

robot coupe®

A



Nouveau
Enregistrez
votre produit
en ligne

R 2

www.robot-coupe.com

@ Enregistrez votre produit en ligne

The screenshot shows the Robot-Coupe website's S.A.V. (After-Sales Service) page. The page is titled "S.A.V." and is divided into two main sections. The left section, "Enregistrez votre garantie en ligne", provides instructions for online registration, including a list of required information: product serial number and purchase date. A button labeled "Enregistrer maintenant mon produit" is highlighted with a red oval. The right section, "Accéder au service après vente de Robot-Coupe", features a login form titled "robot coupe Authentification" with fields for "Identifiant" and "Mot de passe", and a "Pour nous contacter" link. A button labeled "Accéder au site SAV de Robot-Coupe" is also present. The top navigation bar includes links for "La société", "Nous contacter", "Espace réservé", and "Select your country...". A search bar with the text "S.A.V." and "Rechercher" is also visible.

robot coupe

La société | Nous contacter | Espace réservé | Select your country...

NOS PRODUITS ▾ GUIDE DE SÉLECTION DOCUMENTATION VIDÉOS NOS RECETTES S.A.V. Rechercher

S.A.V.

Enregistrez votre garantie en ligne

Merci d'avoir opté pour l'enregistrement en ligne de la garantie de votre produit Robot-Coupe.

Cela ne devrait prendre que quelques minutes.

Voici ce dont vous aurez besoin pour effectuer l'enregistrement de votre produit :

- Numéro de série du produit
- Date d'achat

Enregistrer maintenant mon produit

Accéder au service après vente de Robot-Coupe

robot coupe Authentification

Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe

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

Identifiant *

Mot de passe *

Mot de passe perdu

Email *

Pour nous contacter
→ utilisez notre formulaire de contact

Accéder au site SAV de Robot-Coupe

robot coupe®

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Déclare que les machines désignées par leur type ci-dessus, sont conformes :

- Aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant :
 - Directive "Machines" 2006/42/CE,
 - Directive "Basse-tension" 2014/35/UE,
 - Directive "Compatibilité Électromagnétique" 2014/30/UE,
 - Règlement (CE) n°1935/2004 "Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",
 - Règlement (UE) n°10/2011 "Matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",
 - Directive "Réduction des Substances Dangereuses" (RoHS) 2002/95/CE,
 - Directive "DEEE" 2012/19/UE,
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène :

- NF EN ISO 12100 - 2010 : Sécurité des Machines – Principes généraux de conception,
- NF EN 60204-1 - 2006 : Sécurité des Machines – Équipements électriques des machines,
- NF EN 12852 : Préparateurs culinaires et blenders,
- NF EN 1678- 1998 : Coupe-légumes,
- NF EN 454 + A1 2010-02 : Batteurs-Mélangeurs,
- NF EN 12853: Batteurs et fouets portatifs (Mixers plongeants),
- NF EN 14655 : Coupe-baguettes
- NF EN 13208 : Éplucheuses à légumes
- NF EN 13621 : Essoreuses à salade
- NF EN 60529-2000 : Degrés de protection :
 - IP 55 pour les commandes électriques,
 - IP 34 pour les machines.

Montceau en Bourgogne, le 4 Mars 2016

Alain NODET
Directeur d'Établissement



SOMMAIRE

GARANTIE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN CUTTER DE TABLE R 2

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

- Conseils électriques
- Tableau de bord

PHASES DE MONTAGE

UTILISATIONS & FABRICATIONS

OPTION

NETTOYAGE

- Bloc moteur
- Cuve cutter
- Couteau

ENTRETIEN

- Couteau
- Bague d'étanchéité
- Plaquettes de cuve

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

SÉCURITÉ

NORMES

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

DONNÉES TECHNIQUES

- Vues éclatées
- Schémas électriques et de câblage

LA GARANTIE LIMITÉE DE ROBOT-COUCPE S.N.C.

Votre machine ROBOT-COUCPE est garantie un an à partir de sa date d'achat : cette garantie ne concerne que l'acheteur d'origine à savoir le distributeur ou l'importateur

Si vous avez acheté votre machine ROBOT-COUCPE à un distributeur, la garantie de référence est celle du distributeur (vérifiez dans ce cas là les termes et conditions de cette garantie avec votre distributeur).

La garantie ROBOT-COUCPE ne se substitue pas à celle du distributeur, mais en cas de défaillance de la garantie du distributeur, la garantie ROBOT-COUCPE sera, le cas échéant, applicable sous certaines réserves en fonction des marchés.

La garantie ROBOT-COUCPE S.N.C. est limitée aux défauts liés aux matériaux et/ou au montage.

LES POINTS SUIVANTS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE ROBOT-COUCPE S.N.C. :

1 - Toute détérioration du matériel relevant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée, d'une chute de l'appareil, ou toute détérioration du même genre causée ou résultant d'une mauvaise application des instructions (montage mal effectué, erreur dans le fonctionnement, nettoyage et/ou entretien inadaptés, emplacement inapproprié...).

2 - La main-d'œuvre pour affûter et/ou les pièces servant à remplacer les différents éléments de l'assemblage d'un couteau, les lames devenues émoussées, abîmées ou usées après un certain temps d'utilisation jugé normal ou excessif.

3 - Les pièces et/ou la main-d'œuvre pour remplacer ou réparer les lames, couteaux, surfaces, fixations ou encore les accessoires tachés, éraflés, abîmés, bosselés ou décolorés.

4 - Toute modification, rajout ou réparation effectuée par des non-professionnels ou par des tiers non autorisés par l'entreprise.

5 - Le transport de la machine au S.A.V.

6 - Les coûts en main-d'œuvre pour installer ou tester de nouvelles pièces ou accessoires (cf. cuves, disques, lames, fixations) remplacés arbitrairement.

7 - Les coûts liés au changement du sens de rotation des moteurs électriques triphasés (l'installateur est responsable).

8 - LES DÉGÂTS DUS AU TRANSPORT. Les vices, qu'ils soient visibles ou cachés, incombent au transporteur. Le client doit en informer le transporteur ainsi que l'expéditeur dès l'arrivée de la marchandise ou dès qu'il découvre le défaut s'il s'agit d'un vice caché.

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

La garantie ROBOT-COUCPE S.N.C. est limitée au remplacement des pièces ou machines défectueuses : ROBOT-COUCPE S.N.C. ainsi que toutes ses filiales ou sociétés affiliées, ses distributeurs, agents, gérants, employés ou assureurs ne peuvent être tenus responsables des dommages, pertes ou dépenses indirects liés à l'appareil ou à l'impossibilité de l'utiliser.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



ATTENTION : Afin de limiter le nombre d'accidents (chocs électriques, blessures...) et afin de réduire les dégâts matériels liés à une mauvaise utilisation de votre machine, lisez attentivement les instructions suivantes et respectez-les impérativement. La lecture de cette notice vous apportera une meilleure connaissance de votre appareil et vous permettra une utilisation correcte de votre machine. Lire la totalité des instructions et les faire lire à toute personne susceptible d'utiliser l'appareil. Notre matériel est prévu pour un usage professionnel et ne doit être en aucun cas utilisé par les enfants.

DÉBALLAGE

- Retirer précautionneusement l'équipement de son emballage et extraire toutes les boîtes ou paquets contenant les accessoires ou matériel spécifique.
- ATTENTION aux outils coupants : lames, disques...

INSTALLATION

- Il est recommandé d'installer votre appareil sur un support parfaitement stable.

BRANCHEMENT

- Toujours vérifier que la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique du bloc moteur et qu'elle supporte l'ampérage.
- Relier impérativement l'appareil à la terre.

MANIPULATION

- Toujours manipuler les disques ou lames avec précaution, ce sont des outils tranchants.

PHASES DE MONTAGE

- Bien respecter les différentes phases de montage (se reporter page 6) et s'assurer que tous les accessoires sont correctement positionnés.

UTILISATION

- Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.
- Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.
- Ne jamais pousser les ingrédients avec la main.
- Ne pas surcharger l'appareil.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.

NETTOYAGE

- Par précaution, avant de procéder aux opérations de nettoyage, toujours débrancher votre appareil.
- Nettoyer systématiquement la machine ainsi que les accessoires à la fin du cycle de travail.
- Ne pas mettre le bloc moteur dans l'eau.
- Pour les pièces en aluminium, utiliser un produit de lavage « spécial aluminium ».

- Pour les pièces en plastique, ne pas utiliser un détergent trop alcalin (avec concentration trop forte en soude ou ammoniac).
- En aucun cas, Robot-Coupe ne peut être tenu responsable d'un manquement de l'utilisateur aux règles élémentaires de nettoyage et d'hygiène.

ENTRETIEN

- Avant toute intervention sur les parties électriques, déconnecter impérativement votre appareil du réseau.
- Vérifier régulièrement l'état des joints ou des bagues ainsi que le bon fonctionnement des sécurités.
- L'entretien et l'examen des accessoires doivent être d'autant plus soignés que dans les préparations interviennent des produits corrosifs (acide citrique...).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque.
- N'hésitez pas à faire appel à votre Service Entretien si vous constatez une anomalie.

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN CUTTER DE TABLE R 2

Le R 2 est un outil de travail parfaitement adapté aux besoins des professionnels. Il vous rendra d'innombrables services que vous découvrirez au fur et à mesure de son utilisation.

Il vous permettra de réaliser le travail des viandes, légumes, farces fines, mousses, broyages, pétrissages,... en moins de 5 minutes pour les opérations les plus longues.

Ses performances vous feront découvrir très vite un autre univers de l'art culinaire.

La conception simple de cet appareil permet de monter et de démonter en un tour de main toutes les pièces faisant l'objet de manipulations fréquentes pour leur entretien ou nettoyage.

Cette notice contient des informations importantes élaborées pour que l'utilisateur tire le plus grand profit de l'investissement de son cutter.

Aussi, nous vous conseillons vivement de lire attentivement cette notice avant la mise en route de l'appareil.

Nous y avons également intégré quelques exemples de fabrication qui vous permettront de vous familiariser rapidement avec votre appareil et d'apprécier les innombrables qualités de celui-ci.

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

• CONSEILS ÉLECTRIQUES

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



ATTENTION

**CET APPAREIL DOIT ÊTRE IMPÉRATIVEMENT
RELIÉ À LA TERRE (RISQUE D'ÉLECTROCUTION).**

ROBOT-COUBE équipé ses R 2 de différents types de moteur :

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

L'appareil est livré avec une fiche monophasée solide du cordon d'alimentation.

• TABLEAU DE BORD

Bouton rouge = Arrêt

Bouton vert = Marche

Bouton noir = Commande impulsions

PHASES DE MONTAGE

1) Le bloc moteur face à vous, positionner la cuve bien droite par rapport à l'axe moteur, la poignée de cuve légèrement décalée sur la gauche.



2) Tourner la poignée de cuve vers la droite jusqu'à ce que les ergots du bloc moteur soient bien positionnés dans leurs emplacements.

La poignée est alors positionnée face à vous.



3) Engager le couteau sur l'axe moteur et faites-le descendre jusqu'au fond de la cuve.

Assurez-vous qu'il est positionné correctement, en le faisant tourner dans la cuve.

4) Mettre le couvercle sur la cuve et faites-le pivoter sur la droite jusqu'au blocage.

Le contact est alors établi, votre appareil est alors prêt à fonctionner.



UTILISATIONS & FABRICATIONS

Le cutter permet de réaliser tous les travaux de coupe en un minimum de temps, aussi nous vous conseillons de surveiller attentivement la réalisation des préparations afin d'obtenir le résultat souhaité.

La commande pulse vous permet de travailler par impulsions et donc d'obtenir une meilleure précision de coupe dans le cadre de préparation bien spécifiques comme certains hachages.

D'autres utilisations du R 2 sont envisageables. Ces valeurs ne sont données qu'à titre indicatif mais sont susceptibles de varier en fonction de la qualité des ingrédients ou de la recette.

UTILISATIONS	Qté Maxi en produit fini (en kg)	Temps de travail (en mn)
HACHER		
• VIANDES		
Steak haché / tartare	0,8	3
Chair à saucisse / à tomate	0,7	3
Terrine de campagne / saucisson	0,7	4
• POISSONS		
Brandade / quenelle	1	5
Mousse de poisson	1	5
• LÉGUMES		
Ail / persil / oignon / échalote	0,2 / 0,5	3
Potage / mousseline de légumes	1	4
• FRUITS		
Compote / réduction de fruits	1	4
ÉMULSIONNER		
Mayonnaise / ailloli / rémoulade	1	3
Beurre d'escargot / de saumon	0,6	4
PÉTRIR		
Pâte Brisée / pâte sablée	0,9	4
Pâte à pizza / pâte à pain	0,9	4
BROYER		
Fruits secs	0,5	4
Crustacés / Glace pilée	0,5	4
Chapelure	0,5	5

OPTION

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

Un **couteau denté** est également disponible. Ce couteau remplit les mêmes fonctions qu'un couteau lisse, avec une tenue de la coupe plus longue mais sans possibilité d'affûtage. Il est particulièrement recommandé pour le coupe du persil.

NETTOYAGE



ATTENTION

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

• BLOC MOTEUR

Ne jamais immerger le bloc moteur dans de l'eau, le nettoyer à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge.

• CUVE CUTTER

Après avoir ôté le couvercle, désengager la cuve du support moteur en la faisant pivoter sur la gauche pour la déverrouiller, puis exercer une traction vers le haut pour la dégager, le couteau restant dans la cuve pour assurer l'étanchéité dans le cadre de préparation liquide.

Si la fabrication réalisée est solide, retirer le couteau et vider la cuve de son contenu.

Replacer éventuellement la cuve puis le couteau sur l'axe et faire fonctionner votre appareil, le couteau sera alors débarrassé des restes de fabrication.

Un pré-lavage peut éventuellement être effectué en incorporant de l'eau chaude dans la cuve et en la faisant ensuite fonctionner quelques minutes.

• COUTEAU

Après le nettoyage du couteau, toujours bien essuyer les lames pour prévenir une éventuelle oxydation.



IMPORTANT

Vérifiez que votre détergent est utilisable sur les pièces en matière plastique. En effet, certains agents lessiviels trop alcalins (avec forte concentration en soude ou en ammoniacque par exemple) sont totalement incompatibles avec certaines matières plastiques et les détériorent très rapidement.

ENTRETIEN

• COUTEAU

Seules les lames lisses s'affûtent.

Il est vraiment conseillé, après chaque utilisation de passer un léger coup de fusil sur les lames de couteau, particulièrement après la coupe de persil.

Les affûter plus complètement une fois par mois à l'aide d'une pierre très fine livrée avec l'appareil.

Le résultat de la coupe dépend essentiellement de l'état de vos lames et de leur usure. Le couteau est en effet une pièce d'usure, qu'il est nécessaire de remplacer épisodiquement afin de toujours obtenir la même constance dans la qualité du produit fini.

• BAGUE D'ÉTANCHÉITÉ

La bague d'étanchéité de l'axe moteur doit être régulièrement huilée (utiliser de l'huile de table).

Afin de conserver une parfaite étanchéité du moteur, il est conseillé de vérifier régulièrement l'état d'usure de cette bague et la remplacer si besoin.

• PLAQUETTES DE CUVE

Il est conseillé de vérifier régulièrement l'état d'usure des plaquettes pour conserver à cet appareil tout son confort d'utilisation.

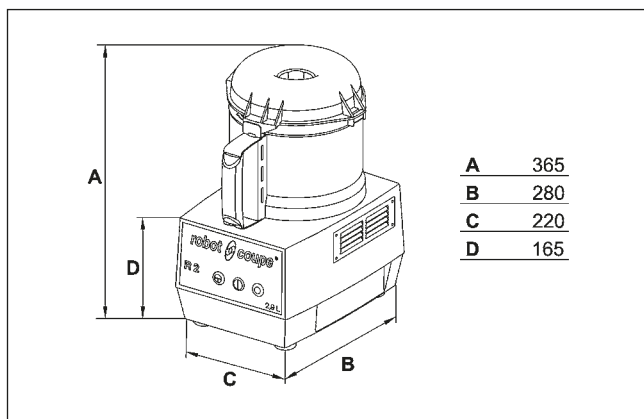
En cas d'usure de ces plaquettes, il est donc recommandé de les changer.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

• POIDS

	Net	Emballé
R 2	10 kg	12 kg

• DIMENSIONS (en mm)



• HAUTEUR DE TRAVAIL

Nous vous conseillons d'installer le R 2 sur un plan de travail stable de façon à ce que le bord supérieur de la cuve soit compris entre 1,20 m et 1,30 m.

• NIVEAU DE BRUIT

Le niveau continu équivalent de pression acoustique en fonctionnement à vide du cutter de table R 2 est inférieur à 70 dB (A).

• CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

Appareil monophasé

Moteur	Vitesse (tr/mn)	Intensité (Amp.)
230 V / 50 Hz	1500	5,0
115 V / 60 Hz	1800	10,0
220 V / 50 Hz	1800	5,0

- La puissance est indiquée sur notre plaque signalétique.

SÉCURITÉ

Le R 2 est muni d'un système de sécurité mécanique.

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

Toutefois, il est conseillé pour éviter les éclaboussures dans le cadre de préparations liquides, d'arrêter la machine avant l'ouverture du couvercle.

Pour remettre en marche votre appareil, il suffit alors de reverrouiller le couvercle et d'appuyer sur le **bouton vert "Marche"**.

Le modèle R 2 est équipé d'un **protecteur thermique** qui arrête automatiquement le moteur en cas de fonctionnement trop prolongé ou de surcharge.

Dans ce cas, attendre le refroidissement de l'appareil pour le remettre en marche.



RAPPEL

Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.

Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.

Ne jamais pousser les ingrédients avec la main.

Ne pas surcharger l'appareil.

Ne jamais faire fonctionner la machine à vide.



ATTENTION

Le couteau et les lames sont des outils tranchants, les manipuler avec précaution.

NORMES

Se référer à la déclaration de conformité en page 3.

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

Dans le cadre du développement durable, la conception de nos produits et le choix des matériaux et composants utilisés ont été effectués avec le souci de minimiser leur impact sur l'environnement.

L'emballage de votre machine respecte les normes environnementales en vigueur. Veillez à respecter les conditions de recyclage

Pour la France uniquement :



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez :



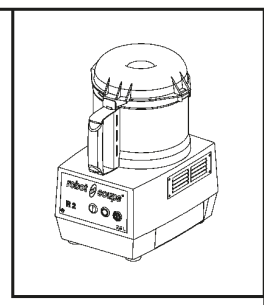
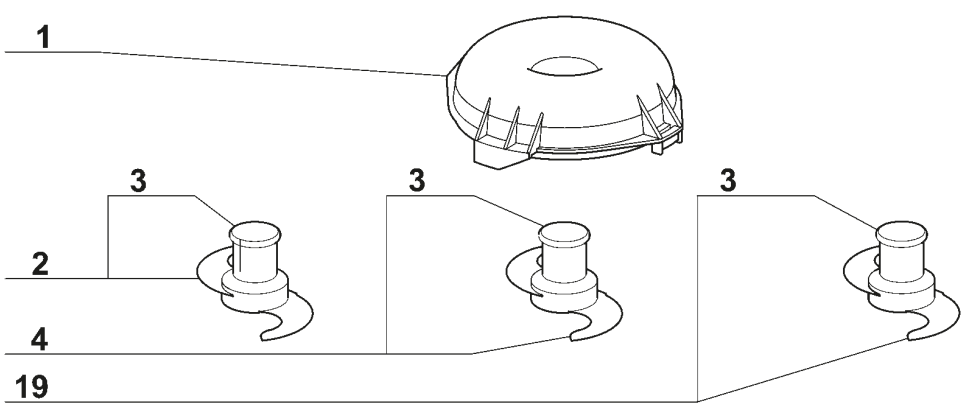
- ECOLOGIC
Tél : +33 (0)1 30 57 79 14
www.e-dechet.com

Code de l'Environnement
(Art. R543.172 à R.543-206-4)

robotcoupe®

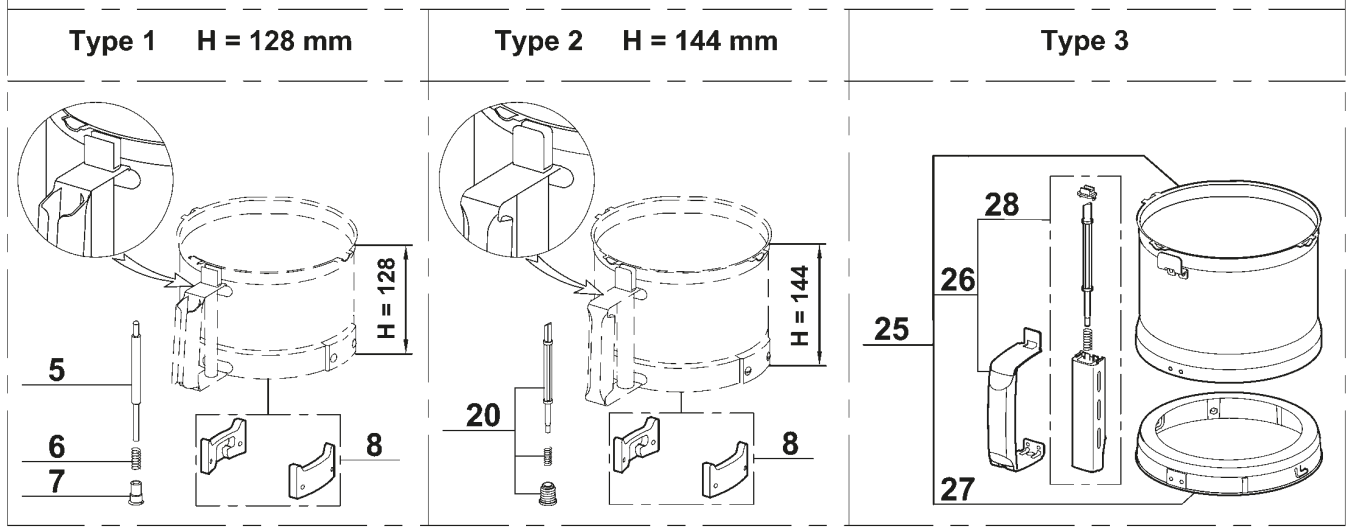
R 2 A

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

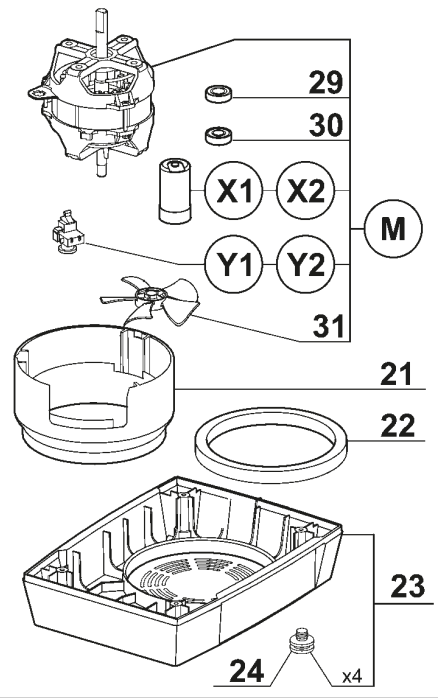
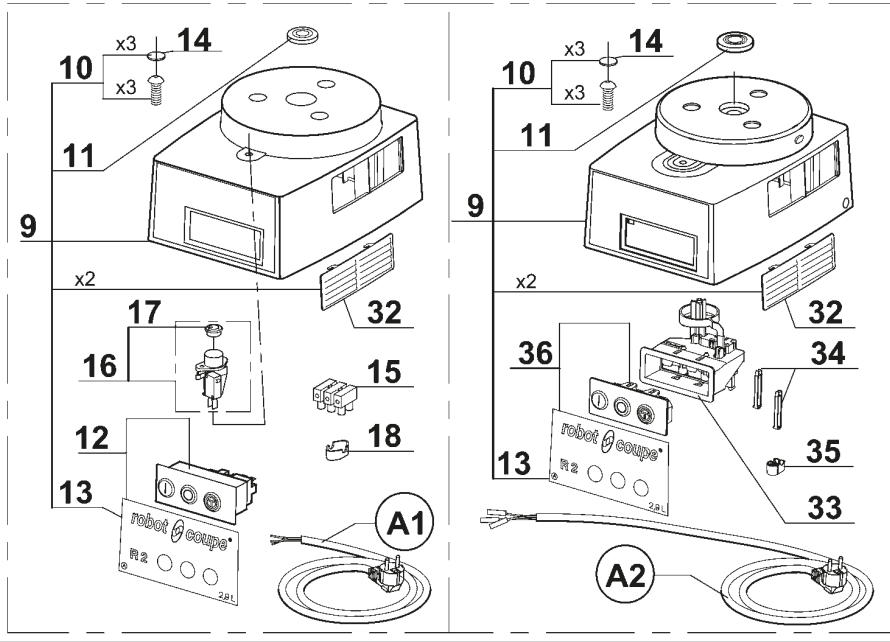


ATTENTION : Choisir les pièces détachées en fonction du type de la cuve.
 La cuve complète étant parfaitement interchangeable, dans tous les cas choisir le repère 25.

WARNING : Choose the spare parts in accordance with the bowl type.
 As the complete bowl is fully interchangeable, for all types choose item 25.



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



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

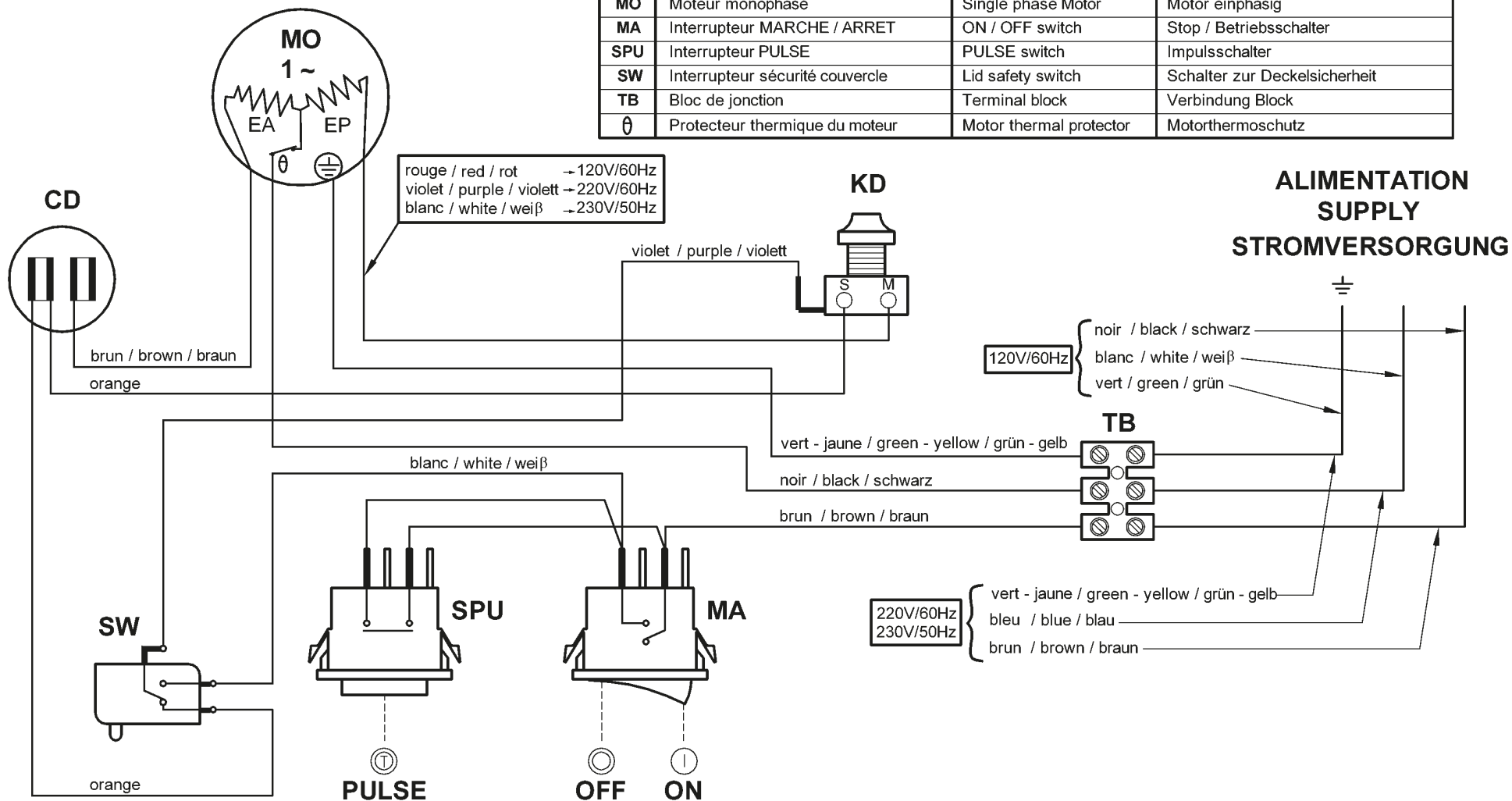
Machine	Voltage	A1	A2	M	X1	X2	Y1	Y2
22 108 Aust	240/50/1	507 326	39 891	39 849	600 018	500 289		
22 107 UK		500 543	39 889					
22 144 CH	230/50/1	504 075	39 893					
22 267 DK		503 682	39 892					
22 100		507 321	39 888					
2 450								
22 488 ZAF		39 597		39 850	603 669	600 018	500 289	504 674
22 536 BRA	39 594							
22 154 SAU	220/60/1	500 543	39 889					
22 117		507 321	39 888					
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
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
θ	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz





robot coupe®

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

**Service Clients 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
48, Rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex

www.robot-coupe.com