

robot coupe®



J80 Ultra • J100 Ultra

ЗМІСТ

■	ГАРАНТІЯ	■	ОЧИЩЕННЯ
■	ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ	■	ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ
■	ВИ ЩОЙНО ПРИДБАЛИ ЦЕНТРОБІЖНУ СОКОВИЖИМАЛКУ J80 Ultra • J100 Ultra	■	БЕЗПЕКА
■	УВІМКНЕННЯ МАШИНИ	■	ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ
■	ЗБОРКА J80 Ultra	■	СЕРВІС
■	ЗБОРКА J100 Ultra	■	РЕЦЕПТИ
■	РІЗНІ КОНФІГУРАЦІЇ	■	ТЕХНІЧНІ ДАНІ
■	РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ		• Електрична схема • Схема деталей • 39910 Монтажний аркуш кошика

ROBOT COUPE Inc.. ОБМЕЖЕНА ГАРАНТІЯ

НА ВАШ НОВИЙ ПРОДУКТ
ROBOT COUPE НАДАЄТЬСЯ
ГАРАНТІЯ ДЛЯ ПЕРШОГО
ПОКУПЦЯ ПРОТЯГОМ ОДИН
РІК З ДАТИ КУПІВЛІ.

Ця ОБМЕЖЕНА ГАРАНТІЯ
поширюється на дефекти матеріалу та/
або виготовлення та включає роботу
по заміні дефектних частин за умови,
що ремонт виконується авторизованим
сервісним центром.

Клієнт повинен повідомити Сервісний
центр про можливість гарантійного
випадку та надати копію датованої
квитанції про продаж або доставку ДО
ПОЧАТКУ ГАРАНТІЙНОГО РЕМОНТУ.

Гарантія на запасні частини та
аксесуари поширюється на дев'яносто
(90) днів із дати покупки, якщо вони
купуються окремо, і підтверджується
датованою касовою квитанцією АБО
пакувальною накладною, у якій
зазначено цей товар.

Усі деталі чи аксесуари, замінені за
гарантією, мають бути повернуті до
Сервісного центру.

ГАРАНТІЯ НЕ ПОКРИВАЄ:

1 -Пошкодження, спричинені зловживанням,
неправильним використанням, падінням або
інші подібні пошкодження, спричинені чи
внаслідок недотримання інструкцій із збирання,
експлуатації, чищення, обслуговування або
зберігання.

2 -Робота над заточуванням та/або заміною лез,
які затупилися, надколотися або зношені після
звичайного або надмірного періоду
використання.

3 -Матеріали або робота для заміни або
ремонту подряпин, плям, сколів, ямок, вм'ятин
або зміни кольору поверхонь, лез, ножів,
насадок або аксесуарів.

4 -Будь-які зміни, доповнення або ремонт, які не
були здійснені компанією чи авторизованим
сервісним центром.

5 -Транспортування приладу до або від
авторизованого сервісного центра.

6 -Оплата праці для встановлення або
тестування нових насадок або аксесуарів (тобто
чаш, тарілок, лез, насадок), які були замінені з
будь-якої причини.

7 -Вартість зміни напрямку обертання трифазних
електродвигунів (відповідає монтажник).

8 -ПОШКОДЖЕННЯ ВІД ДОСТАВКИ.

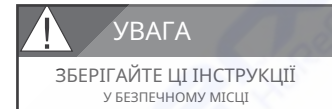
Відповідальність за видимі та/або приховані
пошкодження несе перевізник.

Вантажоодержувач повинен повідомити про це
перевізника та вантажовідправника негайно, або
після виявлення у випадку прихованих дефектів.

ЗБЕРІГАЙТЕ ВСІ ОРИГІНАЛЬНІ КОНТЕЙНЕРИ
ТА ПАКУВАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ ДЛЯ ПЕРЕВІРКИ
ПЕРЕВІЗНИКОМ.

Ні ROBOT COUPE , ані її дочірні компанії, ані
будь-які її дистриб'ютори, директори, агенти,
співробітники чи страховики не несуть
відповідальність за непрямі збитки чи витрати,
пов'язані з пристроєм або неможливістю його
використання.

ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути нещасних випадків, таких як ураження електричним струмом, травмування людей або пожежі, а також щоб обмежити матеріальні збитки внаслідок неправильного використання приладу, уважно прочитайте ці інструкції та суворо їх дотримуйтесь. Ознайомлення з інструкціями з експлуатації апарату допоможе вам правильно користуватися ним. Інструкція з експлуатації повинна бути легкодоступною для всіх користувачів для довідки, і її повинні прочитати всі, хто вперше користується машиною.

РОЗПАКУВАННЯ

- Обережно вийміть прилад з його упаковки разом з усіма коробками або пакетами, що містять аксесуари або окремі елементи обладнання.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** леза та диски надзвичайно гострі.

ВСТАНОВЛЕННЯ

- Ми рекомендуємо встановлювати прилад на чисту та цілком стійку стільницю на зручній робочій висоті.

ПІДКЛЮЧЕННЯ

- Завжди перевіряйте, чи відповідає джерело живлення тому, що вказано на табличці з серійним номером, і чи має він правильний розмір.

ЗБИРАННЯ

- Переконайтеся, що ви дотримуетесь інструкцій зі складання в правильному порядку (див. наступні сторінки) і переконайтеся, що всі аксесуари правильно розташовані.

ВИКОРИСТАННЯ

- Ніколи не знімайте кришку, доки двигун і кошик повністю не зупиняться.

- Ніколи не вставляйте сторонніх предметів у воронку для фруктів та овочів.
- Кришка вашого приладу оснащена унікальною системою автоматичної подачі. Просто помістіть фрукти чи овочі в воронку, а машина зробить все інше.
- Якщо всередині воронки трапиться засмічення, **НІКОЛИ** не використовуйте будь-який інший предмет, окрім штовхача, щоб прочистити його.
- Ніколи не вставляйте руку в жолоб для викиду. Якщо ежектор заблоковано, вимкніть сокочавилку J 80 Ultra/J 100 Ultra та промийте кришку під краном.
- Ніколи не залишайте працюючу машину без нагляду.)

ОЧИЩЕННЯ

- Завжди відключайте машину від мережі перед чищенням.
- Завжди очищуйте машину та насадки після кожного використання.
- Ніколи не очищуйте машину в посудомийній машині під тиском або піною.
- Ніколи не кладіть блок двигуна у воду.
- Обов'язково використовуйте відповідний миючий засіб для кожної частини (з нержавіючої сталі або пластику).

- Для пластикових частин не використовуйте надто лужні миючі засоби (тобто такі, що містять забагато каустичної соди чи аміаку...).
- Чашу, кришку та контейнер для м'якоті можна мити в посудомийній машині. Однак, щоб продовжити термін їх служби, ми радимо мити їх вручну засобом для миття посуду.
- Robot Coupe жодним чином не несе відповідальності за недотримання користувачем основних правил чищення та обслуговування.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Завжди від'єднуйте прилад від мережі перед обслуговуванням.
- Необхідно регулярно контролювати водонепроникність валу двигуна. Одночасно перевірте, чи правильно працює система безпеки.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** ніколи не вмикайте прилад, якщо шнур живлення або вилка пошкоджені.
- Якщо прилад не працює належним чином або був будь-яким чином пошкоджений, вимкніть його та віддайте на капітальний ремонт.
- Якщо ви помітили несправність, не соромтеся зателефонувати в сервісну службу післяпродажного обслуговування ROBOT-COUPÉ.

ВИ ЩОЙНО ПРИДБАЛИ ЦЕНТРОБІЖНУ СОКОЧАВИЛКУ J80 Ultra • J100 Ultra

Сокочавилка J 80 Ultra/J 100 Ultra може виробляти будь-яку кількість 100% натуральних соків на замовлення і в найкоротші терміни!

J 80 Ultra/J 100 Ultra ідеально підходить для приготування свіжих соків з овочів і місцевих або екзотичних фруктів, а також вишуканих коктейлів, абсолютно чистих і натуральних.

Тому її можна застосовувати в барах, ресторанах, їдальнях, установах і дитячих садках, а також у медичних закладах і у виробництві дієтичних продуктів, де свіжі фруктові та овочеві соки відіграють ключову роль.

Фрукти й овочі, особливо в сирому вигляді, є цінним джерелом вітамінів, мінералів і клітковини, необхідних нашому організму для підтримки здоров'я. Овочеві соки містять переважно мінеральні солі, тоді як фруктові соки наповнені вітамінами, які підвищують нашу енергію.

МІНЕРАЛЬНІ СОЛІ

Не всі продукти містять однакові мінеральні солі.

Деякі мінерали, такі як калій, магній, сірка та хлорид натрію (сіль), настільки поширені, що різноманітне харчування завжди забезпечить достатнє споживання. Однак для деяких мінералів корисно знати, які джерела є найкращими.

Кальцій: фрукти та зелені овочі. Фосфор: сушені овочі.

Калій: свіжі овочі.

Залізо: шпинат, петрушка. й

Йод: всі рослини.

ТАБЛИЦЯ ВІТАМІНІВ У ФРУКТАХ

Вітаміни	B1	C	A	Д
Яблуко	•	•		•
абрикос	•	•	•	•
Ожина	•		•	•
Чорна смородина	••	•		•
вишня	•	•	•	•
виноград	•	•		•
грейпфрут	•	•	•	•
кві	•	•	•	•
Лимон	•		•	•
диня	••	•		•
Помаранч	•	•	•	•
Персик	•	•		•
груша	•	•		•
Ананас	•	•	•	•
Слива	•	•		•
Малина	•	•		•
Червона смородина	•	•		•
Полуниця	•	•		•

ТАБЛИЦЯ ВІТАМІНІВ В ОВОЧАХ

Вітаміни	B1/B6	A	E	K
Спаржа	•		•	
Капуста	•	•	•	•
Морква	•		•	
селера (листя)	••			
селера (коріння)		•	•	•
Цикорій	•			
Кабачок	•	•	•	
огірок	•		•	
Фенхель	••			
листя салату	•			
Цибуля	•		•	
Петрушка	•	•	•	
перець	•	•	•	
Шпинат	•	•	•	•
помідор	•	•		
ріпа	•			
крес-салат	•	•	•	

Простий дизайн вашого приладу означає, що частини, які потребують частішого чищення або подальшого догляду, можна зняти миттєво.

Ці інструкції допоможуть вам виконати кожну операцію зі складання, розбіту на прості кроки.

Ці інструкції з використання містять важливу інформацію, спрямовану на те, щоб користувачі могли отримати максимальну користь від своєї сокочавилки.

Тому ми наполегливо рекомендуємо вам уважно прочитати їх перед тим, як почати використовувати прилад.

УВІМКНЕННЯ МАШИНИ

Перед підключенням приладу до мережі переконайтеся, що напруга джерела живлення відповідає напрузі, зазначеній на паспортній табличці приладу.

J 80 Ultra/J 100 Ultra оснащена шнуром живлення зі стандартною однофазною вилкою.

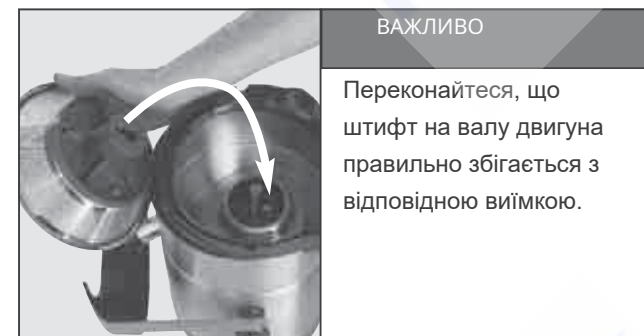
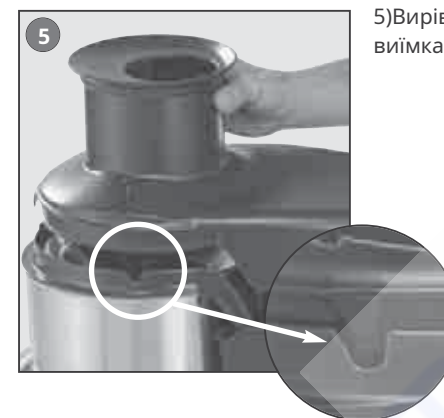
Ретельно перевірте машину, щоб переконатися, що вона не була пошкоджена під час транспортування чи розпакування.

Зверніть особливу увагу на шнур живлення та вилку.



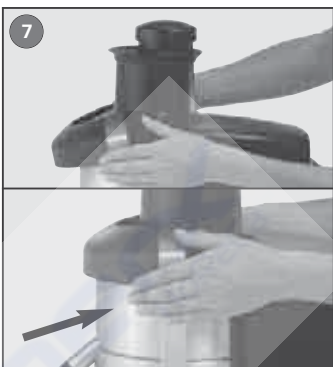
УВАГА

ЦЕЙ ПРИЛАД ПОВИНЕН БУТИ УВІМКНЕНИЙ ДО ЗАЗЕМЛЕНОЇ РОЗЕТКИ (РИЗИК УРАЖЕННЯ СТРУМОМ).





6) Розташуйте контейнер для м'якоти.



7) Закрийте запобіжний важіль.

Щоб запустити машину, натисніть кнопку «Увімк.»

Соковижималка не запуститься, доки запобіжний важіль не буде закрито належним чином (запобіжний вимикач).

Поставте глечик під носик. Тепер ваша соковивилка готова до роботи!

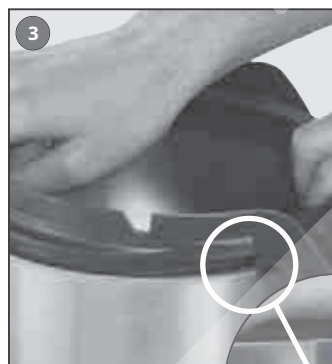
ЗБОРКА J100 Ultra



1) Розташуйте блок двигуна так, щоб кнопки увімк./вимк. були спрямовані до вас.



2) Поставте чашу на моторний блок.



3) Встановіть фланець на край чаші. Ребра фланця повинні бути на одній лінії з плоскою панеллю чаші.

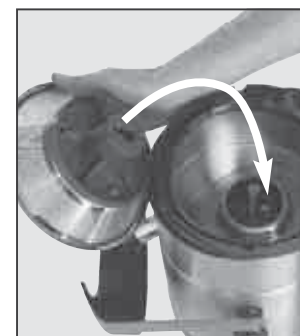


4) Опустіть сито на місце, тримаючи його за ручки.

Повертайте його за годинниковою стрілкою, поки воно не стане на місце.



5) Вирівняйте кришку з виїмками на фланці



ВАЖЛИВО

Переконайтеся, що штифт на валу двигуна правильно збігається з відповідною виїмкою.

6) Два можливі варіанти використання:

- Постійне викидання м'якоти



Розташуйте жолоб безперервного викиду м'якоти в отвір підставки. Не забувайте розташувати контейнер для сміття (не входить до комплекту) прямо під цим жолобом.

- Викид м'якоти в закритий контейнер .



7) Закрийте запобіжний важіль.

Щоб запустити машину, натисніть кнопку «Увімк.» 1.

Соковижималка не запуститься, доки запобіжний важіль не буде закрито належним чином (запобіжний вимикач).

Поставте глечик під носик. Тепер ваша соковивилка готова до роботи!



Якщо ви розташували соковивилку на краю стільниці, прикріпіть жолоб викиду використовуючи ремінь .

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ

• J80 Ultra • J100 Ultra

- Перш ніж використовувати сокоचाویلку вперше, бажано вимити всі частини, які контактуватимуть з їжею.

- Завжди перевіряйте, чи закрит важіль безпеки перед використанням приладу.

- Завжди ставте ємність під носик та або контейнер для м'якоті або скидний жолоб під ежектором після ввімкнення машини, але перед тим, як почати подавати фрукти чи овочі.

- Не забудьте очистити цитрусові від шкірки перед тим, як вичавити сік.

- Фрукти та овочі з товстою шкіркою (напр ананаси, манго) потрібно попередньо очистити від шкірки та видалити великі кісточки (наприклад, у дині). Завжди видаляйте кісточки кісточкових фруктів (наприклад, персики, абрикоси, вишні). Очистіть виноград від плодоніжок перед тим, як вичавити сік. Деякі продукти не підходять для обробки в сокоचाвілці через їх тверду консистенцію (наприклад, кокоси).

- J 80 Ultra/J 100 Ultra має унікальну запатентовану систему автоматичної подачі фруктів чи овочів, яка позбавляє потреби в штовхачі.

- Щоб якнайкраще використовувати сокоचाویلку введіть інгредієнти в воронку для подачі вручну (без штовхача), відповідно до пропускної здатності.

- Вводьте шматочки фруктів або овочів повільно і невеликими кількостями.

- Коли всі інгредієнти закінчатся, залиште машину увімкненою ще на кілька секунд, щоб витягти останню краплю соку.

- Ніколи не кладіть кубики льоду або заморожені фрукти в воронку подачі.

- М'якоть може нерівномірно розподілитися в кошику, створюючи дисбаланс. Якщо сокочаویلка починає вібрувати під час вичавлювання соку, вимкніть її та почистіть кошик. Після цього можна продовжити віджимання соку.

- Перевірте чи фланець і кришка розташовані правильно.

• J80 Ultra

- З сокочавілкою J 80 Ultra, Ви можете зробити кілька літрів соку, не зливаючи контейнер для м'якоті. Тим не менш, не забудьте перевіряти рівень м'якоті в контейнері регулярно.

- Перевірте чи фланець і кришка правильно підігнані.

- Завжди перевіряйте, щоб контейнер для м'якоті був правильно розташований.

• J100 Ultra

- J100 Ultra з контейнером для м'якоті:

Ви можете приготувати кілька літрів соку, не зливаючи контейнер для м'якоті. Тим не менш, ви повинні перевіряти рівень м'якоті в контейнері регулярно .

- J100 Ultra з жолобом викиду:

Викидний жолоб (постачається з вашим приладом) розроблено спеціально для роботи з великим об'ємом соку. З жолобом немає необхідності постійно спорожняти контейнер для м'якоті під час віджиму соку.



- Якщо ви використовуєте сокочаویلку на краю стільниці, переконайтеся, що всі її ніжки міцно стоять на робочій поверхні. Ви також повинні організувати своє робоче місце так, щоб не було ризику перекидання або падіння сокочавилки.

Якщо ви збираєтеся щоденно вичавлювати сік у великій кількості, найкраще використовувати безперервний викидний жолоб.

Підготовка фруктів і овочів J80 Ultra • J 100 Ultra

	Підготовка
МОРКВА	Очищають і залишають цілими, з верхівкою і хвостом. Закладайте по 2-3шт за один раз.
ЯБЛУКА	Промити і залишити цілими (видалити плодоніжки та будь-які ярлики).
ПОЛУНИЦЯ	Видалити плодоніжки
ЦИТРУСОВІ	Очистіть усі цитрусові. Апельсини і лимони можна залишити цілими.
АНАНАСИ	Очистіть і наріжте на вісім шматків (3 надрізи)
ДИНІ	Очистіть і наріжте на вісім шматочків.
ПОМІДОРИ	Промити і залишити цілими (видалити жорстку зелену серцевину). Закладайте по 2-3шт за один раз.
ПЕРЕЦЬ	Промити і розрізати на четвертинки уздовж, відповідно до форми.
СЕЛЕРА	Наріжте шматочками по 2,5 дюйма
ОГРКИ	Без шкірки. Розріжте на частини розміром прибл. 6 дюймів завдовжки.
ФЕНХЕЛЬ	Наріжте шматочками по 2,5 дюйма.
ІМБИР	Наріжте шматочками, щоб було легше закладати. Не кладіть занадто багато за раз, щоб запобігти закупорці.
ВИНОГРАД	Видалити плодоніжки, щоб уникнути гіркоти.



УВАГА

Завжди ретельно мийте фрукти та овочі, щоб видалити всі сліди бруду та пестицидів.

ОЧИЩЕННЯ

- Завжди відключайте машину від мережі перед будь-яким чищенням
- Щоб промити машину між двома різними партіями фруктів, увімкніть машину та налейте склянку питної води в воронку.



- Очистіть сито, почитивши зовнішню частину фільтруючого конуса щіткою або губкою, щоб видалити м'якоть.

- Для більш ретельного очищення попередньо зніміть фланець чаші.
- Завжди очищайте всю машину після використання, промиваючи фланець, чашу, кришку та штовхач у гарячій воді. Потріть щіткою з використанням відповідного миючого засобу.
- Щоб не пошкодити частини, не стукайте ними по твердих поверхнях.

***Порада:** *Якщо м'якоть сильно присохла до сита, занурте сито у гарячу воду на 5-10 хвилин, щоб залишки продукту розм'якли.*



ВАЖЛИВО

Перевірте, чи підходить ваш миючий засіб для використання з деталями з пластику або нержавіючої сталі. Певні високолузні продукти (наприклад, з високою концентрацією аміаку або каустичної соди) абсолютно несумісні з деякими пластиками та спричиняють їх швидке псування.



ВАЖЛИВО

Ніколи не занурюйте блок двигуна у воду чи будь-яку іншу рідину!

Не очищайте його за допомогою пінопласту або мийки високого тиску.

При необхідності протріть блок двигуна вологою тканиною.

Завжди спочатку відключайте машину від мережі.

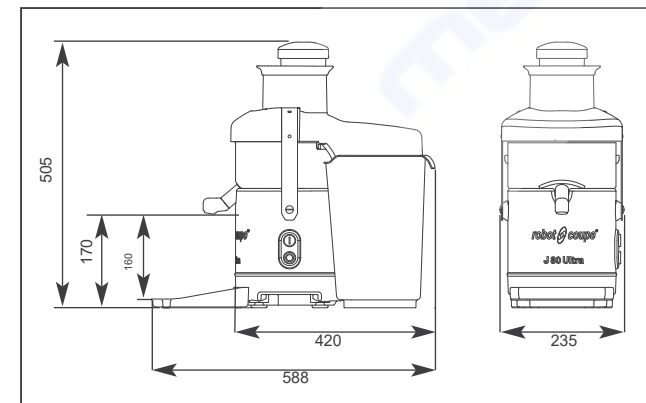
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Моторний блок —————> нержавіюча сталь
- Чаша —————> нержавіюча сталь
- Сито для сокодавильки —————> нержавіюча сталь
- Диск-тертка —————> нержавіюча сталь
- Вентильований електричний двигун —————> постійна швидкість (3400 об/хв)
- Пропускна здатність —————> до 120 кг/год фруктів або овочів* для J 80 Ultra.
до 120 кг/год для J 100 Ultra.

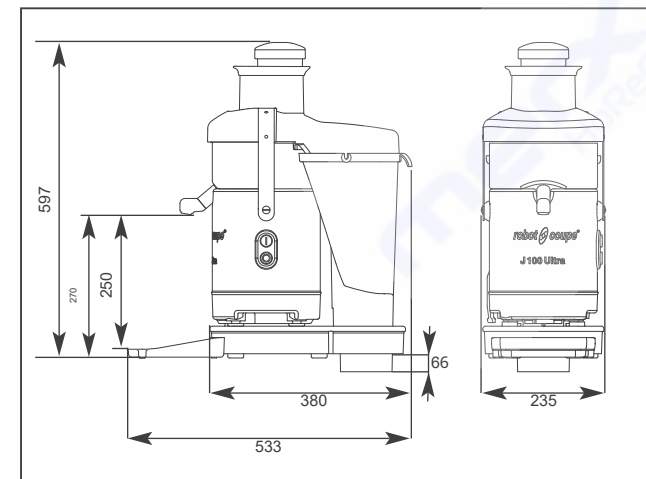
* В оптимальних робочих умовах, тобто відповідна робоча поверхня, готові фрукти та аксесуари (гличик, контейнер для сміття тощо) – усе під рукою.

• РОЗМІРИ (в мм)

• J80 Ultra



J100 Ultra



• РОБОЧА ВИСОТА

Радимо вам встановити J 80 Ultra/J 100 Ultra на пласкій та стійкій робочій поверхні на відповідній висоті.

• РІВЕНЬ ШУМУ

Еквівалентний безперервний рівень звуку, коли сокодавилька працює порожньою, становить менше 70 дБ (А).

• ЕЛЕКТРИЧНІ ДАНІ

J80 Ultra

Мотор	швидкість (об/хв)	потужність (Ватт)	струм (А)
120 В / 60 Гц	3000	700	9

J100 Ultra

Мотор	швидкість (об/хв)	потужність (Ватт)	струм (А)
120 В / 60 Гц	3400	850	9

БЕЗПЕКА

- Сокочавилка J 80 Ultra/J 100 Ultra не запуститься, якщо кришка не була правильно розташована, а важіль безпеки належним чином зафіксований на місці. Двигун вимкнеться, як тільки ви відкриєте запобіжник або натиснете кнопку «Вимк» (червона кнопка).
- Сокочавилка J 80 Ultra/J 100 Ultra оснащена потужним електричним запобіжником, який вимкне машину менш ніж за 2 секунди, якщо відкрити запобіжний важіль під час роботи.
- Щоб знову увімкнути сокочавилку, просто підніміть запобіжний важіль, правильно встановить кришку і натисніть кнопку On (зелена кнопка).
- J 100 Ultra оснащена системою теплового захисту, яка автоматично вимикає двигун, якщо він залишається перевантаженим протягом будь-якого часу. Якщо це сталося, зачекайте, поки прилад охолоне, перш ніж скинути налаштування тепловий захист

- УВАГА: ніколи не використовуйте прилад без контейнера для м'якоті або жолоба безперервного викиду (для J100 Ultra).
- Завжди вимикайте машину, перш ніж знімати контейнер для м'якоті або жолоб безперервного викиду м'якоті (для J 100 Ultra).
- Ніколи не вставляйте руку чи будь-який інший предмет, окрім штовхача, у ежектор, якщо машину підключено до мережі або сито обертається.
- Ніколи не відключайте прилад від мережі, тягнучи за шнур живлення або вологими руками.



ПАМ'ЯТАЙТЕ

- Ніколи не намагайтеся перекрити системи блокування або безпеки.
- Ніколи не кладіть нічого, крім фруктів чи овочів у воронку.
- Ваш прилад має унікальну запатентовану автоматичну воронку (діаметром 79мм). Просто помістіть продукти в воронку, а машина зробить все інше.
- Якщо всередині воронки трапиться закупорка, **НІКОЛИ не ВИКОРИСТОВУЙТЕ** для її очищення будь-які інші предмети, окрім штовхача. Інше рішення полягає в тому, щоб вимкнути машину та видалити продукти, які спричиняють проблему всередині воронки.
- Ніколи не штовхайте продукти руками в воронку.
- Ніколи не вставляйте руку чи будь-який інший предмет, крім штовхача у воронку, якщо машина працює або сито обертається.



ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

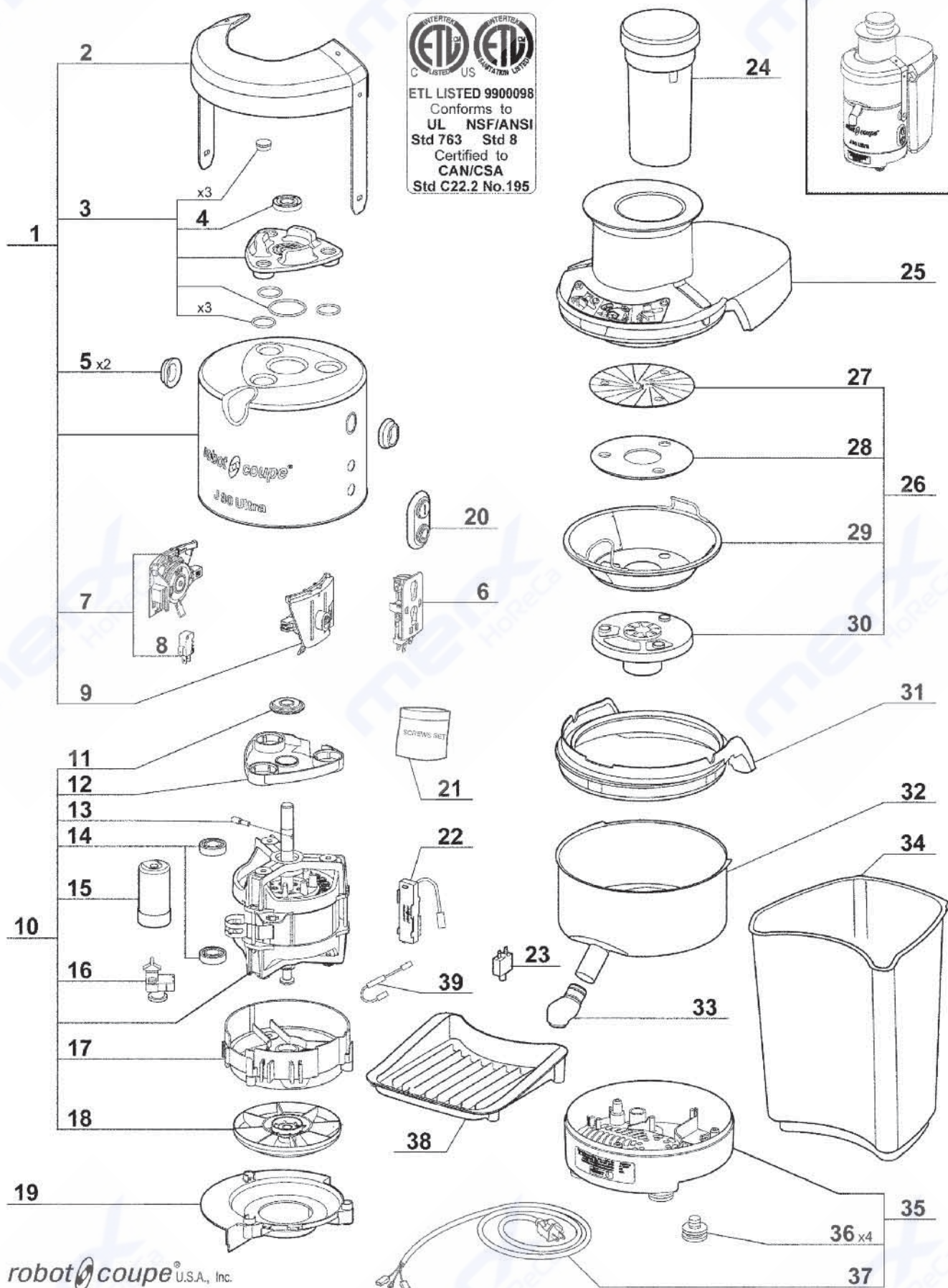
ПРОБЛЕМИ	ПРИЧИНИ ТА/АБО УСУНЕННЯ
Машина не запускається	- Перевірте запобіжники в мережі. - Правильно закрийте запобіжний важіль - J100 Ultra: Переконайтеся, що термозахист (кнопка на нижній стороні) скинуто.
Ненормальний шум	- Прилад був неправильно зібраний. - Одна з частин несправна і потребує заміни.
Диск-тертка погано перетирає	- Диск зношений. Замініть диск всередині сита. - У воронці закупорка, яку потрібно очистити.
Прилад вібрує	- Контейнер для м'якоті заповнений або сито не вирівняне через скупчення м'якоті на фільтрі. - Якщо вібрація постійна, переконайтеся, що сито не пошкоджено якимось чином.
Сито не зупиняється відразу, коли запобіжник відкритий. Для зупинки потрібно більше 2 секунд.	Нехай прилад перевірить кваліфікований представник сервісу.

ВАЖЛИВО: Для всіх ремонтів і технічного обслуговування життєво необхідно використовувати запчастини, які постачає Robot-Coupe.

robotcoupe® U.S.A., Inc.

J 80 Ultra
Serial number 521xxxxx03

1 Speed, 120 Volt, 1 Phase
60Hz, 1 HP, 3450 RPM, 9 Amps



robotcoupe® U.S.A., Inc.

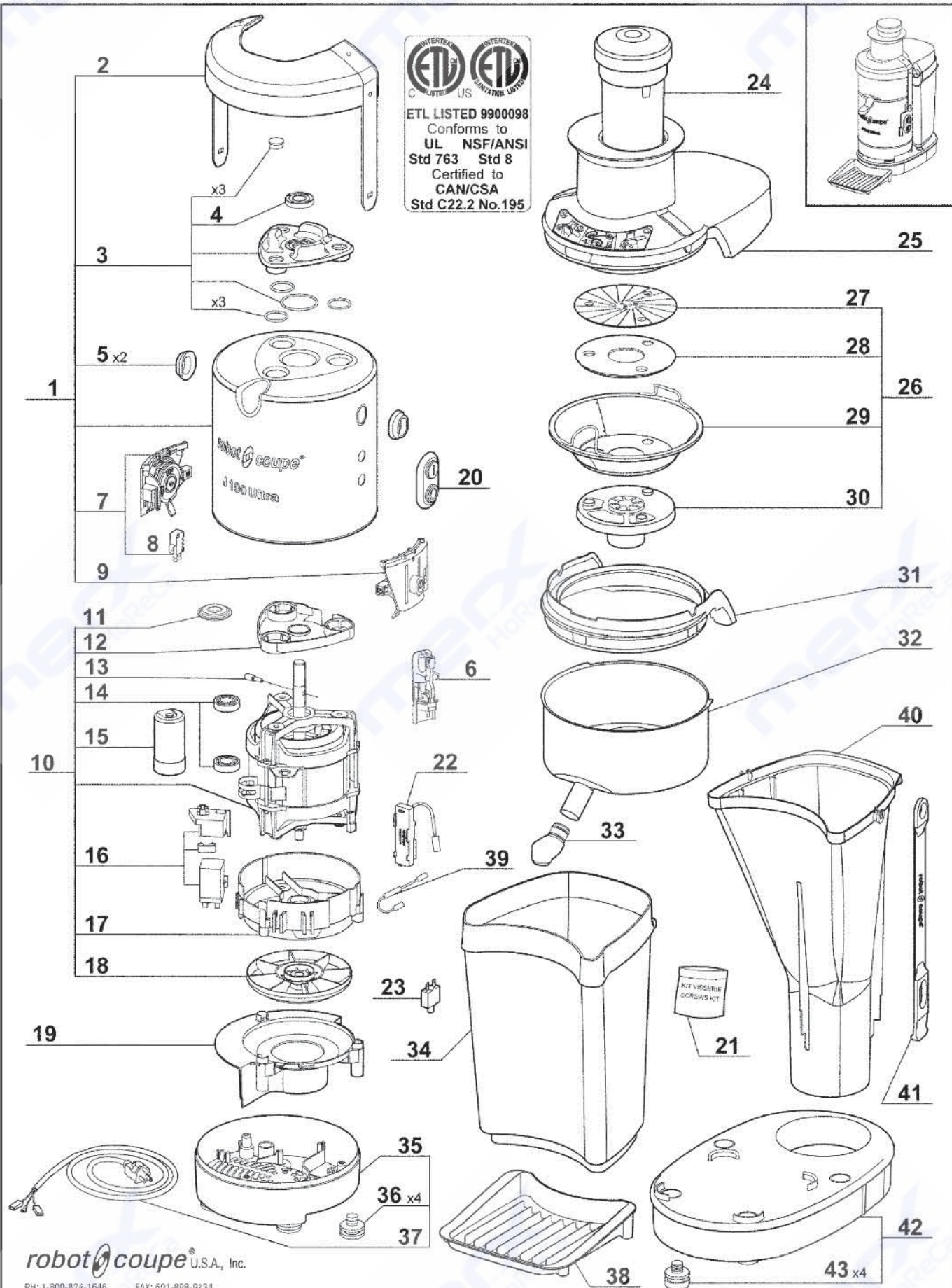
PH: 1-800-824-1646 FAX: 601-888-9134
email: info@robotcoupeusa.com

Index	Pièce / Part	Description
1	39 982	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
2	39 896	LOCKING LEVER
3	39 897	BOWL CENTRING
4	501 010S	SHAFT SEAL
5	39 898	BEARING CACHE (Qty = 2)
6	39 899	ON/OFF BLOCK ASSEMBLY
7	39 900	LEFT BEARING ASSEMBLY
8	507 007S	SWITCH
9	39 901	RIGHT BEARING ASSEMBLY
10	39 924	MOTOR
11	39 902	SHAFT DEFLECTOR
12	39 903	MOTOR CENTRING
13	39 904	MOTOR SHAFT PIN
14	39 905	BALL BEARINGS KIT
15	600 089S	CAPACITOR
16	500 296S	MOTOR STARTING RELAY
17	39 906	BAFFLE
18	118 512S	MOTOR FAN
19	39 907	MOTOR DEFLECTOR
20	39 927	CONTROL PANEL ASSEMBLY
21	39 960	SCREWS SET (including all screws for the motor base)
22	39 894	BRAKING MODULE
23	39 590	CIRCUIT BREAKER
24	39 908	PUSHER
25	39 909	LID
26	39 910	BASKET ASSEMBLY
27	39 911	GRATER
28	39 929	ANGLED SPACER
29	39 912	SIEVE
30	39 913	HUB
31	39 914	BOWL FLANGE
32	39 915	BOWL
33	39 916	SPOUT
34	39 917	PULP COLLECTOR
35	39 983	BASE ASSEMBLY
36	39 928	FEET (Qty = 4)
37	39 890	POWER CORD
38	39 516	DRIP TRAY
39	39 587	RESISTOR

robotcoupe® U.S.A., Inc.

J 100 Ultra
Serial number 603xxxxx03

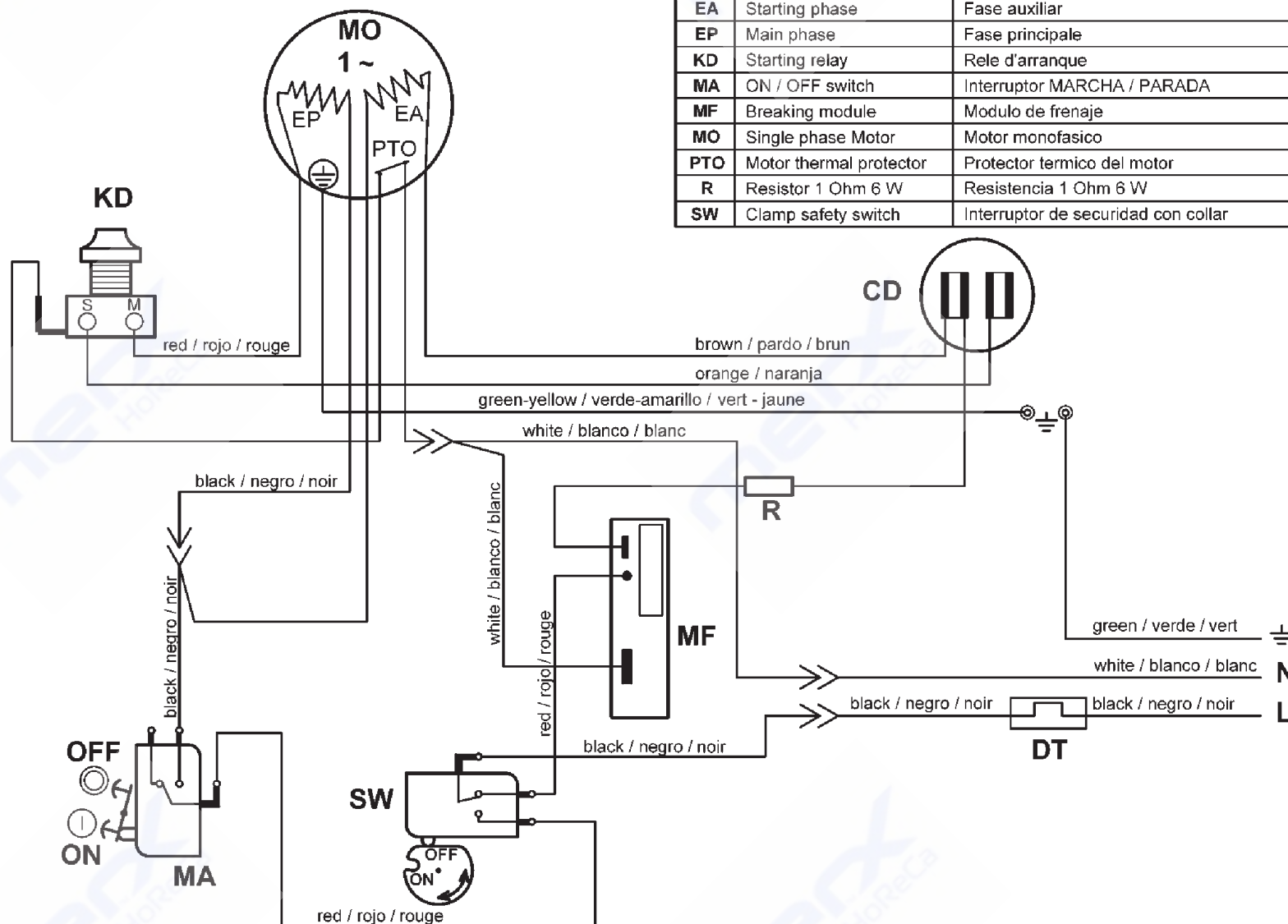
1 Speed, 120 Volt, 1 Phase
60Hz, 1.2 HP, 3400 RPM, 9 Amps



Index	Pièce / Part	Description
1	39 512	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
2	39 896	LOCKING LEVER
3	39 897	BOWL CENTRING
4	501 010S	SHAFT SEAL
5	39 898	BEARING CACHE (Qty = 2)
6	39 899	ON/OFF BLOCK ASSEMBLY
7	39 900	LEFT BEARING ASSEMBLY
8	507 007S	SWITCH
9	39 901	RIGHT BEARING ASSEMBLY
10	39 524	MOTOR
11	39 902	SHAFT DEFLECTOR
12	39 903	MOTOR CENTRING
13	39 904	MOTOR SHAFT PIN
14	39 905	BALL BEARINGS KIT
15	600 089S	CAPACITOR
16	39 588	MOTOR STARTING RELAY
17	39 906	BAFFLE
18	118 512S	MOTOR FAN
19	39 509	MOTOR DEFLECTOR
20	39 927	CONTROL PANEL ASSEMBLY
21	39 514	SCREWS KIT (including all screws for the motor base)
22	39 894	BRAKING MODULE
23	39 590	CIRCUIT BREAKER
24	39 908	PUSHER
25	39 909	LID
26	39 910	BASKET ASSEMBLY
27	39 911	GRATER
28	39 929	ANGLED SPACER
29	39 912	SIEVE
30	39 913	HUB
31	39 914	BOWL FLANGE
32	39 915	BOWL
33	39 916	SPOUT
34	39 513	PULP COLLECTOR
35	39 983	BASE ASSEMBLY
36	39 928	FEET (Qty = 4)
37	39 890	POWER CORD
38	39 516	DRIP TRAY
39	39 587	RESISTOR
40	39 522	CONTINUOUS PULP EJECTION
41	39 510	STRAP
42	39 515	MACHINE BASE
43	39 833	MACHINE BASE FEET (Qty = 4)

Serial # : from 52101591 03 D - 07

	English	Espanol	Français
CD	Starting capacitor	Condensador d'arranque	Condensateur de démarrage
DT	Circuit breaker 12 A	Disyuntor 12 A	Coupe-circuit 12 A
EA	Starting phase	Fase auxiliar	Phase auxiliaire
EP	Main phase	Fase principal	Phase principale
KD	Starting relay	Rele d'arranque	Relais de démarrage
MA	ON / OFF switch	Interruptor MARCHA / PARADA	Interrupteur MARCHE / ARRET
MF	Breaking module	Modulo de frenaje	Module de freinage
MO	Single phase Motor	Motor monofasico	Moteur monophasé
PTO	Motor thermal protector	Protector termico del motor	Protecteur thermique du moteur
R	Resistor 1 Ohm 6 W	Resistencia 1 Ohm 6 W	Résistance 1 Ohm 6 W
SW	Clamp safety switch	Interruptor de seguridad con collar	Interrupteur sécurité étrier



SUPPLY
ALIMENTACION
ALIMENTATION

ELECTRIC DIAGRAM

J 100 Ultra

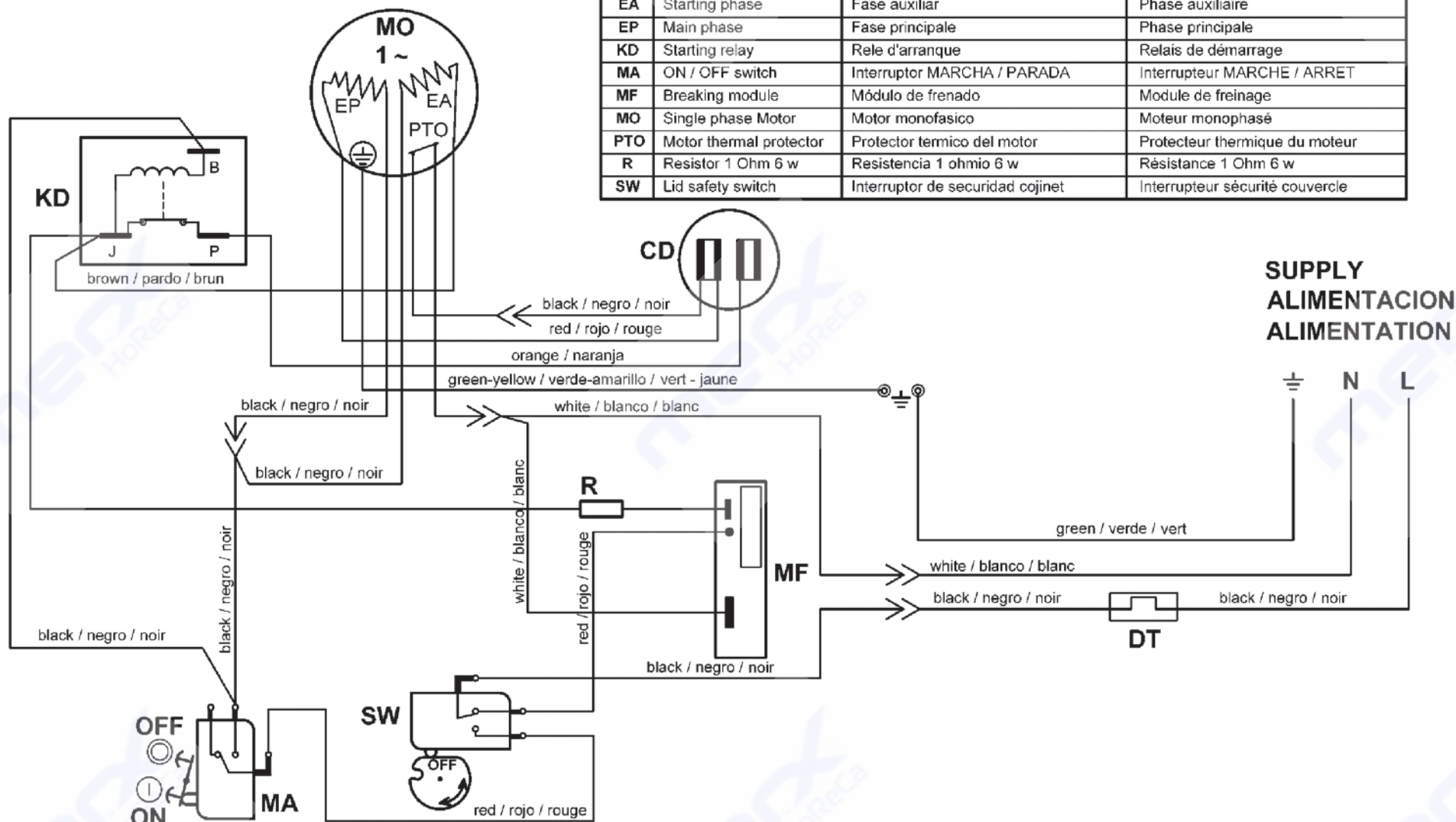
120V/60Hz Single phase

ESQUEMA CONEXIONES

SCHEMA ELECTRIQUE

Serial # : from 603XXXXX 03 D - 11

	English	Espanol	Français
CD	Starting capacitor	Condensador d'arranque	Condensateur de démarrage
DT	Circuit breaker 12 A	Disyuntor 12 A	Coupe-circuit 12 A
EA	Starting phase	Fase auxiliar	Phase auxiliaire
EP	Main phase	Fase principal	Phase principale
KD	Starting relay	Rele d'arranque	Relais de démarrage
MA	ON / OFF switch	Interruptor MARCHA / PARADA	Interrupteur MARCHÉ / ARRÊT
MF	Breaking module	Módulo de frenado	Module de freinage
MO	Single phase Motor	Motor monofasico	Moteur monophasé
PTO	Motor thermal protector	Protector termico del motor	Protecteur thermique du moteur
R	Resistor 1 Ohm 6 w	Resistencia 1 ohmio 6 w	Résistance 1 Ohm 6 w
SW	Lid safety switch	Interruptor de seguridad cojinet	Interrupteur sécurité couvercle

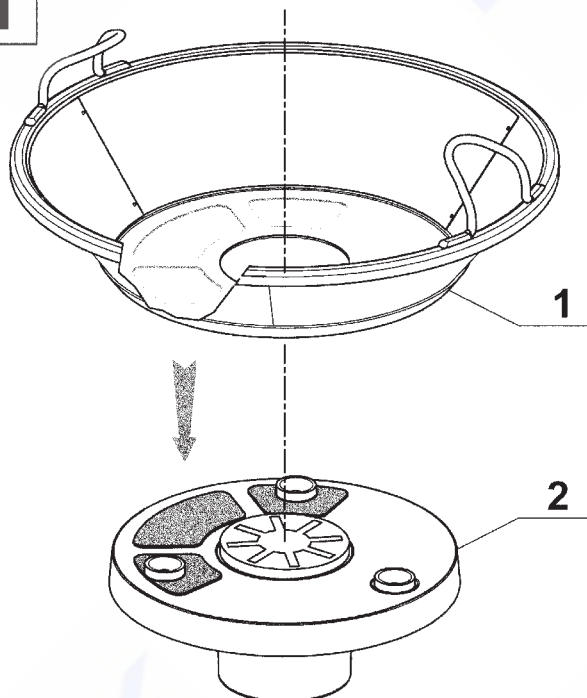


robot coupe°

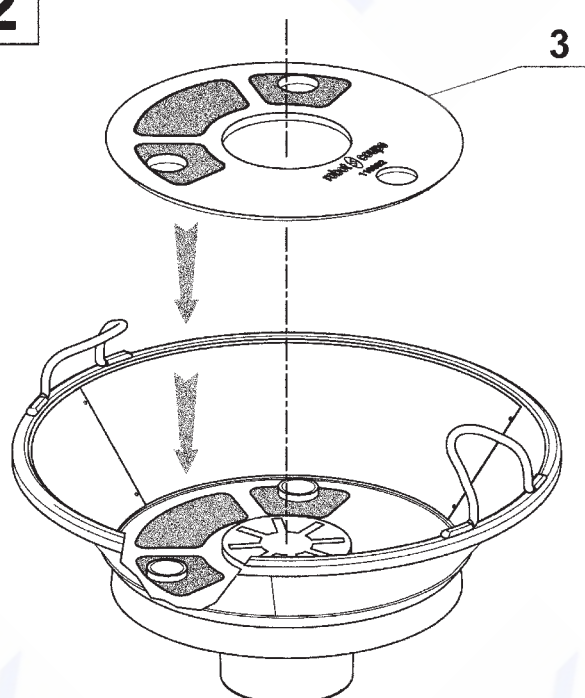
N° 403160

C : 11/10

1



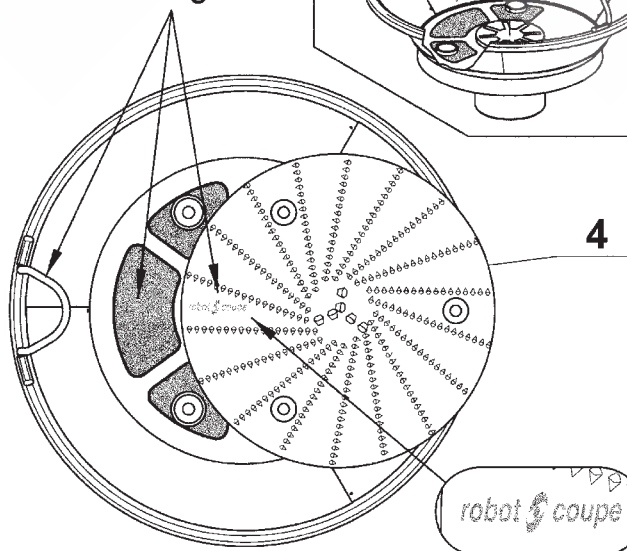
2



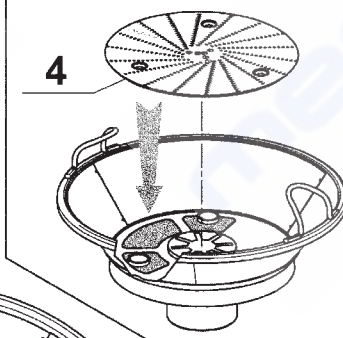
3



**A aligner
To align**



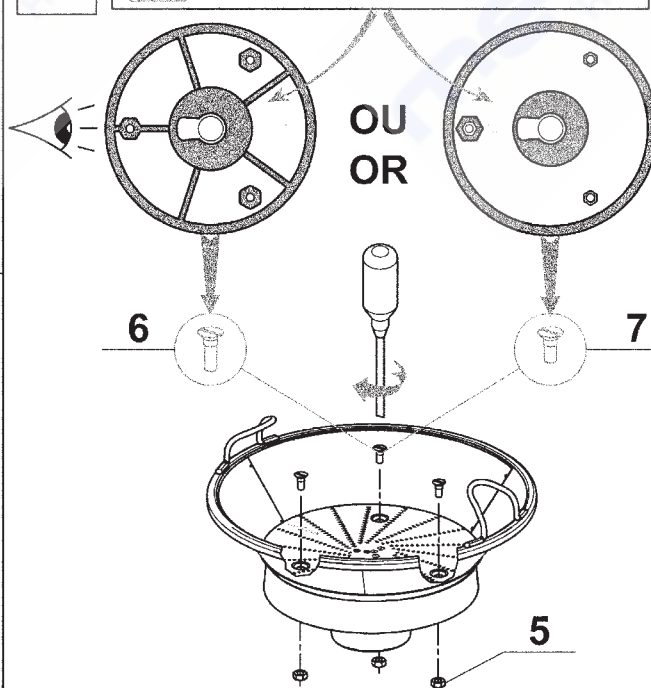
4



4



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



6

7

5

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®

Робот-купе США. Inc.

PO Box 16625, Jackson, MS 39236-6625 264

South Perkins St., Ridgeland, MS 39157

електронна пошта: info@robotcoupeusa.com

веб-сайт: www.robotcoupeusa.com

Телефон: 1-800-824-1646

robot *coupe*®



J 80 Ultra • J 100 Ultra

Robot-coupe USA, Inc.

P.O. Box 16625, Jackson, MS 39236-6625 - 264 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157
e-mail: info@robotcoupeusa.com - website: www.robotcoupeusa.com - Phone : 1-800-824-1646

CONTENTS

■	WARRANTY	■	CLEANING
■	IMPORTANT WARNING	■	TECHNICAL SPECIFICATIONS
■	YOU HAVE JUST ACQUIRED A CENTRIFUGAL JUICER J80 Ultra • J100 Ultra	■	SAFETY
■	SWITCHING ON THE MACHINE	■	TROUBLESHOOTING
■	ASSEMBLY J80 Ultra	■	SERVICE
■	ASSEMBLY J100 Ultra	■	RECIPES
■	DIFFERENT CONFIGURATIONS	■	TECHNICAL DATA
■	RECOMMENDATIONS FOR USE		• Electrical diagram • Parts diagram • 39910 basket assembly sheet

ROBOT COUPE USA. Inc. LIMITED WARRANTY

YOUR NEW ROBOT COUPE PRODUCT IS WARRANTED TO THE ORIGINAL PURCHASER FOR A PERIOD OF ONE YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE.

This LIMITED WARRANTY is against defects in the material and/or workmanship, and includes labor for replacement of defective parts, provided repairs are performed by an authorized Service Agency.

The Customer must inform the Service Agency of the possibility of warranty coverage and provide a copy of the dated sales or delivery receipt BEFORE WARRANTY REPAIRS ARE BEGUN.

Replacement parts and accessories are warranted for ninety (90) days from the date of purchase when purchased separately and will be verified by dated sales receipt OR packing slip which lists that item.

All parts or accessories replaced under warranty must be returned to the Service Agency.

THE FOLLOWING ARE NOT COVERED BY THE ROBOT COUPE USA. Inc. LIMITED 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** - Labor to sharpen and/or replacements for blades that have become blunt, chipped or worn after a normal or excessive period of use.
- 3** - Materials or labor to replace or repair scratched, stained, chipped, pitted, dented or discolored 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** - Labor charges to install or test new attachments or accessories (i.e., bowls, plates, blades, attachments), which have been replaced for any reason.

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

8 - SHIPPING DAMAGES. Visible and/or hidden damage is the responsibility of the freight carrier. The consignee must inform the carrier and consignor immediately, or upon discovery in the case of hidden defects.

KEEP ALL ORIGINAL CONTAINERS AND PACKING MATERIALS FOR CARRIER INSPECTION.

Neither ROBOT COUPE USA. Inc. 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 COUPE USA. Inc. 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 COUPE USA. Inc.

IMPORTANT WARNING



WARNING: In order to limit accidents such as electric shocks, personal injury or fire, 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. The operation manual should be kept within easy access to all users for reference and should be read completely by all first time users of the machine.

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 ejector becomes blocked, switch your J 80 Ultra/J 100 Ultra juicer off and wash the lid under the tap.
- 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-COUPÉ-approved after-sales service if you notice a fault.

YOU HAVE JUST ACQUIRED A CENTRIFUGAL JUICER J80 Ultra • J100 Ultra

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

The **J80 Ultra/J100 Ultra** juicer is ideal for making fresh juices from vegetables and locally grown or exotic 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
Apple	•	•		•
Apricot	•	•	•	•
Blackberry	•	•	•	•
Blackcurrant	•	•		•
Cherry	•	•	•	•
Grape	•	•		•
Grapefruit	•	•	•	•
Kiwi fruit	•	•	•	•
Lemon	•	•	•	•
Melon	•	•		•
Orange	•	•	•	•
Peach	•	•		•
Pear	•	•		•
Pineapple	•	•	•	•
Plum	•	•		•
Raspberry	•	•		•
Redcurrant	•	•		•
Strawberry	•	•		•

TABLE OF VITAMINS IN VEGETABLES

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

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 for use contain important information aimed at enabling users to derive the maximum benefit from 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 Ultra/J100 Ultra** juicer is equipped with a power cord fitted with a standard single-phase 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 Ultra



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

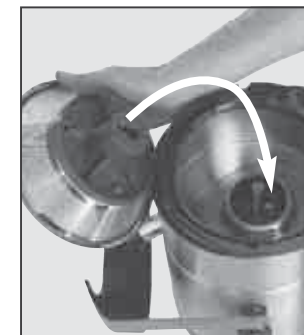
2) Place the bowl on top of the motor unit.

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 go!

ASSEMBLY J 100 Ultra



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

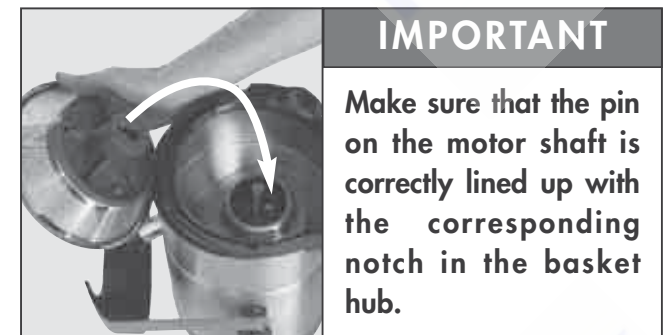
2) Place the bowl on top of the motor unit.

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.



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



6) Two possible uses:

- **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.

- **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 go!

8) Using the **strap** (see page 9) - (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.

DIFFERENT CONFIGURATIONS

The **J 100 Ultra** juicer comes supplied with all the accessories you will need and is designed to adapt itself to your particular needs and work setting.

For example, it can be configured to suit the characteristics of your work station:

- Install the **booster base 10** if you are going to use tall containers to collect the juice (see page 9).
- In normal usage, you can process more than ten kilos (according to the nature of the produce) before you need to empty the **pulp container 6** (see page 9).
- For high-volume juicing, the **ejection chute 7** (see page 9) does away with the need to empty the pulp container. If you opt for this configuration, make sure you place a large bin (not supplied) directly below the chute.

There are two solutions for this configuration:

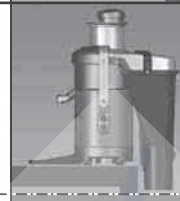
- 1) Make a **4-inch Ø** hole in the worktop through which the **ejection chute 7** can protrude (see photos opposite). This is the best solution in terms of efficient worktop organization.

- 2) Worktop edge.

When positioning the machine on the edge of the worktop, use the markers on either side of the **booster base 10** (see page 9) as your guide.

Warning: to avoid the risk of the machine falling off the worktop, make sure that it is correctly positioned.

- Summary of all the different possible configurations, according to the nature of the work station and the height of the juice containers (for information only):

Container	Booster base 10 use (see p. 9)	Intensity of use	Example of use	
 Containers Max. height 6.3 inches	Not necessary	Normal	• With pulp container 6 (see p. 9) • No worktop cutout required.	
		Intensive	• With ejection chute 7 and strap 9 (see p. 9) • Worktop edge No cutout required • With ejection chute 7 (see p. 9) • Ejection below worktop. 4-inch hole required in worktop.	 
 Containers Max. height 9.8 inches	Necessary if container more than 6.3" high	Normal	• With pulp container 6 (see p. 9) • No worktop cutout required.	
		Intensive	• With ejection chute 7 and strap 9 (see p. 9) • Worktop edge No cutout required • With ejection chute 7 (see p. 9) • Ejection below worktop. 4-inch Ø hole required in worktop.	 

RECOMMENDATIONS FOR USE

• J 80 Ultra • J 100 Ultra

- 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). Strip grapes from their stalks before juicing.**

- Some foods are not suitable for processing in a juicer, due to their hard consistency (e.g. coconuts).
- **The J 80 Ultra/J 100 Ultra 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 Ultra/J 100 Ultra 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 your juicer starts to vibrate while juicing, switch it off and clean **the basket**. You can then resume juicing.
- Check that **the flange** and **lid** are correctly positioned.

• J 80 Ultra

- With **the J 80 Ultra juicer**, 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 Ultra

- J 100 Ultra 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 Ultra 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 J 80 Ultra • J 100 Ultra

	Preparation
CARROTS	Peeled and left whole, topped and tailed. Feed in 2 or 3 at a time.
APPLES	Washed and left whole (remove stalk and any labels).
STRAWBERRIES	Remove stalks for the taste.
CITRUS FRUIT	Peel all citrus fruit. Oranges and lemons can be left whole.
PINEAPPLES	Peel and cut into eight chunks (3 cuts)
MELONS	Peel and cut into eight chunks.
TOMATOES	Washed and left whole (remove hard green core). Feed in 2 or 3 at a time.
PEPPERS	Washed and cut into quarters lengthwise, according to shape.
CELERIAC	Cut into 2.5-inch chunks
CUCUMBERS	Peeled. Cut into sections measuring approx. 6 inches long.
FENNEL	Cut into 2.5-inch chunks.
GINGER	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.
GRAPES	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 scrubber sponge to remove any pulp.

- For more thorough cleaning, remove the bowl flange beforehand.
- 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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- **Motor unit** —————> stainless steel
- **Bowl** —————> stainless steel
- **Juicer basket** —————> stainless steel
- **Grating disc** —————> stainless steel
- **Ventilated electric motor** —————> constant speed (3400 rpm)
- **Throughput** —————> **220-260 lb/hour** of fruit or vegetables* for the **J 80 Ultra**.
260-350 lb/hour for the **J 100 Ultra**.

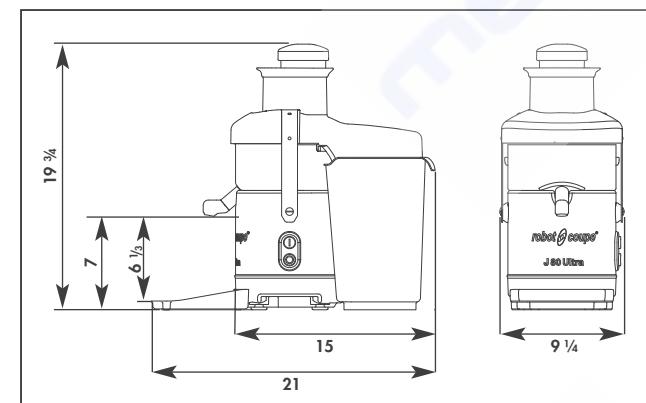
* In optimum working conditions, i.e. a suitable worktop, ready prepared fruit and accessories (jug, bin, etc.) all within easy reach.

• WEIGHT

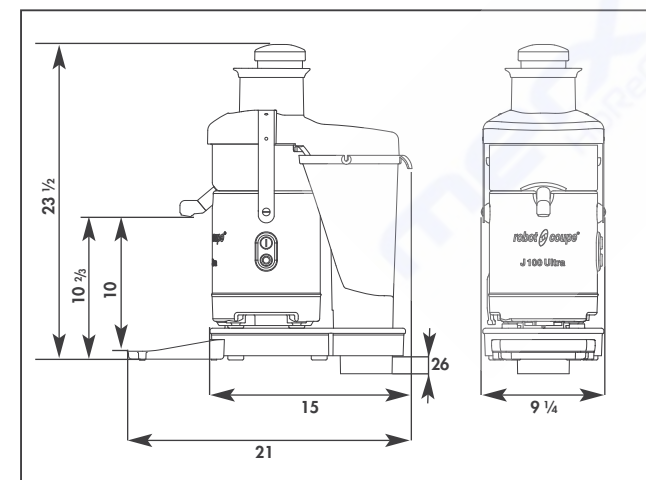
	Net	Gross
J 80 Ultra	24 lbs	28.2 lbs
J 100 Ultra	28.4 lbs	34,4 lbs

• DIMENSIONS (in inches)

J 80 Ultra



J 100 Ultra



• WORKING HEIGHT

We advise you to install your **J 80 Ultra/J 100 Ultra centrifugal juicer** on a flat and stable worktop 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 Ultra

Motor	Speed (rpm)	Power (Watts)	Intensity (Amp.)
120V / 60Hz	3450	700	9

J 100 Ultra

Motor	Speed (rpm)	Power (Watts)	Intensity (Amp.)
120V / 60Hz	3400	850	9

SAFETY

- The J 80 Ultra/J 100 Ultra juicer will not start unless the lid has been correctly positioned and the safety arm properly locked into place. The motor will switch itself off as soon as you open the safety arm or press the Off button (red button).
- The J 80 Ultra/J 100 Ultra 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 Ultra 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 Ultra).
- Always switch the machine off before removing the pulp container or the continuous pulp ejection chute (for the J 100 Ultra).
- 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	- Check the fuses in your mains supply. - Close the safety arm properly J 100 Ultra : - Check that the thermal protection (button on underside) has been reset.
Abnormal noise	- The appliance has been incorrectly assembled. See "Assembly" chapter. - One of the parts is faulty and needs replacing.
Inefficient grating	- The grating disc is worn. Replace the grating disc inside the basket. - There is a blockage in the feed tube which needs to be cleared.
The appliance vibrates	- The pulp container is full or the basket is out of balance due to an accumulation of pulp on the filter. - If the vibration is permanent, check that the basket has not been damaged in some way.
The basket does not stop immediately when the safety arm is opened. It takes more than 2 seconds to stop.	- Have the appliance checked by a qualified person.

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

SERVICE

See warranty first then;

Should your unit requires service, check with your dealer/distributor to know where local service is available. If not or if you wish your unit to be serviced at the factory, call for return instructions and ship the unit prepaid to our factory address.

PH : 1-800-824-1646
Robot-Coupe USA, Inc
Service Department Repair
264 South Perkins Street
Ridgeland, MS 39157

For service in Canada contact the Robot-Coupe
USA factory for repair instructions.

RECIPES

Fruit and vegetables can be combined in an infinite number of ways to create exciting, colourful and totally natural drinks. Give your imagination free rein - bearing in mind these few golden rules for making cocktails:

- *Always use untreated fruit.*
 - *Using a shaker will make an opaque mixture more homogeneous.*
 - *Fill the lower half of the shaker half-full with ice cubes. Avoid shaking your cocktail for too long, otherwise the ice will melt and spoil it.*
- Here is a selection of cocktail recipes, each for approximately four people.*

PEACH SPARKLE

Ingredients (serves 3):

- 6 peaches
- ½ lemon
- 1 generous pinch ground nutmeg
- 10 fl oz soda water
- 1 thin slice fresh ginger

Preparation: stone the peaches and peel the lemon. There is no need to peel the ginger. Process the peaches in your J80 Ultra/J100 Ultra juicer first, followed by the ginger, then the lemon.

Next, combine the ground nutmeg and soda water with the juice. Divide between three glasses.

Garnish: *decorate the glasses with thin slices of peach.*

Idea: *you can use either white or yellow peaches for this juice.*

HONEYED WATERMELON

Ingredients (serves 3):

- 26 oz watermelon
- ½ lemon
- 1½ tbsp honey
- 1½ tbsp water

Preparation: boil the honey and water together and allow to cool. Remove the watermelon rind and pips and cut the flesh into large chunks. Peel the lemon.

Process the fruit in your J80 Ultra/J100 Ultra juicer.

Pour the honey mixture into the glasses first, followed by the watermelon juice.

Garnish: *serve with thinly sliced watermelon.*

CARROT CAPRICE

Ingredients (serves 4):

- 4 carrots
- 4 oranges
- 1 thin slice fresh ginger
- Ice cubes

Preparation: wash and scrub the carrots (no need to peel them). Peel the oranges. Process all the ingredients except for the ice cubes in your J80 Ultra/J100 Ultra juicer.

Divide between four glasses, add the ice cubes and serve immediately.

Garnish: *: decorate with an olive and a slice of orange.*

CUCUMBER QUENCHER

Ingredients (serves 4):

- 1 cucumber
- 4 Granny Smith apples
- 3 tbsp dill
- ½ lemon
- Goat's milk

Preparation: wash the cucumber but do not peel it, as the skin contains vitamins and will also lend color to your cocktail. For this reason, use an organic cucumber, if possible. Peel the lemon.

Process the cucumber, apples and dill in your J 80 Ultra /J 100 Ultra juicer, followed by the lemon. Combine the goat's milk with the juice.

Garnish: : decorate with radishes sliced in your Robot-Coupe veg prep machine (0.04" slicer disc).

PRETTY PINK

Ingredients (serves 4):

- 310 oz strawberries
- 3 carrots
- ¼ pineapple

Preparation: peel the pineapple and cut into chunks. You do not need to hull the strawberries, as their stalks will automatically be ejected into the pulp container.

Process the pineapple, strawberries and carrots in your J 80 Ultra/J 100 Ultra juicer in that order. Stir well and divide between glasses decorated with sliced strawberries.

Idea: liven up your cocktail with a pinch of ground vanilla bean, cardamom or ginger.

APPLE-KIWI

Ingredients (serves 3):

- 3 Granny Smith apples
- ½ lime
- 3 kiwi fruit

Preparation: peel the lime. Peel the kiwis so that the cocktail retains a good green color. Process all the ingredients in your J80 Ultra/J100 Ultra juicer.

Stir with a spoon and serve immediately, before the apple starts to go brown

Idea: if you find the taste too acidic, simply add a little honey or cane sugar syrup. You can also replace the kiwi fruit with a cucumber or a stick of celery

MELLOW GRAPEFRUIT

Ingredients (serves 3):

- 9 oz orange
- 9 oz grapefruit
- 9 oz strawberries

Preparation: peel the oranges and grapefruit to avoid a bitter taste. Process all the ingredients in your J 80 Ultra /J100 Ultra juicer.

Stir well and divide between the glasses.

Idea: if you find the juice too acidic, simply add a little honey or cane syrup.

ORIENTAL

Ingredients (serves 3):

- ½ pineapple
- 3 oranges
- 1 tsp vanilla extract

Preparation: peel the fruit. Process the pineapple in your J80 Ultra/J100 Ultra juicer first, followed by the oranges.

Stir the vanilla extract into the juice and serve in small shot glasses.

Idea: replace the oranges with coconut milk.

CLASSIC

Ingredients (serves 3):

- 4 carrots
- 3 apples
- 1 lemon

Preparation: peel the lemon. Wash and scrub the carrots (no need to peel them). Process all the ingredients in your J80 Ultra/J100 Ultra juicer.

Stir well and serve.

Idea: you can substitute pears for the apples.

GAZPACHO

Ingredients (serves 3):

- 18 oz ripe tomatoes
- ½ small red pepper
- ½ cucumber
- ½ small stick celery
- 1 tbsp olive oil
- Drop of sherry vinegar
- Salt
- Pepper

Preparation: process all the vegetables in your J 80 Ultra /J100 Ultra juicer, then add the olive oil, sherry vinegar and salt.

Garnish: decorate with a twist of lemon peel and a slice of tomato.

Idea: as tomato opens the appetite, serve the gazpacho at the start of the meal.

MELON MELODY

Ingredients (serves 3):

- 14 oz green-skinned melon
- 1 Granny Smith apple
- ½ lemon

Preparation: remove the melon rind and pips and cut the flesh into large chunks. Peel the lemon. Process all the ingredients in your J80 Ultra/J100 Ultra juicer.

Stir with a spoon and serve immediately, flavored with a few mint leaves.

Garnish: Garnish: decorate with melon diced in your Robot-Coupe veg prep machine (0.2 x 0.2 x 0.2" dicing attachment).

Idea: replace the melon with watermelon.

MELON-PEAR WITH TURMERIC

Ingredients (serves 4):

- 3 lb yellow honeydew melon
- 1 grapefruit
- ½ pear
- ½ Golden Delicious apple
- 1 thin slice fresh ginger
- ½ lemon grass stalk
- 1 tiny pinch turmeric

Preparation: peel the melon and grapefruit. Process the apple, ginger, lemon grass, pear, melon and grapefruit in your J80 Ultra/J100 Ultra juicer in that order. Stir well and divide between four glasses.

Garnish: decorate the glasses with pear sliced in your Robot-Coupe veg prep machine (0.04" slicer disc).

APPLE-CELERY

Ingredients (serves 4):

- 4 Granny Smith apples
- 2 sticks celery
- 1 thin slice fresh ginger
- ½ lemon
- Salt

Preparation: wash the celery sticks thoroughly and process in your J80 Ultra/J100 Ultra juice, followed by the ginger, then the apples. Season with a little salt and serve immediately, before the apple starts to go brown.

Garnish: decorate the glasses with apple sliced in your Robot-Coupe veg prep machine (0.04" slicer disc).

Idea: you can use pears instead of apples.

ASPARAGUS SPEARS

Ingredients (serves 3):

- 2.2 lb green asparagus
- 1 pinch ground Espelette pepper
- 1 pinch fleur de sel sea salt

Preparation: peel the asparagus spears and discard the tough ends of the stalks.

Process in your J80 Ultra/J100 Ultra juicer.

Season with a little Espelette pepper and sea salt.

Idea: use this cocktail to accompany a salmon dish.

SCARLET COCKTAIL

Ingredients (serves 4):

- 1 cooked beetroot
- 2 carrots
- 2 small bunches red grapes
- 2 Granny Smith apples
- Cayenne pepper

Preparation: process all the fruit and vegetables in your J80 Ultra/J100 Ultra juicer.

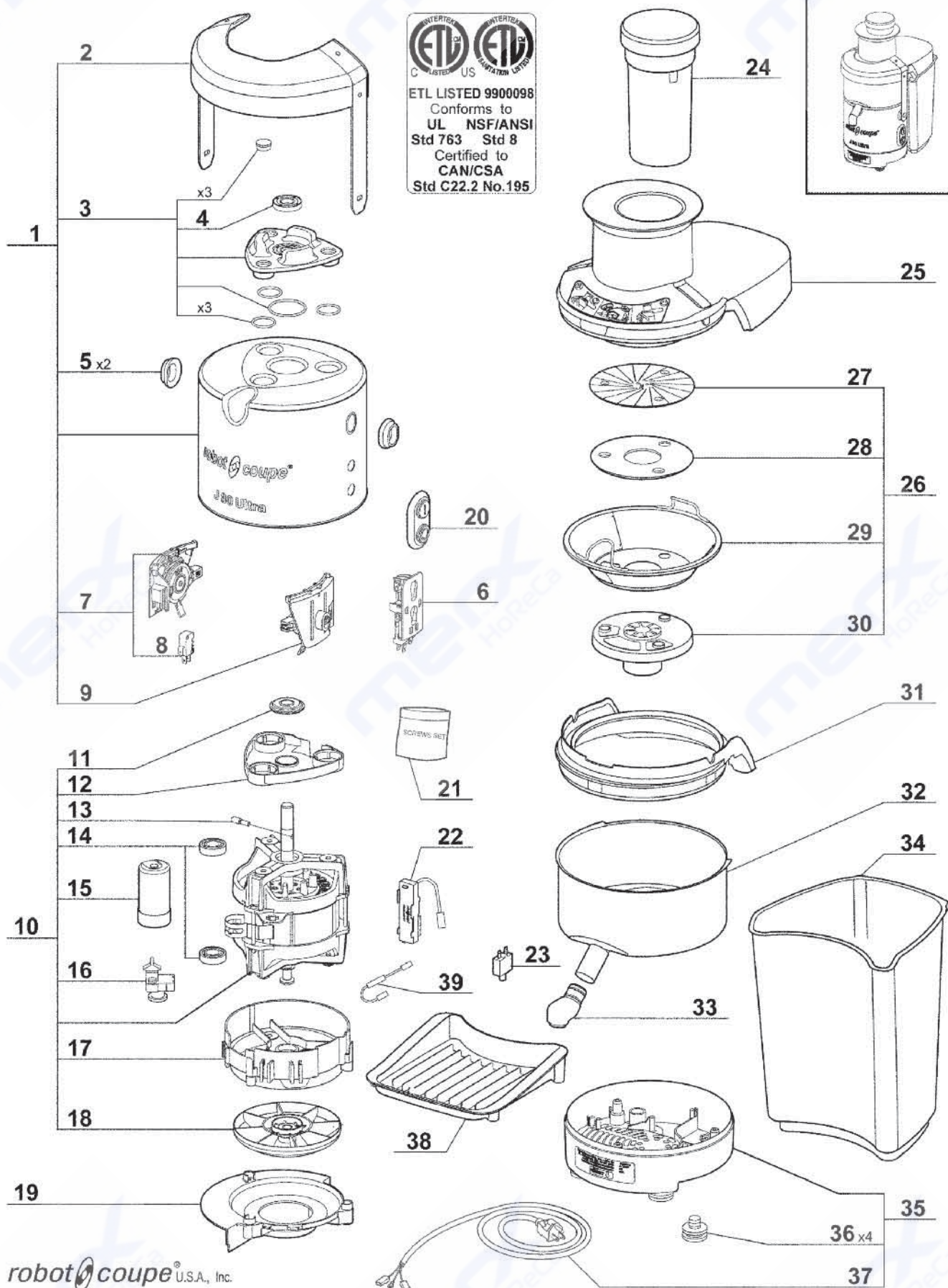
Season the juice with Cayenne pepper and serve chilled.

Garnish: decorate each glass with a slice of baby beetroot.

robotcoupe® U.S.A., Inc.

J 80 Ultra
Serial number 521xxxxx03

1 Speed, 120 Volt, 1 Phase
60Hz, 1 HP, 3450 RPM, 9 Amps



robotcoupe® U.S.A., Inc.

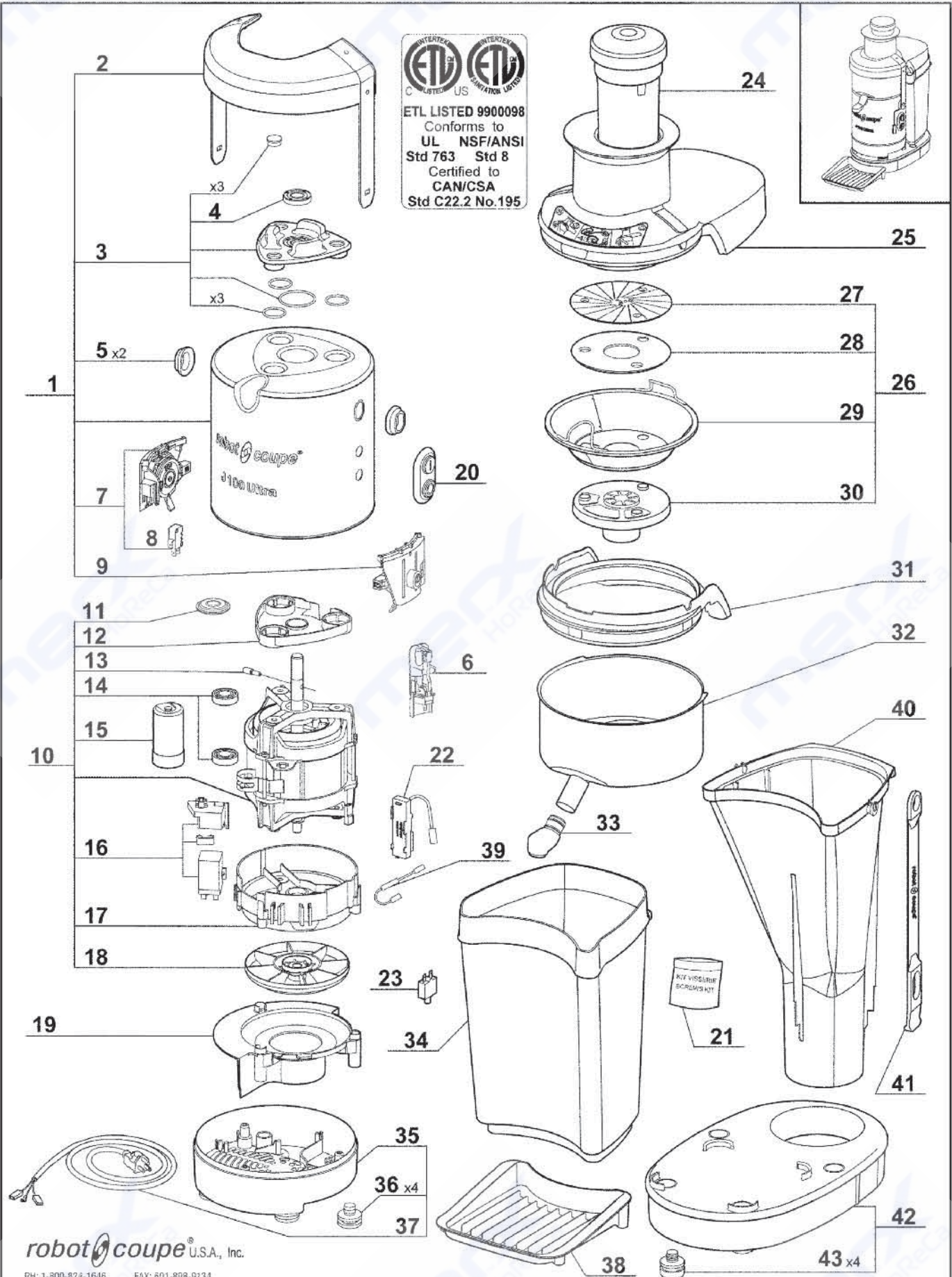
PH: 1-800-824-1646 FAX: 601-888-9134
email: info@robotcoupeusa.com

Index	Pièce / Part	Description
1	39 982	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
2	39 896	LOCKING LEVER
3	39 897	BOWL CENTRING
4	501 010S	SHAFT SEAL
5	39 898	BEARING CACHE (Qty = 2)
6	39 899	ON/OFF BLOCK ASSEMBLY
7	39 900	LEFT BEARING ASSEMBLY
8	507 007S	SWITCH
9	39 901	RIGHT BEARING ASSEMBLY
10	39 924	MOTOR
11	39 902	SHAFT DEFLECTOR
12	39 903	MOTOR CENTRING
13	39 904	MOTOR SHAFT PIN
14	39 905	BALL BEARINGS KIT
15	600 089S	CAPACITOR
16	500 296S	MOTOR STARTING RELAY
17	39 906	BAFFLE
18	118 512S	MOTOR FAN
19	39 907	MOTOR DEFLECTOR
20	39 927	CONTROL PANEL ASSEMBLY
21	39 960	SCREWS SET (including all screws for the motor base)
22	39 894	BRAKING MODULE
23	39 590	CIRCUIT BREAKER
24	39 908	PUSHER
25	39 909	LID
26	39 910	BASKET ASSEMBLY
27	39 911	GRATER
28	39 929	ANGLED SPACER
29	39 912	SIEVE
30	39 913	HUB
31	39 914	BOWL FLANGE
32	39 915	BOWL
33	39 916	SPOUT
34	39 917	PULP COLLECTOR
35	39 983	BASE ASSEMBLY
36	39 928	FEET (Qty = 4)
37	39 890	POWER CORD
38	39 516	DRIP TRAY
39	39 587	RESISTOR

robotcoupe® U.S.A., Inc.

J 100 Ultra
Serial number 603xxxxx03

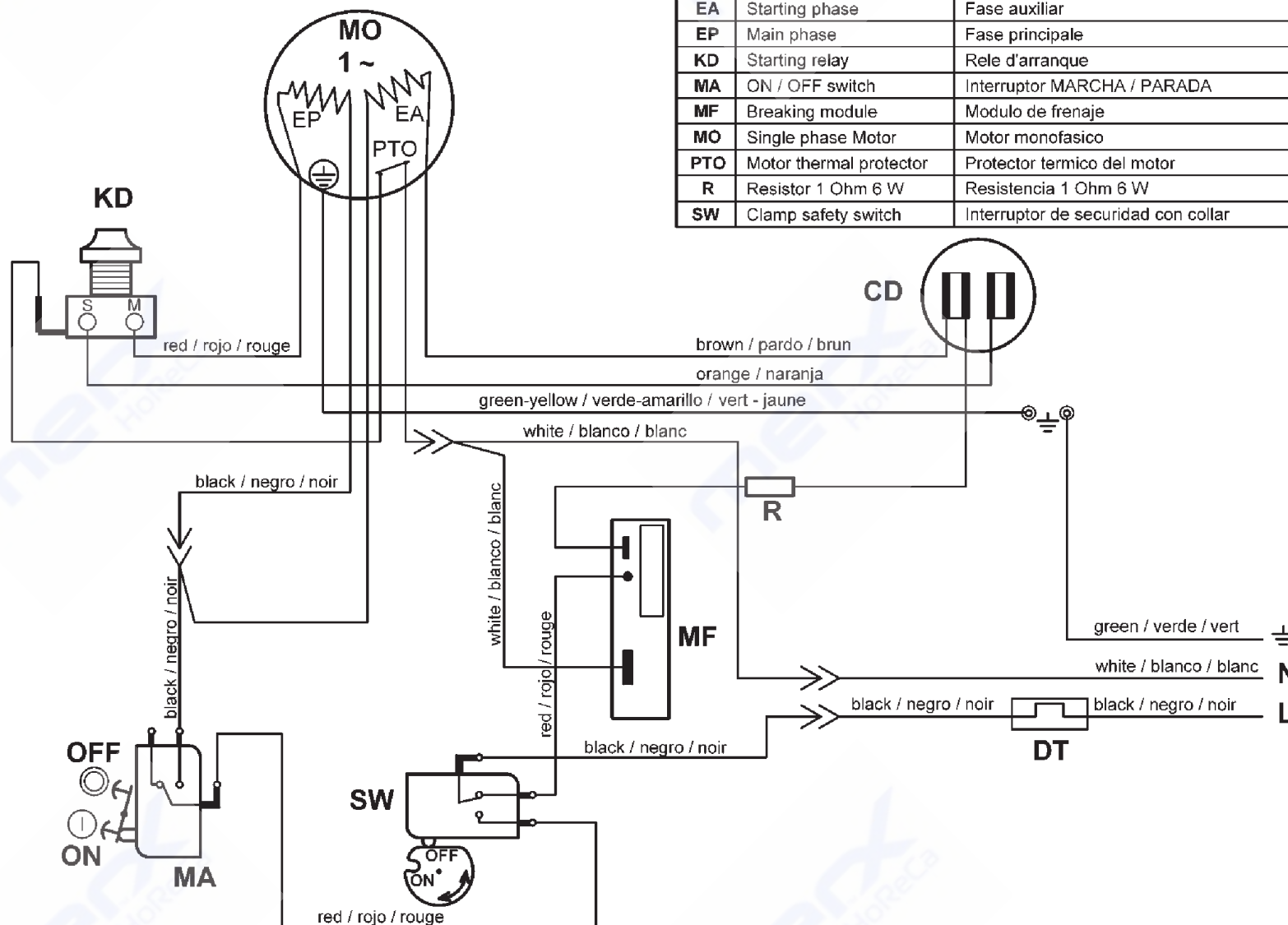
1 Speed, 120 Volt, 1 Phase
60Hz, 1.2 HP, 3400 RPM, 9 Amps



Index	Pièce / Part	Description
1	39 512	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
2	39 896	LOCKING LEVER
3	39 897	BOWL CENTRING
4	501 010S	SHAFT SEAL
5	39 898	BEARING CACHE (Qty = 2)
6	39 899	ON/OFF BLOCK ASSEMBLY
7	39 900	LEFT BEARING ASSEMBLY
8	507 007S	SWITCH
9	39 901	RIGHT BEARING ASSEMBLY
10	39 524	MOTOR
11	39 902	SHAFT DEFLECTOR
12	39 903	MOTOR CENTRING
13	39 904	MOTOR SHAFT PIN
14	39 905	BALL BEARINGS KIT
15	600 089S	CAPACITOR
16	39 588	MOTOR STARTING RELAY
17	39 906	BAFFLE
18	118 512S	MOTOR FAN
19	39 509	MOTOR DEFLECTOR
20	39 927	CONTROL PANEL ASSEMBLY
21	39 514	SCREWS KIT (including all screws for the motor base)
22	39 894	BRAKING MODULE
23	39 590	CIRCUIT BREAKER
24	39 908	PUSHER
25	39 909	LID
26	39 910	BASKET ASSEMBLY
27	39 911	GRATER
28	39 929	ANGLED SPACER
29	39 912	SIEVE
30	39 913	HUB
31	39 914	BOWL FLANGE
32	39 915	BOWL
33	39 916	SPOUT
34	39 513	PULP COLLECTOR
35	39 983	BASE ASSEMBLY
36	39 928	FEET (Qty = 4)
37	39 890	POWER CORD
38	39 516	DRIP TRAY
39	39 587	RESISTOR
40	39 522	CONTINUOUS PULP EJECTION
41	39 510	STRAP
42	39 515	MACHINE BASE
43	39 833	MACHINE BASE FEET (Qty = 4)

Serial # : from 52101591 03 D - 07

	English	Espanol	Français
CD	Starting capacitor	Condensador d'arranque	Condensateur de démarrage
DT	Circuit breaker 12 A	Disyuntor 12 A	Coupe-circuit 12 A
EA	Starting phase	Fase auxiliar	Phase auxiliaire
EP	Main phase	Fase principal	Phase principale
KD	Starting relay	Rele d'arranque	Relais de démarrage
MA	ON / OFF switch	Interruptor MARCHA / PARADA	Interrupteur MARCHE / ARRET
MF	Breaking module	Modulo de frenaje	Module de freinage
MO	Single phase Motor	Motor monofasico	Moteur monophasé
PTO	Motor thermal protector	Protector termico del motor	Protecteur thermique du moteur
R	Resistor 1 Ohm 6 W	Resistencia 1 Ohm 6 W	Résistance 1 Ohm 6 W
SW	Clamp safety switch	Interruptor de seguridad con collar	Interrupteur sécurité étrier



ELECTRIC DIAGRAM

J 100 Ultra

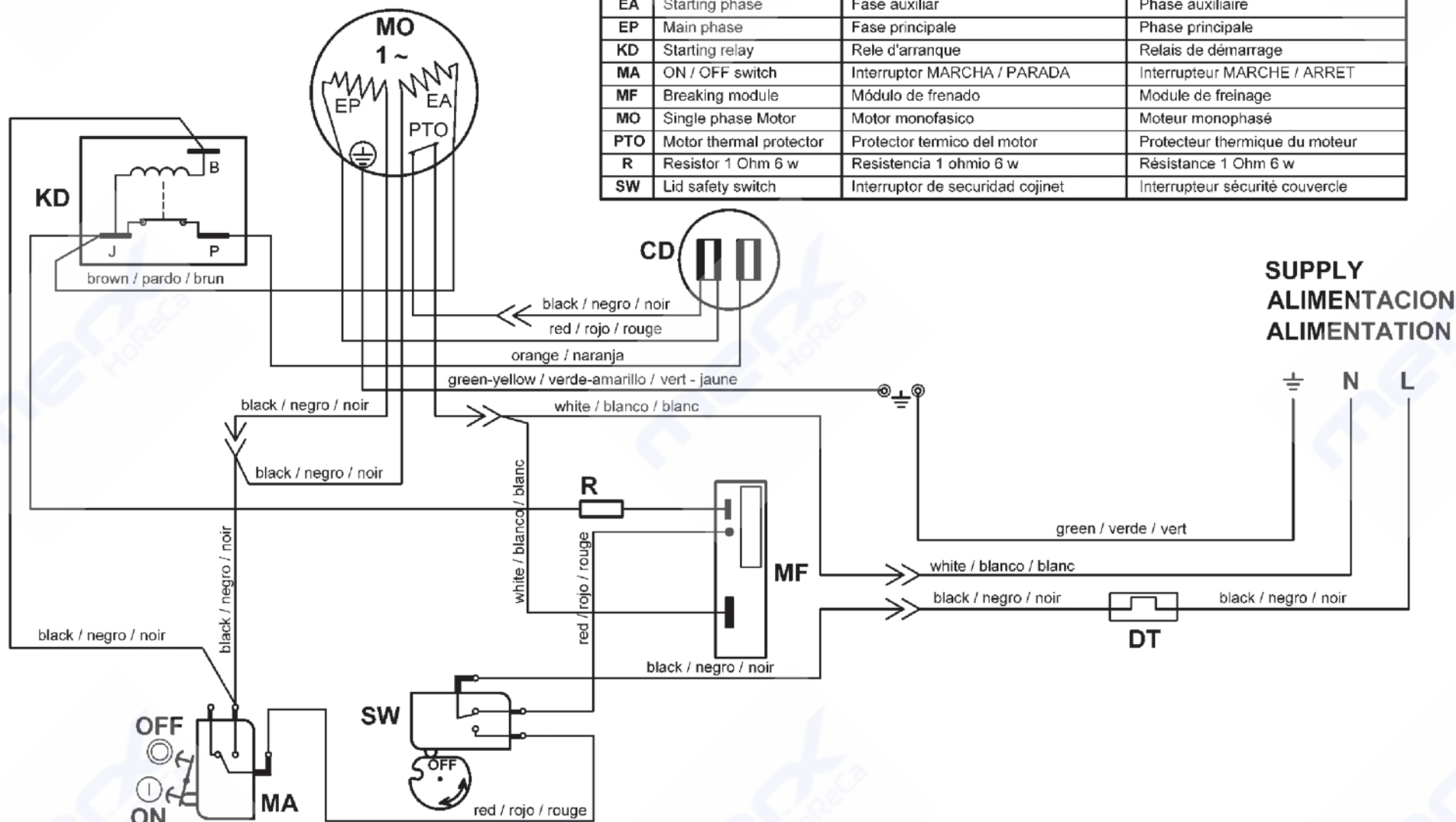
120V/60Hz Single phase

ESQUEMA CONEXIONES

SCHEMA ELECTRIQUE

Serial # : from 603XXXXX 03 D - 11

	English	Espanol	Français
CD	Starting capacitor	Condensador d'arranque	Condensateur de démarrage
DT	Circuit breaker 12 A	Disyuntor 12 A	Coupe-circuit 12 A
EA	Starting phase	Fase auxiliar	Phase auxiliaire
EP	Main phase	Fase principal	Phase principale
KD	Starting relay	Rele d'arranque	Relais de démarrage
MA	ON / OFF switch	Interruptor MARCHA / PARADA	Interrupteur MARCHÉ / ARRÊT
MF	Breaking module	Módulo de frenado	Module de freinage
MO	Single phase Motor	Motor monofasico	Moteur monophasé
PTO	Motor thermal protector	Protector termico del motor	Protecteur thermique du moteur
R	Resistor 1 Ohm 6 w	Resistencia 1 ohmio 6 w	Résistance 1 Ohm 6 w
SW	Lid safety switch	Interruptor de seguridad cojinet	Interrupteur sécurité couvercle

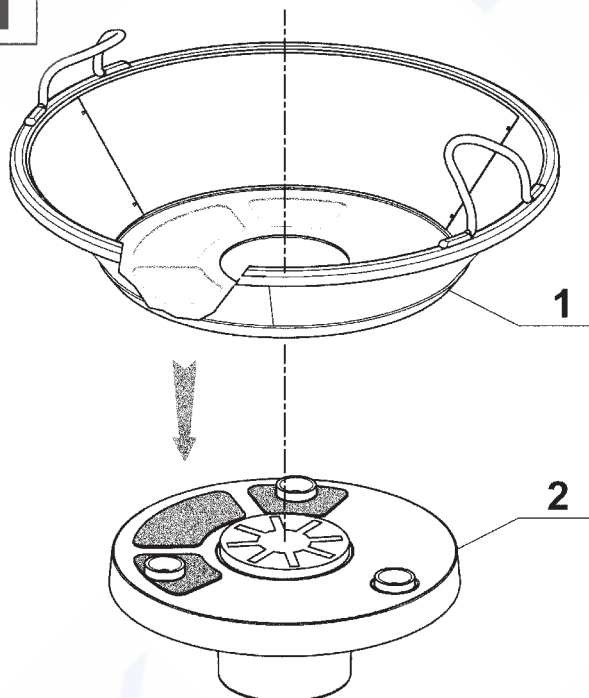


robot coupe°

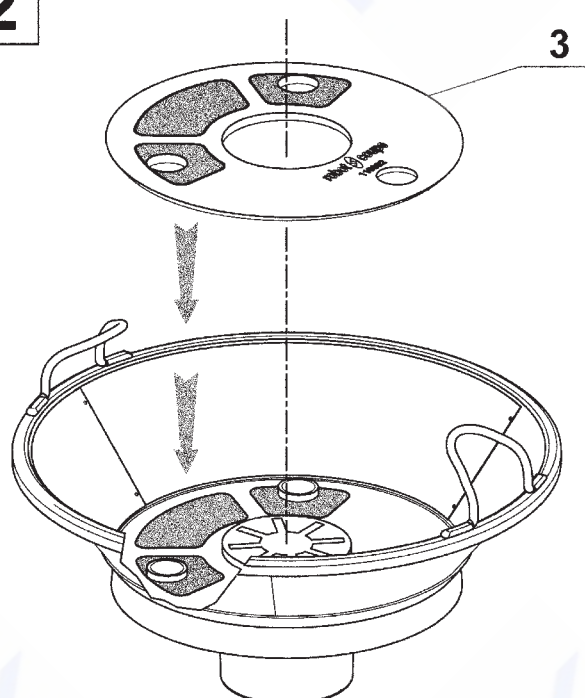
N° 403160

C : 11/10

1



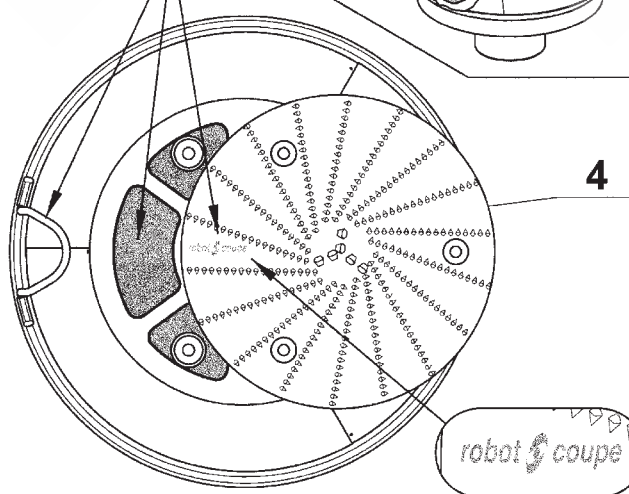
2



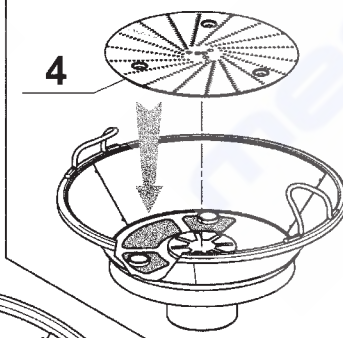
3



A aligner
To align



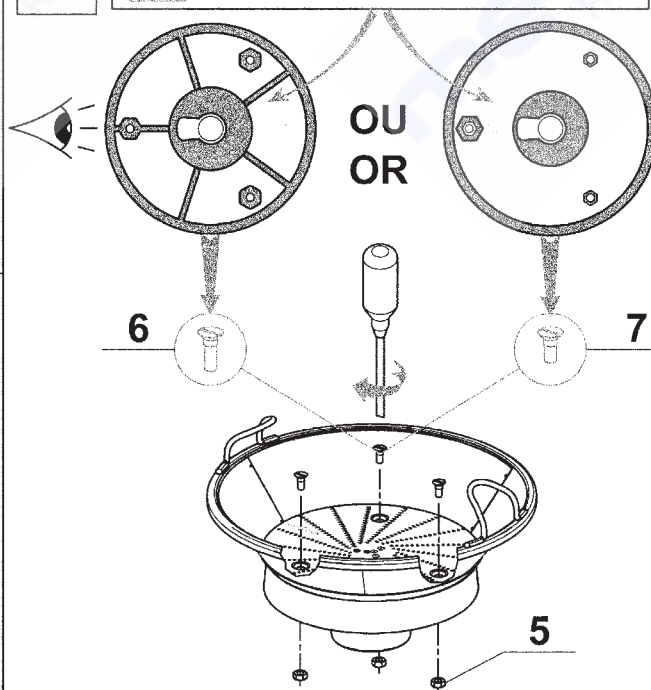
4



4



VERIFIER LA FORME DU MOYEU
CHECK THE HUB SHAPE



Index	Pièce / Part	Désignation	Description	Quantité / Quantity
1	39 912	FILTRE	SIEVE	1
2	39 913	MOYEU	HUB	1
3	39 929	RONDELLE INCLINEE	ANGLED SPACER	1
4	39 911	DISQUE RAPEUR	GRATE	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[®]

Robot-coupe USA. Inc.

P.O. Box 16625, Jackson, MS 39236-6625

264 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157

e-mail: info@robotcoupeusa.com

website: www.robotcoupeusa.com

Phone : 1-800-824-1646