

# robot coupe®

NEW  
Register  
your product  
on line



**J 80 • J 80 Buffet • J 100**

# www.robot-coupe.com



## Register your product on line

robot coupe

The company | Contact us | Restricted Area | Select your country...

CATALOGUE ▾ SELECTION GUIDE LEAFLETS VIDEOS OUR **SUPPORT** Search

### SUPPORT

#### Register your product online

Thank you for registering online your Robot-Coupe product  
This should only take a few minutes  
To register your product you will need:

- Product serial number
- Purchase date

[Register my product now](#)

#### Access the Robot-Coupe after-sales service

[Access the Robot-Coupe after-sales service](#)



# robot coupe®

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

**Robot Coupe  
Australia Pty Ltd:**  
Unit 3/43 Herbert St  
Artarmon NSW 2064 Australia  
Tel.: (02) 9478 0300  
Email: orders@robotcoupe.com.au

**Robot-Coupe  
U.K. LTD:**  
Fleming Way, Isleworth,  
Middlesex TW7 6EU  
Tel.: 020 8232 1800  
Email: sales@robotcoupe.co.uk



37002314404174

Réf. : 404 174 - 16/01/2020



## **OPERATING INSTRUCTIONS**

## **ORIGINAL INSTRUCTIONS FOR USE**

We reserve the right to alter at any time without notice the technical specifications of this appliance.  
None of the information contained in this document is of a contractual nature. Modifications may be made at any time.  
© All rights reserved for all countries by: ROBOT-COUCPE S.N.C.

## EU Declaration of Conformity

**Robot-Coupe® SNC** declares that all the machines subject of these original instructions, as well as their accessories and their packaging, comply with:

- the essential requirements of the following European directives and with the corresponding national regulations :
  - Directive "Machinery" **2006/42/EC**,
  - Directive "Low Voltage" **2014/35/EU**,
  - Directive "Electromagnetic Compatibility" **2014/30/EU**,
  - Directive "Reduction of Hazardous Substances in Electrical Equipment" (RoHS) **2011/65/EU**,
  - Directive "Waste Electrical and Electronic Equipment" (WEEE) **2012/19/EU**,
- Regulation (EC) No **1907/2006** (latest consolidated version) "concerning the Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals (REACH)" and as such, no product, accessory and their packaging sold by Robot-Coupe® SNC, contains any substance on the European Chemical Agency (ECHA) candidate list and considered of very high concern.
- Regulation (EC) No **1935/2004** "Materials and articles intended to come into contact with food" modified by regulation (EC) No 596/2009.
- Regulation (EC) No **2023/2006** "Good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food".
- Regulation (EU) No **10/2011** "Plastic materials and articles intended to come into contact with food", as well as all relevant (EU) regulations which modify, correct and/or rectify it, as at the date of this declaration, the regulations (EU) No 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 and 2019/37.
- the provisions of the following harmonized European standards and the standards specifying the safety and hygiene requirements:
  - **EN ISO 12100:2010** Safety of machinery – General principles for design,
  - **EN 60204-1:2006** Safety of machinery – Electrical equipment of machines,
  - **EN 60529** Degrees of protection provided by enclosures (IP Code):
    - IP 55 for the electric controls,
    - IP 34 for the other parts of the machine,
- and according to the category of the apparatus, with the provisions of the following harmonized European standards specifying the safety and hygiene requirements:
  - **EN 454** ..... Planetary Mixers,
  - **EN 1678** ..... Vegetable Cutting Machines (and Juice Extractors),
  - **EN 12852** ..... Food Processors and Blenders,
  - **EN 12853** ..... Hand-Held Blenders and Whisks (Power Mixers),
  - **EN 13208** ..... Vegetable Peelers,
  - **EN 13621** ..... Salad Dryers,
  - **EN 14655** ..... Baguette Slicers.

"R019"

Montceau-en-Bourgogne, on March 1<sup>st</sup>, 2019

Jean-Marie LOZANO  
Director of Industrial Operations



# SUMMARY

■ WARRANTY

■ IMPORTANT WARNING

■ YOU HAVE JUST ACQUIRED A  
J 80 - J 80 Buffet - J 100 JUICER

■ SWITCHING ON THE MACHINE

■ ASSEMBLY J 80

■ ASSEMBLY J 80 Buffet

■ ASSEMBLY J 100

■ RECOMMENDATIONS FOR USE

■ CLEANING

■ TECHNICAL SPECIFICATIONS

■ SAFETY

■ TROUBLESHOOTING

■ STANDARDS

■ TECHNICAL DATA (page 15)

- Electrical diagram
- Parts diagram
- 39910 basket assembly sheet

# ROBOT-COUCPE S.N.C., LIMITED WARRANTY

Your new ROBOT-COUCPE appliance is warranted to the original buyer for a period of one year from the date of sale if you bought it from ROBOT-COUCPE S.N.C.

If you bought your ROBOT-COUCPE product from a distributor your product is covered by your distributor's warranty (Please check with your distributor terms and conditions of the warranty).

The ROBOT-COUCPE S.N.C. limited warranty is against defects in material and/or workmanship.

## THE FOLLOWING ARE NOT COVERED BY THE ROBOT-COUCPE S.N.C. WARRANTY:

**1** - Damage caused by abuse, misuse, dropping, or other similar damage caused by or resulting from failure to follow assembly, operating, cleaning, user maintenance or storage instructions.

**2** - Labour to sharpen and/ or replacements for blades which have become blunt, chipped or worn after a normal or excessive period of use.

**3** - Materials or labour to replace or repair scratched, stained, chipped, pitted, dented or discoloured surfaces, blades, knives, attachments or accessories.

**4** - Any alteration, addition or repair that has not been carried out by the company or an approved service agency.

**5** - Transportation of the appliance to or from an approved service agency.

**6** - Labour charges to install or test new attachments or accessories (i.e., bowls, discs, blades, attachments) which have been arbitrarily replaced.

**7** - The cost of changing direction-of-rotation of three-phase electric motors (Installer is responsible).

**8** - SHIPPING DAMAGES. Visible and latent defects are the responsibility of the freight carrier. The consignee must inform the carrier and consignor immediately, or upon discovery in the case of latent defects.

KEEP ALL ORIGINAL CONTAINERS AND PACKING MATERIALS FOR CARRIER INSPECTION.

Neither ROBOT-COUCPE S.N.C. nor its affiliated companies or any of its distributors, directors, agents, employees, or insurers will be liable for indirect damage, losses, or expenses linked to the appliance or the inability to use it.

The ROBOT-COUCPE S.N.C. warranty is given expressly and in lieu of all other warranties, expressed or implied, for merchantability and for fitness toward a particular purpose and constitutes the only warranty made by ROBOT-COUCPE S.N.C. France.

# IMPORTANT WARNING



**WARNING:** In order to limit accidents such as electric shocks or personal injury, and in order to limit material damage due to misuse of the appliance, please read these instructions carefully and follow them strictly. Reading the operating instructions will help you get to know your appliance and enable you to use the equipment correctly. Please read these instructions in their entirety and make sure that anyone else who may use the appliance also reads them beforehand. Our equipment is designed for professional use and must not be used by children under any circumstances.

## UNPACKING

- Carefully remove the appliance from its packaging, together with all the boxes or packets containing the accessories or specific items of equipment.
- **WARNING:** the blades and discs are extremely sharp.

## INSTALLATION

- We recommend that you install your appliance on a clean and completely stable countertop at a comfortable working height.

## CONNECTION

- Always check that your power supply corresponds to that indicated on the serial number plate and that it is properly sized.

## ASSEMBLY PROCEDURES

- Make sure you follow the assembly instructions in the right order (see following pages) and check that all the accessories are correctly positioned.

## USE

- **Never remove the lid until the motor and basket have come to a complete standstill.**

- **Never insert anything other than fruit or vegetables into the feed tube.**
- **The lid of your appliance features a unique Auto Feed system. Simply feed the fruit or vegetables into the tube and let the machine do the rest.**
- **If a blockage occurs inside the feed tube, NEVER use any object other than the pusher to clear it.**
- **Never insert your hand into the ejection chute. If the ejection chute gets clogged, stop the juicer and wash the lid under running water.**
- **Never leave the machine running unattended.**

## CLEANING

- **Always unplug your machine before cleaning.**
- **Always clean the machine and attachments at the end of each use.**
- **Never clean the machine with a pressure washer or foam lance.**
- **Never place the motor unit in water.**
- **Be sure to use the appropriate detergent for each part (stainless steel or plastic).**

- **For plastic parts, do not use detergents that are too alkaline (i.e., containing too much caustic soda or ammonia...).**
- **The bowl, lid and pulp container are all dishwasher-safe. However, to prolong their lifespan, we advise hand-washing them with a domestic washing-up liquid.**
- **Robot Coupe can in no way be held responsible for the user's failure to follow the basic rules of cleaning and maintenance.**

## MAINTENANCE

- **Always unplug the appliance before servicing.**
- **The watertightness of the motor shaft needs to be monitored on a regular basis. At the same time, check that the safety system is working properly.**
- **WARNING: never switch your appliance on if the power cord or plug has been damaged.**
- **If the appliance is not working properly or has been damaged in any way, unplug it and have it overhauled.**
- **Do not hesitate to call your ROBOT-COUCPE approved after-sales service if you notice a fault.**

## YOU HAVE JUST ACQUIRED A J80 - J80 Buffet - J100 JUICER

Stable and sturdy, the J80-J80 Buffet-J100 can produce any number of 100% natural juices on demand and in next to no time!

The J80-J80 Buffet-J100 juicer is ideal for making fresh juices from vegetables and locally-grown or tropical fruit, as well as sophisticated cocktails, all totally pure and natural.

It therefore has applications in bars, restaurants, canteens, institutions and day nurseries, as well as in healthcare settings and in the production of dietetic foods, where fresh fruit and vegetable juices play a key role.

Fruit and vegetables, especially when they are raw, represent a valuable source of the vitamins, minerals and fibers our bodies need to stay healthy. Vegetable juices contain mainly mineral salts, while fruit juices are packed full of vitamins to boost our energy.

### MINERAL SALTS

Not all foods contain the same mineral salts.

Some minerals, such as potassium, magnesium, sulphur and sodium chloride (salt) are so widespread that a varied diet will always ensure a sufficient intake. For some minerals, however, it is useful to know which are the best sources.

**Calcium** : fruit and green vegetables.

**Phosphorus** : pulses.

**Potassium** : fresh vegetables.

**Iron** : spinach, parsley.

**Iode** : all plants.

### TABLE OF VITAMINS IN FRUIT

Vitamins	B1	C	A	D
Apricot	•	•	•	•
Pineapple	•	•	•	•
Blackcurrant	•	•		•
Cherry	•	•	•	•
Lemon	•	•	•	•
Strawberry	•	•		•
Raspberry	•	•		•
Redcurrant	•	•		•
Kiwi fruit	•	•	•	•
Melon	•	•		•
Blackberry	•	•	•	•
Orange	•	•	•	•
Grapefruit	•	•	•	•
Peach	•	•		•
Pear	•	•		•
Apple	•	•		•
Plum	•	•		•
Grape	•	•		•

### TABLE OF VITAMINS IN VEGETABLES

Vitamines	B1/B6	A	E	K
Asparagus	•		•	
Carrot	•	•	•	
Celery		•	•	•
Celeriac	•			
Cabbage	•	•	•	•
Cucumber	•	•	•	
Courgette	•	•	•	
Watercress	•	•	•	
Chicory	•			
Spinach	•	•	•	•
Fennel	•		•	
Lettuce	•		•	•
Turnip	•			
Onion	•			
Parsley	•	•	•	
Pepper	•	•	•	
Tomato	•	•		

Your appliance's straightforward design means that the parts which most frequently need to be handled for cleaning or aftercare can be removed in no time at all.

To make life even easier for you, these instructions guide you through each of the assembly operations, broken down into simple steps.

These instructions contain important information to help users make the most of their juicer.

**We therefore strongly advise you to read through them carefully before you start to use your appliance.**

## SWITCHING ON THE MACHINE

Before connecting your appliance to the mains, check that the voltage of your power supply matches that indicated on your appliance's identification plate.

The J80-J80 Buffet-J100 juicer is equipped with a power cord and a standard single-phase wall plug.

**Check the machine carefully on arrival to ensure that it has not been damaged during transport or unpacking.**

Pay particular attention to the power cord and plug.



## WARNING

**THIS APPLIANCE MUST BE PLUGGED INTO AN EARTHED SOCKET (RISK OF ELECTROCUTION).**

# ASSEMBLY J80

FEED TUBE

EJECTOR

HANDLES

SIEVE

SAFETY ARM



GRATING DISC



1 MOTOR UNIT

2 BOWL

3 SPOUT

4 FLANGE

5 BASKET

6 PULP CONTAINER

7 LID

8 DRIP TRAY



1) Position the motor unit so that the On/Off buttons are facing you.



2) Place the bowl on top of the motor unit.



3) Fit the flange onto the rim of the bowl. The ribs of the flange should be lined up with the flat panel of the bowl. Check that the flange is correctly fitted.



4) Lower the basket into place, holding it by its handles.

Rotate it until it slots into place.



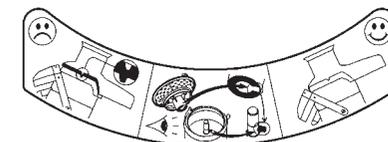
5) Line the lid up with the notches in the flange



## IMPORTANT

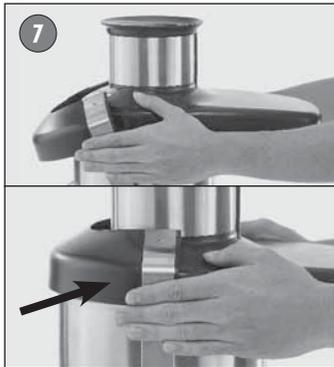
Make sure that the pin on the motor shaft is correctly lined up with the corresponding notch in the basket hub.

You can also refer to the label (below) stuck to the lid.





6) Position the **pulp container**.



7) Close the safety arm.

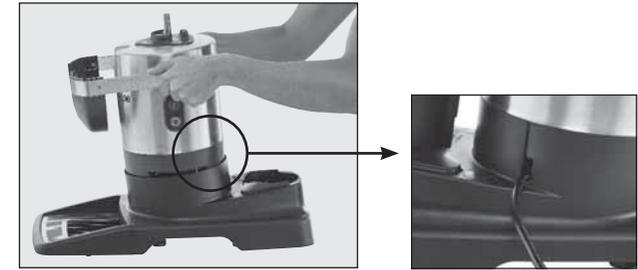
To start the machine, press the On button 1. The juicer will not start unless the safety arm has been closed properly (safety switch).

Place a jug underneath the spout. Your juicer is now ready to use!

## ASSEMBLY J80 Buffet



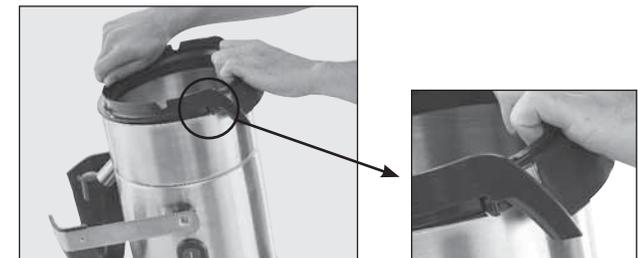
1) Place the motor unit on its base so that the On/Off buttons are facing you. Pass the power cord through the slot provided.



2) Place the bowl on top of the motor unit.



3) Fit the flange onto the rim of the bowl. The ribs of the flange should be lined up with the flat panel of the bowl. Check that the flange is correctly fitted.





**4)** Lower the basket into place, holding it by its handles. Rotate it until it slots into place.

**5)** Line the lid up with the notches in the flange



**6)** Position the **pulp container**.



**7)** Close the safety arm.

To start the machine, press the On button 1.

The juicer will not start unless the safety arm has been closed properly (safety switch).

Place a jug underneath the spout.

Your juicer is now ready to use!

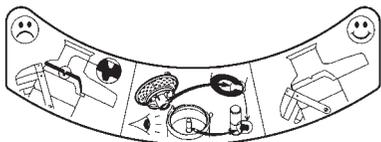


**IMPORTANT**

Make sure that the pin on the motor shaft is correctly lined up with the corresponding notch in the basket hub.



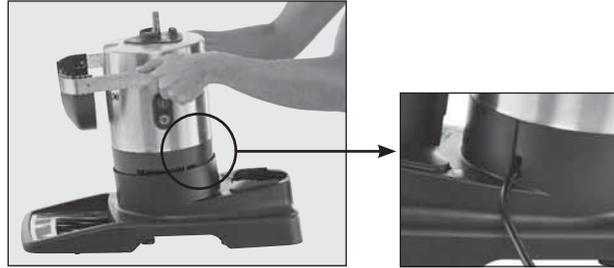
You can also refer to the label (below) stuck to the lid.



# ASSEMBLY J 100



1) Place the motor unit on its base so that the On/Off buttons are facing you. Pass the power cord through the slot provided.

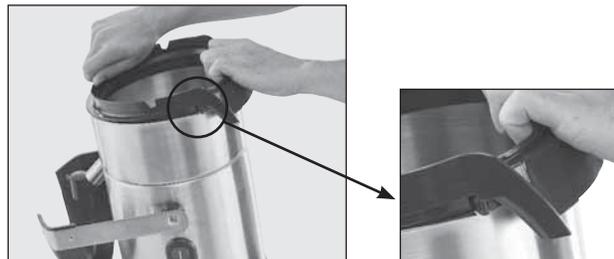


2) Place the bowl on top of the motor unit.



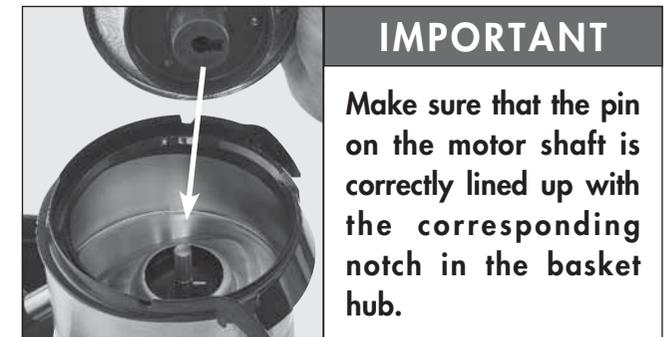
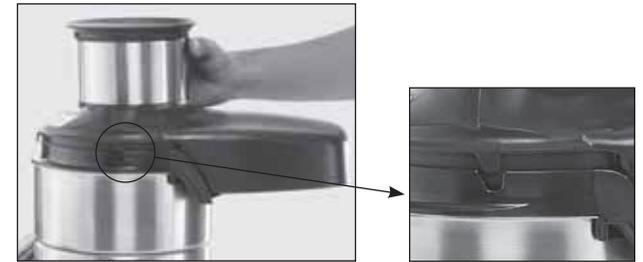
3) Fit the flange onto the rim of the bowl.

The ribs of the flange should be lined up with the flat panel of the bowl. Check that the flange is correctly fitted.



4) Lower the basket into place, holding it by its handles. Rotate it until it slots into place.

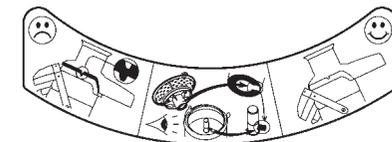
5) Line the lid up with the notches in the flange



## IMPORTANT

Make sure that the pin on the motor shaft is correctly lined up with the corresponding notch in the basket hub.

You can also refer to the label (below) stuck to the lid.



6) Two possible uses:

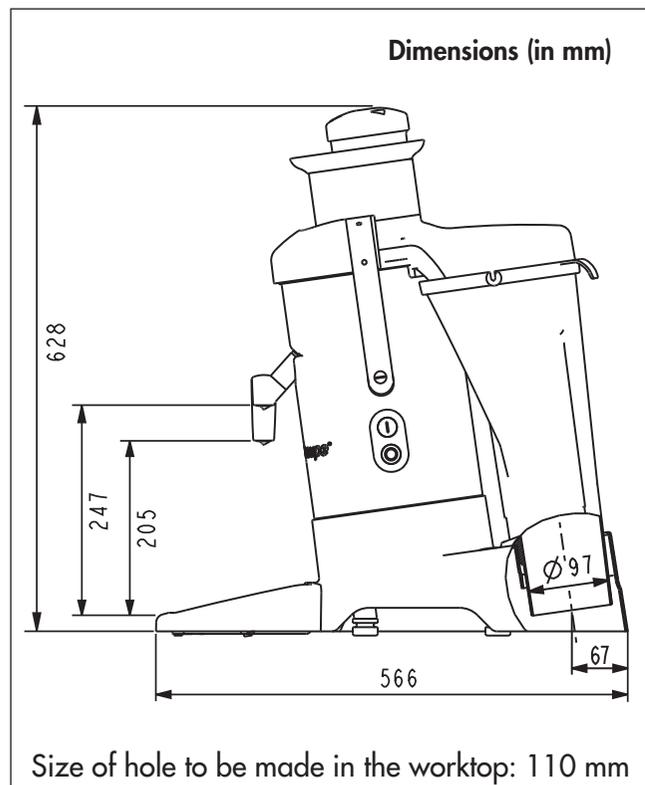
**A) Continuous pulp ejection.**



Position the continuous **pulp ejection chute** in the hole in the booster base.

Remember to place a bin (not supplied) directly beneath this chute.

For optimum use of the waste discharge hopper flow-through, you can make a hole in your worktop.



**B) Ejection of pulp into the closed pulp container.**



Position the **pulp container**

**7) Close the safety arm.**

To start the machine, press the On button 1. The juicer will not start unless the safety arm has been closed properly (safety switch).

Place a jug underneath the spout.

Your juicer is now ready to use!



**8) Using the strap** (see page 10) - (Option)

If you have positioned your juicer on the edge of a countertop, attach the ejection chute to **the lid** using **the strap** supplied with the appliance.

## RECOMMENDATIONS FOR USE

### • J 80 - J 80 Buffet - J 100

- Before you use your juicer for the first time, it is a good idea to wash all the parts that will come into contact with food.
- Always check that the **safety arm** has been closed before using your appliance.
- Always place a container under the spout and either the **pulp container** or the **ejection chute** under the ejector after switching your machine on but before you start feeding the fruit or vegetables in.
- Remember to peel citrus fruit before juicing.

 - **Thick-skinned fruit and vegetables (e.g. pineapples, mangoes) need to be peeled beforehand and any large pips (e.g. melon) removed. Always remove the stones of stone fruit (e.g. peaches, apricots, cherries). Remove all the stems from the grapes before putting them into the juicer.**

- Some foods are not suitable for processing in a juicer, due to their hard consistency (e.g. coconuts).
- **The J 80 - J 80 Buffet - J 100 juicer** features a unique patented Auto Feed system which does away with the need of a pusher.
- To make the best use of your **J 80 - J 80 Buffet - J 100 juicer** therefore, introduce the ingredients into the feed tube by hand (without **the pusher**), according to throughput.
- Introduce the pieces of fruit or vegetables slowly and in small quantities.
- When all the ingredients have gone through, leave the machine on for a few more seconds to extract every last drop of juice.
- Never put ice cubes or frozen fruit in the feed tube.

- The pulp may become unevenly distributed inside the basket, creating an imbalance. If the juicer starts vibrating during operation, turn it off and clean the **basket**. You can then resume juicing.
- Check that the **flange** and **lid** are correctly positioned.

### • J 80 - J 80 Buffet

- With **J 80 - J 80 Buffet**, you can make several quarts of juice without having to empty **the pulp container**. Nonetheless, remember to check the level of the pulp in the **container** on a regular basis.
- Check that the **flange** and **lid** are correctly fitted.
- Always make sure that the **pulp container** has been properly positioned.

### • J 100

#### - J 100 with pulp container:

You can make several quarts of juice without having to empty the **pulp container**. Nonetheless, you should check the level of pulp in the **container** on a regular basis.

#### - J 100 with ejection chute:

The **ejection chute** (supplied with your appliance) has been designed specifically to cope with high-volume juicing. With the chute, there is no need to keep on emptying the **pulp container** while juicing.

 - **If you are using your juicer on the edge of a worktop, make sure that all its feet are firmly on the work surface. You must also organize your work station so that there is no risk of the juicer tipping over or falling off.**

**NB:** If you intend to carry out high-volume juicing every day, it is best to use the **continuous pulp ejection** chute, with or without the **booster base**.

## Fruit and vegetable preparation

	Preparation
<b>CARROTS</b>	Peeled and left whole, topped and tailed. Feed in 2 or 3 at a time.
<b>APPLES</b>	Washed and left whole (remove stalk and any labels).
<b>STRAWBERRIES</b>	Remove stalks for the taste.
<b>CITRUS FRUIT</b>	Peel all citrus fruit. Oranges and lemons can be left whole.
<b>PINEAPPLES</b>	Peel and cut into eight chunks (3 cuts)
<b>MELONS</b>	Peel and cut into eight chunks.
<b>TOMATOES</b>	Washed and left whole (remove hard green core). Feed in 2 or 3 at a time.
<b>PEPPERS</b>	Washed and cut into quarters lengthwise, according to shape.
<b>CELERIAC</b>	Cut into 6-7 cm chunks
<b>CUCUMBERS</b>	Peeled. Cut into sections measuring approx. 15 cm long.
<b>FENNEL</b>	Cut into 6-7 cm chunks
<b>GINGER</b>	Cut into pieces to make it easier to feed into the juicer. Do not put too many in at a time, to prevent a blockage.
<b>GRAPES</b>	Remove stalks to avoid bitterness.



## WARNING

**Always wash fruit and vegetables thoroughly to remove all traces of dirt and pesticides.**

## CLEANING

- Always unplug the machine before cleaning of any kind
- To rinse the machine out between two different batches of fruit, switch the machine on and pour a glass of drinking water into the feed tube.



- Clean the basket by scrubbing the outside of the filter cone with a brush or scouring sponge before putting it in the dishwasher.

- For more thorough cleaning, remove the bowl flange beforehand.
- Remove the spout to clean it.
- Always clean the entire machine after use, washing the flange, bowl, lid and pusher in hot water. Scrub with a brush using an appropriate detergent.
- To avoid damaging the parts, do not tap them against any hard surfaces.

**\*Tip:** If the pulp has dried hard onto the basket, immerse the basket into hot water for 5-10 minutes to soften it.



## IMPORTANT

Check that your detergent is suitable for use with parts made from plastic or stainless steel. Certain highly alkaline products (e.g. with a high concentration of ammonia or caustic soda) are totally incompatible with some plastics and cause them to deteriorate very quickly.



## IMPORTANT

**Never immerse the motor unit in water or any other liquid and do not spray!**

**Do not clean it with a foam lance or pressure washer.**

**If necessary, wipe the motor unit with a damp cloth.**

**Always unplug your machine first.**

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

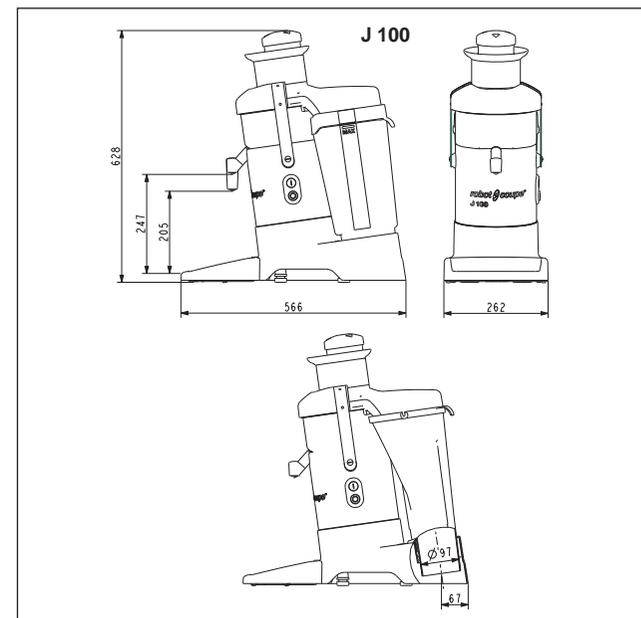
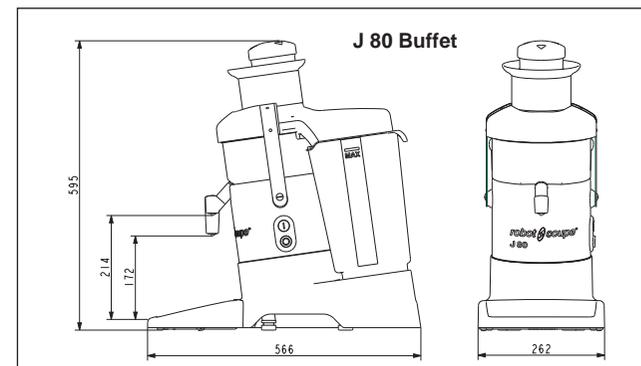
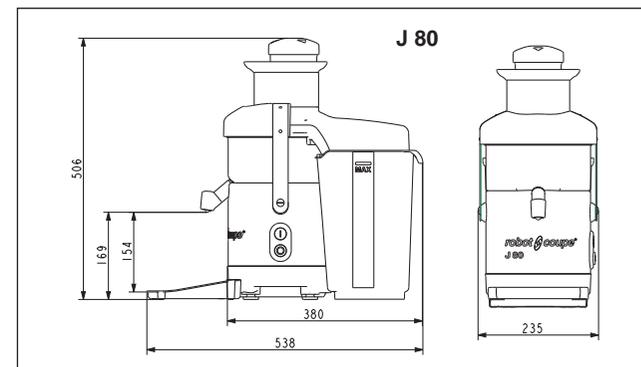
- **Motor unit** → stainless steel
- **Bowl** → stainless steel
- **Juicer basket** → stainless steel
- **Grating disc** → stainless steel
- **Ventilated electric motor** → constant speed (3000 rpm)
- **Throughput** → **100-120 kg/hour** of fruit or vegetables\* for the **J80 - J80 Buffet**.  
**120-160 kg/hour** for the **J100**.

\* In optimum working conditions, i.e. a suitable worktop, ready prepared fruit and accessories (jug, bin, etc.) all within easy reach.

### • WEIGHT

	Net	Gross
J80	12 kg	13 kg
J80 Buffet	13 kg	16 kg
J100	15 kg	18 kg

### • DIMENSIONS (in mm)



## • WORKING HEIGHT

We recommend placing the juicer on a flat, stable work top at a suitable height.

## • NOISE LEVEL

The equivalent continuous sound level when the juicer is running empty is below 70 dB (A).

## • ELECTRICAL DATA

### J 80 - J 80 Buffet

Motor	Speed (rpm)	Intensity (Amp.)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	6
230 V/ 50 Hz	3000	7

### J 100

Motor	Speed (rpm)	Intensity (Amp.)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	8
230 V/ 50 Hz	3000	8

The power is specified on our data plate.

## SAFETY

- The juicer will not start unless the **lid** has been correctly positioned and the **safety arm** properly locked in place. The motor will switch itself off as soon as you open the safety arm or press the Off button (red button).
- The juicer is equipped with a powerful electric brake which will shut the machine down in less than 2 seconds if you open the safety arm while the juicer is running.
- To switch your juicer back on, simply fold the safety arm back over **the lid** and press the On button (green button).

- **The J 100** is fitted with a thermal protection system which automatically switches the motor off if it remains overloaded for any length of time. If this happens, wait for the appliance to cool down before resetting **the thermal protection** (button on underside of the appliance).
- **WARNING:** never use the appliance without either the pulp container or the continuous ejection chute (for the **J 100**).
- Always switch the machine off before removing the pulp container or the continuous pulp ejection chute (for the **J 100**).
- Never insert your hand or any object other than the pusher into the ejector if the machine is plugged in or the basket is rotating.
- Never unplug the appliance by tugging on the power cord or with damp hands.



## REMEMBER

- **Never try to override the locking or safety systems.**
- **Never introduce anything other than fruit or vegetables into the feed tube.**
- **The lid of your appliance features a unique patented Auto Feed system. Simply introduce the food into the feed tube and let the machine do the rest.**
- **Should a blockage occur inside the feed tube, NEVER USE any object other than the pusher to clear it. Another solution is to switch the machine off and remove the food causing the problem inside the tube.**
- **Never use your hand to push the food down into the feed tube.**
- **Never insert your hand or any object other than the pusher into the ejector if the machine is running or the basket rotating.**



## TROUBLESHOOTING

SYMPTOMS	CAUSES AND/OR REMEDIES
The machine will not start.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check the fuses in your mains supply.</li> <li>- Close the safety arm properly.</li> </ul> <p><b>J 100:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Check that the thermal protection (button on underside) has been reset.</li> </ul>
Abnormal noise.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- The appliance has been incorrectly assembled. See "Assembly" chapter.</li> <li>- One of the parts is faulty and needs replacing.</li> </ul>
Inefficient grating.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- The grating disc is worn. Replace the grating disc inside the basket.</li> <li>- There is a blockage in the feed tube which needs to be cleared.</li> </ul>
The appliance vibrates.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- The pulp container is full or the basket is out of balance due to an accumulation of pulp on the filter.</li> <li>- If the vibration is permanent, check that the basket has not been damaged in some way.</li> </ul>
The basket does not stop immediately when the safety arm is opened. It takes more than 2 seconds to stop.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Have the appliance checked by a qualified person.</li> </ul>

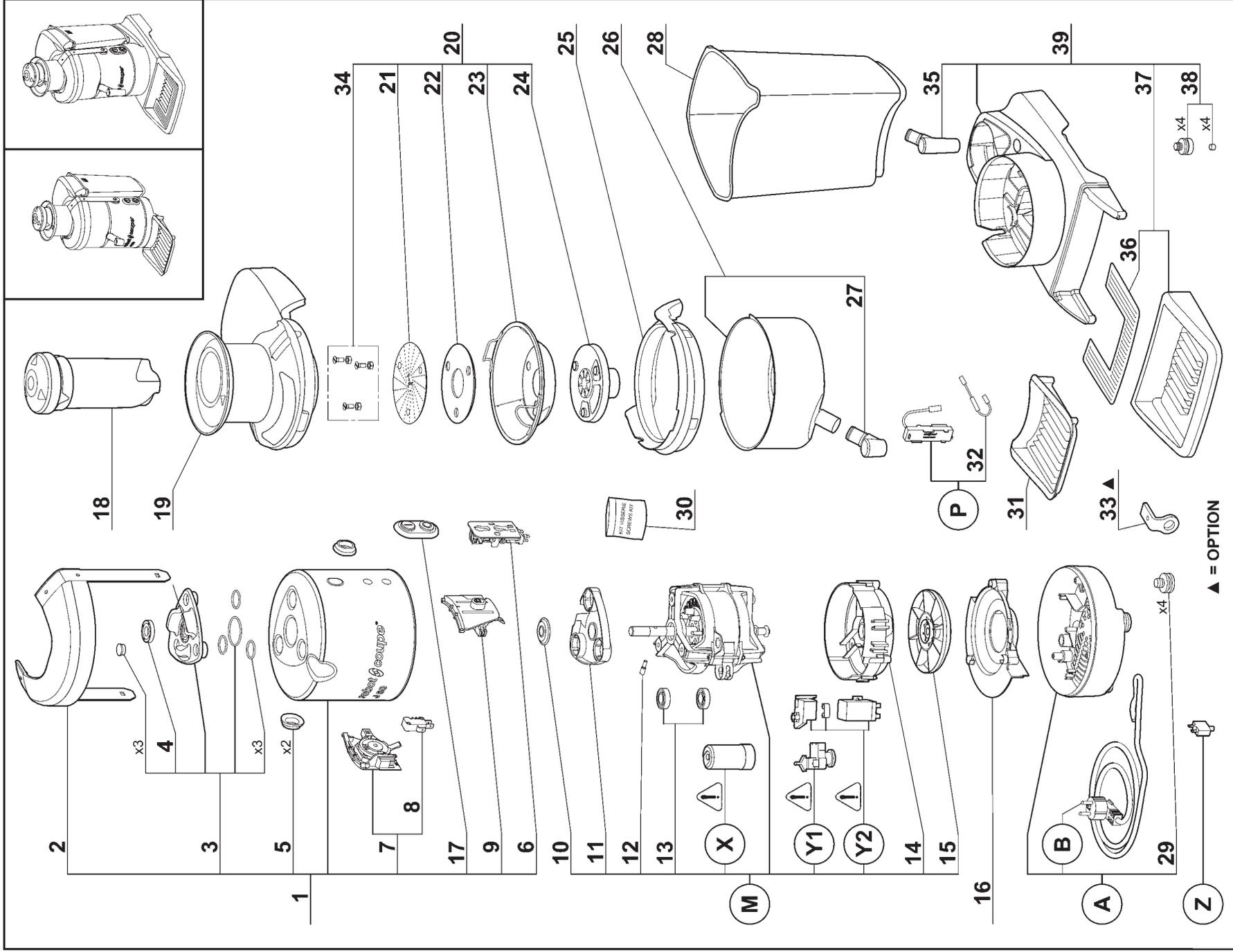
**IMPORTANT:** For all repairs and maintenance, it is vital to use parts supplied by Robot-Coupe.

## STANDARDS

Consult the declaration of compliance on page 2.

***robot***  ***coupe***®

**TECHNICAL DATA**



**! 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 MARCHÉ/ARRÊT	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 COURT	SHORT SPOUT
28	39 917	COLLECTEUR DE PULPE	PULP COLLECTOR
29	39 928	PIEDS (QTÉ = 4)	FEET (QTY = 4)
30	39 960	KIT VISSERIE (INCLUANT TOUTES LES VIS DU BLOC MOTEUR)	SCREWS KIT (INCLUDING ALL SCREWS FOR MOTOR BASE)
31	39 516	PETIT RAMASSE-GOUTTE (J 80 Ultra / J 80)	SMALL DRIP TRAY (J 80 Ultra / J 80)
32	49 180	RESISTANCE	RESISTOR
33	39 986	OPTION : KIT ANTIVOL	OPTION: ANTI-THEFT KIT
34	49 158	KIT VIS + ECROUS POUR PANIER	KIT SCREWS + NUTS FOR BASKET
35	49 226	BEC VERSEUR LONG	LONG SPOUT
36	49 227	TÔLE DE GRAND RAMASSE-GOUTTE	METAL SHEET FOR BIG DRIP TRAY
37	49 228	GRAND RAMASSE-GOUTTE	BIG DRIP TRAY
38	49 229	PIEDS POUR ENS. SUPPORT INCLINÉ	FEET FOR ANGLED SUPPORT ASSEMBLY
39	49 230	ENS. SUPPORT INCLINÉ	ANGLED SUPPORT ASSEMBLY



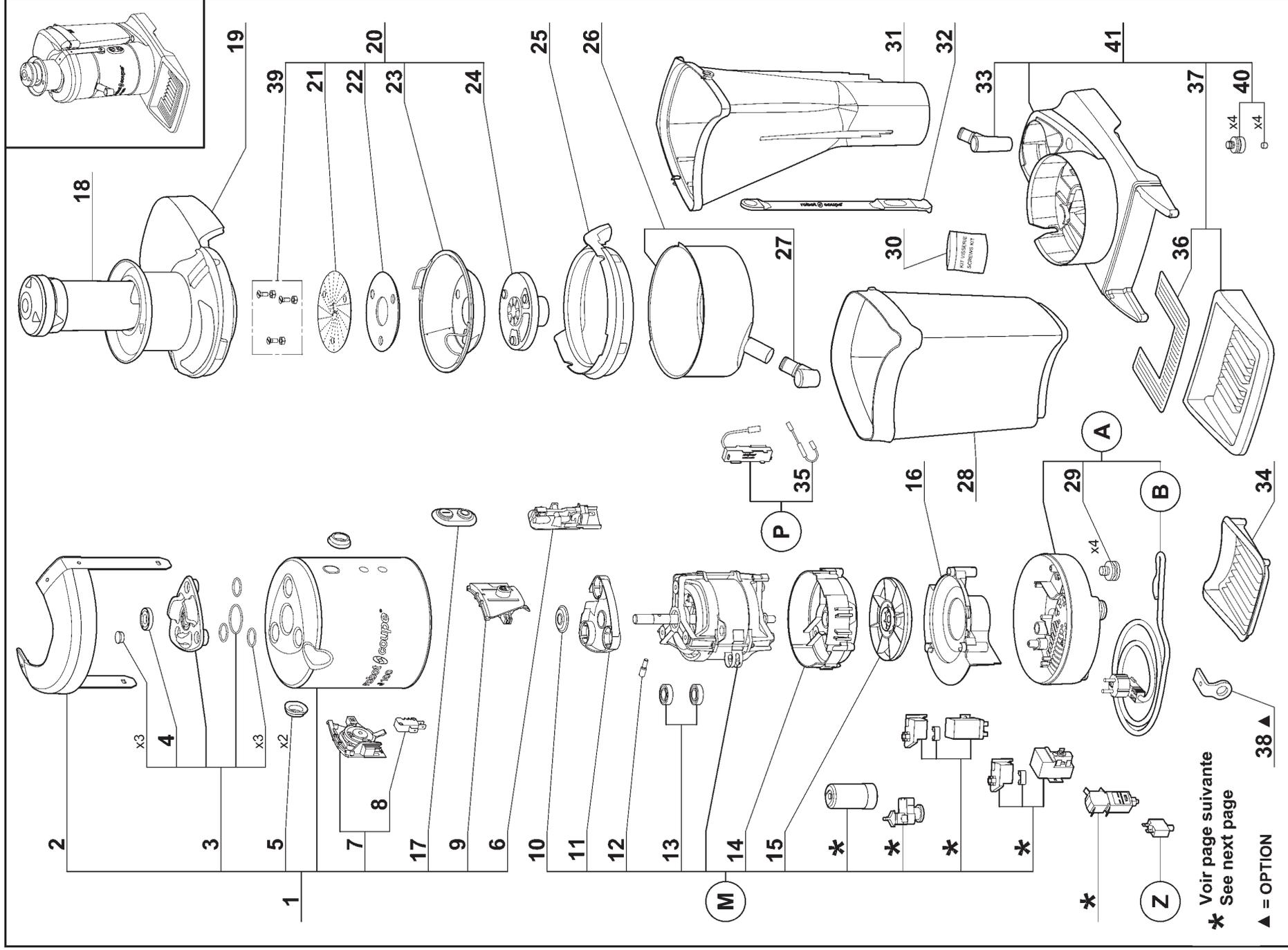


## J 80 Ultra / J 80 J 80 Buffet

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

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

Machine	Voltage	A	B	M	P	X	Y1	Y2	Z
56 000A / 56 000B 56 200B		39 919	39 888						
56 001A / 56 001B 56 201B	UK	39 922	39 889						
56 020A / 56 020B 56 220B	ZA	39 595	39 597						
56 006A / 56 006B 56 206B	CH	39 920	39 893	39 926			500 289S		
56 007A / 56 007B 56 207B	DK	39 921	39 892						
56 002A / 56 002B 56 202B	AA	39 923	39 891						
56 030A / 56 030B 56 230B	CN	39 721	39 229						
56 004A / 56 004B 56 204B		39 919	39 888						
56 010A / 56 010B 56 210B	SA	39 922	39 889	39 925			504 674S		
56 011A / 56 011B 56 211B	BR	39 593	39 594						
56 005A / 56 005B 56 205B		39 918	39 890	39 924			500 296S		
56 015A / 56 015B 56 215B	TW	39 722	39 245	39 499					
					39 586	600 089S	-	39 588	39 590



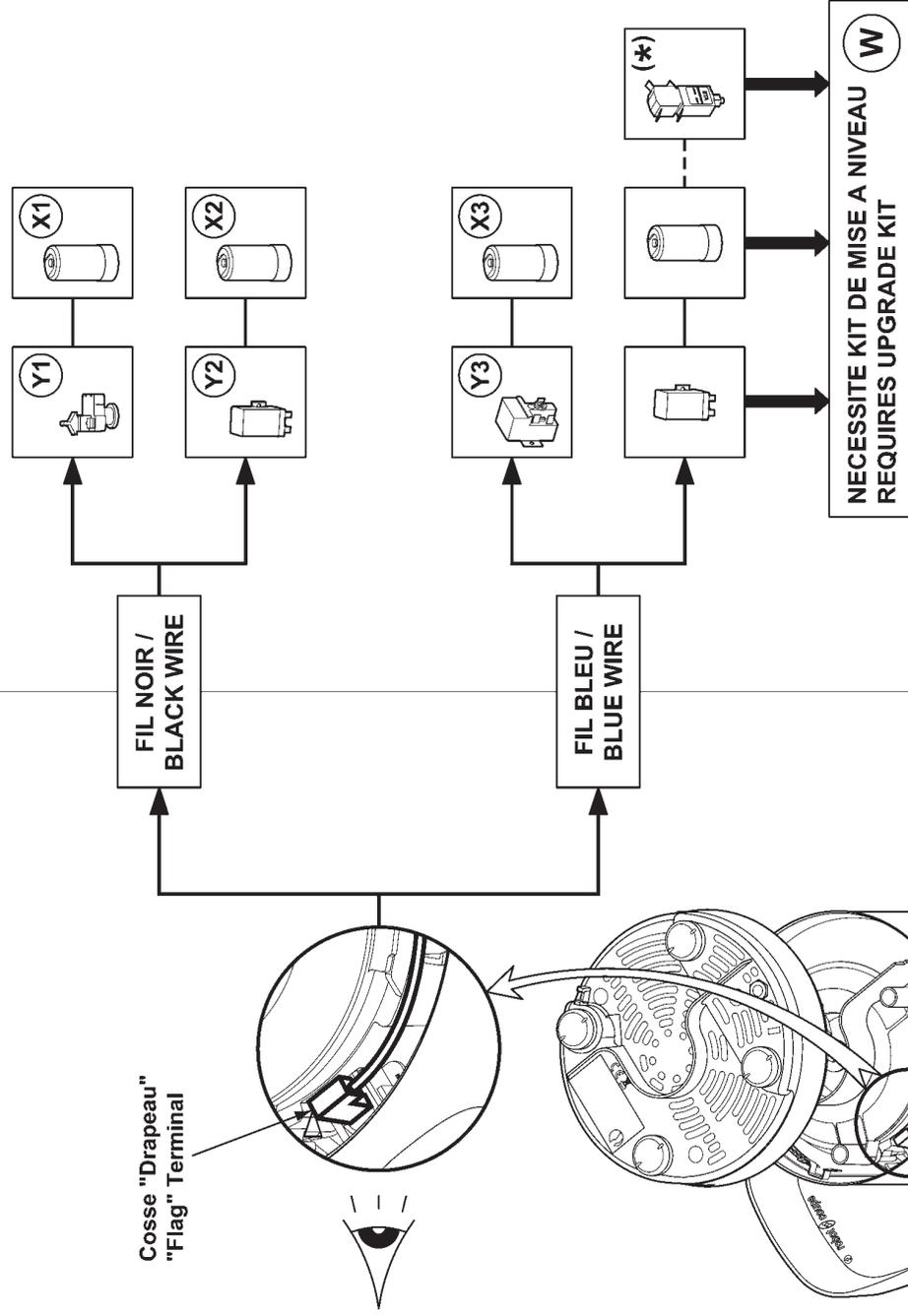
**\* RELAIS - CONDENSATEUR - COUPE-CIRCUIT 2 POLES  
RELAY - CAPACITOR - 2 POLES CIRCUIT BREAKER**

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

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

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

Cosse "Drapeau"  
"Flag" Terminal



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

**(\*) 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	POUSOIR	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 COURT	SHORT 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 MOTOR BASE)
31	39 522	GOULOTTE D'EJECTION CONTINUE	CONTINUOUS PULP EJECTION CONDUIT
32	39 510	SANGLE	STRAP
33	49 226	BEC VERSEUR LONG	LONG SPOUT
34	39 516	PETIT RAMASSE-GOUTTE	SMALL DRIP TRAY
35	49 180	RESISTANCE	RESISTOR
36	49 227	TÔLE DE GRAND RAMASSE-GOUTTE	METAL SHEET FOR BIG DRIP TRAY
37	49 228	GRAND RAMASSE-GOUTTE	BIG DRIP TRAY
38	39 986	OPTION : KIT ANTIVOL	OPTION: ANTI-THEFT KIT
39	49 158	KIT VIS + ECROUS POUR PANIER	KIT SCREWS + NUTS FOR BASKET
40	49 229	PIEDS POUR ENS. SUPPORT INCLINÉ	FEET FOR ANGLED SUPPORT ASSEMBLY
41	49 230	ENS. SUPPORT INCLINÉ	ANGLED SUPPORT ASSEMBLY

Index	Désignation	Description
<b>A</b>	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
<b>B</b>	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
<b>M</b>	MOTEUR	MOTOR
<b>P</b>	MODULE DE FREINAGE	BRAKING MODULE
<b>W</b>	KIT DE MISE A NIVEAU	UPGRADE KIT
	CONDENSATEUR	CAPACITOR
<b>X1 - X2 - X3</b>	RELAIS DE DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY
<b>Y1 - Y2 - Y3</b>	COUPE-CIRCUIT 1 POLE	1 POLE CIRCUIT BREAKER
<b>Z</b>		

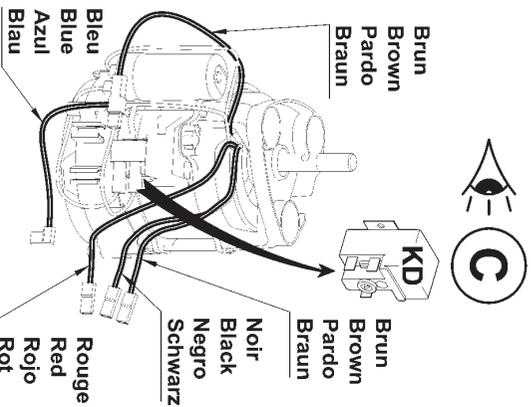
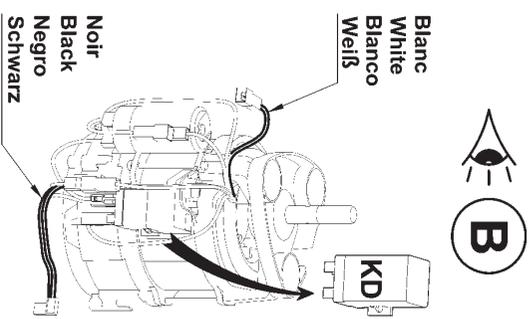
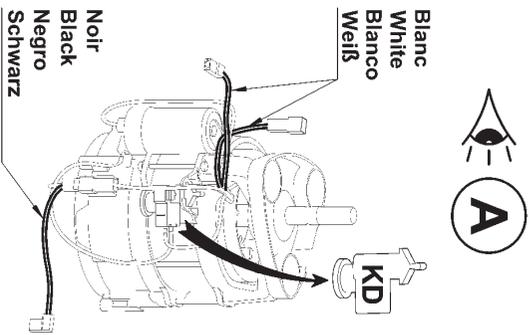
Machine	Voltage	A	B	M	P	W
56 100A / 56 100B		39 531	39 888			49 147
56 101A / 56 101B UK		39 530	39 889			
56 120A / 56 120B ZA	230/50/1	39 596	39 597	49 154	39 585	
56 106A / 56 106B CH		39 534	39 893			
56 107A / 56 107B DK	240/50/1	39 535	39 892			
56 102A / 56 102B AA		39 536	39 891			
56 130A / 56 130B CN	220/50/1	49 210	39 229			
56 104A / 56 104B		39 531	39 888			
56 110A / 56 110B SA	220/60/1	39 530	39 889	39 528		-
56 111A / 56 111B BR		39 156	39 594			
56 112A / 56 112B KR	120/60/1	49 215	49 214			
56 105A / 56 105B		39 598	39 890			
56 109A / 56 109B	100/50-60/1	39 592	39 890	49 156	39 586	49 170
				39 529		-

Machine	Voltage	X1	Y1	X2	Y2	X3	Y3	Z
56 100A / 56 100B								
56 101A / 56 101B UK								
56 120A / 56 120B ZA	230/50/1	600 087S : 504 674S				49 173	49 175	
56 106A / 56 106B CH								
56 107A / 56 107B DK	240/50/1							39 591
56 102A / 56 102B AA								
56 130A / 56 130B CN	220/50/1							
56 104A / 56 104B								
56 110A / 56 110B SA	220/60/1	600 087S : 504 674S						
56 111A / 56 111B BR								
56 112A / 56 112B KR	120/60/1					49 172	49 174	39 590
56 105A / 56 105B								
56 109A / 56 109B	100/50-60/1	-	-	600 089S	39 588	-	-	118 442S
					39 589			

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

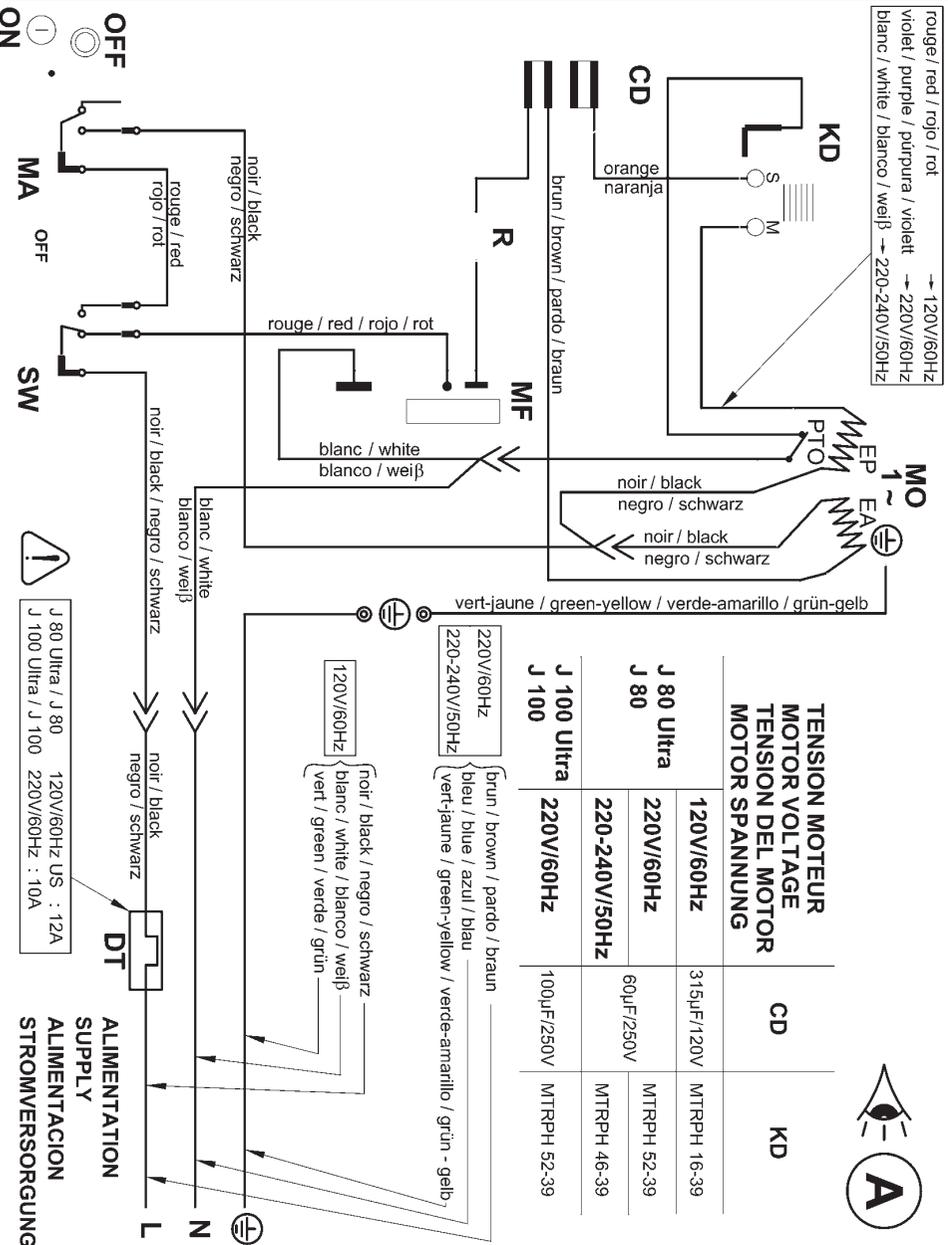
	Français	English	Español	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Condensador d'arranque	Anlasskondensator
DT	Coupe-circuit *	Circuit breaker *	Disyuntor *	Ausschalter *
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Fase auxiliar	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Fase principal	Hauptphase
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Relé 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	Stieglügel 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 / violett → 220V/60Hz  
blanc / white / blanco / weiß → 220-240V/50Hz

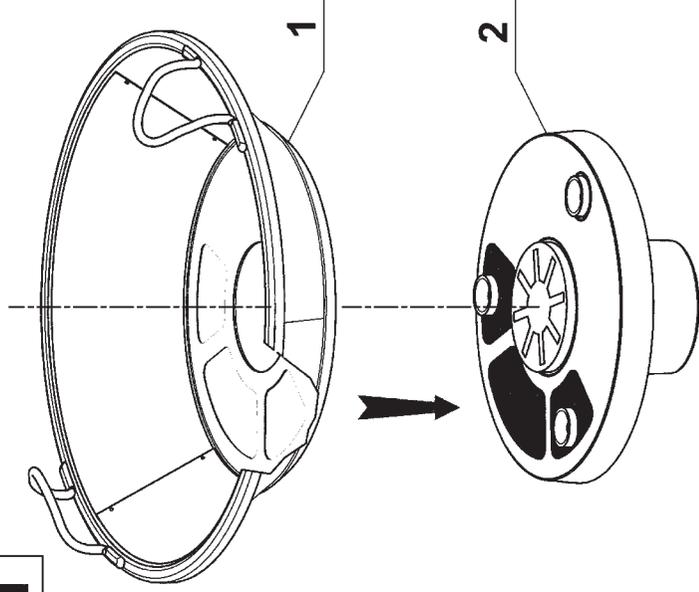
TENSION MOTEUR MOTOR VOLTAGE TENSION DEL MOTOR MOTOR SPANNUNG	CD	KD
J 80 Ultra 120V/60Hz	315µF/120V	MTRPH 16-39
J 80 220V/60Hz	60µF/250V	MTRPH 52-39
J 100 Ultra 220-240V/50Hz	100µF/250V	MTRPH 52-39



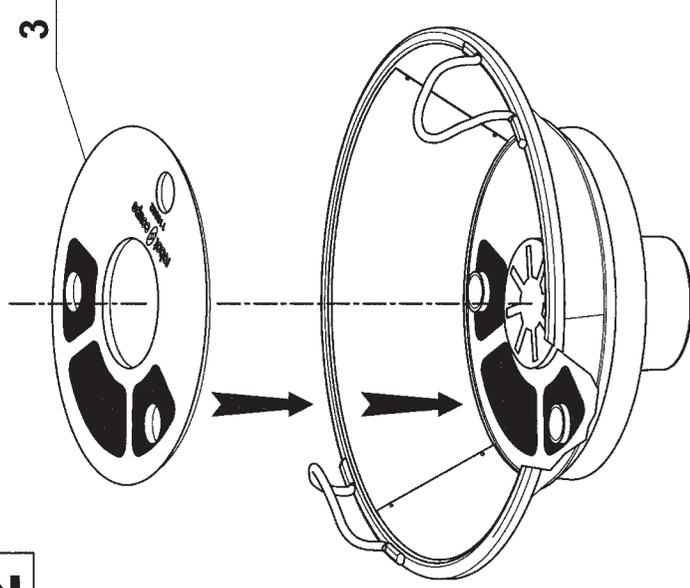




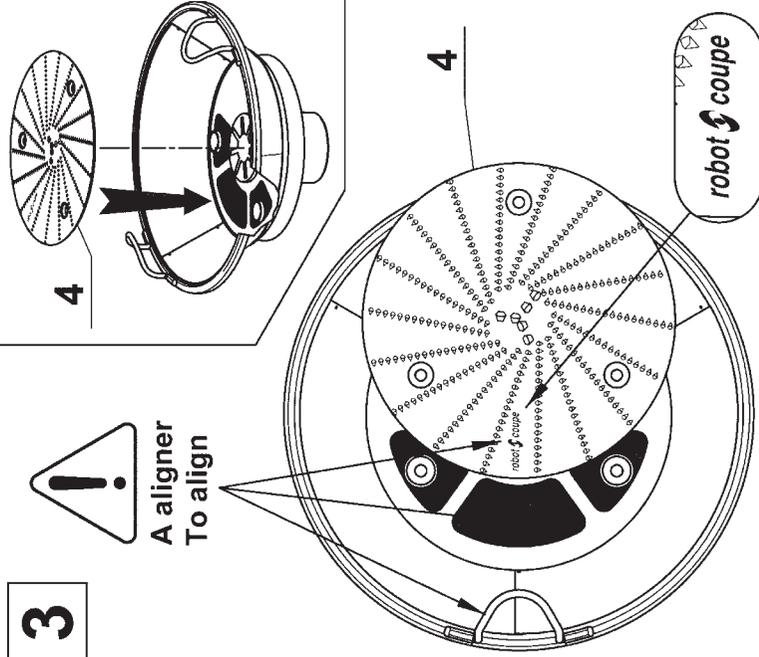
**1**



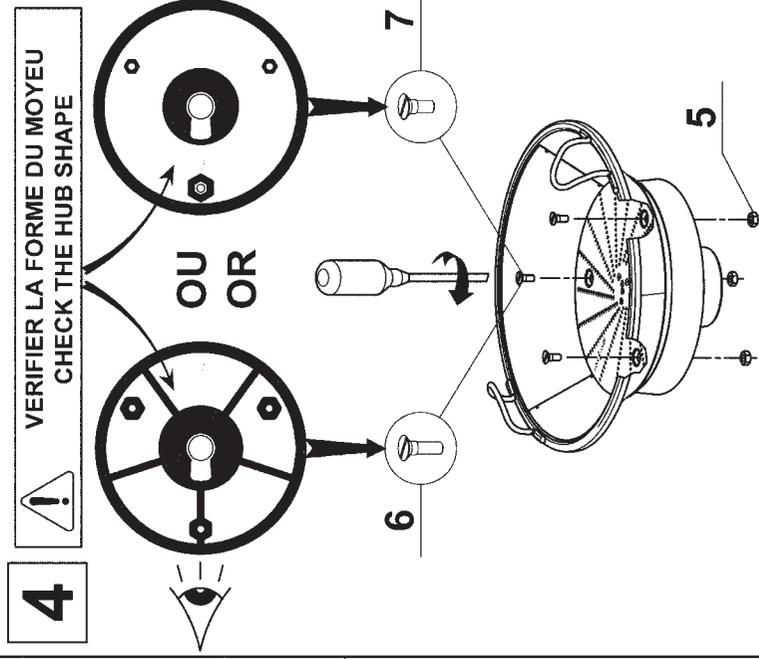
**2**



**3**



**4**



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***®

**بيانات تقنية**

## • ارتفاع العمل

نصح بتركيب الجهاز على سطح مستو وثابت بارتفاع مناسب لاستخدامه.

## • مستوى الضجيج

المستوى المتواصل المعادل لضغط الصوت خلال تشغيل العصاره في وضعية الفراغ يقل عن 70 ديسيبل (A).

## • الخصائص الكهربائية

### J 80 - J 80 Buffet

محرك السرعة	سرعة (ص / دقيقة)	الشدة (الأمبير)
120 فولت / 60 هرتز	3600	9
220 فولت / 60 هرتز	3600	6
230 فولت / 50 هرتز	3000	7

### J 100

محرك السرعة	سرعة (ص / دقيقة)	الشدة (الأمبير)
120 فولت / 60 هرتز	3600	9
220 فولت / 60 هرتز	3600	8
230 فولت / 50 هرتز	3000	8

- تم تحديد مواصفات الطاقة على لوحة البيانات الخاصة بنا.

## السلامة

يعمل الجهاز فقط عندما يكون الغطاء موضوعاً بشكل صحيح وحينما يكون ذراع الأمان مغلقاً. يتوقف المحرك عند فتح ذراع الامان أو عند الضغط على زر الإيقاف (الزر الأحمر).

إنه مجهز بفرامل كهربائية قوية توقف الجهاز في أقل من ثنيتين إذا ما فتح المستخدم ذراع الأمان لجهازه أثناء عمله.

إعادة تشغيل الجهاز يكفي إعادة إغلاق ذراع الأمان على الغطاء والضغط على زر التشغيل (الزر الأخضر).

إن جهاز **J 100** مجهز بقاطع تيار حراري يوقف المحرك أوتوماتيكياً في حال تم تشغيله لفترة طويلة.

في هذه الحالة، يجب انتظار أن يبرد الجهاز قبل إعادة تشغيل زر قاطع التيار الحراري الموجود تحت الجهاز.

**انتباه:** استخدم دائماً الجهاز مع وضع جامع اللب أو أنبوب التفريغ المستمر للمخلفات (خاص بجهاز **J 100**) في مكانهما.

أوقف الجهاز قبل إزالة جامع اللب أو أنبوب التفريغ المستمر للمخلفات (خاص بجهاز **J 100**).

لا يجب أبداً إدخال اليد أو أي شيء آخر في حاوية التفريغ إذا كان الجهاز موصولاً بالكهرباء أو إذا كانت السلة تدور.

لا يجب أبداً سحب القابس بواسطة السلك الكهربائي أو بأيادي مبللة.

## تذكير



- لا تحاول أبداً حذف نظم القفل الخاص بالأمان.
- لا يجب وضع مواد غير غذائية في الأنبوب.
- إن هذا الجهاز مجهز بغطاء ذي تصميم فريد من نوعه يضمن التشغيل الأوتوماتيكي. ما عليك سوى إدخال المواد الغذائية عبر أنبوب التغذية وسيقوم الجهاز بالباقي
- في حال علقت بعض المواد داخل الأنبوب، فلا يجب استخدام أي شيء سوى الدافعة لإزالته.
- حل آخر: توقيف الجهاز وإزالة المواد من أنبوب التغذية.
- لا يجب أبداً استخدام اليد لدفع المواد في أنبوب التغذية.
- لا يجب أبداً إدخال اليد أو أي شيء آخر في حاوية التفريغ إذا كان الجهاز موصولاً بالكهرباء أو إذا كانت السلة تدور.

## في حالة حدوث مشاكل

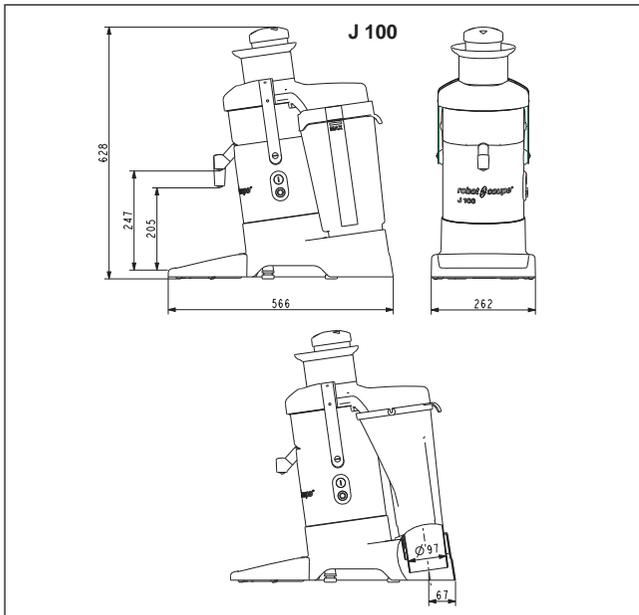
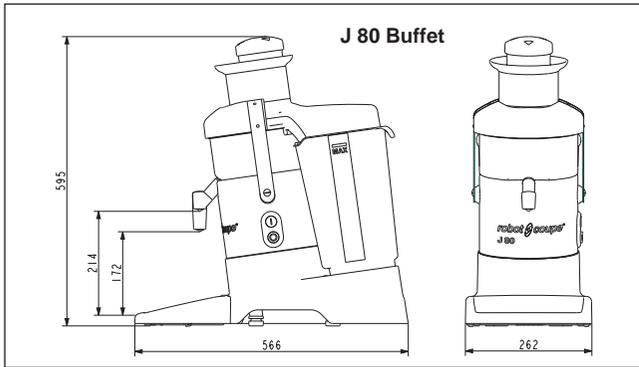
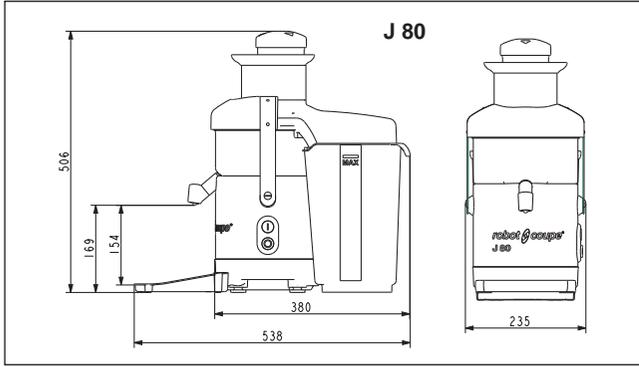
الأعراض	الأسباب و/أو الحلول
الجهاز لا يعمل.	- تحقق من صمامات نظامك الكهربائي. - أغلق ذراع الأمان بشكل صحيح. <b>J 100</b> - تحقق من أن زر قاطع التيار الحراري (تحت الجهاز) موصول.
ضجة غير طبيعية..	- لم يتم تركيب الجهاز بشكل صحيح. راجع فصل "التركيب". - قطعة تالفة. - غير القطعة.
بشر ذو جودة سيئة.	- القرص الباشر قديم. - استبدل القرص الباشر داخل السلة. - علقت بعض المواد في حاوية التغذية. أزل المواد الغذائية.
الجهاز يرتج.	- جامع اللب ممتلئ أو أن السلة تشكل عدم توازن بسبب اللب على المصفاة. - إذا كان الإرتجاج دائماً، تحقق من أن السلة غير تالفة.
لا تتوقف السلة مباشرة بعد فتح ذراع الامان. وقت التوقف أكثر من ثنيتين.	- أوكل مختصون بصيانة الجهاز.

هام: في حال صيانة الجهاز، من الضروري استخدام قطع من **Robot-Coupe**.

## المعايير

راجع تصريح المطابقة في الصفحة ٢.

## • الأبعاد (مم)



## هام



لا يجب أبداً غمر وحدة المحرك في الماء أو في سائل آخر ولا يجب رشها!  
لا يجب تنظيف الجهاز بمرشة ماء أو بمضخة رغوة.  
المسح وحدة المحرك بقطعة قماش مبللة إذا ما اقتضى الأمر.  
قبلها، يجب فصل الجهاز عن الكهرباء.

## خصائص فنية

- وحدة المحرك من الفولاذ المقاوم للصدأ
- الوعاء من الفولاذ المقاوم للصدأ
- سلة الطرد المركزي من الفولاذ المقاوم للصدأ
- قرص للبشر من الفولاذ المقاوم للصدأ
- محرك كهربائي
- المردودية عدد الدورات الثابتة (3000 دورة في الدقيقة).
- 120 إلى 120 كلغ/الساعة من الفواكه أو الخضر \* لجهاز J 80 Buffet - J 120 إلى 160 كلغ/الساعة لجهاز J 100

\* في ظروف مثالية للإنتاج، أي: سطح عمل ملائم وفواكه وخضر مجهزة والأدوات (إبريق، صندوق قمامة،..) متاحة.

الوزن	الصافي	عند اللف
J 80	12 كلغ	13 كلغ
J 80 Buffet	13 كلغ	16 كلغ
J 100	15 كلغ	18 كلغ

## نصائح الاستخدام

- يجب فصل الجهاز عن التيار دائماً قبل أي عملية تنظيف.
- بين فوجين من الفواكه المختلفة، يمكنك تنظيف الجهاز بالماء الصالح للشرب (كأس واحد)، يُسكب من حاوية الإدخال للجهاز وهو يعمل.



- نظف السلة من خلال فرك الجزء الخارجي من مخروط الفلتر من أجل إزالة المخلفات. استخدم فرشاة أو اسفنجة كاشطة قبل وضعه في غسالة صحون.

- لتنظيف صحيح، ارفع طوق الوعاء قبل التنظيف.
- قم بإزالة الصنوبر لتنظيفه.
- نظف دائماً الجهاز بأكمله بعد الاستخدام بغسل كل من الطوق والوعاء والغطاء والدافعة بالماء الساخن. افرك بواسطة فرشاة باستخدام مُنظف مناسب.
- لتفادي أي تلف، لا يجب ضرب القطع على سطح صلب.
- **حيلة:** إذا ما جف اللب في السلة، اغمر السلة من 5 إلى 10 دقائق في الماء الساخن لتسهيل التنظيف.

## هام



تأكد من أن عقار التنظيف قابل للاستخدام مع قطع بلاستيكية. فبعض عقاقير التنظيف القلوية جدا (ذات درجة تركيز عالية من كربونات الصوديوم أو هيدروكسيد الأمونيوم على سبيل المثال) لا تتطابق تماما مع بعض أنواع البلاستيك وتضرها بسرعة كبيرة.

## نصائح الاستخدام

### • J 100 - J 80 Buffet - J 80

- قبل الاستخدام الأول، من المفضل تنظيف كافة القطع التي من شأنها أن تلامس المواد الغذائية.
- قبل أي استخدام، تحقق من أن ذراع الامان مغلق كما يجب.
- عند تشغيل الجهاز وقبل إدخال المواد الغذائية في أنبوب الإدخال، احرص على وضع إبريق تحت الصنبور وجامع اللب أو أنبوب الإفراغ تحت حاوية التفريغ.
- من الضروري تقشير الحمضيات قبل إدخالها في أنبوب التغذية.

**يجب تقشير الفواكه والخضر ذات القشرة السمكية** (مثال: الأناناس، المانغا،...) وإزالة كافة البذور (مثال: الشمام). **يجب دائماً إزالة نوى الفواكه ذات النوى** (مثال: الخوخ، المشمش، الكرز،...).

- بعض المواد غير ملائمة لجهاز العصر هذا نظراً لصلابته الشديدة مثل جوز الهند.
- عصارة **J 80 - J 80 Buffet - J 100** مزودة بنظام فريد حاصل على براءة اختراع للمعالجة الأوتوماتيكية للمواد الغذائية دون استخدام الدافع .
- وللإستفادة بشكل أفضل من استخدام **J 80 - J 80 Buffet - J 100**، يجب إدخال المواد في الأنبوب يدويا (دون دافعة) وتدرجياً بالتزامن مع معالجتها في الجهاز.
- أدخل قطع الفواكه والخضر في الأنبوب بكميات صغيرة.
- في نهاية الاستخدام، اترك الجهاز يعمل بضع ثوانٍ لإنهاء استخراج العصير.
- لا يجب وضع قطع الثلج أو الفواكه المجمدة في الأنبوب.

- قد يخلق توزيع المخلفات في السلة عدم توازن. إذا ما بدأ الجهاز في الإرتجاج أثناء التحضير، أوقف الآلة وقم بتنظيف السلة. ثم، تابع العمل كالعادة.

### • J 80 - J 80 Buffet

- تحقق من أن الطوق والغطاء مركبين بشكل صحيح.
- يمكنك بواسطة **J 80 - J 80 Buffet** إنتاج عدة لترات من العصير قبل إفراغ جامع اللب. لكن يجب التحقق بانتظام من امتلاء جامع اللب.
- تحقق من أن الطوق والغطاء مركبين بشكل صحيح.
- تأكد دائماً من أن جامع اللب موضوع بشكل صحيح.

### • J 100

#### - J 100 مع جامع لب:

يمكنك إنتاج عدة لترات من العصير دون إفراغ جامع اللب. لكن يجب التحقق بانتظام من امتلاء جامع اللب.

#### - J 100 مع أنبوب الإفراغ:

يُعدّ أنبوب الإفراغ (المرفق مع الجهاز) إكسسواراً مدروساً من أجل الاستخدام المكثف للجهاز. فهو يجب التفريغ المتكرر لجامع اللب أثناء العمل.

**للاستخدام على الطاوية، يجب الحرص على أن تكون الأرجل موضوعة كما يجب على الطاولة.** بالإضافة إلى ذلك، يجب تنظيم سطح العمل لتفادي انقلاب أو سقوط الجهاز.

**ملاحظة:** للاستخدام اليومي الكثير، يفضل استخدام أنبوب الإفراغ المستمر للمخلفات مع أو دون دعامة الجهاز.

## تحضير الفواكه

تحضير الفواكه	
الجزر	جزرة كاملة مقشرة ، مقطوعة الأطراف، يوضع في الجهاز جزرتان أو 3 في نفس الوقت.
التفاح	تفاحة كاملة (مغسولة، دون لاصقات ودون عنق).
الفراولة	أزل العنق للمذاق.
الحمضيات	قشر الحمضيات. الليمون أو البرتقال الكامل دون تقطيع.
الأناناس	قشرها واقطعها إلى 8 قطع (3 تقطيعات بالسكين).
الشمام	قشرها واقطعها إلى 8 قطع.
الطماطم	كاملة، مغسولة بدون الجزء الأخضر. ضع في الأنبوب حبتين أو 3 حبات طماطم.
الفلفل	مغسول. يقطع إلى 4 قطع بالطول حسب شكل الفلفل.
الكرفس	يقطع إلى قطع تبلغ حوالي 6 إلى 7 سنتمترات.
الخيار	مقشر. يقطع إلى قطع يبلغ طولها حوالي 15 سنتمترًا.
الشمّر	يقطع إلى قطع تبلغ حوالي 6 إلى 7 سنتمترات.
الزنجبيل	يقطع بطريقة تجعل إدخاله للأنبوب سهلاً. لا يجب الإكثار لتجنب أن تعلق القطع.
العنب	يجب إزالة السيقان لتجنب المرارة.

## تنبيه

يجب تنظيف الفواكه والخضر جيداً لإزالة أي أثر لمبيدات الحشرات أو الأوساخ التي قد تكون تعرضت لها.



ضع جامع اللب مكانه.



ضع أنبوب الإفراغ المستمر في فتحة الداعمة.

حاول أن يتم إفراغ المخلفات في علبة إعادة تدوير (غير مرفقة).

**(7) أغلق ذراع الأمان.**

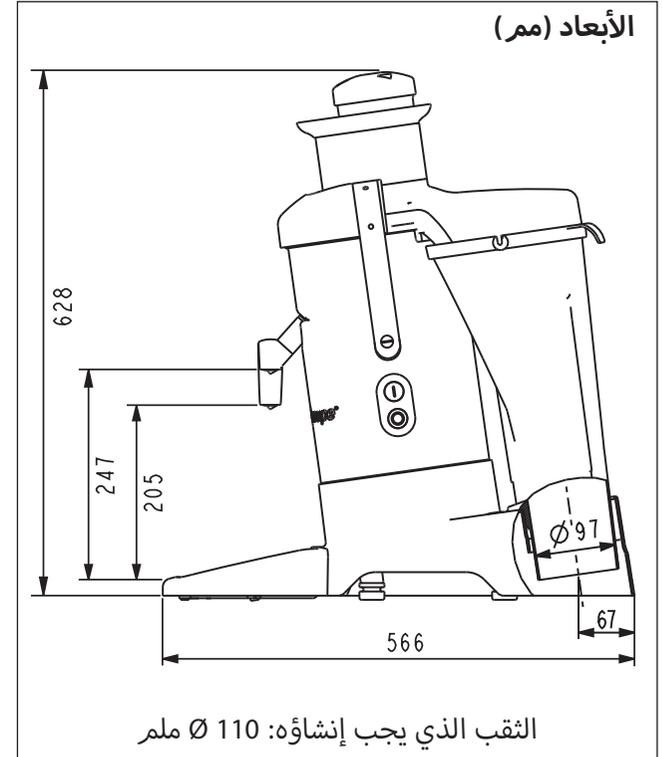
لتشغيل الجهاز، اضغط على زر التشغيل (I).  
يعمل الجهاز فقط إذا كان ذراع الأمان مغلقاً بشكل صحيح (قاطع تيار الأمان).  
ضع الكأس أو الإبريق أسفل الصنبور.  
بات جهاز العصير الآن جاهزاً للاستخدام!

من أجل استخدام مثالي لحاوية الإفراغ المتواصل، يمكن إنشاء ثقب في طاولة العمل



**(8) استخدام الحزام**

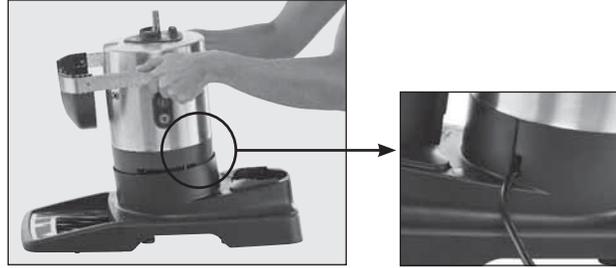
(انظر الصفحة 10) - (خيار).  
للاستخدام على حافة الطاولة،  
اربط أنبوب الإفراغ المستمر  
بالغطاء بواسطة الحزام  
المرفق.



## مرحلة التركيب J 100



1) ضع كتلة المحرك في دعامته مع جعل زرّي التشغيل/الإيقاف باتجاهك. تأكد من تمرير السلك من الفتحة المخصصة لذلك.

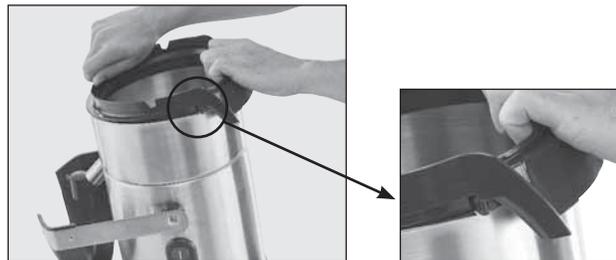


2) ضع الوعاء على وحدة المحرك.



3) ثبت الطوق بشكل صحيح على الوعاء.

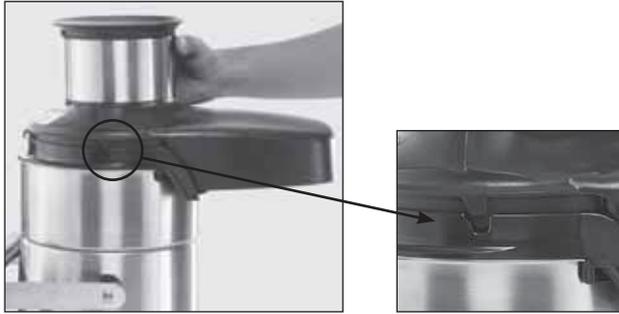
يجب أن تكون أطراف الطوق مطابقة لأشكال الوعاء الخاصة. تحقق من إدخال القطعة بشكل صحيح.



4) ضع السلة من خلال إمساكها من المقابض. أدرها لتأخذ وضعيتها.



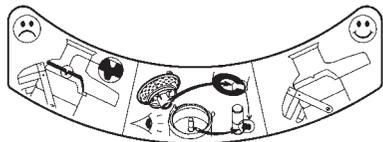
5) اجعل الغطاء محاذيا لفتحات الطوق.



**هام**  
تأكد من محاذاة دبوس عمود المحرك بشكل صحيح مع الفتحة المقابلة في محور السلة.



راجع أيضًا البطاقة (انظر أدناه) الملصقة على الغطاء.



(6) ضع جامع اللب مكانه.



(4) ضع السلة من خلال  
إمساكها من المقابض.  
أدرها لتأخذ وضعيتها.



(5) اجعل الغطاء محاذياً لفتحات الطوق.



(7) أغلق ذراع الأمان.

لتشغيل الجهاز، اضغط على زر التشغيل (I).  
يعمل الجهاز فقط إذا كان ذراع الأمان مغلقاً بشكل صحيح  
(قاطع تيار الأمان).  
ضع الكأس أو الإبريق أسفل الصنبور.  
بات جهاز العصير الآن جاهزاً للاستخدام!

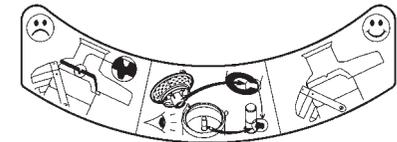


هام

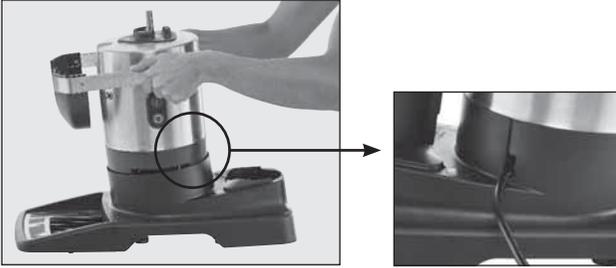
تأكد من محاذاة دبوس  
عمود المحرك بشكل  
صحيح مع الفتحة  
المقابلة في محور السلة.



راجع أيضاً البطاقة (انظر أدناه) الملتصقة على الغطاء.



(1) ضع كتلة المحرك في دعامته مع جعل زري التشغيل/  
الإيقاف باتجاهك. تأكد من تمرير السلك من الفتحة  
المخصصة لذلك.

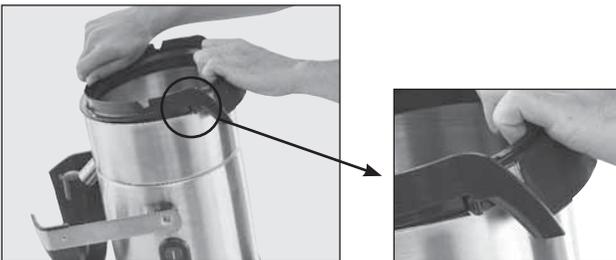


(2) ضع الوعاء على وحدة المحرك.



(3) ثبت الطوق بشكل صحيح على الوعاء.

يجب أن تكون أطراف الطوق مطابقة لأشكال الوعاء الخاصة.  
تحقق من إدخال القطعة بشكل صحيح.



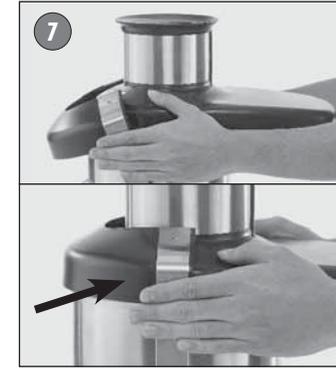
## مرحلة التركيب Buffet J 80



(6) ضع جامع اللب مكانه.



(7) أغلق ذراع الأمان.



لتشغيل الجهاز، اضغط على  
زر التشغيل (1).

يعمل الجهاز فقط إذا كان  
ذراع الأمان مغلقاً بشكل  
صحيح (قاطع تيار الأمان).

ضع الإبريق أسفل الصنبور. بات جهاز العصير الآن جاهزاً  
للاستخدام!

## مرحلة التركيب 80 J



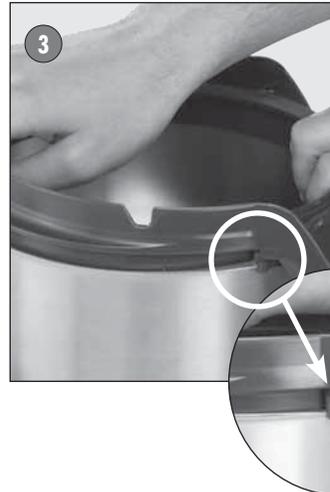
(1) ضع وحدة المحرك بحيث يكون زر التشغيل/الإيقاف باتجاهك.



(2) ضع الوعاء على وحدة المحرك.



(3) ثبت الطوق بشكل صحيح على الوعاء.



يجب أن تكون أطراف الطوق مطابقة لأشكال الوعاء الخاصة. تحقق من إدخال القطعة بشكل صحيح.

(4) ضع السلة من خلال إمساكها من المقابض. أدرها لتأخذ وضعيتها.



(5) اجعل الغطاء محاذياً لفتحات الطوق.

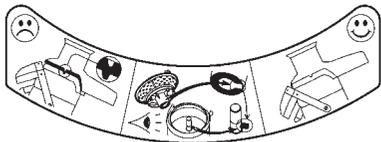


### هام

تأكد من محاذاة دبوس عمود المحرك بشكل صحيح مع الفتحة المقابلة في محور السلة.



راجع أيضاً البطاقة (انظر أدناه) الملتصقة على الغطاء.



## اشترت لتوك عصاره J 100 - J 80 Buffet - J 80

تُمكن العصاره J 100 Buffet-J 80 الثابته والمثبته من تحضير العديد من العصائر الطبيعيه % 100 حسب الطلب خلال لحظات معدوده.

تُعد عصاره J 100 Buffet-J 80 مثاليه للتحضير السريع لعصائر الفواكه الطازجه أو الاستوائيه وكافه أنواع عصائر الخضر فضلا عن كوكتيلات عصير خالصه وطبيعيه.

يمكن استخدامها في البارات والمطاعم والكافيتيريات والمنازل والحضانات... كما في العيادات ومطابخ الحميات حيث تكون لعصائر الفواكه والخضر الطازجه أهميه قصوى.

تزود الخضر والفواكه على حد سواء، وخاصة غير المطبوخه، الجسم بالفيتامينات والمعادن والألياف الأساسية لصحتنا. يحتوي عصير الخضر أساساً على أملاح معدنيه بينما تساهم الفواكه في العمل الجيد للجسم من خلال ما تحويه من فيتامينات.

### الأملاح المعدنيه

إن توزيع الأملاح المعدنيه في المواد الغذائيه غير منتظم. بعض المعادن مثل البوتاسيوم المغنيسيوم والكبريت وكلوريد الصوديوم (الملح) متوفره بما يكفي بحيث يوفر دائماً نظام غذائي متنوع ما يكفي منها. لكن فيما يخص بعض المعادن، من المهم معرفه المواد الغذائيه الغنيه بها.

**الكالسيوم:** الخضروات الخضراء والفواكه.

**الفوسفور:** الخضروات الجافه.

**البوتاسيوم:** الخضروات الطازجه.

**الحديد:** السبانخ والبقدونس.

**اليود:** كافه النباتات.

### ج دول فيتامينات ف وك ه

D	A	C	B1	الفيتامينات
•	•	•	•	شمش
•	•	•	•	اناناس
•	•	•	•	كشمش اسود
•	•	•	•	كرز
•	•	•	•	حامض
•	•	•	•	فريز
•	•	•	•	توت بري
•	•	•	•	كشمش أسود
•	•	•	•	كيوي
•	•	•	•	شمام
•	•	•	•	ناضج
•	•	•	•	ليمون
•	•	•	•	غريبفروت
•	•	•	•	خوخ
•	•	•	•	اجاص
•	•	•	•	تفاح
•	•	•	•	خوخ
•	•	•	•	عنب

### ج دول فيتامينات خضر

K	E	A	B1/B6	فيتامينات
•	•	•	•	هليون
•	•	•	•	جزر
•	•	•	•	غصون الكرفس
•	•	•	•	كرفس اللفت
•	•	•	•	كرنب
•	•	•	•	خيار
•	•	•	•	كوسى
•	•	•	•	جر جبر
•	•	•	•	هندبه
•	•	•	•	سيانخ
•	•	•	•	شمار
•	•	•	•	خس
•	•	•	•	لفت
•	•	•	•	بصل
•	•	•	•	بقونس
•	•	•	•	فلفل
•	•	•	•	بندوره

إن المفهوم البسيط لهذا الجهاز يسمح بتجميع وتفكيك كافة القطع المتكررة الاستعمال بسهولة لصيانتها أو تنظيفها. وبغية تسهيل المهمه عليكم، قمنا بشرح مختلف عمليات التجميع في هذا الدليل.

تحتوي هذه النشرة على معلومات مهمه تمت صياغتها ليستفيد المستخدم ما أمكن من جهاز العصير.

نوصي بقراءة دليل الاستخدام بشكل جيد قبل تشغيل الجهاز.

## تشغيل الجهاز

قبل توصيله بالكهرباء، تأكد من أن التيار الكهربائي يتناسب مع الرمز الموجود على المحرك.

إن عصاره J 100 Buffet-J 80 مزوده بسلك كهربائي بمأخذ تيار أحادي الطور.

تحقق من أن الجهاز لم يلحق به ضرراً جراء عمليات النقل والتفريغ.

يجب الحرص بشكل خاص على سلامة السلك الكهربائي ومأخذ التيار.

### تنبيه



يجب إلزاماً وصل الجهاز بمأخذ أرضي (هناك خطر التعرض لصدمه كهربائيه).



## انتباه

احتفظ بهذه التعليمات

# احتياطات الاستخدام

**انتباه:** من أجل الحد من عدد الحوادث (الصدمات الكهربائية والجروح...) ومن أجل تقليل الخسائر المادية المرتبطة باستخدام السيئ لجهازك، اقرأ بتمعن التعليمات التالية واحترمها. إن قراءة هذه النشرة ستتمكنك من معرفة الجهاز بشكل أفضل وستتمكنك من استخدامه بطريقة صحيحة. يجب قراءة كافة التعليمات وجعل كل شخص سيستخدم الجهاز يقرأها. معدّاتنا مُعدّة لاستخدام مهني محترف ولا يجب في أي حال من الأحوال السماح لأطفال باستعمالها.

- لا يجب وضع مواد غير غذائية في الحاوية.
- لا يجب استخدام منظف كثير القلوية (يحتوي على تركيز عال من الصودا أو الأمونياك) على القطع البلاستيكية.
- لا يجب استخدام منظم غير غذائية في الحاوية.
- إن هذا الجهاز مجهز بغطاء ذي تصميم فريد من نوعه يضمن التشغيل الأوتوماتيكي. ما عليك سوى إدخال المواد عبر أنبوب التغذية وسيقوم الجهاز بالباقي.
- يمكن تنظيف كل من الوعاء والغطاء وجامع اللب في آلة تنظيف الأواني، ولكن لإطالة عمر هذه القطع، يوصى بتنظيفها بمنظف أواني منزلي.
- في حال علقت بعض المواد داخل الأنبوب، فلا يجب استخدام أي شيء سوى الدافعة لإزالته.
- لا يمكن في أي حال من الأحوال اعتبار Robot-Coupe مسؤولاً عن عدم احترام المستخدم لقواعد التنظيف الأساسية.
- حل آخر: توقيف الجهاز وإزالة المواد من أنبوب التغذية.

## الصيانة

- لا يجب إطلاقاً إدخال اليد في أنبوب الإفراف. إذا ما حدث انحسار في حاوية التفريغ؛ يتم توقيف الجهاز وتنظيف الغطاء بالماء.
- لا يجب أبداً تشغيل الجهاز بدون مراقبة.
- قبل أي صيانة للأجزاء الكهربائية، يجب فصل الجهاز عن الكهرباء.
- يجب التحقق بانتظام من عدم تسرب السوائل بمحور المحرك والتأكد من أن نظام الأمان يعمل بشكل صحيح.
- انتباه: لا يجب أبداً تشغيل الجهاز في حال كان السلك الكهربائي أو مأخذ التيار تالفين.
- إذا ما كان الجهاز يعمل بشكل سيء أو إذا ما تعرض للتلف بصفة أو بأخرى فيجب فصل الجهاز عن التيار الكهربائي وصيانته.
- لا تتردد في الاتصال بخدمة ما بعد البيع المعتمدة من ROBOT-COUPE إذا ما لاحظت أي عطل.
- من باب الاحتياط وقبل بدء عمليات التنظيف، يجب دائماً فصل الجهاز عن الكهرباء.
- قم بتنظيف الجهاز والإكسسوارات مباشرة بعد الانتهاء من استخدامها.
- لا يجب تنظيف الجهاز برش الماء أو بمضخة رغوة.
- لا يجب وضع كتلة المحرك في الماء.
- يجب استخدام منظف مناسب لكل قطعة (من الفولاذ المقاوم للصدأ أو من البلاستيك).

## فك التعبئة

- اسحب بحذر العدة من الغلاف واسحب كافة العلب التي تحتوي على الإكسسوارات أو على مواد خاصة.
- انتباه للأدوات الحادة: الشفرات، الأقراص...

## التركيب

- يوصى بتركيب الجهاز على دعامة ثابتة تماماً، نظيفة وعلى ارتفاع مريح للعمل.

## التوصيل الكهربائي

- يجب التحقق دائماً بأن طبيعة التيار الكهربائي الخاص بك تناسب طبيعة التيار الكهربائي المشار إليها على كتلة المحرك وأنها تتحمل نفس الشدة الكهربائية.

## مرحلة التركيب

- يجب احترام مختلف مراحل التركيب جيداً (راجع الصفحات التالية) والتأكد من أن كافة الإكسسوارات مركبة بشكل صحيح.

## الاستخدام

- لا يجب فتح الغطاء قبل توقف المحرك والسلة كلياً.
- لا تحاول أبداً حذف نظم القفل الخاصة بالأمان.

# الضمان المحدود ل ROBOT-COUPE SNC

5) نقل الجهاز إلى خدمة ما بعد البيع.

6) تكاليف اليد العاملة من أجل تركيب واختبار قطع وإكسسوارات جديدة (راجع، الأواني، الأقراص، الشفرات، التركيبات) تم استبدالها بشكل عشوائي.

7) التكاليف المرتبطة بتغيير اتجاه دوران المحركات الكهربائية ثلاثية الطور (مركب الجهاز هو المسؤول).

8) الأعطال المرتبطة بالنقل. البراغي سواء أكانت ظاهرة أو مخفية، بسبب الناقل. يجب أن يخبر العميل شركة النقل و المرسل بمجرد وصول البضاعة أو بمجرد اكتشافه لعطل ما إذا ما اكتشف برغياً مخفياً. احتفظ بكافة الكراتين والأغلفة الأصلية التي تستخدم حين التحقق من النقل.

إن ضمان ROBOT-COUPE S.N.C محصور على استبدال القطع أو الأجهزة المعطلة: لا تتحمل ROBOT-COUPE S.N.C. فضلا عن كافة فروعها أو شركاتها الفرعية وموزعيها ووكلائها والمديرين والموظفين شركات التأمين، الأعطال أو التلف أو النفقات المرتبطة بالجهاز أو بعدم إمكانية استخدامه.

## لا يشمل ضمان ROBOT-COUPE SNC النقاط التالية :

1) أي تلف في الجهاز بسبب الاستخدام غير الصحيح أو غير الملائم، سقوط الجهاز، أو أي تلف آخر من نفس النوع أو ناتج عن دوران المحركات الكهربائية ثلاثية الطور بسبب التطبيق السيء للتعليمات (تركيب خطأ، خطأ في العمل، التنظيف و/أو الصيانة غير المناسبين، وضعه في مكان غير مناسب...).

2) العمالة التي تقوم بشحن القطع التي تستبدل العناصر التي تكون السكين والشفرات التي أصبحت حافية، متلفة وقديمة بعد وقت من الاستخدام الذي يقيم من العادي إلى المفرط.

3) القطع و/أو اليد العاملة اللازمة لاستبدال أو إصلاح الشفرات، السكاكين، السطوح، التصليح أو الإكسسوارات الوسخة، المخدوشة، المتلفة، المحدبة او المشوهة.

4) كل تعديل أو إضافة أو تصليح قام به غير مهنيون أو جهات أخرى غير مصرح لها بذلك من الشركة.

يتوفر جهازك ROBOT-COUPE على ضمان لمدة سنة ابتداء من تاريخ الشراء: لا يشمل هذا الضمان إلا المشتري الأصلي أي الموزع أو المستورد.

إذا ما اشترت جهازك ROBOT-COUPE من عند موزع فالضمان المرجعي هو ضمان الموزع (يجب التحقق في هذه الحالة من شروط وأحكام هذا الضمان مع موزعك).

لا يستبدل ضمان ROBOT-COUPE ضمان الموزع لكن في حال عدم عمل ضمان الموزع، يكون ضمان ROBOT-COUPE قابلاً للتطبيق، في هذه الحالة، لكن مع بضع تحفظات وفقاً للأسواق.

إن ضمان ROBOT-COUPE SNC محصور بالأعطال المتعلقة بالمواد والتركيب.

# الفهرس

التنظيف	الضمان
خصائص فنية	تحذيرات هامة
السلامة	اشترت لتوك عصاره J 80 - J 80 Buffet • J 100
في حالة حدوث مشاكل	تشغيل الجهاز
المعايير	مرحلة التركيب J 80
البيانات الفنية	مرحلة التركيب J 80 Buffet
• مشاهد مجزأة	مرحلة التركيب J 100
• الرسوم البيانية الكهربائية و تلك الخاصة بالأسلاك	نصائح الاستخدام
• دليل تركيب السلة 39910	

## تصريح المطابقة الخاص بالاتحاد الأوروبي

- لقوانين المعايير الأوروبية المنسقة التالية:
    - EN ISO 12100: 2010: سلامة الآلات - المبادئ العامة للتصميم،
    - EN 60204-1:2006: سلامة الآلات - المعدات الكهربائية للآلات
    - EN 60529 درجة الحماية التي توفرها المغلفات (الرمز IP):
      - مؤشر الحماية IP 55 للمفاتيح الكهربائية،
      - IP 34 بالنسبة للعناصر الأخرى للجهاز،
  - ووفقا لفئة الجهاز ولقوانين المعايير الأوروبية المنسقة التي تحدد المواصفات المتعلقة بالأمان والنظافة:
    - EN 454: الخافقات والخلاطات،
    - EN 1678: جهاز تقطيع الخضر (والعصارات)،
    - EN 12852: معدات الطهي والخلاطات،
    - EN 12853: الخلاطات والمخفقات المحمولة (الخلاطات اليدوية)،
    - EN 13208: مقشرات الخضر،
    - EN 13621: مجففات السلطة،
    - EN 14655: أجهزة تقطيع الباغيت.
- "R019"
- Montceau-en-Bourgogne، الفاتح من مارس/أذار 2019
- Jean-Marie LOZANO  
مدير العمليات الصناعية
- **تصرح شركة التضامن Robot-Coupe®** بأن الأجهزة المصنفة حسب أنواعها أعلاه فضلا عن ملحقاتها وتغليفها مطابقة ل:
    - المتطلبات الأساسية للتوجيهات الأوروبية التالية والتشريعات الوطنية في هذا الإطار:
      - توجيه "الآلات" CE/42/2006،
      - توجيه "الجهد المنخفض" EU/35/2014،
      - توجيه "التوافق الكهرومغناطيسي" EU/30/2014،
      - للتوجيه "المتعلق بتقييد استخدام مواد خطرة في الأجهزة الكهربائية" (RoHS) 2011/65/UE،
      - للتوجيه "المتعلق بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية" (DEEE) 2012/19/UE،
    - **لائحة المفوضية الأوروبية رقم 1907/2006** (أحدث نسخة موحدة) المتعلقة "بتسجيل وتقييم وترخيص المواد الكيميائية فضلا عن القيود المفروضة على هذه المواد (REACH)"، ووفقا لذلك فإن جميع المنتجات والملحقات والأغلفة التي تباعها شركة التضامن Robot-Coupe® لا تحتوي على أية مادة مسجلة على قائمة المواد المرشحة للوكالة الأوروبية للمواد الكيميائية والتي تعد مقلقة للغاية.
    - **لائحة المفوضية الأوروبية رقم 1935/2004** "المواد والأشياء المصممة لتكون في تماس مع المواد الغذائية" المعدل بالقانون رقم 596/2009.
    - **لائحة المفوضية الأوروبية رقم 2023/2006** "الممارسات الجيدة لتصنيع المواد والأشياء المصممة لتكون في تماس مع المواد الغذائية".
    - **قانون الاتحاد الأوروبي رقم 10/2011** "المواد والأشياء المصنوعة من البلاستيك المصممة لتكون في تماس مع المواد الغذائية" وأيضا لكافة قوانين الاتحاد الأوروبي ذات الصلة التي تعدله أو تصححه أو تصادق عليه في تاريخ التصريح التالي، قوانين (الاتحاد الأوروبي) رقم 1282/2011، 1183/2012، 202/2014، 865/2014، 2015/174، 2016/1416، 2017/752، 2018/79، 2018/213، 2018/831 و 2019/37.

# *robot* *coupe*®

## دليل الاستخدام النشرة الأصلية

نحتفظ بالحق في تغيير الخصائص التقنية لهذا الجهاز في أي لحظة ودون سابق إنذار.  
إن المعلومات الموجودة في هذه الوثيقة ليست تعاقدية ويمكن تغييرها في أي لحظة.  
© جميع الحقوق محفوظة لكل دولة من خلال: ROBOT-COUPE S.N.C.



**robot coupe®**

الإدارة العامة، فرنسا، مصلحة البيع الدولي والتسويق

48, rue des Vignerons - 94305 Vincennes Cedex - France

Tel.: 01 43 98 88 15

Email: international@robot-coupe.com

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



37002314404174

Réf. : 404 174 - 16/01/2020

# *robot coupe*®



**J 80 • J 80 Buffet • J 100**