

robot coupe®

Series "D"



- **R 301**
- **R 301 Ultra**

P.O. Box 16625, Jackson, MS 39236-6625

264 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157

e-mail: info@robocoupeusa.com - website: www.robotcoupeusa.com

Phone : 1-800-824-1646

IMPORTANT WARNING



WARNING: In order to limit accidents such as electric shocks, personal injury or fire, and in order to limit material damage due to misuse of the appliance, please read these instructions carefully and follow them strictly. Reading the operating instructions will help you get to know your appliance and enable you to use the equipment correctly. The operation manual should be kept within easy access to all users for reference and should be read completely by all first time users of the machine.

UNPACKING

- Carefully remove the equipment from the packaging and take out all the boxes or packets containing attachments or specific items.
- **WARNING**-some of the parts are very sharp e. g. blades, plates ... etc.

INSTALLATION

- We recommend that you install your machine on a stable solid base at a comfortable working height.

CONNECTION

- Always check that your power supply corresponds to that indicated on the serial number plate and that it is properly sized.

HANDLING

- Always wear cut-resistant gloves when handling the cutting plates or the cutter blade.

ASSEMBLY PROCEDURES

- Follow the various assembly procedures carefully (see page 6) and make sure that all the attachments are correctly positioned.

USE

- **Do not open the feed lead / attachment until the motor has come to a complete stop.**
- **Never tamper with, or defeat the purpose of the locking and safety systems.**
- **Do not put nonfood objects in the bowl or vegetable prep openings.**
- **Always use the food pushers to push the product into the vegetable preparation attachment openings.**
- **Do not leave the machine running unattended.**

CLEANING

- **Always unplug your machine before cleaning.**
- **Always clean the machine and attachments at the end of each use.**
- **Never place the motor unit in water.**

- For parts made of aluminum alloys, use cleaning detergents suitable for aluminum.
- For plastic parts, do not use detergents that are too alkaline (i.e., containing too much caustic soda or ammonia...).

Robot Coupe can in no way be held responsible for the user's failure to follow the basic rules of cleaning and maintenance.

MAINTENANCE

- Always unplug the appliance before servicing.
- Check the seals regularly and ensure that the safety devices are in good working order.
- It is particularly important to maintain and check the attachments since certain products contain corrosive agents e.g. citric acid.
- **NOTICE:** Never operate the appliance if the power cord or plug has been damaged.
- If the machine fails to operate as described in this manual, or if the machine malfunctions in any way, remove the machine from use and have it serviced. Additionally, discard all food processed at the time of the malfunction.
- Contact your local Authorized Service Agency if something appears to be wrong.



OPERATING INSTRUCTIONS

MANUAL DE INSTRUCCIÓN

We reserve the right to alter at any time without notice the technical specifications of this appliance.
None of the information contained in this document is of a contractual nature. Modifications may be made at any time.
© All rights reserved for all countries by: ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin previo aviso las características técnicas de este aparato.
Las informaciones que figuran en este documento no son contractuales y pueden ser modificadas en todo momento.
© Todos los derechos reservados para todos los países por : ROBOT-COUPÉ s.n.c.

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.

NOTICE D'INSTRUCTION

SUMMARY

WARRANTY

IMPORTANT WARNING

INTRODUCTION TO YOUR NEW R 301 Series "D" • R 301 Ultra Series "D"

SWITCHING ON THE MACHINE

- Advice on electrical connections
- Control panel

ASSEMBLY

- Cutter bowl attachment
- Citrus-juicer attachment
- Vegetable preparation attachment

OPERATING INSTRUCTIONS

- Cutter bowl attachment
- Vegetable preparation attachment

ACCESSORIES

- Coarse serrated blade
- Fine serrated blade
- Citrus-juicer

CLEANING

- Motor base
- Attachments
- Blade and cutting plates

MAINTENANCE

- Motor seal
- Blade and cutting plates
- Bowl locking bushings

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Weight
- Dimensions
- Working height
- Noise level

SAFETY

TECHNICAL DATA (page 27)

- Exploded views
- Electrical and wiring diagrams

ROBOT COUPE U.S.A., INC. LIMITED WARRANTY

YOUR NEW ROBOT COUPE PRODUCT IS WARRANTED TO THE ORIGINAL PURCHASER FOR A PERIOD OF ONE YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE.

This LIMITED WARRANTY is against defects in the material and/or workmanship, and includes labor for replacement of defective parts, provided repairs are performed by an authorized service agency (see attached list).

The Customer must inform the Service Agency of the possibility of warranty coverage and provide a copy of the dated sales or delivery receipt BEFORE WARRANTY REPAIRS ARE BEGUN.

Replacement parts and accessories are warranted for ninety (90) days from the date of purchase when purchased separately and will be verified by dated sales receipt OR packing slip which lists that item.

All parts or accessories replaced under warranty must be returned to the Service Agency.

THE FOLLOWING ARE NOT COVERED BY THE ROBOT COUPE U.S.A. INC LIMITED WARRANTY:

- 1** - Damage caused by abuse, misuse, dropping, or other similar damage caused by or resulting from failure to follow assembly, operating, cleaning, user maintenance or storage instructions.
- 2** - Labor to sharpen and/or replacements for blades that have become blunt, chipped or worn after a normal or excessive period of use.
- 3** - Materials or labor to replace or repair scratched, stained, chipped, pitted, dented or discolored surfaces, blades, knives, attachments or accessories.
- 4** - Any alteration, addition, or repair that has not been carried out by the company or an approved service agency.
- 5** - Transportation of the appliance to or from an approved service agency.
- 6** - Labor charges to install or test new attachments or accessories (i.e., bowls, plates, blades, attachments), which have been replaced for any reason.

7 - The cost of changing direction-of-rotation of three-phase electric motors (Installer is responsible).

8 - SHIPPING DAMAGES. Visible and/or hidden damage is the responsibility of the freight carrier. The consignee must inform the carrier and consignor immediately, or upon discovery in the case of hidden defects.

KEEP ALL ORIGINAL CONTAINERS AND PACKING MATERIALS FOR CARRIER INSPECTION.

Neither ROBOT COUPE U.S.A., INC. nor its affiliated companies or any of its distributors, directors, agents, employees, or insurers will be liable for indirect damage, losses, or expenses linked to the appliance or the inability to use it. **The ROBOT COUPE U.S.A., INC. warranty is given expressly and in lieu of all other warranties, expressed or implied, for merchantability and for fitness toward a particular purpose and constitutes the only warranty made by ROBOT COUPE U.S.A., INC..**

IMPORTANT WARNING



WARNING: In order to limit accidents such as electric shocks, personal injury or fire, and in order to limit material damage due to misuse of the appliance, please read these instructions carefully and follow them strictly. Reading the operating instructions will help you get to know your appliance and enable you to use the equipment correctly. The operation manual should be kept within easy access to all users for reference and should be read completely by all first time users of the machine.

UNPACKING

- Carefully remove the equipment from the packaging and take out all the boxes or packets containing attachments or specific items.
- **WARNING**-some of the parts are very sharp e. g. blades, plates ... etc.

INSTALLATION

- We recommend that you install your machine on a stable solid base at a comfortable working height.

CONNECTION

- Always check that your power supply corresponds to that indicated on the serial number plate and that it is properly sized.

HANDLING

- Always wear cut-resistant gloves when handling the cutting plates or the cutter blade.

ASSEMBLY PROCEDURES

- Follow the various assembly procedures carefully (see page 6) and make sure that all the attachments are correctly positioned.

USE

- **Do not open the feed lead / attachment until the motor has come to a complete stop.**
- **Never tamper with, or defeat the purpose of the locking and safety systems.**
- **Do not put nonfood objects in the bowl or vegetable prep openings.**
- **Always use the food pushers to push the product into the vegetable preparation attachment openings.**
- **Do not leave the machine running unattended.**

CLEANING

- **Always unplug your machine before cleaning.**
- **Always clean the machine and attachments at the end of each use.**
- **Never place the motor unit in water.**

- For parts made of aluminum alloys, use cleaning detergents suitable for aluminum.
- For plastic parts, do not use detergents that are too alkaline (i.e., containing too much caustic soda or ammonia...).

Robot Coupe can in no way be held responsible for the user's failure to follow the basic rules of cleaning and maintenance.

MAINTENANCE

- Always unplug the appliance before servicing.
- Check the seals regularly and ensure that the safety devices are in good working order.
- It is particularly important to maintain and check the attachments since certain products contain corrosive agents e.g. citric acid.
- **NOTICE:** Never operate the appliance if the power cord or plug has been damaged.
- If the machine fails to operate as described in this manual, or if the machine malfunctions in any way, remove the machine from use and have it serviced. Additionally, discard all food processed at the time of the malfunction.
- Contact your local Authorized Service Agency if something appears to be wrong.

INTRODUCTION TO YOUR NEW R 301 Series "D" • R 301 Ultra Series "D"

The R 301/R 301 Ultra is a versatile machine designed to meet your professional needs. It can perform a number of tasks, as well as save much in time and labor.

This food processor consists of a bowl assembly and vegetable preparation attachment. The 3.5 quart bowl is used for chopping, grinding, pureeing, blending, mixing, and kneading of ingredients required in most every recipe.

A wide range of cutting plates are available for use with the vegetable preparation attachment. Cutting plates are available for slicing, waved slicing, grating, pulping, and julienne.

A citrus juicer accessory is also available.

Its numerous functions will open the door to a whole new culinary world.

Thanks to its simple design, all components requiring frequent handling for maintenance or cleaning can be easily assembled or removed.

All users should read this operation manual before operating the machine.

SWITCHING ON THE MACHINE

• ADVICE ON ELECTRICAL CONNECTIONS

Before plugging in, check that your power supply corresponds to that indicated on the machine's serial number plate.



WARNING

This appliance must be plugged into an earthed socket (risk of electrocution).

Your R 301 / R 301 Ultra is fitted with a single phase motor. It comes with a power supply cord which plugs into a standard 120V/60Hz, 15 Amp grounded power outlet.

• CONTROL PANEL

R 301 / R 301 Ultra

Red knob	=	Off switch
Green knob	=	On switch
Black knob	=	Pulse control
1 speed 1 725 rpm.		

ASSEMBLY

• CUTTER BOWL ATTACHMENT

1) With the motor base facing you, place the bowl onto the motor base with the handle toward the front. Turn the bowl just off-center and to the left as you lower it onto the base.



2) Then, turn it back to the right to lock it to the base. The handle should come to a stop at the front of the motor base. The bowl, when properly assembled should be just off and level with the top surface of the motor base.

3) Place the blade onto the motor shaft. Rotate the blade until it drops into place. The bottom blade should be level with and just off the bottom of the bowl.



4) Note the plastic tab on the bowl lid. Place the lid on the bowl with the tab turned to the front and slightly to the left of the bowl handle; then, turn the lid back to the right until it comes to a stop with the tab over the bowl handle.

The device is now ready for use.

• CITRUS-JUICER ATTACHMENT

1) and 2) Operate the same way as for the bowl attachment.

3) Place the basket on the specific bowl delivered with the citrus juicer attachment and rotate until it clicks. You will notice that the magnet of the basket is directly above the magnetic bar / handle.



4) Place the cone onto the motor shaft and it should drop into place just off the surface of the basket.

5) Push the on button, and with a firm grip on the fruit, press it down onto the cone. When the juice has been extracted, press the off button.

• VEGETABLE PREPARATION ATTACHMENT

The vegetable preparation attachment consists of two detachable parts : the continuous feed bowl and the continuous feed lead.

1) With the motor base facing you, fit the continuous feed bowl onto the motor base; the exit chute should be on your right. When first placed onto the motor base, the bowl will be off-center to the left.



2) Turn the bowl back to the right until it comes to a stop, and is aligned with the top of the motor base.



3) Place the discharge plate onto the motor shaft. It should fall into place just off the bottom of the continuous feed bowl.



4) Place the cutting plate of your choice onto the discharge plate. It may be necessary to rotate the plate until it drops fully onto the discharge plate.



5) Place the continuous feed lead onto the continuous feed bowl, and rotate it back to the right until it is aligned with the continuous feed bowl.



OPERATING INSTRUCTIONS

• THE UNIT SHOULD BE OFF EXCEPT WHEN PROCESSING IS UNDERWAY

It is recommended that the machine be operated on a 50% duty cycle. This is easily accomplished since the preparation time (cleaning, coring, peeling, and loading) takes longer than the processing time. This will yield the longest life for your machine.

• CUTTER BOWL ATTACHMENT

The cutter bowl is used for grinding, kneading, pureeing, blending, mixing, and emulsifying. Before placing the product in the bowl some products such as meats and cheeses should be precut into 1-2 inch portions. When filling the bowl, allow space above the product for circulation.

There are two ways to run your machine : chopping, using a quick start/stop action with the pulse button or running continuously for a fine chop or puree. To obtain a uniform chop of products such as meats and cheeses, begin with a uniformly portioned product. Pulse the machine until the desired result is reached. Then, if a puree or fine chop is desired, press the on button, and allow the machine to run until the product is the right consistency.

USES	Max. processing quantity (in pounds)	Processing time (in mn)
CHOP		
• MEAT		
Hamburgers / steak tartare	1 3/4	3
Sausage / tomatoes	2 1/4	3
Terrine / pâté	2 1/4	4
• FISH		
Brandade	2 1/4	5
Terrines	2 1/4	5
• VEGETABLES		
Garlic / parsley / onion / shallots	1/2 / 1	3
Soup / purées	2 1/4	4
• FRUIT		
Compotes / purées	2 1/4	4

EMULSIFY		
Mayonnaise / ailloli / remoulade sauce	2 1/4	3
Hollandaise / béarnaise	2 1/4	5
Snail or salmon butter	2 1/4	4
KNEAD		
Shortcrust pastry / shortbread	4 1/2	4
Flaky pastry	4 1/2	4
Pizza dough	4 1/2	4
GRIND		
Dried fruit	1	4
Parsley	1	4
Breadcrumbs	1	4

• VEGETABLE PREPARATION ATTACHMENT

The vegetable preparation attachment is used for slicing, grating, waved slicing, julienne, and pulping. The vegetable preparation attachment has two feed openings :

- one large feed opening for cutting vegetables such as cabbage, celeriac, etc.
- one cylindrical feed opening for long vegetables and high-precision cutting.

For optimum cutting, use this section as a guide.

Do not attempt to run frozen products through the cutting plates.

Do not put anything other than food products into the feed openings.

Do not remove attachments while the motor is running.





Do not apply excess pressure to the food pushers : This can cause damage to the motor and other parts.

HOW TO USE THE LARGE FEED OPENING

Raise the pusher handle, and fill the opening with the product. If the opening is overfilled the machine will not operate. Lower the pusher, and press the on button. The pusher must be in the feed opening for the machine to operate. Apply steady but moderate pressure to the pusher until the pusher has come to a stop. **If the discharge plate is not in the machine, the product will not come out from the exit chute.**

HOW TO USE THE CYLINDRICAL SMALL OPENING

Remove the small pusher from the feed opening. Fill the opening with product. Hold the pusher in one hand, and press the on button with the other. Apply steady but moderate pressure with the pusher until the pusher stops. **If the discharge plate is not in the machine, the product will not come out from the exit chute.**

SLICERS 			
3/64	carrot / cabbage / cucumber / onion / potato / leek		
5/64 - 1/8	lemon / carrot / mushroom / cabbage / potato / cucumber / zucchini / onion / leek / bell pepper		
5/32 - 3/16	eggplant / beet root / carrot / mushroom / cucumber / bell pepper / radish / lettuce / potato / leek / tomato		
1/4	eggplant / beet root / carrot / mushroom / cucumber / bell pepper / radish / lettuce / potato / leek		
RIPPLE CUT SLICER 			
5/64	beet root / potato		
GRATERS 			
1/16	celeriac / cheese	3/8	cabbage / cheese
5/64	carrot / celeriac / cheese	Hard cheese	
1/8	carrot	1/32	Extra fine 0.7mm
1/4	cabbage / cheese	3/64	Pulping 1 mm
JULIENNE 			
5/64 x 5/64	carrot / celeriac / potato		
5/64 x 5/32	carrot / beet root / zucchini / potato		
5/64 x 1/4	carrot / beet root / zucchini / potato		
5/32 x 5/32	eggplant / beet root / zucchini / potato		
1/4 x 1/4	eggplant / beet root / celeriac / zucchini / potato		
5/16 x 5/16	celeriac / potato		

ACCESSORIES

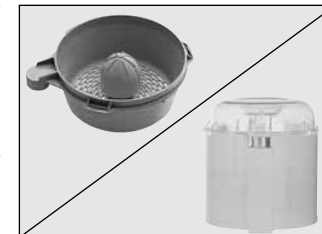
- A **coarse serrated blade** is available as an option and is mainly intended for kneading and grinding.



- A **fine serrated blade** is available mainly for use in chopping parsley. The blade edge is longer lasting than the smooth blade but cannot be sharpened.

We advise you to use this blade mainly to chop parsley.

- The **citrus-juicer** extracts the juice of oranges, lemons, grapefruits and others. It is composed of a grey basket, an orange cone and a bowl.



CLEANING



WARNING

As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it (risk of electric shock).

- **MOTOR BASE**

Never immerse the motor base in water. Clean using a damp cloth or sponge.

• **ATTACHMENTS :**

Remove all attachments before cleaning. The cutter bowl and continuous feed attachments should be cleaned per the following instructions or as required by local health department regulations.

The bowl, blade, lid, continuous feed bowl, continuous feed lead, pushers, and plates are dishwasher safe. All of the attachments listed above can be washed in a dish machine or three-tank system pot sink. Pre-rinse the attachments before washing to remove any bulk food on the parts. A stiff bristle brush or power sprayer faucet attachment is effective in knocking the food out of the crevices as a pre-rinse procedure. The washer should have an industry standard wash, rinse, and sanitization cycle. Allow the parts to air dry after sanitizing and before reassembly.

NOTE : The high temperatures of dish machines will tend to shorten the life of the plastic and rubber parts. Hand washing using a three-pot sink will provide for the longest life of these parts.

Wear cut-resistant gloves when cleaning the blade and plates.

Inspect the area on the outside of the bowl and feed bowl around the handle and magnetic rod to ensure they are clean. Use a brush on these areas if necessary.

MOTOR BASE : Cleaning of the motor base assembly must be done with care.

First unplug the unit. A sponging with a cloth lightly dampened (not dripping) in a mild detergent is acceptable, making sure the water is not permitted to penetrate the shaft seal or around the switches. Clean around the shaft seal with a small brush, taking care to remove all food. Do not forget to clean the motor shaft. Rinse the motor base first using a cloth lightly dampened (not dripping) with water, then with a sanitizing solution. Dry the machine with a soft cloth removing all liquids from seal areas.

• **BLADE AND CUTTING PLATES**

A brush with straight and hard hair might be an effective tool to clean blades and cutting plates.

! I M P O R T A N T

Check that your detergent is suitable for cleaning plastic parts. Some washing agents are too alkaline (e.g. high levels of caustic soda or ammonia) and totally incompatible with certain types of plastic, causing them to deteriorate rapidly.

MAINTENANCE

• **MOTOR SEAL**

An examination should be made periodically to assure that a seal against liquids is being maintained around the motor shaft. The seal can and should be replaced whenever wear or erosion is noted or minimally once every three to six months. It is recommended that the seal be replaced by an authorized repair agency.

• **BLADE AND CUTTING PLATES**

Blades should be kept sharp. It is not necessary to have a razor edge. However, they will need sharpening periodically. Replacement of the dull blades or plates is recommended.

• **BOWL LOCKING BUSHINGS (R301 Ultra)**

If these bushings wear out, the bowl will no longer be securely attached to the motor base.

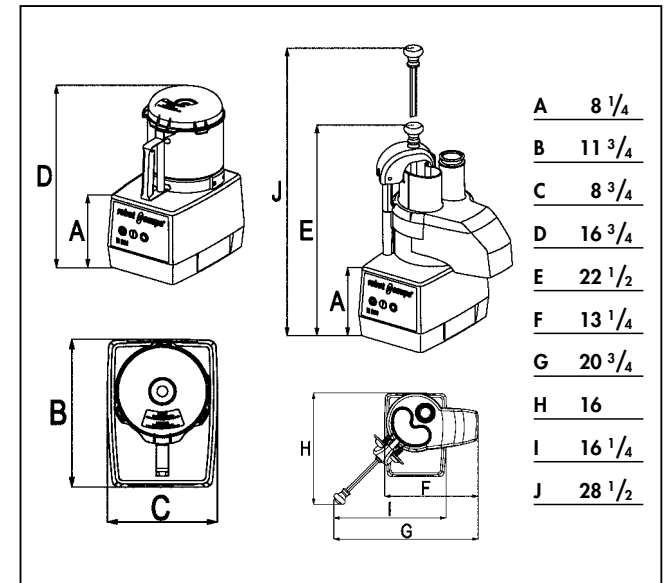
Replacement bushings can be ordered: part number R3069U.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

• **WEIGHT (Lbs)**

	net weight	gross weight
R 301 (without disc)	28.6	35.2
R 301 Ultra (without disc)	31	37.5

• **DIMENSIONS (in inches)**



• **WORKING HEIGHT**

We recommend that you position the food processor on a stable worktop so that the upper edge of the large feed hopper is at a height of between 47 and 51 inches.

• **NOISE LEVEL**

The equivalent continuous sound level when the food processor is operating on no-load is less than 70 dB (A).

SAFETY

The R 301/R 301 Ultra are fitted with a mechanical magnetic safety device and motor braking system.

When you open the bowl lid, the motor stops. To restart the machine, simply close the lid and press the green knob.

When you open the lever of the vegetable preparation attachment, the motor stops. When you close the lever, the machine restarts.



W A R N I N G

The blades and cutting plates are extremely sharp. Handle with care.

To avoid splashing when running liquids in the bowl, allow the blades to come to a complete stop before opening the lid.

NOTE : The machines are equipped with a thermal protector which automatically stops the motor if the machine is left on for too long or overloaded. If this happens, allow the machine to cool completely before restarting.



R E M E M B E R

Never try to override or defeat the purpose of, the locking and safety systems.

Never put nonfood objects into the machine openings.

Only use the food pushers to force the food into the machine.

Do not overload the appliance.

Never leave the machine running unattended.

INDICE

GARANTÍA

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

SU NUEVO COMBINADO CUTTER Y CORTA-HORTALIZAS R 301 • R301 Ultra Versión "D"

PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA

- Consejos sobre las conexiones electricas
- Panel de control

MONTAJE

- Accesorio cutter
- Accesorio exprimidor de cítricos
- Accesorio corta-hortalizas

EJEMPLOS

- Accesorio cutter
- Accesorio corta-hortalizas

OPCIONES

- Cuchilla serrada
- Cuchilla dentada
- Exprimidor de cítricos

LIMPIEZA

- Accesorios
- Bloque motor
- Cuchilla y discos

MAINTENIMIENTO

- Cuchilla
- Junta hermetica
- Placa de asiento de la cuba

CARACTERISTICAS TECNICAS

- Peso
- Dimensiones
- Altura para trabajar
- Nivel de ruido

SEGURIDAD

DATOS TECNICOS (Página 27)

- Vista detallada
- Esquema de conexiones y del cableado

LA GARANTÍA LIMITADA DE ROBOT-COUPES.N.C.

Su aparato ROBOT-COUPÉ tiene una garantía de un año a partir de la fecha de su compra. Esta garantía atañe únicamente al comprador de origen, a saber, el distribuidor o importador.

Si usted ha comprado su aparato ROBOT-COUPÉ a un distribuidor, la garantía de referencia es la del distribuidor (en ese caso, examine los términos y condiciones de dicha garantía con su distribuidor).

La garantía ROBOT-COUPÉ S.N.C. se limita a los defectos relacionados con el material y/o el montaje.

LA GARANTIA ROBOT-COUPÉ S.N.C. NO CUBRE LOS SIGUIENTES PUNTOS:

- 1** - Cualquier deterioro del material derivado de una utilización incorrecta o inadecuada o de la caída del aparato o cualquier deterioro del mismo tipo derivado o resultante de una mala aplicación de las instrucciones (montaje mal efectuado, error de funcionamiento, limpieza y/o mantenimiento inadecuados, ubicación inadecuada, etc.).
- 2** - La mano de obra para afilar y/o las piezas que sirven para cambiar los distintos elementos del montaje de una cuchilla, las hojas desafiladas, deterioradas o gastadas tras un cierto tiempo de utilización considerado normal o excesivo.
- 3** - Las piezas y/o la mano de obra para cambiar o reparar las hojas, cuchillas, superficies y fijaciones o los accesorios manchados, rallados, deteriorados, abollados o descoloridos.
- 4** - Cualquier modificación, adición o reparación efectuada por personas que no sean profesionales o por terceros no autorizados por la empresa.

5 - El transporte del aparato al servicio posventa.

6 - Los costes de mano de obra para instalar o probar nuevas piezas o accesorios (por ejemplo, cubas, discos, hojas, fijaciones) sustituidos arbitrariamente.

7 - Los costes derivados del cambio del sentido de rotación de los motores eléctricos trifásicos (la responsabilidad incumbe al instalador).

8 - LOS DAÑOS DEBIDOS AL TRANSPORTE. La responsabilidad por los vicios, ya sean visibles u ocultos, incumbe al transportista. El cliente debe informar al respecto al transportista y al remitente en cuanto reciba la mercancía o en cuanto descubra el defecto, si se trata de un vicio oculto.

CONSERVE TODAS LAS CAJAS Y EMBALAJES ORIGINALES que serán examinados durante la inspección del transportista.

La garantía ROBOT-COUPÉ S.N.C. se limita a la sustitución de las piezas o máquinas defectuosas. ROBOT-COUPÉ S.N.C. y todas sus filiales o sociedades afiliadas, sus distribuidores, agentes, gerentes, empleados o aseguradores no se podrán considerar responsables de los daños, pérdidas o gastos indirectos relacionados con el aparato o con la imposibilidad de utilizarlo.

PRECAUCIONES IMPORTANTES



ATENCIÓN : A fin de limitar el número de accidentes (cortocircuitos, heridas...) y de reducir los daños materiales debidos a la utilización inadecuada del aparato, le aconsejamos que lea atentamente las instrucciones siguientes y que las siga en todo momento. Este manual le permitirá conocer mejor su aparato y utilizarlo correctamente. Lea la totalidad de las instrucciones y haga que las lean las personas que podrían utilizar el aparato.

DESEMBALAJE

- Saque el aparato de su embalaje con cuidado y saque todas las cajas o los paquetes que contienen los accesorios o material específico.
- Tenga CUIDADO con los accesorios cortantes (hojas, discos...).

INSTALACIÓN

- Le aconsejamos que coloque su aparato sobre un soporte totalmente estable.

CONEXIÓN

- Asegúrese siempre de que el tipo de corriente de su instalación eléctrica corresponde al indicado en la placa de características del bloque motor y soporta el amperaje.
- Conecte siempre el aparato a una toma de tierra.

MANIPULACIÓN

- Manipule siempre los discos y hojas con precaución, ya que son accesorios cortantes.

FASES DE MONTAJE

- Siga minuciosamente las distintas fases de montaje (véase página 14) y asegúrese de que todos los accesorios están colocados correctamente.

UTILIZACIÓN

- Nunca traten de suprimir los sistemas de bloqueo y de seguridad.
- No deben introducirse ningún objeto en el recipiente de trabajo.
- Nunca se deben empujar los alimentos con la mano.
- No debe sobrecargarse el aparato.
- Nunca se debe hacer funcionar el aparato en vacío.

LIMPIEZA

- Por precaución, desenchufe siempre el aparato antes de proceder a las operaciones de limpieza.
- Limpie sistemáticamente el aparato y sus accesorios al final del ciclo de trabajo.
- No sumerja el bloque motor en el agua.
- Utilice un producto de lavado especial para aluminio para las piezas de aluminio.

- No utilice un detergente demasiado alcalino (con una concentración demasiado elevada de sosa o amoníaco) para las piezas de plástico.
- Robot-Coupe nunca podrá ser considerado responsable en caso de incumplimiento por parte del usuario de las reglas fundamentales de limpieza e higiene.

MANTENIMIENTO

- Antes de manipular las partes eléctricas, desconecte siempre el aparato de la red.
- Verifique periódicamente el estado de las juntas o de los anillos y el funcionamiento adecuado de los dispositivos de seguridad.
- El mantenimiento y el examen de los accesorios deben ser tanto más minuciosos cuanto que en las preparaciones se utilizan productos corrosivos (ácido cítrico...).
- No ponga en marcha el aparato si el cable de alimentación o la clavija están deteriorados, si el aparato funciona mal o si ha sufrido cualquier tipo de daño.
- No dude en llamar al servicio de mantenimiento si observa alguna anomalía.

SU NUEVO COMBINADO CUTTER Y CORTA-HORTALIZAS R 301 • R 301 Ultra Versión "D"

El combinado cutter y corta-hortalizas R301/R301 Ultra es un aparato ideal para cocinas profesionales. Le rendirá innumerables servicios que Vd. irá descubriendo a medida que la utiliza más y más.

El R301/R301 Ultra consiste de un accesorio tipo cutter y un accesorio para cortar-hortalizas. En la función cutter, **(Para el modelo R301 Ultra, cuba de 3,5 litros en acero inoxidable y para el modelo R301, cuba de 3,5 litros en material compuesto.)** el combinado pica y prepara carne, verduras, rellenos finos, mousses, patés, pastas amasadas, licuados, etc. en menos de 5 minutos para las preparaciones que llevan más tiempo. Para la función corta-hortalizas, el combinado se equipa con una selección de discos cortantes para rebanar picar, rayar y cortar.

En opción, en este combinado, se puede usar un accesorio exprimidor de cítricos.

Con las cosas que puede hacer esta máquina Vd. rápidamente ampliará su campo en las artes culinarias. La sencillez del aparato le permitirá fácilmente alternar de uso del accesorio cutter y el accesorio corta-hortalizas. Ambos se colocan y quitan sin más que una vuelta de la mano.

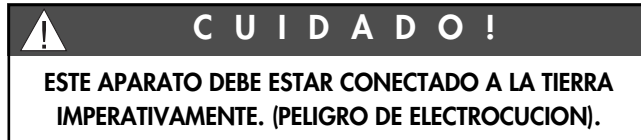
Este folleto da información importante que ayuda al usuario a beneficiarse al máximo de su inversión en el combinado.

Por lo tanto le aconsejamos leer detenidamente este folleto antes de comenzar a utilizar su máquina.

PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA

• CONSEJOS SOBRE LAS CONEXIONES ELECTRICAS

Antes de conectar la máquina a la toma de corriente, verifique si la del lugar es efectivamente la indicada en la placa designatoria del motor.



El R301/R301 Ultra está equipado con un motor monofásico: 120 V / 60 Hz / 1. La máquina viene provista de un cable con clavija monofásica.

• PANEL DE CONTROL

R 301 / R 301 Ultra

Botón rojo = Paro
Botón verde = Marcha
Botón negro = Mando de pulsar
1 velocidad : 1 750 rpm

MONTAJE

• ACCESORIO CUTTER

1) El bloque motor se coloca frente a usted. Colocar la cuba a la derecha respecto a la base motor. La barra magnética ligeramente a la izquierda.



2) Girar la cuba a la derecha hasta que encaje bien en los salientes del cuerpo del motor. Entonces la barra magnética deberá estar en contacto con el bloque motor, sobre la parte posterior del aparato.

3) Colocar el cuchillo sobre el eje motor y bajarlo hasta el fondo de la cuba.

Girarlo en la cuba para cerciorarse de haberlo colocado en el sentido correcto.



4) Girar la tapa sobre la cuba hacia la derecha hasta su bloqueo.

Una vez que están en contacto la máquina estará lista para funcionar.

• ACCESORIO EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS

1) y 2) proceder de la misma manera que para el accesorio cutter.

3) Ajustar la cesta sobre la cuba y girarla hasta bloquearla. Se notará que el imán de la cesta se encuentra directamente encima de la barra magnética.



4) Colocar el cono sobre el eje motor y bajarlo hasta el fondo de la cuba.

5) Poner en servicio la máquina, luego mantener la fruta sobre el cono hasta el exprimido completo del zumo. Parar la máquina cuando acabe.

• ACCESORIO CORTA-HORTALIZAS

El accesorio corta-hortalizas consiste de dos piezas desmontables : la cuba corta-hortalizas y la tapa.

1) Con la cara del cuerpo del motor, hacia Vd., situar la cuba, con la descarga hacia la derecha.



2) Girar la cuba o la derecha hasta que se encastre en las salientes del cuerpo del motor.



3) Encajar en el eje del motor el disco expulsor de plástico y cerciorarse que quede bien posicionado en el fondo de la cuba.

4) Después escoger el disco y ponerlo sobre el disco expulsor.

Dar vueltas el disco hasta que caiga en la pieza de extensión.



5) Colocar la tapa en la cuba y girarla hacia la derecha hasta que la sienta encajarse, formando una prolongación de la cuba.



EJEMPLOS

DEJE SIEMPRE LA MAQUINA APAGADA, EXCEPTO CUANDO LA ESTE UTILIZANDO

• ACCESORIO CUTTER

El cutter permite realizar toda clase de preparaciones picadas, relleno fino, emulsiones, preparaciones molidas y masas, trabajando a gran velocidad.

Por eso le recomendamos que no deje de vigilar atentamente los productos que esté procesando para obtener así el mejor resultado.

Antes de colocar los alimentos en la cuba, algunos productos como carnes y queso debe cortarse en trozos de 1-2 pulgadas (de 2 a 5 cm).

Dejar sitio entre los trozos para una mejor turbulencia cuando llene la cuba.

Hay dos maneras de utilizar la máquina :

1- Picar de manera gorda impulsos utilizando la función « pulsar » en el R 301 Ultra o accionando las funciones encendido/apagado en el R 301.

2- Para un picado fino, active el botón « marcha » y deje la máquina en funcionamiento hasta obtener la consistencia que desea.

USOS	Cantidad de elaboración (libra)	Tiempo de elaboración (minutos)
TAJAR		
• CARNE		
Hamburguesas / albóndigas	1 ¾	3
Para salchichas o al tomate	2 ¼	3
Patés	2 ¼	4
• PESCADO		
Brandada	2 ¼	5
Pasta	2 ¼	5
• LEGUMBRES		
Ajo / perejil / cebolla	½ / 1	3
Sopas / salsas	2 ¼	4
• FRUTA		
Compotas / purés	2 ¼	4

EMULSIONAR		
Mayonesas / ailloli / remoulade	2 1/4	3
Salsa bearnesa / holandesa	2 1/4	5
Mantequilla de caracoles o de salmón	2 1/4	4
AMASAR		
Masa quebrada	4 1/2	4
Para Hojaldres	4 1/2	4
Pan de pizza	4 1/2	4
TRITURACIÓN		
Frutos secos	1	4
Glacés	1	4
Pan rayado	1	4

• ACCESORIO CORTA-HORTALIZAS

El accesorio para cortar hortalizas permite realizar toda clase de cortes en frutas y hortalizas, a saber : rodajas, cortes ondulados, rallados, bastoncillos y cintas.

El conjunto corta-hortalizas tiene dos conductos de toma intercambiables :

- Un conducto grande que permite picar legumbres como repollos, apio, etc.
- Un conducto cilíndrico más apropiado para hortalizas de forma alargada. El conducto asegura una excelente precisión de corte al guiar el avance del producto a picar.

No introduzca congelados en el aparato.

No retire ningún accesorio de la máquina cuando aún esté en funcionamiento.

No introduzca objeto alguno en el recipiente de trabajo.

No sobrecargue el aparato.

USO DEL CONDUCTO GRANDE

Alzar la palanquita para librar la boca del conducto de toma. Introducir los legumbres hasta llenar el conducto de toma. Volver la palanquita al pie del conducto. Empezar a apretar sobre la palanquita, entonces poner la picadora en marcha, y seguir apretando la palanquita hasta que no quede nada de legumbre en el conducto.

USO DEL CONDUCTO CILINDRICO

- Introducir las legumbres hasta llenar el conducto.
- Empezar a apretar sobre la palanquita, poner la picadora en marcha, y seguir apretando la palanquita hasta que la legumbre esté totalmente picada.

REBANADORES 			
3/64	zanahoria / col / cebolla / patatas / puerro		
5/64 - 1/8	limones / zanahoria / champiñones / col / patatas / pepino / calabaza / cebolla / puerro / pimiento		
5/32 - 3/16	berenjena / betabel / zanahoria / champiñones / pepino / pimiento / rabano / lechuga / patatas / tomate		
1/4	berenjena / betabel / zanahoria / champiñones / pepino / pimiento / rabano / lechuga / patatas		
REBANADOR ONDULADO 			
5/64	betabel / patatas		
RALLADORES 			
1/16	apio / queso	3/8	col / queso
5/64	zanahoria / apio / queso		Parmesano, chocolate
1/8	zanahoria	1/32	Rabano 0,7 mm
1/4	col / queso	3/64	Rabano 1 mm
BASTONCILLOS 			
5/64 x 5/64	zanahoria / apio / patatas		
5/64 x 5/32	zanahoria / betabel / calabaza / patatas		
5/64 x 1/4	zanahoria / betabel / calabaza / patatas		
5/32 x 5/32	berenjena / betabel / calabaza / patatas		
1/4 x 1/4	berenjena / betabel / apio / calabaza / patatas		
5/16 x 5/16	apio / patatas		

OPCIONES

- La **cuchilla serrada** es opcional y se usa principalmente para amasar y moler.



- La **cuchilla dentada** reúne las mismas funciones que la cuchilla lisa pero sin la posibilidad de ser afilada. Esta particularmente recomendada para picar perejil.

- El **exprimidor de cítricos** extrae el zumo de naranjas, limones, pomelos y derivados. Consta de una rejilla gris, un cono color naranja y una cuba.



LIMPIEZA



¡ C U I D A D O !

Por precaución, le aconsejamos que desenchufe siempre el aparato antes de proceder a las operaciones de limpieza (peligro de electrocución)

• ACCESORIOS

Antes de limpiar la máquina, retire los accesorios. La cuba y la tapa deben limpiarse siguiendo las instrucciones que se dan a continuación o de acuerdo a las recomendaciones de la legislación local en vigor.

La cuba, cuchilla, tapa, empujador y discos pueden lavarse en el lavavajillas o a mano en tres baños diferentes.

Enjuagar los accesorios antes de lavarlos para retirar los restos de alimento que hayan quedado adheridos.

Un cepillo o un aerosol suficientemente fuerte son medios eficaces para retirar restos de alimento en los intersticios y constituyen un buen preenjuague.

El proceso de limpieza en vigor comprende 1 lavado, 1 enjuague y 1 ciclo de desinfección. Deje secar al aire libre los elementos después de deinfectarlos y antes de volver a instalarlos en la máquina.

¡ATENCIÓN! Si la temperatura del lavavajillas es demasiado elevada, los elementos de plástico y caucho tendrán una vida útil más breve.

Lavar los elementos a mano con los tres baños sucesivos garantiza una mayor vida útil de las piezas.

Emplee guantes adaptados a la limpieza de las cuchillas y los discos.

Limpiar la parte exterior de la cuba, la tapa y la barra de seguridad, verificando que todo quede perfectamente limpio. De ser necesario, emplee un cepillo.

• BLOQUE MOTOR

Para limpiar el bloque motor debe actuar con precaución.

El bloque motor contiene componentes eléctricos.

NO SE DEBE SUMERGIR EL BLOQUE MOTOR EN AGUA.


Ante todo, desenchufe el aparato. Limpie el bloque motor con un paño ligeramente humedecido (que no esté empapado), pase una solución desinfectante y seque la máquina con un paño seco y retire todo resto de líquido alrededor de la junta hermética.

No deje en ningún caso que el agua entre en el eje hermético o alrededor de los botones de mando.

Limpie alrededor del eje hermético con un cepillo retirando todos los restos de alimentos. No se olvide de limpiar el eje del motor.

• CUCHILLA Y DISCOS

Manipule las cuchillas y los discos con precaución para no lastimarse ni cortarse. Un cepillo con cerdas rectas y duras puede resultar muy eficaz para limpiar las cuchillas y los discos.

 **I M P O R T A N T E**

Verifique que su detergente se puede utilizar con piezas en materia plástica. En efecto, ciertos agentes de lavado demasiados alcalinos (con fuerte concentración en sosa o en amoníaco por ejemplo) son totalmente incompatibles con ciertas materias plásticas y las deterioran muy rápidamente.

MANTENIMIENTO

• CUCHILLA Y DISCOS

Las hojas deben estar bien afiladas.

Sugerimos que las afile con regularidad.

Recomendamos reemplazar las hojas o los discos gastados.

• JUNTA HERMETICA

Debe controlarse con regularidad este elemento de modo tal que el eje del motor permanezca perfectamente hermético. La junta hermética, embargo, debe ser reemplazada cuando se observen signos de desgaste o de erosión, o como mínimo una vez cada 3 ó 6 meses. Recomendamos que la junta hermética sea reemplazada por un reparador oficial.

• PLACAS DE ASIENTO DE LA CUBA (R301 Ultra)

Si se desgastan esas placas la cuba no queda bien encarada al cuerpo motor. Entonces cuando la máquina está funcionando la cuba puede soltarse. Esto causará inconvenientes, aunque sin lesiones al usuario, pues el circuito de seguridad detiene la máquina instantáneamente.

Por lo tanto cámbiense dichas placas cuando se desgasten, para evitar tales interrupciones en el trabajo. (Referencia : R3069U).

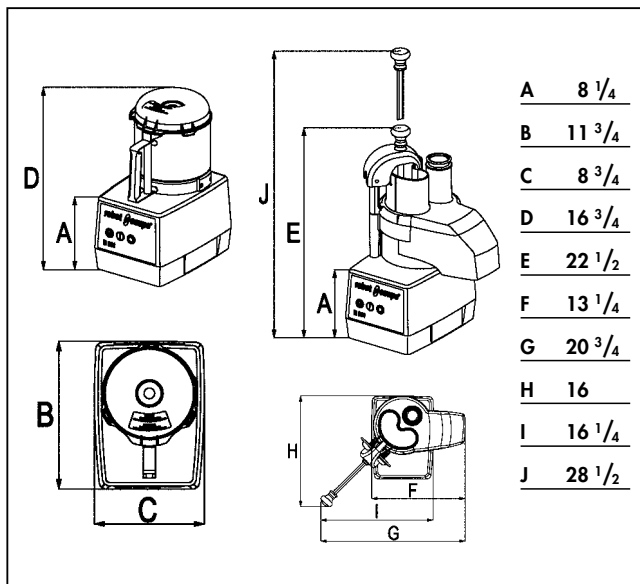


ESPECIFICACIONES TECNICAS

• PESO (En Libra)

	Peso neto	Peso bruto
R 301 (sin disco)	28,6	35,2
R 301 Ultra (sin disco)	31	37,5

• **DIMENSIONES (en mm)**



• **ALTURA PARA TRABAJAR**

Le aconsejamos que coloque el modelo en una encimera estable tal que el borde superior del conducto mayor esté a una altura de entre 1,20 m y 1,30 m.

• **NIVEL DE RUIDO**

El nivel equivalente de ruido continuo al operar el modelo sin carga es menor de 70 db(A).

SEGURIDAD

Estos modelos están equipados de un sistema de seguridad mecano-magnética y sistema de frenado del motor,

El motor se detiene en cuanto se abre la tapadera del triturador.

Para volver a ponerlo en marcha, basta con volver a bloquear la tapadera y presionar el interruptor verde.

El motor se detiene en cuanto se abre la palanca del Corta-Hortalizas, y se pone en marcha cuando se vuelve a cerrar la palanca.

! CUIDADO !

Los cuchillos y discos son objetos que cortan. Hay que manipularlos con precaución.

Para evitar salpicaduras de preparaciones líquidas en el bastidor, se le aconseja siempre parar la máquina antes de abrir la tapa.

Los modelos R 301/R 301 Ultra disponen de una **protección térmica** que para el motor automáticamente si se deja la máquina encendida durante un tiempo excesivo o si la sobrecarga.

Si esto ocurre, deja enfriarse la máquina por completo antes de volver a arrancarla.

! RECUERDEN

Nunca traten de suprimir los sistemas de bloqueo y de seguridad.

No deben introducirse ningún objeto en el recipiente de trabajo.

Nunca se deben empujar los alimentos con la mano.

No debe sobrecargarse el aparato.

Nunca se debe hacer funcionar el aparato en vacío.

SOMMAIRE

GARANTIE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

- Accessoires
- Bloc moteur
- Couteau et disques

ENTRETIEN

- Couteau
- Bague d'étanchéité
- Plaquettes de cuves

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

SÉCURITÉ

DONNÉES TECHNIQUES (page 27)

- Vues éclatées
- Schémas électriques et de câblage

GARANTIE LIMITEE DE ROBOT-COUBE U.S.A., INC.

VOTRE NOUVELLE MACHINE ROBOT-COUBE EST GARANTIE UN AN A PARTIR DE LA DATE D'ACHAT : CETTE GARANTIE NE CONCERNE QUE L'ACHETEUR D'ORIGINE.

La GARANTIE EST LIMITEE aux défauts liés aux matériaux et / ou à la fabrication, et inclut la main d'œuvre pour le remplacement des pièces défectueuses, dans le cas où les réparations seraient effectuées par une station de service après-vente agréée (voir liste jointe).

Le CLIENT doit informer la Stations de Service Après-Vente d'une éventuelle couverture de garantie et fournir une copie de la facture ou du bon de livraison mentionnant la date d'achat AVANT QUE LES REPARATIONS NE SOIENT ENTAMEES ;

Les pièces de remplacement et les accessoires sont garantis quatre vingt dix (90) jours à partir de la date d'achat quand ils sont achetés séparément et sont vérifiés à l'aide du bordereau de vente daté OU le récépissé d'emballage sur lequel sont inventoriées les pièces.

Toutes les pièces ou accessoires remplacés sous garantie doivent être retournés à la Station de Service Après-Vente.

LES POINTS SUIVANTS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE :

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 - Les pièces de remplacement d'un ensemble couteau et/ou la main d'œuvre pour affûter 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 surfaces rayées, tâchées, abîmées, bosselées ou décolorées, les lames, les couteaux ou les accessoires.

4 - Les coûts de transport de ou jusqu'à une station de service après-vente agréée pour la réparation d'une machine.

5 - Les coûts de main d'œuvre pour installer ou essayer des pièces ou accessoires (cuves, disques, lames ...) remplacées arbitrairement.

6 - Les coûts liés au changement du sens de rotation des moteurs électriques triphasés (L'INSTALLATEUR EST RESPONSABLE).

7 - LES DÉGÂTS DUS AU TRANSPORT. Les vices visibles ou cachés incombent au transporteur. Un dossier de réclamation doit être immédiatement rempli auprès du transporteur ou dès qu'un défaut est découvert, s'il s'agit d'un vice caché.

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

ROBOT-COUBE USA., Inc., ROBOT-COUBE SA 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'utilisation de l'appareil ou à l'impossibilité de l'utiliser.

La garantie ROBOT-COUBE USA, INC. est donnée expressément et en lieu et place de toutes autres garanties, écrites ou tacites, pour la vente et l'usage normal de l'appareil et constitue la seule garantie faite par ROBOT-COUBE USA, INC.

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.

DEBALLAGE

- 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 22) 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 R301 Ultra et en matériau composite pour le R301**), 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.

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

• CONSEILS ELECTRIQUES

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



Le R 301/R 301 Ultra est équipé d'un moteur monophasé : 120 V / 60 Hz / 1.

Les appareils sont livrés avec une fiche monophasée solidaire du cordon d'alimentation.

• TABLEAU DE BORD

R 301 / R 301 Ultra

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

1 vitesse 1725 tr/mn.

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 prévue 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 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. Tourner le disque jusqu'à ce qu'il tombe en place sur le prolongateur



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

ARRÊTER L'APPAREIL UNE FOIS SON UTILISATION TERMINEE

• ACCESSOIRE CUTTER

Le cutter permet de réaliser tous types de hachage, farce fine, émulsions, broyages et pétrissages en un minimum de temps, aussi nous vous conseillons de surveiller attentivement la réalisation des préparations afin d'obtenir le résultat souhaité.

Avant de placer les aliments dans la cuve, certains produits tels que la viande et le fromage devront être coupés en portions de 1-2 pouces (de 2 à 5 cm).

Lors du remplissage de la cuve, laisser de la place entre les portions pour une meilleure turbulence.

Il y a 2 manières d'utiliser la machine :

1- Hachage grossier par impulsions, en utilisant la fonction pulse sur le R 301 Ultra ou en actionnant les boutons marche/arrêt sur le R 301

2 - Hachage fin en laissant la machine en marche continue pour un hachage fin.

UTILISATIONS	Quantité Maxi en Produit fini (en livres)	Temps de travail (en mn)
HACHER		
• VIANDES		
Steak haché / tartare	1 3/4	3
Chair à saucisse / à tomate	2 1/4	3
Terrine / pâté de campagne	2 1/4	4
• POISSONS		
Brandade	2 1/4	5
Terrine de poisson	2 1/4	5
• LEGUMES		
Ail / persil / oignon / échalotte	1/2 / 1	3
Potage / purée de légumes	2 1/4	4
• FRUITS		
Compote /réduction de fruits	2 1/4	4

EMULSIONNER		
Mayonnaise / aïloli / rémoulade	2 1/4	3
Sauce béarnaise / hollandaise	2 1/4	5
Beurre d'escargot / de saumon	2 1/4	4
PETRIR		
Pâte brisée / pâte sablée	4 1/2	4
Détrempe de feuilletage	4 1/2	4
Pâte à pizza	4 1/2	4
BROYER		
Fruits secs	1	4
Glace	1	4
Chapelure	1	4

• ACCESSOIRE COUPE-LEGUMES

L'accessoire coupe-légumes permet de réaliser tous types de coupes de fruits et légumes, à savoir : émincés, coupes ondulées, râpés, bâtonnets et lanières.

L'accessoire coupe-légumes comprend deux goulottes :

- une grande goulotte permettant la coupe de légumes de type choux, céleri...
- une goulotte cylindrique prévue pour les légumes longs et garantissant une précision de coupe remarquable.

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

Ne pas introduire d'aliments congelés dans l'appareil

Ne pas détacher les accessoires de l'appareil si celui-ci est en marche

Ne jamais introduire d'objet dans le récipient de travail.

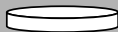
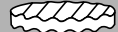


Ne pas surcharger l'appareil.

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.

EMINCEURS 			
3/64	carotte / chou / concombre / oignon / pomme de terre / poireau		
5/64 - 1/8	citron / carotte / champignon / chou / pomme de terre / concombre / courgette / oignon / poireau / poivron		
5/32 - 3/16	aubergine / betterave / carotte / champignon / concombre / poivron / radis / salade / pomme de terre / tomate		
1/4	aubergine / betterave / carotte / champignon / concombre / poivron / radis / salade / pomme de terre		
EMINCEUR ONDULE 			
5/64	betterave / pomme de terre		
RÂPEURS 			
1/16	céleri / fromage	3/8	chou / fromage
5/64	carotte / céleri / fromage	Parmesan / chocolat	
1/8	carotte	1/32	Radis 0,7 mm
1/4	chou / fromage	3/64	Radis 1 mm
BÂTONNETS 			
5/64 x 5/64	carotte / céleri / pomme de terre		
5/64 x 5/32	carotte / betterave / courgette / pomme de terre		
5/64 x 1/4	carotte / betterave / courgette / pomme de terre		
5/32 x 5/32	aubergine / betterave / courgette / pomme de terre		
1/4 x 1/4	aubergine / betterave / céleri / courgette / pomme de terre		
5/16 x 5/16	céleri / pomme de terre		

OPTIONS

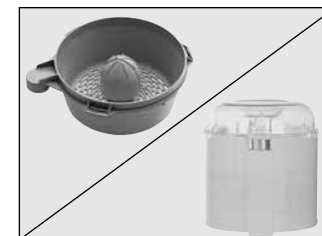
- Un **couteau cranté** est disponible en option et est principalement destiné aux travaux de pétrissage et de broyage.



- 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'une cuve, d'un panier gris et d'un cône orange.



NETTOYAGE



ATTENTION

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

• ACCESSOIRES

Ôter les accessoires avant le nettoyage. La cuve et le couvercle doivent être nettoyés selon les instructions suivantes ou comme recommandé par la législation sanitaire locale en vigueur.

La cuve, couteau, couvercle, poussoir et disques peuvent être nettoyés en lave-vaisselle ou à la main dans 3 bains différents.

Rincer les accessoires avant le lavage afin d'ôter tout aliment resté collé.

Une brosse ou un spray puissant est efficace pour retirer la nourriture des interstices, comme une procédure de pré-rincage.

La procédure de nettoyage en vigueur doit comprendre 1 lavage, 1 rinçage et 1 cycle de désinfection. Laisser les éléments sécher à l'air libre après la désinfection et avant de remonter l'appareil.

ATTENTION : Une température trop élevée en lave-vaisselle aura tendance à raccourcir la durée de vie des pièces en plastiques et en caoutchouc.

Le lavage à la main en utilisant le procédé de lavage dans 3 bains différents garantira une durée de vie optimale à ces pièces.

Utiliser des gants adaptés pour le nettoyage des couteaux et des disques.

Nettoyer l'extérieur de la cuve, le couvercle et la tige de sécurité et vous assurer qu'ils sont propres. Utiliser une brosse pour nettoyer ces endroits si nécessaires.

• BLOC MOTEUR

Le nettoyage du bloc moteur doit être fait avec précaution.

Le bloc moteur contient des composants électriques.


NE JAMAIS IMMERGER LE BLOC MOTEUR DANS L'EAU.

Premièrement, débrancher l'appareil. Essuyer le bloc moteur en utilisant un chiffon légèrement humide (non trempé), puis avec une solution désinfectante et sécher l'appareil avec un chiffon sec en retirant tout liquide se trouvant autour de la bague d'étanchéité.

Ne laisser en aucun cas l'eau pénétrer dans l'axe d'étanchéité ou autour des boutons de commande. Nettoyer autour de l'axe d'étanchéité avec une petite brosse, en retirant bien toute la nourriture. Ne pas oublier de nettoyer l'axe moteur.

• COUTEAU ET DISQUES

Manipuler les couteaux et les disques avec précaution de manière à éviter toutes coupures. Une brosse à poil raides et durs peut être un outil très efficace pour nettoyer les couteaux et les disques.

 **I M P O R T A N T**

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 ammoniaque par exemple) sont totalement incompatibles avec certaines matières plastiques et les détériorent très rapidement.

ENTRETIEN

• COUTEAU ET DISQUES

Les lames doivent restées affûtées.

Il est conseillé d'affûter les lames régulièrement.

Si les lames des couteaux ou des disques sont émoussés, il est recommandé de les changer.

• BAGUE D'ÉTANCHÉITÉ

Une vérification doit être faite régulièrement de manière à conserver l'étanchéité autour de l'axe moteur. La bague doit être remplacée quand l'usage ou l'érosion est constaté, ou au minimum une fois tous les 3 à 6 mois. Il est recommandé de changer la bague d'étanchéité par une société de réparation agréée.

• 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. (Référence R3069U).

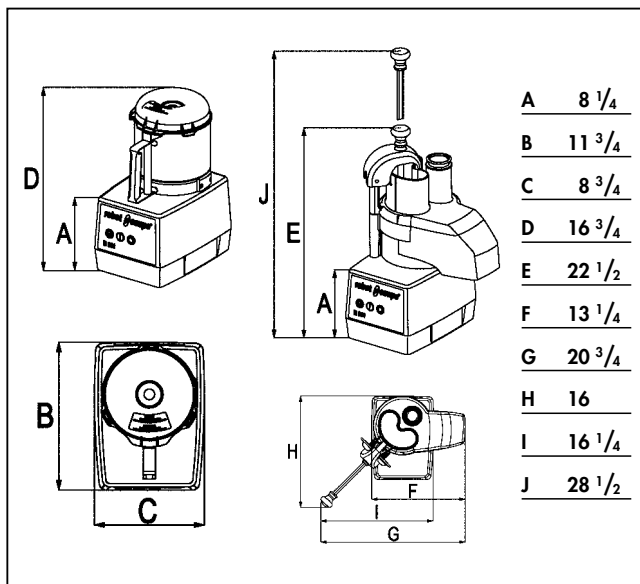


CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

• POIDS (En livres)

	Poids net	Poids emballé
R 301 (sans disque)	28,6	35,2
R 301 Ultra (sans disque)	31	37,5

• 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).

SÉCURITÉ

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

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

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

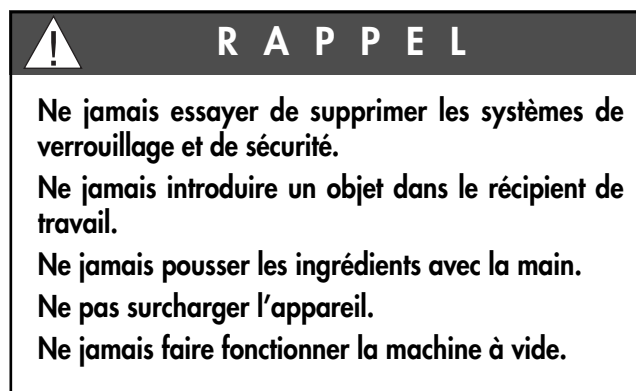
Dès l'ouverture du levier du Coupe-Légumes, le moteur s'arrête. A la fermeture de ce levier, l'appareil redémarre.



Pour éviter les éclaboussures dans le cadre de préparations liquides en cutter, arrêter la machine et n'ouvrir le couvercle que lorsque le couteau est complètement arrêté.

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.

Dans ce cas, appuyer sur le bouton arrêt et attendre le refroidissement complet de l'appareil pour remettre en marche.



robot  ***coupe***®

TECHNICAL DATA

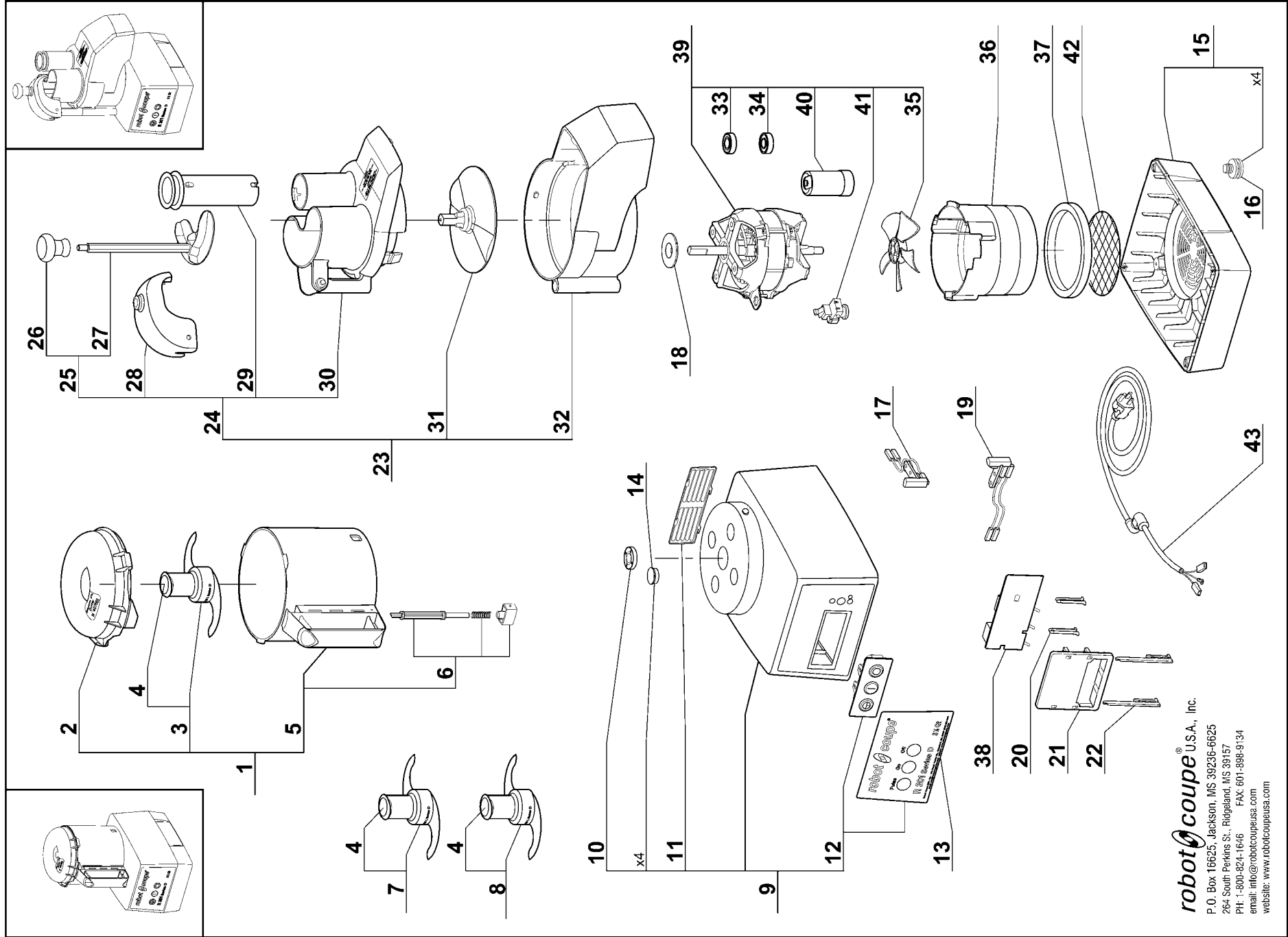
DATOS TÉCNICOS

DONNÉES TECHNIQUES

robotcoupe® U.S.A., Inc.

R 301 Series D

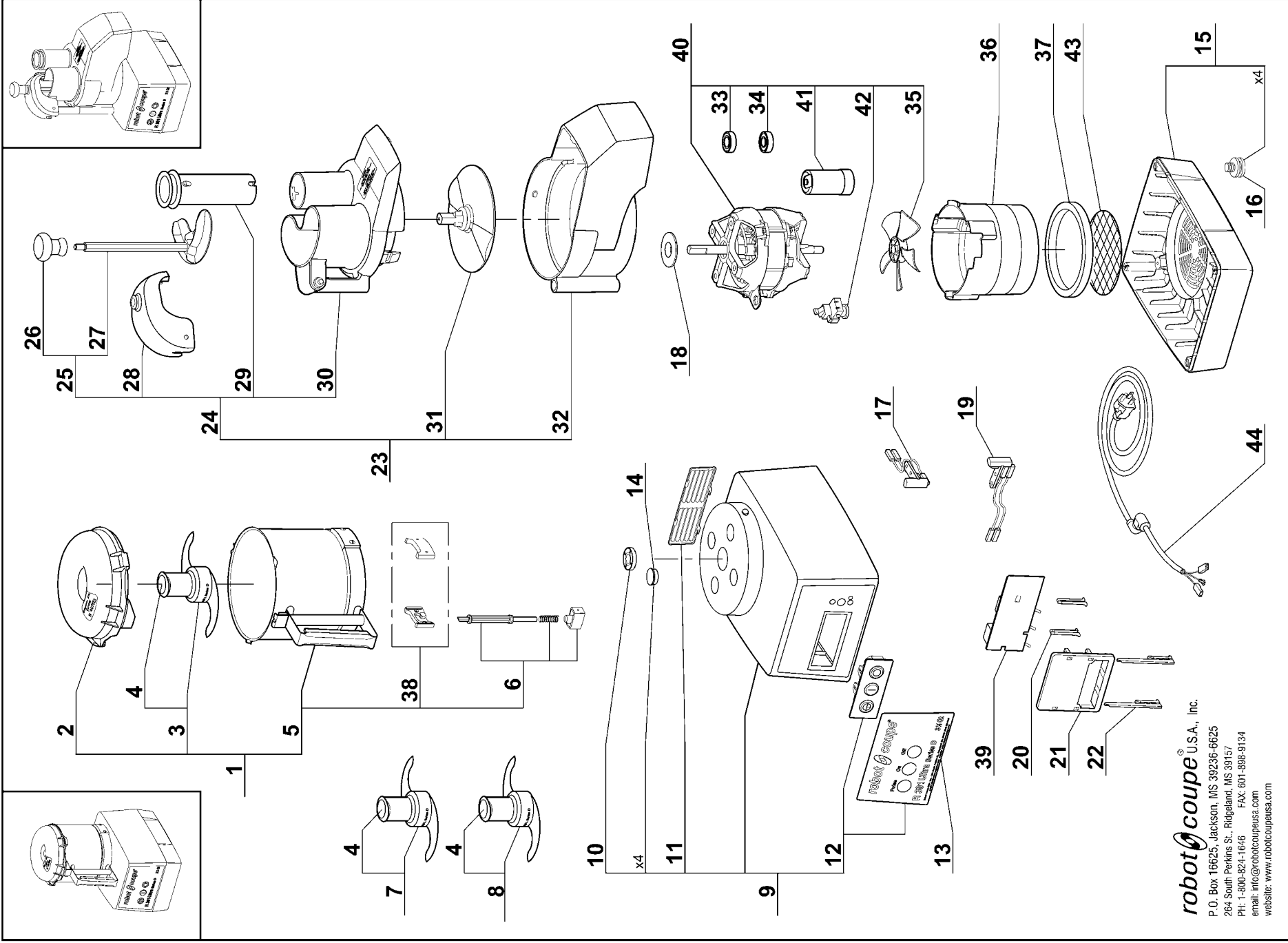
22 500 - 2 402
 Serial # / N° de série
 from / de : 412XXXXX 03 Z 04



robotcoupe® U.S.A., Inc.
 P.O. Box 16625, Jackson, MS 39236-6625
 264 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157
 PH: 1-800-824-1646 FAX: 601-898-9134
 email: info@robotcoupeusa.com
 website: www.robotcoupeusa.com

C : 04/2006 REV :

Index	Pièce / Part	Description	Désignation
2	104 673	CUTTER LID	COUVERCLE CUTTER
3	27 286	STRAIGHT BLADE ASSEMBLY	COUTEAU LISSE
4	104 147	BLADE CAP	CAPUCHON COUTEAU
6	39 227	SAFETY ROD ASSEMBLY	ENSEMBLE TIGE SECURITE
7	27 287	FINE SERRATED BLADE ASSEMBLY	COUTEAU DENTE
8	27 288	SERRATED BLADE ASSEMBLY	COUTEAU CRANTE
9	39 306	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY	ENSEMBLE SUPPORT MOTEUR
10	501 010	SHAFT SEAL	BAGUE ETANCHEITE
11	104 122	VENTILATION GRID	GRILLE DE VENTILATION
12	39 307	CONTROL PANEL ASSEMBLY	ENSEMBLE TABLEAU DE COMMANDE
13	408 016	FRONT PLATE	PLAQUE FRONTALE
14	104 070	BOLT COVER	CAPSULE CACHE VIS
15	39 201	BASE ASSEMBLY	ENSEMBLE SOCLE
16	101 082	FOOT	PIED
17	29 356	VEGETABLE SLICER SAFETY SWITCH	INTERRUPTEUR SECURITE COUPE LEGUMES
18	104 078	MOTOR CENTRING WASHER	CENTREUR MOTEUR
19	29 451	CUTTER BOWL SAFETY SWITCH	INTERRUPTEUR SECURITE CUTTER
20	102 913	PANEL KEY	CLAVETTE PLASTRON
21	102 911	CONTROL BOARD SUPPORT	SUPPORT PLATINE
22	117 703	CONTROL BOARD KEY	CLAVETTE FIXE PLATINE
23	27 301	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT	ENSEMBLE COUPE-LEGUMES
24	39 473	VEGETABLE SLICER FEED LEAD ASSEMBLY	TETE COUPE-LEGUMES COMPLETE
25	29 880	PUSHER ASSEMBLY	ENSEMBLE POUSSOIR
26	102 021	HANDLE KNOB	POIGNEE
27	103 703	VEGETABLE PUSHER	POUSSOIR LEGUMES
28	104 922	PUSHER GUIDE	GUIDE POUSSOIR
29	118 324	ROUND PUSHER	POUSSOIR CAROTTES
30	106 035	VEGETABLE SLICER FEED LEAD	COUVERCLE COUPE-LEGUMES
31	104 921	SLING PLATE	DISQUE EVACUATEUR
32	104 918	VEGETABLE SLICER BOWL	CUVE COUPE-LEGUMES
33	504 229	UPPER BALL-BEARING 6002 2RS	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS
34	600 457	LOWER BALL-BEARING 6201 2RS	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS
35	104 068	MOTOR FAN	VENTILATEUR MOTEUR
36	104 110	VENTILATION BAFFLE	CONDUIT DE VENTILATION
37	101 099	ABSORBER	TAMPON AMORTISSEUR
38	103 692	CONTROL BOARD	CARTE DE COMMANDE
39	3 076	MOTOR 120V/60Hz/1 PHASE	MOTEUR 120V/60Hz/1~
40	603 669	STARTING CAPACITOR	CONDENSATEUR
41	500 296	MOTOR STARTING RELAY	RELAIS DE DEMARRAGE MOTEUR
42	103 761	VENTILATION SCREEN	GRILLE DE VENTILATION
43	504 277	POWER CORD	CABLE D'ALIMENTATION



robotcoupe® U.S.A., Inc.
P.O. Box 16625, Jackson, MS 39236-6625
264 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157
PH: 1-800-824-1646 FAX: 601-988-9134
email: info@robotcoupeusa.com
website: www.robotcoupeusa.com

Index	Pièce / Part	Description	Désignation
1	27 278	CUTTER ATTACHEMENT	CUTTER COMPLET
2	104 673	CUTTER LID	COUVERCLE CUTTER
3	27 286	STRAIGHT BLADE ASSEMBLY	COUVEAU LISSE
4	104 147	BLADE CAP	CAPUCHON COUVEAU
5	104 438	CUTTER BOWL ASSEMBLY	ENSEMBLE CUVE CUTTER
6	39 228	SAFETY ROD ASSEMBLY	ENSEMBLE TIGE SECURITE
7	27 287	FINE SERRATED BLADE ASSEMBLY	COUVEAU DENTE
8	27 288	SERRATED BLADE ASSEMBLY	COUVEAU CRANTE
9	39 308	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY	ENSEMBLE SUPPORT MOTEUR PC
10	501 010	MOTOR SEAL	BAGUE ETANCHEITE
11	104 122	VENTILATION GRID	GRILLE DE VENTILATION
12	39 309	CONTROL PANEL ASSEMBLY	ENSEMBLE TABLEAU DE COMMANDE
13	408 017	FRONT PLATE	PLAQUE FRONTALE
14	104 121	BOLT COVER	CAPSULE CACHE VIS
15	39 288	BASE ASSEMBLY	ENSEMBLE SOCLE
16	101 082	FOOT	PIED
17	29 356	VEGETABLE SLICER SAFETY SWITCH	INTERRUPTEUR SECURITE COUPE LEGUMES
18	104 078	MOTOR CENTRING	CENTREUR MOTEUR
19	29 451	CUTTER SAFETY SWITCH	INTERRUPTEUR SECURITE CUTTER
20	102 913	PANEL KEY	CLAVETTE PLASTRON
21	102 911	CONTROL BOARD SUPPORT	SUPPORT PLATINE
22	117 703	CONTROL BOARD KEY	CLAVETTE FIXE PLATINE
23	27 301	VEGETABLE SLICER ASSEMBLY	ENSEMBLE COUPE LEGUMES
24	39 473	VEGETABLE SLICER HEAD	TETE COUPE LEGUMES COMPLETE
25	29 880	PUSHER ASSEMBLY	ENSEMBLE POUSSOIR
26	102 021	HANDLE KNOB	POIGNEE
27	103 703	VEGETABLE PUSHER	POUSSOIR LEGUMES
28	104 922	PUSHER GUIDE	GUIDE POUSSOIR
29	118 324	ROUND PUSHER	POUSSOIR CAROTTES
30	106 035	VEGETABLE SLICER FEED LEAD	COUVERCLE COUPE LEGUMES
31	104 921	SLING PLATE	DISQUE EVACUATEUR
32	104 918	VEGETABLE SLICER BOWL	CUVE COUPE LEGUMES
33	504 229	UPPER BALL-BEARING 6002 2RS	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS
34	600 457	LOWER BALL-BEARING 6201 2RS	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS
35	104 068	MOTOR FAN	VENTILATEUR MOTEUR
36	104 113	VENTILATION BAFFLE	CONDUIT DE VENTILATION
37	101 099	ABSORBER	TAMPON AMORTISSEUR
38	29 081	LOCKING BUSHING SET+SCREWS	ENSEMBLE PLAQUETTES+VIS
39	103 692	CONTROL BOARD	CARTE DE COMMANDE
40	303 133	MOTOR 120V/60Hz/1 PHASE	MOTEUR 120V/60Hz/1~
41	505 362	STARTING CAPACITOR	CONDENSATEUR
42	503 692	MOTOR STARTING CAPACITOR	RELAIS DE DEMARRAGE MOTEUR
43	103 761	VENTILATION SCREEN	GRILLE DE VENTILATION
44	104 277	POWER CORD	CABLE D'ALIMENTATION

R301 Series D - R301 Ultra Series D - R401 - R401 B - R401 C

ELECTRIC DIAGRAM

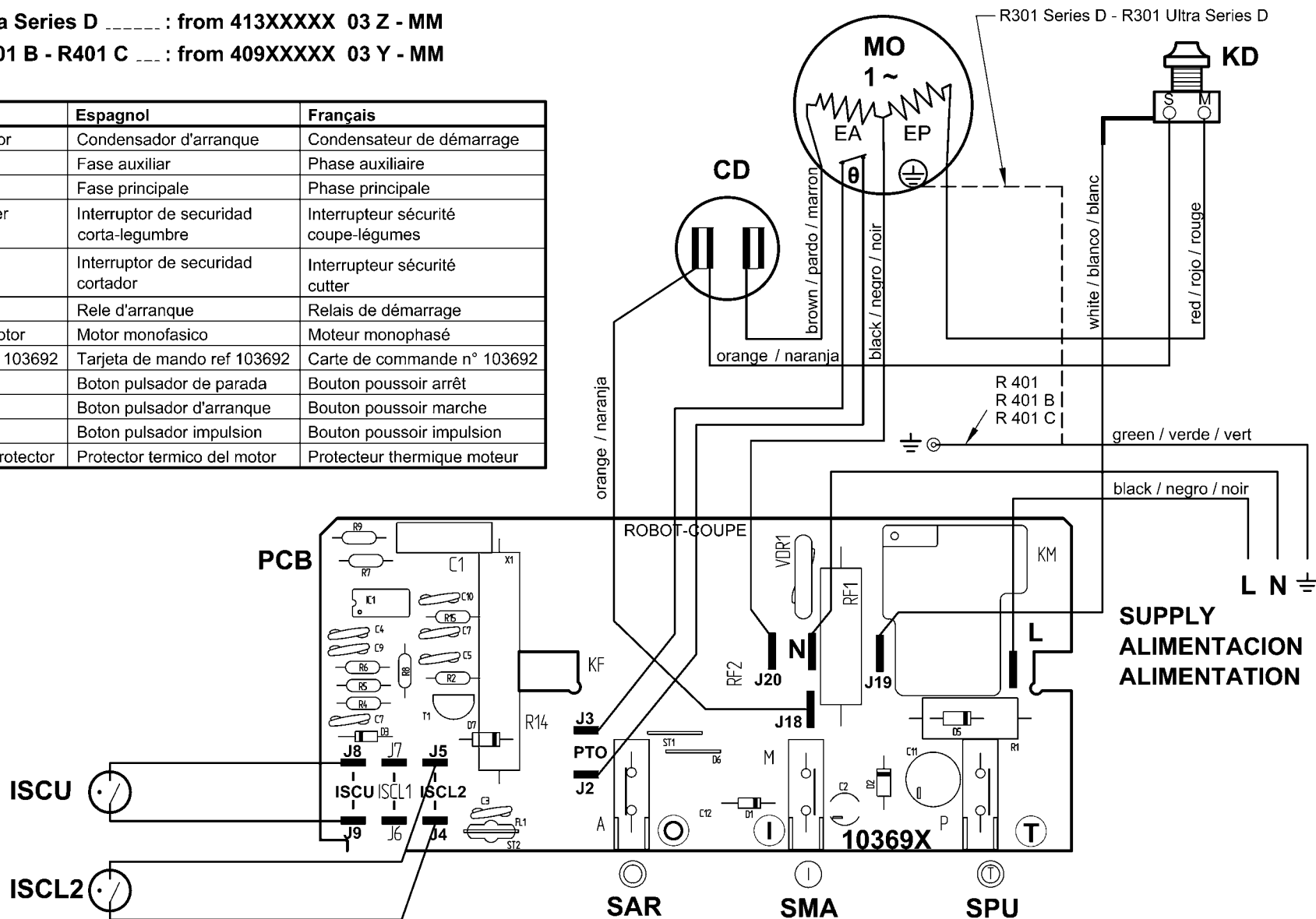
120V/60Hz 9A Single phase
SCHEMA CONEXIONES
SCHEMA ELECTRIQUE

Serial # : R301 Series D : from 412XXXXX 03 Z - MM

R301 Ultra Series D : from 413XXXXX 03 Z - MM

R401- R401 B - R401 C : from 409XXXXX 03 Y - MM

	English	Espagnol	Français
CD	Starting capacitor	Condensador d'arranque	Condensateur de démarrage
EA	Starting phase	Fase auxiliar	Phase auxiliaire
EP	Main phase	Fase principal	Phase principale
ISCL2	Vegetables slicer safety switch	Interruptor de seguridad corta-legumbre	Interrupteur sécurité coupe-légumes
ISCU	Cutter bowl safety switch	Interruptor de seguridad cortador	Interrupteur sécurité cutter
KD	Starting relay	Rele d'arranque	Relais de démarrage
MO	Single phase Motor	Motor monofasico	Moteur monophasé
PCB	Control Board # 103692	Tarjeta de mando ref 103692	Carte de commande n° 103692
SAR	Off switch	Boton pulsador de parada	Bouton poussoir arrêt
SMA	On switch	Boton pulsador d'arranque	Bouton poussoir marche
SPU	Pulse switch	Boton pulsador impulsión	Bouton poussoir impulsión
θ	Motor thermal protector	Protector termico del motor	Protecteur thermique moteur





robot  coupe®

P.O. Box 16625, Jackson, MS 39236-6625
264 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157
e-mail: info@robocoupeusa.com
website: www.robocoupeusa.com
Phone : 1-800-824-1646