

robot coupe®

NOUVEAU
Enregistrez
votre produit
en ligne



R 101 XL



R 201 XL
R 201 XL Ultra



R 211 XL
R 211 XL Ultra

www.robot-coupe.com

@ Enregistrez votre produit en ligne

The screenshot shows the Robot-Coupe website's S.A.V. (Service After Sales) section. The top navigation bar includes links for 'La société', 'Nous contacter', 'Espace réservé', and 'Select your country...'. Below this, there are links for 'NOS PRODUITS', 'GUIDE DE SÉLECTION', 'DOCUMENTATION', 'VIDÉOS', 'NOS RECETTES', and a search bar labeled 'S.A.V.' with a 'Rechercher' button. The main content area is titled 'S.A.V.' and is divided into two columns. The left column is titled 'Enregistrez votre garantie en ligne' and contains the following text: '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'. At the bottom of this column is a button labeled 'Enregistrer maintenant mon produit'. The right column is titled 'Accéder au service après vente de Robot-Coupe' and features an 'Authentication' form. The form includes a language selection dropdown (English, US, France, Español, Deutsch, Russia) and fields for 'Identifiant *', 'Mot de passe *', and 'Email *'. A 'Pour plus contacter' link is also present. At the bottom of this column is a button labeled 'Accéder au site SAV de Robot-Coupe'.

robot coupe®

Déclaration UE de Conformité

Robot-Coupe® SNC déclare que toutes les machines, objet de la présente notice d'instructions originale, ainsi que leurs accessoires et leurs emballages, 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**,
 - Directive "Réduction des Substances Dangereuses dans les Équipements Électriques" (RoHS) **2011/65/UE**,
 - Directive "Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques" (DEEE) **2012/19/UE**,
- au Règlement (CE) n°1907/2006 (dernière version consolidée) concernant "l'Enregistrement, l'Évaluation et l'Autorisation des Substances Chimiques, ainsi que les Restrictions applicables à ces Substances (REACH)" et qu'à ce titre, aucun produit, accessoire et leurs emballages vendus par Robot-Coupe® SNC, ne contient de substance inscrite sur la liste candidate de l'Agence Européenne des Produits Chimiques (ECHA) et considérée comme extrêmement préoccupante,
- au Règlement (CE) n°1935/2004 "Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires" modifié par le règlement (CE) n°596/2009,
- au Règlement (CE) n°2023/2006 "Bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",
- au Règlement (UE) n°10/2011 "Matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires", ainsi qu'à tous les règlements (UE) pertinents qui le modifient, le corrigent et/ou le rectifient, soit à la date de la présente déclaration, les règlements (UE) n° 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 et 2019/37.

- aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes :
 - **EN ISO 12100:2010** Sécurité des Machines – Principes généraux de conception,
 - **EN 60204-1:2006** Sécurité des Machines – Équipements électriques des machines,
 - **EN 60529** Degrés de protection procurés par les enveloppes (Code IP):
 - IP 55 pour les commandes électriques,
 - IP 34 pour les autres éléments de la machine,
- et selon la catégorie de l'appareil, aux dispositions des normes européennes harmonisées précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène :
 - **EN 454** Batteurs-Mélangeurs,
 - **EN 1678** Coupe-Légumes (et Extracteurs de Jus),
 - **EN 12852** Préparateurs Culinaires et Blenders,
 - **EN 12853** Batteurs et Fouets Portatifs (Mixers plongeants),
 - **EN 13208** Éplucheuses à Légumes,
 - **EN 13621** Essoreuses à Salade,
 - **EN 14655** Machines à Couper les Baguettes.

"R019"

Montceau-en-Bourgogne, le 1^{er} Mars 2019

Jean-Marie LOZANO

Directeur des Opérations Industrielles



SOMMAIRE

GARANTIE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

**VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN COMBINÉ
CUTTER / COUPE-LÉGUMES**
R 101 XL • R 201 XL • R 201 XL Ultra •
R 211 XL • R 211 XL Ultra

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

- Conseils électriques
- Tableau de bord

PHASES DE MONTAGE

- Accessoire cutter
- Accessoire coupe-légumes

UTILISATION & FABRICATION

- Accessoire cutter
- Accessoire coupe-légumes

OPTIONS

- Couteau cranté
- Couteau denté

NETTOYAGE

- Bloc moteur
- Accessoire cutter
- Accessoire coupe légumes
- Couteau

ENTRETIEN

- Couteau
- Bague d'étanchéité

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

SÉCURITÉ

NORMES

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

DONNÉES TECHNIQUES

- 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 de rotation des moteurs électriques triphasés mauvaise application des instructions (montage mal effectué, erreur dans le fonctionnement, nettoyage et/ou entretien inadapés, 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 DEGÂTS 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 ammoniacale).
- 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/COUPE-LÉGUMES R 101 XL • R 201 XL • R 201 XL Ultra • R 211 XL • R 211 XL Ultra

Les Combinés R 101 XL, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 211 XL, R 211 XL Ultra sont des outils de travail parfaitement adaptés aux besoins des professionnels de la petite restauration et de la vente à emporter. Ils vous rendront d'innombrables services que vous découvrirez au fur et à mesure de leur utilisation.

Les combinés R 101 XL, R 201 XL et R 211 XL Ultra sont composés d'un accessoire cutter et d'un couvercle coupe-légumes avec éjection dans la cuve.

Les combinés R 211 XL et R 211 XL Ultra sont composés d'un accessoire cutter (cuve avec poignée de 2,9 litres) et d'un accessoire coupe-légumes, (couvercle en ABS et cuve en polypropylène).

La cuve cutter des modèles R 201 XL Ultra et R 211 XL Ultra est en inox.

En fonction cutter, ils vous permettront de réaliser le travail des viandes, légumes, farces fines, mousses, broyages, pétrissages... en moins de 5 minutes pour les opérations les plus longues.

En fonction coupe-légumes, ils sont dotés d'un large éventail de disques pour tous vos travaux d'éminçages, râpages et bâtonnets.

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

La conception simple de ces appareils vous permet d'utiliser aussi facilement votre accessoire cutter que coupe-légumes : l'un comme l'autre se montent et se démontent en un tour de main.

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

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

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

• 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.

ROBOT-COUBE équipe ces appareils 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 solidaire du cordon d'alimentation.

• TABLEAU DE BORD

R 101 XL :

Bouton rouge = Arrêt

Bouton vert = Marche

R 201 XL • R 201 XL Ultra

R 211 XL • R 211 XL Ultra

Bouton rouge = Arrêt

Bouton vert = Marche

Bouton noir = Pulse

PHASES DE MONTAGE

• ACCESSOIRE CUTTER

1) Le bloc moteur face à vous, positionner la cuve bien droite par rapport à l'axe moteur, le barreau magnétique légèrement décalé sur la gauche.



R 101 XL - 201 XL - R 201 XL Ultra



R 211 XL - R 211 XL Ultra

2) Tourner la cuve vers la droite jusqu'à ce que les ergots du bloc moteur soient bien positionnés dans leurs emplacements. La tige de sécurité est alors droit devant vous, en contact avec le bloc moteur, sur la face avant.



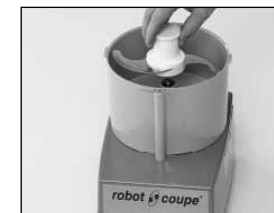
R 101 XL - 201 XL - R 201 XL Ultra



R 211 XL - R 211 XL Ultra

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.



R 101 XL - 201 XL - R 201 XL Ultra



R 211 XL - R 211 XL Ultra

4) Mettre le couvercle sur la cuve de façon à ce que la goulotte se trouve face à vous. Le faire pivoter sur la droite jusqu'au blocage.



R 101 XL

R 201 XL - R 201 XL Ultra

R 211 XL - R 211 XL Ultra

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

• ACCESSOIRE COUPE-LÉGUMES R 101 XL, R 201 XL et R 201 XL Ultra

Procéder de la même façon que pour l'accessoire cutter pour les points 1) et 2).

3) Mettre en place le prolongateur sur l'arbre moteur.



R 101 XL



R 201 XL - R 201 XL Ultra

4) Emboîter le disque de votre choix sur le prolongateur.



R 101 XL



R 201 XL - R 201 XL Ultra

5) Mettre le couvercle sur la cuve de façon à ce que la goulotte se trouve face à vous.

Fermer le couvercle en le faisant pivoter sur la droite jusqu'au blocage.



R 201 XL - R 201 XL Ultra

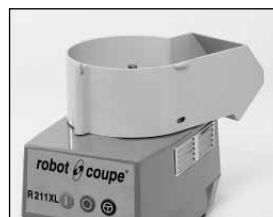


R 211 XL - R 211 XL Ultra

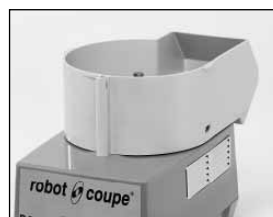
R 211 XL et R 211 XL Ultra:

L'accessoire coupe légumes se compose de deux parties démontables: la cuve coupe-légumes et le couvercle.

1) Le bloc moteur face à vous, emboîter la cuve du coupe-légumes sur le bloc moteur, la goulotte d'éjection se situe à votre droite.



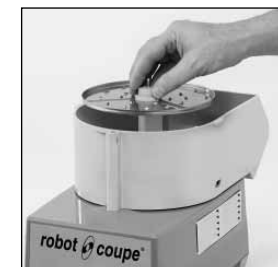
2) Tourner la cuve vers la droite jusqu'à ce que les ergots du bloc moteur soient bien dans leurs emplacements.



3) Engager le disque évacuateur en plastique blanc sur l'axe moteur et vérifier qu'il est bien positionné en fond de cuve.



4) Puis, placer le disque de votre choix sur le disque évacuateur.



5) Positionner le couvercle sur la cuve et effectuer une rotation sur la droite jusqu'à l'enclenchement du couvercle, qui sera alors dans le prolongement de la cuve.



UTILISATIONS & FABRICATIONS

• ACCESSOIRE CUTTER

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 préparations bien spécifiques comme certains hachages.

D'autres utilisations en fonction cutter 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.

UTILISATION	Quantité Maxi en Produit fini (en kg)	Temps de travail (en mn)
HACHER		
• VIANDES		
Steak haché / tartare	0,7	3
Chair à saucisse / à tomate	0,8	3
Terrine de campagne / saucisson	0,8	4
• POISSONS		
Brandade	0,9	5
Mousse de poisson	0,9	5
• LEGUMES		
Ail / persil / oignon / échalotte	0,2 / 0,5	3
Potage / purée de légumes	1	4
• FRUITS		
Compote / réduction de fruits	1	4

UTILISATION	Quantité Maxi en Produit fini (en kg)	Temps de travail (en mn)
ÉMULSIONNER		
Mayonnaise / ailloli / rémoulade	1	3
Beurre d'escargot / de saumon	0,8	4
PÉTRIR		
Pâte Brisée / pâte sablée	1	4
Pâte à pizza	1	4
BROYER		
Fruits secs	0,5	4
Glace	0,5	4
Chapelure	0,5	5

• ACCESSOIRE COUPE-LÉGUMES

L'accessoire coupe-légumes comprend deux goulottes :

- **Une grande goulotte** permettant la coupe de légumes de type choux, céleri...
- **Une goulotte cylindrique** prévue pour les légumes longs et garantissant une précision de coupe remarquable.

Cette qualité de coupe est optimisée lorsque ce compartiment est utilisé comme guide de coupe.

ÉMINCEURS		
E 1	carotte / chou / concombre / oignon / pomme de terre / poireau	
E 2 / E 3	citron / carotte / champignon / chou / pomme de terre / concombre / courgette / oignon / poireau / poivron	
E 4 / E 5	aubergine / betterave / carotte / champignon / concombre / poivron / radis / salade / pomme de terre / tomate	
E 6	aubergine / betterave / carotte / champignon / concombre / poivron / radis / salade / pomme de terre	

ÉMINCEUR ONDULÉ		
Eo 2	betterave / pomme de terre / carotte	
RÂPEURS		
R 1,5	céleri / fromage	R 9 chou / fromage
R 2	carotte / céleri / fromage	Parmesan / chocolat
R 3	carotte	Radis 0,7 mm
R 6	chou / fromage	Radis 1 mm
BÂTONNETS		
B 2x2	carotte / céleri / pomme de terre	
B 2x4	carotte / betterave / courgette / pomme de terre	
B 2x6	carotte / betterave / courgette / pomme de terre	
B 4x4	aubergine / betterave / courgette / pomme de terre	
B 6x6	aubergine / betterave / céleri / courgette / pomme de terre	
B 8x8	céleri / pomme de terre	

OPTIONS

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



Un **couteau denté** est également disponible. Il est particulièrement recommandé pour les hachages d'herbes et d'épices.

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 l'eau, le nettoyer à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge.

• ACCESSOIRE 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 une parfaite 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.

• ACCESSOIRE COUPE-LÉGUMES

Démonter chacune des pièces du coupe-légumes à savoir : le couvercle, le disque, le disque évacuateur et la cuve puis les nettoyer.

Le nettoyage en lave-vaisselle est déconseillé pour la tête du coupe-légumes, nous vous recommandons d'effectuer plutôt un lavage à la main à l'aide d'un liquide vaisselle.

• 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.

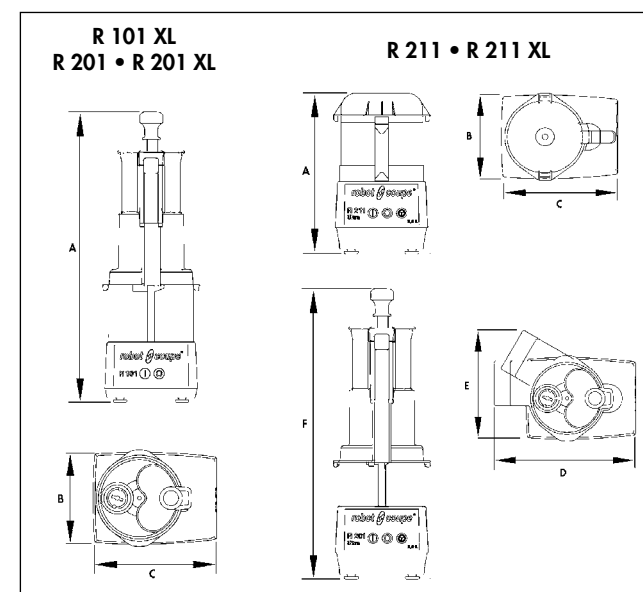
Cette bague d'étanchéité est facilement remplaçable sans qu'il soit nécessaire de démonter le moteur, aussi, nous vous recommandons vivement de toujours veiller à ce qu'elle soit en bon état.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

• POIDS

	Net	Emballé
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

• DIMENSIONS



	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

• HAUTEUR DE TRAVAIL

Nous vous conseillons d'installer le combiné 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 combiné est inférieur à 70 dB (A).

• CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

Appareil monophasé **R 101 XL**

Moteur	Vitesse (tr/mn)	Intensité (Amp.)
230 V/50 Hz	1500	3
115 V/60 Hz	1800	6
220 V/60 Hz	1800	3

Appareil monophasé **R 201 XL • R 201 XL Ultra**

Moteur	Vitesse (tr/mn)	Intensité (Amp.)
230 V/50 Hz	1500	4,3
115 V/60 Hz	1800	8
220 V/60 Hz	1800	4,3

Appareil monophasé **R 211 XL • 211 XL Ultra**

Moteur	Vitesse (tr/mn)	Intensité (Amp.)
230 V/50 Hz	1500	5,7
115 V/60 Hz	1800	12
220 V/60 Hz	1800	5,7

- La puissance est indiquée sur notre plaque signalétique.

SÉCURITÉ

ATTENTION

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

Les **R 101 XL • R 201 XL • R 201 XL Ultra • R 211 XL • R 211 XL Ultra** sont munis d'un système de sécurité électromécanique.

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

Pour remettre en marche votre appareil, il suffit alors de verrouiller le couvercle et d'appuyer sur l'interrupteur vert.

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

Les modèles **R 101 XL • R 201 XL • R 201 XL Ultra • R 211 XL • R 211 XL Ultra** sont équipés d'une protection thermique qui arrête automatiquement le moteur en cas de fonctionnement trop prolongé ou de surcharge.

ATTENTION

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.

NORMES

Se référer à la déclaration de conformité en page 2.

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)

robot  ***coupe***®

DONNÉES TECHNIQUES

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

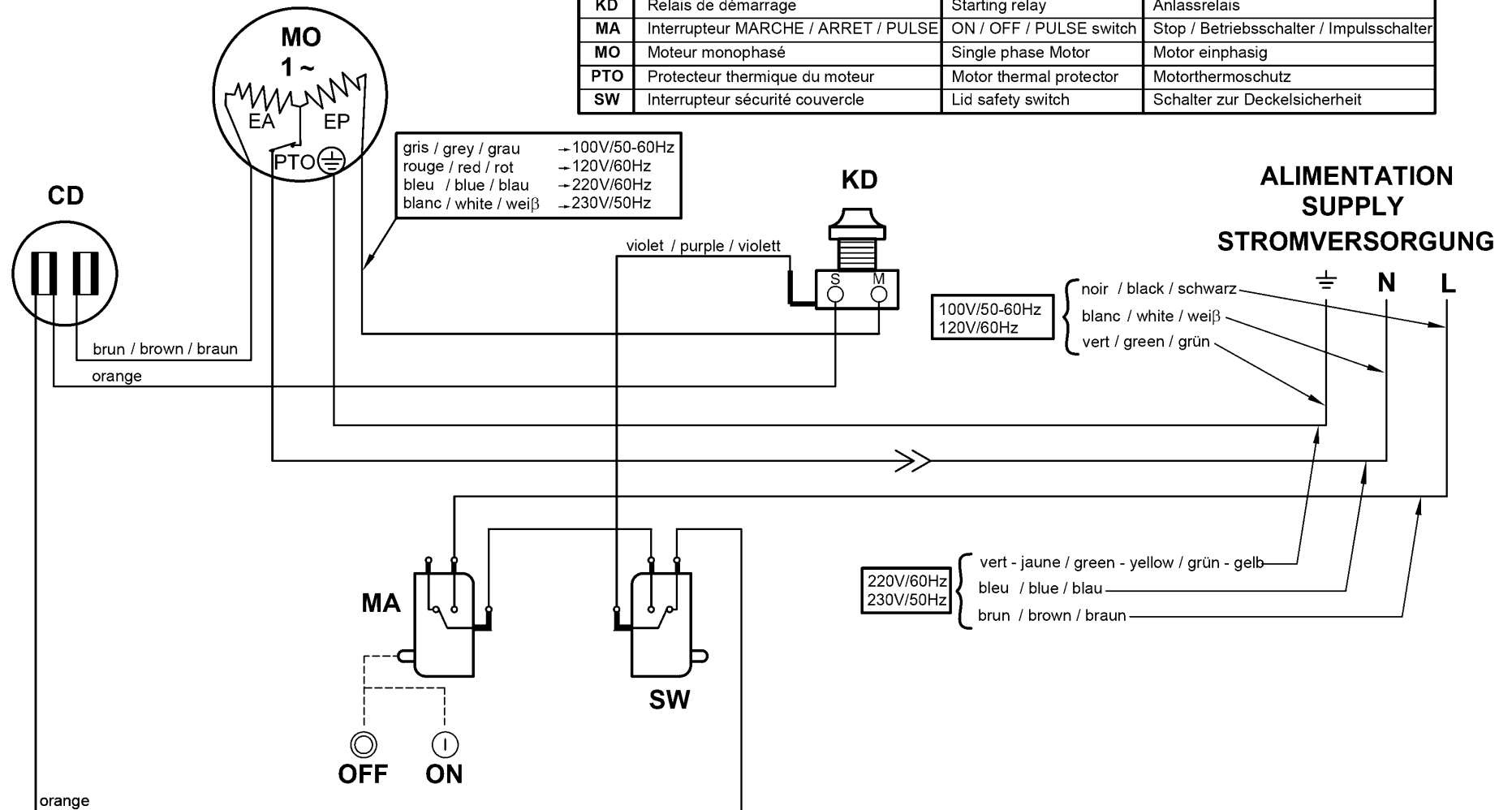
100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

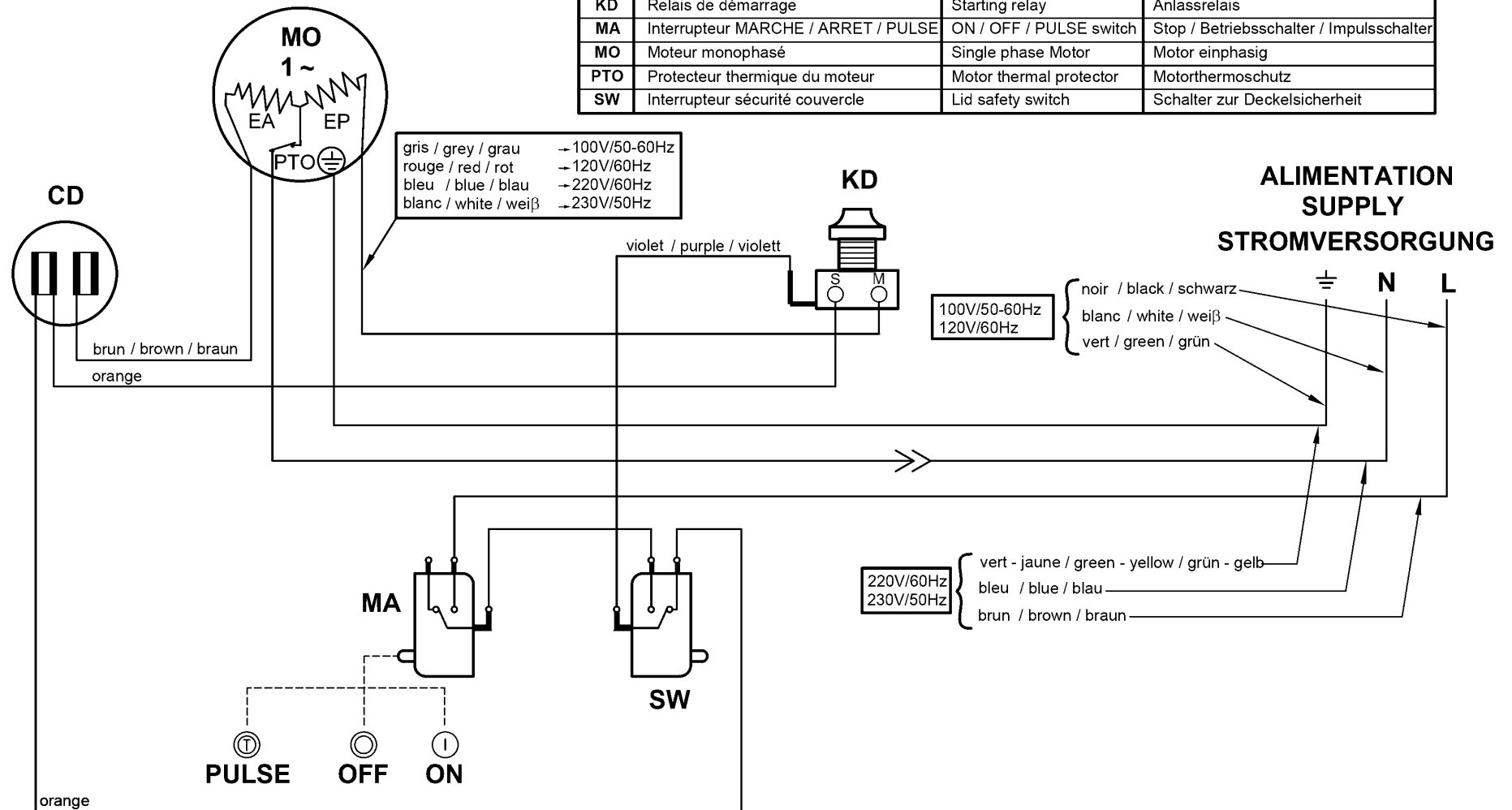
ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	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 / ARRET / 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 / ARRET / 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®

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

**Service Clients France
& Service Après-Vente**

Tél. : 03 85 69 50 00
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
48, Rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex

www.robot-coupe.com



37002314450816

Ref. : 450 816 - 06/11/2020 - Français