

robot coupe®



Nouveau
Enregistrez
votre produit
en ligne

R 301 • R 301 Ultra

www.robot-coupe.com

@ Enregistrez votre produit en ligne

robot coupe

La société | Nous contacter | Espace réservé | Select your country...

NOS PRODUITS ▾ GUIDE DE SÉLECTION DOCUMENTATION VIDÉOS NOS RECETTES **S.A.V.**

S.A.V.

Enregistrez votre garantie en ligne

Merci d'avoir opté pour l'enregistrement en ligne de la garantie de votre produit Robot-Coupe.

Cela ne devrait prendre que quelques minutes.

Voici ce dont vous aurez besoin pour effectuer l'enregistrement de votre produit :

- Numéro de série du produit
- Date d'achat

Enregistrer maintenant mon produit

Accéder au service après vente de Robot-Coupe

robot coupe
Authentification

Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe

Choisissez votre langue : English | US | Italian | Español | Deutsch | Français

Identifiant *

Mot de passe *

Mot de passe perdu

Email *

Pour nous contacter
* utilisez notre formulaire de contact

Accéder au site SAV de Robot-Coupe

robot coupe®

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Déclare que les machines désignées par leur type ci-dessus, sont conformes :

- Aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant :
 - Directive "Machines" 2006/42/CE,
 - Directive "Basse-tension" 2014/35/UE,
 - Directive "Compatibilité Électromagnétique" 2014/30/UE,
 - Règlement (CE) n°1935/2004 "Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",
 - Règlement (UE) n°10/2011 "Matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",
 - Directive "Réduction des Substances Dangereuses" (RoHS) 2002/95/CE,
 - Directive "DEEE" 2012/19/UE,
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène :
 - NF EN ISO 12100 - 2010 : Sécurité des Machines – Principes généraux de conception,
 - NF EN 60204-1 - 2006 : Sécurité des Machines – Équipements électriques des machines,
 - NF EN 12852 : Préparateurs culinaires et blenders,
 - NF EN 1678- 1998 : Coupe-légumes,
 - NF EN 454 + A1 2010-02 : Batteurs-Mélangeurs,
 - NF EN 12853: Batteurs et fouets portatifs (Mixers plongeants),
 - NF EN 14655 : Coupe-baguettes
 - NF EN 13208 : Éplucheuses à légumes
 - NF EN 13621 : Essoreuses à salade
 - NF EN 60529-2000 : Degrés de protection :
 - IP 55 pour les commandes électriques,
 - IP 34 pour les machines.

Montceau en Bourgogne, le 4 Mars 2016

Alain NODET
Directeur d'Établissement



SOMMAIRE

GARANTIE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN COMBINÉ R 301 • R 301 Ultra Version "D" CUTTER / COUPE-LÉGUMES

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

- Conseils électriques
- Tableau de bord

PHASES DE MONTAGE

- Accessoire cutter
- Accessoire coupe légumes

UTILISATIONS ET FABRICATIONS

- Accessoire cutter
- Accessoire coupe légumes

OPTIONS

- Couteau cranté
- Couteau denté

NETTOYAGE

- Bloc moteur
- Accessoire cutter
- Accessoire coupe légumes
- Couteau

ENTRETIEN

- Couteau
- Bague d'étanchéité
- Plaquettes de cuves

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Poids
- Dimensions
- Hauteur de travail
- Niveau de bruit
- Caractéristiques électriques

SÉCURITÉ

NORMES

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

DONNÉES TECHNIQUES

- Vues éclatées
- Schémas électriques et de câblage

LA GARANTIE LIMITÉE DE ROBOT-COUCPE S.N.C.

Votre machine ROBOT-COUCPE est garantie un an à partir de sa date d'achat : cette garantie ne concerne que l'acheteur d'origine à savoir le distributeur ou l'importateur

Si vous avez acheté votre machine ROBOT-COUCPE à un distributeur, la garantie de référence est celle du distributeur (vérifiez dans ce cas là les termes et conditions de cette garantie avec votre distributeur).

La garantie ROBOT-COUCPE ne se substitue pas à celle du distributeur, mais en cas de défaillance de la garantie du distributeur, la garantie ROBOT-COUCPE sera, le cas échéant, applicable sous certaines réserves en fonction des marchés.

La garantie ROBOT-COUCPE S.N.C. est limitée aux défauts liés aux matériaux et/ou au montage.

LES POINTS SUIVANTS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE ROBOT-COUCPE S.N.C. :

1 - Toute détérioration du matériel relevant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée, d'une chute de l'appareil, ou toute détérioration du même genre causée ou résultant d'une mauvaise application des instructions (montage mal effectué, erreur dans le fonctionnement, nettoyage et/ou entretien inadaptés, emplacement inapproprié...).

2 - La main-d'œuvre pour affûter et/ou les pièces servant à remplacer les différents éléments de l'assemblage d'un couteau, les lames devenues émoussées, abîmées ou usées après un certain temps d'utilisation jugé normal ou excessif.

3 - Les pièces et/ou la main-d'œuvre pour remplacer ou réparer les lames, couteaux, surfaces, fixations ou encore les accessoires tachés, éraflés, abîmés, bosselés ou décolorés.

4 - Toute modification, rajout ou réparation effectués par des non-professionnels ou par des tiers non autorisés par l'entreprise.

5 - Le transport de la machine au S.A.V.

6 - Les coûts en main-d'œuvre pour installer ou tester de nouvelles pièces ou accessoires (cf. cuves, disques, lames, fixations) remplacés arbitrairement.

7 - Les coûts liés au changement du sens de rotation des moteurs électriques triphasés (l'installateur est responsable).

8 - LES DÉGÂTS DUS AU TRANSPORT. Les vices, qu'ils soient visibles ou cachés, incombent au transporteur. Le client doit en informer le transporteur ainsi que l'expéditeur dès l'arrivée de la marchandise ou dès qu'il découvre le défaut s'il s'agit d'un vice caché.

GARDEZ TOUS LES CARTONS ET EMBALLAGES ORIGINAUX qui serviront lors de l'inspection du transporteur.

La garantie ROBOT-COUCPE S.N.C. est limitée au remplacement des pièces ou machines défectueuses : ROBOT-COUCPE S.N.C. ainsi que toutes ses filiales ou sociétés affiliées, ses distributeurs, agents, gérants, employés ou assureurs ne peuvent être tenus responsables des dommages, pertes ou dépenses indirects liés à l'appareil ou à l'impossibilité de l'utiliser.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



ATTENTION : Afin de limiter le nombre d'accidents (chocs électriques, blessures...) et afin de réduire les dégâts matériels liés à une mauvaise utilisation de votre machine, lisez attentivement les instructions suivantes et respectez-les impérativement. La lecture de cette notice vous apportera une meilleure connaissance de votre appareil et vous permettra une utilisation correcte de votre machine. Lire la totalité des instructions et les faire lire à toute personne susceptible d'utiliser l'appareil. Notre matériel est prévu pour un usage professionnel et ne doit être en aucun cas utilisé par les enfants.

DÉBALLAGE

- Retirer précautionneusement l'équipement de son emballage et extraire toutes les boîtes ou paquets contenant les accessoires ou matériel spécifique.
- ATTENTION aux outils coupants : lames, disques...

INSTALLATION

- Il est recommandé d'installer votre appareil sur un support parfaitement stable.

BRANCHEMENT

- Toujours vérifier que la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique du bloc moteur et qu'elle supporte l'ampérage.
- Relier impérativement l'appareil à la terre.

MANIPULATION

- Toujours manipuler les disques ou lames avec précaution, ce sont des outils tranchants.

PHASES DE MONTAGE

- Bien respecter les différentes phases de montage (se reporter page 8) et s'assurer que tous les accessoires sont correctement positionnés.

UTILISATION

- Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.
- Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.
- Ne jamais pousser les ingrédients avec la main.
- Ne pas surcharger l'appareil.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.

NETTOYAGE

- Par précaution, avant de procéder aux opérations de nettoyage, toujours débrancher votre appareil.
- Nettoyer systématiquement la machine ainsi que les accessoires à la fin du cycle de travail.
- Ne pas mettre le bloc moteur dans l'eau.
- Pour les pièces en aluminium, utiliser un produit de lavage « spécial aluminium ».

- Pour les pièces en plastique, ne pas utiliser un détergent trop alcalin (avec concentration trop forte en soude ou ammoniacale).
- En aucun cas, Robot-Coupe ne peut être tenu responsable d'un manquement de l'utilisateur aux règles élémentaires de nettoyage et d'hygiène.

ENTRETIEN

- Avant toute intervention sur les parties électriques, déconnecter impérativement votre appareil du réseau.
- Vérifier régulièrement l'état des joints ou des bagues ainsi que le bon fonctionnement des sécurités.
- L'entretien et l'examen des accessoires doivent être d'autant plus soignés que dans les préparations interviennent des produits corrosifs (acide citrique...).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque.
- N'hésitez pas à faire appel à votre Service Entretien si vous constatez une anomalie.

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN COMBINÉ R 301 • R 301 Ultra Version "D" CUTTER/COUPE-LÉGUMES

Le R 301/R 301 Ultra est un outil de travail parfaitement adapté aux besoins des professionnels. Il vous rendra d'innombrables services que vous découvrirez au fur et à mesure de son utilisation.

Ce combiné se compose d'un accessoire cutter et d'un accessoire coupe-légumes. En fonction cutter (**cuve de 3,5 litres en inox pour le R 301 Ultra et en matériau composite pour le R 301**), il vous permettra de réaliser le travail des viandes, légumes, farces fines, mousses, broyages, pétrissages... en moins de 5 minutes pour les opérations les plus longues. En fonction coupe-légumes, il est doté d'un large éventail de disques pour tous vos travaux d'éminçages, râpages et bâtonnets.

En option, sur ce combiné, un accessoire presse-agrumes peut également être utilisé.

Ses performances vous feront découvrir très vite un autre univers de l'art culinaire.

La conception simple de cet appareil vous permet d'utiliser aussi facilement votre accessoire cutter que coupe-légumes : l'un comme l'autre se montent et se démontent en un tour de main.

Cette notice contient des informations importantes élaborées pour que l'utilisateur tire le plus grand profit de son investissement.

Aussi, nous vous conseillons vivement de lire attentivement cette notice avant la mise en route de l'appareil.

Nous y avons également intégré quelques exemples de fabrication qui vous permettront de vous familiariser rapidement avec votre appareil et d'apprécier les innombrables qualités de celui-ci.

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

• CONSEILS ÉLECTRIQUES

Avant branchement, vérifier si la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique du moteur.

ROBOT-COUBE équipe ces appareils de différents types de moteur : 230 V / 50 Hz / 1

120 V / 60 Hz / 1

220 V / 60 Hz / 1

L'appareil est livré avec une fiche monophasée solidaire du cordon d'alimentation.

ATTENTION

**CET APPAREIL DOIT ÊTRE IMPÉRATIVEMENT
RELIÉ À LA TERRE (RISQUE D'ÉLECTROCUTION).**

• TABLEAU DE BORD

R 301 • R 301 Ultra

Bouton rouge	=	Arrêt
Bouton vert	=	Marche
Bouton noir	=	Commande impulsions

PHASES DE MONTAGE

• ACCESSOIRE CUTTER

1) Le bloc moteur face à vous, positionner la cuve bien droite par rapport à l'axe moteur, le barreau magnétique légèrement décalé sur la gauche.



2) Tourner la cuve vers la droite jusqu'à ce que les ergots du bloc moteur soient bien positionnés dans leurs emplacements.

Le barreau magnétique est alors droit devant vous, en contact avec le bloc moteur, sur la face avant.

3) Engager le couteau sur l'axe moteur et faites-le descendre jusqu'au fond de la cuve.

Assurez-vous qu'il est positionné correctement, en le faisant tourner dans la cuve.



4) Mettre le couvercle sur la cuve et faites-le pivoter sur la droite jusqu'au blocage.



Le contact est établi, votre appareil est alors prêt à fonctionner.

• ACCESSOIRE COUPE-LÉGUMES

L'accessoire coupe-légumes se compose de deux parties démontables : la cuve coupe-légumes et le couvercle.

1) Le bloc moteur face à vous, emboîter la cuve du coupe-légumes sur le bloc moteur, la goulotte d'éjection se situe à votre droite.



2) Tourner la cuve vers la droite jusqu'à ce que les ergots du bloc moteur soient bien dans leurs emplacements.



3) Engager le disque évacuateur en plastique blanc sur l'axe moteur et vérifier qu'il est bien positionné en fond de cuve.



4) Puis, placer le disque de votre choix sur le disque évacuateur.

5) Positionner le couvercle sur la cuve et effectuer une rotation sur la droite jusqu'à l'enclenchement du couvercle, qui sera alors dans le prolongement de la cuve.



UTILISATIONS & FABRICATIONS

• ACCESSOIRE CUTTER

Le cutter permet de réaliser tous les travaux de coupe en un minimum de temps, aussi nous vous conseillons de surveiller attentivement la réalisation des préparations afin d'obtenir le résultat souhaité.

La commande pulse vous permet de travailler par impulsions et donc d'obtenir une meilleure précision de coupe dans le cadre de préparations bien spécifiques comme certains hachages.

D'autres utilisations en fonction cutter sont envisageables. Ces valeurs ne sont données qu'à titre indicatif mais sont susceptibles de varier en fonction de la qualité des ingrédients ou de la recette.

UTILISATIONS	Quantité maxi en produits fini (kg)	Temps de travail (en mn)
HACHER		
• VIANDES		
Steack hâché / tartare	0,8	3
Chair à saucisse / à tomate	1	3
Terrine / pâté de campagne	1	4
• POISSONS		
Brandade	1	5
Terrine de poisson	1	5
• LÉGUMES		
Ail / persil / oignons / échalottes	0,2 - 0,5	3
Potage / purée de légumes	1	4
• FRUITS		
Compote / réduction de fruits	1	4
ÉMULSIONNER		
Mayonnaise / ailoli / rémoulade	1	3
Sauce Béarnaise / Hollandaise	1	5
Beurre d'escargot / de saumon	1	4
PÉTRIR		
Pâte brisée / pâte sablée	1	4
Détrempage de feuilletage	1	4
Pâte à pizza	1	4
BROYER		
Fruits secs	0,5	4
Glace	0,5	4
Chapelure	0,5	4

• ACCESSOIRE COUPE-LÉGUMES

L'accessoire coupe-légumes comprend deux goulottes :

- **Une grande goulotte** permettant la coupe de légumes de type choux, céleri...

- **Une goulotte cylindrique** prévue pour les légumes longs et garantissant une précision de coupe remarquable.

Cette qualité de coupe est optimisée lorsque ce compartiment est utilisé comme guide de coupe.

UTILISATION DE LA GRANDE GOULOTTE

- Lever le levier et dégager l'entrée de la goulotte.
- Introduire les légumes jusqu'en haut.
- Replacer le levier à l'aplomb de la goulotte.
- Commencer à appuyer sur le levier, puis mettre en marche l'appareil et maintenir votre pression jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de légumes dans la goulotte.

UTILISATION DE LA GOULOTTE CYLINDRIQUE

- Introduire les légumes jusqu'en haut de la goulotte.
- Commencer à appuyer sur le poussoir et mettre l'appareil en marche puis maintenir la pression jusqu'à ce que le légume soit entièrement émincé.

ÉMINCEURS

E 1	carotte / chou / concombre / oignon / pomme de terre / poireau
E 2 / E 3	citron / carotte / champignon / chou / pomme de terre / concombre / courgette / oignon / poireau / poivron
E 4 / E 5	aubergine / betterave / carotte / champignon / concombre / poivron / radis / salade / pomme de terre / tomate
E 6	aubergine / betterave / carotte / champignon / concombre / poivron / radis / salade / pomme de terre

ÉMINCEUR ONDULÉ

Eo 2	betterave / pomme de terre
------	----------------------------

RÂPEURS

R 1,5	céleri / fromage	R 9	chou / fromage
R 2	carotte / céleri / fromage		Parmesan / chocolat
R 3	carotte		Radis 0,7 mm
R 6	chou / fromage		Radis 1 mm

BÂTONNETS

B 2x2	carotte / céleri / pomme de terre
B 2x4	carotte / betterave / courgette / pomme de terre
B 2x6	carotte / betterave / courgette / pomme de terre
B 4x4	aubergine / betterave / courgette / pomme de terre
B 6x6	aubergine / betterave / céleri / courgette / pomme de terre
B 8x8	céleri / pomme de terre

OPTIONS

- Un **couteau cranté** est disponible en option et est principalement destiné aux travaux de pétrissage et de broyage.



- Un **couteau denté** est également disponible. Ce couteau remplit les mêmes fonctions qu'un couteau lisse, avec une tenue de la coupe plus longue mais sans possibilité d'affûtage.

Il est particulièrement recommandé pour la coupe du persil.

NETTOYAGE



ATTENTION

Par précaution, nous vous recommandons de toujours débrancher votre appareil avant de procéder aux opérations de nettoyage (risque d'électrocution).

• BLOC MOTEUR

Ne jamais immerger le bloc moteur dans l'eau, le nettoyer à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge.

• ACCESSOIRE CUTTER

Après avoir ôté le couvercle, désengager la cuve du support moteur en la faisant pivoter sur la gauche pour la déverrouiller, puis exercer une traction vers le haut pour la dégager, le couteau restant dans la cuve pour assurer une parfaite étanchéité dans le cadre de préparation liquide.

Si la fabrication réalisée est solide, retirer le couteau et vider la cuve de son contenu.

Replacer éventuellement la cuve puis le couteau sur l'axe et faire fonctionner votre appareil, le couteau sera alors débarrassé des restes de fabrication.

Un prélavage peut éventuellement être effectué en incorporant de l'eau chaude dans la cuve et en la faisant ensuite fonctionner quelques minutes.

• ACCESSOIRE COUPE-LÉGUMES

Démonter chacune des pièces du coupe-légumes à savoir : le couvercle, le disque, le disque évacuateur et la cuve puis les nettoyer.

Le nettoyage en lave-vaisselle est déconseillé pour la tête du coupe-légumes, nous vous recommandons d'effectuer plutôt un lavage à la main l'aide d'un liquide vaisselle.

• COUPEAU

Après le nettoyage du couteau, toujours bien essuyer les lames pour prévenir une éventuelle oxydation.



IMPORTANT

Vérifiez que votre détergent est utilisable sur les pièces en matière plastique. En effet, certains agents lessiviels trop alcalins (avec forte concentration en soude ou en ammoniacque par exemple) sont totalement incompatibles avec certaines matières plastiques et les détériorent très rapidement.

ENTRETIEN

• COUTEAU

Seules les lames lisses s'affûtent.

Il est vraiment conseillé, après chaque utilisation de passer un léger coup de fusil sur les lames de couteau, particulièrement après la coupe de persil.

Les affûter plus complètement une fois par mois à l'aide d'une pierre très fine livrée avec l'appareil.

Le résultat de la coupe dépend essentiellement de l'état de vos lames et de leur usure. Le couteau est, en effet, une pièce d'usure, qu'il est nécessaire de remplacer épisodiquement afin de toujours obtenir la même constance dans la qualité du produit fini.

• BAGUE D'ÉTANCHÉITÉ

Cette bague assure l'étanchéité entre le bloc moteur et le moteur, et constitue une pièce d'usure.

• PLAQUETTES DE CUVE (R 301 Ultra)

En cas d'usure de ces plaquettes, la cuve ne reste plus verrouillée sur le bloc moteur. Cela provoque un inconfort d'utilisation puisque la cuve, en cours de travail peut se débloquer, et, cela sans danger pour l'utilisateur, puisque la machine s'arrêtera du fait du système de sécurité.

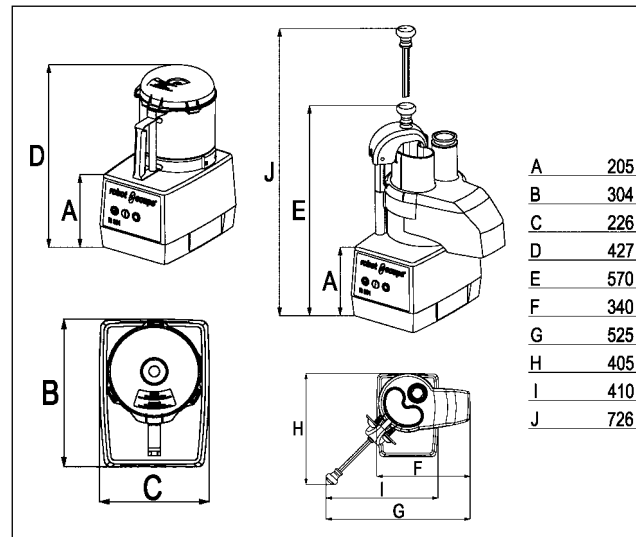
Il est donc conseillé de changer ces plaquettes en cas d'usure pour conserver à cet appareil tout son confort d'utilisation.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

• POIDS

	Net	Emballé
R 301 (sans disque)	13 kg	16 kg
R 301 Ultra (sans disque)	14 kg	17 kg

• DIMENSIONS (en mm)



• HAUTEUR DE TRAVAIL

Nous vous conseillons d'installer le combiné sur un plan de travail stable de façon à ce que le bord supérieur de la cuve soit compris entre 1,20 m et 1,30 m.

• NIVEAU DE BRUIT

Le niveau continu équivalent de pression acoustique en fonctionnement à vide du combiné est inférieur à 70 dB (A).

• CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

Appareil monophasé

Moteur	Vitesse (tr/mn)	Intensité (Amp.)
230 V/50 Hz	1500	5,7
120 V/60 Hz	1800	12,0
220 V/60 Hz	1800	5,7

- La puissance est indiquée sur notre plaque signalétique.

SÉCURITÉ

Le R 301 comme le R 301 Ultra est muni d'un système de sécurité mécano-magnétique et d'un frein moteur.

Dès l'ouverture du couvercle du cutter, le moteur s'arrête.

Pour le remettre en marche, il suffit alors de reverouiller le couvercle et d'appuyer sur l'interrupteur vert.

Dès l'ouverture du levier du coupe-légumes, le moteur s'arrête. A la fermeture de ce levier, l'appareil redémarre. Au delà d'un temps d'ouverture du levier de 4 ou 5 secondes, il suffit alors de fermer le levier et d'appuyer sur l'interrupteur vert.



ATTENTION

Les couteaux et les disques sont des outils tranchants, les manipuler avec précaution.

Toutefois, il est conseillé pour éviter les éclaboussures dans le cadre de préparations liquides en cutter, d'arrêter la machine avant l'ouverture du couvercle.

Les modèles R 301/R 301 Ultra sont équipés d'une **protection thermique** qui arrête automatiquement le moteur en cas de fonctionnement trop prolongé ou de surcharge.



R A P P E L

Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.

Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.

Ne jamais pousser les ingrédients avec la main.

Ne pas surcharger l'appareil.

Ne jamais faire fonctionner la machine à vide.

NORMES

Se référer à la déclaration de conformité en page 3.

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

Dans le cadre du développement durable, la conception de nos produits et le choix des matériaux et composants utilisés ont été effectués avec le souci de minimiser leur impact sur l'environnement.

L'emballage de votre machine respecte les normes environnementales en vigueur. Veillez à respecter les conditions de recyclage

Pour la France uniquement :



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez :



- RECY'STEM-PRO au :
* 0 825 800 600 ou
* synergdeee@recystempro.com

Décret 2005-829 du 20.07.2005

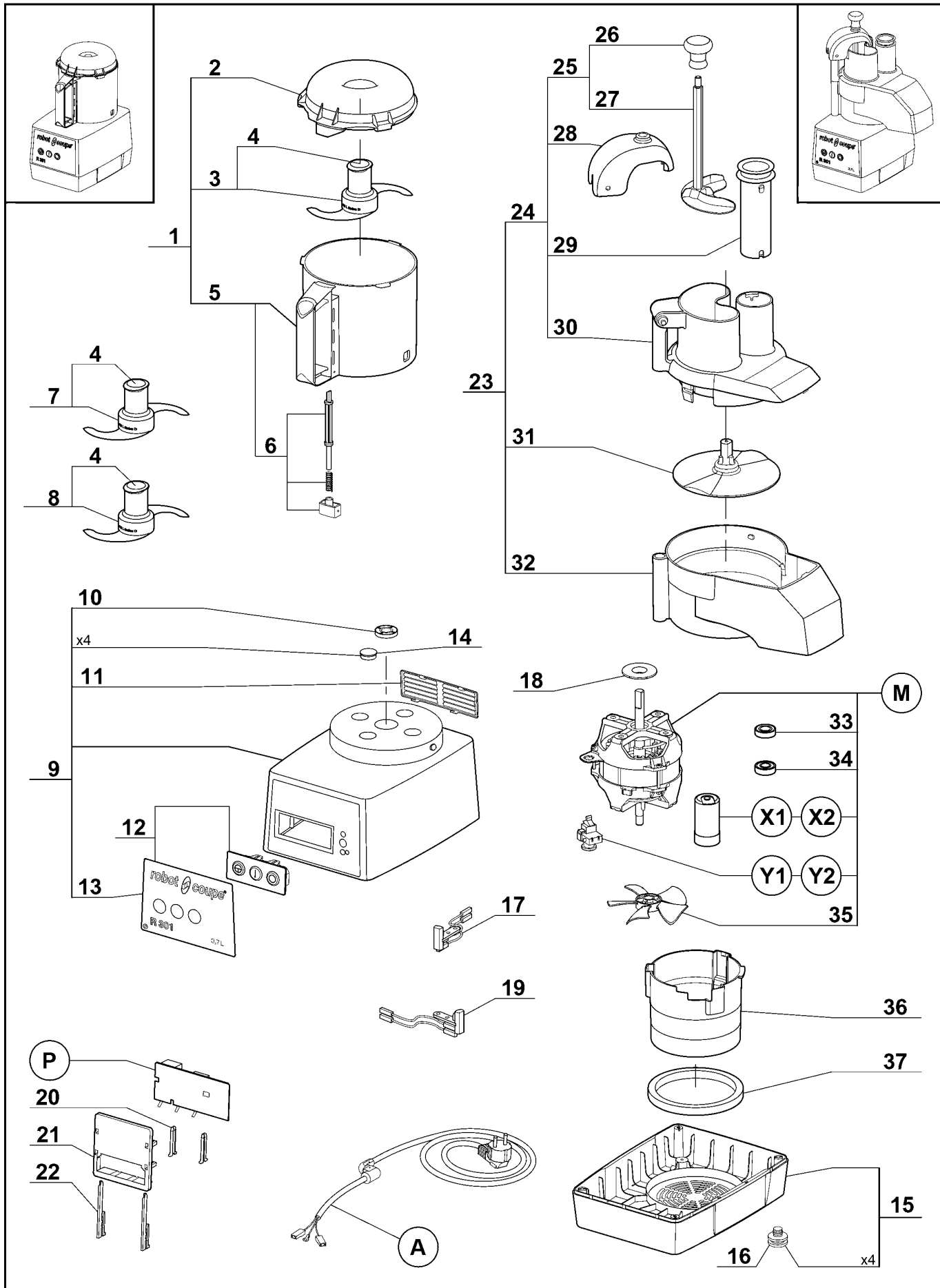
robot coupe®

R 301 D

N° de série / Serial number

- 440 - - - - -

- 583 - - - - -



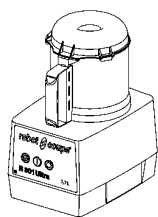
<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
1	27 272	ACCESSOIRE CUTTER	CUTTER ATTACHMENT
2	117 395	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
3	27 286	COUPEAU LISSE	STRAIGHT BLADE ASSEMBLY
4	104 147	CAPUCHON COUPEAU	BLADE CAP
5	104 434	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
6	39 227	ENSEMBLE TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
7	27 287	COUPEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE ASSEMBLY
8	27 288	COUPEAU 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 SLICER 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 SUPERIEUR 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

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	504 674	504 674
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								
2 527 DK								
22 368	220/60/1	504 274	3 153	603 669	600 018	500 289	504 674	
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	39 604	3 153	603 669	600 018	500 289	504 674	
2 537								
22 533 BRA								
3 547 BRA	120/60/1	504 277	3 076	103 692	603 669	500 296	504 674	
22 374								
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.**

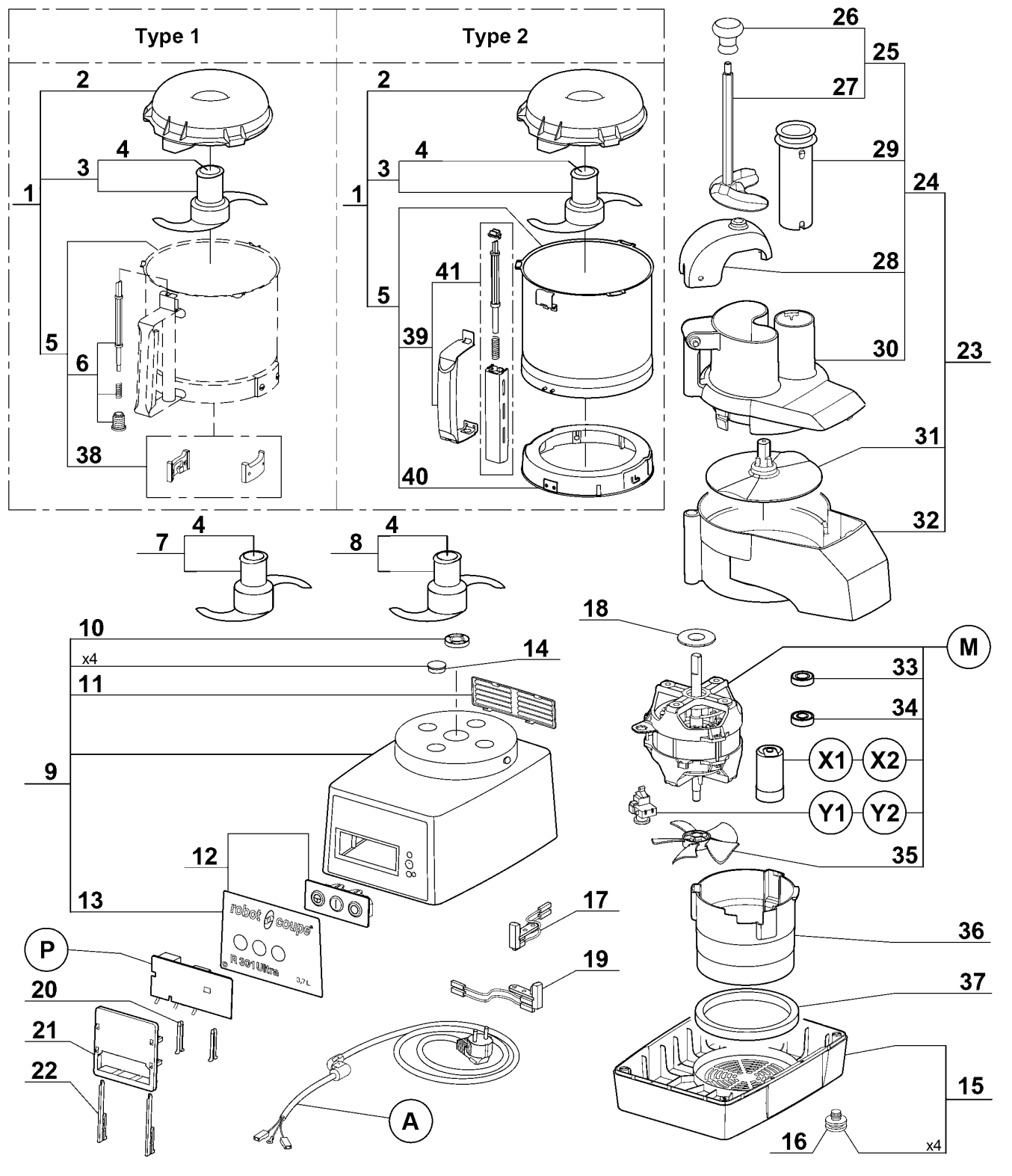
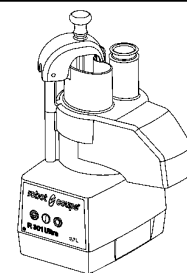


ATTENTION :

WARNING :

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.

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.



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 278	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHEMENT
2	117 395	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
3	27 286	COUPEAU LISSE	STRAIGHT BLADE
4	104 147	CAPUCHON COUPEAU	BLADE CAP
5	39 759	ENS. CUVE CUTTER	CUTTER BOWL ASSEMBLY
6	39 228	ENS. TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
7	27 287	COUPEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
8	27 288	COUPEAU 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 SUPERIEUR 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

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	220/60/1	504 275	3 153				504 674		
22 163 SAU									
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									



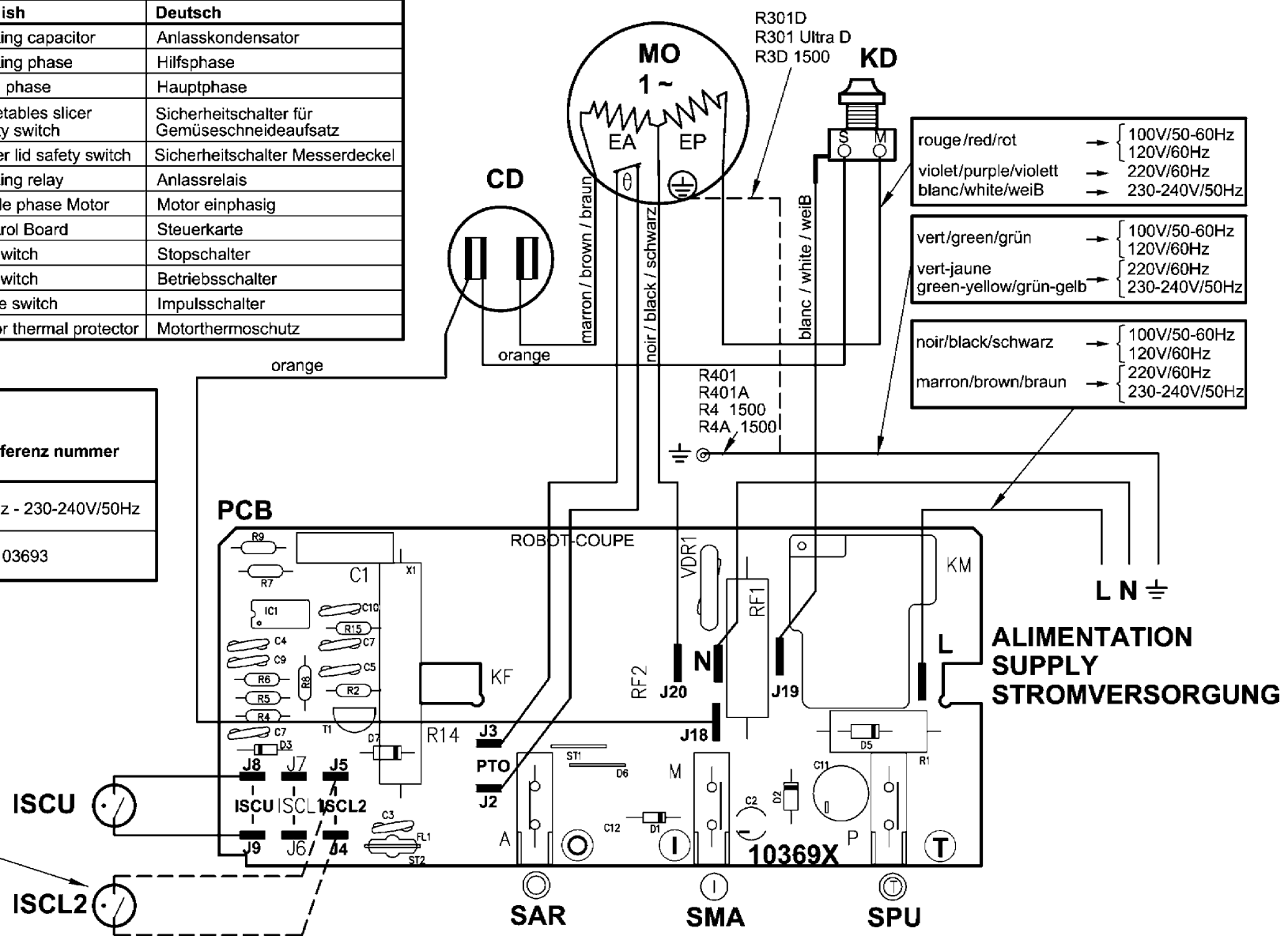
CHOISIR X1 - Y1 POUR LES MOTEURS A FIL VIOLET ET X2 - Y2 POUR LES MOTEURS A FIL BLEU.
 CHOOSE X1 - X2 FOR MOTORS WITH PURPLE WIRE AND X2 - Y2 FOR MOTORS WITH BLUE WIRE.

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 Gemüseschneidaufsatz
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 / Referenznummer	
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
 Unbenutzt für R3D 1500, R4 1500 und R4A 1500





robot coupe[®]

FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUBE S.N.C.

**Service Clients France
& Service Après-Vente**

Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex
email : france@robot-coupe.fr

**Agence de Service Après-Vente
pour la Région Parisienne**

Tél. : 01 43 98 88 15
Fax : 01 43 74 36 26
48, Rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex

www.robot-coupe.com