

# *robot coupe*®



**R 301 • R 301 Ultra**

# SOMMAIRE

## **GARANTIE**

## **PRÉCAUTIONS IMPORTANTES**

## **VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN COMBINE R 301 • R 301 Ultra Version "D" CUTTER / COUPE-LEGUMES**

## **MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL**

- Conseils électriques
- Tableau de bord

## **PHASES DE MONTAGE**

- Accessoire cutter
- Accessoire presse-agrumes
- Accessoire coupe légumes

## **UTILISATIONS ET FABRICATIONS**

- Accessoire cutter
- Accessoire coupe légumes

## **OPTIONS**

- Couteau cranté
- Couteau denté
- Presse-agrumes

## **NETTOYAGE**

- Bloc moteur
- Accessoire cutter
- Accessoire presse-agrumes
- 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 DEGÂTS 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.

# PRECAUTIONS 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.

## 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 6) 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, vérifiez si la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique du moteur.

ROBOT-COUCPE équipe ces appareils de différents types de moteur :

230 V / 50 Hz / 1

115 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  
RELIE À LA TERRE (RISQUE D'ÉLECTROCUTION).

### • TABLEAU DE BORD

#### R 301 Ultra

Bouton rouge

= Arrêt

Bouton vert

= Marche

Bouton noir

= Commande impulsions

#### R 301

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.



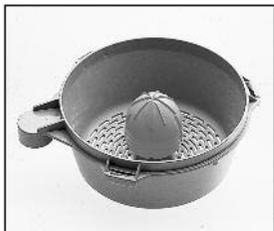
4) Mettre le couvercle sur la cuve et faites-le pivoter sur la droite jusqu'au blocage.



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

## • ACCESSOIRE PRESSE-AGRUMES

1) et 2) Procéder de la même façon que pour l'accessoire cutter.



3) Emboîter le panier sur la cuve fournie à cet effet et le faire pivoter jusqu'au blocage. Vous remarquerez que l'aimant du panier se trouve juste au-dessus du barreau magnétique.

4) Engager le cône sur l'axe moteur et le faire descendre jusqu'au fond de la cuve.

5) Mettre l'appareil en position marche, puis maintenir le fruit sur le cône jusqu'à extraction complète du jus. Arrêter l'appareil en fin d'opération.

## • 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 Produit fini (en kg)	Temps de travail (en mn)
<b>HACHER</b>		
<b>• VIANDES</b>		
Steack haché / tartare	0,8	3
Chair à saucisse / à tomate	1	3
Terrine / pâté de campagne	1	4
<b>• POISSONS</b>		
Brandade	1	5
Terrine de poisson	1	5
<b>• LEGUMES</b>		
Ail / persil / oignon / échalotte	0,2 / 0,5	3
Potage / purée de légumes	1	4
<b>• FRUITS</b>		
Compote / réduction de fruits	1	4

EMULSIONNER		
Mayonnaise / ailloli / rémoulade	1	3
Sauce béarnaise / hollandaise	1	5
Beurre d'escargot / de saumon	1	4
PETRIR		
Pâte Brisée / pâte sablée	1	4
Détrempe 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 chou, 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 ONDULE	
E 2	betterave / pomme de terre
RÂPEURS	
R 1,5	céleri / fromage
R 2	carotte / céleri / fromage
R 3	carotte
R 6	chou / fromage
R 9	chou / fromage
	Parmesan / chocolat
	Radis 0,7 mm
	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.

- Le **presse-agrumes** extrait le jus des oranges, citrons, pamplemousses et dérivés. Il se compose d'un panier gris, d'un cône orange et d'une cuve.



### 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 pré-lavage peut éventuellement être effectué en incorporant de l'eau chaude dans la cuve et en la faisant ensuite fonctionner quelques minutes.

### • ACCESSOIRE PRESSE-AGRUMES

Déverrouiller le panier avec le cône en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Puis soulever l'ensemble. Déverrouiller la cuve comme à l'habitude. Ensuite, procéder au nettoyage de chacune des pièces.

### • 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 à 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

### • COUPEAU

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.

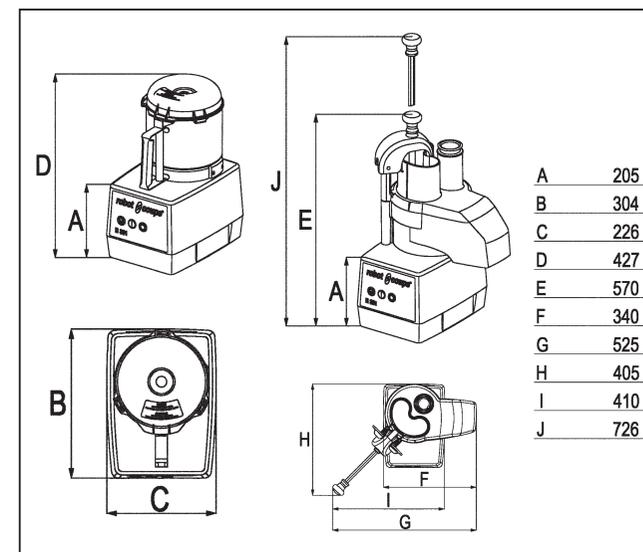
Il est donc conseillé de changer ces plaquettes en cas d'usure pour conserver à cet appareil tout son confort d'utilisation.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### • POIDS

	Poids net	Poids emballé
R 301 complet (sans disque)	13 kg	16 kg
R 301 Ultra complet (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 ELECTRIQUES

Appareil monophasé

Vitesse Moteur	Puissance (tr/mn)	Intensité (Watts)	(Amp.)
230 V / 50Hz	1500	650	5,7
115 V / 60 Hz	1800	650	12,0
220 V / 60 Hz	1800	650	5,7

## SECURITÉ

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 rouvrir 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.



### RAPPEL

**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

APPAREILS CONFORMES :

- Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant :

- Directive "machines" modifiée 98/37/CEE,
- Directive "basse tension" 73/23/CEE,
- Directive "compatibilité électromagnétique" 89/336/CEE,
- Directive "matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires" 89/109/CEE,
- Directive 2002/72/CE de la Commission du 6 août 2002 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène :

- EN 292 - 1 et 2 : sécurité des machines - principes généraux de conception,
- EN 60204 - 1 (1998) : sécurité des machines - équipement électrique des machines - règles générales,
- Pour les préparateurs culinaires et blenders NF EN 12852.
- Pour les coupe-légumes NF EN 1678.

- Aux normes françaises suivantes :

- Pour les cutters à cuve fixe NF U 66-066,
- Pour les coupe-légumes NF U 64-051.

INDICES DE PROTECTION :

- IP 55 pour les boutons de commande.
- IP 34 pour les machines.

## 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](mailto:synergdeee@recystempro.com)

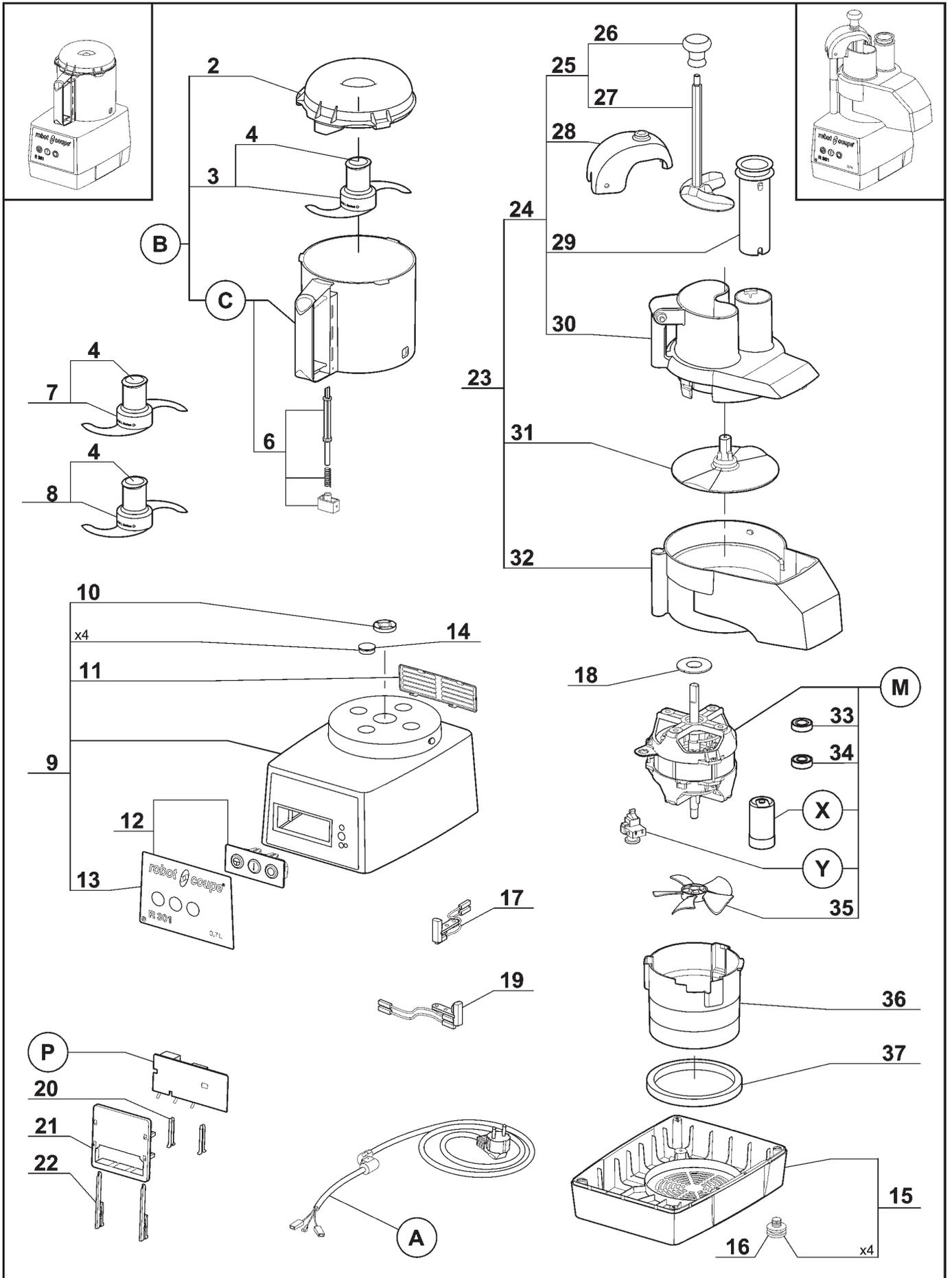


Décret 2005-829 du 20.07.2005

robot coupe®

R 301 D

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



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

Index	Désignation	Description
<b>A</b>	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
<b>B</b>	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHMENT
<b>C</b>	ENSEMBLE CUVE CUTTER	CUTTER BOWL ASSEMBLY
<b>M</b>	MOTEUR	MOTOR
<b>P</b>	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
<b>X</b>	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
<b>Y</b>	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

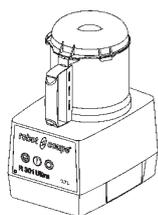
Machine	Voltage	A	B	C	M	P	X	Y
22 370 UK	240/50/1	504 275	27 300	105 911				
2 446 UK								
2 539 Pack 4D UK								
22 371 Aust 2 538 Pack 4D Aust	240/50/1	504 278	27 272	104 434	3 074	103 693	600 018	500 289
22 402 CH 2 415 Pack 4D CH 2 416 CH	230/50/1	504 292						
22 372 DK 2 527 DK		504 276						
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				3 075		603 669	
22 374 2 528	120/60/1	504 277			3 076	103 692		500 296

# R 301 Ultra D

N° de série / Serial number

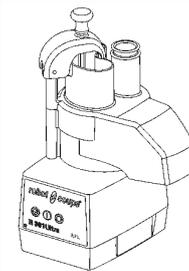
- 441 - - - - -

- 466 - - - - -

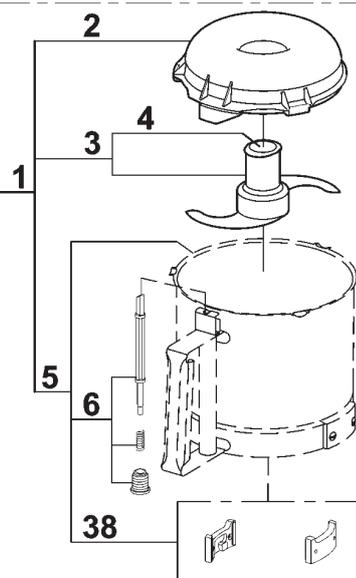
**ATTENTION :****WARNING :**

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.

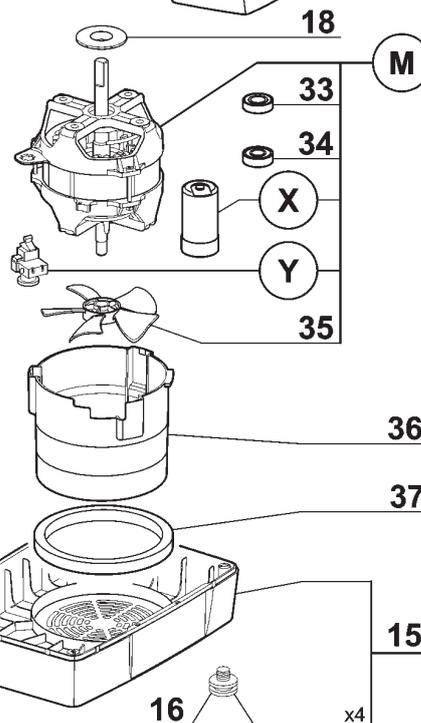
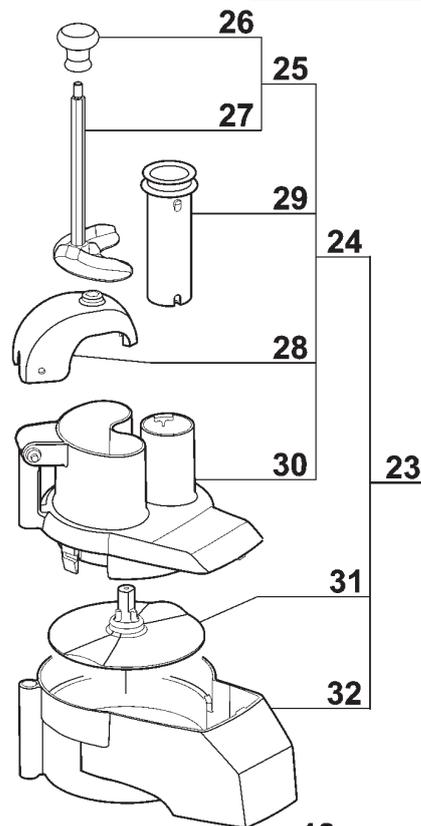
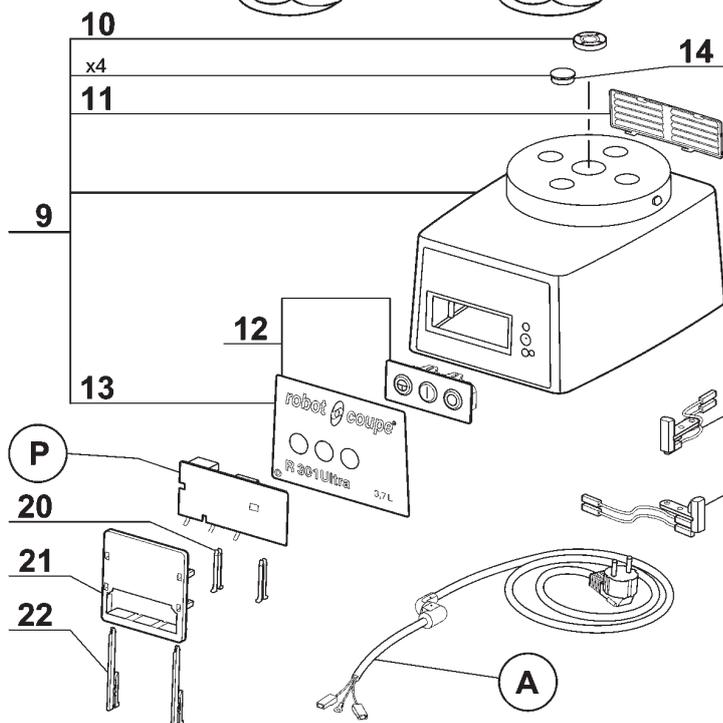
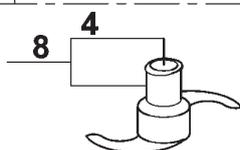
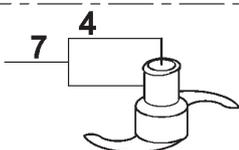
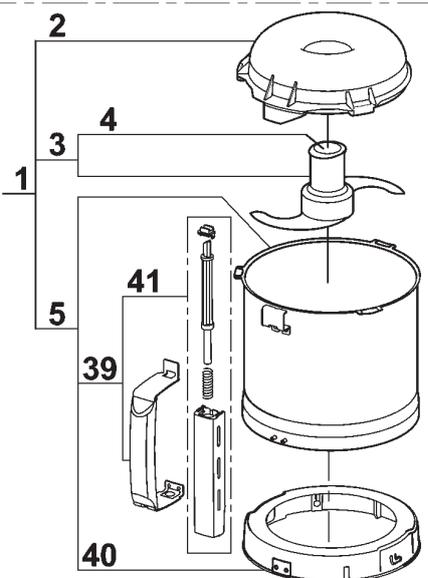
Choose the spare parts in accordance with the bowl type. As the complete bowl or the cutter attachment are fully interchangeable, for all types choose respectively item 5 or 1.



Type 1



Type 2



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

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

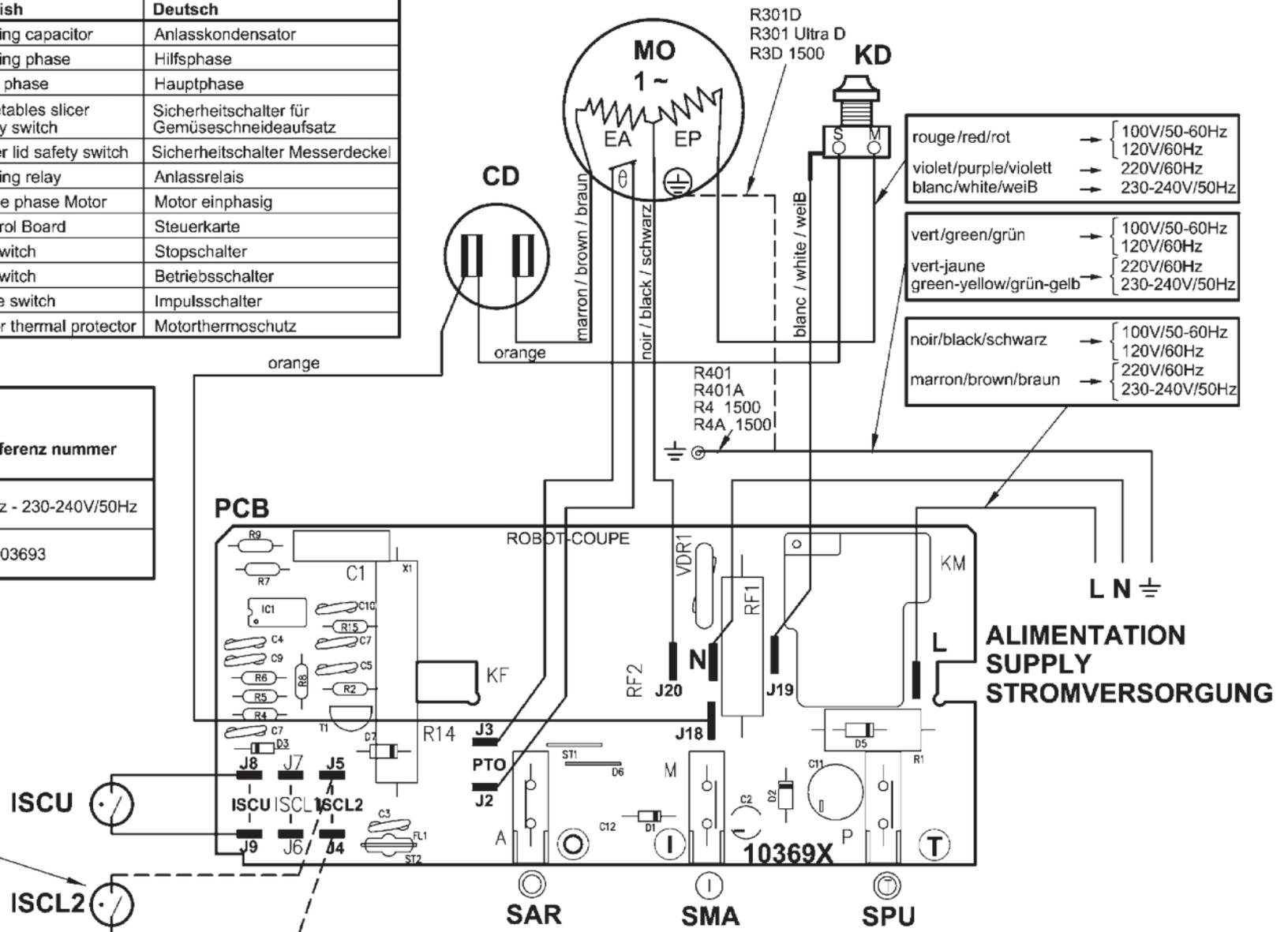
Machine	Voltage	A	M	P	X	Y		
22 377 UK	240/50/1	504 275	3 074	103 693	600 018	500 289		
2 447 UK								
2 540 Pack 4D UK		504 278						
22 378 Aust								
2 542 Pack 4D Aust								
22 379 DK	230/50/1	504 276			3 075		603 669	500 296
2 550 DK								
22 403 CH		504 292						
2 418 CH								
2 417 Pack 4D CH								
22 375		504 274	3 076	103 692				
2 547								
2 546 Pack 4D FR								
2 545 Pack 3D ALL								
2 544 Pack 4D SWE								
2 548 Pack 5D OST								
22 380	220/60/1	504 277	3 076	103 692	603 669	500 296		
2 543								
22 381	120/60/1	504 277	3 076	103 692	603 669	500 296		
2 541								

**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
⊖	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.**

**Administration Commerciale 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 - BP 157  
94305 Vincennes Cedex

Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil.  
Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.  
© Tous droits réservés pour tous pays par : Robot-Coupe s.n.c.