robot coupe®

D

R 301 • R 301 Ultra

robot coupe®

CE

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Erklærer, at maskinerne specificeret med typebetegnelsen ovenfor overholder:

- De væsentlige krav i følgende europæiske direktiver og al national lovgivning til gennemførelse heraf:
  - Maskindirektiv 2006/42/EF,
  - Lavspændingsdirektiv 2006/95/EF,
  - Direktiv om elekAtromagnetisk kompatibilitet 2004/108/EF,
  - Forordning (EF) nr. 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer,
  - Forordning (EF) nr. 10/2011 om plastmaterialer og -genstande bestemt til kontakt med fødevarer,
  - Direktiv om begrænsning af anvendelsen af farlige stoffer (RoHS) 2002/95/EF,
  - Direktiv «WEEE» 2002/96/EF.

- Bestemmelserne i følgende harmoniserede europæiske standarder ogstandarder for sikkerheds- og hygiejnekrav:
  - EN ISO 12100: 2010: maskinsikkerhed – generelle principper for projektering, konstruktion og udformning,
  - EN 60204-1 - 2006: maskinsikkerhed – elektrisk udstyr på maskiner,
  - EN 12852: foodprocessorer og blendere,
  - EN 1678- 1998: snittemaskiner til grøntsager,
  - EN 454: røremaskiner,
  - EN 12853: håndbetjente blendere og piskere (stavblendere),
  - EN 14655: skiveskæringsmaskiner til baguetter,
  - EN 13208: grønsagsskrællere,
  - EN 13621: salattørrere,
  - EN 60529-2000: beskyttelsesgrad:
    - IP 55 for de elektriske betjeningsanordningers vedkommende,
    - IP 34 for maskinernes vedkommende.

Montceau en Bourgogne, den 2. marts 2015

Alain NODET
Industridirektør

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

OVERSIGT

GARANTI/REKLAMATIONSRET

VIGTIGE ADVARSLER

LÆR DEN NYE FOOD-PROCESSOR
R 301 • R 301 Ultra
Version "D" AT KENDE

IGANGSÆTNING AF MASKINEN
- Elektrisk tilslutning
- Betjeningspanel

SAMLING
- Montering af knivtilbehør
- Snitte- og rivejernstilbehør

EKSEMPLER PÅ ANVENDELSE
- Knivtilbehør
- Snitte- og rivejern

EKSTRATILBEHØR
- Kniv med bølgeskær
- Kniv med takket skær

RENGØRING
- Motordel
- Knivtilbehør
- Snitte- og rivejern
- Knivblade

VEDLIGEHOLDELSE
- Knivblade
- Motorhuspakning
- Låseplader til skål

TEKNISKE SPECIFIKATIONER
- Vægt
- Dimensioner
- Arbejdshøjde
- Støjniveauel
- Ektriske data

SIKKERHED

STANDARDER

TEKNISKE DATA
- Oversigtstegninger
- Elektriske diagrammer

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

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

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

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

REKLAMATIONSRETTEN OVER FOR ROBOT-COUPE S.N.C. DÆKKER IKKE:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

VIGTIGE ADVARSLER

! VIGTIGT
GEM DENNE VEJLEDNING

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

UDPAKNING

• Fjern forsigtigt maskinen fra indpakningen, og tag alle æsker og pakker med udstyr og tilbehør ud.

• ADVARSEL: Imellem værktøjet findes knive og snittejern, der er meget skarpe.

PLACERING AF MASKINEN

• Det anbefales at installere maskinen på et stabilt og solidt underlag.

TILSLUTNING

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

• Maskinen skal altid have jordledning.

HÅNTERING

• Vær altid forsigtig ved håndtering af knive og jern: De er meget skarpe.

SAMLING

• Følg de forskellige monteringsprocedurer (se side 72), og kontroller, at alt tilbehør er korrekt placeret.

BRUG

• Forsøg aldrig at fjerne eller omgå låse- og sikkerhedssystemerne.

• Stik aldrig genstande ned i skålen eller beholderen, mens maskinen arbejder.

• Pres ikke ingredienserne ned med fingrene.

• Overbelast ikke maskinen.

• Lad aldrig maskinen arbejde uden produkt.

RENGØRING

• Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden rengøring af maskinen.

• Rengør altid maskinen og dens tilbehør straks efter brug.

• Dyp ikke motorenheden i vand.

• Til aluminiumsdele anvendes opvaskemiddel specielt beregnet til aluminium.

• Til plasticdele må der ikke anvendes for stærkt alkaliske opvaskemidler (med for høj soda- eller ammoniakkoncentration).

• Robot-Coupe kan under ingen omstændigheder holdes ansvarlig for brugerens manglende overholdelse af de grundliggende regler for rengøring og hygiejne.

VEDLIGEHOLDELSE

• Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden nogen form for indgreb på elektriske dele.

• Efterse regelmæssigt pakninger og tætningsringe, og kontroller, at sikkerhedsanordningerne er i forsvarlig stand.

• Det er især vigtigt at vedligeholde og kontrollere tilbehør og værktøj, da visse ingredienser indeholder ætsende stoffer (citronsyre…)

• Maskinen må ikke benyttes, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, hvis maskinen ikke fungerer rigtigt eller er beskadiget på nogen måde

• Kontakt serviceafdelingen i tilfælde af fejl eller uregelmæssigheder.

LÆR DEN NYE FOOD-PROCESSOR R 301 • R 301 Ultra Version "D" AT KENDE

R 301/R 301 Ultra er perfekt indrettet til professionelle behov. Ved brugen vil man gradvis opdage, at den kan udføre en hvilken som helst opgave.

Food-processoren har dels et knivtilbehør, dels en overdel til bearbejdning af grønsager. Med kniven **(3,7 liter skål i rustfrit stål til R 301 Ultra og i kompositmateriale til R 301)** monteret kan maskinen anvendes til forarbejdning af kød, grønsager, fars og cremer, til findeling og ældning på mindre end 5 minutter - selv for de største mængder.

Med snitte-eller riverjen, som findes i et stort udvalg, er den ideel til snitning, rivning eller julienne.

Som ekstratilbehør kan der også monteres citrusfrugtpresser på denne maskine.

Dens talrige funktioner vil åbne døren til et helt nyt kulinarisk univers.

Takket være et enkelt design kan alle dele, der kræver regelmæssig vedligeholdelse eller rengøring, monteres og fjernes i en håndevending.

Denne manual indeholder vigtige informationer, der skal hjælpe brugeren med at få mest muligt ud af food-processor R 301/R 301 Ultra.

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

Der er også medtaget nogle enkelte eksempler, der skal hjælpe brugeren med at lære den nye maskine at kende og værdsætte dens talrige fordele.

IGANGSÆTNING AF MASKINEN

• ELEKTRISK TILSLUTNING

Kontroller, inden maskinen tilsluttes, at netspændingen stemmer overens med den spænding, der er markeret på typeskiltet.

R 301/R 301 Ultra leveres med forskellige motortyper: 1 x 230 V/50 Hz
1 x 120 V/60 Hz
1 x 220 V/60 Hz

Maskinen leveres med netledning og et enfasestik med jord.

⚠ O B S !

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

• BETJENINGSPANEL

R 301 • R 301 Ultra

Rød knap	=	Stopkontakt
Grøn knap	=	Vedvarende drif
Sort knap	=	Pulsdrift

SAMLING

• MONTERING AF KNIVTILBEHØR

1) Med motorenheden set forfra placeres skålen, så den flugter med motorakslen, og magnetstangen er drejet lidt til venstre.

2) Drej skålen højre om, så den låses fast til motorblokken

Magnetstangen bør nu vende lige frem med kontakt til motorblokken fortil.

3) Sæt kniven på motorakslen, og før den helt ned til bunden af skålen.

Kontroller, at den er korrekt placeret, ved at dreje den i skålen.

4) Placer låget på skålen, og drej det højre om, indtil det låses fast.

Maskinen er nu klar til brug, og kontakten er sluttet.

• SNITTE- OG RIVEJERNSTILBEHØR

Dette består, udover jernene, af to aftagelige dele: En skål og et låg.

1) Med motorenheden set forfra placeres skålen herpå med udløbstragten vendt mod højre.

2) Drej skålen højre om, indtil den er forsvarligt fastlåst på motordelen.

3) Sæt den hvide plastics-lyngplade på motorasksl en, og kontroller, at den er korrekt placeret i bunden af skålen.

4) Monter på slyngpladen herefter det valgte jern.

5) Sæt låget på skålen, og drej højre om, til det låser fast og sidder i forlængelse af skålen.5)

EKSEMPLER

• KNIVTILBEHØR

Med kniven kan alle skære- eller hakkeopgaver udføres på kortest mulig tid. Derfor anbefales det at følge forarbejdningen meget opmærksomt, så de ønskede resultater opnås.

I pulsdrift kan maskinen startes og standses,så forarbejdningen kan kontrolleres præcist.

R 301 / R 301 Ultra rummer mange andre muligheder for brug af kniven. De ovennævnte mængder og tider er omtrentlige og kan variere alt efter opskriften og ingrediensernes kvalitet.

ANVENDELSE	Max kapacitet (i kg)	Behandlingstid (i min)
HAKNING		
• KØD		
Hakkebøf / tatar	0,8	3
Fars f.eks. til farserede tomater	1	3
Postej / paté	1	4
• FISK		
Fiskefars	1	5
Fiskepaté	1	5
• GRØNSAGER		
Hvidløg / persille / løg / chalotteløg	0,2 - 0,5	3
Suppe / puré	1	4
• FRUGT		
Kompot / mos	1	4
UDRØRING		
Mayonnaise / remoulade	1	3
Hollandaise / Bearnaise	1	5
Kryddersmør / laksesmør	1	4
ÆLTNING		
Mørdej / småkager	1	4
Butterdej	1	4
Pizzadej / brøddej	1	4
FINDELING		
Tørret frugt	0,5	4
Is	0,5	4
Rasp	0,5	4

• SNITTEN OG RIVEJERN

Udstyret til bearbejdning af grønsager indbefatter to tragte.

- En **stor tragt** til snitning af f.eks. kål eller selleri.
- En **cylindrisk tragt** til lange grønsager og til snitning med stor præcision.

Skæreresultatet bliver bedst, når tragten anvendes som styr.

BRUG AF DEN STORE TRAGT

- Løft håndtaget, og frigør tragtåbningen.
- Fyld tragten med grønsager.
- Placer håndtaget lige over tragten.
- Pres med håndtaget, start maskinen, og hold trykket indtil tragten er tom.

BRUG AF DEN CYLINDRISKE TRAGT

- Fyld tragten med grønsager.
- Pres med nedstopperen, og start maskinen.
- Hold trykket, indtil hele tragtens indhold er skåret op.

SNITTEJERN

S1	gulerod / kål / agurk / løg / kartoffel / porre
S 2 / S 3	citron / gulerod / champignon / kål / kartoffel agurk / Squash / løg / porre / peberfrugt
S 4 / S 5	aubergine / rødbede/ gulerod / champignon / agurk peberfrugt / radise / hovedsalat / kartoffel / porre / tomat
S 6	aubergine / rødbede / gulerod / champignon / agurk peberfrugt / radise / hovedsalat / kartoffel

BØLGESNITTEJERN

S 2	rødbede / kartoffel / gulerod

RIVEJERN

R 1,5	selleri / ost	**R 9**	kål / ost
R 2	gulerod / selleri / ost	**Parmesan**	/ chokolade
R 3	gulerod	**Radise 0,7 mm**	
R 5	kål / ost	**Radise 1 mm**	

JULIENNEJERN

J 2x2	gulerod / selleri / kartoffel
J 2x4	gulerod / rødbede / squash / kartoffel
J 2x6	gulerod / rødbede / squash / kartoffel
J 4x4	aubergine / rødbede / squash / kartoffel
J 6x6	aubergine / rødbede / selleri / squash / kartoffel
J 8x8	selleri / kartoffel

EKSTRATILBEHØR

• Som ekstratilbehør kan der leveres **et bølgeskær**, som hovedsageligt er beregnet til ældning og findeling.

• Der kan desuden leveres en kniv med et **fint bølgeskær**. Denne har samme funktion som et glat blad, men den har længere levetid. Der er dog ikke mulighed for at skærpe den.

Den anbefales hovedsageligt at anvende denne kniv til hakning af persille.

RENGØRING

! ADVARSEL

Som en sikkerhedsforanstaltning tilrådes det altid at trække maskinstikket ud af stikkontakten, inden rengøringen påbegyndes (risiko for elektrisk stød).

• MOTORDEL

Placer aldrig motorenheden i vand. Rens den med en fugtig klud eller svamp.

• KNIVTILBEHØR

Tag låget af, og frigør skålen fra motorenheden ved at dreje den venstre om. Træk den opad, så kniven efterlades i skålen. Herved undgås spild ved arbejdemed flydende ingredienser.

Hvis ingredienserne har en fast konsistens, fjernes kniven først, hvorefter skålen tømmes.

Monter skålen og kniven igen, og start maskinen, så rester der måtte have sat sig fast på kniven slynges af.

Skålen kan eventuelt rengøres på maskinen, som sættes i gang nogle minutter med varmt vand i skålen.

• SNITTE- OG RIVEJERN

Afmonter alle delene, d.v.s. låg, værktøj, slyngplade og skål, og vask dem.
Det anbefales at vaske alle dele i hånden med et almindeligt apvaskemiddel fremfor at anvende en opvaskemaskine.

• KNIVBLADE

Efter vask skal værktøjet altid tørres grundigt for at undgå rust.

VIGTIGT

Vær opmærksom på, om opvaskemidlet er egnet til plasticdele. Visse plasticmaterialer kan nemlig slet ikke tåle for stærkt alkaliske opvaskemidler (f.eks. med for høj soda- eller ammoniakkoncentration) og vil hurtigt blive ødelagt.

VEDLIGEHOLDELSE

• KNIVBLADE

Det er kun glatte knivblade, der kan slibes.

Det anbefales stærkt at skærpe knivbladene lidt med hvæssestål hver gang, de har været brugt, især efter hakning af persille.

En mere grundig slibning foretages en gang om måneden med den meget finkornede vættesten, der leveres med maskinen.

Skærekvaliteten afhænger hovedsagelig af knivbladenes skarphed og slitagegrad.

Kniven er udsat for slitage og bør af og til udskiftes for at sikre degode resultater.

• MOTORHUSPAKNING

Motorpakningen beskytter motorenheden og motoren mod fugt og skal udskiftes med jævne mellemrum.

• LÅSEPLADER TIL SKÅL (R 301 Ultra)

Hvis disse plader er slidte, vil skålen ikke kunne fastgøres sikkert til motorenheden, hvorved betjeningen bliver omstændelig, da skålen kan rive sig løs under brugen.

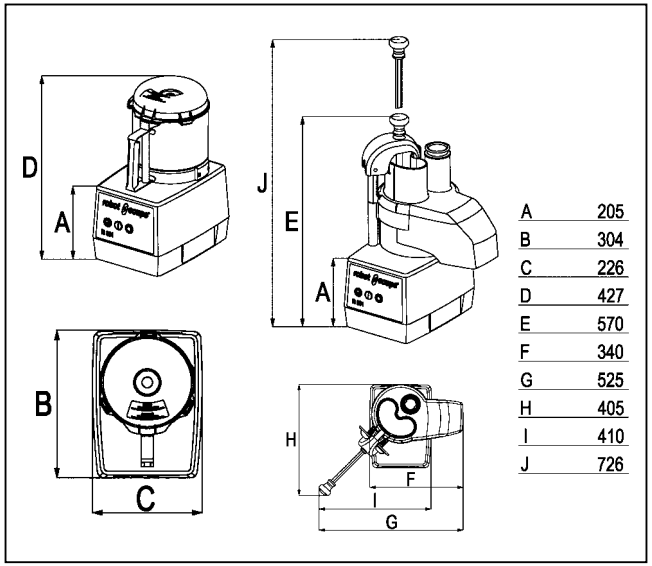
Der er dog ingen fare for brugeren, da sikkerhedssystemet automatisk standser maskinen, men det tilrådes at udskifte pladerne efter behov, så den høje betjeningskomfort opretholdes.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

• VÆGT

	Netto	Brutto
R 301 (uden jern)	13 kg	16 kg
R 301 Ultra (uden jern)	14 kg	17 kg

• DIMENSIONER (mm)



• ARBEJDSHØJDE

Det anbefales at placere R 301/R 301 Ultra på et stabilt underlag med overkanten af skålen i en højde på 1,20 til 1,30 m.

• STØJNIVEAU

Det ækvivalente vedvarende lydtryksniveau er mindre end 70 dB(A), når food-processoren arbejder ubelastet.

• ELEKTRISKE DATA

Enfasemaskine

Motor	Hastighed (o/min)	Strømforbrug (A)
230 V/50Hz	1500	5,7
120 V/60Hz	1800	12,0
220 V/60Hz	1800	5,7

- Effekten fremgår af mærkepladen.

SIKKERHED

R 301 og R 301 Ultra er udrustet med et magnetisk sikkerhedssystem og en motorbremse.

Motoren standser ved åbning af blenderlåget.

For at sætte den i gang igen skal låget blot låses fast, og den grønne knap trykkes ind.

Når grønsagsprocessorens håndtag løftes, standser motoren. Maskinen starter igen, når håndtaget sænkes. Hvis håndtaget er hævet i mere end 4-5 sekunder, skal det sænkes igen, inden den grønne knap trykkes ind.

⚠ O B S !

Knive og rive-snittejern skal håndteres forsigtigt, da de er meget skarpe.

For at undgå sprøjt, når der arbejdes med flydende ingredienser, anbefales det at standse maskinen, inden låget åbnes.

Model R 301/R 301 Ultra er forsynet med **termosikring**, som automatisk standser motoren, hvis maskinen arbejder for længe eller bliver overbelastet.

Hvis dette sker, skal maskinen have tid til at køle af, inden den startes igen.

H U S K

Forsøg aldrig at fjerne eller omgå låse- og sikkerhedssystemerne.

Stik aldrig genstande ned i skålen eller beholderen, mens maskinen arbejder.

Pres ikke ingredienserne ned med fingrene.

Overbelast ikke maskinen.

Lad aldrig maskinen arbejde uden produkt.

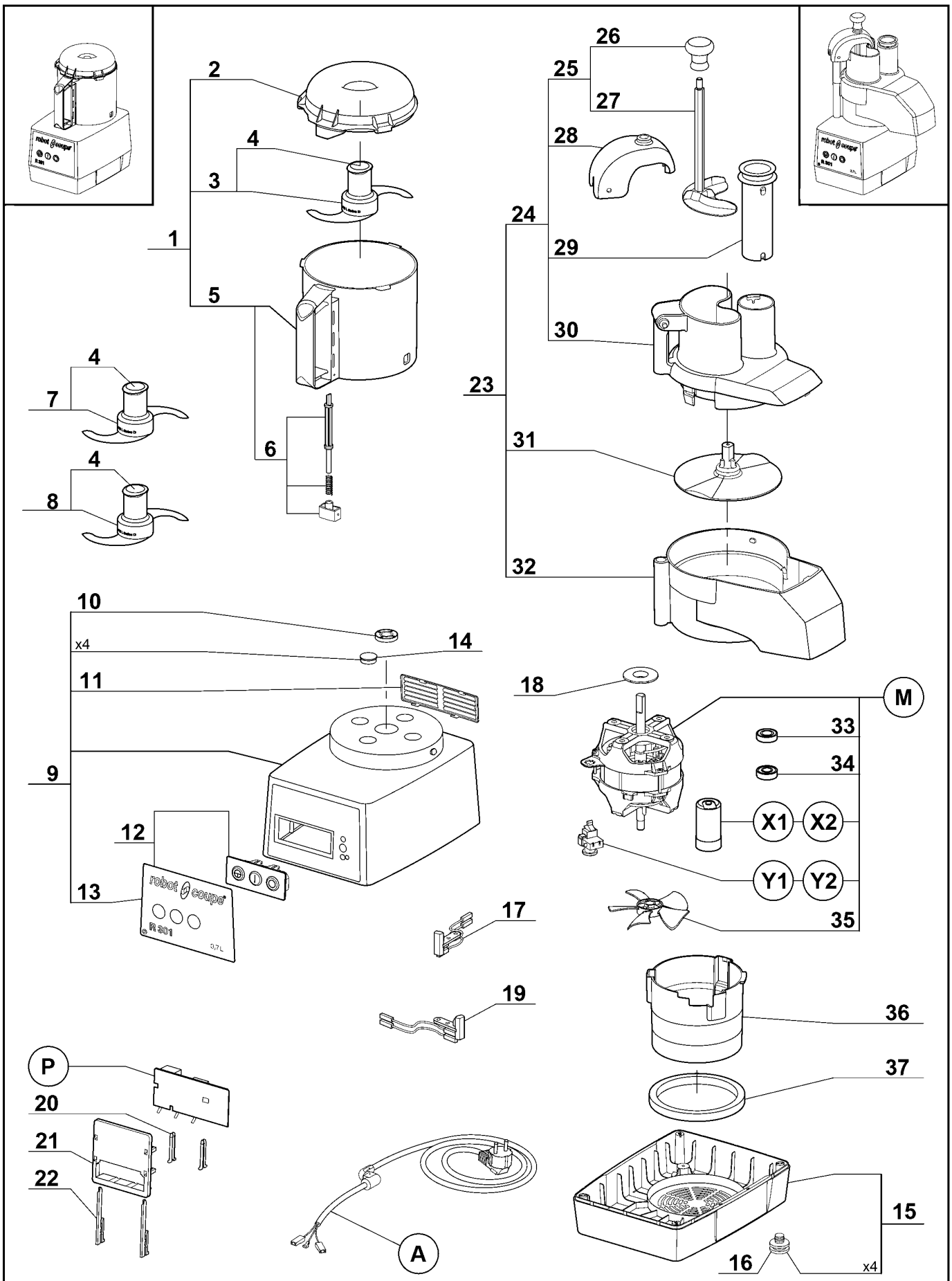
STANDARDER

Se overensstemmelseserklæringen side 2.

robot coupe®

R 301 D

N° de série / Serial number
- 440 - - - - - - -
- 583 - - - - - - -



Maj : 03/2011 | REV : f

robot coupe®

R 301 D

N° de série / Serial number
- 440 - - - - - - -
- 583 - - - - - - -

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 272	ACCESSOIRE CUTTER	CUTTER ATTACHMENT
2	117 395	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
3	27 286	COUTEAU LISSE	STRAIGHT BLADE ASSEMBLY
4	104 147	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
5	104 434	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
6	39 227	ENSEMBLE TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
7	27 287	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE ASSEMBLY
8	27 288	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE ASSEMBLY
9	39 316	ENSEMBLE SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
10	501 010	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
11	104 122	GRILLE VENTILATION	VENTILATION GRID
12	39 290	ENSEMBLE TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
13	407 833	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
14	104 070	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
15	39 201	ENSEMBLE SOCLE	BASE ASSEMBLY
16	101 082	PIED	FOOT
17	29 356	INTERRUPTEUR SECURITE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER SAFETY SWITCH
18	104 078	CENTREUR MOTEUR	MOTOR CENTRING WASHER
19	29 451	INTERRUPTEUR SECURITE CUTTER	CUTTER BOWL SAFETY SWITCH
20	102 913	CLAVETTE PLASTRON	PANEL KEY
21	102 911	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
22	117 703	CLAVETTE FIXE PLATINE	CONTROL BOARD KEY
23	27 295	ENSEMBLE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SCLICER ATTACHMENT
24	39 287	TETE COUPE LEGUMES COMPLETE	VEGETABLE SLICER FEED LEAD ASSEMBLY
25	29 880	ENSEMBLE POUSSOIR	PUSHER ASSEMBLY
26	102 021	POIGNEE	HANDLE KNOB
27	103 703	POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
28	104 922	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE
29	118 324	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
30	104 919	COUVERCLE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER FEED LEAD
31	104 921	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
32	104 918	CUVE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
33	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUFERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL-BEARING 6002 2RS
34	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL-BEARING 6201 2RS
35	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
36	104 110	CONDUIT VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
37	101 099	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER

robot coupe®

R 301 D

N° de série / Serial number
- 440 - - - - - - -
- 583 - - - - - - -

Index	Désignation	Description
A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
P	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

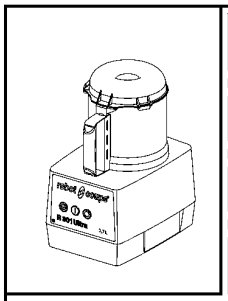
Machine	Voltage	A	M	P	X1	X2	Y1	Y2
22 370 UK	240/50/1	504 275	3 074	103 693	600 018		500 289	
2 446 UK								
2 539 Pack 4D UK								
22 371 Aust	240/50/1	504 278						
2 538 Pack 4D Aust								
22 402 CH	230/50/1	504 292						
2 415 Pack 4D CH								
2 416 CH								
22 372 DK		504 276						
2 527 DK								
22 368		504 274						
2 521 Pack 3D ALL								
2 522 Pack 4D SWE								
2 523 Pack 4D FR								
2 525								
2 526 Pack 5D OST								
22 373	220/60/1		3 153		603 669	600 018	500 289	504 674
2 537								
22 533 BRA		39 604			600 018		504 674	
3 547 BRA								
22 374	120/60/1	504 277	3 076	103 692	603 669		500 296	
2 528								

CHOISIR X1 - Y1 POUR LES MOTEURS A FIL VIOLET ET X2 - Y2 POUR LES MOTEURS A FIL BLEU.
CHOOSE X1 - X2 FOR MOTORS WITH PURPLE WIRE AND X2 - Y2 FOR MOTORS WITH BLUE WIRE.

robot coupe®

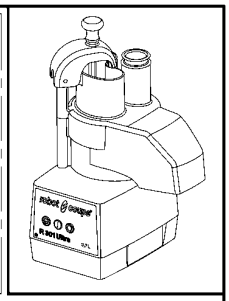
R 301 Ultra D

N° de série / Serial number
- 441 - - - - - - - - - 584 - - - - - - - - -
- 466 - - - - - - - -



ATTENTION : Choisir les pièces détachées en fonction du type de la cuve. La cuve complète ou le cutter complet étant parfaitement interchangeable, dans tous les cas choisir respectivement les repères 5 ou 1.

WARNING : Choose the spare parts in accordance with the bowl type. As the complete bowl or the cutter attachment are fully interchangeable, for all types choose respectively item 5 or 1.



Type 1 | Type 2

1 2 3 4 5 6 38 39 40 41 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 M X1 X2 Y1 Y2 P A x4

robot coupe®

R 301 Ultra D

N° de série / Serial number
- 441 - - - - - - - - 584 - - - - - - - -
- 466 - - - - - - -

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 278	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHEMENT
2	117 395	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
3	27 286	COUTEAU LISSE	STRAIGHT BLADE
4	104 147	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
5	39 759	ENS. CUVE CUTTER	CUTTER BOWL ASSEMBLY
6	39 228	ENS. TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
7	27 287	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
8	27 288	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
9	39 317	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
10	501 010	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
11	104 122	GRILLE VENTILATION	VENTILATION GRID
12	39 293	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
13	407 834	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
14	104 121	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
15	39 288	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
16	101 082	PIED	FOOT
17	29 356	INTERRUPTEUR SECURITE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER SAFETY SWITCH
18	104 078	CENTREUR MOTEUR	MOTOR CENTRING
19	29 451	INTERRUPTEUR SECURITE CUTTER	CUTTER SAFETY SWITCH
20	102 913	CLAVETTE PLASTRON	PANEL KEY
21	102 911	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
22	117 703	CLAVETTE FIXE PLATINE	CONTROL BOARD KEY
23	27 295	ENS. COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER ASSEMBLY
24	39 287	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID ASSEMBLY
25	29 880	ENS. POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
26	102 021	POIGNEE	HANDLE KNOB
27	103 703	POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
28	104 922	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE
29	118 324	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
30	104 919	COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID
31	104 921	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
32	104 918	CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
33	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUFERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL-BEARING 6002 2RS
34	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL-BEARING 6201 2RS
35	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
36	104 110	CONDUIT VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
37	101 099	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
38	29 081	ENS. PLAQUETTE	LOCKING PLATE ASSEMBLY
39	39 752	ENS. POIGNEE CUVE	BOWL HANDLE ASSEMBLY
40	39 797	ENS. RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY
41	39 751	ENS. TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY

robot coupe®

R 301 Ultra D

N° de série / Serial number
- 441 - - - - - - - - 584 - - - - - - - -
- 466 - - - - - - -

Index	Désignation	Description
A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
P	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

Machine	Voltage	A	M	P	X1	X2	Y1	Y2
22 377 UK	240/50/1	504 275	3 074	103 693	600 018		500 289	
2 447 UK								
2 540 Pack 4D UK								
22 378 Aust		504 278						
2 542 Pack 4D Aust								
22 379 DK	230/50/1	504 276						
2 550 DK								
22 403 CH		504 292						
2 418 CH								
2 417 Pack 4D CH								
22 493 ZAF		39 601						
2 497 Pack 4D ZAF								
22 375		504 274						
2 547								
2 546 Pack 4D FR								
2 545 Pack 3D ALL								
2 544 Pack 4D SWE								
2 548 Pack 5D OST								
22 163 SAU	220/60/1	504 275	3 153				504 674	
2 494 SAU								
22 534 BRA		39 604						
3 554 Pack 4D BRA								
3 548 BRA								
22 380		504 274			603 669	600 018	500 289	504 674
2 543								
22 381	120/60/1	504 277	3 076	103 692	603 669		500 296	
2 541								

CHOISIR X1 - Y1 POUR LES MOTEURS A FIL VIOLET ET X2 - Y2 POUR LES MOTEURS A FIL BLEU.
CHOOSE X1 - X2 FOR MOTORS WITH PURPLE WIRE AND X2 - Y2 FOR MOTORS WITH BLUE WIRE.

R301D, R301 Ultra D, R3D 1500, R401, R401A, R4 1500, R4A 1500 100V/50-60Hz-120V/60Hz-220V/60Hz-230-240V/50Hz 1~

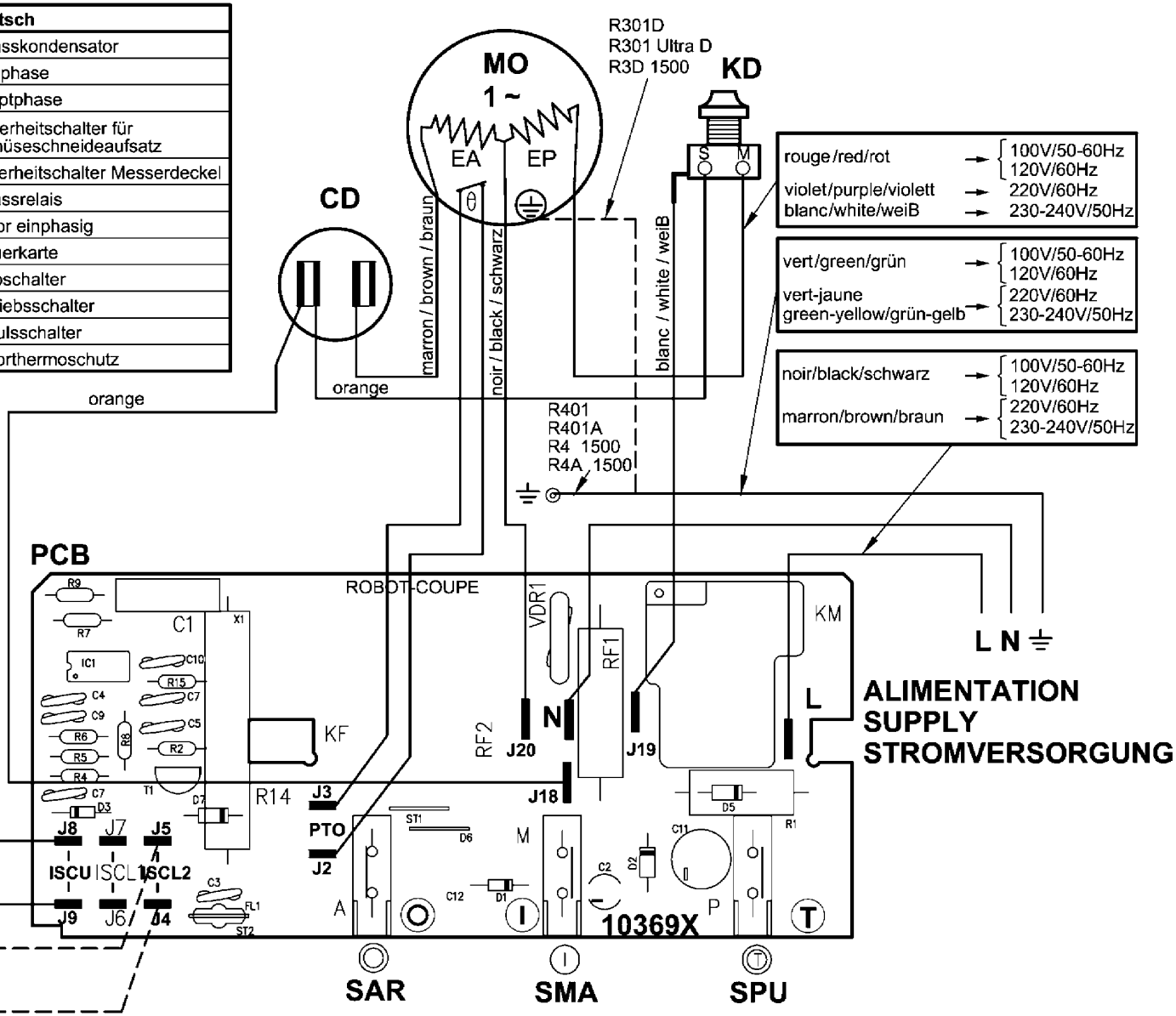
SCHEMA ELECTRIQUE — ELECTRIC DIAGRAM — ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
ISCL2	Interrupteur sécurité Coupe-légumes	Vegetables slicer safety switch	Sicherheitschalter für Gemüseschneideaufsatz
ISCU	Interrupteur sécurité Cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitschalter Messerdeckel
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de commande	Control Board	Steuerkarte
SAR	Bouton poussoir arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir marche	On switch	Betriebsschalter
SPU	Bouton poussoir impulsion	Pulse switch	Impulsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

PCB

N° de référence / Part number / Referenz nummer

100V/50-60Hz - 120V/60Hz	220V/60Hz - 230-240V/50Hz
103692	103693



Non utilisé dans R3D 1500, R4 1500 et R4 A 1500

Not used in R3D 1500, R4 1500 and R4A 1500

Unbenutz für R3D 1500, R4 1500 und R4A 1500

robot coupe®

Head Office, French,
Export and Marketing Department:
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex- France
Tel.: 01 43 98 88 15 - Fax: 01 43 74 36 26
Email: international@robot-coupe.com

Service Clients Belgique
26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Fax : (071) 59 36 04
Email : info@robot-coupe.be

Delegación comercial en España:
Riera Figuera Major, 43
08304 Mataró (Barcelona)
Tel. : (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Robot-Coupe Italia srl
Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051 72 68 10 - Fax: 051 72 68 12
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com

Réf. : 401 785 - 03/2015