

robot coupe®



R 101 XL



**R 201 XL
R 201 XL Ultra**

NEW
Register
your product
on line



**R 211 XL
R 211 XL Ultra**



www.robot-coupe.com

- Fr** Enregistrez votre produit en ligne
- Eng** Register your product online
- D** Registrieren Sie Ihr Produkt online
- Nl** Registreer uw product online
- Es** Registre su producto en línea
- It** Registra il prodotto online
- Po** Registe o seu produto online.
- Sw** Registrera din produkt online
- Ru** Зарегистрировать онлайн ваш продукт
- Pl** Rejestracja produktu on-line
- Cz** Zaregistrujte svůj výrobek online

robot coupe

The company | Contact us | Restricted Area | Select your country...

CATALOG ▾ SELECTION GUIDE LEAFLETS VIDEOS OUR RECIPE **SUPPORT** Search

Support

Register your Product on line

Thank you for registering online your Robot-Coupe product guarantee
This should only take a few minutes

To register your product you will need:

- Product serial number
- Purchase date

Register my product now

Access the Robot-Coupe after-sales service

robot coupe
Authentication

Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe

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

Identifiant *
Mot de passe *

Mot de passe perdu
Email *

Pour nous contacter
→ utilisez notre formulaire de contact

Access the Robot-Coupe after-sales service

robot coupe®

EU-Konformitätserklärung

Robot-Coupe® SNC erklärt, dass alle in der vorliegenden Original-Bedienungsanleitung aufgeführten Geräte sowie ihr Zubehör und ihre Verpackung folgenden Vorschriften entsprechen:

- Den grundlegenden Anforderungen der folgenden EG-Richtlinien und den diese umsetzenden gesetzlichen Bestimmungen:
 - Maschinenrichtlinie **(2006/42/EG)**,
 - Niederspannungsrichtlinie **(2014/35/EU)**,
 - Elektromagnetische Verträglichkeit **(2014/30/EU)**,
 - der Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS) **2011/65/EU**,
 - der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) **2012/19/EU**,
- Verordnung **(EG) Nr. 1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen,
- der Verordnung **(EG) Nr. 1907/2006** (letzte konsolidierte Fassung) zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH); die von Robot-Coupe® verkauften Produkte, Zubehörteile und Verpackungen enthalten keine Stoffe, die in der Liste der für eine Zulassung in Frage kommenden besonders besorgniserregenden Stoffe der Europäischen Chemikalienagentur (ECHA) aufgeführt sind.
- der Verordnung **(EU) Nr. 10/2011** „Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“ sowie allen Verordnungen (EU), die diese verändern, korrigieren und/oder berichtigen und die vor dem Zeitpunkt der vorliegenden Erklärung in Kraft getreten sind, d. h. zum heutigen Tage den Verordnungen (EU) Nr. 321/2011, 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79 und 2018/213.

- den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Europäischen Normen:
 - **EN ISO 12100:2010** (Sicherheit von Maschinen – Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze),
 - **EN 60204-1:2006** (Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstung von Maschinen, allgemeine Anforderungen),
 - **EN 60529** Schutzarten durch Gehäuse (IP-Code):
 - IP 55 für die Schalter,
 - IP 34 für die anderen Bestandteile des Gerätes,
- und je nach Kategorie des Gerätes den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften:
 - **EN 454:2015**..... Planetenrühr- und -knetmaschinen,
 - **EN 1678**..... Gemüseschneidemaschinen (und Entsafter),
 - **EN 12852**..... Vertikalkutter und Mixer,
 - **EN 12853**..... Handmixer und Handrührer,
 - **EN 13208**..... Gemüseschälmaschinen,
 - **EN 13621**..... Salatschleudern,
 - **EN 14655**..... Baguette-Schneidemaschinen.

«R017»

Montceau-en-Bourgogne, den 16. Juli 2018

Jean-Marie LOZANO

Leiter Industrielle Operationen



INHALT

GARANTIE

WICHTIGE HINWEISE

**WIR GRATULIEREN ZU IHREM KAUF EINES
R 101 XL • R 201 XL • R 201 XL Ultra •
R 211 XL • R 211 XL Ultra
KOMBI KUTTER / SCHNEIDEMASCHINE**

INBETRIEBNAHME

- Hinweise zum elektrischen anschluss
- Bedienelemente

MONTAGE

- Kutteraufsatz
- Gemüeschneideaufsatz

VERARBEITUNGSBEISPIELE

- Kutteraufsatz
- Gemüeschneideaufsatz

OPTIONEN

- Gekerbtes messer
- Gezahntes messer

REINIGUNG

- Motor block
- Kkutteraufsatz
- Gemüeschneideaufsatz
- Messer

WARTUNG

- Messer
- Dichtring

TECHNISCHE DATEN

- Gewichte
- Abmessungen
- Arbeitshöhe
- Geräuschpegel
- Elektrische daten

SICHERHEIT

NORMEN

TECHNISCHE ANGABEN

- Aufbauübersicht
- Elektro-schalt-und kabelplan

ROBOT-COUPÉ s.N.C., GARANTIEBEDINGUNGEN

Für Ihr neues ROBOT-COUPÉ-Produkt gilt dem ursprünglichen Käufer gegenüber eine **Garantiefrist von einem Jahr, gerechnet vom Kaufdatum an, wenn Sie es von**

ROBOT-COUPÉ s.n.c. gekauft haben.

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

ROBOT-COUPÉ s.n.c. übernimmt die Garantie für Material- und/oder Herstellungsfehler.

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

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

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

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

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

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

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

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

8 - Transportschäden. Für sichtbare und versteckte Schäden ist das Transportunternehmen verantwortlich. Der Empfänger muß das Transportunternehmen und den Versender sofort bzw. - im Fall von versteckten Transportschäden - sofort nach deren Entdeckung benachrichtigen. Bewahren Sie ALLE Originalverpackungen und das Verpackungsmaterial zur Kontrolle seitens des Transportunternehmens auf.

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

WICHTIGE HINWEISE



ACHTUNG! Um Unfällen wie Stromschlägen und Körperverletzungen sowie Sach- und Geräteschäden durch unsachgemäßen Gebrauch vorzubeugen, bitten wir Sie, die folgenden Hinweise sorgfältig zu beachten und sie genauestens zu befolgen. Durch das Lesen der Bedienungsanleitung machen Sie sich mit Ihrem Gerät und der korrekten Benutzung seiner Ausstattung vertraut. Lesen Sie die Anleitung bitte ganz durch und geben Sie sie auch jeder anderen Person, die das Gerät benutzen könnte, zu lesen. Unsere Geräte sind für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und dürfen auf keinen Fall von Kindern bedient werden.

AUSPACKEN

- Das Gerät sowie Beutel und Kästchen mit Zubehör und Spezialteilen vorsichtig aus der Verpackung nehmen.
- VORSICHT beim Auspacken der schneidenden Teile (Messer, Messerblätter, Scheiben usw.).

AUFSTELLEN

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

ANSCHLIESSEN

- Bevor das Gerät angeschlossen wird, überprüfen, ob die Stromart des Netzanschlusses mit der auf dem Fabrikschild des Motorblocks angegebenen Stromart übereinstimmt und ob die zulässige Stromstärke ausreicht.
- Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Bei Drehstrom ist darauf zu achten, dass sich das Messer entgegen dem Uhrzeigersinn dreht.

HANDHABEN

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

MONTAGE

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

BEDIENEN

- Nicht versuchen, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen.
- Keine Gegenstände in den Arbeitsbehälter einführen.
- Die zu verarbeitenden Produkte nicht mit der Hand nachstopfen.
- Das Gerät nicht übermäßig belasten.
- Das Gerät nicht leer laufen lassen.

REINIGEN

- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Gerät und Zubehör nach jedem Arbeitsdurchgang reinigen.
- Den Motorblock nicht ins Wasser tauchen.
- Zum Reinigen der Aluminiumteile ein für Aluminium geeignetes handelsübliches Reinigungsmittel verwenden.

- Beim Reinigen der Kunststoffteile Reinigungsmittel mit stark basischen Substanzen (wie z. B. Natronlauge, Ammoniak usw.) vermeiden.
- Robot-Coupe kann auf keinen Fall für die Nichtbeachtung der Grundregeln für Reinigung und Hygiene seitens des Benutzers verantwortlich gemacht werden.

WARTEN

- Vor Öffnen des elektrischen Einbauraumes immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Regelmäßig den Zustand der Dichtungen und Dichtungsringe sowie das richtige Funktionieren der Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Wenn bei der Verarbeitung ätzende Bestandteile (wie z. B. Zitronensäure) verwendet werden, Wartung und Überprüfung der Zubehöerteile mit besonderer Sorgfalt durchführen.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Stromkabel oder der Stecker defekt sind, wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde.
- Reparaturen nur vom Fachhändler durchführen lassen.

IHRE R 101 XL • R 201 XL • R 201 XL Ultra • R 211 XL • R 211 XL Ultra KOMBI KUTTER/ GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE

Die Kombigeräte R 101 XL, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 211 XL und R 211 XL Ultra eignen sich hervorragend für den Gebrauch in kleinen gastronomischen Betrieben, Snackbars und an Imbissständen. Sie werden Ihnen unschätzbare Dienste erweisen, die Sie beim alltäglichen Gebrauch entdecken werden.

Die Kombigeräte R 101 XL, R 201 XL und R 211 XL Ultra sind mit einem Kutteraufsatz und einem Gemüseschneideaufsatz mit Auswurf in die Schüssel ausgestattet.

Die Kombigeräte R 211 XL und R 211 XL Ultra sind mit einem Kutteraufsatz (2,9-Liter-Schüssel mit Handgriff) und einem Gemüseschneideaufsatz (Deckel aus ABS und Schüssel aus Polypropylen) ausgestattet.

Die Kutterschüsseln der Modelle R 201 XL Ultra und R 211 XL Ultra sind aus Edelstahl.

Bei der Verwendung als Kutter lassen sich Fleisch und Gemüse zu feinen Füllungen und Cremes verarbeiten und Sie können zerkleinern und kneten - all das in weniger als 5 Minuten bei den längsten Verarbeitungsarten.

Bei der Verwendung als Gemüseschneider können Sie auf eine große Auswahl an Scheiben zum Reiben, Raspeln und Schneiden in Scheiben und Stäbchen zurückgreifen.

Durch die Leistungsstärke der Geräte werden sich Ihnen neue kulinarische Möglichkeiten erschließen.

Durch das einfache Design der Geräte ist der Wechsel zwischen Kutter- und Gemüseschneideaufsatz denkbar einfach – beide lassen sich im Handumdrehen aufsetzen und abnehmen.

Dies Bedienungsanleitung enthält alle wichtigen Informationen, die Sie benötigen, um den größtmöglichen Nutzen aus Ihrem Kauf zu ziehen.

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

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

INBETRIEBNAHME

⚠ ACHTUNG!

**DIESES GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN
(STROMSCHLAGGEFAHR!)**

• HINWEISE ZUM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

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

Die Modelle werden von ROBOT-COUPÉ mit verschiedenen Antrieben ausgerüstet :

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

Das Gerätnetz-kabel wird mit angebautem Einphasenstecker geliefert.

• BEDIENELEMENTE

R 101 XL :

Rote Taste = Ausschalter.
Grüne Taste = Dauerbetrieb.

R 201 XL • R 201 XL Ultra R 211 XL • R 211 XL Ultra

Rote Taste = Ausschalter.
Grüne Taste = Dauerbetrieb.
Schwarze Taste = Pulsbetrieb

MONTAGE DES GERÄTES

• KUTTERAUFSATZ

1) Setzen Sie, die Vorderseite des Motorblocks Ihnen zugewandt, die Schüssel gerade auf die Antriebswelle. Der Sicherheitsstift ist dabei etwas nach links versetzt.



R 101 XL - 201 XL - R 201 XL Ultra



R 211 XL - R 211 XL Ultra

2) Die Kutterschüssel auf dem Motorblock nach rechts drehen, bis die hervorstehende Ansätze des Motorblocks in die dafür vorgesehenen Aussparungen einrasten. Die Sicherheitsstift ist jetzt unmittelbar vor Ihnen, und stellt den Kontakt zum Motorblock an der vorderen Seite des Gerätes her.



R 101 XL - 201 XL - R 201 XL Ultra



R 211 XL - R 211 XL Ultra

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



R 101 XL - 201 XL - R 201 XL Ultra



R 211 XL - R 211 XL Ultra

4) Den Deckel auf die Kutterschüssel aufsetzen, so dass der Einfüllschacht Ihnen gegenüberliegt, und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.



R 101 XL R 201 XL - R 201 XL Ultra R 211 XL - R 211 XL Ultra

Der Stromkontakt liegt jetzt vor und Ihr Gerät ist betriebsbereit.

• **GEMÜSESCHNEIDEAUFSATZ**
R 101 XL , R 201 XL und R 201 XL Ultra

Der Gemüseschneideaufsatz wird zunächst analog Ziff. 1) und 2) der Kutterschüssel montiert.

3) Stecken Sie die Scheibe Ihrer Wahl auf die Verlängerung.



R 101 XL



R 201 XL - R 201 XL Ultra

4) Stecken Sie die Scheibe Ihrer Wahl auf die Achsenverlängerung.



R 101 XL



R 201 XL - R 201 XL Ultra

5) Den Deckel auf die Kutterschüssel aufsetzen, so dass der Einfüllschacht Ihnen gegenüberliegt. Gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.



R 201 XL - R 201 XL Ultra

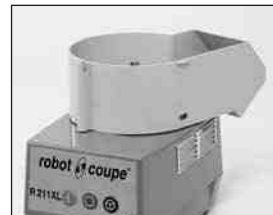


R 211 XL - R 211 XL Ultra

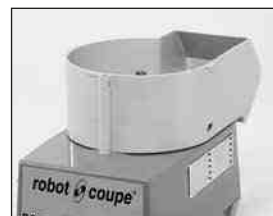
R 211 XL und R 211 XL Ultra:

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

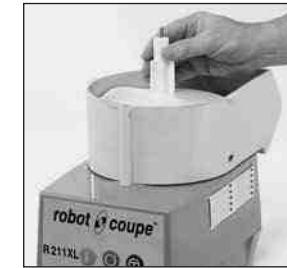
1) Setzen Sie, die Vorderseite des Motorblocks Ihnen zugewandt, die Schüssel auf die Antriebswelle. Der Auswurf befindet sich auf der rechten Seite



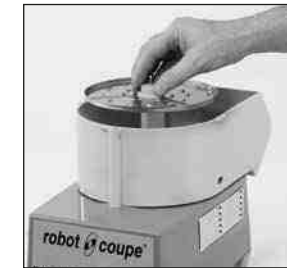
2) Schüssel nach rechts drehen, bis die Ansätze am Motorblock in ihre Aussparungen einrasten.



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



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



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



ANWENDUNG

• KUTTERAUFSATZ

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

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

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

VERWENDUNG	Max. Menge D. Endgutes (kg)	Verarbeitungszeit (Minuten)
HACKEN		
• FLEISCHSORTEN		
Hacksteak/Tartar	0,7	3
Wurst/Tomatenfleisch	0,8	3
Landpastete/Salami	0,8	4
• FISCH		
Auflauf	0,9	5
Fischcreme	0,9	5
• GEMÜSE		
Knoblauch/Petersilie/Zwiebel/Schalotte	0,2 / 0,5	3
Suppe/Gemüsecreme	1	4
• OBST		
Kompott/Obstmus	1	4

VERWENDUNG	Max. Menge D. Endgutes (kg)	Verarbeitungszeit (Minuten)
RÜHREN		
Mayonnaise/Knoblauchsauce/Remoulade	1	3
Schnecken / Lachsbutter	0,8	4
KNETEN		
Mürbeteig / Kuchen	1	4
Pizzateig / Brotteig	1	4
ZERKLEINERN		
Getrocknete Früchte	0,5	4
Eis	0,5	4
Semmelbrösel	0,5	5

• GEMÜSESCHNEIDEAUFSATZ

Der Gemüseschneideaufsatz umfaßt zwei Einfüllaufsätze :

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

Die Schnittqualität ist am größten, wenn diese Einfüllöffnung zur Schnittführung verwendet wird.

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

WELLENSCHEIBEN	
WGS 2	Rote Bete/Kartoffeln
REIBESCHEIBEN	
R 1,5	Knollensellerie/Käse
R 2	Karotten/Knollensellerie/Käse
R 3	Karotten/Rösti
R 6	Kohl/Käse
R 9	Kohl/Käse
	Parmesan / Schokolade
	Rettich 0.7 mm
	Rettich 1 mm
STREIFENSCHNEIBEN	
St 2x2	Karotten/Knollensellerie/Kartoffeln
St 2x4	Karotten/Rote Bete/ Zucchini/Kartoffeln
St 2x6	Karotten/Rote Bete/ Zucchini/Kartoffeln
St 4x4	Auberginen/Rote Bete/ Zucchini/Kartoffeln
St 6x6	Auberginen/Knollensellerie/Rote Bete/ Zucchini/Kartoffeln
St 8x8	Knollensellerie/Kartoffeln

OPTIONEN

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



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

REINIGUNG



ACHTUNG!

Vor dem Reinigen immer den Stecker aus der Steckdose ziehen (Stromschlaggefahr)!

• MOTORBLOCK

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

• KUTTERAUFSATZ

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

Nach der Verarbeitung von Festmassen wird das Messer herausgenommen und die Schüssel entleert. Bei Bedarf wird zunächst die Kutterschüssel und dann das Messer auf die Motorwelle gesteckt und das Gerät betrieben, um das Messer evtl. von Verarbeitungsresten zu befreien.

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

• GEMÜSESCHNEIDEAUFSATZ

Nehmen Sie zunächst den Deckel durch Linksdrehen ab, und heben Sie Scheibe an ihren Seiten heraus. Entfernen Sie die Achsenverlängerung und entriegeln Sie die Kutterschüssel durch Drehen im Uhrzeigersinn. Sämtliche Teile können jetzt geegnet werden. Für alle Arbeits - und Zubehörteile empfehlen wir grundsätzlich eine Reinigung von Hand mit einem handelsüblichen Abwaschmittel. Im Interesse einer optimalen Lebensdauer des Gerätes ist von einer Reinigung in der Geschirrspülmaschine abzusehen.

• MESSER

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



WICHTIG!

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

WARTUNG

• MESSER

Nach jedem Gebrauch empfehlen wir, die Messerblätter leicht zu wetzen. Dies gilt insbesondere nach dem Hacken von Petersilie.

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

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

• SCHÜSSEL-AUFLAGEN

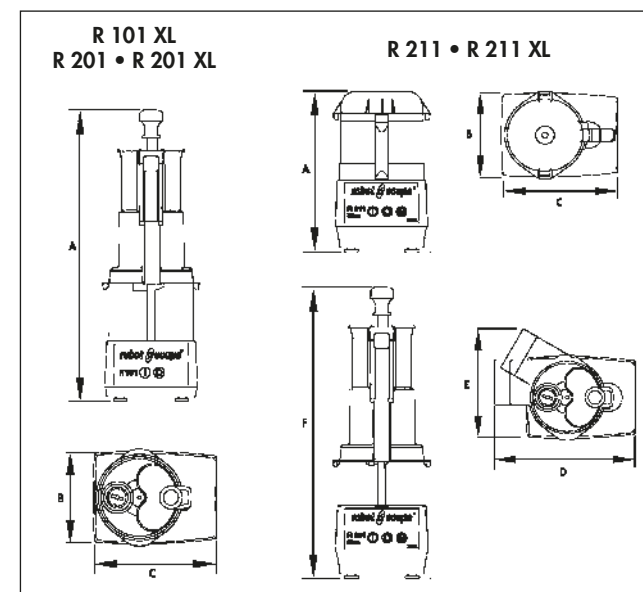
Wenn diese Auflagen verschlissen sind, bleibt die Schüssel auf dem Motorblock nicht mehr verriegelt, was zu einer umständlichen Bedienung führt, da die Schüssel während des Betriebes locker werden kann. Für den Benutzer besteht keinerlei Gefahr, da das Gerät durch das eingebaute Sicherheitssystem geschützt wird.

TECHNISCHE DATEN

• GEWICHTE

	Netto	Verpack
R 101 XL	8,60 kg	9,70 kg
R 201 XL	8,95 kg	10,05 kg
R 201 XL Ultra	9,90 kg	11,00 kg
R 211 XL	9,80 kg	12,60 kg
R 211 XL Ultra	10,60 kg	13,45 kg

• ABMESSUNGEN (in mm)



	A	B	C	D	E	F
R 101 XL	665	220	280			
R 201 R 201 XL	720	220	280			
R 211 R 211 XL	450	220	280	665	285	365

• ARBEITSHÖHE

Wir empfehlen, diese Geräte auf eine standfeste Arbeitsfläche so aufzustellen, daß der obere Rand der ovalen Einfüllöffnung 1.20 m bis 1.30 m über dem Fußboden ist.

• GERÄUSCHPEGEL

Der Geräuschpegel im Leerlauf liegt unter 70 dB (A)

• ELEKTRISCHE DATEN

Einphasen-gerät **R 101 XL**

Motor	Drehzahl (U/min)	Stromaufnahme (A)
230 V/50 Hz	1500	3
115 V/60 Hz	1800	6
220 V/60 Hz	1800	3

Einphasen-gerät **R 201 XL • R 201 XL Ultra**

Motor	Drehzahl (U/min)	Stromaufnahme (A)
230 V/50 Hz	1500	4,3
115 V/60 Hz	1800	8
220 V/60 Hz	1800	4,3

Einphasen-gerät **R 211 XL • R 211 XL Ultra**

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

- Die Leistung ist auf dem Typenschild angegeben.

SICHERHEIT



A C H T U N G !

Das Messer und die Klingen sind Schneidwerkzeuge. Gehen Sie sehr vorsichtig damit um!

Die Modelle R 101 XL • R 201 XL • R 201 XL Ultra • R 211 XL • R 211 XL Ultra sind mit einem elektromechanischen Sicherheitssystem ausgestattet.

Beim Öffnen des Gerätedeckels kommt der Motor sofort zum Stehen.

Um das Gerät wieder in Gang zu setzen, genügt es, den Deckel erneut zu schließen.

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

Die Modelle R 101 XL • R 201 XL • R 201 XL Ultra • R 211 XL • R 211 XL Ultra verfügen über einen Überhitzungsschutz, durch den der Motor bei zu langem Gebrauch bzw. bei Überlastung sofort zum Stillstand kommt.



W I C H T I G !

Nicht versuchen, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen.

Keine Gegenstände in den Arbeitsbehälter einführen.

Die zu verarbeitenden Produkte nicht mit der Hand nachstopfen.

Das Gerät nicht übermäßig belasten.

Das Gerät nicht leer laufen lassen.

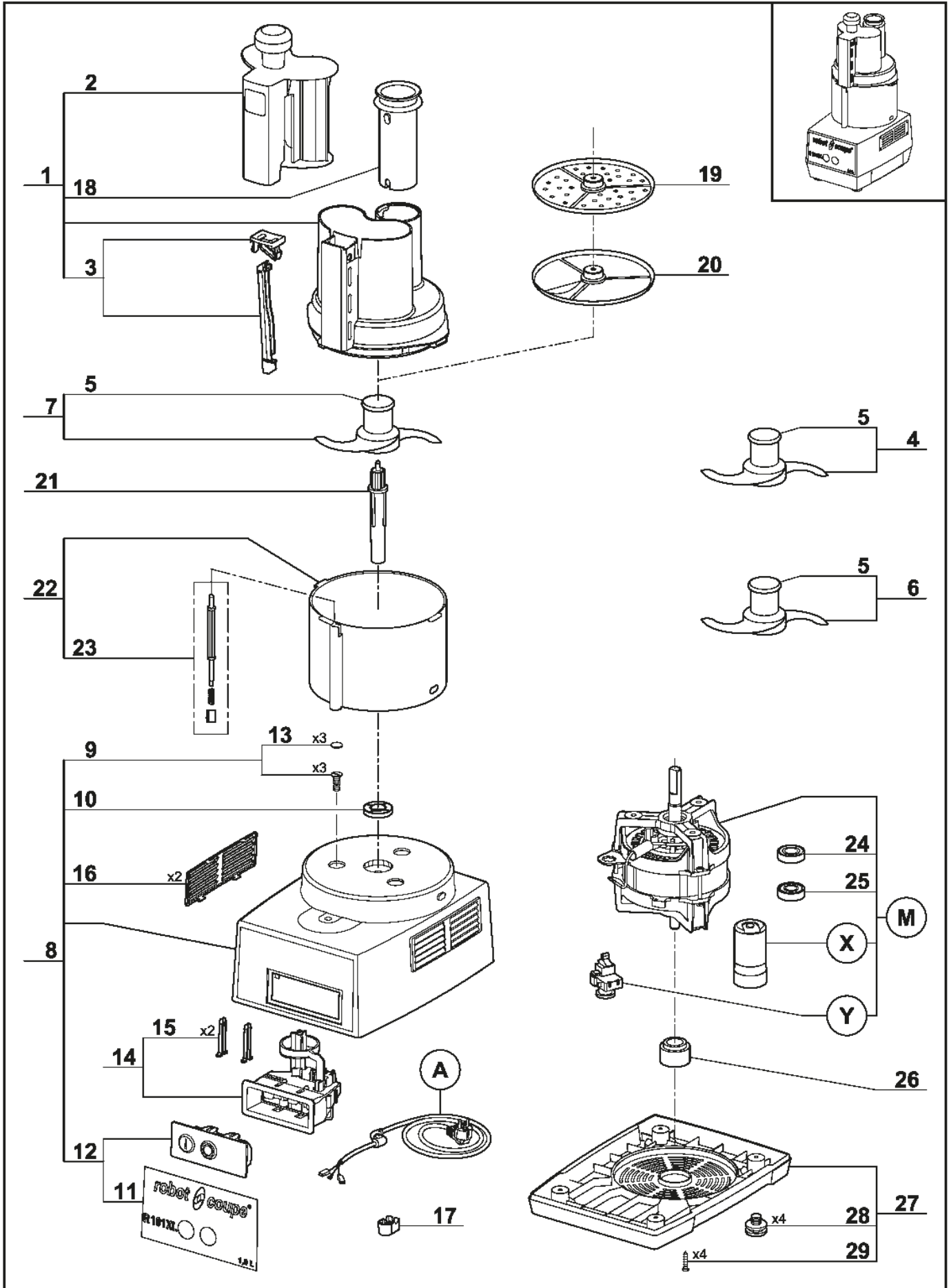
NORMEN

Siehe Konformitätserklärung Seite 2.

robot coupe®

R 101 XL

N° de série / Serial number
 - 675 - - - - -
 - 786 - - - - -



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	49 081	ENS. COUVERCLE	LID ASSEMBLY
2	49 083	POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
3	49 080	ENS. TIGE SECURITE COUVERCLE	COMPLETE LID SAFETY ROD ASSEMBLY
4	27 138	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
5	117 058S	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
6	27 061	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
7	27 055	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
8	49 070	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
9	29 633	ENS. VISSERIE	SCREW ASSEMBLY
10	501 010S	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
11	49 071	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
12	49 089	ENS. TABLEAU COMMANDE	COMPLETE SWITCH ASSEMBLY
13	39 402	CAPSULE CACHE VIS (QTÉ = 3)	BOLT COVER (QTY = 3)
14	39 877	ENS. SECURITE	SAFETY ASSEMBLY
15	39 876	CLAVETTE PLASTRON (QTÉ = 2)	PANEL KEY (QTY = 2)
16	104 122S	GRILLE DE VENTILATION (QTÉ = 2)	VENTILATION GRID (QTY = 2)
17	49 000	CAVALIER SERRE CABLE	POWER CORD CLIP
18	49 084	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
19	27 577	RAPEUR 2 mm	GRATER 2 mm
20	27 555	EMINCEUR 2 mm	SLICER 2 mm
21	101 120S	PROLONGATEUR	DISC STEM
22	102 702S	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
23	29 007	ENS. TIGE SECURITE CUVE	COMPLETE BOWL SAFETY ROD ASSEMBLY
24	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL BEARING 6002 2RS
25	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL BEARING 6201 2RS
26	101 568	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
27	39 196	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
28	39 928	PIED (QTÉ = 4)	FOOT (QTY = 4)
29	59 546	VIS SOCLE (QTÉ = 4)	BASE SCREW (QTY = 4)

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

Machine	Voltage	A	M	X	Y
22 581 UK	230/50/1	39 889	49 098	600 018S	500 289S
22 582 AA					
22 585 ZA					
22 586 CH					
22 587 DK					
22 580 Pack 2D					
22 584	220/60/1	39 888	49 099		504 674S
22 583 BR		39 594			

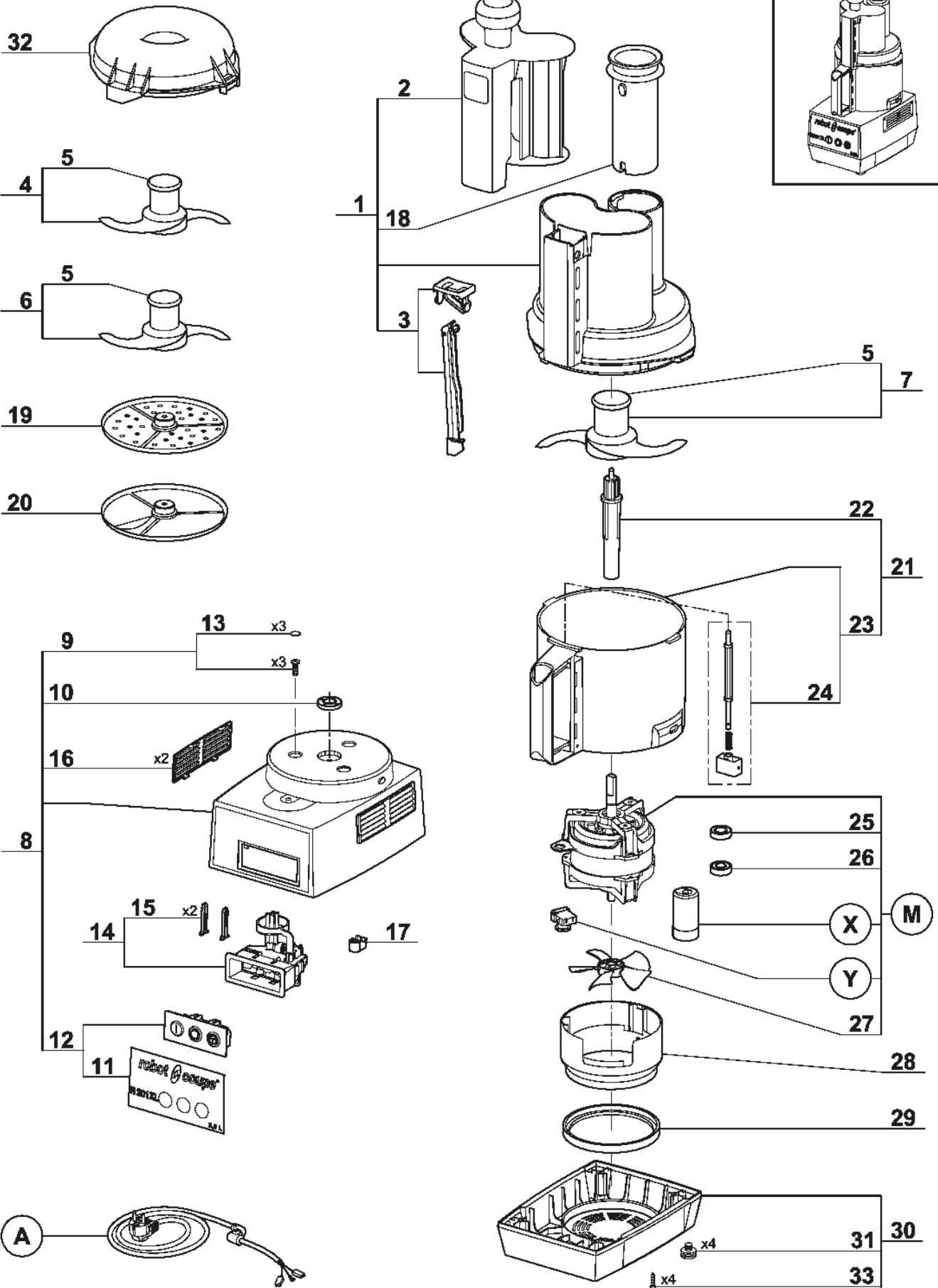
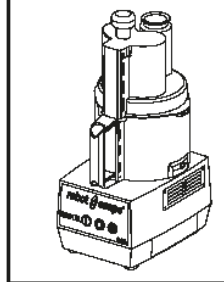
robotcoupe®

R 201 XL

N° de série / Serial number

- 676 - - - - -

- 787 - - - - -



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	49 081	ENS. COUVERCLE	LID ASSEMBLY
2	49 083	POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
3	49 080	ENS. TIGE SECURITE COUVERCLE	COMPLETE LID SAFETY ROD ASSEMBLY
4	27 138	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
5	117 058S	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
6	27 061	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
7	27 055	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
8	49 072	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
9	29 633	ENS. VISSERIE	SCREW ASSEMBLY
10	501 010S	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
11	49 073	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
12	49 090	ENS. TABLEAU COMMANDE	COMPLETE SWITCH ASSEMBLY
13	39 402	CAPSULE CACHE VIS (QTÉ = 3)	BOLT COVER (QTY = 3)
14	39 877	ENS. SECURITE	SAFETY ASSEMBLY
15	39 876	CLAVETTE PLASTRON (QTÉ = 2)	PANEL KEY (QTY = 2)
16	104 122S	GRILLE DE VENTILATION (QTÉ = 2)	VENTILATION GRID (QTY = 2)
17	49 000	CAVALIER SERRE CABLE	POWER CORD CLIP
18	49 084	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
19	27 577	RAPEUR 2 mm	GRATER 2 mm
20	27 555	EMINCEUR 2 mm	SLICER 2 mm
21	39 221	ENS. CUVE + PROLONGATEUR	DISC STEM + BOWL ASSEMBLY
22	101 569S	PROLONGATEUR	DISC STEM
23	112 204S	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
24	39 103	ENS. TIGE SECURITE CUVE	COMPLETE BOWL SAFETY ROD ASSEMBLY
25	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL BEARING 6002 2RS
26	800 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL BEARING 6201 2RS
27	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
28	101 097	CONDUIT VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
29	106 880	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
30	29 904	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
31	39 928	PIED (QTÉ = 4)	FOOT (QTY = 4)
32	106 458S	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
33	59 546	VIS SOCLE (QTÉ = 4)	BASE SCREW (QTY = 4)

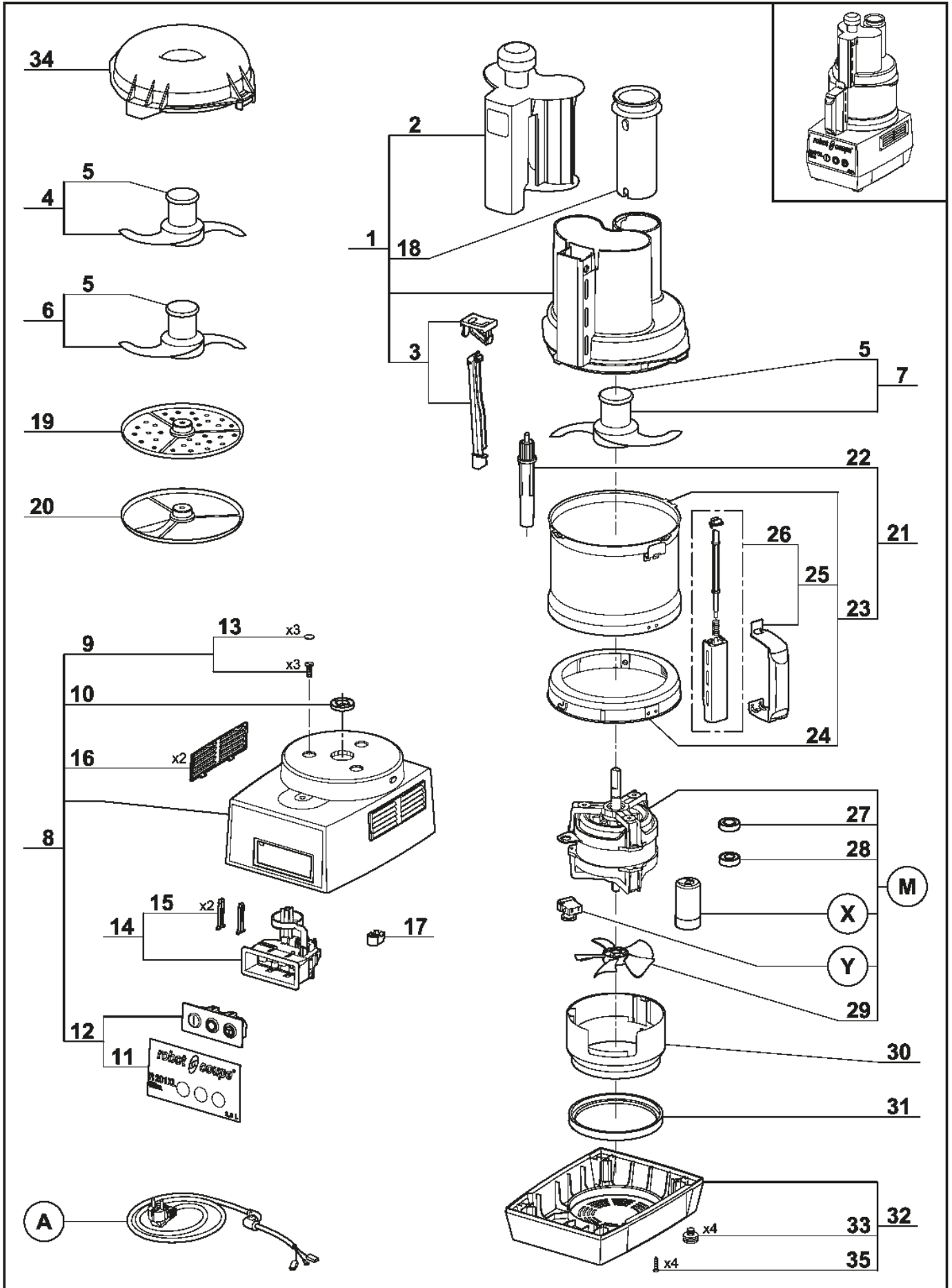
Index	Désignation	Description
A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

Machine	Voltage	A	M	X	Y
22 571 UK	230/50/1	39 889	39 849	600 018S	500 289S
22 572 AA					
22 576 CH					
22 577 DK					
22 578 ZA					
22570 Pack 2D					
22 574	220/60/1	39 888	39 850		504 674S
22 573 BR					
22 575	120/60/1	39 890	39 851	603 669S	500 296S

robot coupe®

R 201 Ultra XL

N° de série / Serial number
 - 677 - - - - -
 - 788 - - - - -



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	49 081	ENS. COUVERCLE	LID ASSEMBLY
2	49 083	POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
3	49 080	ENS. TIGE SECURITE COUVERCLE	COMPLETE LID SAFETY ROD ASSEMBLY
4	27 138	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
5	117 058S	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
6	27 061	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
7	27 055	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
8	49 074	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
9	29 178	ENS. VISSERIE	SCREW ASSEMBLY
10	501 010S	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
11	49 075	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
12	49 091	ENS. TABLEAU COMMANDE	COMPLETE SWITCH ASSEMBLY
13	39 347	CAPSULE CACHE VIS (QTÉ = 3)	BOLT COVER (QTY = 3)
14	39 877	ENS. SECURITE	SAFETY ASSEMBLY
15	39 876	CLAVETTE PLASTRON (QTÉ = 2)	PANEL KEY (QTY = 2)
16	104 122S	GRILLE DE VENTILATION (QTÉ = 2)	VENTILATION GRID (QTY = 2)
17	49 000	CAVALIER SERRE CABLE	POWER CORD CLIP
18	49 084	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
19	27 577	RAPEUR 2 mm	GRATER 2 mm
20	27 555	EMINCEUR 2 mm	SLICER 2 mm
21	39 761	ENS. CUVE + PROLONGATEUR	DISC STEM + BOWL ASSEMBLY
22	101 569S	PROLONGATEUR	DISC STEM
23	39 795	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
24	39 753	ENS. RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY
25	39 763	ENS. POIGNEE CUVE	BOWL HANDLE ASSEMBLY
26	39 762	ENS. TIGE SECURITE CUVE	COMPLETE BOWL SAFETY ROD ASSEMBLY
27	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL BEARING 6002 2RS
28	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL BEARING 6201 2RS
29	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
30	101 097	CONDUIT VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
31	106 880	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
32	29 905	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
33	39 928	PIED (QTÉ = 4)	FOOT (QTY = 4)
34	106 458S	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
35	59 546	VIS SOCLE (QTÉ = 4)	BASE SCREW (QTY = 4)

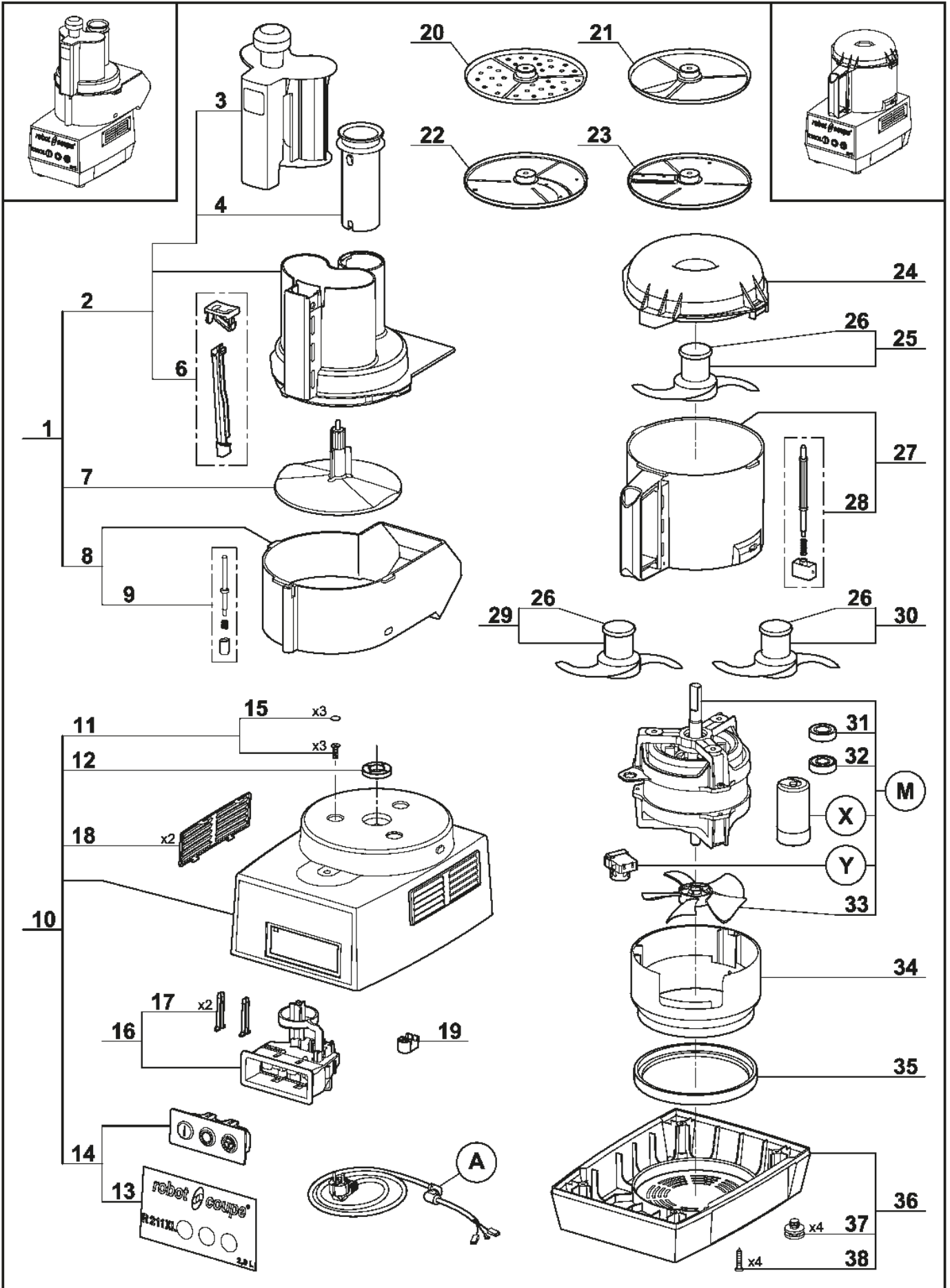
Index	Désignation	Description
A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

Machine	Voltage	A	M	X	Y
22 591 UK	230/50/1	39 889	39 849	600 018S	500 289S
22 592 AA					
22 596 CH					
22 597 DK					
22 598 ZA					
22 590 Pack 2D	220/60/1	39 888	39 850	603 669S	504 674S
22 594					
22 593 BR					
22 595	120/60/1	39 890	39 851	603 669S	500 296S

robot coupe®

R 211 XL

N° de série / Serial number
 - 678 - - - - -
 - 789 - - - - -



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 407	ACCESSOIRE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
2	49 102	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID ASSEMBLY
3	49 083	POUSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
4	49 084	POUSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
6	49 080	ENS. TIGE SECURITE COUVERCLE	COMPLETE LID SAFETY ROD ASSEMBLY
7	103 287	DISQUE EVACUATEUR	SLINGER PLATE
8	103 289	CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
9	29 875	ENS. TIGE SECURITE CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL SAFETY ROD ASSEMBLY
10	49 076	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
11	29 633	ENS. VISSERIE	SCREW ASSEMBLY
12	501 010S	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
13	49 077	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
14	49 092	ENS. TABLEAU COMMANDE	COMPLETE SWITCH ASSEMBLY
15	39 402	CAPSULE CACHE VIS (QTÉ = 3)	BOLT COVER (QTY = 3)
16	39 877	ENS. SECURITE	SAFETY ASSEMBLY
17	39 876	CLAVETTE PLASTRON (QTÉ = 2)	PANEL KEY QTY = 2)
18	104 122S	GRILLE DE VENTILATION (QTÉ = 2)	VENTILATION GRID (QTY = 2)
19	49 000	CAVALIER SERRE CABLE	POWER CORD CLIP
20	27 577	RAPEUR 2 mm	GRATER 2 mm
21	27 555	EMINCEUR 2 mm	SLICER 2 mm
22	27 566	EMINCEUR 4 mm	SLICER 4 mm
23	27 599	JULIENNE 2 x 2 mm	JULIENNE 2 x 2 mm
24	106 458S	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
25	27 055	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
26	117 058S	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
27	112 204S	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
28	39 103	ENS. TIGE SECURITE CUVE CUTTER	COMPLETE CUTTER BOWL SAFETY ROD ASSEMBLY
29	27 138	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
30	27 061	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
31	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL BEARING 6002 2RS
32	800 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL BEARING 6201 2RS
33	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
34	101 097	CONDUIT VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
35	106 880	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
36	29 904	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
37	39 928	PIED (QTÉ = 4)	FOOT (QTY = 4)
38	59 546	VIS SOCLE (QTÉ = 4)	BASE SCREW (QTY = 4)

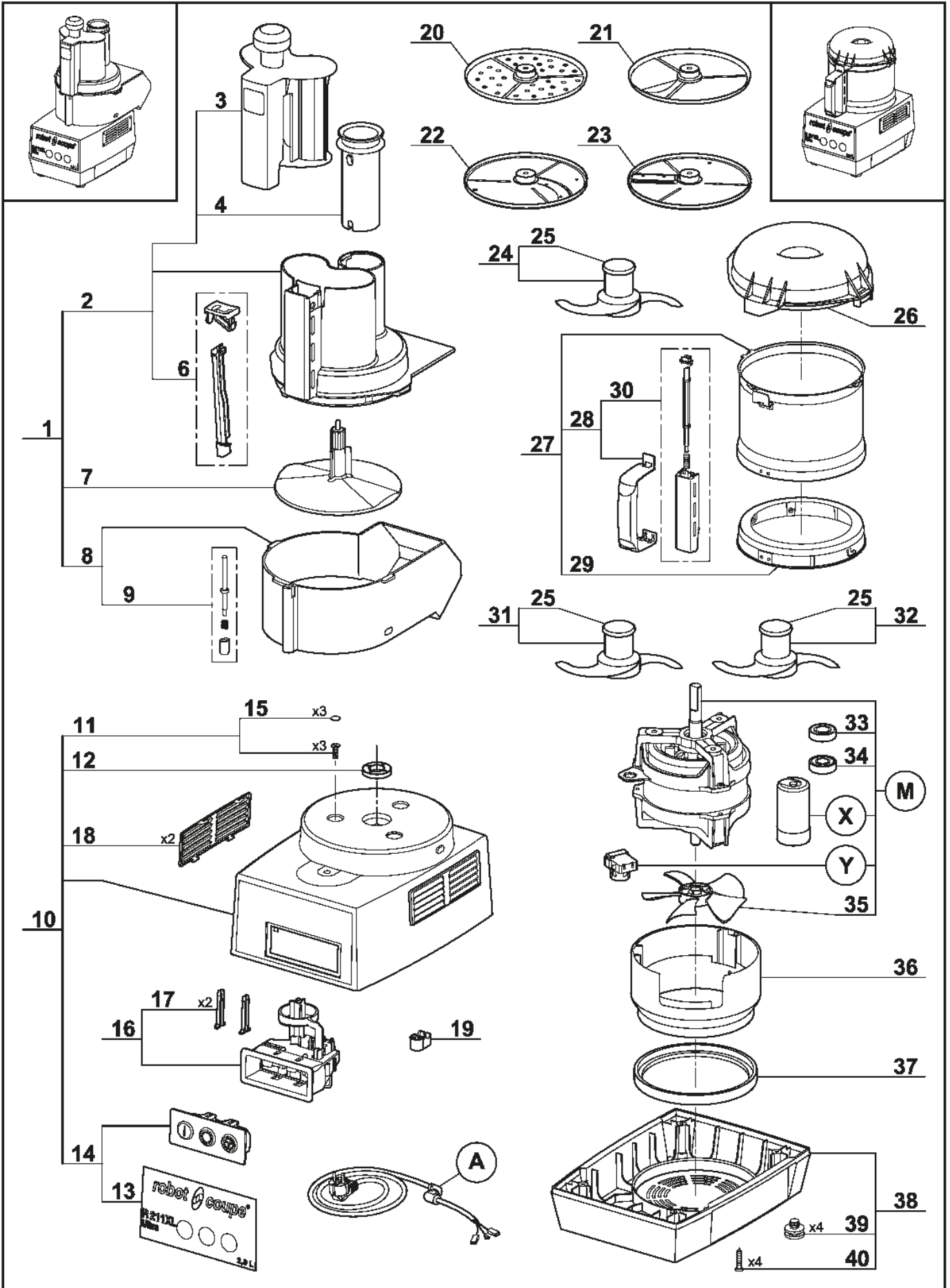
Index	Désignation	Description
A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

Machine	Voltage	A	M	X	Y
2 126 UK	230/50/1	39 889	39 849	600 018S	500 289S
2 125 Pack 4D AA		39 891			
2 183 AA		39 893			
2 130 CH		39 888			
2 129		39 888			
2 176 Pack 2D		39 888			
2 124 Pack 4D	220/60/1	39 594	39 850	603 669S	504 674S
2 128					
2 198 Pack 3D BR					
2 127	120/60/1	39 890	39 851	603 669S	500 296S

robot coupe®

R 211 Ultra XL

N° de série / Serial number
 - 679 - - - - -
 - 790 - - - - -



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 407	ACCESSOIRE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
2	49 102	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID ASSEMBLY
3	49 083	POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
4	49 084	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
6	49 080	ENS. TIGE SECURITE COUVERCLE	COMPLETE LID SAFETY ROD ASSEMBLY
7	103 287	DISQUE EVACUATEUR	SLINGER PLATE
8	103 289	CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
9	29 875	ENS. TIGE SECURITE CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL SAFETY ROD ASSEMBLY
10	49 078	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
11	29 178	ENS. VISSERIE	SCREW ASSEMBLY
12	501 010S	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
13	49 079	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
14	49 093	ENS. TABLEAU COMMANDE	COMPLETE SWITCH ASSEMBLY
15	39 347	CAPSULE CACHE VIS (QTÉ = 3)	BOLT COVER (QTY = 3)
16	39 877	ENS. SECURITE	SAFETY ASSEMBLY
17	39 876	CLAVETTE PLASTRON (QTÉ = 2)	PANEL KEY (QTY = 2)
18	104 122S	GRILLE DE VENTILATION (QTÉ = 2)	VENTILATION GRID (QTY = 2)
19	49 000	CAVALIER SERRE CABLE	POWER CORD CLIP
20	27 577	RAPEUR 2 mm	GRATER 2 mm
21	27 555	EMINCEUR 2 mm	SLICER 2 mm
22	27 566	EMINCEUR 4 mm	SLICER 4 mm
23	27 599	JULIENNE 2 x 2 mm	JULIENNE 2 x 2 mm
24	27 055	COUPEAU LISSE	SMOOTH BLADE
25	117 058S	CAPUCHON COUPEAU	BLADE CAP
26	106 458S	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
27	39 795	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
28	39 763	ENS. POIGNEE CUVE	BOWL HANDLE ASSEMBLY
29	39 753	ENS. RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY
30	39 762	ENS. TIGE SECURITE CUVE	COMPLETE BOWL SAFETY ROD ASSEMBLY
31	27 138	COUPEAU CRANTE	SERRATED BLADE
32	27 061	COUPEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
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	101 097	CONDUIT VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
37	106 880	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
38	29 905	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
39	39 928	PIED (QTÉ = 4)	FOOT (QTY = 4)
40	59 546	VIS SOCLE (QTÉ = 4)	BASE SCREW (QTY = 4)

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

Machine	Voltage	A	M	X	Y
2 118 Pack 4D AA	230/50/1	39 891	39 849	600 018S	500 289S
2 193 AA					
2 123 Pack 4D					
2 117 Pack 3D					
2 122		39 888			
2 413 ZA		39 597			
2 178 RU		39 888			
2 119 UK	39 889	39 850	603 669S	504 674S	
2 177 SA	39 594				
2 121					
2 199 BR	39 888	39 851	603 669S	500 296S	
2 120	120/60/1				39 890

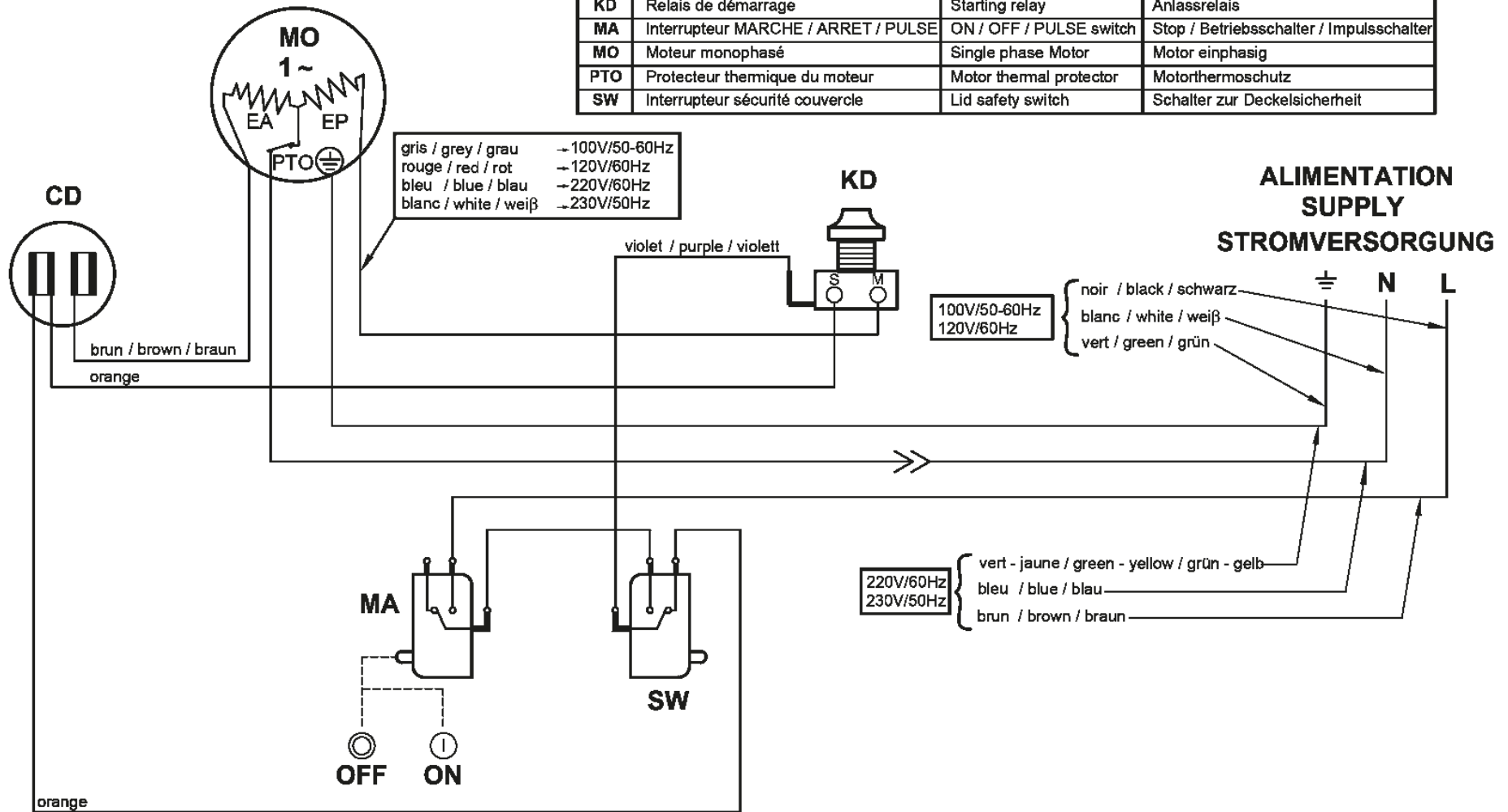
R101XL - R201 - R211 - R201E"A" - R2B
SCHEMA ELECTRIQUE

100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

ELECTRIC DIAGRAM

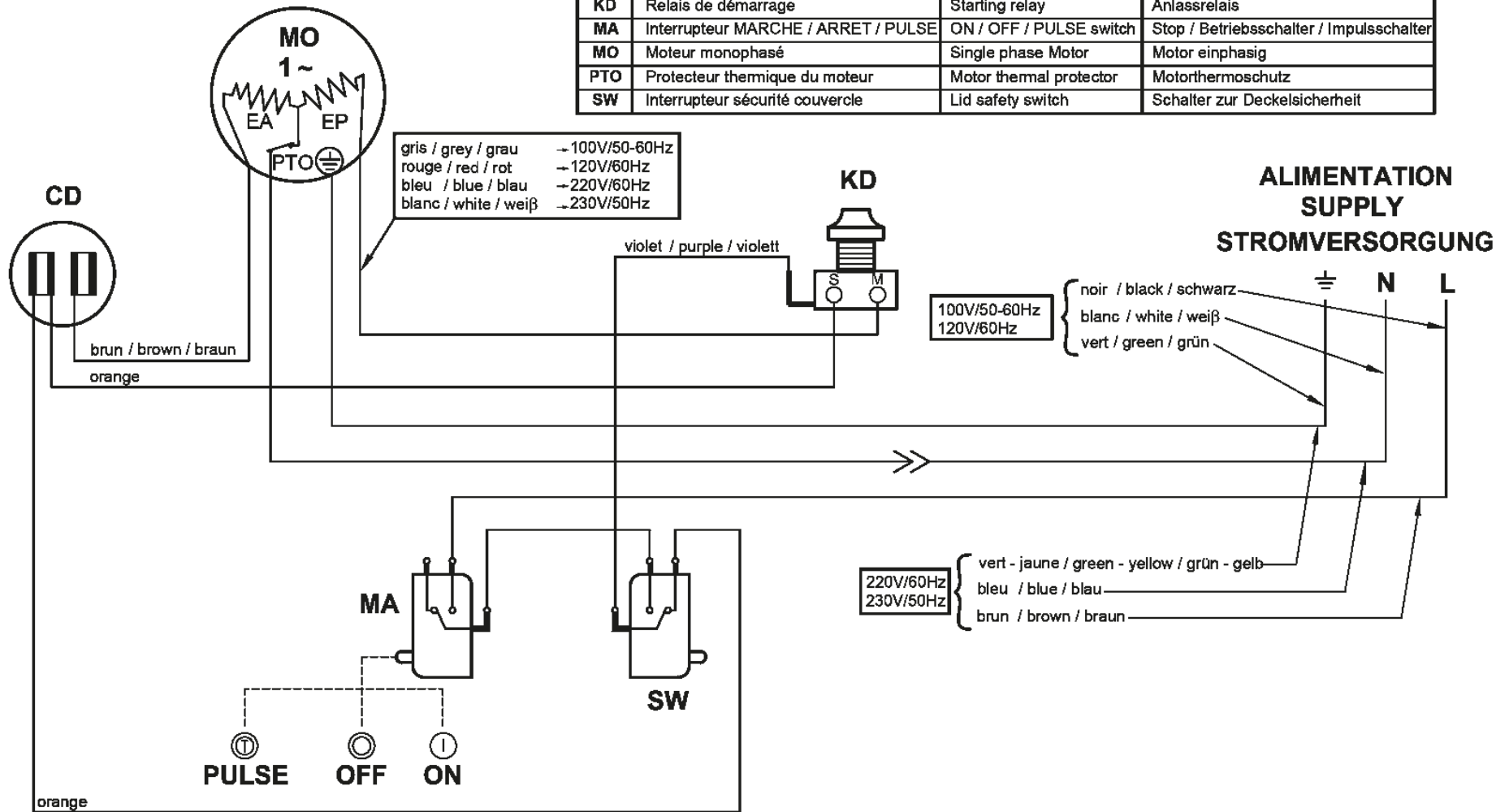
ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MA	Interrupteur MARCHÉ / ARRET / PULSE	ON / OFF / PULSE switch	Stop / Betriebsschalter / Impulsschalter
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PTO	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz
SW	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch	Schalter zur Deckelsicherheit



R2A - R201 Ultra - R201XL - R201XL Ultra - R201 Ultra E"A" - R211 Ultra - R211XL - R211XL Ultra 100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/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
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MA	Interrupteur MARCHÉ / ARRET / PULSE	ON / OFF / PULSE switch	Stop / Betriebsschalter / Impulsschalter
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PTO	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz
SW	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch	Schalter zur Deckelsicherheit





robot coupe®

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

Delegación comercial en España:
Riera Figuera Major, 13-15 baix
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

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

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

www.robot-coupe.com