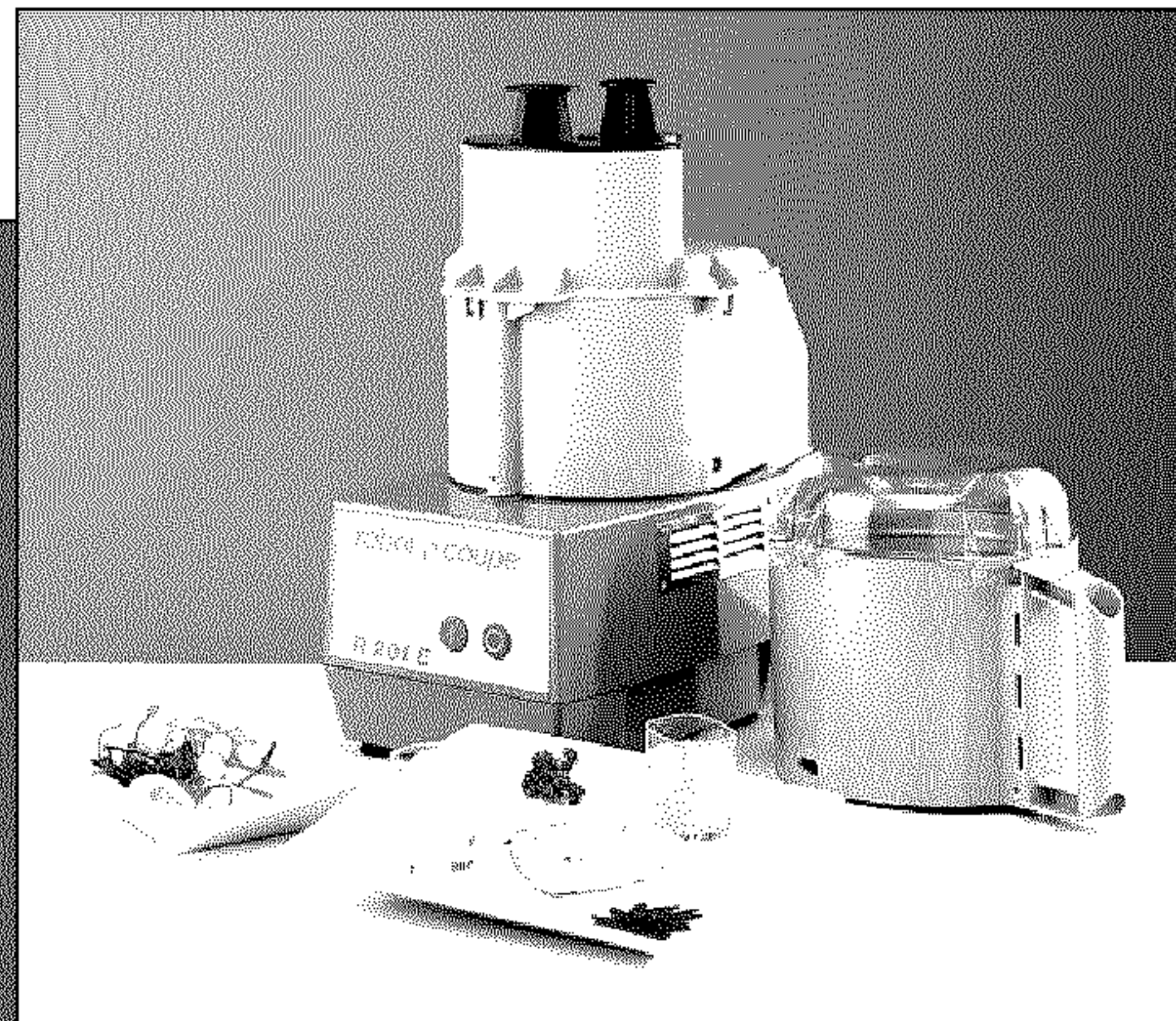


robot *coupe*®



R 201 E

R 201 Ultra E

robotcoupe.com

С О Д Е Р Ж А Н И Е

Г А Р А Н Т И Я

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ НОВОГО КУХОННОГО ПРОЦЕССОРА R 201 E • R 201 Ultra E

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

- Рекомендации по подключению

ПРОЦЕДУРЫ СБОРКИ

- Насадка куттера
- Насадка овощерезки

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Насадка куттера
- Насадка овощерезки

СПЕЦЗАКАЗ

ОЧИСТКА

- Блок двигателя
- Насадка куттера
- Насадка овощерезки

ТЕХУХОД

- Нож
- Уплотнительное кольцо
- Вкладыши рабочего отсека

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вес
- Размеры
- Высота рабочей поверхности
- Уровень шума
- Электрические характеристики

ЗАЩИТА

НОРМЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Изображение в разобранном виде
- Электросхемы

ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPЕ S.N.C.

Ваш аппарат ROBOT-COUPЕ имеет гарантию сроком на один год с даты покупки: данная гарантия относится только к официальному изготовителю марки, его дистрибьютору или импортеру.

Если вы покупаете аппарат ROBOT-COUPЕ у дистрибьютора, исходной является его гарантия (в этом случае проверьте сроки и условия этой гарантии с вашим дистрибьютором).

Гарантия ROBOT-COUPЕ не распространяется на гарантию дистрибьютора, однако в случае отсутствия последней гарантия ROBOT-COUPЕ будет действительной с некоторыми оговорками в зависимости от рынка.

Гарантия ROBOT-COUPЕ S.N.C. распространяется только на неисправности, связанные с материалом и/или сборкой.

ГАРАНТИЯ ROBOT-COUPЕ S.N.C. НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩЕЕ:

1 - Повреждения оборудования из-за неправильного или несоответствующего использования, падения аппарата или другие подобные повреждения, вызванное неправильным выполнением инструкции в части сборки, установки, использования, чистки, обслуживания и т. д.).

2 - Заточка или замена лезвий, затупившихся, испорченных или изношенных после определенного времени использования, считающегося нормальным или чрезмерным.

3 - Детали и/или стоимость замены или ремонта лезвий, ножей, поверхностей, насадок, испачканных, поцарапанных, поврежденных, искривленных или изменивших цвет.

4 - Любые изменения, добавления или ремонт, выполненные не уполномоченным предприятием.

5 - Перевозка аппарата в/из сервисного центра.

6 - Стоимость установки или тестирования новых деталей или комплектов (напр., чаши, диски, лезвия, насадки), замененных по собственному усмотрению.

7 - Расходы, связанные с изменением направления вращения электродвигателя (ответственность несет установщик).

8 - ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ ТРАНСПОРТИРОВКОЙ. Видимые или невидимые повреждения лежат на ответственности перевозчика. Пользователь должен известить об этом перевозчика и экспедитора сразу по получении товара, или как только он обнаружит повреждение, если речь идет о невидимом повреждении.

ХРАНИТЕ ЗАВОДСКУЮ УПАКОВКУ, которая пригодится в случае проверки перевозчика.

Гарантия ROBOT-COUPЕ S.N.C. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов: ROBOT-COUPЕ S.N.C., а также все его филиалы или аффилированные предприятия, его дистрибьюторы, агенты, управляющие, служащие или страховщики не несут ответственность за ущерб, потерю или косвенные расходы, связанные с аппаратом или невозможностью его использования.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВНИМАНИЕ! Во избежание несчастных случаев (электротравмы, ранения и пр.) и для снижения материального ущерба, нанесенного неправильным использованием вашего аппарата, внимательно прочитайте следующие инструкции и строго соблюдайте их выполнение. Это поможет вам лучше ознакомиться с аппаратом и правильно его использовать. Прочитайте полностью данные рекомендации и ознакомьте с ними всех лиц, пользующихся аппаратом.

РАСПАКОВКА

- Осторожно выньте из упаковки все оборудование, а также все принадлежности или специальную оснастку, находящиеся в коробках.
- Соблюдайте **ОСТОРОЖНОСТЬ** при распаковке режущих инструментов: ножей, дисков и др.

УСТАНОВКА

- Рекомендуется устанавливать аппарат на устойчивую поверхность.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке корпуса двигателя, и что она рассчитана на необходимую силу тока.
- Обязательно подсоедините аппарат к розетке с заземлением.

РАБОТА

- Соблюдайте осторожность при работе с режущими инструментами (дисками или ножами).

ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

- Строго соблюдайте различные процедуры сборки (см. стр. 6) и убедитесь, что все принадлежности правильно установлены.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Никогда не пытайтесь убрать предохранительные системы и блокировки.
- Никогда не вставляйте посторонние предметы в рабочую емкость.
- Никогда не проталкивайте пищевые продукты рукой.
- Не перегружайте аппарат.
- Никогда не включайте порожний аппарат.

ОЧИСТКА

- В целях предосторожности перед операциями очистки всегда отключайте ваш аппарат.
- Систематически очищайте аппарат и его принадлежности по окончании работы.
- Не погружайте блок двигателя в воду.
- Для алюминиевых деталей используйте подходящее моющее средство.

- Для пластмассовых деталей не используйте моющие средства с высокой щелочностью (высокая концентрация натрия или аммиака).
- Robot-Coupe ни в коем случае не несет ответственность за несоблюдение пользователем элементарных правил санитарной гигиены.

ТЕХУХОД

- Перед любыми операциями на электрических частях в обязательном порядке отключайте аппарат.
- Регулярно проверяйте состояние прокладок или колец, а также исправность предохранительных систем.
- Тщательно соблюдайте процедуры теххода и проверяйте принадлежности, особенно в случае использования коррозионных продуктов (лимонная кислота и пр.).
- Никогда не пользуйтесь аппаратом в случае повреждения шнура питания или вилки, или если аппарат плохо работает или был поврежден.
- При любых аномалиях в работе обращайтесь в сервисный центр.

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ НОВОГО КУХОННОГО ПРОЦЕССОРА R 201 E • R 201 Ultra E

R 201 E/R 201 Ultra E – это аппарат, идеально приспособленный для удовлетворения профессиональных нужд. По мере его использования вы откроете многообразие его возможностей.

Процессор R 201 E/R 201 Ultra E состоит из насадки куттера и насадки овощерезки, совмещающих различные функции. Модель R 201 Ultra E оснащена емкостью из нержавеющей стали (из поликарбоната для модели R 201 E). Функция куттера модели R 201 E/R 201 Ultra E обеспечивает все виды измельчения, замешивание теста, приготовление мяса, овощей, тонких фаршей или муссов... менее 5 минут достаточно для самой долгой операции. Функция овощерезки R 201 E/R 201 Ultra E с полной гаммой дисков позволяет производить все формы нарезки: прямые и волнистые ломтики, терка, соломка, кубики.

Простая конструкция аппарата обеспечивает удобство использования насадок куттера и овощерезки: они легко снимаются и очищаются.

Эффективность аппарата откроет вам новые возможности в кулинарии.

Особое внимание уделено действиям, вызывающим мгновенный останов аппарата. Модель R 201 E/R 201 Ultra E имеет несколько защитных устройств, предотвращающих доступ к куттеру в процессе работы.

Данная инструкция содержит важную информацию для пользователя, которая поможет ему максимально использовать аппарат.

Поэтому мы настоятельно рекомендуем перед первым использованием аппарата внимательно прочитать эту инструкцию. Несколько помещенных здесь примеров помогут вам быстро ознакомиться с аппаратом и оценить его преимущества.

6

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

• РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ

Перед подключением убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке двигателя.

Аппарат поставляется с однофазной штепсельной вилкой, соединенной со шнуром питания.

Модель R 201 E/R 201 Ultra E оснащена различными типами двигателей:

230 В / 50 Гц
115 В / 60 Гц
220 В / 60 Гц

⚠ ВНИМАНИЕ!

АППАРАТ ДОЛЖЕН ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЕНИЕМ (РИСК ЭЛЕКТРОТРАВМЫ).

• ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

R 201 E

Красная кнопка = Останов
Зеленая кнопка = Включение

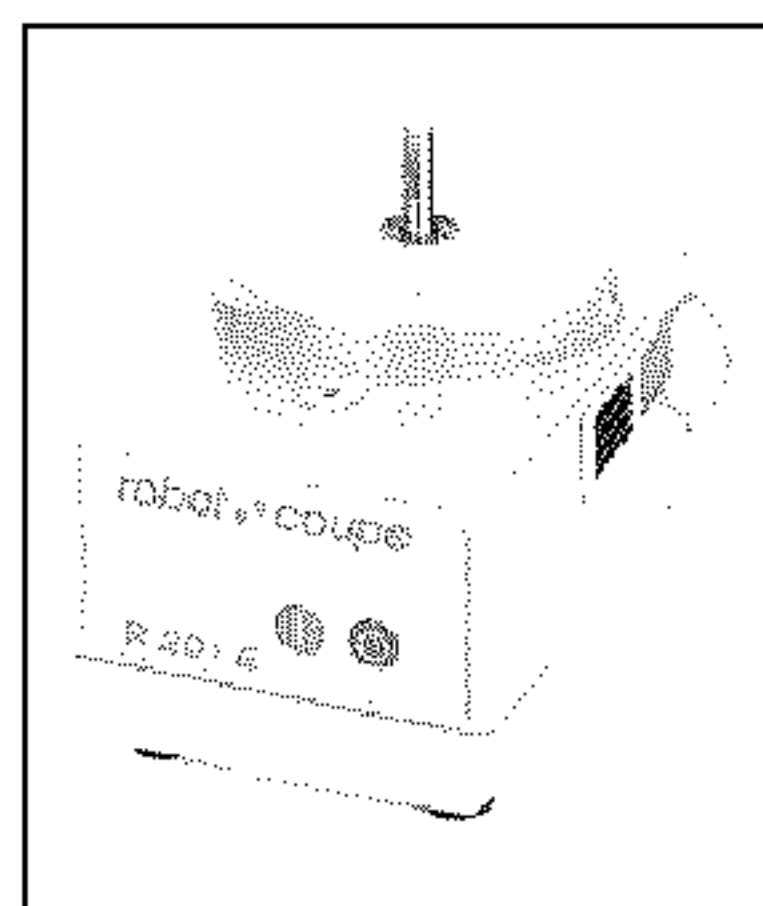
R 201 Ultra E

Красная кнопка = Останов
Зеленая кнопка = Включение
Черная кнопка = Режим пульсации

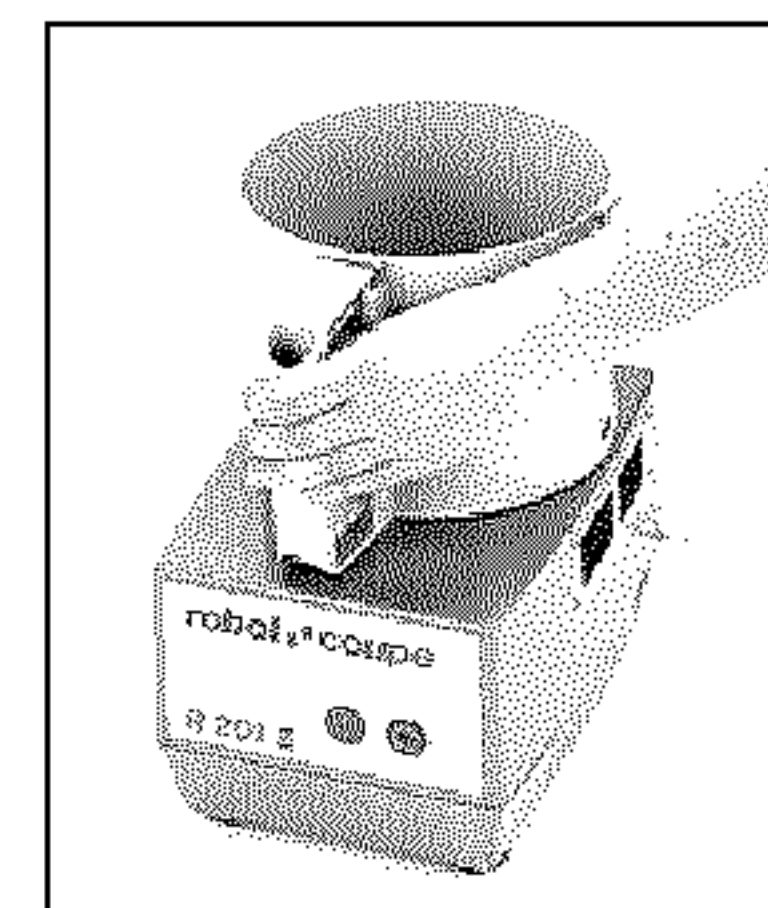
ПРОЦЕДУРЫ СБОРКИ

• НАСАДКА КУТТЕРА

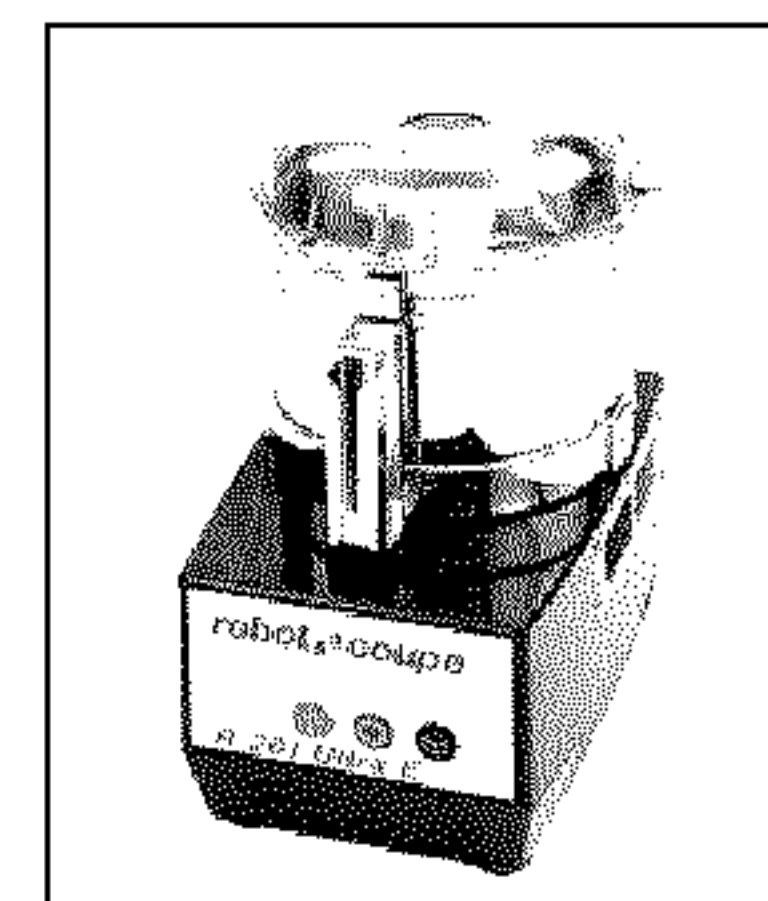
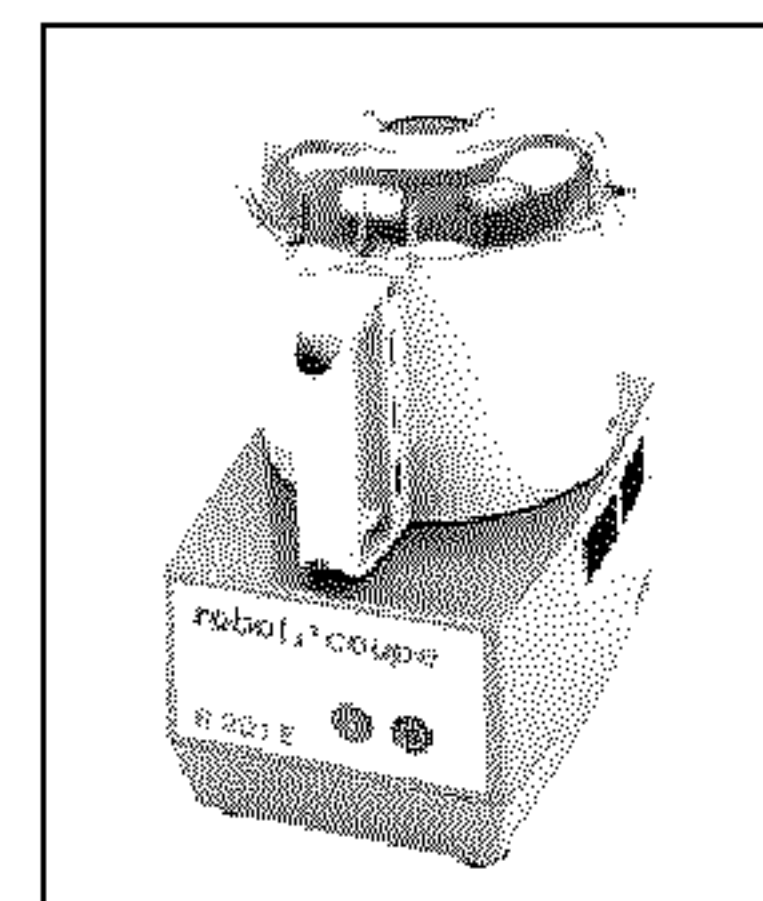
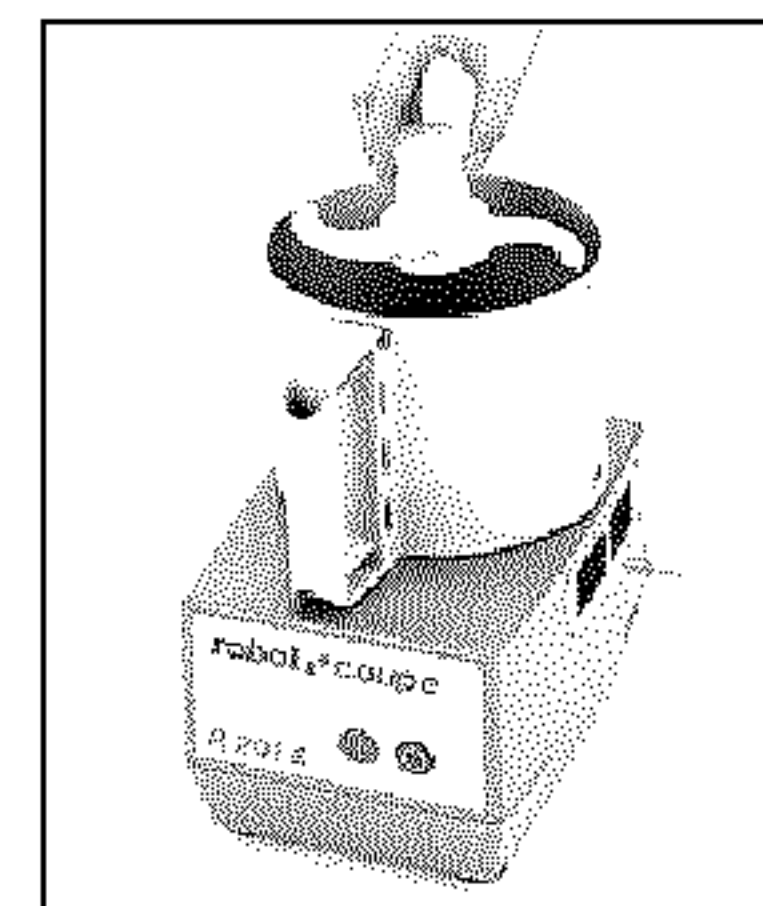
1) Поставьте блок двигателя перед собой и установите емкость куттера вертикально к оси двигателя, предохранительный стержень слегка отклонен влево.



2) Поворачивайте предохранительный стержень вправо до тех пор, пока выступы блока двигателя не войдут хорошо в предусмотренные для них гнезда. Теперь предохранительный стержень находится перед вами.



3) Наденьте нож на ось двигателя и протолкните его на дно емкости. Убедитесь, что нож вставлен правильно, вращая его в емкости.

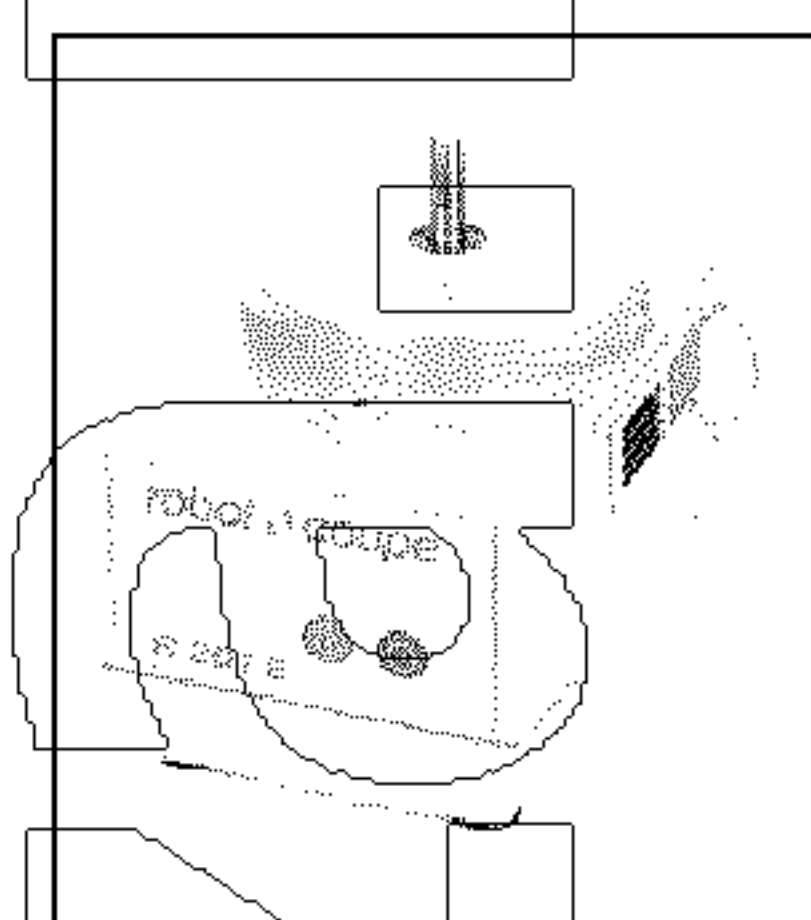


4) Установите крышку на емкость и поворачивайте ее вправо до полной блокировки.

Теперь ваш аппарат полностью готов к работе.

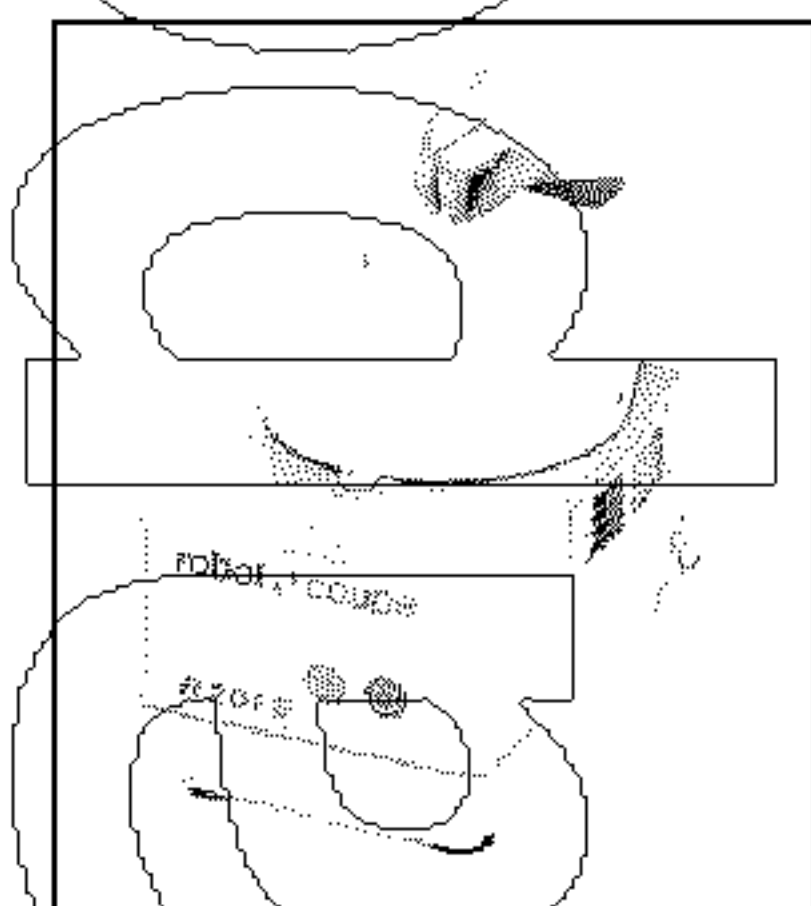
• НАСАДКА ОВОЩЕРЕЗКИ

Насадка овощерезки состоит из двух съемных частей: емкость куттера и крышка.



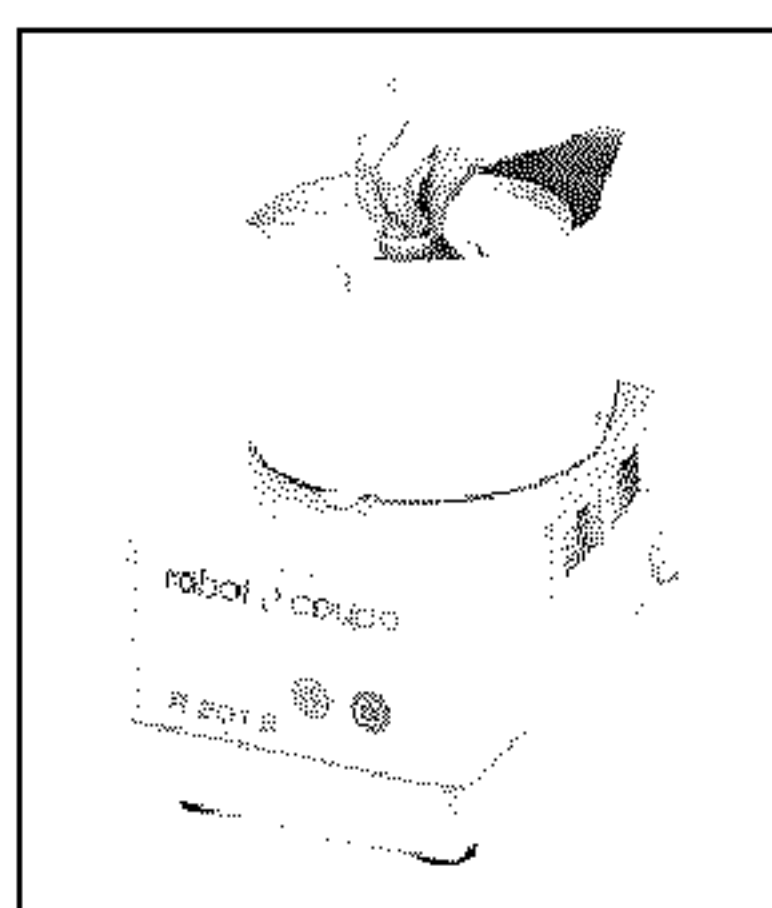
1) Поставьте блок двигателя перед собой и установите на него рабочую емкость: выходная воронка при этом находится с правой стороны.

2) Поворачивайте емкость вправо до тех пор, пока выступы блока двигателя хорошо не войдут в предусмотренные для них гнезда.

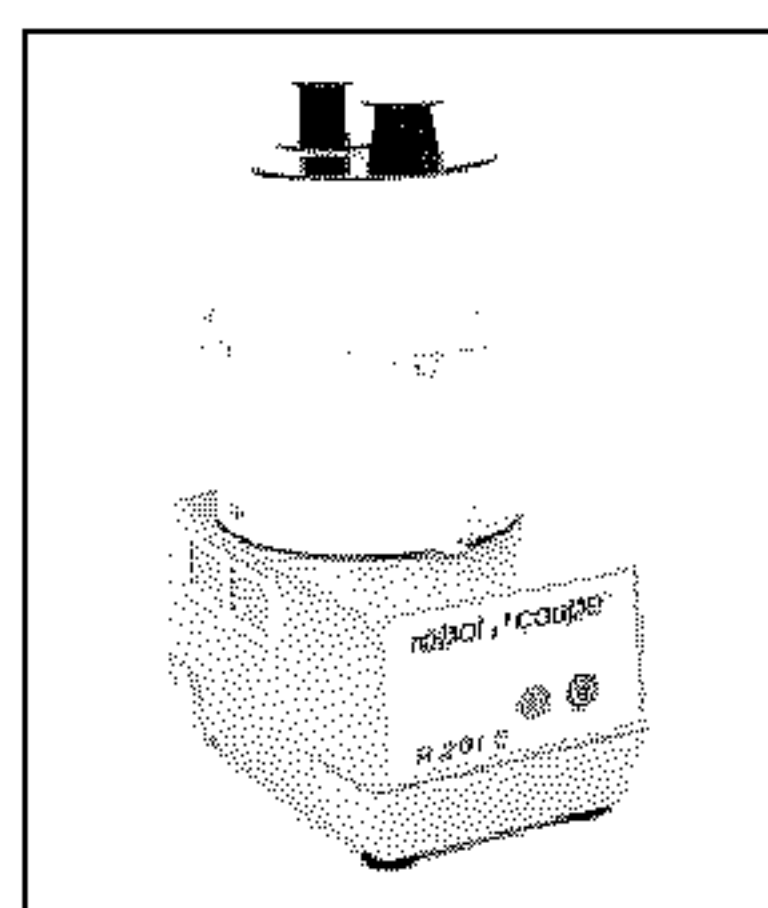
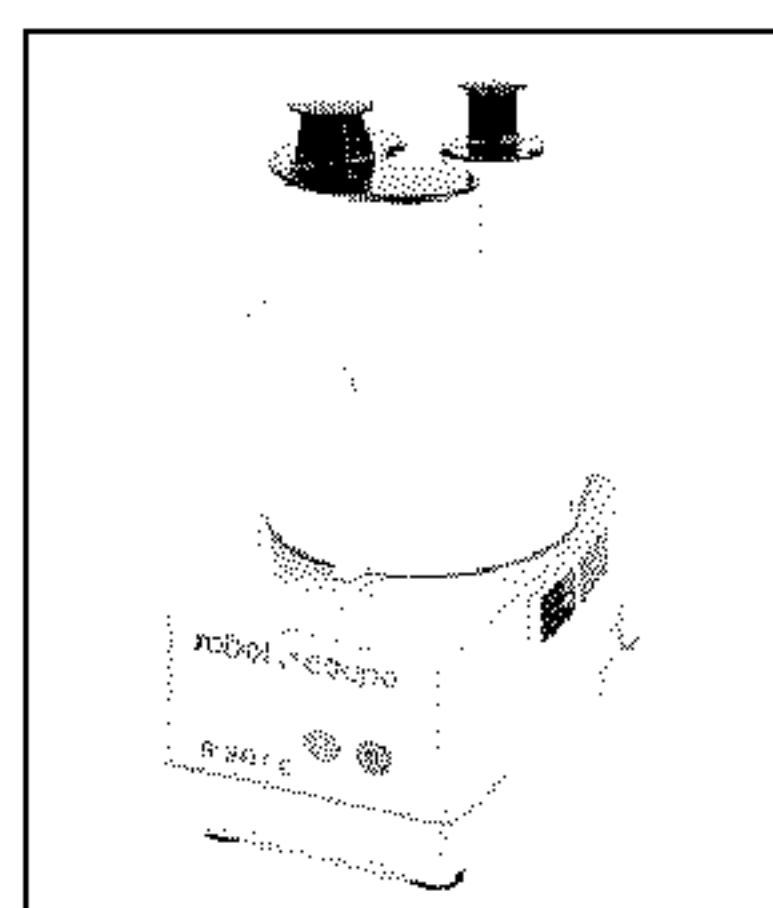


3) Наденьте прозрачный диск-сбрасыватель на ось двигателя и убедитесь, что он правильно установлен на дне емкости.

4) Установите затем выбранный вами диск на диск-сбрасыватель.



5) Установите крышку на емкость и поворачивайте ее вправо до полной блокировки.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

• НАСАДКА КУТТЕРА

Куттер разработан для выполнения всех видов нарезки за самое короткое время; рекомендуется внимательно следить за приготовлением для получения желаемого результата.

Для работы с некоторыми продуктами необходима высокая точность нарезки. Режим пульсации (только на модели R 201 Ultra E) обеспечивает повышенную точность и позволяет отслеживать степень измельчения продукта.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	Макс. к-во готового продукта (в кг)	Время работы (в мин)
ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ		
• МЯСО		
Рубленый бифштекс	0,7	3
Колбасный фарш/томаты	0,8	3
Паштет/деревенский паштет	0,8	4

• РЫБА		
Треска по-провансальски	0,9	5
Рыбный паштет	0,9	5
• ОВОЩИ		
Чеснок/петрушка/лук-шарлот	0,2 / 0,5	3
Суп/овощные пюре	1	4
• ФРУКТЫ		
Фруктовые пюре/салаты	1	4
ВЗБИВАНИЕ		
Майонез/айоли/горч. соус	1	3
Приправа из резаной петрушки	0,8	4
ПЕРЕМЕШИВАНИЕ		
Рассыпчатое/песочное тесто	1	4
Тесто для пиццы	1	4
РАЗМАЛЫВАНИЕ		
Сушеные фрукты	0,5	4
Лед	0,5	4
Панировочные сухари	0,5	5

Для модели R 201 E / R 201 Ultra E возможны и другие функции куттера; данные значения приводятся только для информации и могут изменяться в зависимости от качества продуктов и выбранного рецепта.

• НАСАДКА ОВОЩЕРЕЗКИ

Насадка овощерезки оборудована двумя воронками:

- **большая воронка** для нарезки объемных овощей, таких как капуста, сельдерей и пр.
- **круглая воронка** для нарезки длинных овощей, обеспечивающая высокую точность.

Для достижения оптимального результата нарезки используйте этот отсек в качестве направляющей для нарезки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БОЛЬШОЙ ВОРОНКИ

Заполните воронку овощами до самого верха.

Нажимая на рычаг, включите аппарат и продолжайте нажимать на него до полного прохода овощей в воронку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КРУГЛОЙ ВОРОНКИ

Заполните воронку овощами до самого верха.

Нажимая на рычаг, включите аппарат и продолжайте нажимать на него до полного прохода овощей в воронку.

ПРЯМЫЕ ЛОМТИКИ

П1	морковь / капуста / огурец / лук / картофель / лук-порей
П2 / П3	лимон / морковь / грибы / капуста / картофель / огурец / тыква / лук / лук-порей / перец горошком
П4 / П5	баклажаны / свекла / морковь / грибы / огурец / перец горошком / редька / салат / картофель / лук-порей / томаты
П6	баклажаны / свекла / морковь / грибы / огурец / перец горошком / редька / салат / картофель / лук-порей

ВОЛНИСТЫЕ ЛОМТИКИ

С2	свекла / картофель / морковь
----	------------------------------

ТЕРКА

Т1,5	сельдерей / сыр	Т9	капуста / сыр
Т2	морковь / сельдерей / сыр		Пармезан, шоколад
Т3	морковь		Редька 0,7 мм
Т5	капуста / сыр		Редька 1 мм

СОЛОМКА

С2х2	морковь / сельдерей / картофель
С2х4	морковь / свекла / тыква / картофель
С2х6	морковь / свекла / тыква / картофель
С4х4	баклажаны / свекла / тыква / картофель
С6х6	баклажаны / свекла / сельдерей / тыква / картофель
С8х8	сельдерей / картофель

СПЕЦЗАКАЗ

Дополнительно поставляется **зубчатый нож**, предназначенный, в основном, для лучшего замеса теста и перемалывания.

Зазубренный нож также поставляется дополнительно. Этот нож выполняет те же функции, что и прямой нож, он имеет более длительный срок службы без повторной заточки.

Зазубренный нож особенно рекомендуется для измельчения зелени.

ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

В целях предосторожности перед любыми операциями очистки рекомендуется всегда отключать аппарат (во избежание риска электротравм).

• БЛОК ДВИГАТЕЛЯ

Никогда не погружайте блок двигателя в воду. Очищайте его с помощью влажной тряпки или губки.

• НАСАДКА КУТТЕРА

Снимите крышку, высвободите емкость из корпуса двигателя, повернув ее влево для разблокирования и потянув вверх для снятия. Оставьте нож в емкости во избежание проливания (если вы работаете с жидкими продуктами).

В случае приготовления из твердых продуктов выньте нож и опорожните емкость.

Установите емкость и нож на место и включите аппарат, чтобы убрать остатки продукта, которые прилипли к ножу.

В случае необходимости, выполните предварительную промывку, налив горячую воду в емкость и включив аппарат на несколько минут.

• НАСАДКА ОВОЩЕРЕЗКИ

Снимите крышку, повернув ее влево. Снимите диск и диск-сбрасыватель с оси. Затем снимите рабочую емкость, поворачивая ее в направлении часовой стрелки.

Теперь приступайте к очистке всех деталей.

Не рекомендуется мыть овощерезку в посудомоечной машине, предпочтительно мыть все детали аппарата вручную.

Хорошо промывайте съемные части под краном. Во избежание повреждения аппарата не используйте слишком горячую воду и сильные моющие средства.

После очистки ножа **хорошо вытирайте лезвия** во избежание образования ржавчины.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ

Убедитесь, что используемое моющее средство можно применять для пластмассовых деталей. Некоторые моющие средства имеют высокую щелочность (например, высокую концентрацию натрия или аммиака) и не могут применяться для пластмассовых изделий во избежание их быстрого повреждения.

ТЕХУХОД

• НОЖИ

Настоятельно рекомендуется регулярно затачивать лезвия с помощью точильного бруска, поставляемого с аппаратом.

Качество нарезки, в основном, зависит от степени заостренности лезвий. Нож является изнашиваемой деталью и нуждается в периодической замене для обеспечения постоянного качества готового продукта.

• УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО

Уплотнительное кольцо на оси двигателя должно регулярно смазываться безопасным для пищевых продуктов маслом.

В целях сохранения идеальной герметичности двигателя рекомендуется регулярно проверять степень износа уплотнительного кольца и заменять его в случае необходимости.

В случае износа уплотнительного кольца жидкость может просочиться в подшипники и попасть в двигатель, в этом случае следует заменить уплотнение, подшипники и иногда, при необходимости, двигатель.

Замена кольца очень проста и не требует разборки двигателя; настоятельно рекомендуется постоянно проверять его состояние.

• ВКЛАДЫШИ РАБОЧЕГО ОТСЕКА (только модель R 201 Ultra E)

В случае износа пластиковых вкладышей фиксация рабочей емкости на блок двигателя нарушается. Это очень неудобно во время работы, так как емкость может разблокироваться, что вызовет автоматический останов аппарата предохранительной системой безопасности.

Рекомендуется заменять вкладыши в случае их износа, что гарантирует удобную и непрерывную работу аппарата.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

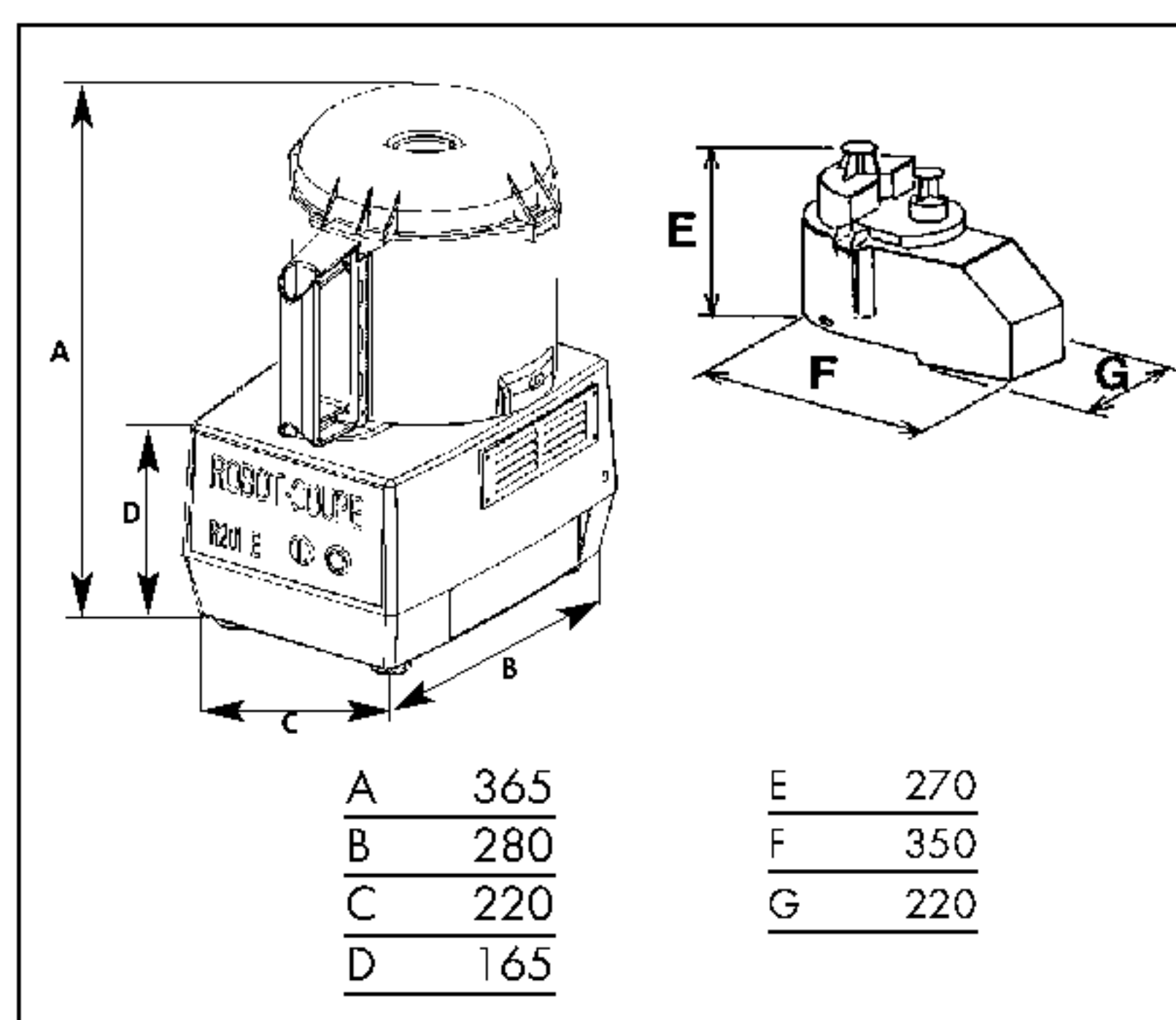
• ВЕС

R 201 E / R 201 Ultra E (с насадками куттера и овощерезки и 2 дисками)

Вес нетто : 10 кг

Вес в упаковке : 12 кг

• РАЗМЕРЫ (в мм)



• ВЫСОТА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Рекомендуется устанавливать кухонный процессор R 201 E / R 201 Ultra E на устойчивом рабочем столе так, чтобы высота до верхнего края емкости составляла 1,20-1,30 м.

• УРОВЕНЬ ШУМА

Уровень шума, эквивалентный акустическому давлению при работе аппарата R 201 E / R 201 Ultra E вхолостую составляет менее 70 дБ(А).

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Однофазный аппарат

Двигатель	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Ток (А)
230 В / 50 Гц	1500	550	3.5
115 В / 60 Гц	1800	550	7.0
220 В / 60 Гц	1800	550	3.5

ЗАЩИТА

Аппараты R 201 E / R 201 Ultra E имеют электромеханическую систему защиты.

В момент открытия крышки система защиты приводит к остановке двигателя.

Для повторного запуска аппарата достаточно заблокировать крышку и нажать на зеленую кнопку.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Нож и лезвия являются режущими инструментами, соблюдайте осторожность при работе с ними.

Модели R 201 E / R 201 Ultra E имеют предохранительную защиту от перегрева, которая останавливает двигатель при очень длительной работе или перегрузке.

В таком случае подождать полного охлаждения аппарата и вновь включить его.

⚠ НАПОМИНАНИЕ

Никогда не пытайтесь убрать предохранительные системы и блокировки.

Никогда не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.

Никогда не проталкивайте продукты рукой.

Не перегружайте аппарат.

НОРМЫ

АППАРАТЫ СООТВЕТСТВУЮТ:

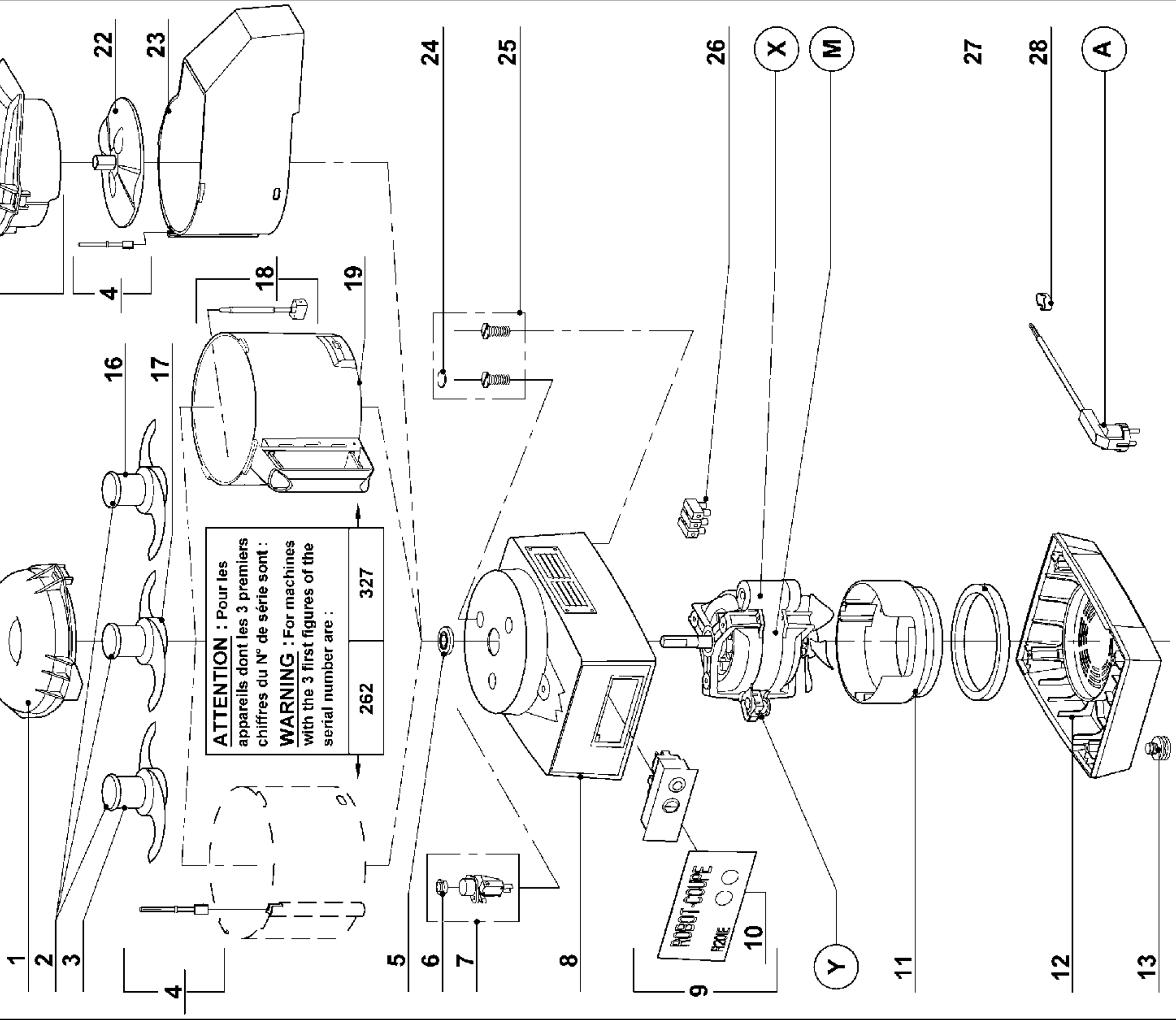
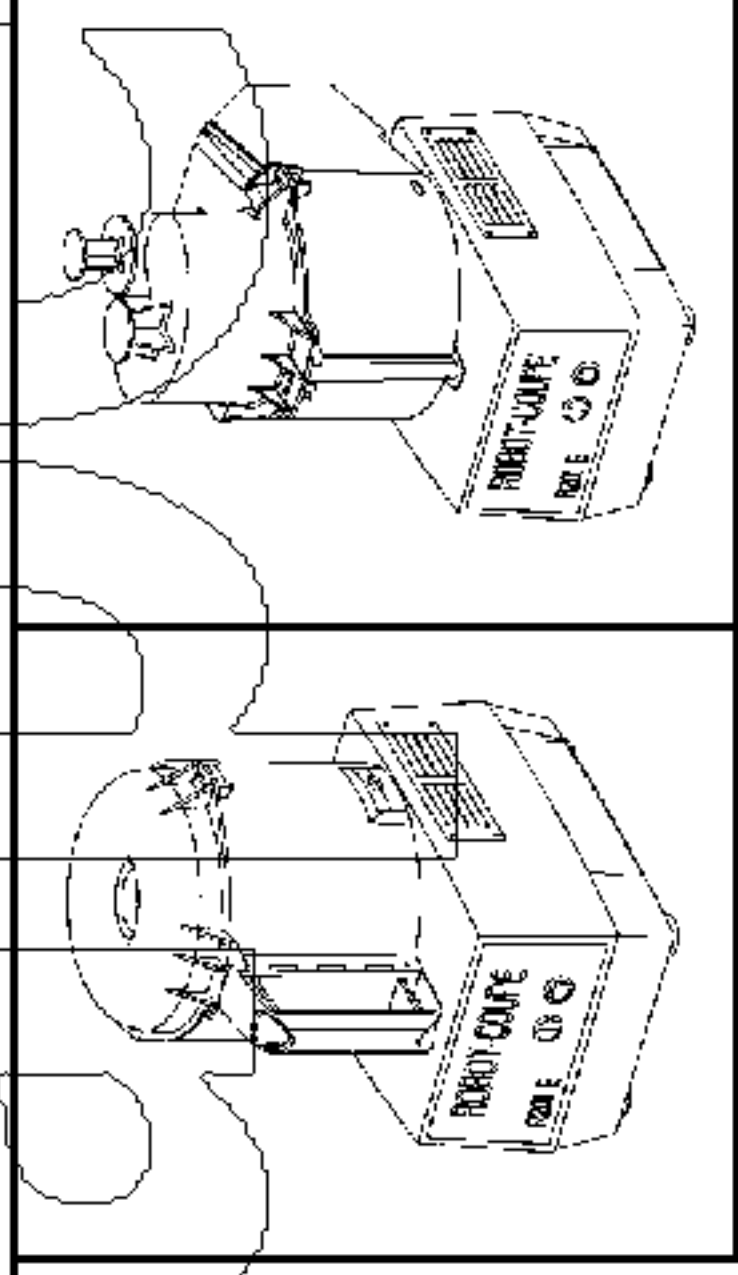
- Положениям европейских директив, а также национальному законодательству, в которое они преобразованы:
 - Директива по механизмам, модифицированная 98/37/СЕЕ,
 - Директива по низкому напряжению 73/23/СЕЕ,
 - Директива по электромагнитной совместимости 89/336/СЕЕ,
 - Директива по материалам и оборудованию, находящимся в контакте с пищевыми продуктами 89/109/СЕЕ,
 - Директива по материалам и оборудованию из пластмассы, находящимся в контакте с пищевыми продуктами 90/128/СЕЕ.
- Положениям стандартизованных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены:
 - EN 292 - 1 и 2: безопасность механизмов – общие принципы разработки,
 - EN 60204 - 1, 1998: безопасность механизмов – электрооборудование аппаратов – общие правила,
 - Для овощерезок EN 1678.

robot coupe

R 201 E "A"

N° de série / Serial number

-262-
-327-



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	106 458	COUVERCLE CUTTER	/ CUTTER LID
2	117 058	CAPUCHON COUTEAU	/ BLADE CAP
3	27 055	COUTEAU LISSE	/ SMOOTH BLADE
4	29 858	ENS. TIGE SECURITE	/ COMPLETE SAFETY ROD
5	501 010	BAGUE ETANCHEITE	/ MOTOR SEAL
6	500 527	CAPSULE ETANCHEITE	/ SEAL RING
7	101 105	MINIRUPTEUR	/ MICROSWITCH ASSEMBLY
8	29 182	ENS. SUPPORT MOTEUR	/ MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
9	29 188	ENS. TABLEAU COMMANDE	/ COMPLETE ON / OFF SWITCH ASSEMBLY
10	400 529	PLAQUE FRONTALE	/ FRONT PLATE
11	101 097	CONDUIT VENTILATION	/ VENTILATION BAFFLE
12	29 904	ENS. SOCLE	/ BASE ASSEMBLY
13	101 082	PIED	/ FOOT
14	29 857	ENS. COUVERCLE + POUSSOIRS	/ LID + PUSCHER ASSEMBLY
15	103 249	POUSSOIR LEGUMES	/ VEGETABLE PUSHER
16	27 138	COUTEAU CRANTE	/ SERRATED BLADE
17	27 061	COUTEAU DENTE	/ FINE SERRATED BLADE
18	39 103	ENS. TIGE SECURITE	/ COMPLETE SAFETY ROD
19	112 204	CUVE CUTTER 3L	/ 3 QT BOWL
20	103 245	POUSSOIR CAROTTES	/ ROUND PUSHER
21	118 592	COUVERCLE COUPE LEGUMES	/ VEGETABLE SLICER LID
22	103 288	DISQUE EVACUATEUR	/ SLINGER PLATE
23	102 699	CUVE COUPE LEGUMES	/ VEGETABLE SLICER BOWL
24	101 104	CAPSULE CACHE VIS	/ BOLT COVER
25	29 178	ENS. VISSERIE SUP MOTEUR	/ SCREW ASSEMBLY
26	19 188	ENS. DOMINO	/ TERMINAL BLOCK
27	101 099	TAMPON AMORTISSEUR	/ ABSORBER
28	101 106	CAVALIER SERRE CABLE	/ POWER CORD CLIP

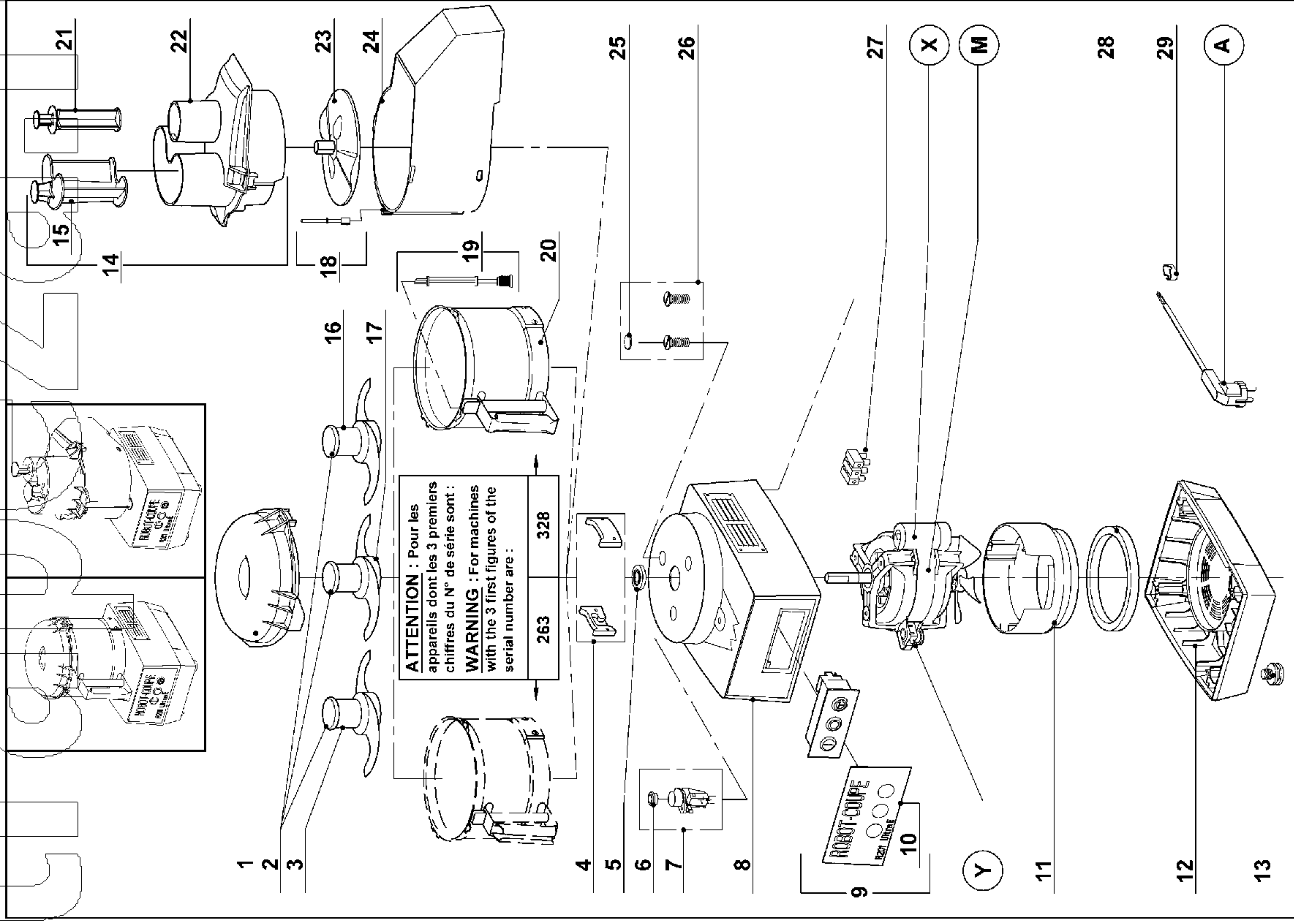
A	CABLE D'ALIMENTATION	/	POWER CORD
M	MOTEUR	/	MOTOR
X	CONDENSATEUR	/	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS DE DEMARRAGE	/	STARTING RELAY

Machine	Voltage	A	M	X	Y
22 232	230/50/1	507 320	3 202	600 018	500 289
22 233 Aust	240/50/1	500 468	3 202	600 018	500 289
22 238	115/60/1	503 206	3 205	603 669	500 296
22 239	220/60/1	507 320	3 206	603 669	500 289

robot coupe

R 201 ULTRA E "A"

N° de série / Serial number
- 263 -
- 328 -

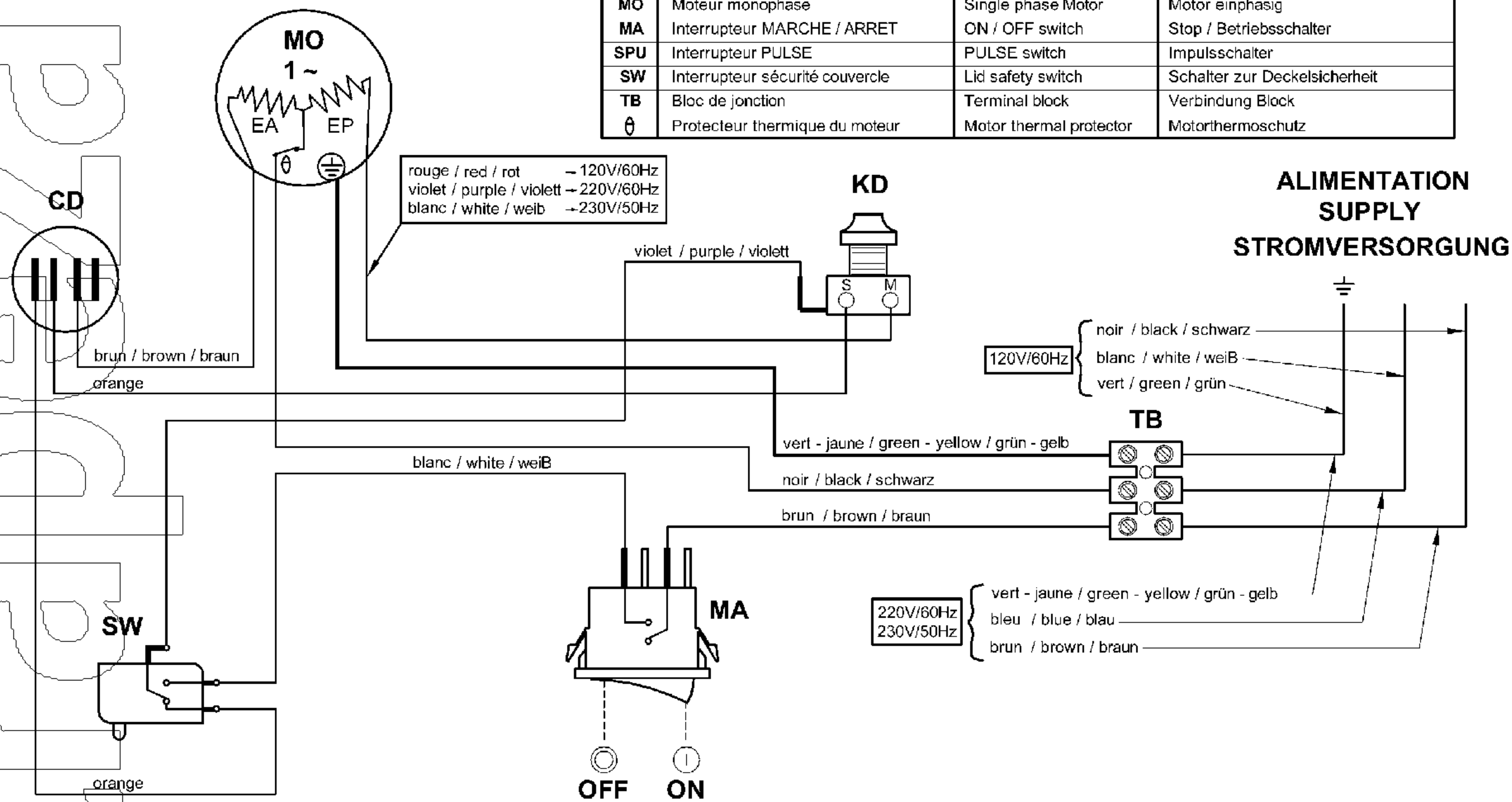


Index	Pièce / Part	Désignation	Description		
1	106 458	COUVERCLE CUTTIER	/ CUTTER LID		
2	117 058	CAPUCHON COUTEAU	/ BLADE CAP		
3	27 138	COUTEAU CRANTE	/ SERRATED BLADE		
4	29 184	ENS. PLAQUETTE	/ LOCKING PLATE ASSEMBLY		
5	501 010	BAGUE ETANCHEITE	/ MOTOR SEAL		
6	500 527	CAPSULE ETANCHEITE	/ SEAL RING		
7	101 105	MINIRUPTEUR	/ MICROSWITCH ASSEMBLY		
8	29 196	ENS. SUPPORT MOTEUR	/ MOTOR SUPPORT ASSEMBLY		
9	29 195	ENS. TABLEAU COMMANDE	/ COMPLETE ON / OFF SWITCH ASSEMBLY		
10	400 366	PLAQUE FRONTALE	/ FRONT PLATE		
11	101 097	CONDUIT VENTILATION	/ VENTILATION BAFFLE		
12	29 905	ENS. SOCLE	/ BASE ASSEMBLY		
13	101 082	PIED	/ FOOT		
14	29 857	ENS. COUVERCLE + POUSSOIRS	/ LID + PUSHERS ASSEMBLY		
15	103 249	POUSSOIR LEGUMES	/ VEGETABLE PUSHER		
16	27 061	COUTEAU DENTE	/ FINE SERRATED BLADE		
17	27 055	COUTEAU LISSE	/ SMOOTH BLADE		
18	29 858	ENS. TIGE SECURITE	/ COMPLETE SAFETY ROD		
19	39 220	ENS. TIGE SECURITE	/ COMPLETE SAFETY ROD		
20	104 077	ENS. CUVE INOX 3L	/ 3 QT ST.ST BOWL ASSEMBLY		
21	103 245	POUSSOIR CAROTTES	/ ROUND PUSHER		
22	118 592	COUVERCLE COUPE LEGUMES	/ VEGETABLE SLICER LID		
23	103 288	DISQUE EVACUATEUR	/ SLINGER PLATE		
24	102 699	CUVE COUPE LEGUMES	/ VEGETABLE SLICER BOWL		
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
22 234	115/60/1	503 206	3 205	603 669	500 296
22 235	220/60/1	507 320	3 206	603 669	500 289
22 236	230/50/1	507 320	3 202	600 018	500 289
22 237 Aust	240/50/1	500 468	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 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 MARCHE / 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®

N° 400696 e

Maj : 01/02

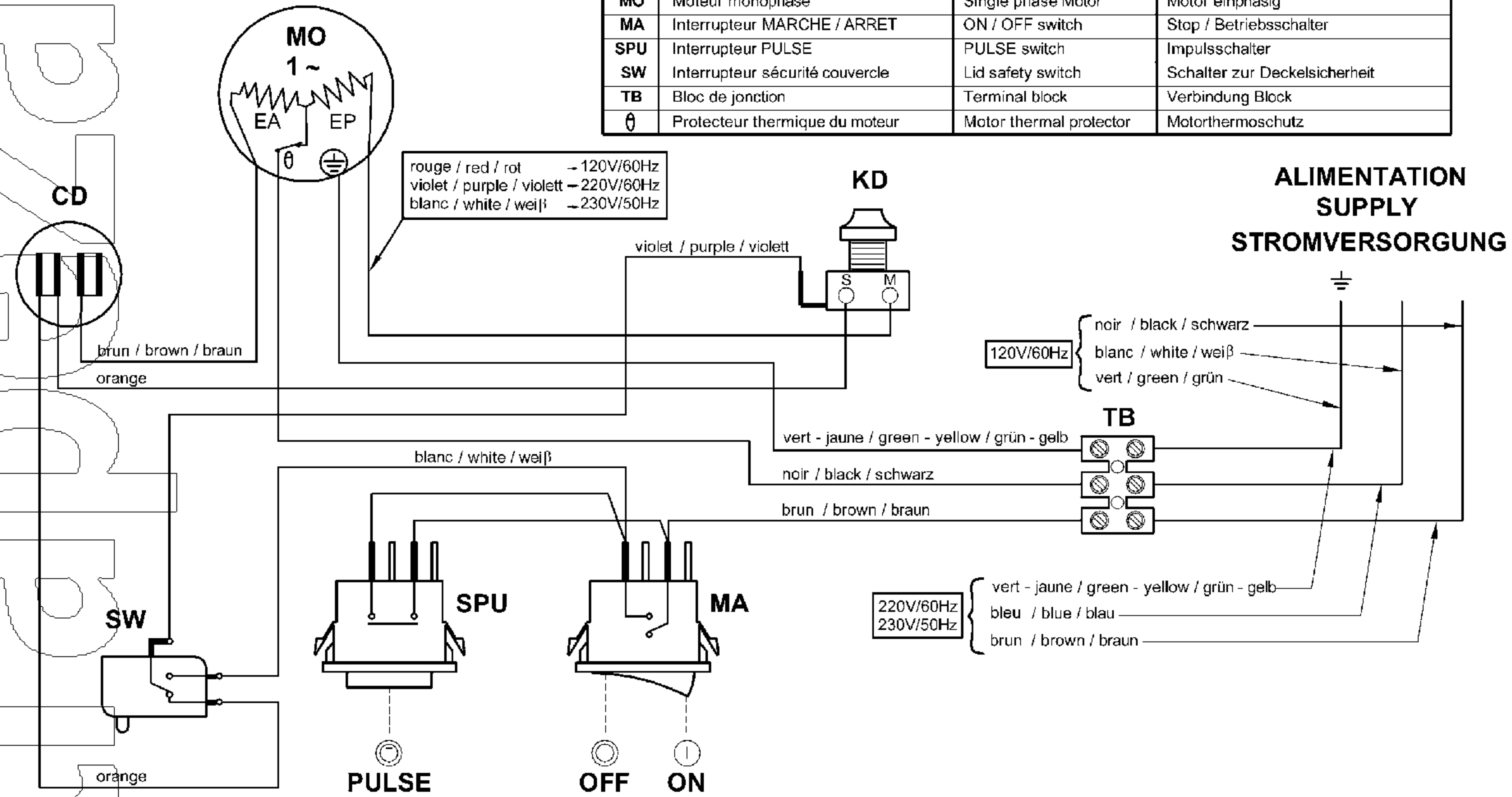
R2A-R201Ultra-R201Ultra E-R201Ultra E"A"-R211Ultra-R202Ultra 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

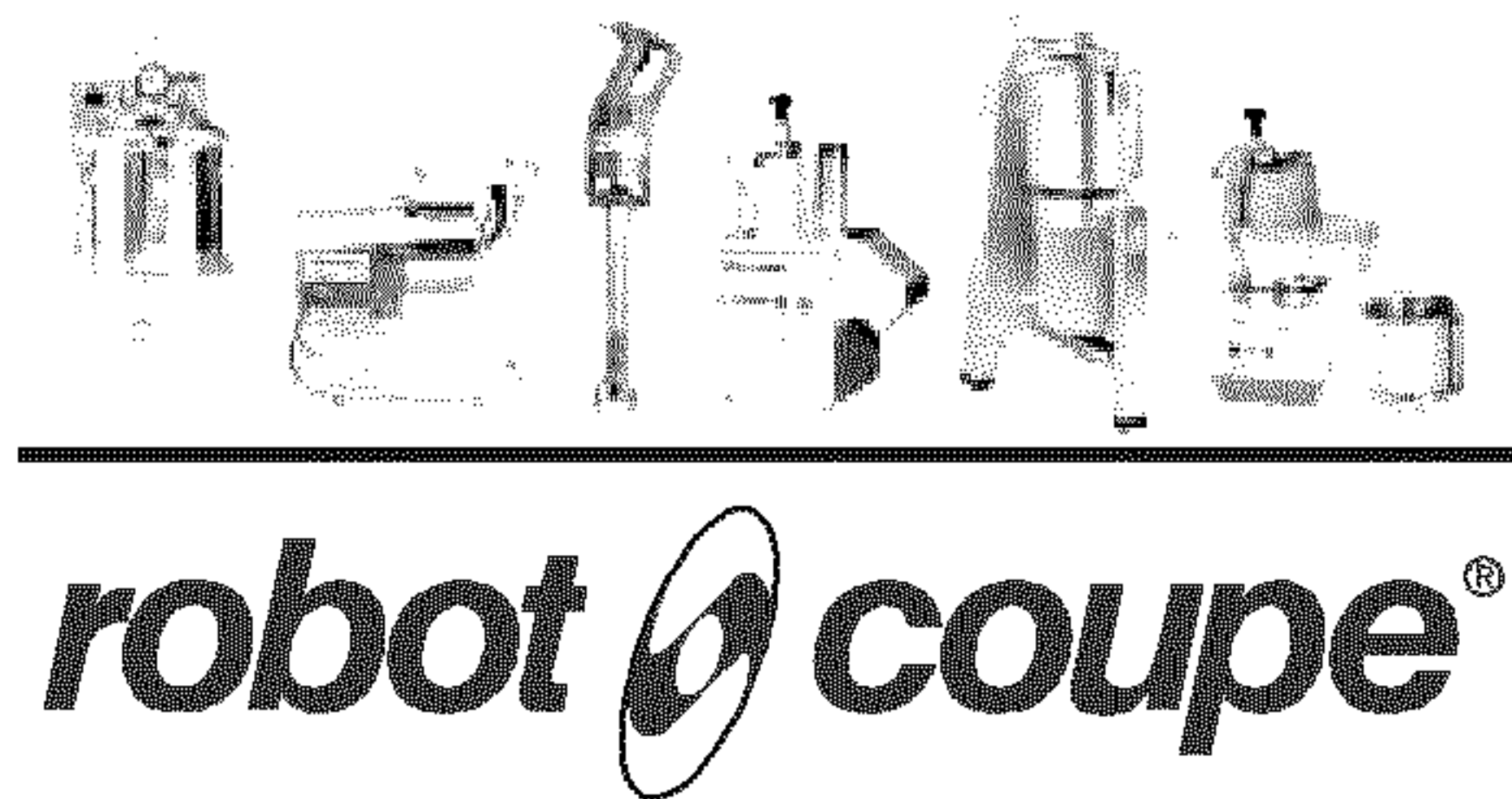
	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
MA	Interrupteur MARCHÉ / 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®

N° 400697 f

Maj : 09/02



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

MADE IN FRANCE BY 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 Leduc - 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

Export Department
Tél. : + 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

Мы оставляем за собой право в любой момент и без предупреждения менять технические характеристики данного аппарата
Информация, содержащаяся в данном документе не является контрактной и может изменяться в любое время.
© Все права во всех странах охраняются фирмой Robot-Coupe s.n.c.