

robot *coupe*®



R 201 • R 201 Ultra

OVERSIGT

GARANTI/REKLAMATIONSRET

VIGTIGE ADVARSLER

LÆR DEN NYE

R 201 • R 201 Ultra

FOOD-PROCESSOR AT KENDE

IGANGSÆTNING AF MASKINEN

- Elektrisk tilslutning
- Betjeningspanel

SAMLING

- Skål og kniv
- Snitte- og rivejern

EKSEMPLER PÅ ANVENDELSE

- Blender
- Snitte- og rivejern

EKSTRATILBEHØR

- Kniv med bølgeskær
- Kniv med takket skær

RENGØRING

- Motorenhed
- Blender
- Snitte- og rivejern
- kniv

VEDLIGEHOLDELSE

- Knive, Blade
- Motorhuspakning
- Låseplader til Skål

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

- Vægt
- Dimensioner
- Arbejdshøjde
- Støjniveau
- Elektriske data

SIKKERHED

STANDARDER

TEKNISKE DATA

- Oversigtstegninger
- Elektriske diagrammer

BEGRÆNSET REKLAMATIONSRET OVER FOR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Der ydes et års garanti på ROBOT-COUPÉ-maskinen fra købsdatoen. Garantien gælder for den oprindelige køber og kun, hvis maskinen er købt, hos forhandleren eller importøren.

Hvis ROBOT-COUPÉ-maskinen er indkøbt hos en forhandler, er det forhandlerens garanti, der er gældende (i så fald kontrolleres garantibetingelserne med forhandleren).

Reklamationsretten over for ROBOT-COUPÉ S.N.C. omfatter kun materiale- og/eller fabriksmontagefejl.

REKLAMATIONSRETEN OVER FOR ROBOT-COUPÉ S.N.C. DÆKKER IKKE:

1 - Beskadigelse af udstyret på grund af forkert anvendelse eller anvendelse til andre formål end dem, maskinen er beregnet til, beskadigelse fordi den er faldet på gulvet, eller lignende beskadigelser, som skyldes eller er opstået efter manglende overholdelse af anvisninger og forskrifter (forkert samling, fejl i funktionen, forkert rengøring og/eller vedligeholdelse, uhensigtsmæssig placering m.v.).

2 - Arbejdstid til skærping og/eller dele til udskiftning af de forskellige elementer til samling af kniven, knivblade, som er blevet sløve, ødelagte eller slidte efter kortere eller længere tids brug, der anses for normal eller uforholdsmæssig.

3 - Dele og/eller arbejdstid til udskiftning eller reparation af knivblade, knive, overflader, beslag eller plettet, ridset, ødelagt, bulet eller misfarvet tilbehør.

4 - Enhver ændring, tilføjelse eller reparation, som ikke er udført af fagfolk eller af virksomheden autoriserede personer.

5 - Transport af maskinen til service, vedligeholdelse eller reparation.

6 - Arbejds løn til montering eller afprøvning af nye dele eller tilbehør (f.eks. skåle, jern, knivblade, beslag), som udskiftes efter ønske.

7 - Omkostninger i forbindelse med ændring af omdrejningsretning på trefasemotorer (installatøren har ansvaret).

8 - TRANSPORTSKADER. Synlige eller skjulte skader/fejl er transportfirmaets ansvar. Kunden skal give transportfirmaet og afsenderen besked herom straks ved varens ankomst, eller så snart fejlen/skaden opdages i tilfælde af skjulte fejl. AL ORIGINALEMBALLAGE SAMT KARTON SKAL GEMMES og forevises ved transportfirmaets besigtigelse.

Reklamationsretten over for ROBOT-COUPÉ S.N.C. omfatter kun udskiftning af defekte dele eller maskiner: ROBOT-COUPÉ S.N.C. og firmaets datterselskaber eller tilknyttede virksomheder, forhandlere, agenter, bestyrere, medarbejdere eller forsikringsselskaber kan ikke gøres ansvarlige for indirekte skader, tab eller udgifter i forbindelse med apparatet eller på grund af, at det er umuligt at anvende.

VIGTIGE ADVARSLER



! VIGTIGT. For at forebygge uheld (kortslutninger, personskader osv.) og formindske de materielle skader på grund af forkert anvendelse af maskinen anbefales det at læse følgende anvisninger omhyggeligt og følge dem nøje. Læs betjeningsanvisningerne, som vil hjælpe med at lære maskinen at kende og dermed sikre, at den bliver anvendt korrekt. Hele vejledningen læses igennem og skal læses af alle, der kan få brug for at skulle betjene maskinen.

UDPAKNING

- Fjern forsigtigt maskinen fra indpakningen, og tag alle æsker og pakker med udstyr og tilbehør ud.
- ADVARSEL: Imellem værktøjet findes knive og snittejern, der er meget skarp.

PLACERING AF MASKINEN

- Det anbefales at installere maskinen på et stabilt og solidt underlag.

TILSLUTNING

- Kontroller altid at netspændingen stemmer overens med den spænding, der er markeret på motorens mærkeskilt, samt at installationen kan klare maskinens strømforbrug.
- Maskinen skal altid have jordledning.

HÅNTERING

- Vær altid forsigtig ved håndtering af knive og jern: De er meget skarpe.

SAMLING

- Følg de forskellige monteringsprocedurer (se side 70), og kontroller, at alt tilbehør er korrekt placeret.

BRUG

- Forsøg aldrig at fjerne eller omgå låse- og sikkerhedssystemerne.
- Stik aldrig genstande ned i skålen eller beholderen, mens maskinen arbejder.
- Pres ikke ingredienserne ned med fingrene.
- Overbelast ikke maskinen.
- Lad aldrig maskinen arbejde uden produkt.

RENGØRING

- Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden rengøring af maskinen.
- Rengør altid maskinen og dens tilbehør straks efter brug.
- Dyp ikke motorenheden i vand.
- Til aluminiumsdele anvendes opvaskemiddel specielt beregnet til aluminium.

- Til plasticdele må der ikke anvendes for stærkt alkaliske opvaskemidler (med for høj soda- eller ammoniakkoncentration).

- Robot-Coupe kan under ingen omstændigheder holdes ansvarlig for brugerens manglende overholdelse af de grundliggende regler for rengøring og hygiejne.

VEDLIGEHOLDELSE

- Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden nogen form for indgreb på elektriske dele.
- Efterse regelmæssigt pakninger og tætningsringe, og kontroller, at sikkerhedsanordningerne er i forsvarlig stand.
- Det er især vigtigt at vedligeholde og kontrollere tilbehør og værktøj, da visse ingredienser indeholder ætsende stoffer (citronsyre...)
- Maskinen må ikke benyttes, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, hvis maskinen ikke fungerer rigtigt eller er beskadiget på nogen måde
- Kontakt serviceafdelingen i tilfælde af fejl eller uregelmæssigheder.

LÆR DEN NYE R 201 • R 201 Ultra FOOD-PROCESSOR AT KENDE

R 201/R 201 Ultra er perfekt indrettet til professionelle behov. Ved brugen vil man gradvis opdage, at den kan udføre en hvilken som helst opgave.

Food-processoren består af et blendertilbehør og en snitte-riveoverdel til grønsager, som falder ned i skålen. Med kniven monteret kan den anvendes til forarbejdning af kød, grønsager, fars og cremer, til findeling og æltning på mindre end 5 minutter selv for de største mængder. Med snitte- eller rivejern, som findes i et stort udvalg, er den ideel til snitning, rivning og julienne.

Dens talrige funktioner vil åbne døren for et helt nyt kulinarisk univers.

Takket være et enkelt design kan både skål og overdel monteres og fjernes i en håndvending.

Denne manual indeholder vigtige informationer, der skal hjælpe brugeren med at få mest muligt ud af food-processoren R 201.

Derfor anbefales det at læse den omhyggeligt, inden maskinen tages i brug.

Der er også medtaget nogle enkelte eksempler, der skal hjælpe brugeren med at lære den nye maskine at kende og værdsætte dens talrige fordele.

IGANGSÆTNING AF MASKINEN

• ELEKTRISK TILSLUTNING

Kontroller inden maskinen tilsluttes, at netspændingen stemmer overens med den spænding, der er markeret på dens typeskilt.

Maskinen leveres med forskellige motortyper:

1x 230V/50Hz

1x 115V/60Hz

1x 220V/60Hz

Maskinen leveres med netledning med et enfasestik.



O B S !

**DENNE MASKINE SKAL UBETINGET TILSLUTTES ET STIK
MED JORDFORBINDELSE (RISIKO FOR ELEKTRISK STØD).**

• BETJENINGSPANEL

R 201 Ultra

Rød knap = Stop

Grøn knap = Start

R 201 Ultra

Rød knap = Stop

Grøn knap = Start

Sort knap = Pulsdrift

SAMLING

• MONTERING AF SKÅL OG KNIV

1) Med motorenheden set forfra rettes skålen ind efter motorakslen, så sikkerhedsstiften er drejet lidt til venstre.



2) Drej skålen højre om, til tappene på motorblokken har sikkert indgrib. Sikkerhedsstiften er nu i kontakt med motorblokken lige foran skålen.



3) Sæt kniven på motorakslen, og før den helt ned til bunden af skålen.

Kontroller, at den er korrekt placeret, ved at dreje den i skålen.



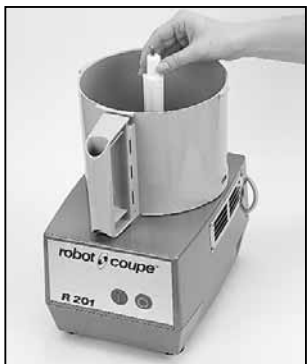
4) Placer låget på skålen, så den store påfyldnings-tragt vender fremad. Drej det højre om, indtil det låser.



Maskinen er nu samlet og klar til brug, og kontakten er sluttet.

• SNITTE- OG RIVEJERN

Anvend samme fremgangsmåde som før i punkt 1) og 2).



3) Skyd forlængerstykket ned over motorakslen.

4) Monter det valgte jern på forlængerstykket.



5) Placer låget på skålen, så den store påfyldningstragt vender fremad. Drej det højre om, indtil det låser.



EKSEMPLER

• BLENDER

Kniven giver mulighed for at udføre alle skære- eller hakkeopgaver på kortest mulig tid. Derfor anbefales det at følge forarbejdningen meget opmærksomt, så de ønskede resultater opnås.

Med pulsdriфтknappen (kun R 201 Ultra) kan maskinen skiftevis startes og standses, hvorved der opnås større skærepræcision ved tilberedning af hakkede ingredienser.

Maskinen rummer mange andre muligheder for brug af kniven. De ovennævnte mængder og tider er omtrentlige og kan variere alt efter opskriften og ingrediensernes kvalitet.

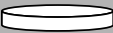


ANVENDELSE	Maksimal kapacitet (i kg)	Behandlingstid (i min.)
HAKNING		
• KØD		
Hakkebøf/tatar	0,7	3
Fars f.eks. til farserede tomater	0,8	3
Postej/paté	0,8	4
• FISK		
Fiskefars	0,9	5
Fiskepaté	0,9	5
• GRØNSAGER		
Hvidløg/persille/skalotteløg	0,2/0,5	3
Suppe/puré	1	4
• FRUGT		
Kompot/puré	1	4

UDRØRING		
Mayonnaise/remouladesovs	1	3
Kryddersmør/laksesmør	0,8	4
ÆLTNING		
Mørdej/småkager	1	4
Pizzadej/brøddøj	1	4
FINDELING		
Tørret frugt	0,5	4
Is	0,5	4
Rasp	0,5	5

• SNITTE OG RIVEJERN

Snitte- og rivejernstillbehøret omfatter to tragte:

- **en stor tragt** til snitning/rivning af grønsager som kål selleri m.v.
- **en rørformet tragt** til lange grønsager, den giver en virkelig god skærepræcision.

SNITTEJERN			
S1	gulerod / kål / agurk / løg / kartoffel / porre		
S2 / S3	citron / gulerod / svampe / kål / kartoffel / agurk / squash / løg / porre / peberfrugt		
S4 / S5	aubergine/rødbede/gulerod/champignon/agurk/peberfrugt/radise/hovedsalat/kartoffel/tomat		
S6	aubergine/rødbede/gulerod/champignon/agurk/peberfrugt/radise/hovedsalat/kartoffel		
BØGESNITTEJERN			
B2	rødbede / kartoffel / gulerod		
RIVEJERN			
R 1,5	ost / selleri	R 9	kål / ost
R 2	gulerod / rodselleri / ost		Parmesan / chokolade
R 3	gulerod		Radise 0,7 mm
R 6	kål / ost		Radise 1 mm

JULIENNEJERN



J 2x2	gulerod / rodselleri / kartoffel
J 2x4	gulerod / rødbede / squash / kartoffel
J 2x6	gulerod / rødbede / squash / kartoffel
J 4x4	aubergine / rødbede / squash / kartoffel
J 6x6	aubergine / rødbede / selleri / squash / kartoffel
J 8x8	selleri / kartoffel

EKSTRATILBEHØR



Som ekstratilbehør kan der leveres en **kniv med bølgeskær**, som hovedsageligt er beregnet til hakning eller æltning.

En **kniv med takket skær** kan ligeledes fås som ekstratilbehør. Den har samme funktioner som den glatte kniv og bevarer skærekvaliteten længere, men kan til gengæld ikke slibes. Den anbefales især til hakning af persille.



RENGØRING



! A D V A R S E L

Som en sikkerhedsforanstaltning tilrådes det altid at trække maskinstikket ud af stikkontakten, inden rengøringen påbegyndes (risiko for elektrisk stød).

• MOTORENHED

Placer aldrig motorenheden i vand. Rens den med en fugtig klud eller svamp.

• BLENDER

Skålen frigøres fra motorenheden ved drejning venstre om, efter at låget er fjernet. Træk den opad, så motoren slipper kniven, der efterlades i skålen. Herved undgås spild, hvis der arbejdes med flydende ingredienser.

Hvis ingredienserne har en fast konsistens fjernes kniven, og skålen tømmes.

Monter skålen og kniven igen, og start maskinen, så rester, der måtte have sat sig fast på kniven, slynges af.

Skålen kan eventuelt rengøres på maskinen, som sættes i gang nogle minutter med varmt vand i skålen.

• SNITTE- OG RIVEJERN

Fjern først låget ved at dreje det venstre om, tag jernet ud ved at løfte i kanterne, fjern forlængerstykket, og frigør til sidst skålen ved at dreje den med uret.

Herefter kan alle delene rengøres.

Det anbefales at alle dele vaskes i hånden med et almindeligt opvaskemiddel fremfor i en opvaskemaskine. Herved forlænges maskinens levetid.

• KNIV

Efter vask skal værktøjet altid tørres grundigt for at forebygge rust.



V I G T I G T

Vær opmærksom på, om opvaskemidlet er egnet til plasticdele. Visse plasticmaterialer kan nemlig slet ikke tåle for stærkt alkaliske opvaskemidler (f.eks. med for høj soda- eller ammoniakkoncentration) og vil hurtigt blive ødelagt.

VEDLIGEHOLDELSE

• KNIVE, BLADE

Det er kun glatte knivblade, der kan slibes. Det anbefales stærkt at skærpe knivbladene lidt med hvæsestål hver gang, de har været brugt. Dette gælder især efter hakning af persille.

En gang om måneden skal knivbladene skærpes grundigt på den meget finkornede vættesten, der leveres med maskinen.

Skærekvaliteten afhænger hovedsageligt af knivbladens skarphed og slitagegrad. Kniven er udsat for slitage og må af og til udskiftes for at sikre den høje skærekvalitet.

• MOTORHUSPAKNING

Pakningen på motorakslen bør smøres regelmæssigt med et smøremiddel, der er godkendt til fødevarer (Spiseolie). For at holde motorhuset fuldstændig vandtæt anbefales det at kontrollere pakningen regelmæssigt for slid og utætheder og om nødvendigt at udskifte den. Pakningen kan let udskiftes, uden at motoren skal afmonteres, så det skal til stadighed sikres, at den er i forsvarlig stand.

• LÅSEPLADER TIL SKÅL (kun R 201 Ultra)

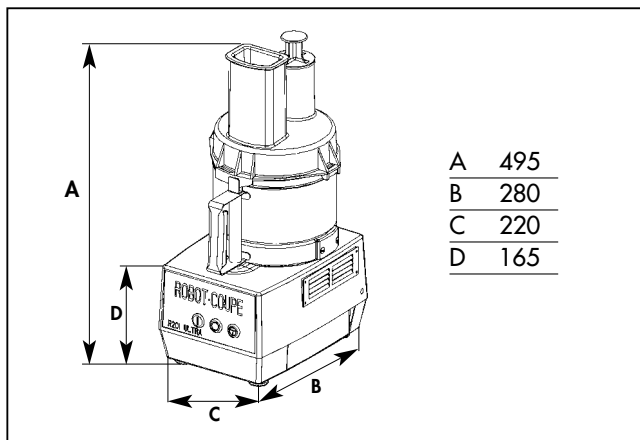
Det tilrådes at kontrollere pladerne jævnligt for slid for at bevare maskinens høje betjeningskomfort. Hvis pladerne er slidte, bør de derfor udskiftes.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

• VÆGT

	Netto	Brutto
R 201 komplet med 2 jern	10 kg	12 kg
R 201 Ultra komplet med 2 jern	10 kg	12 kg

• DIMENSIONER (i mm)



• ARBEJDSHØJDE

Det anbefales at placere Food-processoren på et stabilt underlag, således at overkanten af skålen befinder sig i en højde på 1,20 - 1,30 m.

• STØJNIVEAU

Det ækvivalente vedvarende lydtryksniveau er mindre end 70 dB(A), når maskinen arbejder ubelastet.

• ELEKTRISKE DATA

Enfasemaskine.

Motor	Hastighed (o/min.)	Effekt (W)	Strømforbrug (A)
230 V / 50 Hz	1500	550	3,5
115 V / 60 Hz	1800	550	7,0
220 V / 60 Hz	1800	550	3,5

SIKKERHED

R 201/R 201 Ultra er udrustet med et elektromekanisk sikkerhedssystem

Motoren standser, så snart låget åbnes.

Luk låget og lås det fast for at starte maskinen igen.

Ved tilberedning af flydende ingredienser i blenderen anbefales det dog at standse maskinen, inden låget åbnes, for at undgå sprøjt.



O B S !

Kniv og knivblade skal håndteres forsigtigt, da de er meget skarpe.

R 201 / R 201 Ultra er udstyret med en **termosikring**, som automatisk standser motoren, hvis maskinen arbejder for længe eller bliver overbelastet.

Hvis dette sker, skal maskinen have tid til at køle helt af, inden den startes igen.



H U S K

Forsøg aldrig at fjerne eller omgå låse- og sikkerhedssystemerne.

Stik aldrig genstande ned i skålen eller beholderen, mens maskinen arbejder.

Pres ikke ingredienserne ned med fingrene.

Overbelast ikke maskinen.

Lad aldrig maskinen arbejde uden produkt.

STANDARDS

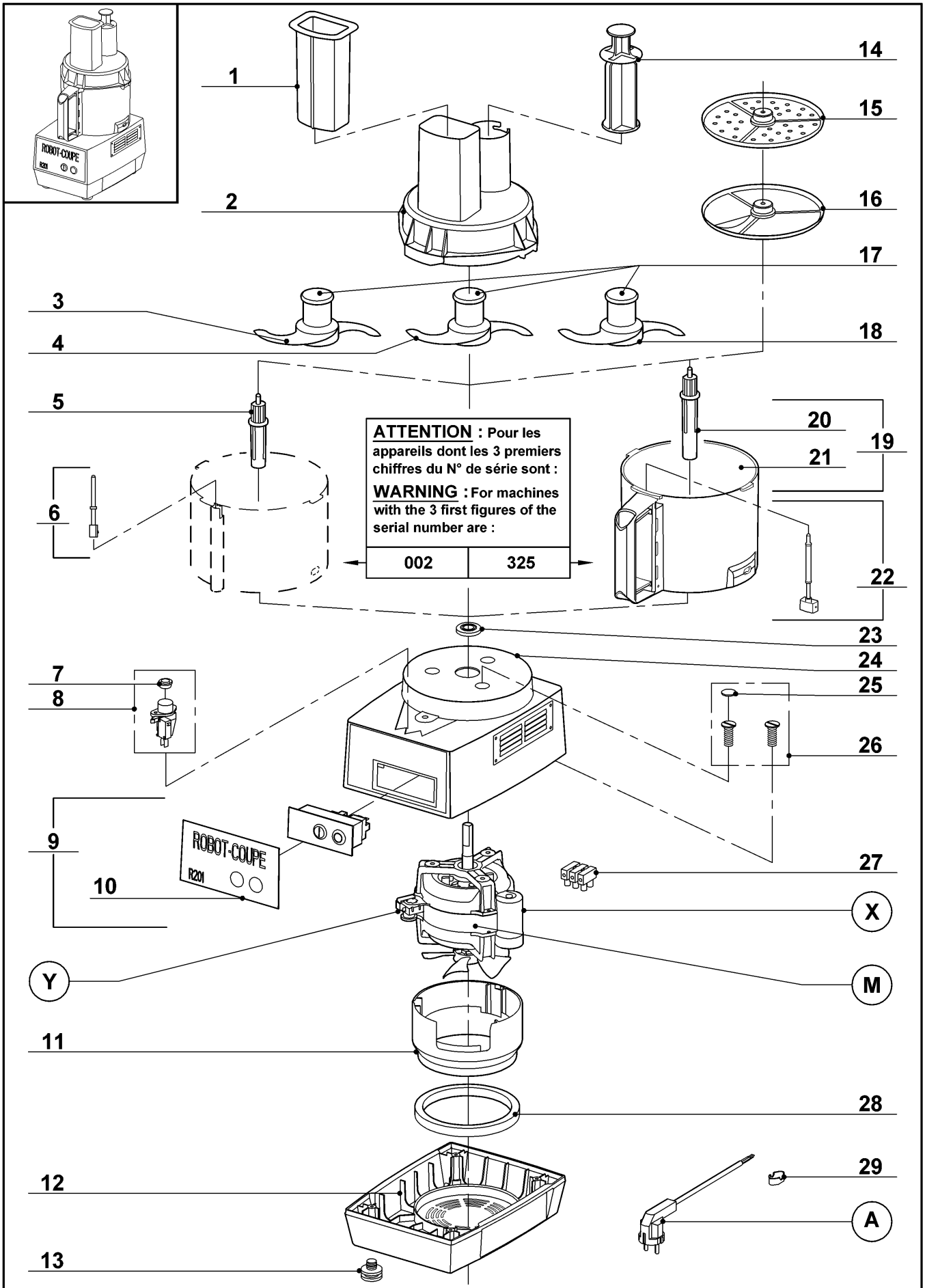
MASKINERNE OVERHOLDER :

- Bestemmelserne i følgende europæiske direktiver og tilsvarende nationale love, der omsætter dem i praksis:
 - "Maskin" direktiv 98/37/EØF med senere ændringer,
 - "Svagstrøms" direktiv 73/23/EØF,
 - Direktiv om "elektromagnetisk kompatibilitet" 89/336/EØF,
 - Direktiv om "materialer og elementer beregnet til kontakt med fødevarer" 89/109/EØF,
 - Direktiv "plastmaterialer og -elementer beregnet til kontakt med fødevarer" 90/128/EØF.
- Bestemmelserne i følgende harmoniserede europæiske standarder og standarder ifølge kravene om sikkerhed og hygiejne:
 - EN 292-1 og 2: maskinsikkerhed - generelle konstruktionsprincipper,
 - EN 60204-1 (1998): maskinsikkerhed - elektrisk maskinudstyr - generelle regler,
 - For food-processorer og blendere : EN 12852,
 - For grøntsagsskæremaskiner EN 1678.

robot coupe®

R 201

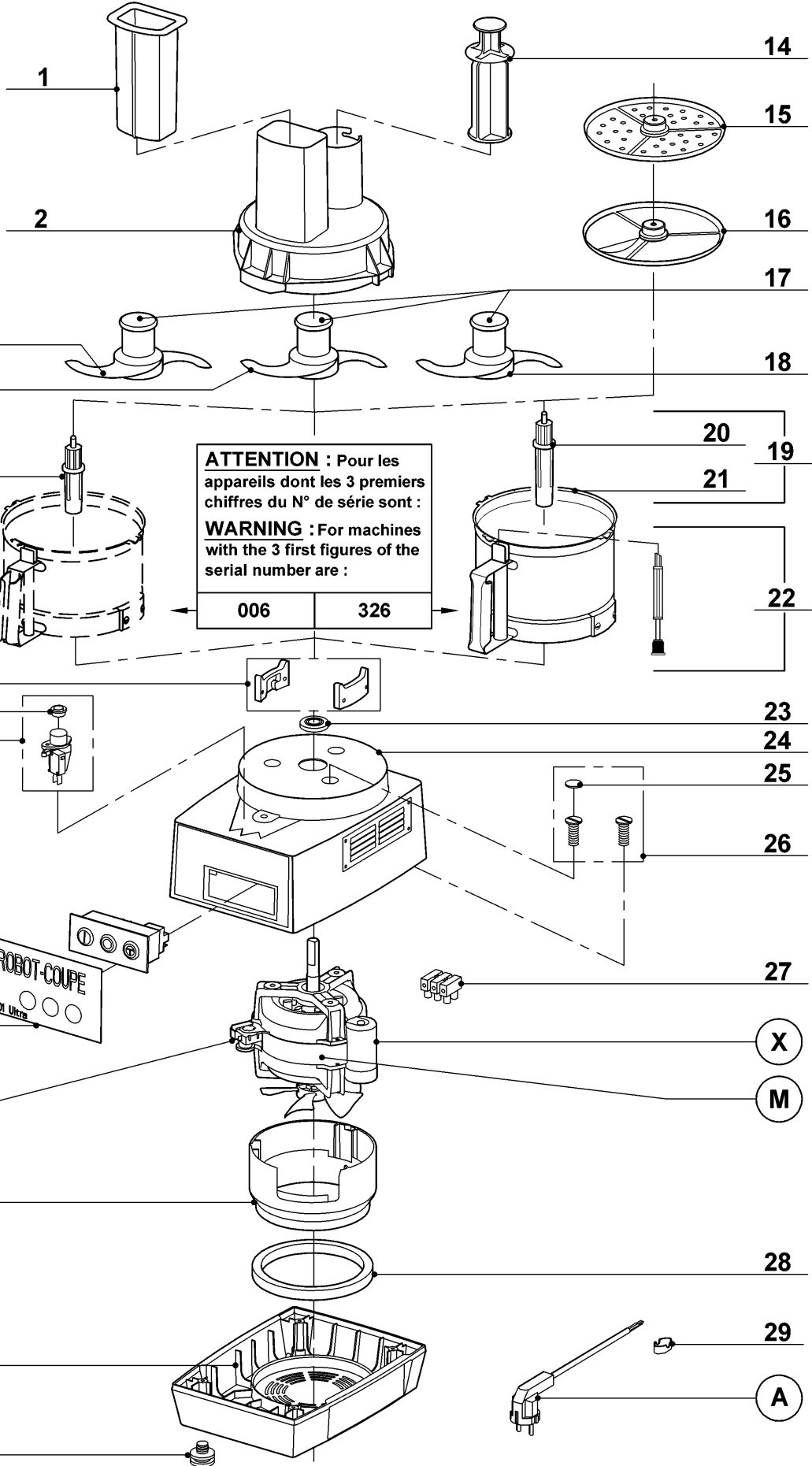
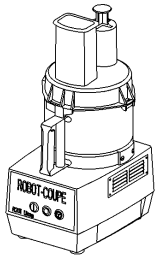
N° de série / Serial number
 - 002 - - - - -
 - 325 - - - - -



Index	Pièce / Part	Désignation	/ Description			
1	101 089	POUSSOIR LEGUMES	/ VEGETABLE PUSHER			
2	101 088	COUVERCLE	/ LID			
3	27 138	COUTEAU CRANTE	/ SERRATED BLADE			
4	27 061	COUTEAU DENTE	/ FINE SERRATED BLADE			
5	101 120	PROLONGATEUR CUVE 2,5L PLASTIQUE	/ DISC STEM 2,5 QT PLASTIC BOWL			
6	29 007	ENS. TIGE SECURITE	/ COMPLETE SAFETY ROD			
7	500 527	CAPSULE ETANCHEITE	/ SEAL RING			
8	101 105	MINIRUPTEUR	/ MICROSWITCH ASSEMBLY			
9	29 179	ENS. TABLEAU COMMANDE	/ COMPLETE ON / OFF SWITCH ASSEMBLY			
10	400 902	PLAQUE FRONTALE	/ FRONT PLATE			
11	101 097	CONDUIT VENTILATION	/ VENTILATION BAFFLE			
12	29 904	ENS. SOCLE	/ BASE ASSEMBLY			
13	101 082	PIED	/ FOOT			
14	103 702	POUSSOIR CAROTTES	/ ROUND PUSHER			
15	27 577	RAPEUR 2 mm	/ GRATER 2 mm			
16	27 555	EMINCEUR 2 mm	/ SLICER 2 mm			
17	117 058	CAPUCHON COUTEAU	/ BLADE CAP			
18	27 055	COUTEAU LISSE	/ SMOOTH BLADE			
19	39 221	ENS. CUVE 3L	/ 3 QT BOWL ASSEMBLY			
20	101 569	PROLONGATEUR CUVE 3L PLASTIQUE	/ DISC STEM 3 QT PLASTIC BOWL			
21	112 204	CUVE CUTTER 3L	/ 3 QT BOWL			
22	39 103	ENS. TIGE SECURITE	/ COMPLETE SAFETY ROD			
23	501 010	BAGUE ETANCHEITE	/ MOTOR SEAL			
24	29 177	ENS. SUPPORT MOTEUR	/ MOTOR SUPPORT ASSEMBLY			
25	101 104	CAPSULE CACHE VIS	/ BOLT COVER			
26	29 178	ENS. VISSERIE SUP MOTOR	/ SCREW ASSEMBLY			
27	19 188	ENS. DOMINO	/ TERMINAL BLOCK			
28	101 099	TAMPON AMORTISSEUR	/ ABSORBER			
29	101 106	CAVALIER SERRE CABLE	/ POWER CORD CLIP			
A		CABLE D'ALIMENTATION	/ POWER CORD			
M		MOTEUR	/ MOTOR			
X		CONDENSATEUR	/ STARTING CAPACITOR			
Y		RELAIS DE DEMARRAGE	/ STARTING RELAY			
Machine	Voltage	A	M	X	Y	
22 101	220/50/1	507 321	3 202	600 018	500 289	
22 104 UK	240/50/1	500 543	3 202	600 018	500 289	
22 105 Aust	240/50/1	507 326	3 202	600 018	500 289	
22 106	115/60/1	507 328	3 205	603 669	500 296	
22 119	220/60/1	507 321	3 206	603 669	500 289	

R 201 ULTRA

N° de série / Serial number
 - 006 - - - - -
 - 326 - - - - -



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	101 089	POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
2	101 088	COUVERCLE	LID
3	27 138	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
4	27 061	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
5	101 120	PROLONGATEUR CUVE 2,5L INOX	DISC STEM 2,5 QT ST ST BOWL
6	29 184	ENS. PLAQUETTE	LOCKING PLATE ASSEMBLY
7	500 527	CAPSULE ETANCHEITE	SEAL RING
8	101 105	MINIRUPTEUR	MICROSWITCH ASSEMBLY
9	29 191	ENS. TABLEAU COMMANDE	COMPLETE ON / OFF SWITCH ASSEMBLY
10	400 540	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
11	101 097	CONDUIT VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
12	29 905	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
13	101 082	PIED	FOOT
14	102 701	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
15	27 577	RAPEUR 2 mm	GRATER 2 mm
16	27 555	EMINCEUR 2 mm	SLICER 2 mm
17	117 058	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
18	27 055	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
19	39 222	ENS. CUVE INOX 3L	3 QT ST ST BOWL ASSEMBLY
20	101 570	PROLONGATEUR CUVE 3L INOX	DISC STEM 3 QT ST ST BOWL
21	104 077	CUVE INOX 3L	3 QT ST ST BOWL
22	39 220	ENS TIGE SECURITE	COMPLETE SAFETY ROD
23	501 010	BAGUE ETANCHEITE	MOTOR SEAL
24	29 192	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
25	101 208	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
26	29 200	ENS. VISSERIE SUP MOTOR	SCREW ASSEMBLY
27	19 188	ENS. DOMINO	TERMINAL BLOCK
28	101 099	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
29	101 106	CAVALIER SERRE CABLE	POWER CORD CLIP
A		CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M		MOTEUR	MOTOR
X		CONDENSATEUR	STARTING CAPACITOR
Y		RELAIS DE DEMARRAGE	STARTING RELAY

Machine	Voltage	A	M	X	Y
22 120	230/50/1	507 321	3 202	600 018	500 289
22 121 UK	240/50/1	500 543	3 202	600 018	500 289
22 122	115/60/1	507 328	3 205	603 669	500 296
22 123	220/60/1	507 321	3 206	603 669	500 289
22 141 Aust	240/50/1	507 326	3 202	600 018	500 365
22 307 DK	230/50/1	507 321	3 202	600 018	500 289

R201 - R211 - R201E - R201E"A" - R2B - R202

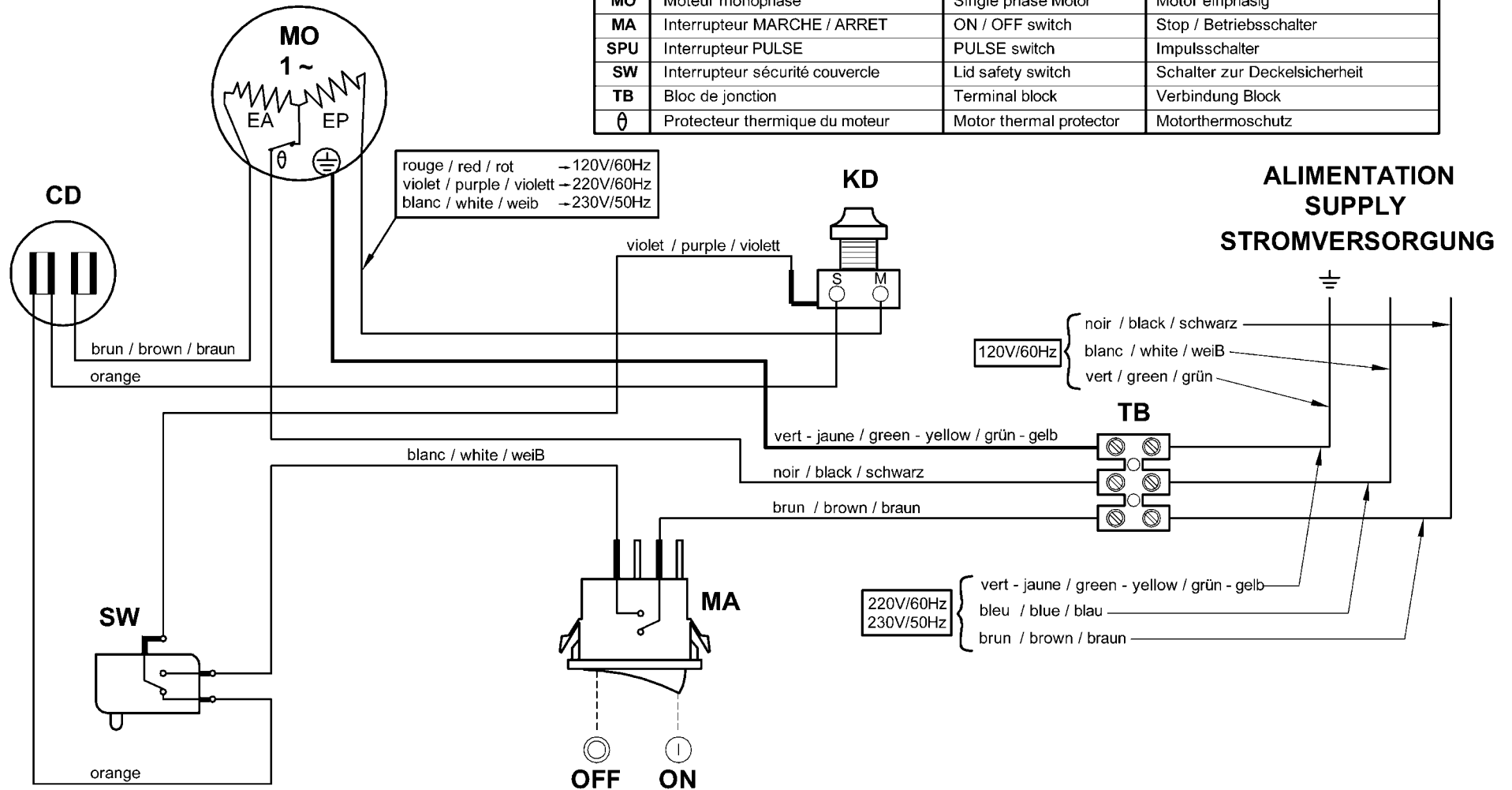
SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

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

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de demarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
KD	Relais de demarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
MA	Interrupteur MARCHÉ / ARRÊT	ON / OFF switch	Stop / Betriebsschalter
SPU	Interrupteur PULSE	PULSE switch	Impulsschalter
SW	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch	Schalter zur Deckelsicherheit
TB	Bloc de jonction	Terminal block	Verbindung Block
⊖	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz



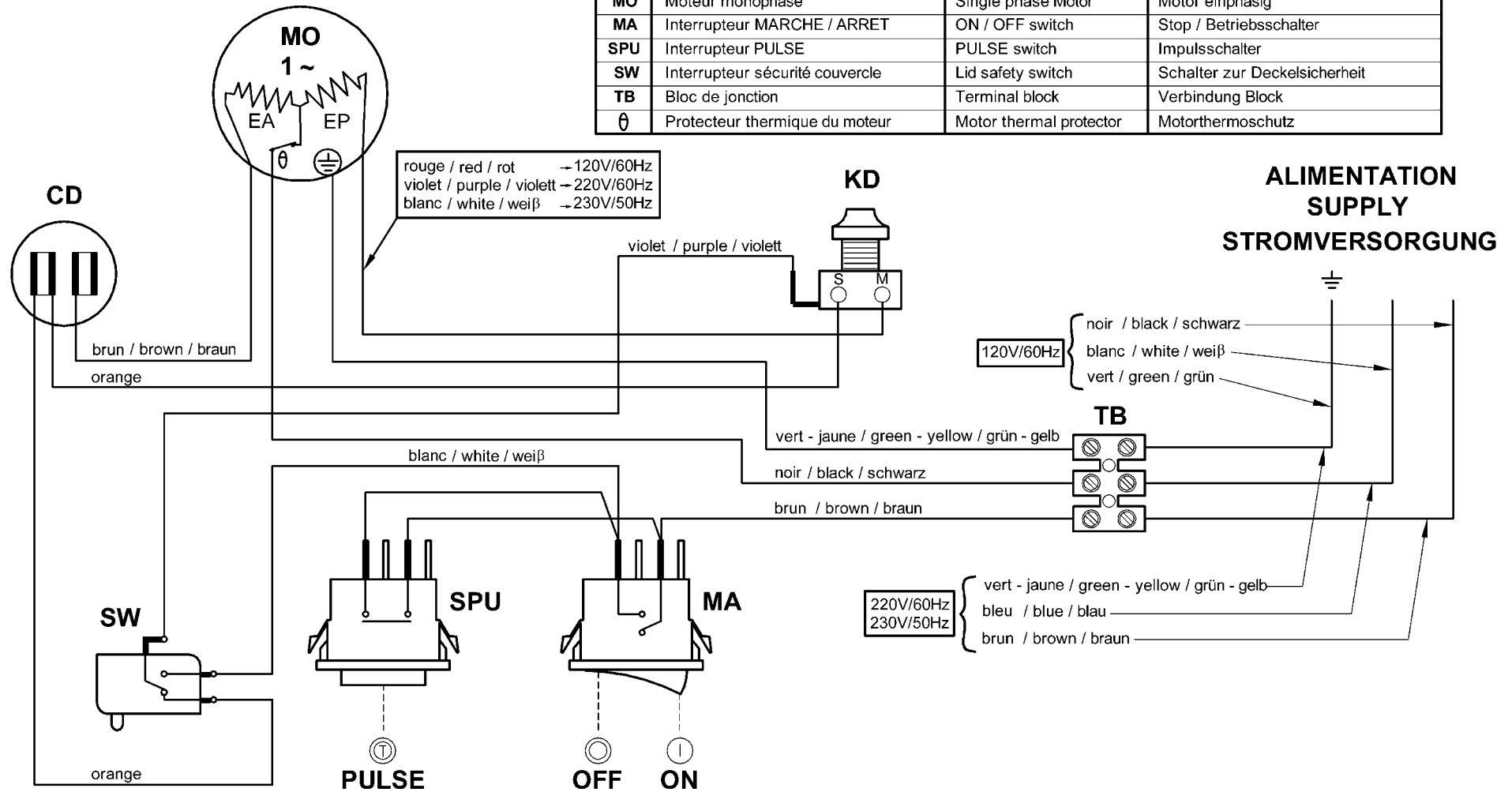
R2A-R201Ultra-R201Ultra E-R201Ultra E"A"-R211Ultra-R202Ultra 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

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
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
MA	Interrupteur MARCHÉ / ARRET	ON / OFF switch	Stop / Betriebsschalter
SPU	Interrupteur PULSE	PULSE switch	Impulsschalter
SW	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch	Schalter zur Deckelsicherheit
TB	Bloc de jonction	Terminal block	Verbindung Block
⊖	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz





robot coupe®

FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUBE S.N.C.

**Administration Commerciale France
& Service Après-Vente**

Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex
email : france@robot-coupe.fr

**Agence de Service Après-Vente
pour la Région Parisienne**

Tél. : 01 43 98 88 15 - Fax : 01 43 74 36 26
13, rue Clément Viénot
94305 Vincennes Cedex

MADE IN FRANCE BY ROBOT-COUBE S.N.C.

Export Department

Tel. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
18, rue Clément Viénot - BP 157
94305 Vincennes Cedex - France
<http://www.robot-coupe.com> - email : international@robot-coupe.com

**Vi forbeholder os til enhver tid og uden forudgående varsel ret til at ændre maskinens tekniske specifikationer.
Informationerne i dette dokument er ikke kontraktmæssigt bindende og kan gennemgå ændringer til enhver tid.
© ROBOT-COUBE S.N.C. forbeholder sig alle rettigheder i alle lande.**