

robot coupe®



R 301 • R 301 Ultra

SPIS TREŚCI

GWANACJA

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

ROBOT WIELOFUNKCYJNE CUTTER- WILK/SZATKOWNICA

R 301 • R 301 Ultra Wercja "D"

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

- Porady elektryczne
- Panel sterowania

FAZY MONTAŻU

- Akcesoria cuttra-wilka
- Wyciskacz do owoców cytrusowych
- Akcesoria szatkownicy

UŻYTKOWANIE I WYROBY

- Akcesoria cuttra-wilka
- Akcesoria szatkownicy

OPCJE

- Nóż z nacięciami
- Nóż z zębami
- Wyciskacz do owoców cytrusowych

CZYSZCZENIE

- Zespół silnikowy
- Akcesoria cuttra-wilka
- Wyciskacz do owoców cytrusowych
- Akcesoria szatkownicy
- Nóż

KONSERWACJA

- Nóż
- Pierścień uszczelniający
- Płytki pojemnika

DANE TECHNICZNE

- Waga
- Wymiary
- Wysokość ustawienia
- Poziom hałasu
- Dane elektryczne

BEZPIECZEŃSTWO

NORMY

DANE TECHNICZNE (strona 91)

- Widoki szczegółowe
- Schematy elektryczne i okablowania

OGRANICZONA GWARANCJA ROBOT-COUCPE S.N.C.

Urządzenie robot-coupe posiada jednoroczną gwarancję od daty zakupu: gwarancja ta dotyczy wyłącznie kupca początkowego, tzn. dystrybutora lub importera.

W przypadku nabycia urządzenia Robot-coupe u dystrybutora, podstawową gwarancją jest gwarancja dystrybutora (w tym przypadku, należy sprawdzić z dystrybutorem treść i warunki tej gwarancji).

Gwarancja ROBOT-COUCPE nie zastępuje gwarancji dystrybutora, ale w przypadku braków w gwarancji dystrybutora, będzie ona ewentualnie stosowana z pewnymi zastrzeżeniami w zależności od rynku.

Gwarancja Robot-coupe s.n.c. jest ograniczona do usterek dotyczących materiału i/lub montażu.

GWARANCJA ROBOT-COUCPE S.N.C. NIE OBEJMUJE NASTĘPUJĄCYCH PUNKTOW:

1 - Wszelkie zniszczenie sprzętu spowodowane niepoprawnym lub niewłaściwym użytkowaniem, upadkiem sprzętu, lub wszelkie zniszczenie tego samego rodzaju spowodowane lub wynikające ze złego zastosowania instrukcji (źle wykonany montaż, błąd funkcjonowania, nieodpowiednie mycie i/lub konserwacja, niewłaściwe umieszczenie, itp.).

2 - Robocizna dotycząca ostrzenia i/lub części służących do wymiany różnych elementów składowych noża, ostrzy stępionych, uszkodzonych lub zniszczonych po pewnym czasie normalnego lub nadmiernego użytkowania.

3 - Części i/lub robocizna dotycząca wymiany lub naprawy ostrzy, noży, powierzchni, zamocowań lub też akcesoriów poplamionych, zarysowanych, uszkodzonych, wygiętych lub odbarwionych.

4 - Wszelka modyfikacja, dodatki lub naprawa dokonana przez osoby nieprofesjonalne lub przez osoby trzecie nieupoważnione przez przedsiębiorstwo.

5 - Transport maszyny do serwisu posprzedażnego.

6 - Koszty robocizny dotyczącej instalowania lub testowania wymienionych samowolnie nowych części lub akcesoriów (np. pojemniki, tarcze, ostrza, zamocowania).

7 - Koszty związane ze zmianą kierunku obrotu trójfazowych silników elektrycznych (odpowiedzialność ponosi instalator).

8 - Szkody spowodowane podczas transportu. Odpowiedzialność za widoczne lub ukryte wady ponosi przewoźnik. Klient jest zobowiązany zawiadomić o tym przewoźnika i nadawcę natychmiast po dostawie towaru lub po wykryciu defektu w przypadku wady ukrytej.

NALEŻY ZACHOWAĆ WSZELKIE ORYGINALNE KARTONY I OPAKOWANIA, które będą przydatne podczas inspekcji przewoźnika.

Gwarancja robot-coupe s.n.c. jest ograniczona do wymiany uszkodzonych części lub urządzeń: firma ROBOT-COUCPE S.N.C. oraz jej wszystkie filie lub spółki przyłączone, dystrybutorzy, agenci, zarządcy, pracownicy lub ubezpieczyciele nie mogą ponosić odpowiedzialności za szkody, straty lub wydatki pośrednie związane ze sprzętem lub z niemożliwością jego użytkowania.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



UWAGA: W celu ograniczenia liczby wypadków (porażenie prądem elektrycznym, rany, itd.) oraz w celu zmniejszenia strat materialnych związanych z niepoprawnym użyciem urządzeń, należy się dokładnie zapoznać z poniższymi instrukcjami i bezwzględnie ich przestrzegać. Zapoznanie się z poniższą instrukcją obsługi pozwoli na lepsze poznanie sprzętu i poprawne użytkowanie maszyny. Należy przeczytać ją w całości i przekazać do przeczytania wszystkim użytkownikom sprzętu.

WYPAKOWANIE

- Wyjąć ostrożnie urządzenie z opakowania i wyciągnąć wszelkie pudełka lub paczki zawierające akcesoria lub specyficzny sprzęt.
- UWA^o A& na narzędzia tnące: ostrza, tarcze, itp.

INSTALOWANIE

- Zaleca się umieścić sprzęt na idealnie stabilnej podstawie.

PRZYŁĄCZANIE DO SIECI

- Zawsze należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płycie znamionowej zespołu silnikowego i czy instalacja ta wytrzyma wskazaną ilość amperów.
- Podłączyć koniecznie sprzęt do uziemienia.

MANIPULOWANIE

- Należy zawsze uważnie manipulować tarczami lub ostrzami, gdyż są to narzędzia tnące.

FAZY MONTAŻU

- Dokładnie przestrzegać różnych faz montażu (patrz strona 86) i upewnić się, że wszystkie akcesoria są poprawnie ustawione.

UŻYTKOWANIE

- Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.
- Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych w trakcie obróbki żywności.
- Nigdy nie popychać składników ręką.
- Nie przeciążać urządzenia.
- Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia.

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci.
- Czyścić regularnie urządzenie i akcesoria po zakończeniu cyklu pracy.
- Nie wkładać zespołu silnikowego do wody.
- Do czyszczenia części aluminiowych, należy używać specjalnych środków myjących do aluminium.

- Do czyszczenia części z tworzywa sztucznego nie należy używać zbyt alkalicznych detergentów (ze zbyt silnym stężeniem sody lub amoniaku).
- Firma Robot-Coupe nie może w żadnym wypadku odpowiadać za naruszenie przez użytkownika podstawowych zasad czyszczenia i higieny.

KONSERWACJA

- Przed jakąkolwiek naprawą części elektrycznych, należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci.
- Sprawdzać regularnie stan uszczelek lub pierścieni oraz poprawne funkcjonowanie zabezpieczeń.
- Konserwacja i sprawdzian akcesoriów powinny być wykonywane bardzo starannie, gdyż przygotowane wyroby zawierają środki korozyjne (kwas cytrynowy, itp.).
- Nie używać urządzenia, jeżeli przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli urządzenie nie funkcjonuje poprawnie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.
- W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek anomalii, należy koniecznie zgłosić się do Serwisu Naprawczego.

ROBOT WIELOFUNKCYJNE CUTTER-WILK/SZATKOWNICA

R 301 • R 301 Ultra Wercja "D"

R 301/R 301 jest urządzeniem doskonale przystosowanym do profesjonalnych potrzeb. Spełnia wiele korzystnych czynności, które poznaje się podczas użytkowania.

Robot ten składa się z cuttra/wilka i szatkownicy do warzyw. Funkcja cuttra/wilka (**pojemnik 3,5 litra z nierdzewnej stali dla R 301 Ultra, a dla R 301 z złożonego materiału**), umożliwia obróbkę mięsa, warzyw, przygotowanie drobnego farszu, musu, mieleń, wyrabianie w ciągu mniej niż 5 minut w przypadku najdłuższych operacji. W funkcji szatkownicy, robot jest wyposażony w duży zestaw tarcz umożliwiających plastrowanie, wiórkowanie i krojenie w słupki.

Urządzenie to pozwala na użycie, w opcji, wyciskacza do owoców cytrusowych.

Jego doskonałe właściwości pozwalają szybko odkryć inny świat sztuki kulinarnej.

Prosta koncepcja tego urządzenia umożliwia łatwe użytkowanie cuttra/wilka i szatkownicy, gdyż można je bardzo szybko zamontować i wymontować.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje pozwalające użytkownikowi uzyskać jak największe korzyści z dokonanego zakupu.

Zalecamy zapoznać się uważnie z instrukcją przed użyciem urządzenia.

Dzięki podanym poniżej przykładom wyrobów, można szybko zapoznać się z urządzeniem i docenić jego liczne zalety.

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

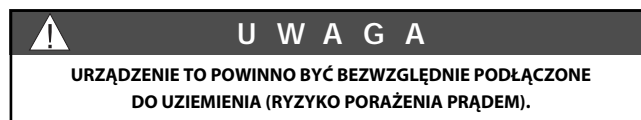
• PORADY ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem do sieci, należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płycie znamionowej silnika.

Modele jest wyposażony przez ROBOT-COUPÉ w różnego rodzaju silniki:

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

Urządzenie jest dostarczane z jednofazową wtyczką wmontowaną do przewodu zasilania.



• PANEL STEROWANIA

R 301 Ultra

Przycisk czerwony	= Stop
Przycisk zielony	= Start
Przycisk czarny	= Sterowanie impulsowe

R 301

Przycisk czerwony	= Stop
Przycisk zielony	= Start
Przycisk czarny	= Sterowanie impulsowe

FAZY MONTAŻU

• AKCESORIA CUTTER- WILKA

1) Stojąc na wprost zespołu silnika, ustawić pojemnik prosto w stosunku do osi silnika. Pręt magnetyczny powinien być lekko przechylony w lewą stronę.



2) Przekręcić pojemnik w prawo, aż do poprawnego ustawienia zaczepów zespołu silnikowego w wyznaczonych miejscach.

Dźwignia magnetyczna znajduje się wtedy na wprost, w kontakcie z zespołem silnikowym, w przedniej części.

3) Umieścić nóż na osi silnika i opuścić go na dno pojemnika.

Upewnić się, że jest on poprawnie ustawiony obracając go w pojemniku.



4) Umieścić pokrywę na pojemniku i obrócić ją w prawą stronę, aż do zablokowania.

Urządzenie jest gotowe do funkcjonowania.

• WYCISKACZ DO OWOCOW CYTRUSOWYCH

1) i 2) Dokonać takich samych czynności jak w przypadku cuttra.



3) Umocować koszyk na dostarczonym zbiorniku i przekręcić, aż do zablokowania. Można zauważyć, że magnes koszyka znajduje się nad dźwignią.

4) Umieścić stożek na osi silnika i obniżyć go do dna pojemnika.

5) Ustawić urządzenie w pozycji start i przytrzymać owoc na stożku, aż do całkowitego wyciśnięcia soku. Wyłączyć urządzenie po zakończeniu operacji.

• AKCESORIA SZATKOWNICY

Szatkwonica do warzyw składa się z dwóch ruchomych części: pojemnika i pokrywy.

1) Stojąc na wprost silnika, umocować pojemnik z ABS na zespole silnikowym. Otwór wylotowy znajduje się po prawej stronie.



2) Przekręcić pojemnik w prawo, aż do poprawnego ustawienia zaczepów zespołu silnika w wyznaczonych miejscach.



3) Umieścić tarczę ewakuacyjną z białego ABS na osi silnika i sprawdzić, czy jest ona poprawnie ustawiona na dnie pojemnika.

4) Umieścić następnie wybraną tarczę tnącą na tarczy ewakuacyjnej.



5) Umieścić pokrywę na pojemniku i obrócić w prawo, aż do umocowania pokrywy, która będzie przedłużeniem pojemnika.



UŻYTKOWANIE I WYROBY

• AKCESORIA CUTTRA-WILKA

Cutter-wilk umożliwia różnorodne krojenie w błyskawicznym czasie, dlatego też radzimy uważnie śledzić przygotowywanie wyrobów w celu otrzymania wymaganego efektu.

Przycisk sterowania impulsowego umożliwia stopniową obróbkę, co zapewnia większą precyzję krojenia podczas przygotowania specyficznych wyrobów, np. niektóre wyroby mielone.

Możliwe jest inne użytkowanie urządzenia przy zastosowaniu cuttra/wilka. Powyższe wartości są podane jedynie dla przykładu i mogą ulec zmianie w zależności od jakości składników lub przepisu kulinarnego.

UŻYTKOWANIE	Maksymalna ilość produktu końcowego (w kg)	Czas pracy (w min.)
SIEKANIE		
• MIESO		
Befszytk siekany/tatarski	0,8	3
Mięso mielone/farsz do nadziewania	1	3
Pasztety	1	4
• RYBY		
Pasta rybna	1	5
Pasztet rybny	1	5
• WARZYWA		
Czosnek / Puree z jarzyn	0,2 / 0,5	3
Rosoly / włoszczyzna	1	4
• OWOCE		
Przecier/wywar owocowy	1	4

ZAWIESINY		
Majonez/sos czosnkowy/tatarski	1	3
Sos baskijski/sos holenderski	1	5
Pasta ze ślimaków/pasta z łososia	1	4
WYRABIANIE CIASTA		
Ciasto francuskie / babka piaskowa	1	4
Rozprowadzanie ciasta francuskiego	1	4
Ciasto na pizzę	1	4
MIELENIE		
Owoce suszone	0,5	4
Lód	0,5	4
Bułka tarta	0,5	4

• AKCESORIA SZATKOWNICY

Szatkwonica do warzyw posiada dwa otwory wsadowe:

- Duży otwór wsadowy umożliwiający krojenie takich warzyw jak kapusta, seler, itp.
- Otwór wsadowy o kształcie cylindrycznym przeznaczony do warzyw długich i zapewniający doskonałą precyzję krojenia.

Dla uzyskania optymalnej jakości krojenia należy zastosować się po poniższych wskazówkach.

ZASTOSOWANIE DUŻEGO OTWORU WSADOWEGO

- Podnieść dźwignię i odsłonić wejście otworu wsadowego.
- Umieścić warzywa aż do samej góry otworu wsadowego.
- Ustawić dźwignię prostopadle do otworu wsadowego.
- Naciskać na dźwignię, a następnie włączyć urządzenie i trzymać przycisk do całkowitego opróżnienia otworu z warzyw.

ZASTOSOWANIE OTWORU WSADOWEGO O Kształcie CYLINDRYCZNYM

- Umieścić warzywa, aż do samej góry otworu.
- Nacisnąć na popychacz i włączyć urządzenie, a następnie trzymać popychacz aż do całkowitego rozdrobnienia warzyw.

PLASTRY	
P 1	marchew / kapusta / ogórek / cebula / ziemniak / por
P 2 / P 3	cytryna / marchew / grzyb / kapusta / ziemniak / ogórek / rzodkiewka / cebula / por / papryka
P 4 / P 5	bakłażan / burak / marchew / grzyb / ogórek / papryka / chrzan / sałata / ziemniak / pomidor
P 6	bakłażan / burak / marchew / grzyb / ogórek / papryka / chrzan / sałata / ziemniak
PLASTRY FALISTE	
PF 2	burak / ziemniak
WIÓRKI	
W 1,5	seler / ser
W 2	marchew / seler / ser
W 3	marchew
W 6	kapusta / ser
W 9	kapusta / ser
	Parmesan / czekolada
	Chrzan 0,7 mm
	Chrzan 1 mm
SŁUPKI	
S 2x2	marchew / seler / ziemniak
S 2x4	marchew / burak / rzodkiewka / ziemniak
S 2x6	marchew / burak / rzodkiewka / ziemniak
S 4x4	bakłażan / burak / rzodkiewka / ziemniak
S 6x6	bakłażan / burak / seler / rzodkiewka / ziemniak
S 8x8	seler / ziemniak

OPCJE

- **Nóż z zębami** jest dostępny w opcji i służy przede wszystkim do rozdrabniania i ugniatania.



- Dostępny jest również **nóż z nacięciami**, który spełnia takie same funkcje jak nóż gładki, ale zapewnia dłuższy okres użycia i nie można go ostrzyć.

Jest on szczególnie zalecany do siekania pietruszki.

- **Wyciskacz do owoców cytrusowych** służy do wyciskania soku z pomarańczy, cytryn, grejpfrutów i owoców pochodnych. Słada się z szarego koszyka, pomarańczowego stożka i zbiornika.



CZYSZCZENIE



UWAGA

Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci (ryzyko porażenia prądem).

• ZESPÓŁ SILNIKOWY

Nigdy nie zanurzać zespołu silnikowego w wodzie. Czyścić przy pomocy wilgotnej szmatki lub gąbki.

• AKCESORIA CUTTRA-WILKA

Po zdjęciu pokrywy, zdjęć pojemnik z podstawy silnika obracając go w lewo w celu odblokowania, a następnie pociągnąć do góry i wyjąć. Nóż pozostaje w pojemniku w celu zapewnienia doskonałej szczelności podczas przygotowywania wyrobów płynnych.

Jeżeli przygotowywany wyrób jest stały, wyjąć nóż i opróżnić pojemnik.

Umieścić ewentualnie ponownie pojemnik i nóż na osi i uruchomić urządzenie w celu usunięcia resztek wyrobu z noża.

Można ewentualnie dokonać wstępnego mycia wlewając ciepłą wodę do pojemnika i uruchamiając urządzenie na kilka minut.

• WYCISKACZ DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

Odblokować koszyk ze stożkiem przekręcając go w kierunku wskazówek zegara. Następnie, podnieść całość. Odblokować pojemnik. Następnie, oczyścić wszystkie części.

• AKCESORIA SZATKOWNICY

Wymontować wszystkie części szatkownicy, tzn. pokrywę, tarczę, tarczę zabierakową i pojemnik i umyć.

Mycie głowicy szatkownicy w zmywarce do naczyń jest niewskazane. Zalecane jest mycie ręczne przy użyciu płynu do zmywania naczyń.

• NÓŻ

Po oczyszczeniu noża, należy dokładnie wytrzeć ostrza w celu uniknięcia ewentualnego utlenienia.

KONSERWACJA

• NÓŻ

Ostrzyć można wyłącznie ostrza noża.

Po każdym użyciu noża, a szczególnie po siekaniu pietruszki, zaleca się lekko pociągnąć go oselką.

Dokładnego ostrzenia należy dokonywać raz w miesiące przy pomocy dołączonego do urządzenia bardzo drobnego kamienia do ostrzenia.

Wynik krojenia zależy głównie od stanu ostrzy i ich zużycia. Nóż ulega bowiem zużyciu i należy go od czasu do czasu wymienić w celu uzyskania niezmienniejszej jakości produktu końcowego.

• PIERŚCIEŃ USZCZELNIAJĄCY

Pierścień ten uszczelnia zespół napędowy przed dostaniem się wody, należy go regularnie sprawdzać i w razie zużycia natychmiast wymienić.

• PŁYTKI POJEMNIKA (R 301 Ultra)

W przypadku zużycia płytek, pojemnik nie jest już poprawnie zamocowany na zespole silnikowym. Powoduje to dyskomfort w użytkowaniu, gdyż pojemnik może się odblokować w czasie pracy, ale bez żadnego ryzyka dla użytkownika, gdyż urządzenie zostaje unieruchomione dzięki systemowi bezpieczeństwa.

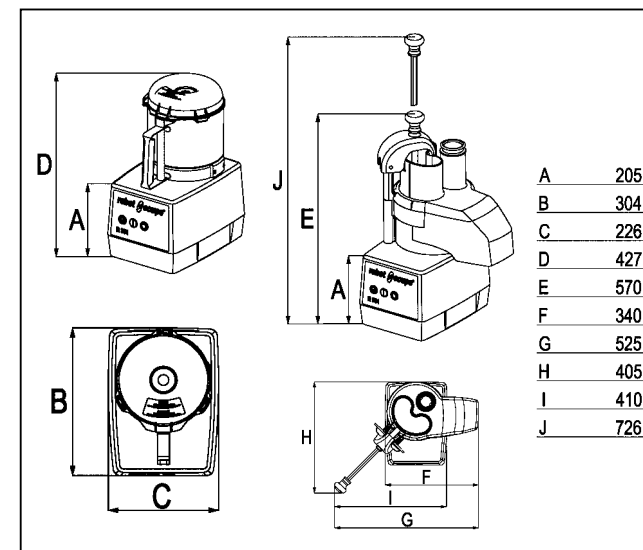
W celu zachowania doskonałej funkcjonalności urządzenia, zaleca się wymienić zużyte płytki.

DANE TECHNICZNE

• WAGA

	Waga netto	Waga z opakowaniem
R 301 z kompletnym wyposażeniem (bez tarczy)	13 kg	16 kg
R 301 Ultra z kompletnym wyposażeniem (bez tarczy)	14 kg	17 kg

• WYMIARY (w mm)



• WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

Zaleca się umieścić urządzenie na stabilnej płaszczyźnie w ten sposób, aby górna część pojemnika znajdowała się na wysokości od 1,20 m do 1,30 m.

• POZIOM HAŁASU

Poziom ciągły ciśnienia akustycznego podczas pracy na biegu jałowym urządzenia jest niższy od 70 dB(A).

• DANE ELEKTRYCZNE

Urządzenie jednofazowe

Silnik	Prędkość (obr./min.)	Moc (W)	Napięcie (A)
230 V / 50Hz	1500	650	5,7
115 V / 60 Hz	1800	650	12,0
220 V / 60 Hz	1800	650	5,7

U W A G A

Należy sprawdzić, czy używany detergent jest przystosowany do części z tworzywa sztucznego. Niektóre zbyt alkaliczne środki czyszczące np. o silnym stężeniu sody i amoniaku nie są przystosowane do niektórych tworzyw sztucznych i mogą je szybko zniszczyć.

BEZPIECZEŃSTWO

Urządzenia R 301 i R 301 Ultra są wyposażone w magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy.

W momencie otwarcia pokrywy cuttera/wilka, silnik zatrzymuje się.

W celu ponownego uruchomienia urządzenia, wystarczy zablokować pokrywę i wcisnąć zielony przycisk.

W momencie otwarcia dźwigni szatkownicy, silnik zatrzymuje się. Po jej zamknięciu, urządzenie zostaje ponownie uruchomione. Jeżeli dźwignia jest otwarta od ponad 4-5 sekund, wystarczy zamknąć ją i wcisnąć zielony przycisk.



U W A G A

Noże użyte w tarczach szatkownicy i cutter/ wilk są bardzo ostre.

W celu uniknięcia pryskania podczas przygotowywania wyrobów płynnych, należy jednak unieruchomić urządzenie przed otwarciem pokrywy.

Modele R 301/R 301 Ultra są wyposażone w **zabezpieczenie termiczne**, które zatrzymuje automatycznie silnik w przypadku zbyt długiego funkcjonowania lub przeciążenia.



DLA PRZYPOMNIENIA

Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.

Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych w trakcie obróbki żywności.

Nigdy nie popychać składników ręką.

Nie przeciążać urządzenia.

Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia.

NORMY

APARATURA WYKONANA ZGODNIE Z:

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich :
 - Dyrektywa "maszyny" z późniejszymi zmianami 98/37/CEE,
 - Dyrektywa "niskie napięcie" 73/23/CEE,
 - Dyrektywa "kompatybilność elektromagnetyczna" 89/336/CEE,
 - Dyrektywa "materiały i przedmioty przeznaczone do produktów spożywczych" 89/109/CEE,
 - Dyrektywa Komisja od 6 sierpień 2002 "materiały i przedmioty z tworzywa sztucznego przeznaczone do produktów spożywczych" 2002/72/CE.
- Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny :
 - EN 292 - 1 i 2: bezpieczeństwo maszyn - ogólne zasady koncepcji,
 - EN 60204 - 1, 1998 : bezpieczeństwo maszyn - wyposażenie elektryczne maszyn - reguły ogólne,
 - Dla szatkownic EN 1678.
 - Dla wyrobów kulinarnych i blenderów EN 12852.

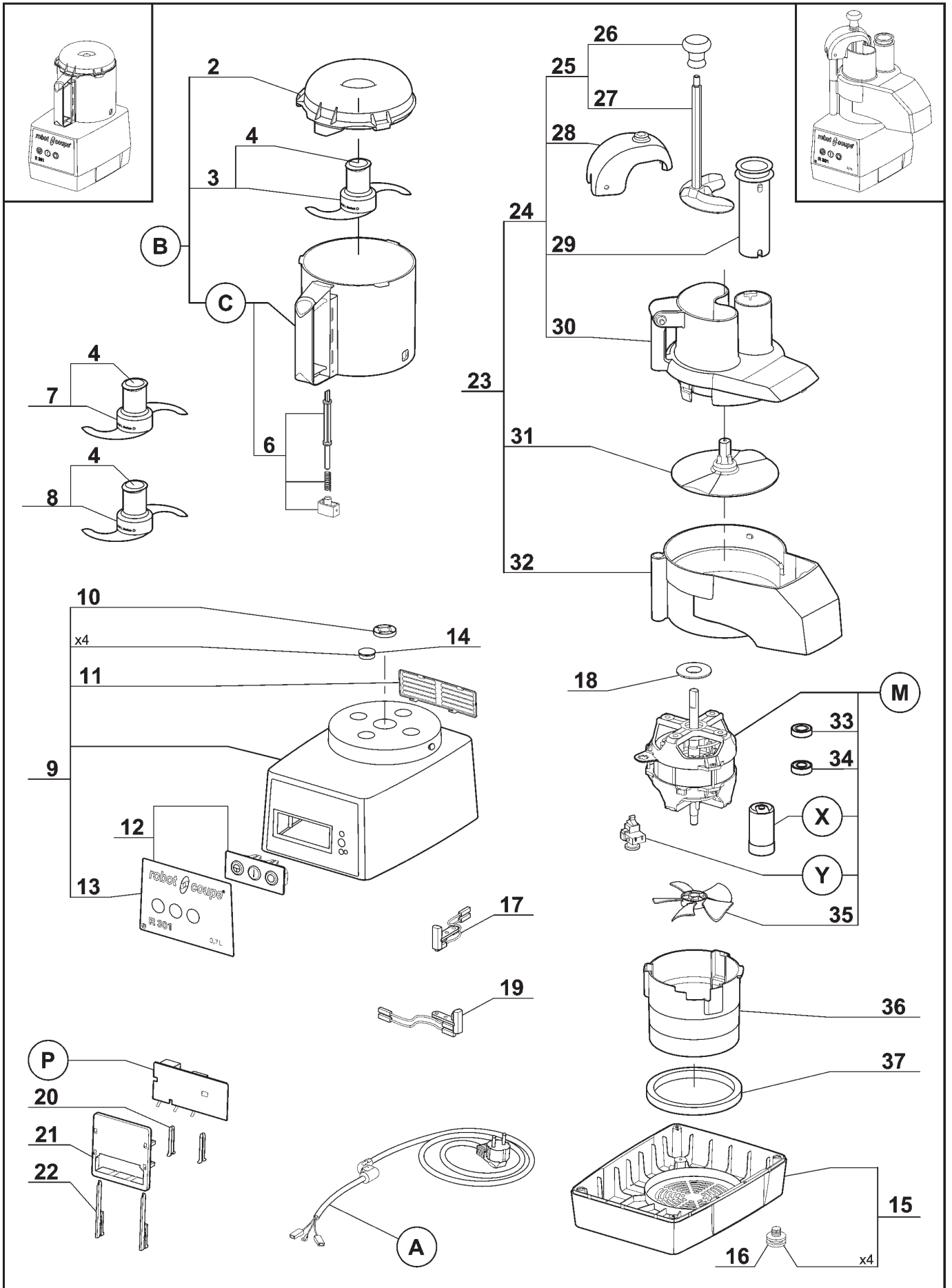
WSKAZNIK ZABEZPIECZAJACY

- IP 55 dla przycisków sterowania
- IP 34 dla maszyny

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	117 395	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
3	27 286	COUTEAU LISSE	STRAIGHT BLADE ASSEMBLY
4	104 147	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
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 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

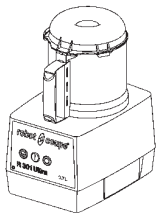
<i>Index</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
B	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHMENT
C	ENSEMBLE CUVE CUTTER	CUTTER BOWL ASSEMBLY
M	MOTEUR	MOTOR
P	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING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

Machine	Voltage	A	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	504 277			3 075	103 692	603 669	500 296
22 374 2 528	120/60/1				3 076			

R 301 Ultra D

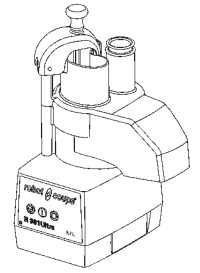
N° de série / Serial number

- 441 - - - - -
- 466 - - - - -

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

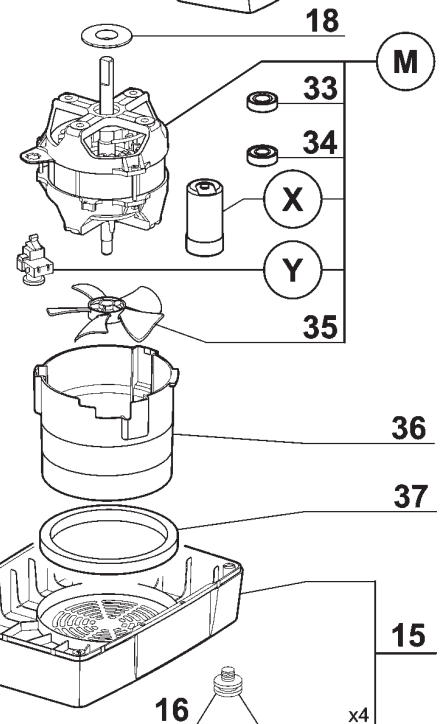
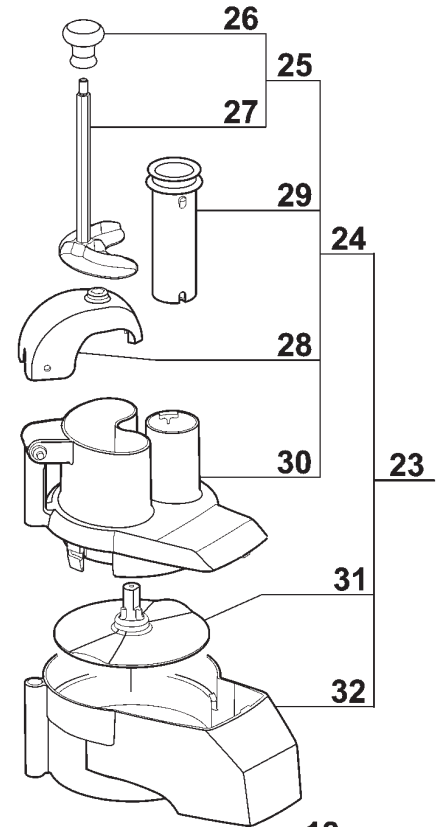
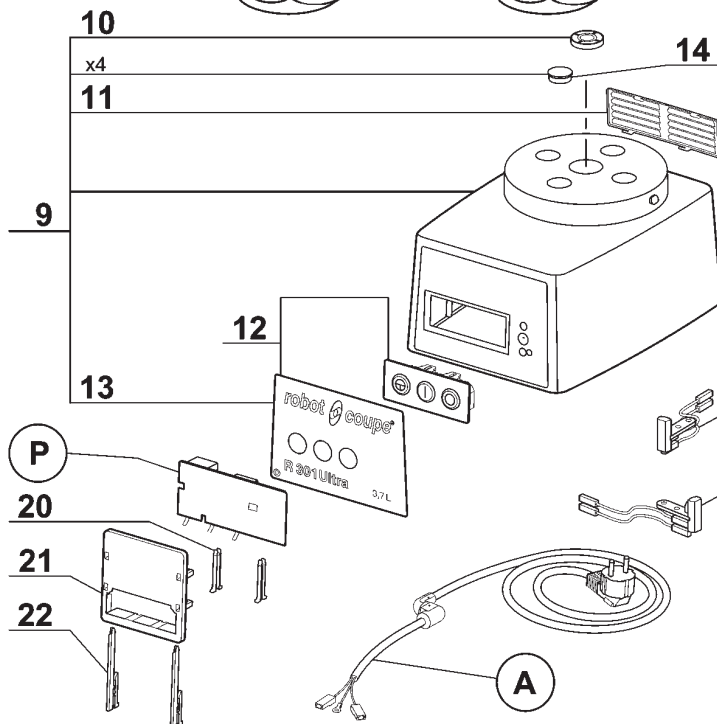
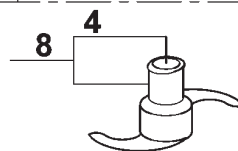
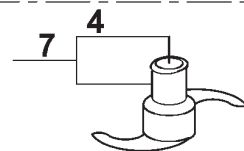
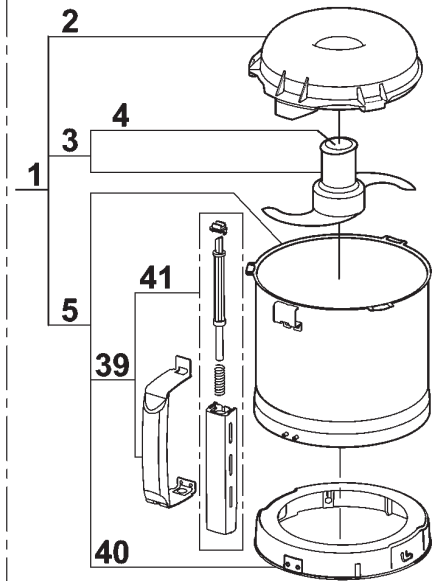
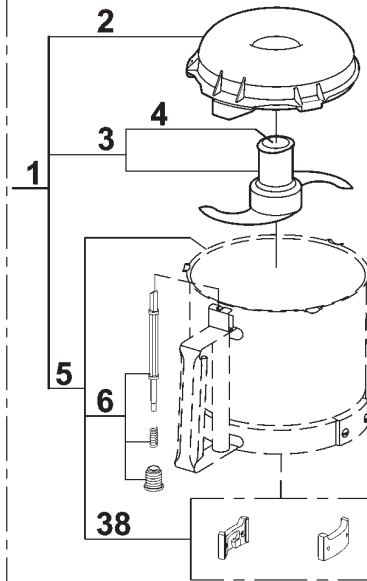
Choisir les pièces détachées en fonction du type de la cuve. La cuve complète ou le cutter complet étant parfaitement interchangeable, dans tous les cas choisir respectivement les repères 5 ou 1.

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	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 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

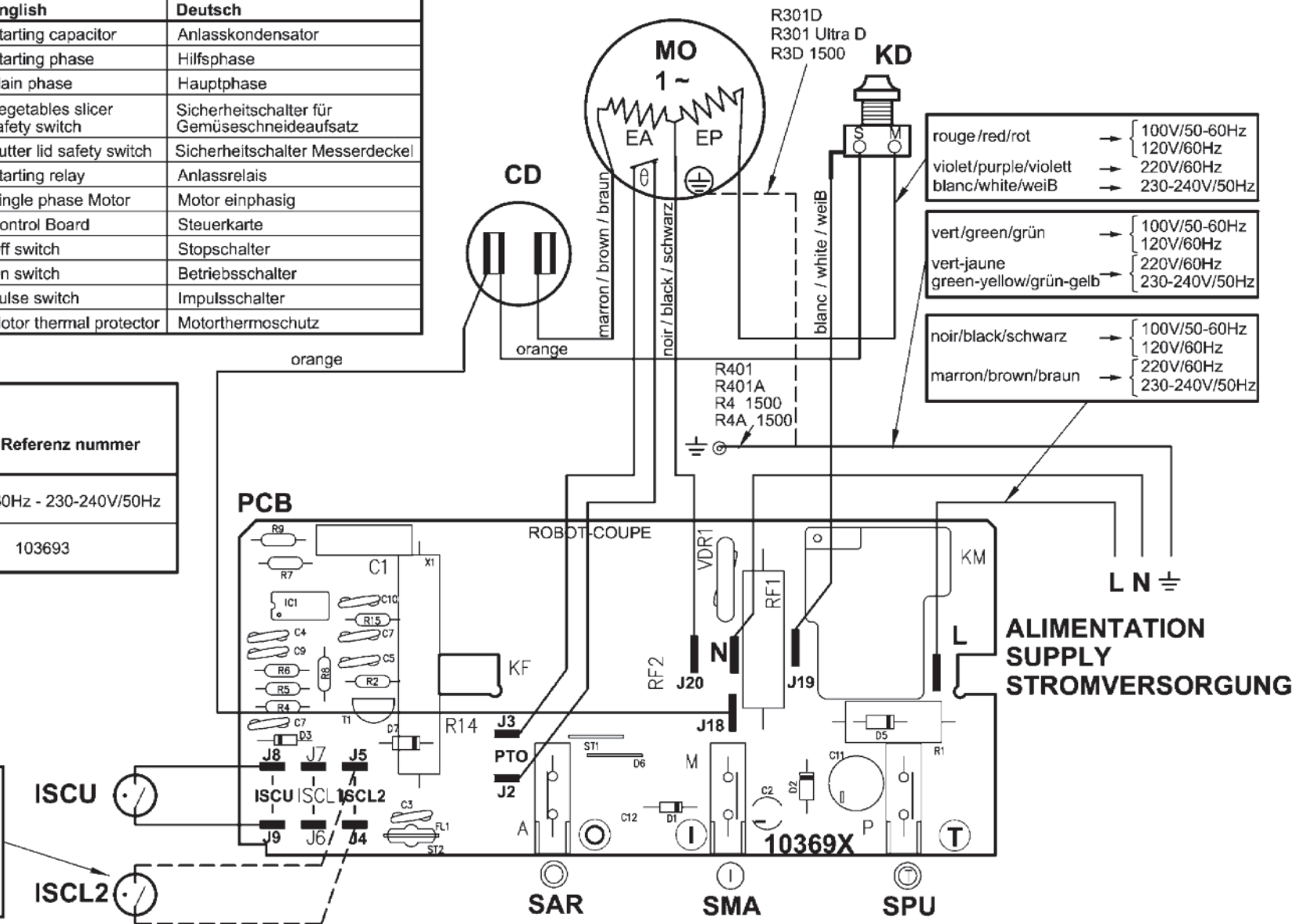
Machine	Voltage	A	M	P	X	Y		
22 377 UK	240/50/1	504 275	3 074	103 693	600 018	500 289		
2 447 UK								
2 540 Pack 4D UK		504 278						
22 378 Aust								
2 542 Pack 4D Aust								
22 379 DK	230/50/1	504 276			3 075		603 669	500 296
2 550 DK								
22 403 CH		504 292						
2 418 CH								
2 417 Pack 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®

MADE IN FRANCE BY ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Export Department

Tel. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons - BP 157

94305 Vincennes Cedex - France

<http://www.robot-coupe.com> - email : international@robot-coupe.com

**Producent zastrzega sobie prawo do zmiany, w każdej chwili i bez ostrzeżenia, parametrów technicznych proponowanego urządzenia.
Informacje podane w niniejszym dokumencie nie są zobowiązujące i mogą być zmienione w każdym momencie.
© Wszystkie prawa zastrzeżone we wszystkich krajach świata przez Robot-Coupe Sp.J**