

robot *coupe*®

A



R 2

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Vie oben mit ihrer Typenbezeichnung angegebenen Geräte entsprechen

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

Montceau en Bourgogne, den 4. März 2016

Alain NODET
Technischer Leiter



INHALT

GARANTIE

WICHTIGE HINWEISE

WIR GRATULIEREN ZU IHREM KAUF EINES R 2 TISCHKUTTER

INBETRIEBNAHME

- Hinweise zum elektrischen anschluss
- Bedienelemente

MONTAGE

ANWENDUNGSBEISPIELE

OPTIONEN

REINIGUNG

- Motor block
- Kutteraufsatz
- Messer

WARTUNG

- Messer
- Dichtring
- Schüssel-auflagen

TECHNISCHE DATEN

- Gewichte
- Abmessungen
- Arbeitshöhe
- Geräuschpegel
- Elektrische daten

SICHERHEIT

NORMEN

TECHNISCHE DATEN

- Aufbauübersicht
- Elektro-schalt-und kabelplan

ROBOT-COUPE S.N.C., GARANTIEBEDINGUNGEN

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

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

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

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

- 1** - Schäden, die durch Mißbrauch, Fehlgebrauch, Herunterfallen oder durch die oder als das Ergebnis der Nichtbeachtung der Anleitungen zur Montage, Bedienung, Reinigung, Wartung durch den Benutzer oder Aufbewahrung verursacht wurden.
- 2** - Das Schärfen und/oder den Ersatz von schneidenden Teilen oder Messern, die durch normalen Gebrauch oder Mißbrauch stumpf geworden, angeschlagen worden oder abgenutzt worden sind.
- 3** - Material oder Arbeit zum Erneuern oder Reparieren von zerkratzten, verrosteten, angeschlagenen, fleckigen, verbeulten oder verfärbten Oberflächen, Klingen, Messern, Aufsätzen oder Zubehörteilen.
- 4** - Veränderungen, Zusätze oder Reparaturen, die nicht von dem Unternehmen oder von einer autorisierten Kundendienststelle vorgenommen wurden.
- 5** - Den Transport zu oder von einer autorisierten Kundendienststelle zum Reparieren eines Gerätes.

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

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

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

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

WICHTIGE HINWEISE



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

AUSPACKEN

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

AUFSTELLEN

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

ANSCHLIESSEN

- Bevor das Gerät angeschlossen wird, überprüfen, ob die Stromart des Netzanschlusses mit der auf dem Fabrik Schild 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 20). 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.

R 2 MASCHINENBESCHREIBUNG

Der Kutter R 2 ist auf die Bedürfnisse von Großküchen, Restaurants, Feinkostgeschäften, Fernküchen, Cateringbetrieben, Metzgereien und Bäckereien abgestimmt.

Mit dem Kutter können Sie Fleisch, Fisch und Gemüse hacken und feine Füllungen, Cremes und Knetmassen in weniger als 5 Minuten auch bei großen Mengen optimal herstellen.

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

Die unkomplizierte Konstruktion erlaubt, alle Teile, die für die Reinigung und Wartung in die Hand genommen werden müssen, einfach herauszunehmen oder einzusetzen. Der Kutter R 2 ist auch aussergewöhnlich bedienungsfreundlich.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Angaben und Hinweise für den Benutzer, damit er den größtmöglichen Nutzen von seinem Kutter.

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

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

INBETRIEBNAHME

• HINWEISE ZUM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

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



A C H T U N G !

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

ROBOT-COUCPE stattet den R 2 mit unterschiedlichen Antrieben aus :
230 V / 50 Hz / 1
115 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

Das Geränetzkaabel wird mit angebautem Einphasenstecker geliefert.

• BEDIENELEMENTE

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

MONTAGE DES GERÄTES

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



2) Die Kutterschüssel auf dem Motorblock nach rechts drehen, bis die hervorstehenden Ansätze des Motorblocks in die dafür vorgesehenen Aussparungen einrasten. Der Griff befindet sich nun Ihnen gegenüber.



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

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

Ihr Gerät ist jetzt betriebsbereit.



ANWENDUNGSBEISPIELE

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

VERWENDUNG	Max. Menge D. Endgutes (kg)	Verarbei- tungszeit (Minuten)
HACKEN		
• FLEISCHSORTEN		
Hacksteak / Tartar	0,8	3
Wurst / Tomatenfleisch	0,7	3
Landpastete / Salami	0,7	4
• FISCH		
Auflauf	1	5
Fischcreme	1	5
• GEMÜSE		
Knoblauch / Petersilie / Zwiebel / Schalotte	0,2/0,5	3
Suppe / Gemüsecreme	1	4
• OBST		
Kompott / Obstmus	1	4
RÜHREN		
Mayonnaise / Knoblauchsauce / Remoulade	1	3
Schnecken / Lachsbutter	0,6	4
KNETEN		
Mürbeteig / Kuchen	0,9	4
Pizzateig / Brotteig	0,9	4
ZERKLEINERN		
Getrocknete Früchte	0,5	4
Eis	0,5	4
Semmelbrösel	0,5	5

AUSFUHRUNG

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

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

Es ist besonders zu empfehlen zum Schneiden von Petersilie.

REINIGUNG



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.

• KUTTER

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 Dichtigkeit 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.

• 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

Die Schnittqualität hängt im wesentlichen von der Schärfe des Messers und vom Blattverschleißgrad ab. Das Messer ist an sich ein Verschleißteil, das periodisch erneuert werden soll, um dadurch eine konstante Qualität des Fertigproduktes zu gewährleisten.

• DICHRING

Der Dichtring der Antriebswelle ist periodisch mit Speiseöl abzusmieren.

Um den einwandfreien Wasserschutz des Antriebsmotors zu gewährleisten, empfehlen wir, den Dichtring regelmäßig auf guten Zustand zu überprüfen und bei Bedarf zu erneuern.

• SCHUSSEL-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.

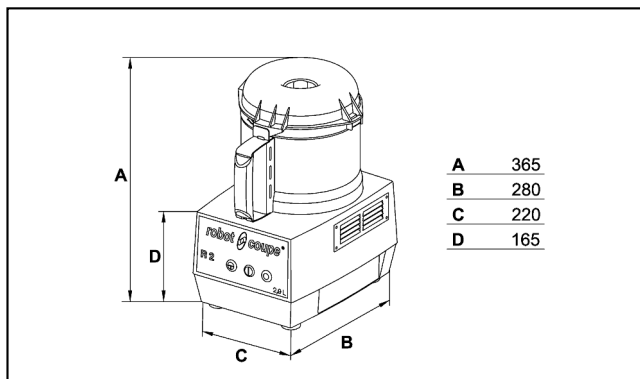
Wir empfehlen daher, im Verschleißfall diese Auflagen auszuwechseln, damit das Gerät seinen optimalen Bedienungskomfort beibehält.

TECHNISCHE DATEN

• GEWICHTE

	Netto	Verpackt
R 2	10 kg	12 kg

• ABMESSUNGEN (in mm)



• ARBEITSHOHE

Wir empfehlen, das Gerät auf eine standfeste Arbeitsfläche so aufzustellen, daß der obere Rand der Kutterschüssel 1,20 m bis 1,30 m über dem Fußboden ist.

• GERAUSCHPEGEL

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

• ELEKTRISCHE DATEN

Einphasen-Geräte

Motor	Drehzahl (U/min.)	Stromaufnahme (A)
230 V / 50 Hz	1500	5,0
115 V / 60 Hz	1800	10,0
220 V / 50 Hz	1800	5,0

- Die Leistung ist auf dem Typenschild angegeben.

SICHERHEIT

Das Modell R 2 ist mit einem mechanischen Sicherheitssystem ausgestattet.

Beim Öffnen des Gerätedeckels kommt der Motor sofort zum Stehen.

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

Um das Gerät wieder in Gang zu setzen, genügt es, den Deckel erneut zu schließen und auf die grüne Betriebstaste zu drücken.

⚠ A C H T U N G !

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

Das gerät verfügt ferner über einen **ThermoSchutz**, durch den der Motor bei zu langem Betrieb oder bei Überlastung automatisch zum Stehen kommt.

Warten Sie in diesem Fall ab, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor Sie es erneut in Betrieb setzen.

⚠ 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.

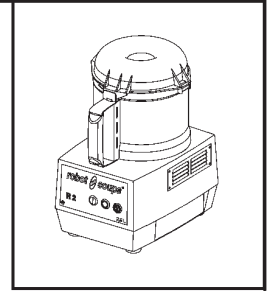
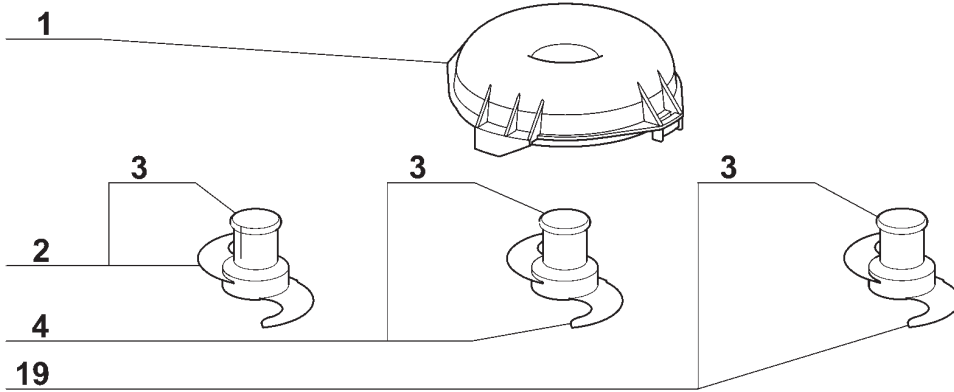
Das Gerät nicht leer laufen lassen.

NORMEN

Siehe Konformitätserklärung Seite 2.

R 2 A

N° de série / Serial number	
- 005 -	- 397 -
- 462 -	- 574 -
- 669 -	-


ATTENTION :

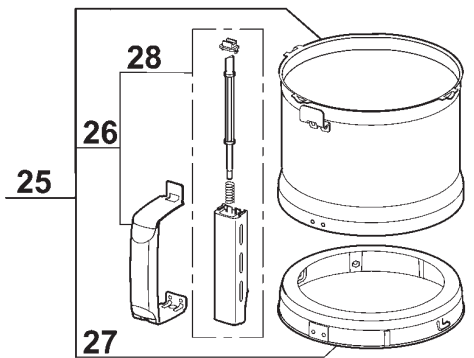
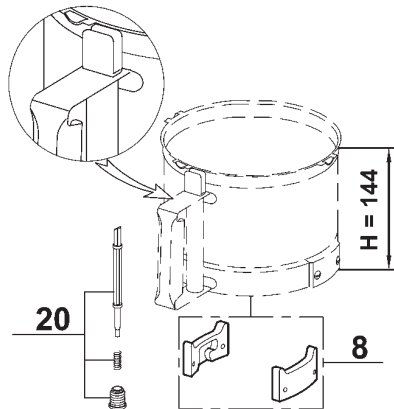
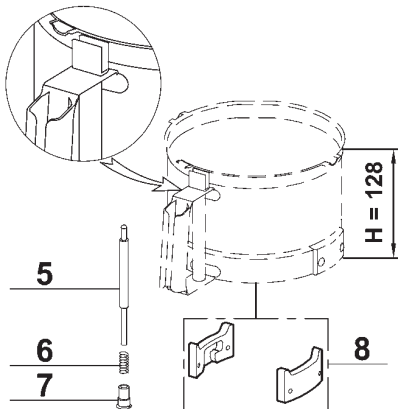
Choisir les pièces détachées en fonction du type de la cuve.

La cuve complète étant parfaitement interchangeable, dans tous les cas choisir le repère 25.

WARNING :

Choose the spare parts in accordance with the bowl type.

As the complete bowl is fully interchangeable, for all types choose item 25.

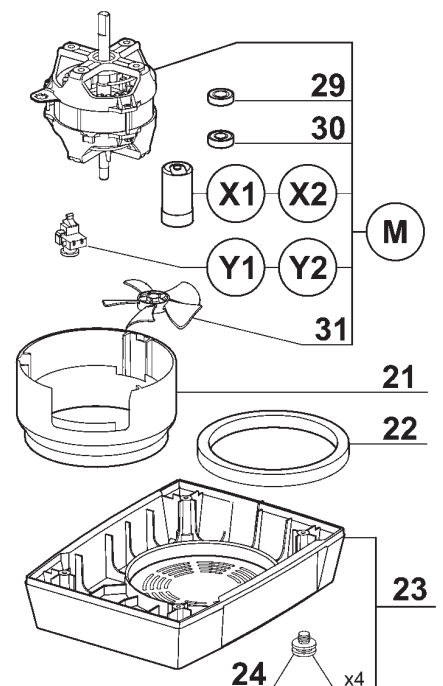
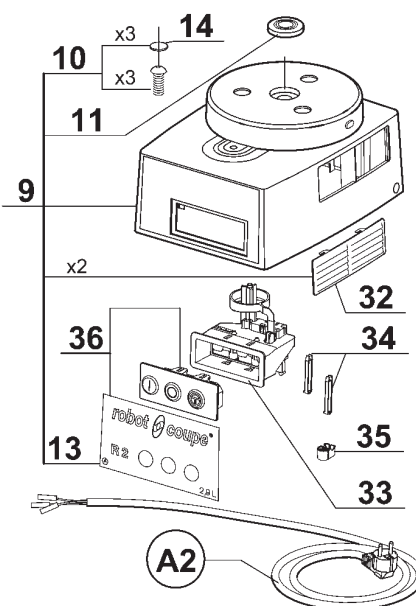
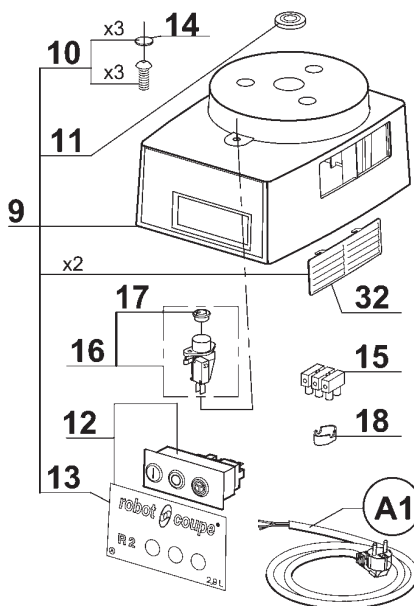
Type 1 H = 128 mm
Type 2 H = 144 mm
Type 3


N° de série / Serial number

- 005 -	- 397 -
- 462 -	- 574 -

N° de série / Serial number

- 669 -



Maj : 12/2012 REV : k

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	106 458	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
2	27 061	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
3	117 058	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
4	27 055	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
5	101 084	TIGE SECURITE POUR CUVE H = 128 mm	SAFETY ROD FOR BOWL H = 128 mm
6	100 964	RESSORT	SPRING
7	101 360	BAGUE INOX	STAINLESS STEEL RING
8	29 184	ENS. PLAQUETTES DE VERROUILLAGE	LOCKING PLATES ASSEMBLY
9	29 190	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
10	29 200	ENS. VISSERIE SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT SCREWS SET
11	501 010	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
12	29 181	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
13	400 402	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
14	101 208	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
15	19 188	ENS. DOMINO + FIL TERRE	TERMINAL BLOCK + GROUND WIRE ASSEMBLY
16	39 860	ENS. MINIRUPTEUR	MICROSWITCH ASSEMBLY
17	500 527	CAPSULE ETANCHEITE	SEAL RING
18	101 106	CAVALIER SERRE CABLE	POWER CORD CLIP
19	27 138	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
20	39 220	ENS. TIGE SECURITE POUR CUVE H = 144 mm	SAFETY ROD ASSEMBLY FOR BOWL H = 144 mm
21	101 097	CONDUIT VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
22	101 099	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
23	29 905	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
24	39 928	PIEDS (x4)	FOOT (x4)
25	39 795	ENS. CUVE CUTTER	CUTTER BOWL ASSEMBLY
26	39 763	ENS. POIGNEE CUVE	BOWL HANDLE ASSEMBLY
27	39 753	ENS. RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY
28	39 762	ENS. TIGE SECURITE POUR CUVE TYPE 3	SAFETY ROD ASSEMBLY FOR BOWL TYPE 3
29	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL-BEARING 6002 2RS
30	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL BEARING 6201 2RS
31	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
32	104 122	GRILLE DE VENTILATION	VENTILATION GRID
33	39 877	ENS. DE SECURITE	SAFETY ASSEMBLY
34	39 876	ENS. CLAVETTE PLASTRON	PANEL KEY ASSEMBLY
35	49 000	CAVALIER SERRE CABLE	POWER CORD CLIP
36	49 095	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY

Index	Désignation	Description
A1 - A2	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
X1 - X2	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y1 - Y2	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

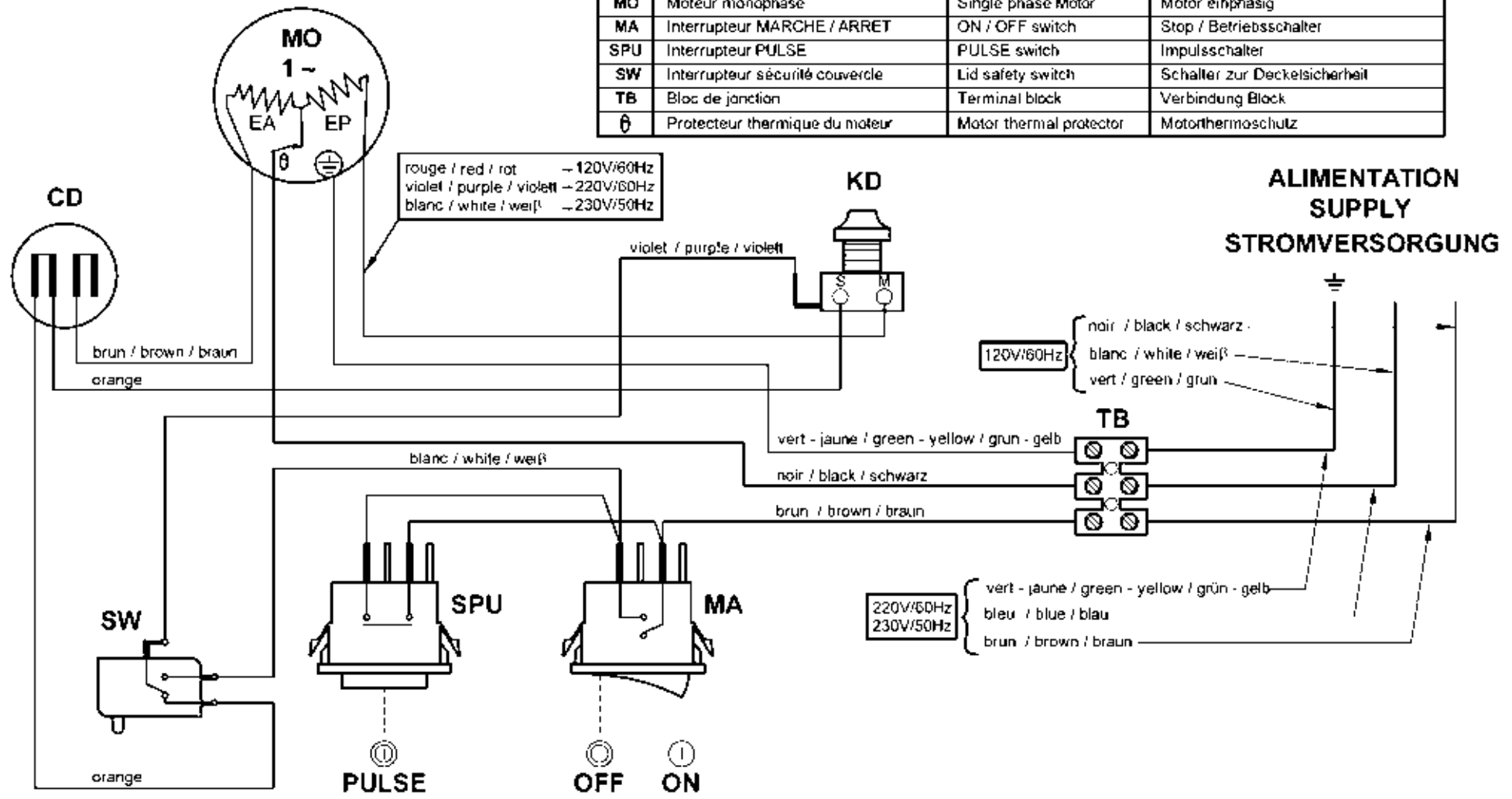
Machine	Voltage	A1	A2	M	X1	X2	Y1	Y2
22 108 Aust	240/50/1	507 326	39 891	39 849	600 018		500 289	
22 107 UK		500 543	39 889					
22 144 CH	230/50/1	504 075	39 893					
22 267 DK		503 682	39 892					
22 100		507 321	39 888					
2 450								
22 488 ZAF		39 597		39 850			504 674	
22 536 BRA	39 594							
22 154 SAU	220/60/1	500 543	39 889					
22 117		507 321	39 888		603 669	600 018	500 289	504 674
22 109	120/60/1	507 328	39 890	39 851	603 669		500 296	
22 150 JAP	100/50-60/1							



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

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
KO	Relais de démarrage	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





robot  coupe®

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

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

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

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

www.robot-coupe.com