd.
- När maskinen tas i drift och innan ingredienserna förs ned i matarröret ska en behållare placeras under pipen och avfallskärlet eller utmatningstratten sättas under utmatarröret.
- Citrusfrukter måste alltid skalas innan de läggs ned i matarröret.

 - **Tjockskaliga frukter och grönsaker måste skalas (ananas, mango, ...) och större frön måste tas bort (melon). Kärna alltid ur stenfrukter (persika, aprikos, körsbär,). Alla vindruvsstjälkar ska tas bort innan druvorna matas in i råsaffcentrifugen.**

- Vissa produkter, till exempel kokosnötter, är för hårda för att kunna köras i råsaffcentrifugen.
- **Råsaffcentrifugen J 80 Ultra / J 100 Ultra** har försetts med ett unikt patentterat system för automatisk hantering av ingredienserna, utan hjälp av påmatare.
- För att få ut det mesta möjliga av **J 80 Ultra / J 100 Ultra** fylls matarröret manuellt (utan hjälp från påmataren) med ingredienserna undan för undan medan maskinen kör.
- Lägg ned mindre mängder frukt- och grönsaksbitar i matarröret åt gången.
- Efter avslutat arbete, låt maskinen gå ett par minuter till för att utvinna resten av juicen.

- Lägg aldrig isbitar eller djupfryst frukt i matarröret.
- Avfallets fördelning i korgen kan ge upphov till obalans. Om råsaffcentrifugen börjar vibrera under arbetets gång stoppas apparaten och **korgen** görs ren. Återuppta därefter arbetet som vanligt.
- Kontrollera att **krage** och **lock** monterats korrekt.

• J 80 Ultra

- Med hjälp av J 80 Ultra kan du köra flera liter juice utan att behöva tömma avfallskärlet. Kom dock ihåg att regelbundet kontrollera nivån i avfallskärlet.
- Kontrollera att krage och lock monterats korrekt.
- Se alltid till att avfallskärlet placerats korrekt.


• J 100 Ultra

- J 100 Ultra med avfallskärl:

Du kan köra flera liter juice utan att behöva tömma **avfallskärlet**. Kom dock ihåg att regelbundet kontrollera nivån i **avfallskärlet**.

- J 100 Ultra med utmatningstratt:

Utmatningstratten (medföljer maskinen) är ett tillbehör som tagits fram för intensivt bruk. Du slipper att upprepade gånger tömma **avfallskärlet** under arbetets gång.

 - **Vid användning på en bordskant måste du se till att apparatens ben verkligen har gott stöd mot bordet. Dessutom måste du organisera arbetsutrymmet så att apparaten inte kan tippa eller falla ned.**

Anm.: För intensivt dagligt bruk används helst **utmatningstratten** med kontinuerlig utmatning av avfallet, med eller utan **maskinsockel**.

Förbered frukt och grönsaker J 80 Ultra • J 100 Ultra

	Arbetsätt
MORÖTTER	Skalade hela morötter, skär av ändarna, kör i maskinen 2 eller 3 stycken åt gången.
ÄPPLEN	Hela äpplen (tvättade, utan etikett och stjälk).
JORDGUBBAR	Ta bort stjälkarna för smakens skull.
CITRUSFRUKTER	Skala citrusfrukterna. Hela citroner och apelsiner, behöver ej delas i förväg.
ANANAS	Skala och skär i 8 delar (3 knivsnitt).
MELONER	Skala och skär i 8 delar
TOMATER	Hela, tvättade, utan stjälk. Lägg ned 2 eller 3 tomater åt gången i matarröret.
PAPRIKOR	Tvättade. Skär i 4 delar på längden
ROTSSELLERI	Skär i bitar om 6 -7 cm.
GURKA	Skala. Skär i 15 långa bitar.
FÄNKÅL	Skär i bitar om 6 -7 cm.
INGEFÄRA	Skär i bitar för att lätt kunna lägga i matarröret. Lägg ned lite åt gången, så att bitarna inte fastnar varandra.
VINDRUVOR	Ta bort stjälkarna som kan vara beska.



OBSERVERA!

Rengör frukt och grönsaker noggrant för att få bort eventuella rester av behandlingsmedel.

RENGÖRING

- Dra alltid ur apparatens sladd innan rengöring.
- Mellan 2 satser olika frukter kan maskinen sköljas av med dricksvatten (1 glas), som du häller ned i matarröret medan maskinen kör.



- Rengör korgen genom att skrubba silens ytersida för att ta bort rester. Använd en borste eller en svamp med skrubbyta.

- Ta alltid bort kragen från skålen för god rengöring.
- Rengör alltid hela apparaten efter användning, och spola av kragen, kärlet, locket och påmatarer i varmt vatten. Skrubba med en borste och lämpligt diskmedel.
- Slå aldrig delarna mot en hård yta, det kan skada dem.

***Tips:** Om rester har torkat in i korgen kan du sänka ned den 5 - 10 minuter i varmt vatten för att underlätta rengöringen.



VIKTIGT!

Försäkra dig om att både plastdelarna och de rostfria komponenterna tål det diskmedel du använder. Vissa alkaliska diskmedel (med hög koncentration av soda eller ammoniak till exempel) lämpar sig inte alls för vissa plaster, som mycket snabbt förstörs.



VIKTIGT!

Sänk aldrig ned motordelen i vatten eller någon annan vätska och utsätt den inte för spill och stänk!

Rengör inte med vattenslang eller skumspruta. Torka vid behov av motordelen med en fuktig trasa.

Dra först ur sladden ur vägguttaget.

TEKNISKA DATA

- **Maskinbas** → i rostfritt stål
- **Kärl** → i rostfritt stål
- **Centrifugkorg** → i rostfritt stål
- **Rivskiva** → i rostfritt stål
- **Ventilerad** → med konstant varvtal el-motor (3000 varv/min.)
- **Kapacitet** → 100 till 120 kg/tim frukt eller grönsaker* för J 80 Ultra.
120 till 160 kg/tim för J 100 Ultra.

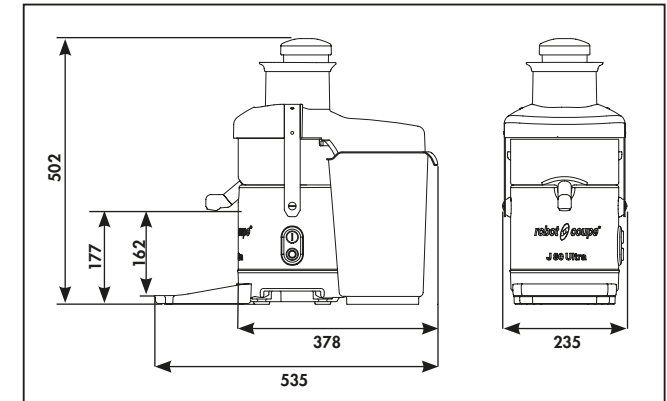
* Under bästa produktionsvillkor, med andra ord: lämpligt arbetsplan, förberedda frukter samt tillbehör (bringare, avfallskärl, ...) inom räckhåll.

• VIKT

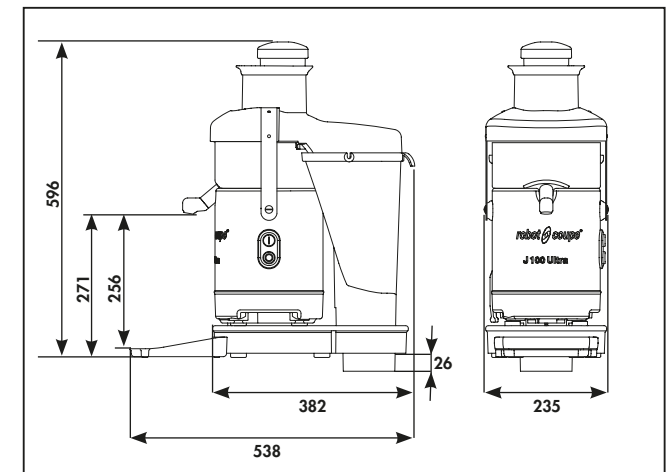
	Netto	Förpackad
J 80 Ultra	10,9 kg	12,8 kg
J 100 Ultra	12,9 kg	15,6 kg

• DIMENSIONER (mm)

J 80 Ultra



J 100 Ultra



• ARBETSHÖJD

Vi rekommenderar dig att placera råsaftcentrifugen J 80 Ultra/J 100 Ultra på en plan och stabil yta i lämplig arbetshöjd.

• BULLERNIVÅ

Den kontinuerliga ljudtrycksnivån när råsaftcentrifugen J 80 Ultra/J 100 Ultra går på tomgång ligger under 70 dB (A).

• ELEKTRISKA DATA

J 80 Ultra

Motor	Varvtal (v/min)	Intensitet (A)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	6
230 V/ 50 Hz	3000	7

J 100 Ultra

Motor	Varvtal (v/min)	Intensitet (A)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	8
230 V/ 50 Hz	3000	8

Styrkan anges på vår dataplatta.

SÄKERHET

- **J 80 Ultra / J 100 Ultra** startar enbart när locket sitter i korrekt läge och när säkerhetsbygeln är låst. Motorn stannar när säkerhetsbygeln öppnas eller när du trycker på stoppknappen (röda knappen).
- **J 80 Ultra / J 100 Ultra** är försedd med en elektrisk broms som stannar maskinen på mindre än 2 sekunder om säkerhetsbygeln öppnas när maskinen kör.
- För att starta apparaten igen räcker det med att låsa säkerhetsbygeln på locket igen och trycka på Startknappen (gröna knappen).
- **J 100 Ultra** är utrustad med en termisk brytare som automatiskt stannar motorn vid längre tids drift med överbelastning. I så fall måste du vänta tills apparaten svalnat och därefter trycka på den termiska brytarens knapp på maskinens undersida.

- **OBSERVERA:** Använd alltid apparaten tillsammans med avfallskärlet eller utmatningstratten (gäller **J 100 Ultra**) på plats.
- Stoppa maskinen innan du tar bort avfallskärlet eller utmatningstratten (gäller **J 100 Ultra**).
- Stick aldrig in handen eller något annat föremål i utmatarröret om maskinen är inkopplad eller om korgen fortfarande roterar.
- Koppla aldrig ur stickkontakten genom att dra i sladden och se till att du inte är fuktig om händerna.



K O M I H Å G

- **Försök aldrig ta bort läs- och säkerhetssystemen.**
- **Lägg aldrig icke-livsmedelsprodukter i matarröret**
- **Maskinen är utrustad med ett unikt patenterat lock för automatisk drift. Lägg bara ingredienserna i matarröret, så sköter maskinen resten.**
- **Om ingredienserna skulle fastna inne i matarröret får du ALDRIG använda något annat föremål än påmataren för att skjuta ned ingrediensen.**
Annan lösning: stanna maskinen och ta bort ingredienserna ur matarröret.
- **Använd aldrig handen för att peta ned ingredienserna i matarröret.**
- **För aldrig ned handen eller något föremål i utmatningsröret om maskinen är inkopplad eller om korgen fortfarande roterar.**



FELSÖKNING

SYMPTOM	ORSAKER OCH/ELLER ÅTGÄRDER
Apparaten fungerar inte.	- Kontrollera säkringarna i elinstallationen. - Se till att säkerhetsbygeln är korrekt stängd. J 100 Ultra: - Kontrollera att den termiska brytarens knapp (på apparatens undersida) är tillslagen.
Onormalt ljud.	- Apparaten har inte monterats korrekt. Se kapitlet "Montering". - En komponent är felaktig. Byt ut delen.
Ineffektiv rivning.	- Rivskivan är sliten. Byt ut korgens rivskiva. - Ingredienser har fastnat i matarröret. Ta bort ingredienserna.
Apparaten vibrerar.	- Avfallskärlet är fullt eller det finns obalans i korgen orsakad av avfall på filtret. - Om vibrationerna inte upphör ska du kontrollera att korgen inte är skadad.
Korgen stannar inte omedelbart när säkerhetsbygeln öppnas. Stopptiden ligger på över 2 sekunder.	- Låt en kvalificerad yrkesman kontrollera maskinen.

VIKTIGT: Vid byte är det absolut nödvändigt att använda ursprungsdelar från Robot-Coupe.

NORMER

Se försäkran om överenskomst på sidan 3.

RECEPT

Frukt och grönsaker kan blandas i oändlighet till färgrika och hundraprocentigt naturella drycker. Låt din fantasi flöda fritt ... men kom ihåg att följa ett par gyllene regler när det gäller cocktails:

- Använd enbart obehandlade frukter.
- Shakern gör ogenomskinliga drycker slätare.
- Fyll shakern med istärningar upp till mittstrecket i den undre delen. Skaka inte för länge, då smälter isen till vatten och fördärvar cocktailen.

Här kommer några recept för ungefär 4 personer.

PÄRLANDE PERSIKA

Ingredienser (3 glas):

- 6 urkärnade persikor
- ½ citron
- 1 stor nypa mald muskotnöt
- 300 ml de sodavatten
- 1 tunn skiva ingefära

Gör så här: : kärna ur persikorna och skala citronen.

Ingefäran behöver inte skalas. Lägg ned först persikorna, sedan ingefäran och till sist citronen i råsafcentrifugen J80 Ultra/J100 Ultra.

Blanda sedan ned muskotnöten och sodavattnet i juicen. Häll upp juicen i tre glas.

Serveringstips: garnera glaset med ett par tunna skivor persika.

Annat tips: Du kan använda både gula och vita persikor i den här juicen.

VATTENMELON MED HONUNG

Ingredienser (3 glas):

- 750 g vattenmelon
- ½ skalad citron
- 20 g honung
- 20 g vatten

Gör så här: koka upp honung och vatten. Låt kallna.

Skala vattenmelonen, ta bort fröna och skär i stora bitar.

Lägg vattenmelon och skalad citron i råsafcentrifugen J80 Ultra/J100 Ultra.

Häll först upp honungen i glaset och därefter vattenmelonjuicen.

Serveringstips: servera med tunna skivor vattenmelon.

PIGGA MORÖTTER

Ingredienser (4 glas):

- 4 morötter
- 4 apelsiner
- 1 tunn skiva ingefära
- isbitar

Gör så här: tvätta morötterna. Morötterna behöver inte skalas, tvätta och borsta dem. Skala apelsinerna. Kör dem med ingefära och morötter i råsafcentrifugen J80 Ultra/J100 Ultra.

Häll upp juicen i fyra glas. Lägg i isbitar och servera genast.

Serveringstips: garnera med en apelsinskiva och en oliv.

GURKMJÖLK

Ingredienser (4 glas):

- 1 gurka
- 4 gröna äpplen (Granny Smith)
- 3 msk dill
- ½ citron
- getmjölk

Gör så här: skala inte gurkan, dess skal innehåller vitaminer och ger mer färg åt juicen. Använd helst ekologisk gurka. Kör gurka, äpple och dill i råsafcentrifugen J80 Ultra och kör sedan den skalade citronhalvan i råsafcentrifugen J80 Ultra/J100 Ultra. Blanda sedan ned getmjölken i juicen.

Serveringstips: servera med 1 mm tunna skivor av rädisor skurna i Robot-Coupe grönsakshack.

KARAMELLRÖD

Ingredienser (4 glas):

- 300 g jordgubbar
- 3 morötter
- ¼ ananas

Gör så här: skala ananasen innan du kör den i råsafcentrifugen. Jordgubbarna behöver inte snoppas, stjälkarna hamnar automatiskt i avfallskärlet.

Kör i ordningsföljd den fjärdedels ananasen, jordgubbarna och morötterna i råsafcentrifugen J80 Ultra/J100 Ultra. Blanda väl och garnera glaset med jordgubbsskivor.

Annat tips: spetsa cocktailen med malda kryddor som till exempel vanilj, kardemumma eller ingefära.

ÄPPLE -KIWI

Ingredienser (3 glas):

- 3 gröna äpplen Granny Smith
- ½ lime
- 3 kiwi

Gör så här: skala citronen. Skala kivifrukterna för att få vacker grön färg på cocktailen. Kör den med äpplen och lime i råsaftcentrifugen J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Blanda med en sked och servera genast eftersom äpplen snabbt oxideras.

Annat tips: om du tycker att juicen är för sur, kan du lägga till lite honung eller rörsocker. Kivifrukterna kan bytas ut mot en gurka eller en bit bladselleri.

MILD GRAPEFRUKT

Ingredienser (3 glas):

- 250 g apelsin
- 250 g grapefrukt
- 250 g jordgubbar

Gör så här: skala apelsinerna och grapefrukten för att slippa det beska. Kör allt i råsaftcentrifugen J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Blanda och häll upp i glas.

Annat tips: om du tycker att juicen är för sur kan du lägga till lite honung eller rörsocker.

ORIENTALISK COCKTAIL

Ingredienser (3 glas):

- ½ ananas
- 3 apelsiner
- 1 tsk flytande vaniljextrakt

Gör så här: éskala citrusfrukterna och ananasen. Kör först ananasen, sedan citrusfrukterna i råsaftcentrifugen J 80 Ultra/J 100 Ultra

Blanda vaniljextraktet med juicen och servera i små

vodkaglas.

Annat tips: byt ut apelsinerna mot kokosmjölk.

KLASSIKER

Ingredienser (3 glas):

- 4 morötter
- 3 äpplen
- 1 citron

Gör så här: skala citronen. Morötterna behöver inte skalas, tvätta och borsta dem bara. Kör morötter, äpplen och citron i råsaftcentrifugen J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Blanda väl och servera.

Annat tips: äpplena kan bytas ut mot päron.

GASPACHO

Ingredienser (3 glas):

- 500 g välmogna tomater
- ½ liten röd paprika
- ½ gurka
- ½ liten kvist bladselleri
- 1 msk olivolja
- xérès-vinäger
- salt
- peppar

Gör så här: kör allt i råsaftcentrifugen, lägg därefter till olivolja, en droppe vinäger, salt.

Garnera med lite citron och en skiva tomat. Servera gaspacho i början av måltiden för att utnyttja tomaternas aptitretande egenskaper.

MELON

Ingredienser (3 glas):

- 400 g grön melon
- 1 grönt äpple Granny Smith
- ½ citron

Gör så här: skala melonen, ta bort fröna och skär den i stora bitar. Kör melonen, citronhalvan och äpplet i råsaftcentrifugen J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Blanda med en sked och servera genast. Ge arom med ett par blad av mynta.

Serveringstips: garnera med små melontärningar som skurits med hjälp av Robot-Coupe grönsakshack (använd tärningsskiva 5 x 5 x 5 mm).

Annat tips: byt ut melon mot vattenmelon.

PÄRON OCH MELON MED GURKMEJA

Ingredienser (4 glas):

- 1400 g gul melon
- 1 grapefrukt
- ½ päron
- ½ äpple Golden
- 1 tunn skiva ingefära
- ½ kvist citrongräs
- 1 krm gurkmeja

Gör så här: skala melonen och grapefrukten. Kör i ordningsföljd äpple, ingefära, citrongräs, päron, melon och grapefrukt i råsaftcentrifugen J 80 Ultra/J 100 Ultra. Blanda väl och häll upp i 4 glas.

Serveringstips: garnera glaset med tunna päronskivor skurna med hjälp av Robot-Coupe grönsakshack (använd skärskiva 1 mm).

ÄPPLE OCH SELLERI

Ingredienser (4 glas):

- 4 gröna äpplen *Granny Smith*
- 2 kvistar *bladselleri*
- 1 tunn skiva *ingefära*
- ½ *citron*
- *salt*

Gör så här: skölj bladsellerin väl. Kör i ordningsföljd bladselleri, ingefära och äpple i råsaftcentrifug J 80 Ultra/J 100 Ultra. Smaka av med lite salt. Servera genast eftersom äpplen snabbt oxiderar.

Serveringstips: *Garnera med tunna äppelskivor som skurits med hjälp av Robot-Coupe grönsakshack (skärskiva 1 mm).*

Annat tips: *byt ut äpplena mot päron.*

RÖD COCKTAIL

Ingredienser (4 glas):

- 1 *kokt rödbeta*
- 2 *morötter*
- 2 *små klasar röda vindruvor*
- 2 *gröna äpplen Granny Smith*
- *kajennpeppar*

Gör så här: kör rödbetan och frukten i råsaftcentrifugen J80 Ultra/J100 Ultra.

Spetsa juicen med lite kajennpeppar och servera väl kyld.

Serveringstips: *garnera glaset med en skiva mini-rödbeta.*

SPARRIS-KICK

Ingredienser (3 glas):

- 1 *kg sparris*
- 1 *nypa Espelette-chili*
- 1 *nypa saltblomma*

Gör så här: skala sparrisen och skär av de hårda ändarna.

Kör dem direkt i råsaftcentrifugen J80 Ultra/J100 Ultra.

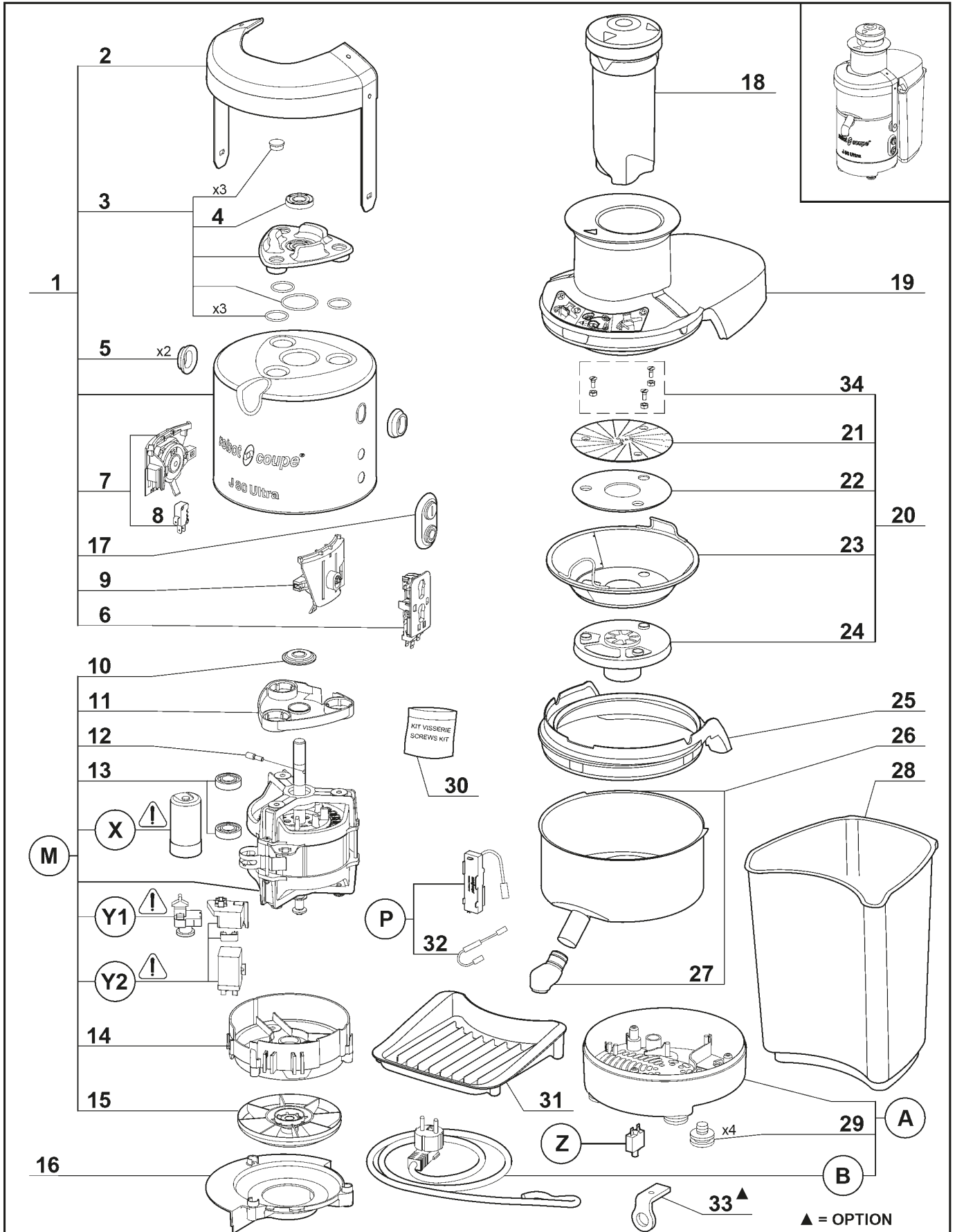
Krydda med lite Espelette-chili och saltblomma.

Servera som tillbehör till laxrätter.

robotcoupe®

J 80 Ultra

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

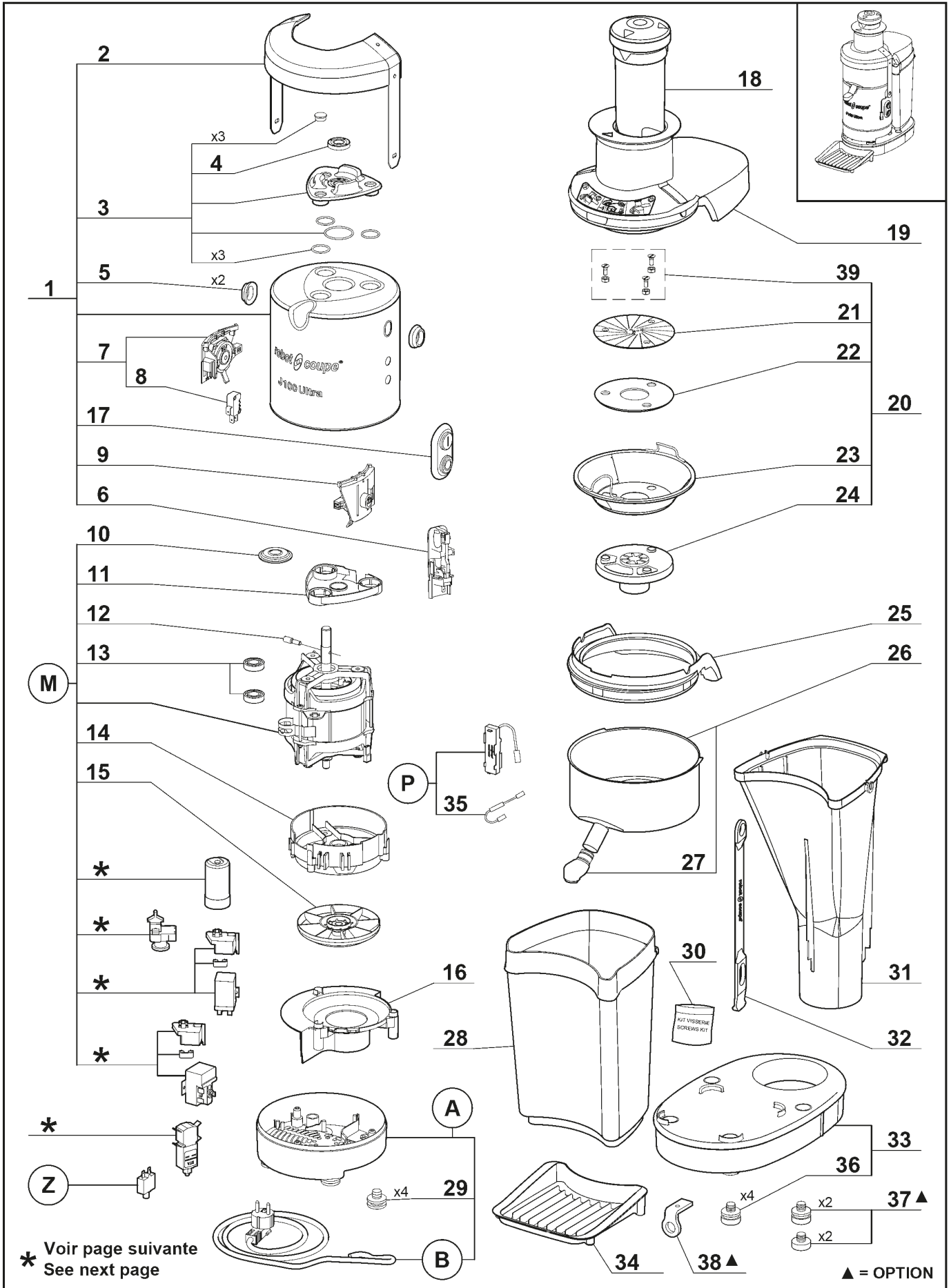


RECOMMANDATION : Il est préconisé de remplacer simultanément le relais Y et le condensateur X
RECOMMENDATION: It's recommended to replace simultaneously both relay Y and capacitor X

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 895	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
2	39 896	LEVIER DE BLOCAGE	LOCKING LEVER
3	39 897	ENS. CENTRAGE DE CUVE	BOWL CENTRING
4	501 010S	BAGUE D'ETANCHEITE	SHAFT SEAL
5	39 898	CACHE PALIER (Qté = 2)	BEARING CACHE (Qty = 2)
6	39 899	ENS. BLOC MARCHE/ARRET	ON/OFF BLOCK ASSEMBLY
7	39 900	ENS. PALIER GAUCHE	LEFT BEARING ASSEMBLY
8	507 007S	INTERRUPTEUR	SWITCH
9	39 901	ENS. PALIER DROIT	RIGHT BEARING ASSEMBLY
10	39 902	DEFLECTEUR D'AXE	SHAFT DEFLECTOR
11	39 903	CENTRAGE MOTEUR	MOTOR CENTRING
12	49 155	GOUPILLE	MOTOR SHAFT PIN
13	39 905	ENS. ROULEMENTS	BALL BEARINGS KIT
14	39 906	CONDUIT DE VENTILATION	BAFFLE
15	118 512S	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
16	39 907	DEFLECTEUR MOTEUR	MOTOR DEFLECTOR
17	39 927	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
18	39 283	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 INCLINEE (INCLUANT LES VIS)	ANGLED SPACER (INCLUDING SCREWS)
23	39 912	FILTRE (INCLUANT LES VIS)	SIEVE (INCLUDING SCREWS)
24	39 913	MOYEU (INCLUANT VIS ET ECROUS)	HUB (INCLUDING NUTS AND SCREWS)
25	39 914	COLLERETTE DE CUVE	BOWL FLANGE
26	39 915	CUVE	BOWL
27	39 916	BEC VERSEUR	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	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

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	230/50/1	39 919	39 888	39 926	39 585	600 018S	500 289S	-	-	
56 001A UK		39 922	39 889							
56 020A ZA		39 595	39 597							
56 006A CH		39 920	39 893							
56 007A DK		39 921	39 892							
56 002A AA	240/50/1	39 923	39 891	39 925	39 586	600 089S	504 674S	-	-	
56 030A CN	220/50/1	39 721	39 229							
56 004A	220/60/1	39 919	39 888							
56 010A SA	220/60/1	39 922	39 889	39 924	39 586	600 089S	500 296S	-	39 588	39 590
56 011A BR		39 593	39 594							
56 005A	120/60/1	39 918	39 890	39 499	39 586	600 089S	-	-	-	-
56 015A TW		39 722	39 245							



*

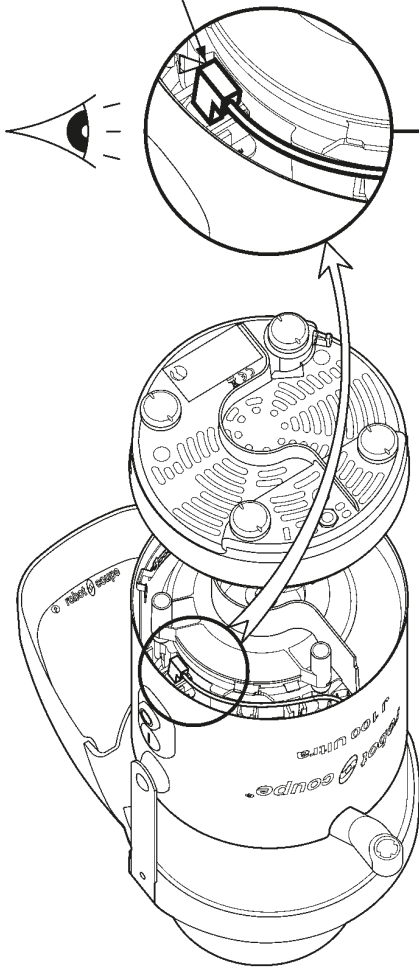
RELAIS - CONDENSATEUR - COUPE-CIRCUIT 2 POLES
RELAY - CAPACITOR - 2 POLES CIRCUIT BREAKER

RECOMMANDATION : Il est préconisé de remplacer simultanément le relais Y et le condensateur X
 RECOMMENDATION: It's recommended to replace simultaneously both relay Y and capacitor X

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

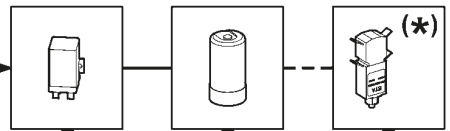
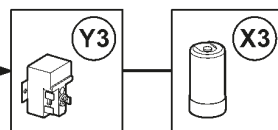
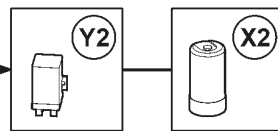
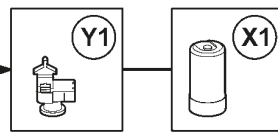
ETAPE
 STEP **2** Choisir la pièce à commander
 (selon forme relais)
 Choose the part to be ordered
 (according to relay shape)

Cosse "Drapeau"
 "Flag" Terminal



FIL NOIR /
 BLACK WIRE

FIL BLEU /
 BLUE WIRE



NECESSITE KIT DE MISE A NIVEAU
 REQUIRES UPGRADE KIT **(W)**

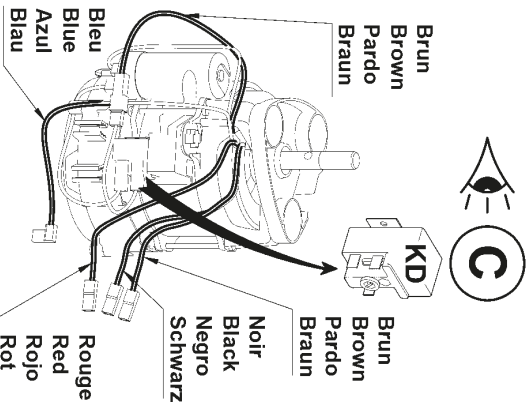
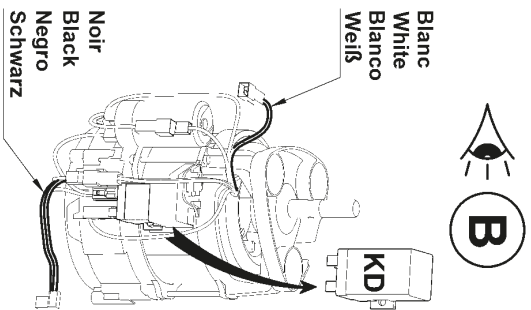
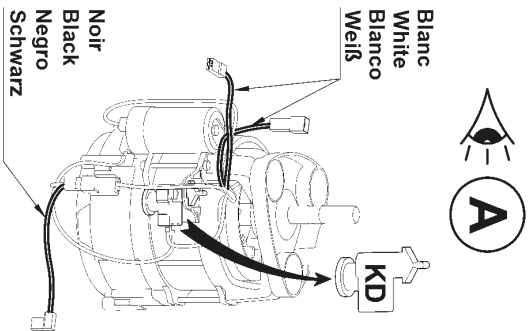
(*) Seulement 50 Hz
 50 Hz only

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 INCLINEE (INCLUANT LES VIS)	ANGLED SPACER (INCLUDING SCREWS)
23	39 912	FILTRE (INCLUANT LES VIS)	SIEVE (INCLUDING SCREWS)
24	39 913	MOYEU (INCLUANT VIS ET ECROUS)	HUB (INCLUDING NUTS AND SCREWS)
25	39 914	COLLERETTE DE CUVE	BOWL FLANGE
26	39 915	CUVE	BOWL
27	39 916	BEC VERSEUR	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	49 180	RESISTANCE	RESISTOR
36	39 833	PIEDS DE SUPPORT DE MACHINE (Qté = 4)	MACHINE BASE FEET (Qty = 4)
37	49 171	OPTION : PIED D'INCLINAISON (Support de machine)	OPTION: TILTING FOOT (For machine base)
38	39 986	OPTION : KIT ANTIVOL	OPTION: ANTI-THEFT KIT
39	49 158	KIT VIS + ECROUS POUR PANIER	KIT SCREWS + NUTS FOR BASKET

J 80 Ultra - J 100 Ultra

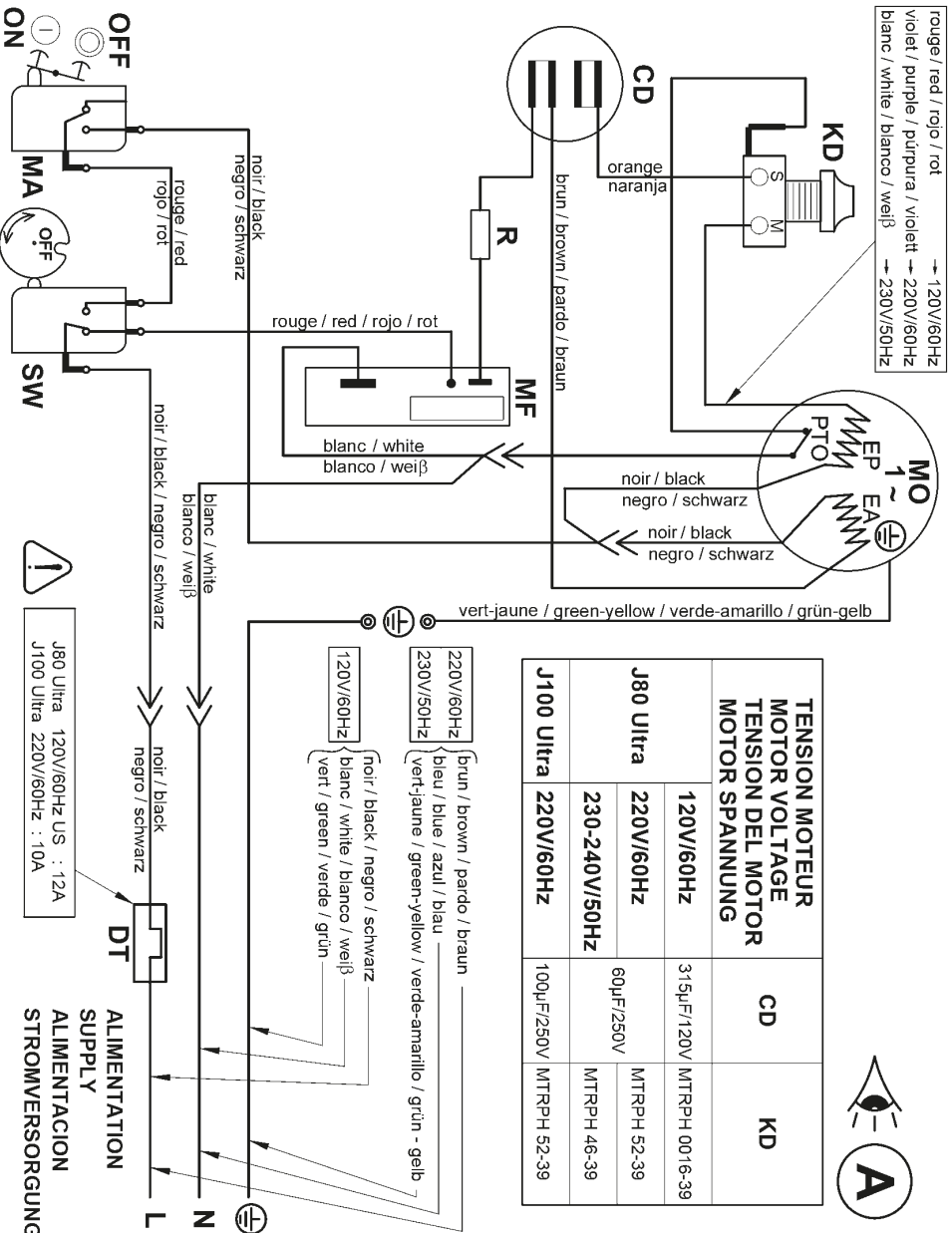
	Français	English	Español	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Condensador d'arranque	Anlasskondensator
DT	Coupe-circuit *	Circuit breaker *	Disyuntor *	Ausschalter *
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Fase auxiliar	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Fase principale	Hauptphase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

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



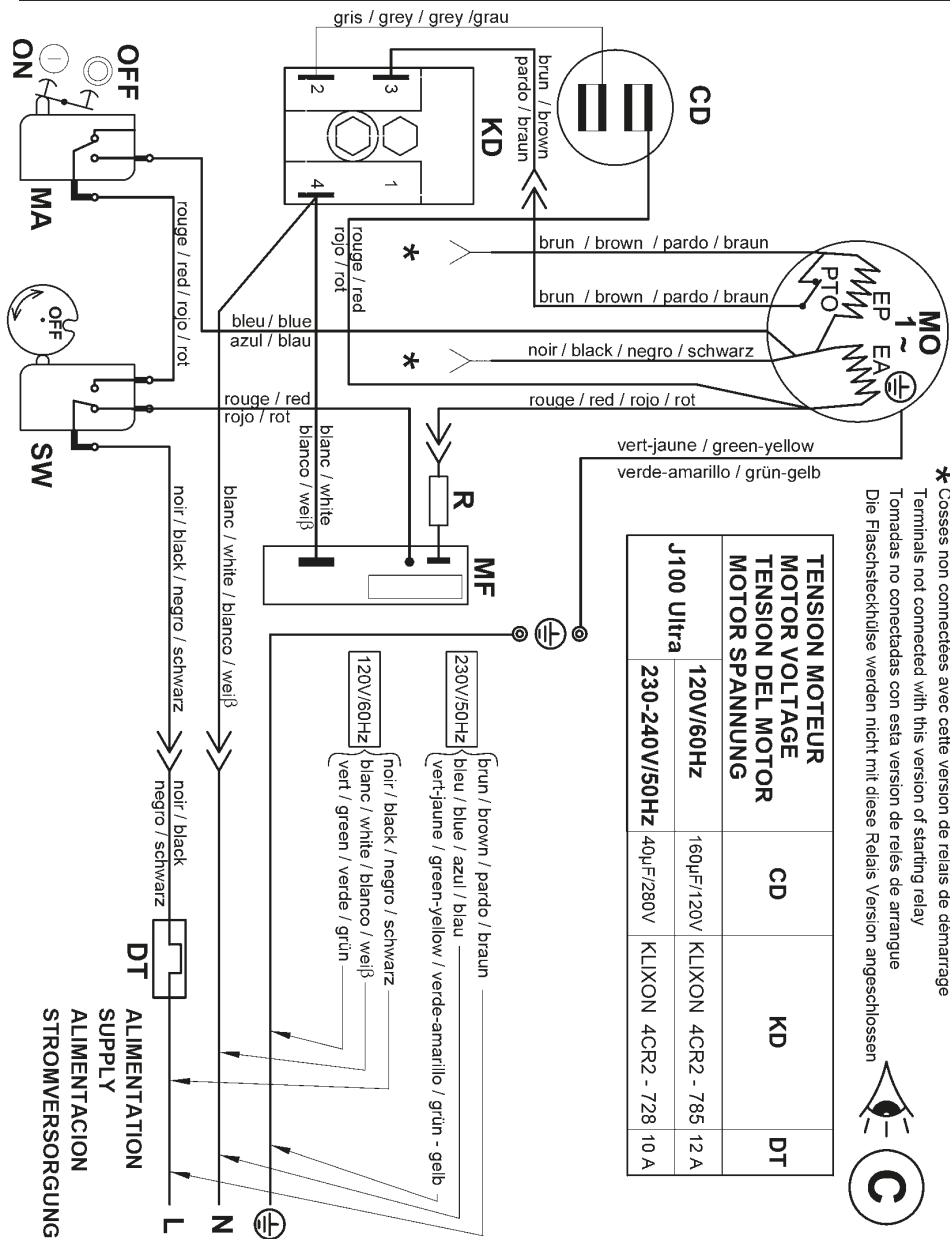
rouge / red / rojo / rot → 120V/60Hz
 violet / purple / púrpura / violet → 220V/60Hz
 blanc / white / blanco / weiß → 230V/50Hz

TENSION MOTEUR MOTOR VOLTAGE TENSION DEL MOTOR MOTOR SPANNUNG		CD	KD
J80 Ultra	120V/60HZ	375µF/120V	MTRPH 0016-39
	220V/60HZ	60µF/250V	MTRPH 52-39
J100 Ultra	220V/60HZ	100µF/250V	MTRPH 52-39

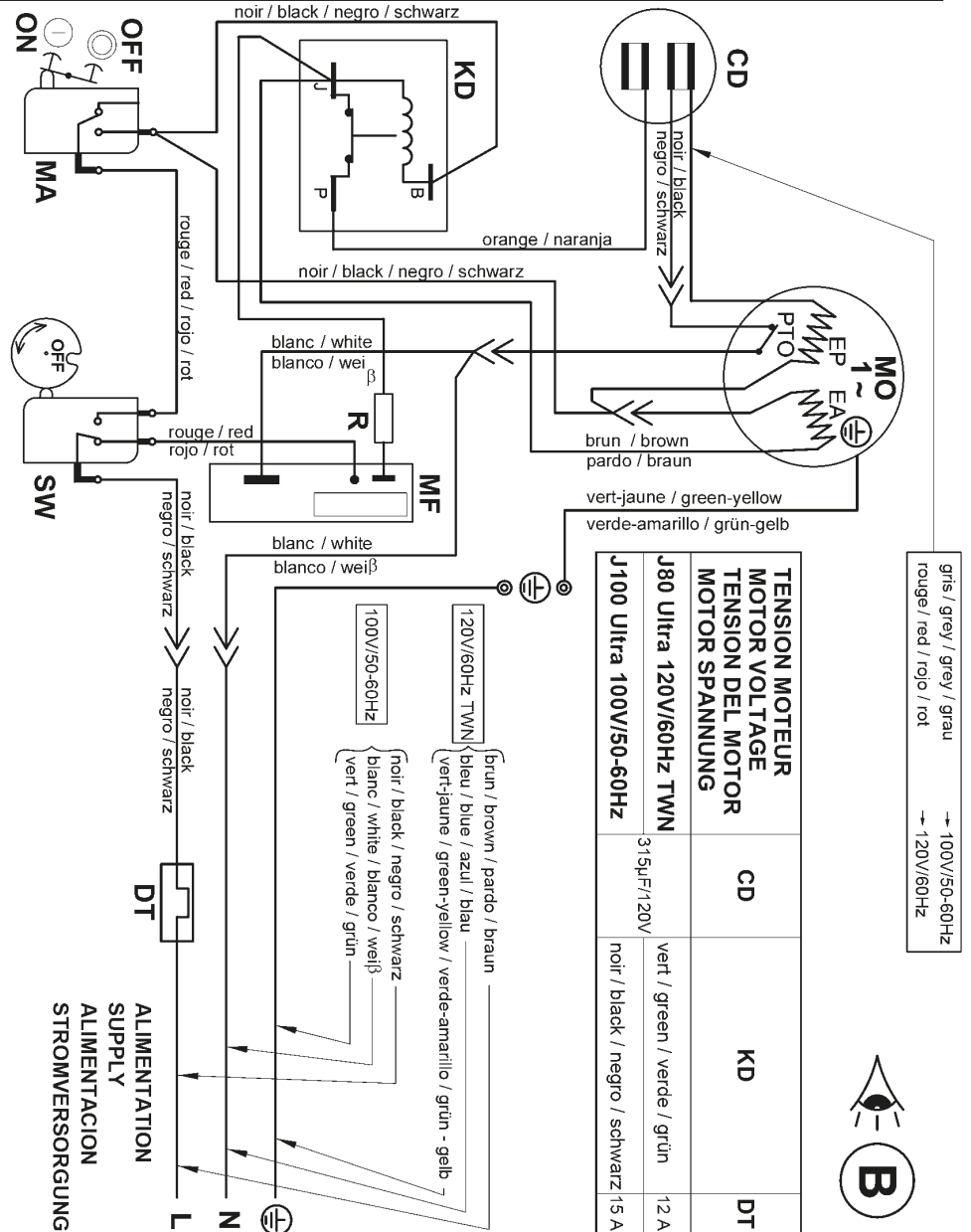


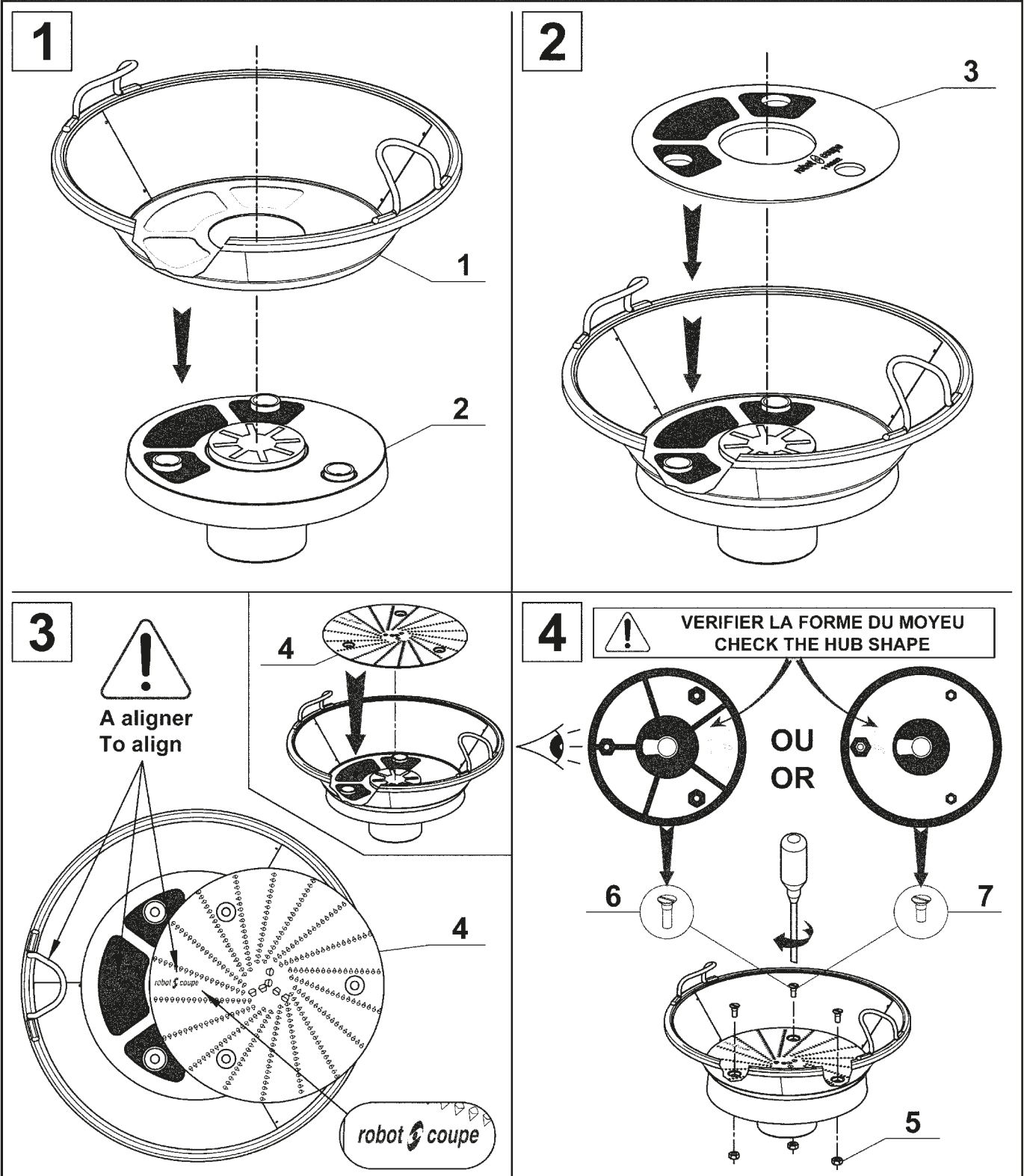
J80 Ultra 120V/60Hz US : 12A
 J100 Ultra 220V/60Hz : 10A

J 80 Ultra - J 100 Ultra



* Cosses non connectées avec cette version de relais de démarrage
 Terminals not connected with this version of starting relay
 Tomadas no conectadas con esta versión de relés de arranque
 Die Fläschsteckföse werden nicht mit diese Relais Version angeschlossen





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, 43
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