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

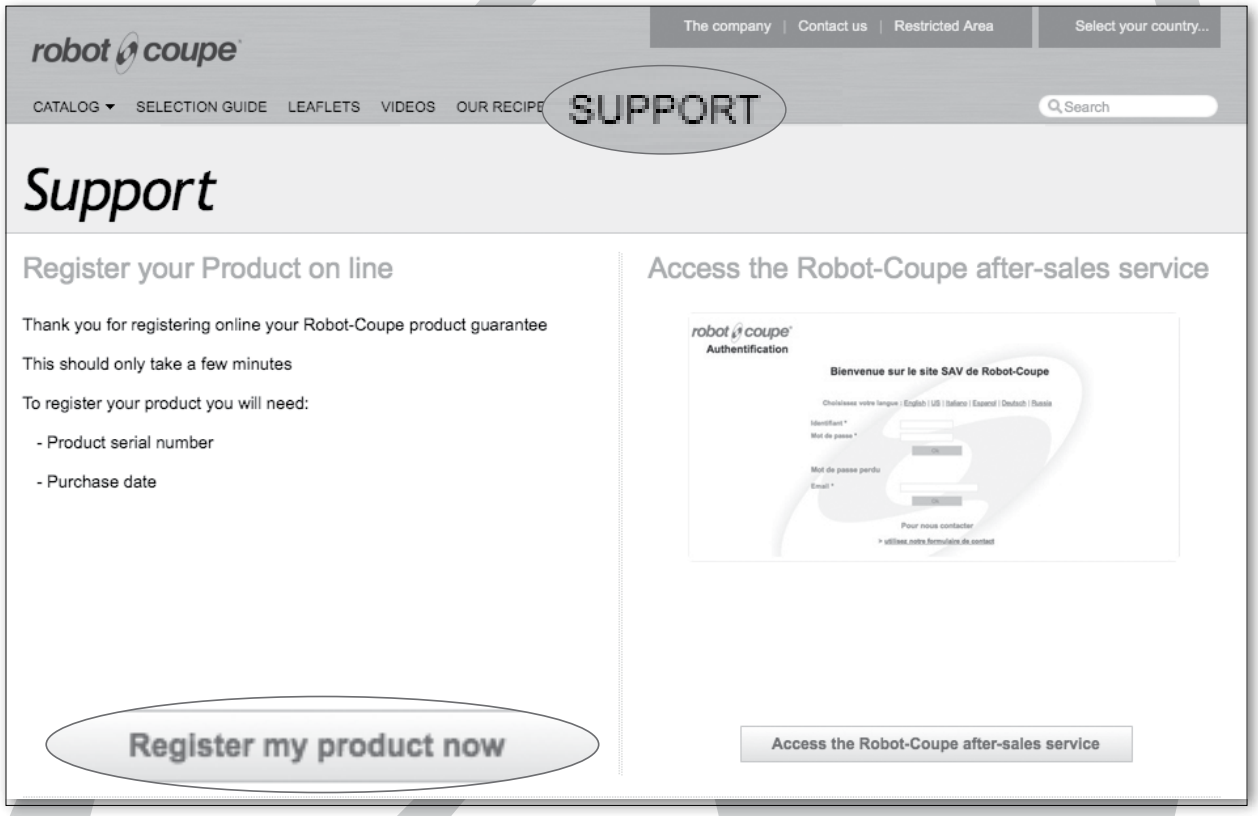
Po Registe o seu produto online.

Sw Registrera din produkt online

Ru Зарегистрировать онлайн ваш продукт

Pl Rejestracja produktu on-line

Cz Zaregistrujte svůj výrobek online



robot coupe®

robot coupe®

CE

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Vie oben mit ihrer Typenbezeichnung angegebenen Geräte entsprechen

- Den grundlegenden Anforderungen der folgenden EG-Richtlinien und den diese umsetzenden gesetzlichen Bestimmungen:
  - Maschinenrichtlinie (RL 2006/42/EG)
  - Niederspannungsrichtlinie (RL 2014/35/UE)
  - Elektromagnetische Verträglichkeit (RL 2014/30/UE)
  - Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen,
  - Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
  - Beschränkung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RL 2002/95/EG)
  - Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (RL 2012/19/UE)
- Den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften:
  - EN ISO 12100 - 2010 (Sicherheit von Maschinen – Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze)
  - EN 60204-1 - 2006 (Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstung von Maschinen, allgemeine Anforderungen)
  - EN 12852: (Vertikalkutter und Mixer)
  - EN 1678-1998: (Gemüseschneidemaschinen)
  - EN 454 + A1 2010-02: (Planetenrühr- und -knetmaschinen)
  - EN 12853: (Handmixer und Handrührer)
  - EN 14655: (Baguette-Schneidemaschinen)
  - EN 13208: (Gemüseschälmaschinen)
  - EN 13621: (Salatschleudern)
  - EN 60529-2000: Schutzarten durch Gehäuse:
    - IP 55 für die Schalter
    - IP 34 für die Geräte

Montceau en Bourgogne, den 4. März 2016

Alain NODET
Technischer Leiter

INHALT

GARANTIE

WICHTIGE HINWEISE

WIR GRATULIEREN ZU IHREM KAUF EINES R 301 • R 301 Ultra KOMBI KUTTER/SCHNEIDEMASCHINE Version "D"

INBETRIEBNAHME
- Hinweise zum elektrischen anschluss
- Bedienelemente

MONTAGE
- Kutteraufsatz
- Gemüseschneideaufsatz

VERARBEITUNGSBEISPIELE
- Kutteraufsatz
- Gemüseschneideaufsatz

OPTIONEN
- Gekerbtes messer
- Gezahntes messer

REINIGUNG
- Motor block
- Kutteraufsatz
- Gemüseschneideaufsatz
- Messer

WARTUNG
- Messer
- Dichtring
- Schüssel-auflagen

TECHNISCHE DATEN
- Gewichte
- Abmessungen
- Arbeitshöhe
- Geräuschpegel
- Elektrische daten

SICHERHEIT

NORMEN

TECHNISCHE ANGABEN
- Aufbauübersicht
- Elektro-schalt-und kabelplan

ROBOT-COUPE S.N.C., GARANTIEBEDINGUNGEN

Für Ihr neues ROBOT-COUPE-Produkt gilt dem ursprünglichen Käufer gegenüber eine Garantiefrist von einem Jahr, gerechnet vom Kaufdatum an, wenn Sie es von ROBOT-COUPE S.N.C. gekauft haben.

Wenn Sie Ihr ROBOT-COUPE-Produkt bei einem Händler gekauft haben, übernimmt Ihr Händler die Garantie für Ihr Produkt. (Erkundigen Sie sich bitte bei Ihrem Händler nach den Garantiefristen und -bedingungen.)

ROBOT-COUPE S.N.C. übernimmt die Garantie für Material- und/oder Herstellungsfehler.

DIE ROBOT-COUPE S.N.C. GARANTIE GILT NICHT FÜR :

1 - Schäden, die durch Mißbrauch, Fehlgebrauch, Herunterfallen oder durch die oder als das Ergebnis der Nichtbeachtung der Anleitungen zur Montage, Bedienung, Reinigung, Wartung durch den Benutzer oder Aufbewahrung verursacht wurden.

2 - Das Schärfen und/oder den Ersatz von schneidenden Teilen oder Messern, die durch normalen Gebrauch oder Mißbrauch stumpf geworden, angeschlagen worden oder abgenutzt worden sind.

3 - Material oder Arbeit zum Erneuern oder Reparieren von zerkratzten, verrosteten, angeschlagenen, fleckigen, verbeulten oder verfärbten Oberflächen, Klingen, Messern, Aufsätzen oder Zubehörteilen.

4 - Veränderungen, Zusätze oder Reparaturen, die nicht von dem Unternehmen oder von einer autorisierten Kundendienststelle vorgenommen wurden.

5 - Den Transport zu oder von einer autorisierten Kundendienststelle zum Reparieren eines Gerätes.

6 - Arbeitskosten für das Installieren oder Ausprobieren von Aufsätzen oder Zubehörteilen (wie z. B. Schüsseln, Auflagen, Messern, Aufsätzen), die aus welchem Grund auch immer ausgetauscht werden.

7 - Kosten für das Umkehren der Drehrichtung von Dreiphasen-Elektromotoren (Verantwortungsbereich des Installateurs).

8 - TRANSPORTSCHÄDEN. Für sichtbare und versteckte Schäden ist das Transportunternehmen verantwortlich. Der Empfänger muß das Transportunternehmen und den Versender sofort bzw. - im Fall von versteckten Transportschäden - sofort nach deren Entdeckung benachrichtigen. BEWAHREN SIE ALLE ORIGINALVERPACKUNGEN UND DAS VERPACKUNGSMATERIAL ZUR KONTROLLE SEITENS DES TRANSPORTUNTERNEHMENS AUF.

Weder ROBOT-COUPE S.N.C. noch die ihr angegliederten Unternehmen noch ihre Händler, Führungskräfte, Direktoren, Vertreter, Mitarbeiter und Versicherer übernehmen die Haftung für Folgeschäden oder andere Schäden, Verluste oder Kosten in Verbindung mit oder aufgrund der Unfähigkeit, das Gerät, zu welchem Zweck auch immer, zu benutzen.

WICHTIGE HINWEISE

ACHTUNG
BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN

ACHTUNG: Um Unfällen wie Stromschlägen und Körperverletzungen sowie Sach- und Geräteschäden durch unsachgemäßen Gebrauch vorzubeugen, bitten wir Sie, die folgenden Hinweise sorgfältig zu beachten und sie genauestens zu befolgen. Durch das Lesen der Bedienungsanleitung machen Sie sich mit Ihrem Gerät und der korrekten Benutzung seiner Ausstattung vertraut. Lesen Sie die Anleitung bitte ganz durch und geben Sie sie auch jeder anderen Person, die das Gerät benutzen könnte, zu lesen.

AUSPACKEN

• Das Gerät sowie Beutel und Kästchen mit Zubehör und Spezialteilen vorsichtig aus der Verpackung nehmen.

• VORSICHT beim Auspacken der schneidenden Teile (Messer, Messerblätter, Scheiben usw.).

AUFSTELLEN

• Wir empfehlen, das Gerät nur auf einer einwandfrei standfesten Fläche aufzustellen.

ANSCHLIESSEN

• Bevor das Gerät angeschlossen wird, überprüfen, ob die Stromart des Netzanschlusses mit der auf dem Fabrikschild des Motorblocks angegebenen Stromart übereinstimmt und ob die zulässige Stromstärke ausreicht.

• Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

HANDHABEN

• Schneidende Teile wie Messer und Messerblätter stets mit äußerster Sorgfalt behandeln.

MONTAGE

• Die einzelnen Schritte der Montageanleitung genau beachten (Seite 24). Darauf achten, dass alle Zubehörteile richtig angebracht werden.

BEDIENEN

• Nicht versuchen, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen.

• Keine Gegenstände in den Arbeitsbehälter einführen.

• Die zu verarbeitenden Produkte nicht mit der Hand nachstopfen.

• Das Gerät nicht übermäßig belasten.

• Das Gerät nicht leer laufen lassen.

REINIGEN

• Vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

• Gerät und Zubehör nach jedem Arbeitsdurchgang reinigen.

• Den Motorblock nicht ins Wasser tauchen.

• Zum Reinigen der Aluminiumteile ein für Aluminium geeignetes handelsübliches Reinigungsmittel verwenden.

• Beim Reinigen der Kunststoffteile Reinigungsmittel mit stark basischen Substanzen (wie z. B. Natronlauge, Ammoniak usw.) vermeiden.

• Robot-Coupe kann auf keinen Fall für die Nichtbeachtung der Grundregeln für Reinigung und Hygiene seitens des Benutzers verantwortlich gemacht werden.

WARTEN

• Vor Öffnen des elektrischen Einbauraumes immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

• Regelmäßig den Zustand der Dichtungen und Dichtungsringe sowie das richtige Funktionieren der Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.

• Wenn bei der Verarbeitung ätzende Bestandteile (wie z. B. Zitronensäure) verwendet werden, Wartung und Überprüfung der Zubehörteile mit besonderer Sorgfalt durchführen.

• Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Stromkabel oder der Stecker defekt sind, wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde.

• Reparaturen nur vom Fachhändler durchführen lassen.

R 301 • R 301 Ultra MASCHINENBESCHREIBUNG Version "D"

Die R 301/R 301 Ultra ist auf die Bedürfnisse von Großküchen, Restaurants, Feinkostgeschäften, Fernküchen, Cateringbetrieben, Metzgereien und Bäckereien abgestimmt.

Mit dem Kutter können Sie Fleisch, Fisch und Gemüse hacken und feine Füllungen, **(Edelstahlkutterschüssel mit Fassungsvermögen 3,7 Liter für Modell R 301 Ultra und Verbundwerkstoff für Modell R 301).** Cremes und Knetmassen in weniger als 5 Minuten auch bei großen Mengen optimal herstellen.

Sie verfügt über ein breites Sortiment von Schneidewerkzeugen, das höchste Ansprüche bei der Verarbeitung von Obst und Gemüse erfüllt, so z.B. zum Streifen schneiden, zum Reiben und Scheiben schneiden.

Ebenfalls erhältlich für dieses Kombigerät ist eine Zitruspresse.

Durch die hervorragenden Leistungen werden Sie bald eine neue Welt der Kochkunst entdecken.

Die unkomplizierte Konstruktion erlaubt, alle Teile, die für die Reinigung und Wartung in die Hand genommen werden müssen, einfach herauszunehmen oder einzusetzen. Die Kutter/ Gemüseschneidemaschine ist auch aussergewöhnlich bedienungsfreundlich.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Angaben und Hinweise für den Benutzer, damit er den größtmöglichen Nutzen von seiner Kutter/ Gemüseschneidemaschine hat.

Wir empfehlen daher, diese Anleitung gründlich zu lesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

In diese Anleitung haben wir ferner mehrere Anwendungsbeispiele aufgenommen, damit Sie sich, schnellstens mit Ihrem Gerät und seinen zahlreichen Vorteilen vertraut machen können.

INBETRIEBNAHME

• HINWEISE ZUM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

Vor dem Anschließen ans Netz ist zu prüfen, ob der Stromwert Ihrer elektrischen Anlage mit den Angaben auf dem Fabrikschild des Motors übereinstimmt.

ROBOT-COUPE stattet den R 301/R 301 Ultra mit unterschiedlichen Motor arten ausgerüstet :

230 V / 50 Hz /1
120 V / 60 Hz /1
220 V / 60 Hz /1

Das Gerätnetzkabel wird mit angebautem Einphasenstecker geliefert.

A C H T U N G !

DIESES GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN (STROMSCHLAGGEFAHR)!

• BEDIENELEMENTE

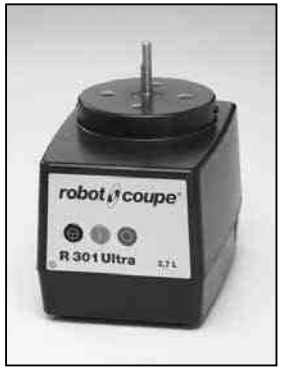
R 301 • R 301 Ultra

Rote Taste	=	Aus.
Grüne Taste	=	Ein.
Schwarze Taste	=	Pulsbetrieb.

MONTAGE

• KUTTERAUFSATZ

1) Stellen Sie sich vor den Motorblock und setzen Sie die Kutterschüssel auf die Antriebswelle. Dabei soll der Magnetstreifen etwas nach links gerichtet sein.



2) Die Kutterschüssel auf dem Motorblock nach rechts drehen, bis die hervorstehende Ansätze des Motorblocks in die dafür vorgesehenen Aussparungen einrasten.

Der Magnetstreifen ist jetzt unmittelbar vor Ihnen, und stellt den Kontakt zum Motorblock an der vorderen Seite des Gerätes her.

3) Das Messer auf die Antriebswelle stecken und bis zum Boden der Kutterschüssel durchdrücken. Dabei kontrollieren, daß das Messer am Schüsselboden richtig positioniert ist, indem Sie es in der Kutterschüssel drehen.

4) Deckel auf die Kutterschüssel aufsetzen und nach rechts bis zum Anschlag drehen.

Sie merken jetzt, daß der Magnet des Deckels unmittelbar über dem Magnetstreifen liegt.

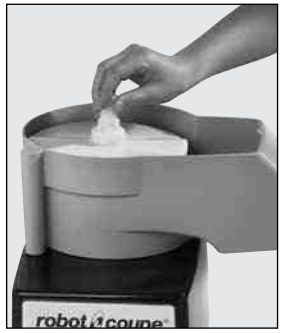
• GEMÜSESCHNEIDEAUFSATZ

Der Gemüseschneideaufsatz besteht aus zwei abnehmbaren Teilen: der Schüssel und dem Deckel.

1) Stellen Sie sich vor den Motorblock und setzen Sie die Schüssel des Gemüseschneide aufsatzes auf den Motorblock, so daß der Auswurf nach rechts gerichtet ist.

2) Schüssel nach rechts drehen, bis die Ansätze am Motorblock in ihre Aussparungen einrasten.

3) Stecken Sie die Auswurfscheibe aus weißem Kunststoff auf die Motorwelle, und kontrollieren, daß sie am Boden der Schüssel richtig eingesetzt ist.



4) Setzen sie dann die Scheibe Ihrer Wahl auf die Auswurfscheibe.

5) Deckel auf Schüssel aufsetzen und nach rechts drehen, bis der Deckel einrastet. Der Deckel befindet sich jetzt in der Verlängerung der Arbeitsschüssel.

VERARBEITUNGSBEISPIELE

• KUTTERAUFSATZ

Mit dem Kutteraufsatz erledigen Sie alle Schneideaufgaben in kürzester Zeit, deshalb empfehlen wir, die Bearbeitung aufmerksam zu beobachten, um das gewünschte Ergebnis problemlos zu erzielen.

Mit dem Pulsbetrieb sind Sie in der Lage, das Gerät stoßweise zu bedienen und dabei eine erhöhte Schnittgenauigkeit für die Bearbeitung von bestimmten Hackgerichten zu erzielen.

Andere Bearbeitungsvarianten sind mit dem Kutter möglich. Die in der Tabelle enthaltenen Angaben sind Richtwerte und können je nach der Qualität der Zutaten bzw. nach Rezept variieren.

VERWENDUNG	Max. Menge D. Endgutes (kg)	Verarbeitungszeit (Minuten)
HACKEN		
• FLEISCHSORTEN		
Hacksteak / Tartar	0,8	3
Wurst / Tomatenfleisch	1	3
Landpastete / Salami	1	4
• FISCH		
Auflauf	1	5
Fischcreme	1	5
• GEMÜSE		
Knoblauch / Petersilie / Zwiebel / Schalotte	0,2 - 0,5	3
Suppe / Gemüsecreme	1	4
• OBST		
Kompott / Obstmus	1	4
RÜHREN		
Mayonnaise / Knoblauchsauße / Remoulade	1	3
Bearnaise / Hollandaise	1	5
Schnecken / Lachsbutter	1	4
KNETEN		
Mürbeteig / Kuchen	1	4
Blätterteig	1	4
Pizzateig	1	4
ZERKLEINERN		
Getrocknete Früchte	0,5	4
Eis	0,5	4
Semmelbrösel	0,5	4

• GEMÜSESCHNEIDEAUFSATZ

Der Gemüseschneideaufsatz umfaßt zwei Einfülaufsätze :

- **Der große Einfüllaufsatz** ermöglicht das Zerschneiden von sperrigen Gemüsesorten wie z.B. Kohl, Knollenselerie usw.
- Der **zylindrische Einfüllaufsatz** für die Verarbeitung von langen Gemüsesorten gewährleistet eine hervorragende Schnittgenauigkeit.

Die Schnittqualität wird noch verbessert, wenn der Trichter als Schnittführung verwendet wird.

VERWENDUNG DES GROSSEN EINFÜLLAUFSATZES

- Hebel anheben und die Füllöffnung des Aufsatzes freilegen.
- Aufsatz bis ganz oben mit Gemüse befüllen.
- Hebel in die senkrechte Lage bringen.
- Bei leichtem Druck auf den Hebel wird das Gerät in Gang gesetzt und so lange auf den Hebel gedrückt, bis das Gemüse restlos verarbeitet wurde.

VERRWENDUNG DES ZYLINDRISCHEN EINFÜLLAUFSATZES

- Aufsatz bis ganz oben mit Gemüse befüllen.
- Bei leichtem Druck auf den Preßknopf wird das Gerät in Gang gesetzt. Knopf so lang gedrückt halten, bis das Gemüs restlos verarbeitet wurde.

SCHNEIDESCHEIBEN	
S 1	Karotten/Kohl/Gurken/Zwiebeln/Kartoffeln/Porree
S 2 / E 3	Zitronen/Karotten/Pilze/Kohl/Kartoffeln/Gurken/Zucchini/ Zwiebeln/Porree/Paprikaschoten
S 4 / E 5	Auberginen/Rote Bete/Karotten/Pilze/Gurken/Paprikaschoten/ Rettich/Kopfsalat/Kartoffeln/Tomaten
S 6	Auberginen/Rote Bete/Karotten/Pilze/Gurken/Paprikaschoten/ Rettich/Kopfsalat/Kartoffeln
WELLENFÖRMIG GESCHLIFFENE SCHEIBE	
S 2	Rote Bete/Kartoffeln

REIBESCHEIBE			
R 1,5	Knollensellerie/Käse	R 9	chou / fromage
R 2	Karotten/Knollensellerie/Käse	Parmesan	/ chocolat
R 3	Karotten/Rösti	Radis 0,7 mm	
R 6	Kohl/Käse	Radis 1 mm	

JULIENNE	
J 2x2	Karotten/Knollensellerie/Kartoffeln
J 2x4	Karotten/Rote Bete/ Zucchini/Kartoffeln
J 2x6	Karotten/Rote Bete/ Zucchini/Kartoffeln
J 4x4	Auberginen/Rote Bete/ Zucchini/Kartoffeln
J 6x6	Auberginen/Knollensellerie/Rote Bete/ Zucchini/Kartoffeln
J 8x8	Knollensellerie/Kartoffeln

OPTIONEN

• Als Option steht ein **gekerbtes Messer** zur Verfügung, das sich optimal zum kneten und zerkleinern eignet.

• Ein **gezahntes Messer** steht Ihnen außerdem zur Verfügung. Ausgestattet mit einer sehr langlebigen Schneidefähigkeit aber ohne die Möglichkeit des Schleifens, erfüllt es die gleichen Funktionen wie ein glattes Messer.

Es ist besonders zu empfehlen zum Schneiden von Petersilie.

REINIGUNG

A C H T U N G !

Vor jeder Reinigung bzw. Wartung ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (Stromschlaggefahr).

• MOTORBLOCK

Den Motorblock niemals ins Waschwasser eintauchen. Er kann mit einem feuchten Tuch oder Schwamm gereinigt werden.

• KUTTERAUFZATZ

Nach Abnahme des Deckels wird die Kutterschüssel vom Motorblock durch Linksdrehen entrieglt und nach oben mit einem Ruck angehoben. Dabei verbleibt das Arbeitsmesser in der Schüssel, um eine einwandfreie Dichtheit nach der Verarbeitung von Flüssigkeiten zu gewährleisten.

Nach der Verarbeitung von Festmassen wird das Messer herausgenommen und die Schüssel entleert.

Bei Bedarf wird zunächst die Kutterschüssel und dann das Messer auf die Motorwelle gesteckt und das Gerät betrieben, um das Messer evtl. von Verarbeitungsresten zu befreien.

Um das Gerät vorzuwaschen wird Warmwasser in die Schüssel eingefüllt ; anschließend das Gerät einige Minuten laufen lassen.

• GEMÜSESCHNEIDEAUFSATZ

Zuerst alle Einzelteile Gemüseschneideaufsatz, nämlich: Deckel, Arbeitsscheibe, Auswurfscheibe und Schüssel, demontieren und reinigen.

Für alle Arbeits - und Zubehörteile empfehlen wir grundsätzlich eine Reinigung von Hand mit einem handelsüblichen Abwaschmittel. Im Interesse einer optimalen Lebensdauer des Gerätes ist von einer Reinigung in der Geschirrspülmaschine abzusehen.

• MESSER

Nach der Reinigung des Messers sind die Messerblätter gründlich zu trocknen, um die Möglichkeit der Oxydation zu vermeiden.

W I C H T I G !

Vergewissern Sie sich, dass Ihr Spülmittel für Kunststoffteile geeignet ist. Einige zu alkalische Reinigungsmittel (zu hoher Gehalt an Natriumcarbonat oder Ammoniak) sind für bestimmte Kunststoffe nämlich absolut nicht geeignet und können diese sehr schnell beschädigen.

WARTUNG

• MESSER

Nur glatte Messer können geschliffen werden.

Es ist wirklich geraten, dass die Messer nach jeder Benutzung leicht mit dem Wetzstahl abgeschliffen werden, besonders nach Petersiliehacken.

Sie gründlicher einmal im Monat mit dem feinen Schleifstein schleifen, der mit dem Gerät mitgeliefert wird. Nach jedem Gebrauch empfehlen wir, die Messerblätter leicht zu wetzen. Dies gilt insbesondere nach dem Hacken von Petersilie.

Einmal monatlich sind die Messerblätter mit dem sehr feinkörnigen Wetzstein zu schärfen, der mit dem Gerät mitgeliefert wird.

Die Schnittqualität hängt im wesentlichen von der Schärfe des Messers und vom Blattverschleißgrad ab. Die Messerblätter sind an sich Verschleißteile, die zu regelmäßigen Zeitabständen erneuert werden sollen, um dadurch eine konstante Qualität des Fertigproduktes zu gewährleisten.

• DICHTRING

Der Dichtring sieht die absolute Dichtheit zwischen Motorblock und Motor vor, und ist ein Verschleißteil.

• SCHÜSSEL-AUFLAGEN (R 301 Ultra)

Wenn diese Auflagen verschlissen sind, bleibt die Schüssel auf dem Motorblock nicht mehr verriegelt, was zu einer umständlichen Bedienung führt, da die Schüssel während des Betriebes locker werden kann.

Für den Benutzer besteht keinerlei Gefahr, da das Gerät durch das eingebaute Sicherheitssystem geschützt wird.

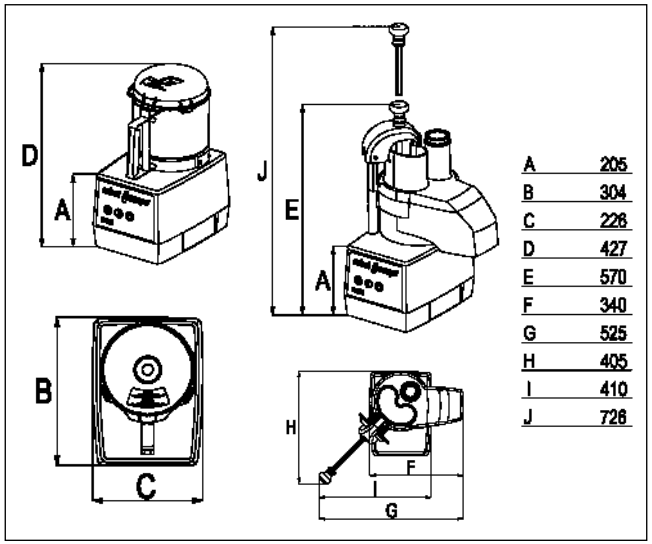
Wir empfehlen daher, im Verschleißfall diese Auflagen auszuwechseln, damit das Gerät seinen optimalen Bedienungskomfort beibehält.

TECHNISCHE DATEN

• GEWICHTE

	Netto	Verpackt
R 301 (ohne Scheibe)	13 kg	16 kg
R 301 Ultra (ohne Scheibe)	14 kg	17 kg

• ABMESSUNGEN (in mm)



• ARBEITSHÖHE

Wir empfehlen, diese Geräte auf eine standfeste Arbeitsfläche so aufzustellen, daß der obere Rand der ovalen Einfüllöffnung 1,20 m bis 1,30 m über dem Fußboden ist.

• GERÄUSCHPEGEL

Der Geräuschpegel (äquivalenter Dauerschallpegel) im Leerlauf betrieb liegt unter 70 dB (A).

• ELEKTRISCHE DATEN

Einphasen-geräte

Motor	Drehzahl (U/min)	Stromaufnahme (A)
230 V/50Hz	1500	5,7
120 V/60Hz	1800	12,0
220 V/60Hz	1800	5,7

- Die Leistung ist auf dem Typenschild angegeben.

SICHERHEIT

Die R 301 und R 301 Ultra verfügen über ein magnetisches Sicherheitssystem mit einer Motorbremse.

Das Öffnen des Kutteraufsatzdeckels führt zum sofortigen Stillstand des Motors. Zur Wiederaufnahme des Betriebs den Deckel verriegeln und die grüne Taste betätigen.

Das Hochklappen des Hebels am Gemüse-schneideaufsatz führt zum sofortigen Stillstand des Motors. Nach dem Schließen des Hebels wird der Betrieb wieder aufgenommen. Wenn der Aufsatz länger als 4 bis 5 Sekunden geöffnet war, den Hebel wieder herunterklappen und die grüne Taste betätigen.

Wir empfehlen jedoch, bereits vor dem Öffnen des Deckels das Gerät abzuschalten, um Verluste von Verarbeitungsgut zu vermeiden.

Diese Geräte haben ferner einen **thermischen Schutz**, der den Motor sofort stoppt, falls das Gerät zu lange betrieben bzw. überlastet wird.

In diesem Fall das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor es erneut eingeschaltet wird.

A C H T U N G !

Die Messer und Scheiben sind Schneidwerkzeuge. Gehen Sie sehr vorsichtig damit um!

W I C H T I G !

Versuchen Sie nie, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen!

Führen Sie niemals einen Gegenstand in den Arbeitsbehälter ein!

Stopfen Sie die zu verarbeitenden Produkte nie mit der Hand nach!

Überladen Sie das Gerät nicht!

Lassen Sie das Gerät nie leer laufen!

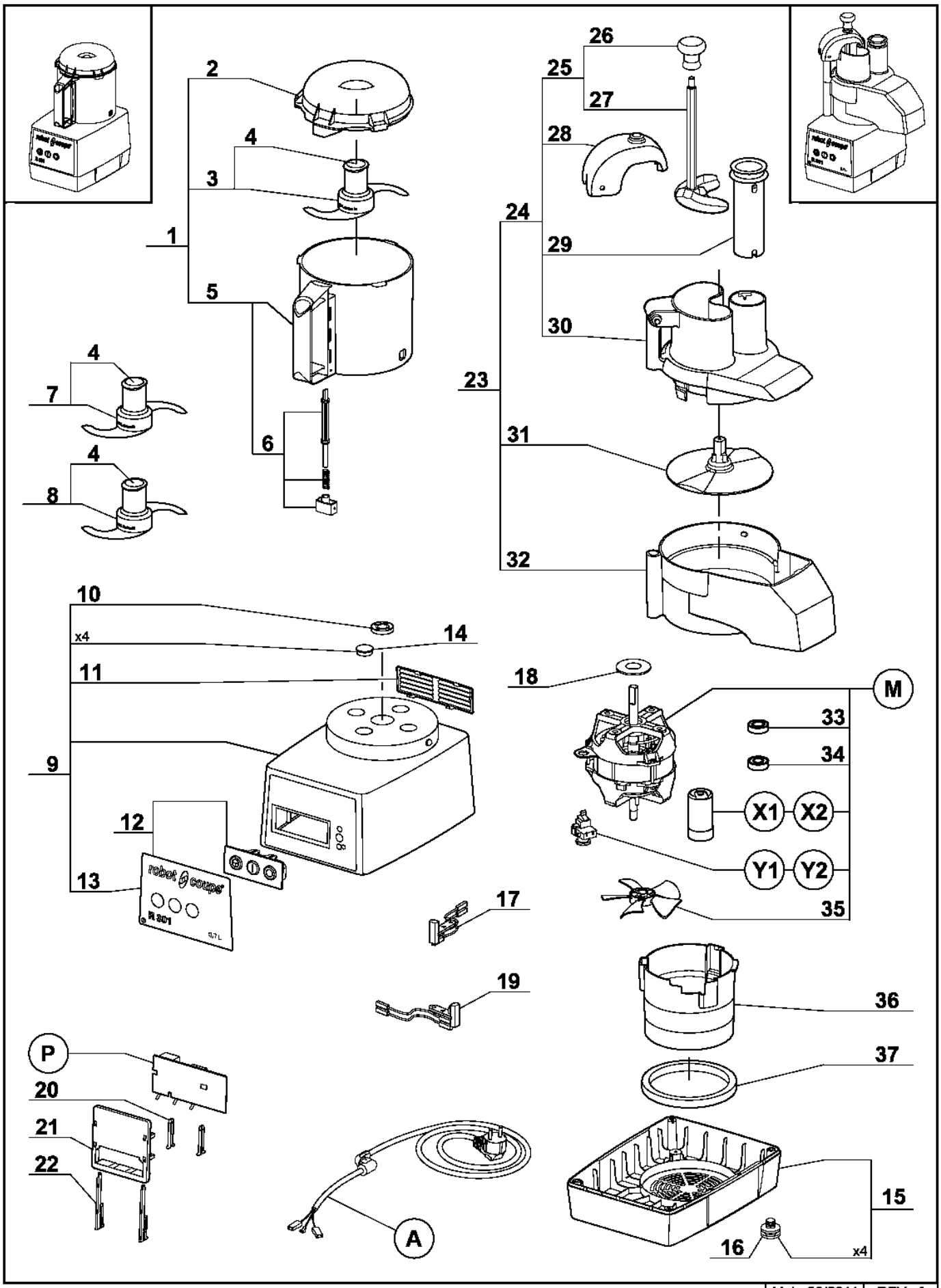
NORMEN

Siehe Konformitätserklärung Seite 3.

robot coupe®

R 301 D

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



Maj : 03/2011 | REV : f

robot coupe®

R 301 D

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

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

robot coupe®

R 301 D

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

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

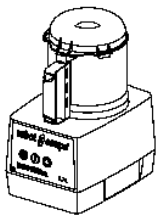
Machine	Voltage	A	M	P	X1	X2	Y1	Y2
22 370 UK	240/50/1	504 275	3 074	103 693	600 018		500 289	
2 446 UK								
2 539 Pack 4D UK								
22 371 Aust 2 538 Pack 4D Aust	240/50/1	504 278						
22 402 CH 2 415 Pack 4D CH 2 416 CH	230/50/1	504 292						
22 372 DK 2 527 DK		504 276						
22 368 2 521 Pack 3D 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		39 604			600 018		504 674	
3 547 BRA								
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®

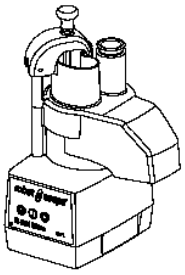
R 301 Ultra D

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.



Type 1 | Type 2

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

robot coupe®

R 301 Ultra D

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

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

robot coupe®

R 301 Ultra D

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

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

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

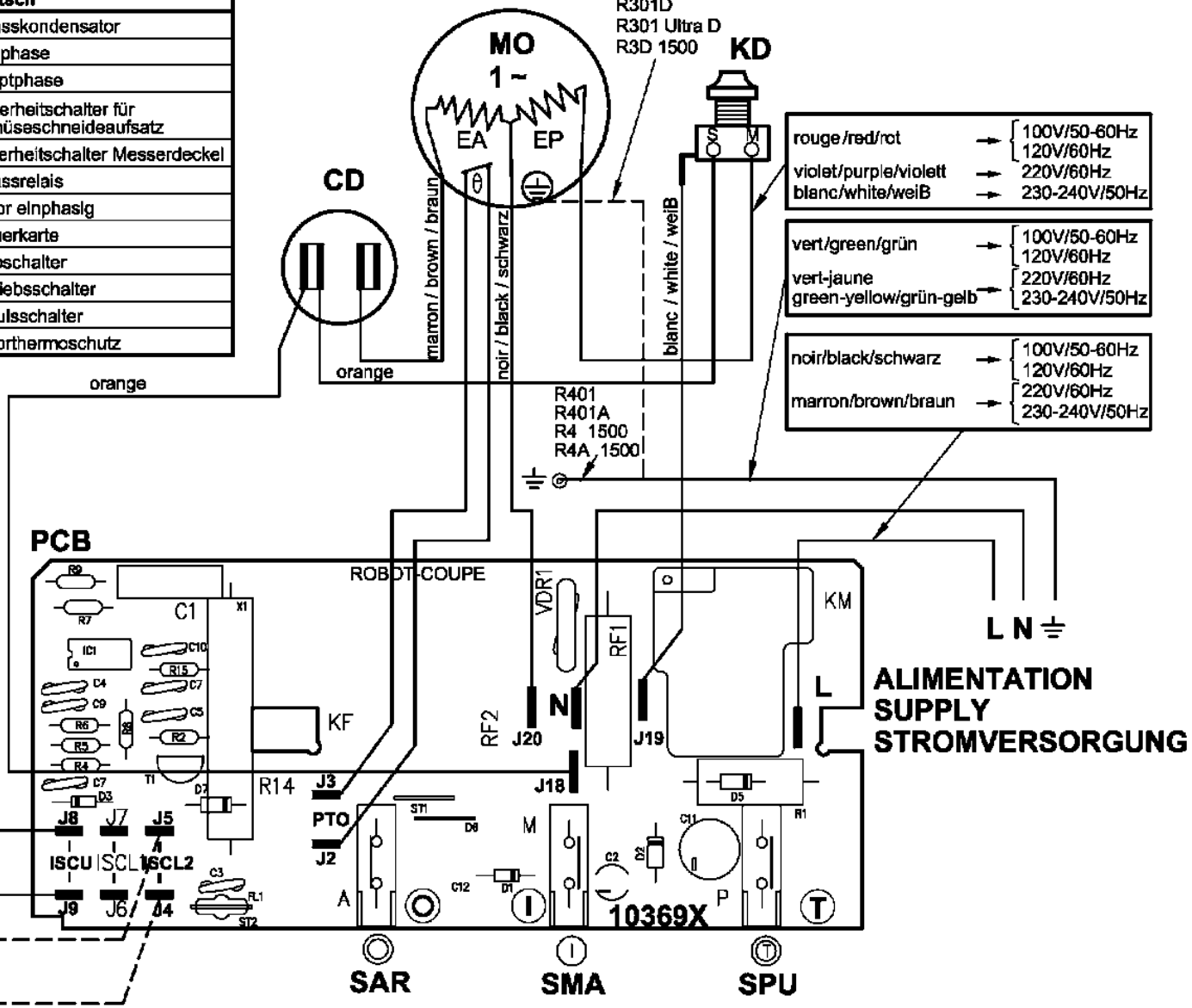
CHOISIR X1 - Y1 POUR LES MOTEURS A FIL VIOLET ET X2 - Y2 POUR LES MOTEURS A FIL BLEU.
CHOOSE X1 - X2 FOR MOTORS WITH PURPLE WIRE AND X2 - Y2 FOR MOTORS WITH BLUE WIRE.

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

SCHEMA ELECTRIQUE — ELECTRIC DIAGRAM — ELEKTRISCHES SCHALTBILD

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

PCB N° de référence / Part number / Referenz nummer	
100V/50-60Hz - 120V/60Hz	220V/60Hz - 230-240V/50Hz
103692	103693



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

Not used in R3D 1500, R4 1500 and R4A 1500

Unbenutz für R3D 1500, R4 1500 und R4A 1500

robot coupe®

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

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

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

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

www.robot-coupe.com

Réf. : 401 785 - 12/2016