robot coupe®

D

New
Register your product on line

R 301 • R 301 Ultra

www.robot-coupe.com

Fr Enregistrez votre produit en ligne

Eng Register your product online

D Registrieren Sie Ihr Produkt online

Nl Registreer uw product online

Es Registre su producto en línea

It Registra il prodotto online

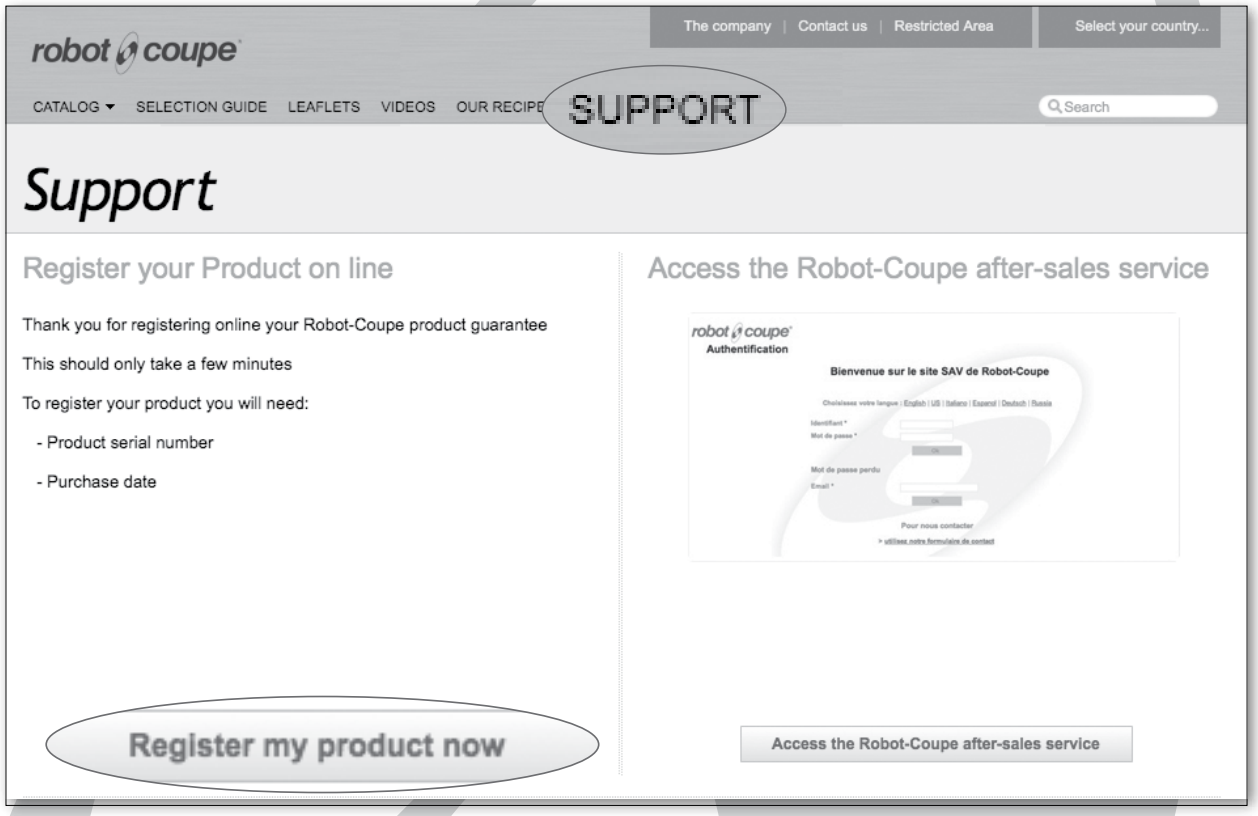
Po Registe o seu produto online.

Sw Registrera din produkt online

Ru Зарегистрировать онлайн ваш продукт

Pl Rejestracja produktu on-line

Cz Zaregistrujte svůj výrobek online



robot coupe®

PROHLÁŠENI O SHODĚ

Robot-Coupe SNC :

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

- Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy :
  - Předpisu „Stroje“ 2006/42/ES
  - Předpisu „Nízké napětí“ 2006/95/ES
  - Předpisu „Elektromagnetická kompatibilita“ 2004/108/ES
  - Nařízení (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami,
  - Nařízení (EU) č. 10/2011 o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami,
  - Předpisu “Omezování nebezpečných látek” (RoHS) 2002/95/ES,
  - Předpisu “DEEE” 2002/96/ES
- Požadavkům harmonizovaných evropských norem týkajících se bezpečnosti a hygieny:
  - EN 12100-1 a 2 - 2004: Bezpečnost strojů – Základní pravidla projektování,
  - EN 60204-1 - 2006: Bezpečnost strojů – Elektrovýbava strojů,
  - EN 12852: Přístroje pro přípravu jídel a blendery,
  - EN 1678-1998: Krouhače zeleniny,
  - EN 454: Planetové mixéry,
  - EN 12853: Ruční mixéry a šlehače (Ponorné mixery),
  - EN 14655: Nářezové stroje na chleba,
  - EN 13208: Stroje na loupání zeleniny,
  - EN 13621: Sušiče salátu,
  - EN 60529-2000: Index zabezpečovací:
    - IP 55 pro tlačítka ovládání,
    - IP 34 pro stroje.

Montceau en Bourgogne, dne 19. února 2013

Alain NODET
Výrobní ředitel

OBSAH

ZARUKA

DŮLEŽITÉ POKYNY

PRÁVĚ JSTE SI POŘÍDILI ROBOT
R 301 • R 301 Ultra Verze "D"
S KOMBINOVANÝM PŘÍSLUŠENSTVÍM
KUTR/ KROUHAČ ZELENINY

UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO CHODU
- Připojení k síti
- Ovládací panel

FÁZE MONTÁŽE
- Příslušenství kutr
- Přídavné zařízení odšťavňovač
- Příslušenství krouhač zeleniny

POUŽITÍ & PŘÍPRAVA
- Příslušenství kutr
- Příslušenství krouhač zeleniny

OPCE
- Vlnkovaný nůž
- Zoubkovaný nůž
- odšťavňovač

ČIŠTĚNÍ
- Blok motoru
- Příslušenství kutr
- Přídavné zařízení odšťavňovač
- Příslušenství krouhač zeleniny
- Nůž

ÚDRŽBA
- Nůž
- Těsnicí kroužek
- Destičky v nádobě

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY
- Váha
- Rozměry
- Pracovní výška
- Hladina hluku
- Elektrické charakteristiky

BEZPEČNOST

NORMY

TECHNICKÉ ÚDAJE
- Rozložené pohledy
- Elektrická schémata a kabeláž

OMEZENÍ ZÁRUKY POSKYTOVANÉ FIRMOU ROBOT-COUPE S.N.C.

Záruka na přístroj ROBOT-COUPE je platná jeden rok ode dne jeho zakoupení: tuto záruku může uplatňovat pouze první kupující, to znamená distributor nebo dovozce.

Jestliže jste koupili přístroj ROBOT-COUPE u distributora, poskytuje záruku na Váš přístroj distributor (ověřte podmínky této záruky s Vaším distributorem).

Záruka, poskytovaná firmou ROBOT-COUPE, nenahrazuje záruku distributora, ale v případě nemožnosti uplatnit záruku u distributora, může být záruka ROBOT-COUPE uplatňována s určitými výhradami a na některých trzích.

Záruka robot-coupe s.n.c. se vztahuje pouze na vady spojené s materiálem a/nebo montáží přístroje.

ZÁRUKA ROBOT-COUPE S.N.C. SE NEVZTAHUJE NA DÁLE UVEDENÉ PŘÍPADY

1 - Jakékoliv poškození, způsobené nesprávným nebo nevhodným používáním, pádem přístroje nebo jakékoliv podobné poškození, způsobené nebo související s neodpovídajícím prováděním pokynů (nesprávně provedená montáž, chyba v používání, nesprávné čištění a/nebo údržba, nevhodné umístění...).

2 - Náklady na nabroušení a/nebo na výměnu různých prvků, ze kterých se skládají nože, otupené nože, poškozené nebo opotřebované nože po určité době používání, která může být považována za normální nebo výjimečnou

3 - Díly anebo náklady na práci, potřebné pro výměnu nebo opravu disků, nožů, ploch, upínacích součástí anebo poskvrněných, poškrábaných, poškozených, zdeformovaných nebo odbarvených příslušenství..

4 - Jakákoliv úprava, doplnění anebo oprava, provedené nekvalifikovanou anebo firmou k tomu neoprávněnou osobou.

5 - Doprava přístroje do servisu.

6 - Náklady na pracovní sílu na instalaci a zkoušení nových dílů nebo příslušenství (nádoby, disky, nože, připevnění) svévolně vyměněných.

7 - Náklady související se změnou směru otáčení třífázových elektromotorů (za změnu je odpovědný ten kdo ji provádí).

8 - ŠKODY VZNIKLÉ PŘI DOPRAVĚ. Za jakékoliv vady, viditelné nebo skryté, nese odpovědnost dopravce. Zákazník o nich musí informovat dopravce i odesílatele ihned po doručení zboží anebo ihned jakmile vady zjistí, pokud se jedná o skryté vady.

UCHOVÁVEJTE VŠECHNY ORIGINÁLNÍ KARTONY A OBALY, které budou vyžádány za účelem inspekce dopravce.

Záruka ROBOT-COUPE s.n.c. se vztahuje pouze na náhradu vadných dílů nebo přístrojů ROBOT-COUPE s.n.c. Firma ROBOT-COUPE s.n.c., ani žádná z jejích filiálek nebo přidružených společností, žádný distributor, obchodní zástupce, zaměstnanec nebo pojišťovací agent, nemohou být voláni k odpovědnosti za škody, ztráty nebo nepřímé náklady, související s přístrojem anebo s nemožností jej používat.

DŮLEŽITÉ POKYNY

POZOR
TYTO POKYNY PEČLIVĚ ULOŽTE

POZOR: Abyste předešli zraněním (elektrickým proudem anebo jiným zraněním...) a hmotným škodám, způsobeným nesprávným používáním Vašeho přístroje, si pozorně přečtěte dále uvedené pokyny a bezpodmínečně je dodržujte. Přečtením této příručky se lépe seznámíte s Vaším přístrojem, což Vám umožní přístroj správně používat. Přečtěte si veškeré zde uvedené instrukce a dejte je také přečíst všem, kdo by mohli přístroj používat.

VYBALENÍ

• Přístroj vyjměte opatrně z obalu a vyjměte také všechny krabice nebo kartony, obsahující příslušenství nebo specifická zařízení.

• POZOR na řezné nástroje: čepele, kotouče…

INSTALACE

• Doporučujeme Vám postavit přístroj na dokonale pevný podklad.

PŘIPOJENÍ K SÍTI

• Vždy ověřte, že druh proudu Vaší elektrické sítě odpovídá označení na štítku bloku elektromotoru a že přístroj bude snášet procházející proud.

• Přístroj musí být bezpodmínečně uzemněn.

MANIPULACE

• S disky nebo noži manipulujte opatrně, jsou to řezné nástroje.

MONTÁŽNÍ POSTUP

• Dodržujte jednotlivé fáze montážního postupu (viz. strana 96) a ujistěte se, že jsou všechna příslušenství správně umístěna.

POUŽÍVÁNÍ

• Nikdy nezkoušejte zrušit ochranné a bezpečnostní systémy.

• Nikdy nevkládejte žádný předmět dovnitř pracovního prostoru.

• Nikdy neposouvejte zpracovávané produkty rukou.

• Přístroj nepřetěžujte.

• Nikdy neuvádějte přístroj do chodu naprázdno.

ČIŠTĚNÍ

• Z bezpečnostních důvodů přístroj vždy vypněte dříve než jej začnete čistit.

• Po ukončení práce vždy přístroj a všechna jeho příslušenství systematicky vyčistěte.

• Nevkládejte blok elektromotoru do vody.

• Hliníkové díly čistěte speciálním čistícím prostředkem určeným pro hliník.

• Pro čištění plastových dílů nepoužívejte příliš zásaditý čistící prostředek (s příliš silným obsahem sody nebo čpavku).

• V žádném případě nemůže být firma Robot-Coupe volána k odpovědnosti v případě nedodržení uživatelem základních pravidel čistoty a hygieny.

ÚDRŽBA

• Před jakýmkoliv zásahem na elektrických částech bezpodmínečně přístroj odpojte od sítě.

• Pravidelně kontrolujte stav těsnění nebo kroužků a správnou funkci ochranných prvků.

• Údržba a kontrolní prohlídka příslušenství musí být prováděny obzvlášť pečlivě, jsou-li v připravovaných směsích obsaženy korozívní látky (kyselina citrónová...).

• Přístroj nepoužívejte, jsou-li poškozeny přívodní kabel anebo zástrčka, nefunguje-li přístroj normálně anebo byl-li jakkoliv poškozen.

• Neváhejte se obrátit na Vaše Oddělení údržby, zjistíte-li jakýkoliv problém.

PRÁVĚ JSTE SI POŘÍDILI ROBOT R 301 • R 301 Ultra Version "D" S KOMBINOVANÝM PŘÍSLUŠENSTVÍM KUTR / KROUHAČ ZELENINY

R 301/R 301 Ultra je pracovní nástroj dokonale přizpůsobený potřebám profesionálů. Nabídne vám nesčetnou řadu služeb, které objevíte postupně při jeho používání.

Tento kombinovaný robot se skládá z kutru a příslušenství pro krouhání zeleniny. Funkce kutr (**nerezová nádoba 3,5 litru u R 301 Ultra a kompozitová u R 301**) vám umožní zpracovávat maso, zeleninu, jemné haše, pěnu, mletí, hnětení... kdy nejdelší operace trvá méně než 5 minut. Pro funkci krouhání zeleniny je vybaven širokou řadou řezacích kotoučů, mřížek a tyčinek pro nejrůznější práce.

K tomuto přístroji je možné doobjednat příslušenství pro odšťavňování.

Jeho vlastnosti Vám umožní rychle poznat zcela jiné kulinářského umění.

Jednoduchá konstrukce tohoto přístroje umožňuje snadné použití jak kutru, tak krouhače zeleniny: montáž i demontáž obou příslušenství se provádí jedním pohybem ruky.

Tento návod obsahuje důležité informace pro to, aby měl uživatel maximální užitek z přístroje, který si zakoupil.

Proto Vám vřele doporučujeme, abyste si příručku pozorne přečetli před uvedením přístroje do chodu.

Rovněž zde uvádíme několik příkladů zpracování, které vám umožní se rychle sžít s vaším přístrojem a ocenit tak jeho nesčetné kvality.

UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO CHODU

• PŘIPOJENÍ K SÍTI

Dříve než přístroj připojíte, ověřte, zda druh proudu Vaší elektroinstalace odpovídá proudu uvedenému na štítku přístroje.

ROBOT-COUPE vybavuje modely různými typy motorů:
230 V / 50 Hz /1
115 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

Přístroj je dodáván s napájecím kabelem ukončeným jednofázovou zástrčkou.

P O Z O R

PŘÍSTROJ MUSÍ BY´T BEZPODMÍNEČNĚ UZEMNĚN (RIZIKO ZABITÍ ELEKTRICKY´M PROUDEM).

• OVLÁDACÍ PANEL

R 301 • R 301 Ultra

Červené tlačítko = Vypnout
Zelené tlačítko = Zapnout
Černé tlačítko = Pulzní ovládání

PHASES DE MONTAGE

• PŘÍSLUŠENSTVÍ KUTR

1) Motorový blok mějte proti sobě, nasaďte nádobu rovně vůči hřídeli motoru, magnetická tyčka je lehce natočená vlevo.

2) Otáčejte madlem nádoby doprava, až se kolíčky bloku motoru dostanou na své místo.
Magnetická tyč je přímo před vámi, v kontaktu s přední částí pohyblivého bloku.

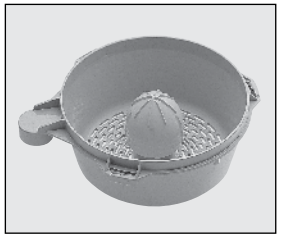
3) Nasaďte na osu motoru nůž a nechte ho sjet až na dno nádoby.
Ujistěte se, že je řádně nasazený tak, že s ním můžete v nádobě otáčet.

4) Nasaďte víko na nádobu a otáčejte jím doprava, dokud nezaklapne.

Došlo tím ke spojení, váš přístroj je tak připraven k provozu.

• PŘÍDAVNÉ ZAŘÍZENÍ ODŠŤAVŇOVAČ

1) a 2) Postupovat stejným způsobem jako při použití příslušenství kutru.



3) Zavěste košík na nádobu určenou k tomuto účelu a otáčejte jím, až na doraz. Můžete si všimnout, že magnet košíku se nachází přímo nad magnetickou tyčí.

4) Nasaďte kužel na osu pohyblivé části a nechte ho sjet až na dno nádoby.

5) Uveďte přístroj do chodu a přitom udržujte ovoce na kuželu až do vymačkání veškeré šťávy. Po skončení operace přístroj vypněte.

• PŘÍSLUŠENSTVÍ KROUHAČ ZELENINY

Příslušenství pro krouhání zeleniny se skládá ze dvou snímatelných částí: nádoby na krouhání zeleniny a víka

1) Blok motoru je proti vám, nasaďte nádobu na krouhání zeleniny na blok motoru, výstupní hrdlo máte mít po pravé straně.

2) Otáčejte nádobou doprava, až úchytky bloku motoru dobře zapadnou do příslušných drážek.

3) Nasaďte odváděcí kotouč z bílého plastu na osu motoru a zkontrolujte, zda je dobře umístěný na dně nádoby.

4) Poté vložte kotouč podle vlastní volby na odváděcí kotouč.

5) Položte víko na nádobu a otáčejte doprava, až víko zapadne a stane se tak prodloužením nádoby.

POUŽITÍ A PŘÍPRAVA

• PŘÍSLUŠENSTVÍ KUTR

Kutr vám umožní provádět všechny práce typu krájení za minimum času, zároveň vám však doporučujeme pozorně dohlížet na přípravu pokrmů, abyste dosáhli požadovaných výsledků.

Ovládání „Pulzní“ vám umožní pracovat s impulsy, a tak dosáhnout nejvyšší přesnosti krájení v rámci zvláštních příprav, jako jsou některé sekané a šlehané pokrmy.

Uvažuje se o dalším využití R 301 i R 301 Ultra Uvedené hodnoty mají pouze informativní charakter, ale dá se u nich předpokládat změna s ohledem na kvalitu ingrediencí nebo s ohledem na recept.

POUŽITÍ	Max. množ. hotového výrobku (kg)	Doba práce (min.)
SEKAT		
• MASA		
Sekaný řízek / tatarský biftek	0,8	3
Prejt / rajčatový protlak	1	3
Zelenina / salám	1	4
• RYBY		
Treščí pomazánka /masové knedlíčky	1	5
Nádivky z ryb	1	5
• ZELENINA		
Česnek / petržel / cibule / šalotka	0,2 - 0,5	3
Polévka / zeleninová kaše	1	4
• OVOCE		
Pyré / ovocné šťávy	1	4

ÉMULZE		
Majonéza / provensálská majonéza / remuláda	1	3
Béarnaise / holandská omáčka	1	5
másla / lososí	1	4
HNĚTENÍ		
Máslové těsto / jemné třené těsto	1	4
Listové těsto	1	4
Těsto na pizzu / chlebové těsto	1	4
DRCENÍ		
Suché plody	0,5	4
Zmrzlina	0,5	4
Strouhanka	0,5	4

• PŘÍSLUŠENSTVÍ KROUHAČ ZELENINY

Krouhač zeleniny je vybaven dvěma žlaby:

- **velký otvor** pro krouhání zeleniny jako zelí, celer, salát, rajčata atd.
- **trubicový otvor** určený pro podlouhlou nebo křehkou zeleninu, pro perfektní plátkování.

Kvalita řezu je optimální, je-li tato komora používána při krouhání jako vodící plocha.

POUŽÍVÁNÍ VELKÉHO ŽLABU

- Zdvihněte páku a uvolněte přístup do žlabu.
- Naplňte zeleninou až po horní okraj žlabu.
- Vraťte páku na místo svisle nad žlab.
- Začněte na páku tlačit, potom přístroj spusťte a dál tlačte, tak dlouho až nebude ve žlabu žádná zelenina.

POUŽÍVÁNÍ TRUBICOVÉHO ŽLABU

- Naplňte zeleninou až po horní okraj žlabu.
- Začněte tlačit na páku, přístroj spusťte a tlačte tak dlouho, až bude veškerá zelenina nakrájena.

PLÁTKOVAČ		
P 1	mrkev / zelí / okurka / cibule / brambor / pór	
P 2 / P 3	citrón / mrkev / houby / zelí / brambor / okurka / cukíny / cibule / pór / paprika	
P 4 / P 5	baklažán / červená řepa / mrkev / houby / okurka / paprika / křen / salát / brambor / rajčata	
P 6	baklažán / červená řepa / mrkev / houby / okurka / paprika / křen / salát / brambor	
VLNKOVAČ		
V 2	červená řepa / brambor / mrkev	
STROUHAČ		
S 1,5	celer / sýr	**S 9** zelí / sýr
S 2	mrkev / celer / sýr	**Parmezán** / čokoláda
S 3	mrkev	**Křen 0,7 mm**
S 6	zelí / sýr	**Křen 1 mm**
NUDLIČKOVAČ		
N 2x2	mrkev / celer / brambor	
N 2x4	mrkev / červená řepa / cukíny / brambor	
N 2x6	mrkev / červená řepa / cukíny / brambor	
N 4x4	baklažán / červená řepa / cukíny / brambor	
N 6x6	baklažán / červená řepa / celer / cukíny / brambor	
N 8x8	celer / brambor	

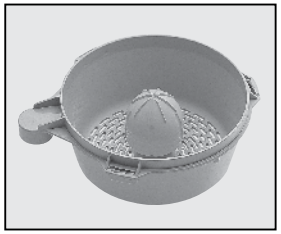
OPCE

• V nabídce je k dispozici **vlnkovaný nůž**, který je určen především k drcení a hnětení.

• K dispozici je také **zoubkovaný nůž**. Tento nůž plní stejné funkce jako nůž hladký, vydrží déle ostrý, ale není možné ho ostřit.

Doporučuje se především pro krájení petržele.

• **Odšťavňovač** slouží k vymačkání šťávy z pomerančů, citronů, grapefruitů a podobného ovoce. Skládá se z šedého košíku, oranžového kužele a nádoby.



ČIŠTĚNÍ

P O Z O R

S ohledem na Vaši bezpečnost Vám doporučujeme, abyste přístroj vždy nejprve vypnuli a potom teprve jej čistili (riziko zabití elektrickým proudem).

• BLOK MOTORU

Nikdy nenořte blok motoru do vody, čistěte ho pomocí vlhkého hadříku nebo houby.

• PŘÍSLUŠENSTVÍ KUTR

Po sejmutí víka uvolněte nádobu z podstavce motoru stisknutím integrované západky na madle, potom nádobu vyjměte zatáhnutím směrem nahoru, přičemž nůž zůstane v nádobě, aby byla zajištěna dokonalá těsnost během zpracování tekutiny.

Jestliže je připravovaný pokrm tuhý, vytáhněte nůž a vyprázdněte obsah nádoby.

Případně umístěte nádobu a poté nůž zpět na osu a nechejte přístroj pracovat, nůž tak bude zbaven zbytků zpracovávaných surovin.

Je také možné přemytí přidáním teplé vody do nádoby, kdy potom necháte přístroj několik minut v chodu.

• PŘÍDAVNÉ ZAŘÍZENÍ ODŠŤAVŇOVAČ

Uvolněte košík z kužele otáčením ve směru hodinových ručiček. Potom celou část zvedněte. Uvolněte nádobu jako obvykle.

Poté všechny díly vyčistěte.

• PŘÍSLUŠENSTVÍ KROUHAČ ZELENINY

Odmontujte všechny díly krouhače zeleniny, tedy víko, kotouč, odváděcí kotouč a nádobu, a umyjte je.

Mytí v myčce nádobí se nedoporučuje kvůli hlavě krouhače zeleniny, doporučujeme vám proto ruční mytí pomocí mycího prostředku.

• NŮŽ

Po očištění nože vždy dobře osušte lamely, aby se předešlo případné oxidaci.

⚠ DŮLEŽITÉ

Ověřte, zda lze mycí prostředek použít na předměty z hliníku. Některé silné alkalické (například s vysokým podílem sody nebo čpavku) prostředky na mytí jsou totiž naprosto neslučitelné s hliníkem a mohou způsobit zčernání předmětů.

ÚDRŽBA

• NŮŽ

Ostří se pouze hladké čepele.

Po každém použití se doporučuje lehké přebroušení čepelí nože ocílkou, zvláště po krájení petržele.

Jednou měsíčně je nabruste důkladněji pomocí velmi jemného brusného kamínku dodávaného spolu s přístrojem.

Výsledek krájení závisí především na stavu vašich čepelí a jejich opotřebení. Nůž je ve skutečnosti dílem, který podléhá opotřebení, je tedy nezbytné ho čas od času vyměnit, aby bylo dosahováno stále stejné kvality hotového výrobku.

• TĚSNÍCÍ KROUŽEK

Tento kroužek slouží jako těsnění mezi blokem motoru a motorem. Jde o opotřebitelný díl.

• DESTIČKY V NÁDOBĚ (R 301 Ultra)

V případě opotřebení těchto destiček nebude nádoba přišroubována k otočnému bloku. To vyvolá nepohodlí při používání, protože nádoba se během práce může odblokovat, což však nepředstavuje pro uživatele žádné nebezpeční, protože přístroj se díky bezpečnostnímu systému zastaví.

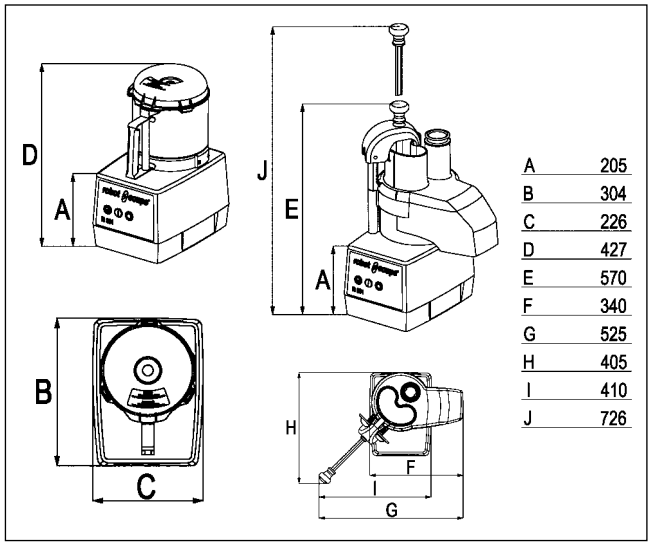
Doporučuje se tedy tyto destičky v případě opotřebení vyměnit, aby se zachoval veškerý komfort používání přístroje.

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

• VÁHA

	Netto	Brutto
Kompletní R 301 (bez kotouče)	13 kg	16 kg
Kompletní R 301 Ultra (bez kotouče)	14 kg	17 kg

• ROZMĚRY (v mm)



A	205
B	304
C	226
D	427
E	570
F	340
G	525
H	405
I	410
J	726

• PRACOVNÍ VÝŠKA

Doporučujeme instalovat přístroj na rovnou stabilní plochu, aby byl horní okraj nádoby ve výšce od 1,20 m do 1,30 m.

• HLADINA HLUKU

Hladina trvalého akustického hluku přístroje při chodu naprázdno je nižší než 70 dB(A).

• ELEKTRICKÉ CHARAKTERISTIKY

Jednofázový přístroj

Motor	Rychlost (ot/min)	Intenzita (A)
230 V/50Hz	1500	5,7
120 V/60Hz	1800	12,0
220 V/60Hz	1800	5,7

- Výkonnost je uvedena v tabulce základních charakteristik

BEZPEČNOST

R 301 a **R 301 Ultra jsou vybaveny mechanicko-magnetickým bezpečnostním systémem a brzdou motoru.**

Otevření víka má za následek zastavení motoru.

Pro znovuspuštění přístroje stačí pouze uzavřít víko a stisknout zelené tlačítko.

Při otevření krouhače zeleniny pákou se motor zastaví. Po zavření touto pákou se přístroje znovu spustí. Doba 4 nebo 5 sekund po otevření páčky stačí, aby bylo možné páčku zavřít a stisknout zelený vypínač.

Aby se předešlo stříkancům při přípravě tekutých surovin, doporučujeme vždy před otevřením víka zastavit přístroj.

Přístroje R 301/301 Ultra jsou **vybaveny tepelnou** pojistkou, která automaticky zastaví motor v případě příliš dlouhého používání nebo přetížení.

A T T E N T I O N

Nože a kotouče jsou ostré nástroje, manipulujte s nimi opatrně.

P Ř I P O M E N U T Í

Nikdy nezkoušejte zrušit ochranné a bezpečnostní systémy.

Nikdy nevkládejte žádný předmět dovnitř pracovního prostoru.

Nikdy neposouvejte zpracovávané produkty rukou.

Přístroj nepřetěžujte.

Nikdy nespouštějte přístroj naprázdno.

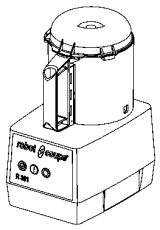
NORMY

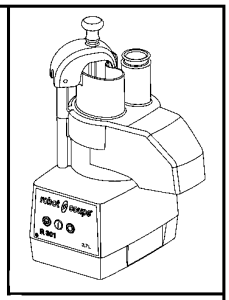
Odvolávat se na prohlášeni o shodě na straně 2.

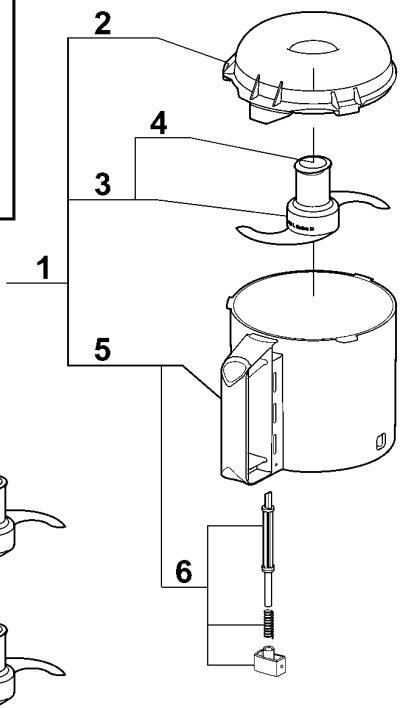
robot coupe®

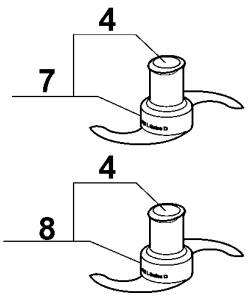
R 301 D

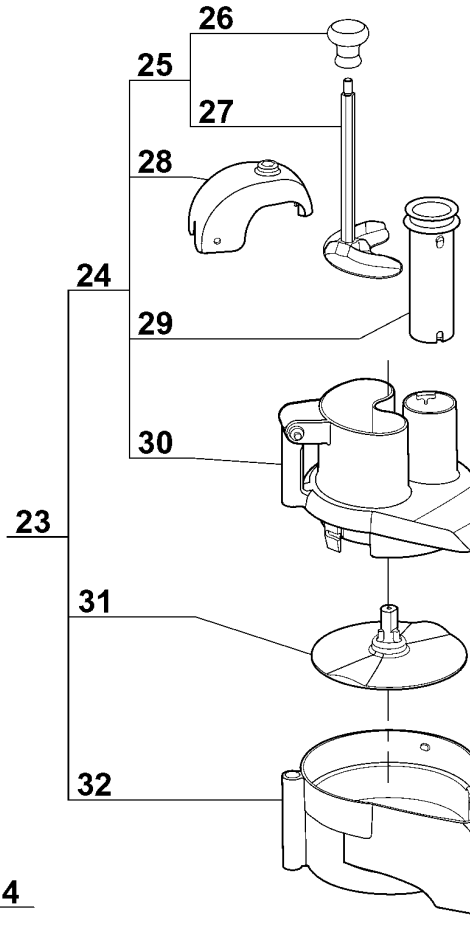
N° de série / Serial number
- 440 - - - - - - -
- 583 - - - - - - -

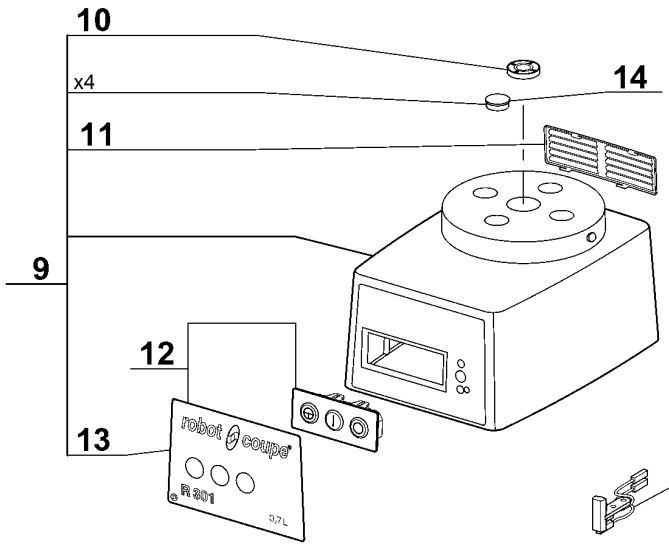


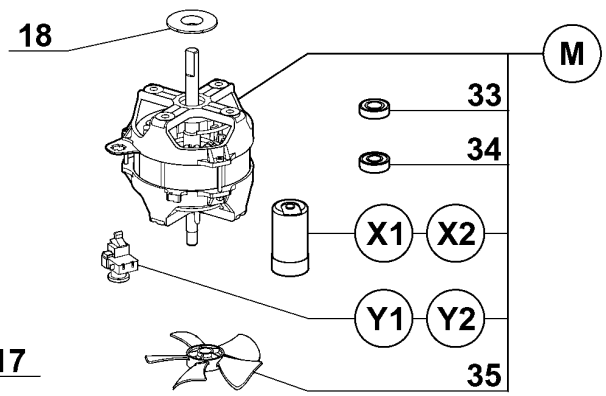


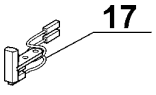


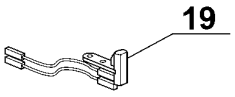


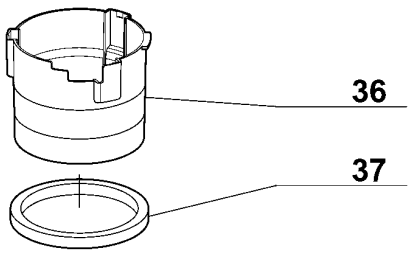


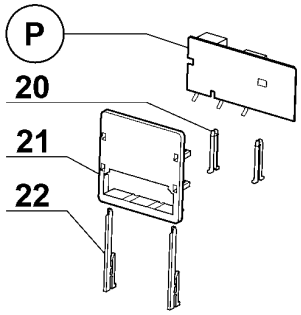


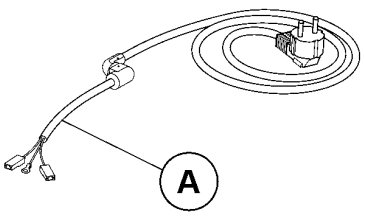


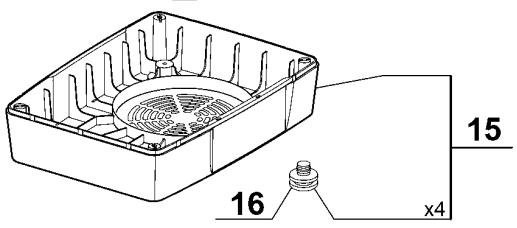












robot coupe®

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

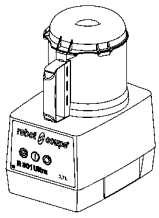
Machine	Voltage	A	M	P	X1	X2	Y1	Y2
22 370 UK 2 446 UK 2 539 Pack 4D UK	240/50/1	504 275	3 074	103 693	600 018		500 289	
22 371 Aust 2 538 Pack 4D Aust	240/50/1	504 278						
22 402 CH 2 415 Pack 4D CH 2 416 CH	230/50/1	504 292						
22 372 DK 2 527 DK		504 276						
22 368 2 521 Pack 3D ALL 2 522 Pack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

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 - - - - - - -

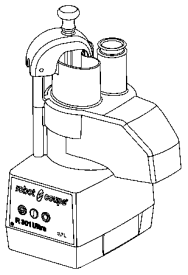


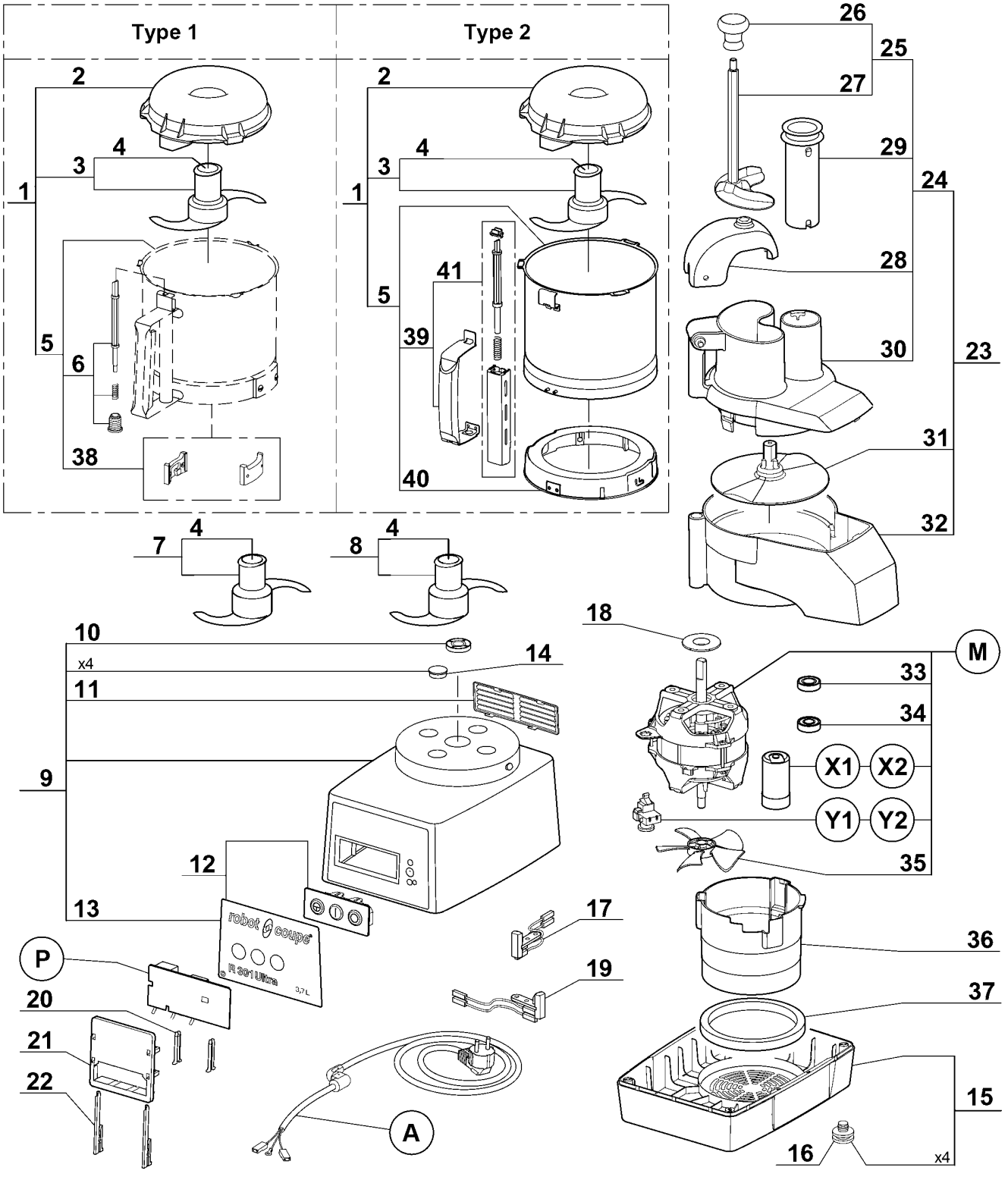
ATTENTION :

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.





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 - - - - - - -

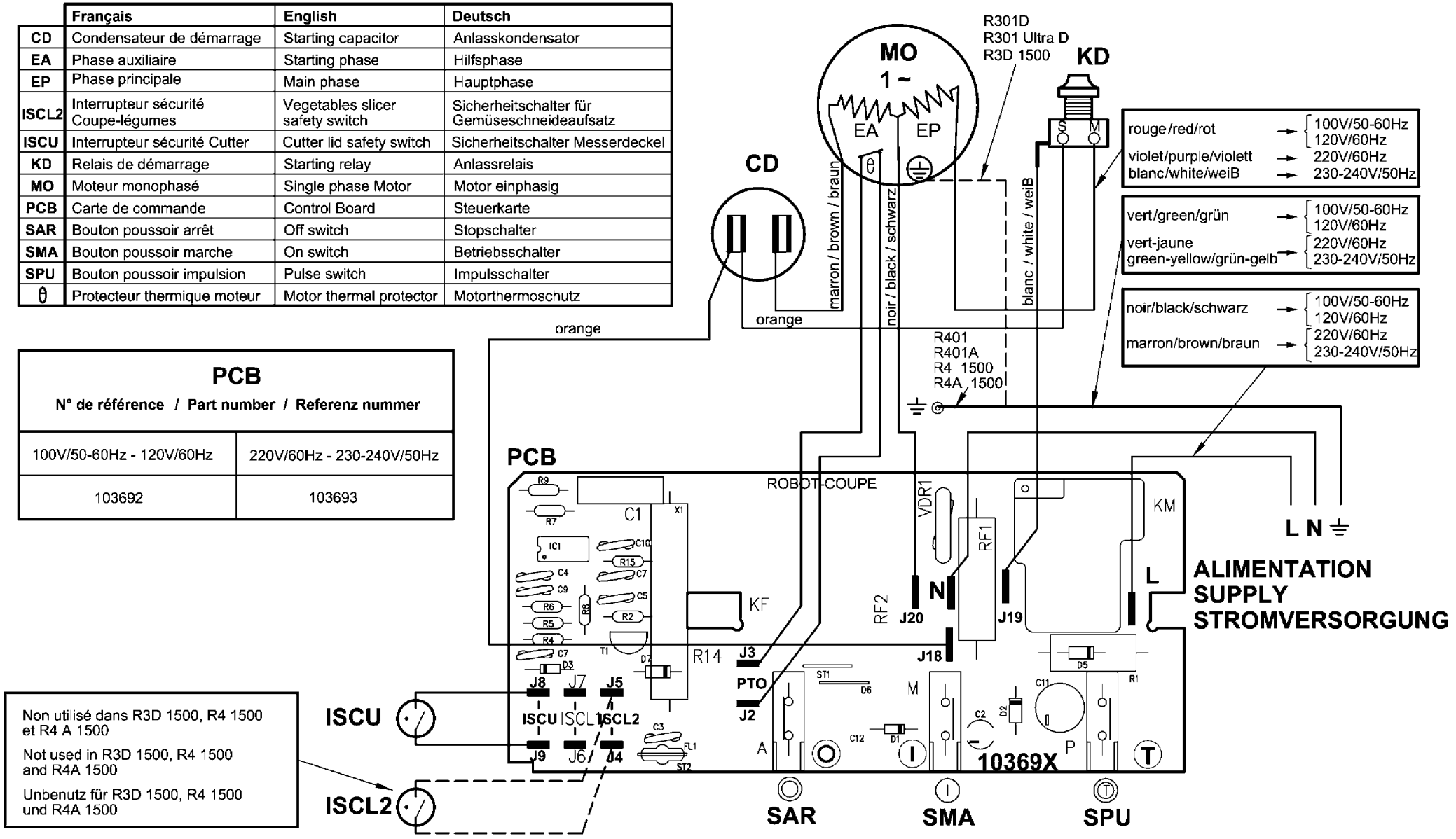
Index	Désignation	Description
A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
P	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

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.

	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



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 - 09/2014