

robot coupe®



R 101 XL



**R 201 XL
R 201 XL Ultra**



**R 211 XL
R 211 XL Ultra**

OVERENSSTEMMELSEERKLÆRING

Erklærer, at maskinerne specificeret med typebetegnelse ovenfor overholder:

- De væsentlige krav i følgende europæiske direktiver og al national lovgivning til gennemførelse heraf:
 - maskindirektiv 2006/42/EF,
 - lavspændingsdirektiv 2006/95/EF,
 - direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet 2004/108/EF,
 - Forordning (EF) nr. 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer,
 - Forordning (EF) nr. 10/2011 om plastmaterialer og -genstande bestemt til kontakt med fødevarer,
 - direktiv om begrænsning af anvendelsen af farlige stoffer (RoHS) 2002/95/EF,
 - direktiv "WEEE" 2002/96/EF.
- Bestemmelserne i følgende harmoniserede europæiske standarder og standarder for sikkerheds- og hygiejnekraav:
 - EN 12100-1 og 2 - 2004: maskinsikkerhed - generelle principper for projektering, konstruktion og udformning,
 - EN 60204-1 - 2006: maskinsikkerhed - elektrisk udstyr på maskiner,
 - EN 12852: foodprocessors og blendere,
 - EN 1678-1998: snittemaskiner til grøntsager,
 - EN 454: røremaskiner,
 - EN 12853: håndbetjente blendere og piskere (stavblendere),
 - EN 14655: skiveskæringsmaskiner til baguetter,
 - EN 13208: grøntsagsskrællere,
 - EN 13621: salatørre,
 - EN 60529-2000: beskyttelsesgrad:
 - IP 55 for de elektriske betjeningsanordningers vedkommende,
 - IP 34 for maskinernes vedkommende.

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Нижеприведенные типы аппаратов соответствуют:

- Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос. законодательствам:
 - Директива по механизмам 2006/42/CE,
 - Директива по низкому напряжению 2006/95/CE,
 - Директива по электромагнитной совместимости 2004/108/CE,
 - Регламент (EC) № 1935/2004 "О материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами",
 - Регламент (EC) № 10/2011 "О материалах и изделиях из пластмассовых материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами",
 - Директива по снижению опасных для здоровья компонентов (RoHS) 2002/95/CE,
 - Директива "DEEE" 2002/96/CE,
- положениям следующих стандартизованных евроном, а также норм по технике безопасности и гигиены:
 - EN 12100-1 et 2 - 2004 : Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
 - EN 60204-1 - 2006 : Безопасность механизмов – Электрооборудование аппаратов,
 - EN 12852: Кухонные процессоры и миксеры,
 - EN 1678-1998 : Овощерезки,
 - EN 454 : Сбивательно-смесительные аппараты,
 - EN 12853: Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
 - EN 14655 : Хлеботорезки
 - EN 13208 : Аппараты для очистки овощей
 - EN 13621 : Аппараты для отжимания воды из салата
 - EN 60529-2000 : Степень защиты:
 - IP 55 для кнопок управления,
 - IP 34 для механизмов.

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

Oświadczyc, że maszyny wyznaczonej przez ich typ wykonane zgodnie z:

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich:
 - Dyrektywa „Maszyny” z późniejszymi zmianami 2006/42/WE
 - Dyrektywa „Niskie napięcie” 2006/95/WE
 - Dyrektywa „Kompatybilność elektromagnetyczna” 2004/108/WE
 - Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
 - Rozporządzenie (WE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
 - Dyrektywa „Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych” (RoHS) 2002/95/WE,
 - Dyrektywa DEEE 2002/96/WE
- Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny:
 - EN 12100-1 i 2 - 2004: Bezpieczeństwo maszyn - Ogólne zasady koncepcji,
 - EN 60204-1 - 2006: Bezpieczeństwo maszyn - Wyposażenie elektryczne maszyn,
 - EN 12852: Wyroby kulinarny i blendery
 - EN 1678-1998: Szatkownice
 - EN 454: Miksery-mieszarki
 - EN 12853: Miksery i trzepakczki ręczne (Miksery ręczne)
 - EN 14655: Krajalnice bagietek
 - EN 13208: Obieraaczki warzyw
 - EN 13621: Suszarki do sałaty
 - EN 60529-2000: Wskaźnik zabezpieczający:
 - IP 55 dla sterowania elektrycznego
 - IP 34 dla maszyn

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Prohlašuje, že výše uvedené přístroje podle jejich typu je odpovídá:

- Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy :
 - Předpisu „Stroje” 2006/42/ES,
 - Předpisu „Nízké napětí” 2006/95/ES,
 - Předpisu „Elektromagnetická kompatibilita” 2004/108/ES,
 - Nařízení (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami,
 - Nařízení (EU) č. 10/2011 o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami,
 - Předpisu „Omezení nebezpečných látek” (RoHS) 2002/95/ES,
 - Předpisu „DEEE” 2002/96/ES.
- Požadavkům harmonizovaných evropských norem týkajících se bezpečnosti a hygieny:
 - EN 12100-1 a 2 - 2004: Bezpečnost strojů – Základní pravidla projektování,
 - EN 60204-1 - 2006: Bezpečnost strojů - Elektrovýbava strojů,
 - EN 12852: Přístroje pro přípravu jídel a blendery,
 - EN 1678-1998: Krouhače zeleniny,
 - EN 454: Planetové mixéry,
 - EN 12853: Ruční mixéry a šlehače (Ponorné mixery),
 - EN 14655: Nářezové stroje na chleba,
 - EN 13208: Stroje na loupání zeleniny,
 - EN 13621: Sušiče saláty,
 - EN 60529-2000: Index zabezpečovací:
 - IP 55 pro tlačítka ovládání,
 - IP 34 pro stroje.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Δηλώνει πως το παρακάτω αναφερόμενο μοντέλο είναι σύμφωνο με:

- τις διατάξεις των ακόλουθων ευρωπαϊκών οδηγιών και τις εθνικές νομοθεσίες που τις μεταφέρουν:
 - Οδηγία “Μηχανές” 2006/42/ΕΚ,
 - Οδηγία “Χαμηλή τάση” 2006/95/ΕΚ,
 - Οδηγία “Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα” 2004/108/ΕΚ,
 - Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα,
 - Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 10/2011 για τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.
- τις οδηγίες των ακόλουθων εναρμονισμένων ευρωπαϊκών προτύπων και τα πρότυπα που καθορίζουν τις προδιαγραφές ασφαλείας και υγιεινής:
 - EN 12100-1 και -2, 2004: Ασφάλεια των μηχανών - Γενικές αρχές σχεδιασμού
 - EN 60204-1, 2006: Ασφάλεια των μηχανών - Ηλεκτρικός εξοπλισμός των μηχανών,
 - EN 12852: Πολύ μηχανήματα και μπλέντερ,
 - EN 1678-1998: Κοπήτριά,
 - EN 454: Μίξερ
 - EN 12853: Μίξερ και χτυπητήρια χειρός (Μίξερ με ειδική εφαρμογή),
 - EN 14655: Μεικτες ψωμί,
 - EN 13208: Αποφοιωτές λαχανικών,
 - EN 13621: Ξηραντήρες σαλατών,
 - EN 60529-2000: Βαθμούς προστασίας:
 - IP 55 για τα για ηλεκτρικές εντολές,
 - IP 34 για τα μηχανές.

VAATIMUSTENMUKAISUUVAKUUTUS

Vakuuttaa, että laitteiden edellä mainitut tyypit täyttävät:

- Seuraavien eurooppalaisten direktiivien olennaiset vaatimukset ja niitä vastaavien kansallisten säädösten vaatimukset:
 - Konedirektiivi 2006/42/EY,
 - Pienjännitedirektiivi 2006/95/EY,
 - Direktiivi sähkömagneettisesta yhteensopivuudesta 2004/108/EY,
 - Asetus (EU) N:o 1935/2004 elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista,
 - Asetus (EU) N:o 10/2011 elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista muovisista materiaaleista ja tarvikkeista,
 - Direktiivi vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta (RoHS-direktiivi) 2002/95/EY,
 - Direktiivi sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta 2002/96/EY,
- Eurooppalaisten yhdenmukaistettujen standardien vaatimukset ja hygienian ja turvallisuusvaatimuksia koskevien standardien vaatimukset:
 - EN 12100-1 ja 2 - 2004: koneiturvallisuus – yleiset suunnitteluperiaatteet,
 - EN 60204-1 - 2006: koneiturvallisuus – koneiden sähkölaitteisto,
 - EN 12852: yleiskoneet ja tehosekoittimet,
 - EN 1678-1998: vihannesten paloitteuskoneet,
 - EN 454: vatkauskoneet,
 - EN 12853: käädessä pidettävät tehosekoittimet ja vatkaimet,
 - EN 14655: leivän viipalointikoneet,
 - EN 13208: vihannesten kuorintakoneet,
 - EN 13621: salaattinkuivaimet,
 - EN 60529-2000: sähkölaitteiden koteloitiluoikat:
 - IP 55 sähköisten ohjauslaitteiden osalta,
 - IP 34 koneiden osalta.

SAMSVARSERKLÆRING

Erklærer at maskinene identifisert etter type ovenfor overholder:

- De essensielle kravene i følgende europeiske direktiver og samsvarende nasjonale forskrifter:
 - Direktivet "Maskiner" 2006/42/EF,
 - Direktivet "Lav spenning" 2006/95/EF,
 - Direktivet "Elektromagnetisk kompatibilitet" 2004/108/EF,
 - Forordning (EF) nr. 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler,
 - Forordning (EU) nr. 10/2011 om plastmaterialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler,
 - Direktivet "Redusering av farlige stoffer" (RoHS) 2002/95/EF,
 - Direktivet "WEEE" 2002/96/EF,
- Kravene i de europeiske samsvarende standardene, samt standardene for hygiene- og sikkerhetskrav:
 - EN 12100-1 og 2 - 2004: Maskinsikkerhet – generelle designprinsipper
 - EN 60204-1 - 2006: Maskinsikkerhet – elektrisk utstyr i maskiner,
 - EN 12852: Kjøkkenmaskiner og mikserer,
 - EN 1678-1998: Grønnsakskutlere,
 - EN 454: Mikserer/miksmastere,
 - EN 12853: Håndmikserer og visper,
 - EN 14655: Brødskjærere,
 - EN 13208: Grønnsaksmaskiner,
 - EN 13621: Salatspinnere,
 - EN 60529-2000: Beskyttelsesgrad:
 - IP 55 for elektrisk kontroll,
 - IP 34 for maskiner.

Fait à Montceau en Bourgogne, le 19 Février 2013

Alain NODET
Directeur Industriel



Robot-Coupe SNC
12 avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau en Bourgogne Cedex - France

SPIS TREŚCI

GWANACJA

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

ROBOT WIELOFUNKCYJNE CUTTER-WILK / SZATKOWNICA R 101 XL • R 201 XL • R 201 XL Ultra • R 211 XL • R 211 XL Ultra

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

- Porady elektryczne
- Panel sterowania

FAZY MONTAŻU

- Akcesoria cuttra-wilka
- Akcesoria szatkownicy

UŻYTKOWANIE I WYROBY

- Akcesoria cuttra-wilka
- Akcesoria szatkownicy

OPCJE

- Nóż z nacięciami
- Nóż z zębami

CZYSZCZENIE

- Zespół silnikowy
- Akcesoria cuttra-wilka
- Akcesoria szatkownicy
- Nóż

KONSERWACJA

- Nóż
- Pierścień uszczelniający

DANE TECHNICZNE

- Waga
- Wymiary
- Wysokość ustawienia
- Poziom hałasu
- Dane elektryczne

BEZPIECZEŃSTWO

NORMY

DANE TECHNICZNE

- Widoki szczegółowe
- Schematy elektryczne i okablowania

OGRANICZONA GWARANCJA ROBOT-COUCPE S.N.C.

Urządzenie robot-coupe posiada jednoroczną gwarancję od daty zakupu: gwarancja ta dotyczy wyłącznie kupca początkowego, tzn. dystrybutora lub importera.

W przypadku nabycia urządzenia Robot-coupe u dystrybutora, podstawową gwarancją jest gwarancja dystrybutora (w tym przypadku, należy sprawdzić z dystrybutorem treść i warunki tej gwarancji).

Gwarancja ROBOT-COUCPE nie zastępuje gwarancji dystrybutora, ale w przypadku braków w gwarancji dystrybutora, będzie ona ewentualnie stosowana z pewnymi zastrzeżeniami w zależności od rynku.

Gwarancja Robot-coupe s.n.c. jest ograniczona do usterek dotyczących materiału i/lub montażu.

GWARANCJA ROBOT-COUCPE S.N.C. NIE OBEJMUJE NASTĘPUJĄCYCH PUNKTÓW:

1 - Wszelkie zniszczenie sprzętu spowodowane niepoprawnym lub niewłaściwym użytkowaniem, upadkiem sprzętu, lub wszelkie zniszczenie tego samego rodzaju spowodowane lub wynikające ze złego zastosowania instrukcji (źle wykonany montaż, błąd funkcjonowania, nieodpowiednie mycie i/lub konserwacja, niewłaściwe umieszczenie, itp.).

2 - Robocizna dotycząca ostrzenia i/lub części służących do wymiany różnych elementów składowych noża, ostrzy stępionych, uszkodzonych lub zniszczonych po pewnym czasie normalnego lub nadmiernego użytkowania.

3 - Części i/lub robocizna dotycząca wymiany lub naprawy ostrzy, noży, powierzchni, zamocowań lub też akcesoriów poplamionych, zarysowanych, uszkodzonych, wygiętych lub odbarwionych.

4 - Wszelka modyfikacja, dodatki lub naprawa dokonana przez osoby nieprofesjonalne lub przez osoby trzecie nieupoważnione przez przedsiębiorstwo.

5 - Transport maszyny do serwisu posprzedażnego.

6 - Koszty robocizny dotyczącej instalowania lub testowania wymienionych samowolnie nowych części lub akcesoriów (np. pojemniki, tarcze, ostrza, zamocowania).

7 - Koszty związane ze zmianą kierunku obrotu trójfazowych silników elektrycznych (odpowiedzialność ponosi instalator).

8 - Szkody spowodowane podczas transportu. Odpowiedzialność za widoczne lub ukryte wady ponosi przewoźnik. Klient jest zobowiązany zawiadomić o tym przewoźnika i nadawcę natychmiast po dostawie towaru lub po wykryciu defektu w przypadku wady ukrytej.

Należy zachować wszelkie oryginalne kartony i opakowania, które będą przydatne podczas inspekcji przewoźnika.

Gwarancja robot-coupe s.n.c. jest ograniczona do wymiany uszkodzonych części lub urządzeń: firma robot-coupe s.n.c. oraz jej wszystkie filie lub spółki przyłączone, dystrybutorzy, agenci, zarządcy, pracownicy lub ubezpieczyciele nie mogą ponosić odpowiedzialności za szkody, straty lub wydatki pośrednie związane ze sprzętem lub z niemożnością jego użytkowania.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



UWAGA: W celu ograniczenia liczby wypadków (porażenie prądem elektrycznym, rany, itd.) oraz w celu zmniejszenia strat materialnych związanych z niepoprawnym użyciem urządzeń, należy się dokładnie zapoznać z poniższymi instrukcjami i bezwzględnie ich przestrzegać. Zapoznanie się z poniższą instrukcją obsługi pozwoli na lepsze poznanie sprzętu i poprawne użytkowanie maszyny. Należy przeczytać ją w całości i przekazać do przeczytania wszystkim użytkownikom sprzętu.

WYPAKOWANIE

- Wyjąć ostrożnie urządzenie z opakowania i wyciągnąć wszelkie pudełka lub paczki zawierające akcesoria lub specyficzny sprzęt.
- UWAGA na narzędzia tnące: ostrza, tarcze, itp.

INSTALOWANIE

- Zaleca się umieścić sprzęt na idealnie stabilnej podstawie.

PRZYŁĄCZANIE DO SIECI

- Zawsze należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płycie znamionowej zespołu silnikowego i czy instalacja ta wytrzyma wskazaną ilość amperów.
- Podłączyć koniecznie sprzęt do uziemienia.

MANIPULOWANIE

- Należy zawsze uważnie manipulować tarczami lub ostrzami, gdyż są to narzędzia tnące.

MONTAŻ

- Dokładnie przestrzegać różnych faz montażu (patrz strona 88) i upewnić się, że wszystkie akcesoria są poprawnie ustawione.

UŻYTKOWANIE

- Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.
- Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych w trakcie obróbki żywności.
- Nigdy nie popychać składników ręką.
- Nie przeciążać urządzenia.
- Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia.

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci.
- Czyścić regularnie urządzenie i akcesoria po zakończeniu cyklu pracy.
- Nie wkładać zespołu silnikowego do wody.
- Do czyszczenia części aluminiowych, należy używać specjalnych środków myjących do aluminium.

- Do czyszczenia części z tworzywa sztucznego nie należy używać zbyt alkalicznych detergentów (ze zbyt silnym stężeniem sody lub amoniaku).
- Firma Robot-Coupe nie może w żadnym wypadku odpowiadać za naruszenie przez użytkownika podstawowych zasad czyszczenia i higieny.

KONSERWACJA

- Przed jakąkolwiek naprawą części elektrycznych, należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci.
- Sprawdzać regularnie stan uszczelek lub pierścieni oraz poprawne funkcjonowanie zabezpieczeń.
- Konserwacja i sprawdzanie akcesoriów powinny być wykonywane bardzo starannie, gdyż przygotowywane wyroby zawierają środki korozyjne (kwas cytrynowy, itp.).
- Nie używać urządzenia, jeżeli przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli urządzenie nie funkcjonuje poprawnie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.
- W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek anomalii, należy koniecznie zgłosić się do Serwisu Naprawczego.

ROBOT WIELOFUNKCYJNE CUTTER-WILK / SZATKOWNICA R 101 XL • R 201 XL • R 201 XL Ultra • R 211 XL • R 211 XL Ultra

Roboty wielofunkcyjne R 101 XL, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 211 XL, R 211 XL Ultra są profesjonalnymi urządzeniami doskonale dostosowanymi do potrzeb niewielkich restauracji oraz punktów małej gastronomii. Oferują niezliczone funkcje, które odkryjesz w miarę użytkowania urządzeń.

Roboty wielofunkcyjne R 101 XL, R 201 XL oraz R 211 XL Ultra składają się z cuttera-wilka oraz szatkownicy z wylotem gotowego produktu do zbiornika.

Roboty kuchenne R 211 XL i R 211 XL Ultra składają się z cuttera-wilka (pojemnik z uchwytem, pojemność 2,9 litra) oraz szatkownicy (pokrywa z tworzywa ABS i pojemnik z polipropylenu).

Zbiornik cuttera-wilka w modelach R 201 XL Ultra i R 211 XL Ultra jest wykonany ze stali nierdzewnej.

Funkcja cuttera-wilka umożliwia obróbkę mięsa, warzyw, przygotowanie farszy, musów, rozdrabnianie, wyrabianie ciasta itp. w czasie nieprzekraczającym 5 minut w przypadku najbardziej pracochłonnych czynności.

Urządzenie w funkcji szatkownicy wyposażone jest w szeroką gamę tarcz tnących, które umożliwiają szatkowanie, ucieranie, krojenie we wiórki.

Zalety urządzeń i ich wydajność pozwolą na odkrycie nowego świata sztuki kulinarnej.

Dzięki prostej budowie korzystanie z funkcji cuttera-wilka i szatkownicy jest niezwykle łatwe: każde akcesorium można zamontować i zdemontować jednym ruchem ręki.

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje, dzięki którym użytkownik będzie mógł w pełni wykorzystać zalety urządzenia.

Zalecamy zapoznać się uważnie z instrukcją przed użyciem urządzenia.

Dzięki podanym poniżej przykładom wyrobów, można szybko zapoznać się z urządzeniem i docenić jego liczne zalety.

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA



• PORADY ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem do sieci, należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płycie znamionowej silnika.

Modele jest wyposażony przez ROBOT-COUPÉ wróżnego rodzaju silniki:

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

Urządzenie jest dostarczane z jednofazową wtyczką wmontowaną do przewodu zasilania.

• PANEL STEROWANIA

R 101 XL :

Przycisk czerwony = Stop

Przycisk zielony = Start

R 201 XL • R 201 XL Ultra

R 211 XL • R 211 XL Ultra

Przycisk czerwony = Stop

Przycisk zielony = Start

Przycisk czarny = Sterowanie impulsowe

FAZY MONTAŻU

• AKCESORIA CUTTER-WILKA

1) Stań naprzeciwko bloku silnika i umieść zbiornik bezpośrednio na wale silnika – pręt magnetyczny powinien być przesunięty nieco w lewo.



R 101 XL - 201 XL - R 201 XL Ultra



R 211 XL - R 211 XL Ultra

2) Obróć zbiornik w prawo, tak by występy na bloku silnika znalazły się w przeznaczonych dla nich gniazdach. Blok silnika zostanie zablokowany, a blokada znajdzie się z przodu urządzenia.



R 101 XL - 201 XL - R 201 XL Ultra



R 211 XL - R 211 XL Ultra

3) Umieść nóż na osi silnika i opuść go na dno zbiornika.

Skontroluj prawidłowość jego ustawienia, obracając go wewnątrz zbiornika.



R 101 XL - 201 XL - R 201 XL Ultra



R 211 XL - R 211 XL Ultra

4) Umieść pokrywę na zbiorniku tak, aby otwór wsadowy znalazł się naprzeciwko Ciebie. Obróć w prawo, aż do zablokowania.



R 101 XL

R 201 XL - R 201 XL Ultra

R 211 XL - R 211 XL Ultra

Urządzenie jest gotowe do pracy.

• AKCESORIA SZATKOWNICY R 101 XL, R 201 XL i R 201 XL Ultra

Postępuj w taki sam sposób, jak opisano w punktach 1) i 2) dla opcji cuttera-wilka.

3) Umieść element przedłużający na wale silnika..



R 101 XL



R 201 XL - R 201 XL Ultra

4) Załóż wybraną tarczę tnącą na element przedłużający.



R 101 XL



R 201 XL - R 201 XL Ultra

5) Umieść pokrywę na zbiorniku tak, aby otwór wsadowy znalazł się naprzeciwko Ciebie.

Zamknij pokrywę, obracając ją w prawo, aż do zablokowania.



R 201 XL - R 201 XL Ultra



R 211 XL - R 211 XL Ultra

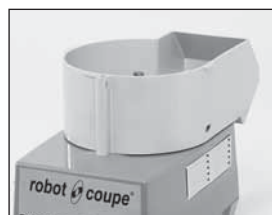
R 211 XL i R 211 XL Ultra:

Szatkowica składa się z dwóch demontowalnych części: zbiornika szatkowicy i pokrywy.

1) Ustaw się naprzeciwko bloku silnika i umieść zbiornik szatkowicy bezpośrednio na wale silnika – otwór wylotowy produktu powinien znajdować się po Twojej prawej stronie.



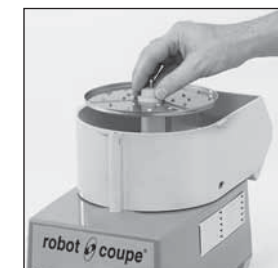
2) Obróć uchwyt zbiornika w prawo, tak by występy na bloku silnika znalazły się w przeznaczonych dla nich gniazdach.



3) Zamontuj tarczę odprowadzającą z białego plastiku na wale silnika, upewniając się, że jest ona właściwie ułożona na dnie zbiornika.



4) Następnie umieść wybraną tarczę tnącą na tarczy odprowadzającej.



5) Ustaw pokrywę na zbiorniku i przekręć w prawo, aż do zatrzaśnięcia pokrywy w elemencie przedłużającym zbiornika.



UŻYTKOWANIE & WYROBY

• AKCESORIA CUTTRA-WILKA

Cutter-wilk pozwala wykonywać wszelkie prace związane z rozdrabnianiem produktów w bardzo krótkim czasie, dlatego radzimy uważnie nadzorować pracę urządzenia w celu osiągnięcia pożądanego efektu.

Opcja „Pulse” pozwala na wykorzystanie funkcji pracy impulsowej i zwiększenie precyzji cięcia, szczególnie przydatnej podczas specyficznej obróbki, takiej jak niektóre rodzaje siekania.

Możliwe są również inne zastosowania funkcji cuttera-wilka; wartości te zostały podane wyłącznie informacyjnie i mogą ulec zmianie w zależności od jakości produktów lub rodzaju przepisu kulinarnego.

UŻYTKOWANIE	Maksymalna ilość produktu końcowego (w kg)	Czas pracy (w min.)
SIEKANIE		
• MIESO		
Befszyk siekany / tatarski	0,7	3
Mięso mielone / farsz do nadziewania	0,8	3
Pasztety	0,8	4
• RYBY		
Pasta rybna	0,9	5
Pasztet rybny	0,9	5
• WARZYWA		
Czosnek / Puree z jarzyn	0,2/0,5	3
Rosół / włoścyszyna	1	4
• OWOCE		
Przecier/wywar owocowy	1	4

UŻYTKOWANIE	Maksymalna ilość produktu końcowego (w kg)	Czas pracy (w min.)
ZAWIESINY		
Majonez/sos czosnkowy/tatarski	1	3
Sos baskijski/sos holenderski	0,8	4
WYRABIANIE CIASTA		
Ciasto francuskie / babka piaskowa	1	4
Ciasto na pizzę	1	4
MIELENIE		
Owoce suszone	0,5	4
Lód	0,5	4
Bułka tarta	0,5	5

• AKCESORIA SZATKOWNICY

Akcesorium szatkownicy wyposażone jest w dwa otwory wsadowe:

- **duży otwór wsadowy** umożliwiający szatkowanie warzyw takich jak kapusta, seler itp.
- **cylicylniczny otwór wsadowy** przewidziany do długich warzyw – zapewnia on dużą precyzję cięcia.

Jakość cięcia została zoptymalizowana, ponieważ element ten odpowiednio kieruje materiał.

PLASTRY	
P 1	marchew / kapusta / ogórek / cebula / ziemniak / por
P 2 / P 3	cytryna / marchew / grzyb / kapusta / ziemniak / ogórek / rzodkiewka / cebula / por / papryka
P 4 / P 5	bakłażan / burak / marchew / grzyb / ogórek / papryka / chrzan / sałata / ziemniak / pomidor
P 6	bakłażan / burak / marchew / grzyb / ogórek / papryka / chrzan / sałata / ziemniak

PLASTRY FALISTE	
PF 2	burak / ziemniak
WIÓRKI	
W 1,5	seler / ser
W 2	marchew / seler / ser
W 3	marchew
W 6	kapusta / ser
W 9	kapusta / ser
	Parmesan / czekolada
	Chrzan 0,7 mm
	Chrzan 1 mm
SŁUPKI	
S 2x2	marchew / seler / ziemniak
S 2x4	marchew / burak / rzodkiewka / ziemniak
S 2x6	marchew / burak / rzodkiewka / ziemniak
S 4x4	bakłażan / burak / rzodkiewka / ziemniak
S 6x6	bakłażan / burak / seler / rzodkiewka / ziemniak
S 8x8	seler / ziemniak

OPCJE

Nóż karbowany jest dostępny w opcji i jest przeznaczony do wyrabiania ciasta oraz rozdrabniania.



Nóż ząbkowany jest również dostępny. Jest on szczególnie zalecany do siekania ziół i przypraw.

CZYSZCZENIE



UWAGA

Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci (ryzyko porażenia prądem).

• ZESPÓŁ SILNIKOWY

Nigdy nie zanurzać zespołu silnikowego w wodzie. Czyścić przy pomocy wilgotnej szmatki lub gąbki.

• AKCESORIA CUTTRA-WILKA

Po zdjęciu pokrywy odłącz zbiornik od obudowy silnika, obracając go w lewo w celu odblokowania. Następnie zdejmij zbiornik, unosząc go do góry. W przypadku przygotowywania produktów płynnych w celu zapewnienia szczelności pozostaw nóż w zbiorniku.

Jeśli produkt ma konsystencję stałą, wyjmij nóż i włącz urządzenie w celu oczyszczenia noża z resztek.

Ponownie zamontuj zbiornik oraz nóż i włącz urządzenie w celu oczyszczenia noża z resztek.

Możesz również przeprowadzić mycie wstępne, wlewając do zbiornika ciepłą wodę i uruchamiając urządzenie na kilka minut.

• AKCESORIA SZATKOWNICY

Wyjmij każdą z części szatkownicy, tzn.: pokrywę, tarczę tnącą, tarczę odprowadzającą oraz zbiornik i umyj je.

Mycie głowicy szatkownicy w zmywarce nie jest zalecane. Należy umyć ją ręcznie płynem do mycia naczyń.

• NÓŻ

Po wyczyszczeniu noża należy dobrze osuszyć ostrza, aby uniknąć korozji.



UWAGA

Należy sprawdzić, czy używany detergent jest przystosowany do części z tworzywa sztucznego. Niektóre zbyt alkaliczne środki czyszczące np. o silnym stężeniu sody i amoniaku nie są przystosowane do niektórych tworzyw sztucznych i mogą je szybko zniszczyć.

KONSERWACJA

• NÓŻ

Ostrzyć można wyłącznie gładkie ostrza.

Zaleca się po każdym użyciu ostrza lekkie podostrzenie ostrzy noża, szczególnie po krojeniu pietruszki.

Pełne ostrzenie należy wykonać raz w miesiącu za pomocą gładkiej ostrzałki dostarczonej wraz z urządzeniem.

Jakość produktu końcowego zależy przede wszystkim od stanu ostrzy i stopnia ich zużycia. Nóż jest częścią zużywającą się, którą okresowo należy wymieniać w celu zapewnienia najwyższej jakości produktu końcowego.

• PIERŚCIEŃ USZCZELNIAJĄCY

Pierścień uszczelniający wał silnika powinien być systematycznie smarowany (olejem roślinnym).

Aby zachować idealną szczelność, należy systematycznie kontrolować stan zużycia pierścienia i w razie potrzeby wymienić go.

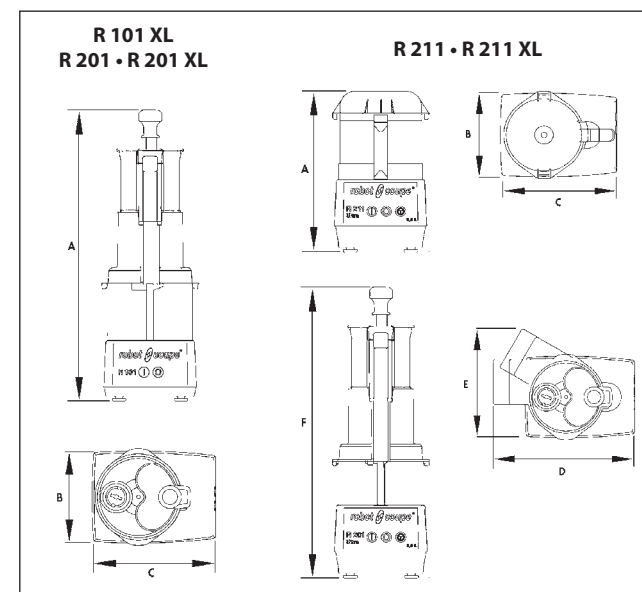
Pierścień uszczelniający jest łatwy do wymiany, a czynność ta nie wymaga demontażu silnika. Zalecamy stale kontrolować jego stan.

DANE TECHNICZNE

• WAGA

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

• WYMIARY (w mm)



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

• WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

Zalecamy montaż robota wielofunkcyjnego na stabilnej powierzchni roboczej w taki sposób, aby górna część zbiornika znajdowała się na wysokości od 1,20 m do 1,30 m.

• POZIOM HAŁASU

Stały poziom ciśnienia akustycznego podczas pracy urządzenia nie przekracza 70 dB (A).

• DANE ELEKTRYCZNE

Urządzenie jednofazowe **R 101 XL**

Silnik	Prędkość (obr./min.)	Napięcie (A)
230 V/50 Hz	1500	3
115 V/60 Hz	1800	6
220 V/60 Hz	1800	3

Urządzenie jednofazowe **R 201 XL • R 201 XL Ultra**

Silnik	Prędkość (obr./min.)	Napięcie (A)
230 V/50 Hz	1500	4,3
115 V/60 Hz	1800	8
220 V/60 Hz	1800	4,3

Urządzenie jednofazowe **R 211 XL • 211 XL Ultra**

Silnik	Prędkość (obr./min.)	Napięcie (A)
230 V/50 Hz	1500	5,7
115 V/60 Hz	1800	12
220 V/60 Hz	1800	5,7

- Informacje dotyczące mocy znajdują się na tabliczce znamionowej.

BEZPIECZEŃSTWOCHERHEIT



U W A G A

Noże użyte w tarczach szatkownicy i cutter/wilk są bardzo ostre.

Roboty kuchenne R 101 XL • R 201 XL • R 201 XL Ultra • R 211 XL • R 211 XL Ultra są wyposażone w system zabezpieczenia elektromechanicznego.

Po otwarciu pokrywy silnik zatrzymuje się.

Aby ponownie uruchomić urządzenie, wystarczy zamknąć pokrywę i wcisnąć zielony przycisk.

Jednakże, aby uniknąć rozpryskiwania płynów, przed otwarciem pokrywy należy zatrzymać urządzenie.

Modele R 101 XL • R 201 XL • R 201 XL Ultra • R 211 XL • R 211 XL Ultra są wyposażone w **termowyciągacz**, który automatycznie wyłącza silnik w przypadku zbyt długiej pracy lub przeciążenia.



DLA PRZYPOMNIENIA

Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.
Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych w trakcie obróbki żywności.
Nigdy nie popychać składników ręką.
Nie przeciążać urządzenia.
Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia.

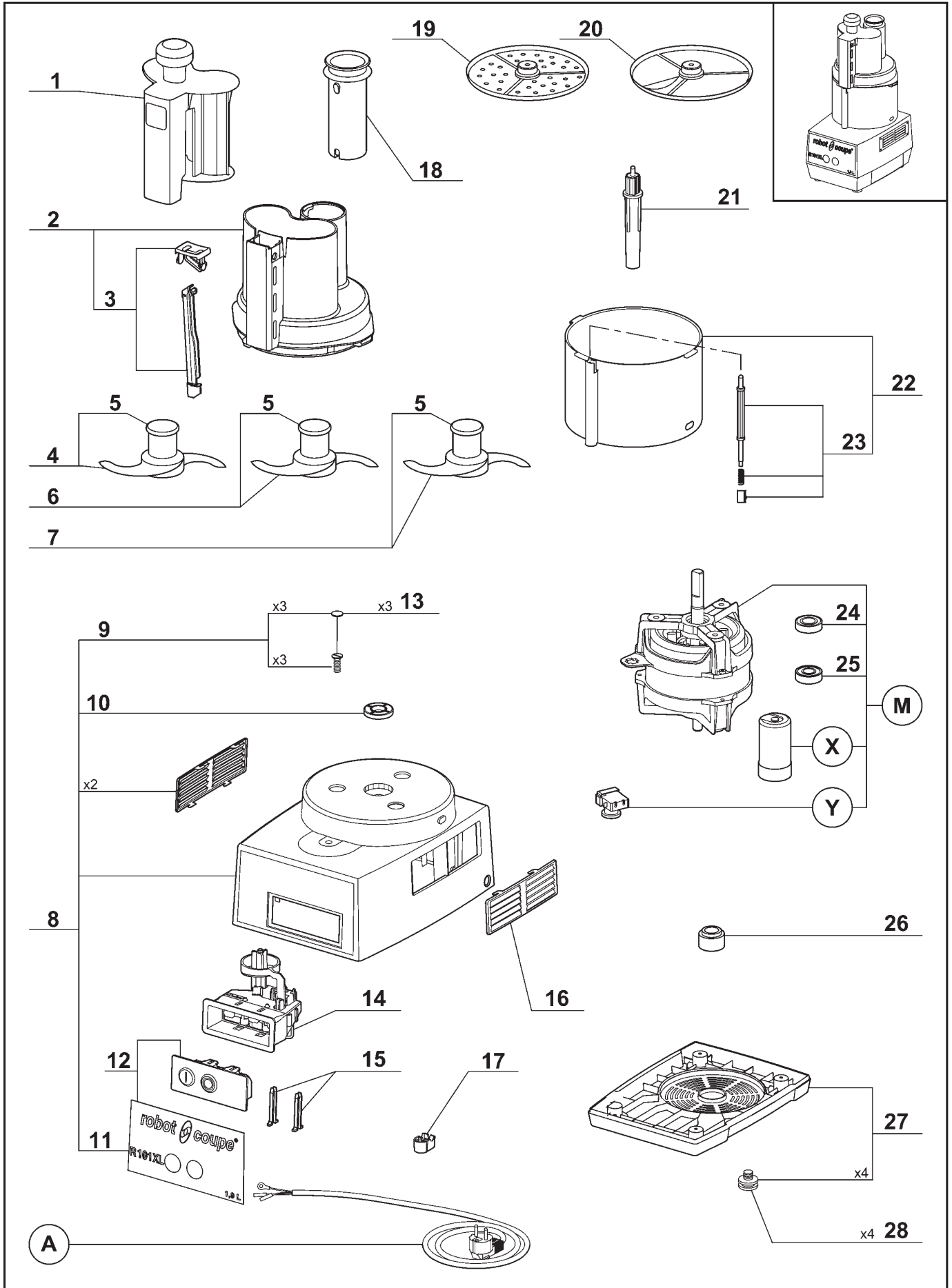
NORMY

Powołać się do oświadczenia o zgodności na stronie 3.

robot coupe®

R 101 XL

N° de série / Serial number
- 675 -



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	49 083	POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
2	49 081	COUVERCLE	LID
3	49 080	ENS. TIGE SECURITE COUVERCLE	COMPLETE LID SAFETY ROD ASSEMBLY
4	27 138	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
5	117 058	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
6	27 061	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
7	27 055	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
8	49 070	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
9	29 178	ENS. VISSERIE	SCREW ASSEMBLY
10	501 010	BAGUE ETANCHEITE	MOTOR SEAL
11	49 071	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
12	49 089	ENS. TABLEAU COMMANDE	COMPLETE SWITCH ASSEMBLY
13	29 633	CAPSULE CACHE VIS (x3)	BOLT COVER (x3)
14	39 877	ENS. SECURITE	SAFETY ASSEMBLY
15	39 876	ENS. CLAVETTE PLASTRON (x2)	PANEL KEY ASSEMBLY (x2)
16	104 122	GRILLE DE VENTILATION	VENTILATION GRID
17	49 000	CAVALIER SERRE CABLE	POWER CORD CLIP
18	49 084	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
19	27 577	RAPEUR 2 mm	GRATER 2 mm
20	27 555	EMINCEUR 2 mm	SLICER 2 mm
21	101 120	PROLONGATEUR	DISC STEM
22	102 702	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
23	29 007	ENS. TIGE SECURITE CUVE	COMPLETE BOWL SAFETY ROD ASSEMBLY
24	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL-BEARING 6002 2RS
25	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL BEARING 6201 2RS
26	101 568	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
27	39 196	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
28	39 928	PIEDS (x4)	FOOT (x4)

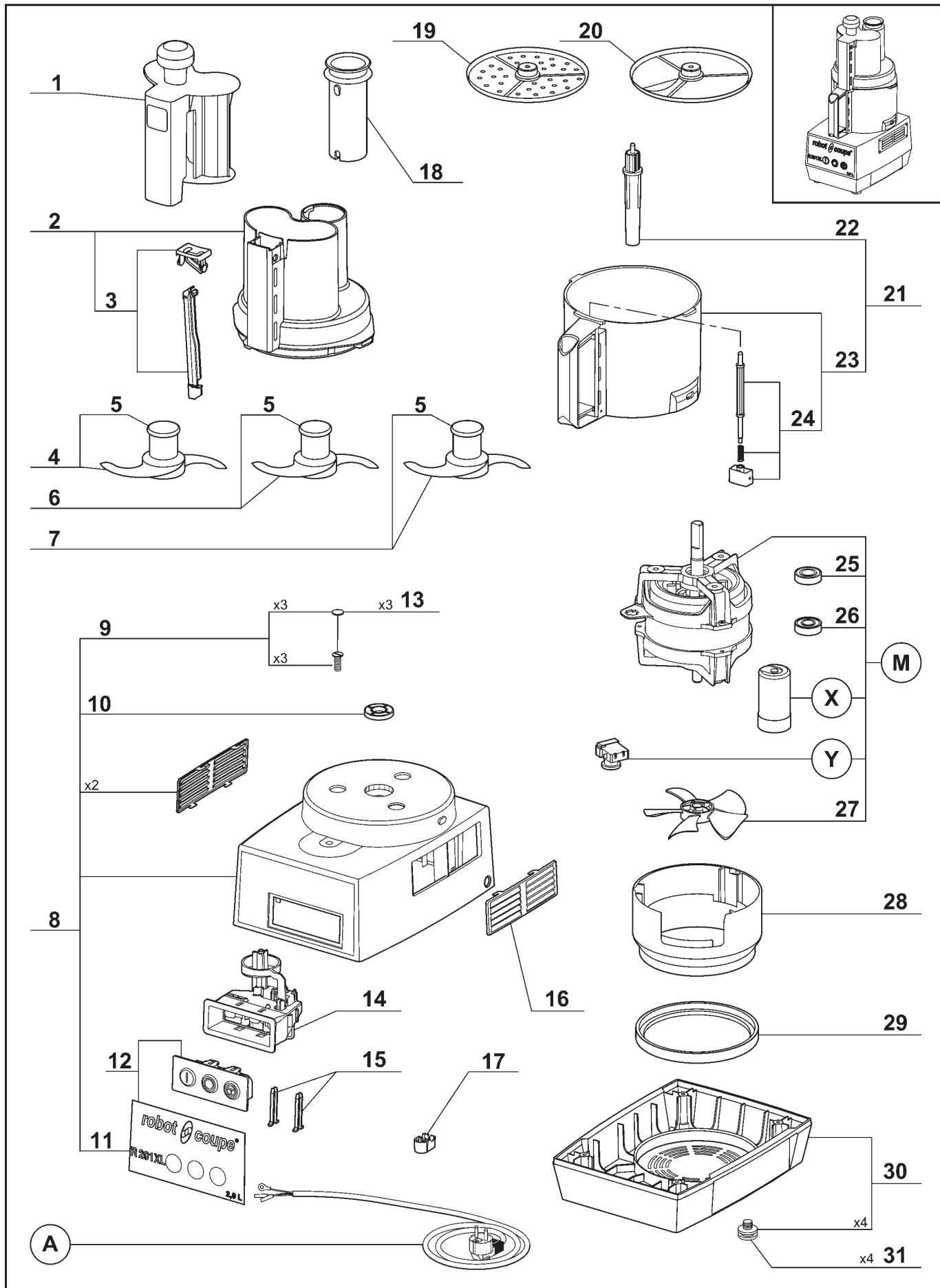
Index	Désignation	Description
A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

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

robotcoupe®

R 201 XL

N° de série / Serial number
- 676 - - - - -



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	49 083	POUSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
2	49 081	COUVERCLE	LID
3	49 080	ENS. TIGE SECURITE COUVERCLE	COMPLETE LID SAFETY ROD ASSEMBLY
4	27 138	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
5	117 058	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
6	27 061	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
7	27 055	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
8	49 072	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
9	29 178	ENS. VISSERIE	SCREW ASSEMBLY
10	501 010	BAGUE ETANCHEITE	MOTOR SEAL
11	49 073	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
12	49 090	ENS. TABLEAU COMMANDE	COMPLETE SWITCH ASSEMBLY
13	29 633	CAPSULE CACHE VIS (x3)	BOLT COVER (x3)
14	39 877	ENS. SECURITE	SAFETY ASSEMBLY
15	39 876	ENS. CLAVETTE PLASTRON (x2)	PANEL KEY ASSEMBLY (x2)
16	104 122	GRILLE DE VENTILATION	VENTILATION GRID
17	49 000	CAVALIER SERRE CABLE	POWER CORD CLIP
18	49 084	POUSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
19	27 577	RAPEUR 2 mm	GRATER 2 mm
20	27 555	EMINCEUR 2 mm	SLICER 2 mm
21	39 221	ENS. CUVE + PROLONGATEUR	DISC STEM + BOWL ASSEMBLY
22	101 569	PROLONGATEUR	DISC STEM
23	112 204	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
24	39 103	ENS. TIGE SECURITE CUVE	COMPLETE BOWL SAFETY ROD ASSEMBLY
25	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL-BEARING 6002 2RS
26	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL BEARING 6201 2RS
27	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
28	101 097	CONDUIT VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
29	106 880	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
30	29 904	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
31	39 928	PIEDS (x4)	FOOT (x4)

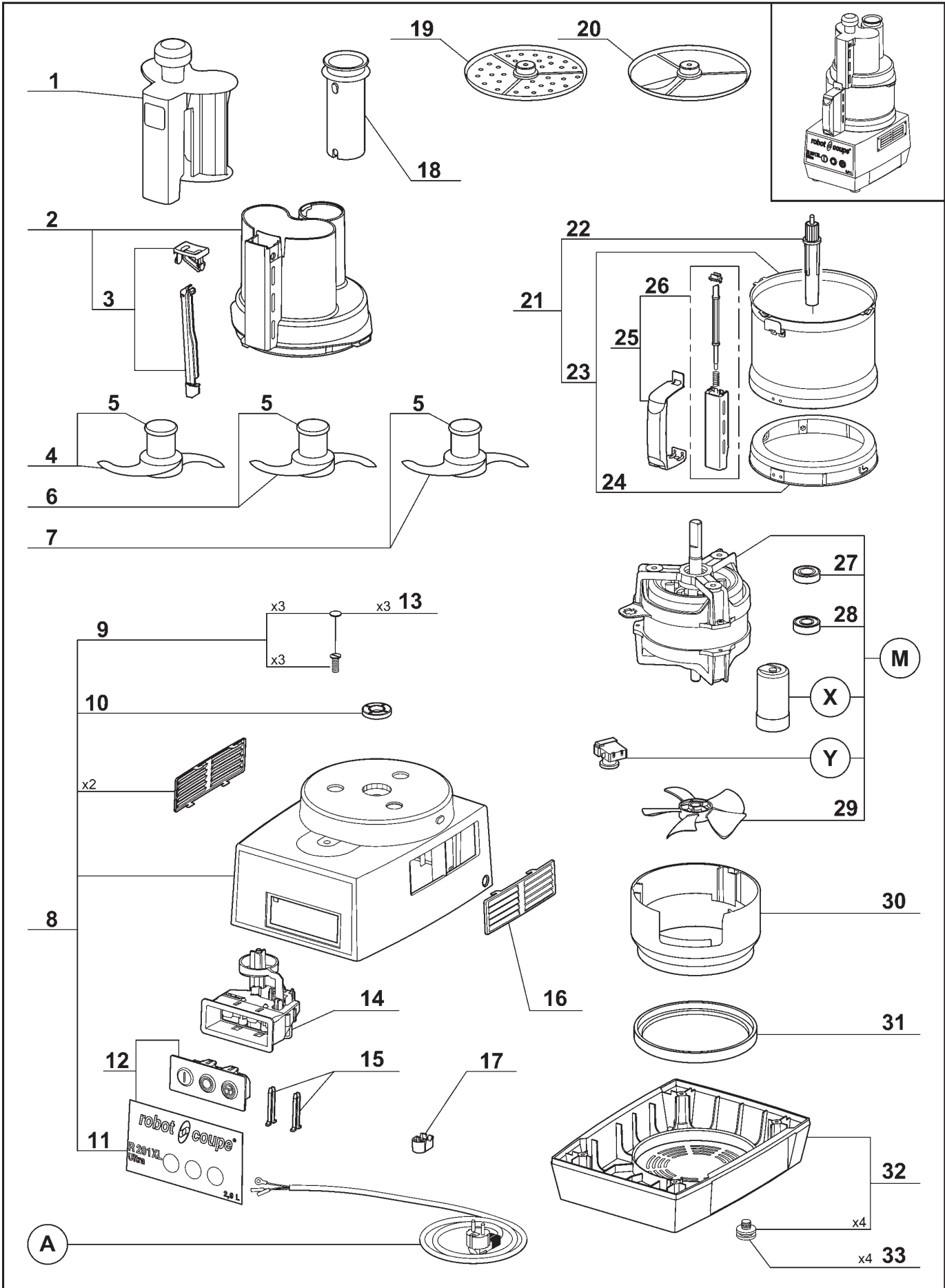
Index	Désignation	Description
A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

Machine	Voltage	A	M	X	Y
22 571 UK	230/50/1	39 889	39 849	600 018	500 289
22 572 Aust		39 891			
22 576 CH		39 893			
22 577 DK		39 892			
22 570 Pack 2D		39 888			
22 574	220/60/1	39 594	39 850		504 674
22 573 BRA					
22 575	120/60/1	39 890	39 851	603 669	500 296

robot coupe®

R 201 Ultra XL

N° de série / Serial number
- 677 -



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	49 083	POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
2	49 081	COUVERCLE	LID
3	49 080	ENS. TIGE SECURITE COUVERCLE	COMPLETE LID SAFETY ROD ASSEMBLY
4	27 138	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
5	117 058	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
6	27 061	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
7	27 055	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
8	49 074	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
9	29 178	ENS. VISSERIE	SCREW ASSEMBLY
10	501 010	BAGUE ETANCHEITE	MOTOR SEAL
11	49 075	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
12	49 091	ENS. TABLEAU COMMANDE	COMPLETE SWITCH ASSEMBLY
13	101 208	CAPSULE CACHE VIS (x3)	BOLT COVER (x3)
14	39 877	ENS. SECURITE	SAFETY ASSEMBLY
15	39 876	ENS. CLAVETTE PLASTRON (x2)	PANEL KEY ASSEMBLY (x2)
16	104 122	GRILLE DE VENTILATION	VENTILATION GRID
17	49 000	CAVALIER SERRE CABLE	POWER CORD CLIP
18	49 084	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
19	27 577	RAPEUR 2 mm	GRATER 2 mm
20	27 555	EMINCEUR 2 mm	SLICER 2 mm
21	39 761	ENS. CUVE + PROLONGATEUR	DISC STEM + BOWL ASSEMBLY
22	101 569	PROLONGATEUR	DISC STEM
23	39 795	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
24	39 753	ENS. RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY
25	39 763	ENS. POIGNEE CUVE	BOWL HANDLE ASSEMBLY
26	39 762	ENS. TIGE SECURITE CUVE	COMPLETE BOWL SAFETY ROD ASSEMBLY
27	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL-BEARING 6002 2RS
28	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL BEARING 6201 2RS
29	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
30	101 097	CONDUIT VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
31	106 880	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
32	29 905	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
33	39 928	PIEDS (x4)	FOOT (x4)

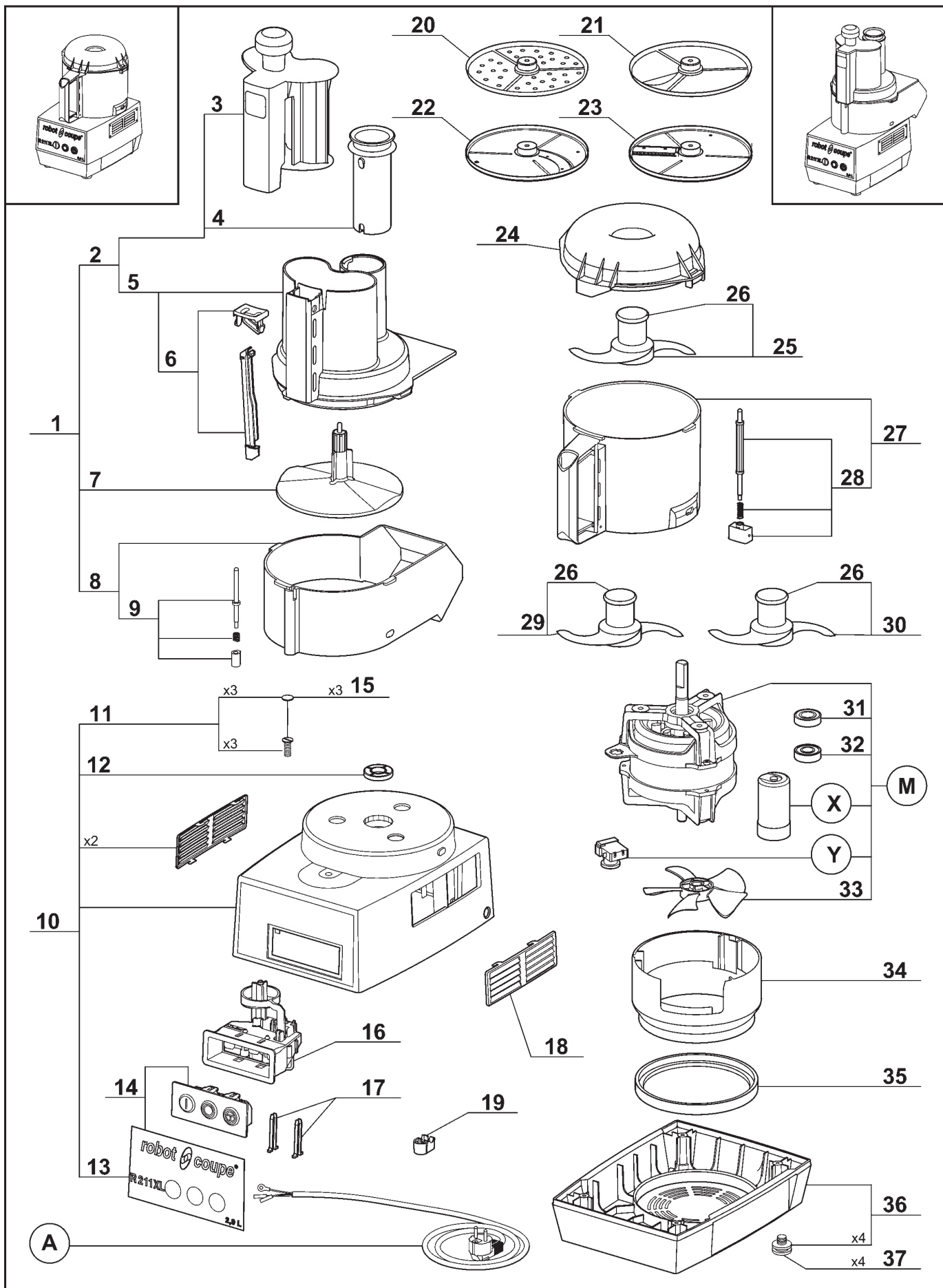
Index	Désignation	Description
A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

Machine	Voltage	A	M	X	Y
22 591 UK	230/50/1	39 889	39 849	600 018	500 289
22 592 Aust		39 891			
22 596 CH		39 893			
22 597 DK		39 892			
22 598 ZAF		39 597			
22 590 Pack 2D		39 888			
22 594	220/60/1	39 850	39 850	603 669	504 674
22 593 BRA					
22 595	120/60/1	39 890	39 851	603 669	500 296

robot coupe®

R 211 XL

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



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 407	ACCESSOIRE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
2	49 102	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID ASSEMBLY
3	49 083	POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
4	49 084	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
5	49 101	COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID
6	49 080	ENS. TIGE SECURITE COUVERCLE	COMPLETE LID SAFETY ROD ASSEMBLY
7	103 287	DISQUE EVACUATEUR	SLINGER PLATE
8	103 289	CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
9	29 875	ENS. TIGE SECURITE CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL SAFETY ROD ASSEMBLY
10	49 076	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
11	29 178	ENS. VISSERIE	SCREW ASSEMBLY
12	501 010	BAGUE ETANCHEITE	MOTOR SEAL
13	49 077	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
14	49 092	ENS. TABLEAU COMMANDE	COMPLETE SWITCH ASSEMBLY
15	29 633	CAPSULE CACHE VIS (x3)	BOLT COVER (x3)
16	39 877	ENS. SECURITE	SAFETY ASSEMBLY
17	39 876	ENS. CLAVETTE PLASTRON (x2)	PANEL KEY ASSEMBLY (x2)
18	104 122	GRILLE DE VENTILATION	VENTILATION GRID
19	49 000	CAVALIER SERRE CABLE	POWER CORD CLIP
20	27 577	RAPEUR 2 mm	GRATER 2 mm
21	27 555	EMINCEUR 2 mm	SLICER 2 mm
22	27 566	EMINCEUR 4 mm	SLICER 4 mm
23	27 599	JULIENNE 2 x 2 mm	JULIENNE 2 x 2 mm
24	106 458	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
25	27 055	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
26	117 058	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
27	112 204	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
28	39 103	ENS. TIGE SECURITE CUVE CUTTER	COMPLETE CUTTER BOWL SAFETY ROD ASSEMBLY
29	27 138	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
30	27 061	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
31	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL-BEARING 6002 2RS
32	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL BEARING 6201 2RS
33	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
34	101 097	CONDUIT VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
35	106 880	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
36	29 904	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
37	39 928	PIEDS (x4)	FOOT (x4)

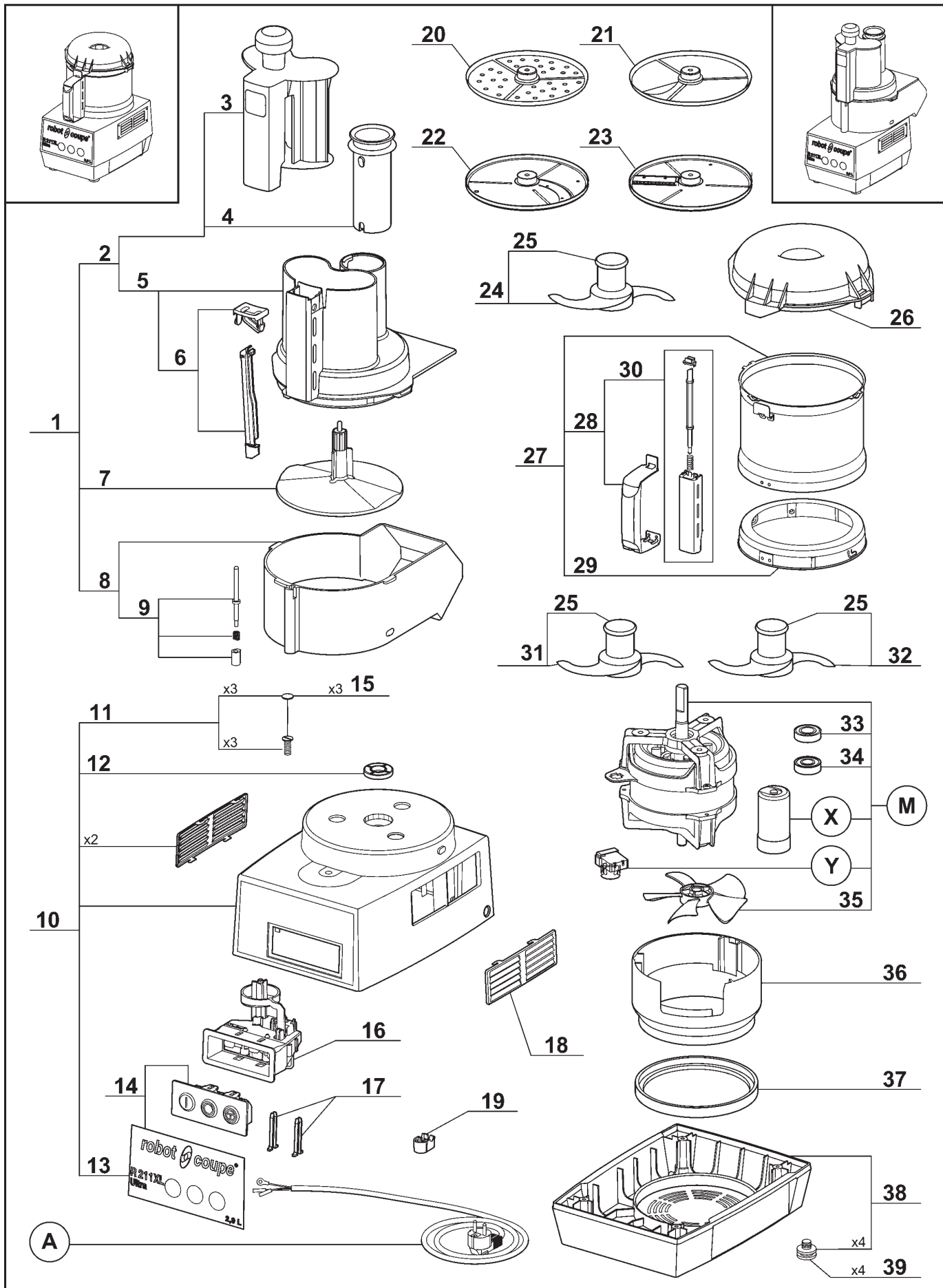
Index	Désignation	Description
A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

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

robot coupe®

R 211 Ultra XL

N° de série / Serial number
- 679 -



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 407	ACCESSOIRE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
2	49 102	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID ASSEMBLY
3	49 083	POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
4	49 084	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
5	49 101	COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID
6	49 080	ENS. TIGE SECURITE COUVERCLE	COMPLETE LID SAFETY ROD ASSEMBLY
7	103 287	DISQUE EVACUATEUR	SLINGER PLATE
8	103 289	CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
9	29 875	ENS. TIGE SECURITE CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL SAFETY ROD ASSEMBLY
10	49 078	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
11	29 178	ENS. VISSERIE	SCREW ASSEMBLY
12	501 010	BAGUE ETANCHEITE	MOTOR SEAL
13	49 079	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
14	49 093	ENS. TABLEAU COMMANDE	COMPLETE SWITCH ASSEMBLY
15	101 208	CAPSULE CACHE VIS (x3)	BOLT COVER (x3)
16	39 877	ENS. SECURITE	SAFETY ASSEMBLY
17	39 876	ENS. CLAVETTE PLASTRON (x2)	PANEL KEY ASSEMBLY (x2)
18	104 122	GRILLE DE VENTILATION	VENTILATION GRID
19	49 000	CAVALIER SERRE CABLE	POWER CORD CLIP
20	27 577	RAPEUR 2 mm	GRATER 2 mm
21	27 555	EMINCEUR 2 mm	SLICER 2 mm
22	27 566	EMINCEUR 4 mm	SLICER 4 mm
23	27 599	JULIENNE 2 x 2 mm	JULIENNE 2 x 2 mm
24	27 055	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
25	117 058	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
26	106 458	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
27	39 795	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
28	39 763	ENS. POIGNEE CUVE	BOWL HANDLE ASSEMBLY
29	39 753	ENS. RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY
30	39 762	ENS. TIGE SECURITE CUVE	COMPLETE BOWL SAFETY ROD ASSEMBLY
31	27 138	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
32	27 061	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
33	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL-BEARING 6002 2RS
34	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL BEARING 6201 2RS
35	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
36	101 097	CONDUIT VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
37	106 880	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
38	29 905	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
39	39 928	PIEDS (x4)	FOOT (x4)

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

Machine	Voltage	A	M	X	Y
2 119 UK	230/50/1	39 889	39 849	600 018	500 289
2 118 Aust		39 891			
2 123 Pack 4D		39 888			
2 117 Pack 3D					
2 122	220/60/1	39 850	39 851	603 669	504 674
2 121					500 296
2 120	120/60/1	39 890	39 851	603 669	500 296

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

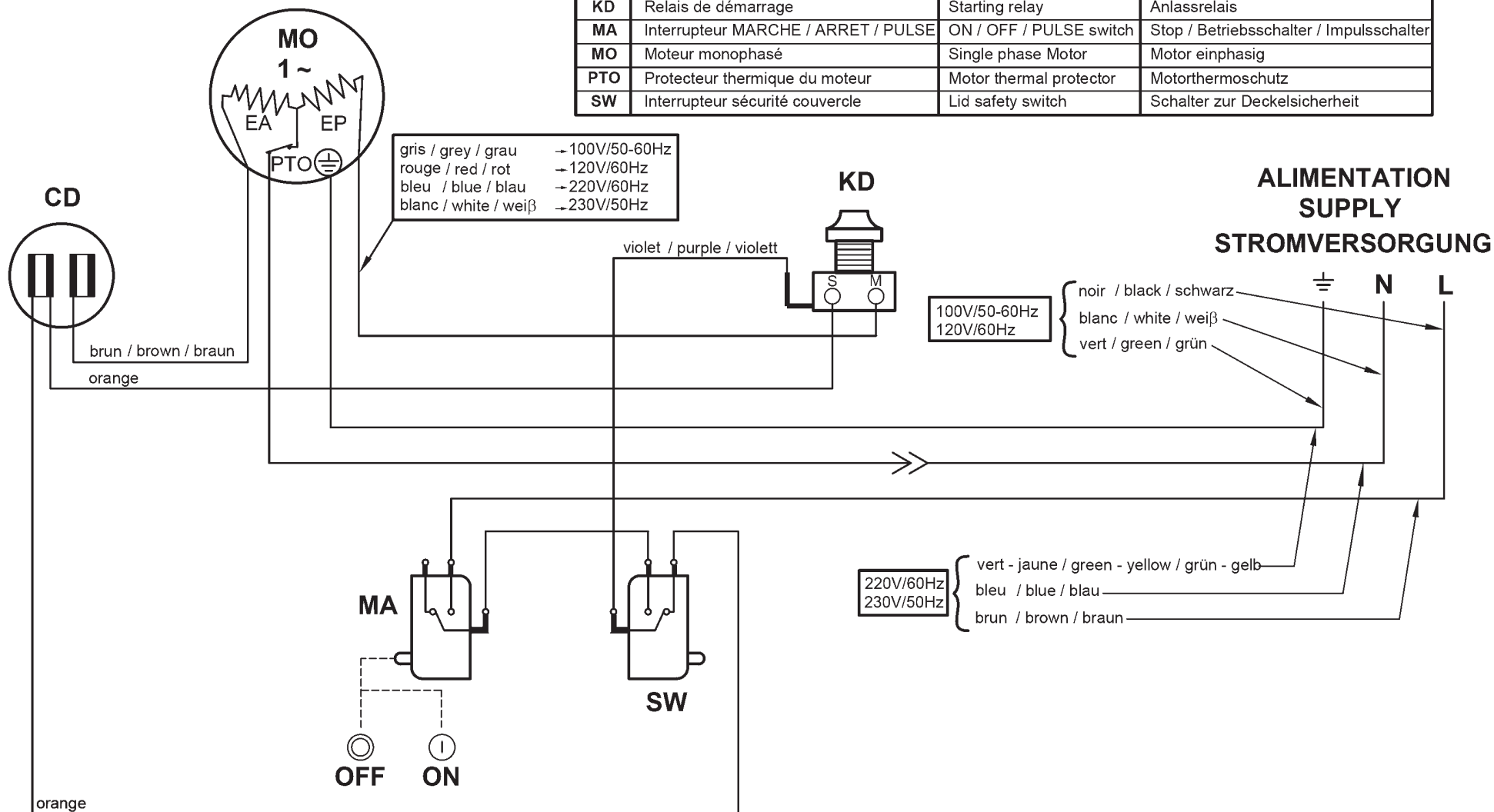
100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

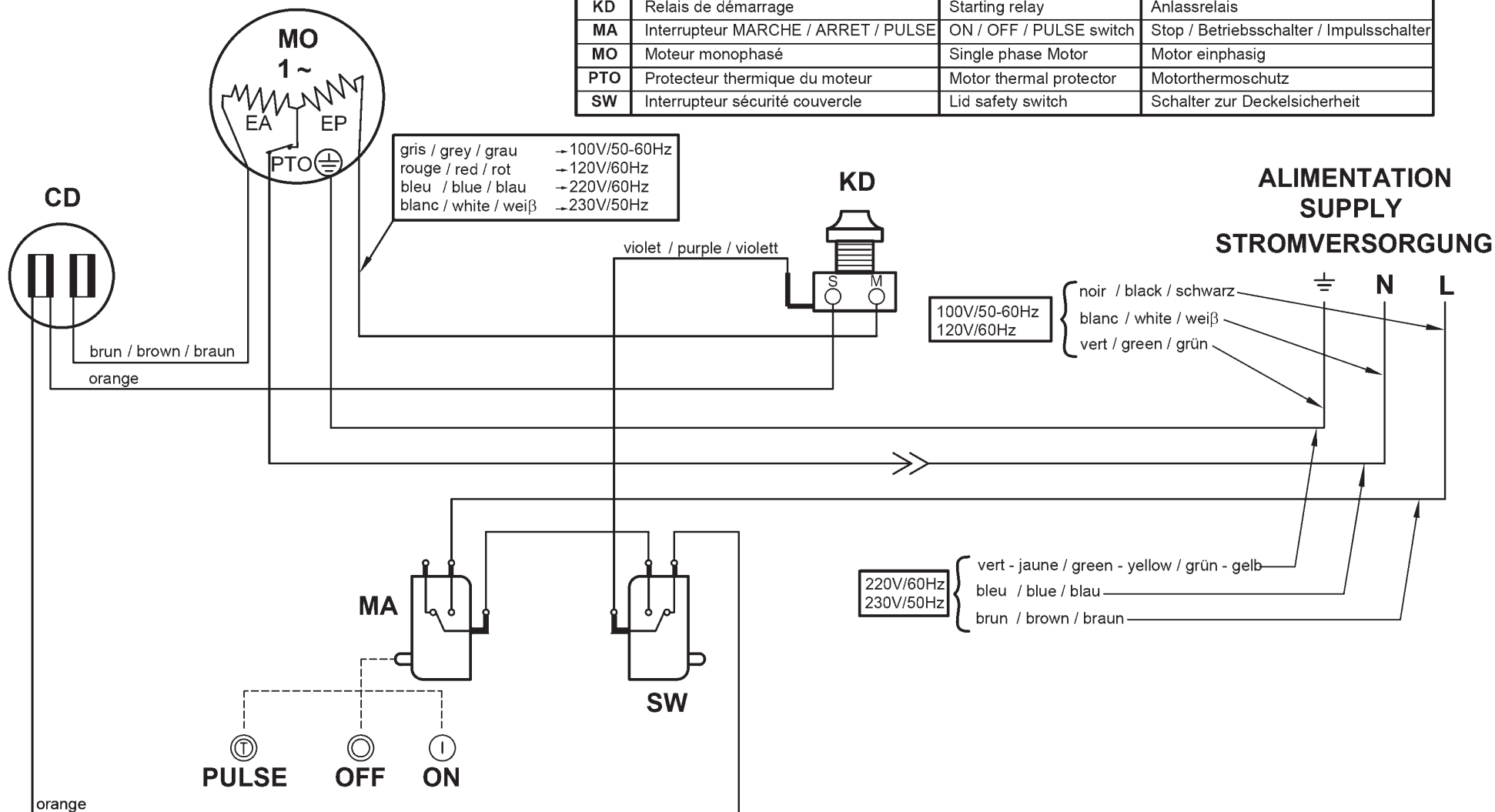
ELEKTRISCHES SCHALTBILD

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



R2A - R201 Ultra - R201XL - R201XL Ultra - R201 Ultra E"A" - R211 Ultra - R211XL - R211XL Ultra 100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~
 SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD

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





robot  coupe®

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

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

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

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

www.robot-coupe.com