

robot coupe®



R 3 • R 4 • R 4 V.V.



www.robot-coupe.com

- Fr** Enregistrez votre produit en ligne
- Eng** Register your product online
- D** Registrieren Sie Ihr Produkt online
- Nl** Registreer uw product online
- Es** Registre su producto en línea
- It** Registra il prodotto online
- Po** Registe o seu produto online.
- Sw** Registrera din produkt online
- Ru** Зарегистрировать онлайн ваш продукт
- Pl** Rejestracja produktu on-line
- Cz** Zaregistrujte svůj výrobek online

robot coupe

The company | Contact us | Restricted Area | Select your country...

CATALOG ▾ SELECTION GUIDE LEAFLETS VIDEOS OUR RECIPES **SUPPORT** Search

Support

Register your Product on line

Thank you for registering online your Robot-Coupe product guarantee

This should only take a few minutes

To register your product you will need:

- Product serial number
- Purchase date

Register my product now

Access the Robot-Coupe after-sales service

robot coupe Authentication

Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe

Choisissez votre langue : English | US | Italiano | Español | Deutsch | Russia

Identifiant *

Mot de passe *

Mot de passe perdu

Email *

Pour nous contacter
→ utilisez notre formulaire de contact

Access the Robot-Coupe after-sales service

robot coupe®

EU Conformiteitsverklaring

Robot-Coupe® SNC verklaart dat alle machines, die het onderwerp zijn van deze originele gebruiksaanwijzing, evenals hun accessoires en verpakkingen, overeenstemmen met:

- Aan de essentiële eisen, die zijn gespecificeerd in onderstaande Europese richtlijnen en in de nationale wetgevingen waarin deze zijn omgezet:
 - Richtlijn "Machines" **2006/42/EG**,
 - Richtlijn "Laagspanning" **2014/35/EU**,
 - Richtlijn "Elektromagnetische compatibiliteit" **2014/30/EU**,
 - de richtlijn inzake "beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische apparatuur" (RoHS) **2011/65/EU**,
 - de richtlijn inzake "afgedankte elektrische en elektronische apparatuur" (DEEE) **2012/19/EU**,
- de Verordening (EG) nr. **1907/2006** (laatste geconsolideerde versie) inzake "de registratie en beoordeling van en de autorisatie en beperkingen ten aanzien van chemische stoffen (REACH)" en dat in dat opzicht geen enkel door Robot-Coupe® SNC verkocht product, noch de accessoires en verpakkingen hiervan, chemische stoffen bevat die zijn vermeld op de lijst van stoffen die hiervoor in aanmerking komen van het ECHA (Europees Agentschap voor chemische stoffen) en die als uiterst zorgwekkend worden beschouwd.
- de Verordening (EG) nr. **1935/2004** "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen" gewijzigd door verordening (EG) nr. **596/2009**,
- de Verordening (EG) nr. **2023/2006** "Goede fabricagemethoden voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de verordening (EU) nr. **10/2011** "Materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen", evenals met alle relevante (EU) verordeningen die deze wijzigen, corrigeren en/of rectificeren, ofwel op de datum van deze verklaring de verordeningen (EU) nr. **1282/2011**, **1183/2012**, **202/2014**, **865/2014**, **2015/174**, **2016/1416**, **2017/752**, **2018/79**, **2018/213**, **2018/831** en **2019/37**.
- de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen:
 - **EN ISO 12100:2010** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,
 - **EN 60204-1:2006** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
 - **EN 60529** betreffende de door het omhulsel geboden beschermingsgraad (IP klasse):
 - IP 55 voor de elektrische bedieningsorganen,
 - IP 34 voor de andere onderdelen van de machine,
- en, afhankelijk van de categorie van het apparaat, aan de bepalingen van de geharmoniseerde Europese normen die de beschrijvingen met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne preciseren:
 - **EN 454** Klopers-Mixers,
 - **EN 1678** Snijmachines voor groente (en Sapextractors),
 - **EN 12852** Keukenmachines en blenders,
 - **EN 12853** Klopers en handmixers (Staafmixers),
 - **EN 13208** Groenteschilmachines,
 - **EN 13621** Slacentrifuges - Slazwierders,
 - **EN 14655** Snijmachines voor stokbrood.

"R019"

Montceau-en-Bourgogne, 1 maart 2019

Jean-Marie LOZANO

Directeur Industriële Activiteiten



INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

U HEEFT EEN R 3 • R 4 • R 4 V.V. TAFELMODEL CUTTER GEKOCHT

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

- Instructies inzake elektriciteit
- Bedieningspaneel

MONTAGE VAN HET TOESTEL

VOORBEELDEN VAN BEREIDINGEN

OPTIE

- Gekarteld mes
- Getand mes

REINIGING

- Motorblok
- Cutter
- Mes

ONDERHOUD

- Mes
- Dichtingsring
- Kuipplaatjes

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

NORMEN

TECHNISCHE GEGEVENS

- Elektrische en bekabelingsschema's

ROBOT-COUPE S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

Bij aankoop van een product bij ROBOT-COUPE S.N.C. heeft de oorspronkelijke koper een jaar garantie op het nieuwe ROBOT-COUPE product, gerekend vanaf de verkoopdatum

Bij aankoop van een ROBOT-COUPE product bij een distributeur, valt het gekochte product onder de garantie van de distributeur. (Vraag in dit geval uw distributeur om nadere informatie over de van toepassing zijnde garantievoorwaarden).

De Garantie van ROBOT-COUPE S.N.C. heeft betrekking op materiaal- en/of fabricagefouten.

HET VOLGENDE WORDT NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE VAN ROBOT-COUPE S.N.C.

1 - Schade door misbruik, verkeerd gebruik, het vallen van het product of andere gelijksoortige schade veroorzaakt door of voortvloeiend uit het niet opvolgen van de voorschriften voor montage, bediening, schoonmaken, onderhoud en opslag door de gebruiker.

2 - Arbeidsloon voor het slijpen van messen of snijbladen en/of onderdelen ter vervanging van messen of snijbladen die bot, beschadigd of versleten zijn door normaal of abnormaal gebruik.

3 - Materiaalkosten of arbeidsloon voor de vervanging of reparatie van gekraste, bevlekte, geschilderde, geputte, gedeukte of verkleurde vlakken, snijbladen, messen, hulpstukken of accessoires.

4 - Veranderingen, toevoegingen of reparaties die niet door ons of een door ons erkend servicebedrijf zijn uitgevoerd.

5 - Vervoer naar en van een erkend servicebedrijf voor reparatie van een machine.

6 - Arbeidsloon voor het installeren of testen van hulpstukken of accessoires (d.w.z. kuipen, schijven, snijbladen, hulpstukken), die om welke reden dan ook worden vervangen.

7 - Kosten voor het veranderen van de draairichting van driefasige elektromotoren (dit is de verantwoordelijkheid van de installateur).

8 - SCHADE ONTSTAAN TIJDENS DE VERZENDING. De transporteur is aansprakelijk voor tijdens de verzending ontstane zichtbare en verborgen schade. De geadresseerde dient de transporteur en de afzender te verwittigen van tijdens de verzending ontstane schade, hetzij onmiddellijk, hetzij op het moment waarop hij de schade ontdekt, in geval van verborgen schade.

BEWAAR ALLE OORSPRONKELIJKE VERPAKKINGEN EN VERPAKKINGSMATERIALEN VOOR INSPECTIE DOOR DE TRANSPORTEUR.

ROBOT-COUPE S.N.C., de bij Robot-Coupe aangesloten bedrijven of verdelers, de medewerkers, directeurs, agenten, werknemers of verzekeraars van Robot-Coupe zijn niet aansprakelijk voor indirecte schade, verlies of onkosten in verband met of veroorzaakt door de onmogelijkheid de machine voor een bepaald doel te gebruiken.

AANBEVELINGEN VOOR DE INSTALLATIE VAN APPARATEN MET TOERENTALREGELING EN VOOR DE VEILIGHEID VAN PERSONEN

Deze aanbevelingen gelden voor apparaten met een asynchroommotor en een frequentieregelaar met eenfasevoeding.

NB:

- Het elektrische voedingscircuit en de veiligheidsvoorzieningen moeten voldoen aan de in het betreffende land geldende voorschriften.
- De elektrische installatie van een apparaat mag slechts worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien.

Beveiliging van de apparaten

- Zoals alle elektronische systemen, bevatten frequentieregelaars gevoelige componenten die elektrostatische ontladingen afgeven. Voordat zij werkzaamheden aan deze regelaars gaan verrichten, moeten de personen die deze verrichten de elektrostatische ontlading neutraliseren.
- Voor alle inwendige aansluitings werkzaamheden moet de spanning van het apparaat zijn uitgeschakeld.
- Herhaaldelijk inschakelen van de spanning van het apparaat veroorzaakt een overbelasting van de frequentieregelaar waardoor deze kapot kan gaan. Het is daarom noodzakelijk altijd drie minuten te wachten tussen het uitschakelen en weer inschakelen van de spanning.

Elektrische installatie

- Het apparaat wordt gevoed met eenfasestroom* tot aan de frequentieregelaar die de stroom omzet in driefasestroom met variabele frequentie voor de voeding van de motor.

- Het apparaat mag uitsluitend worden aangesloten op een net met eenfasige* wisselstroom van 200-240 V / 50 of 60 Hz met aarding. Hogere netspanningen beschadigen de frequentieregelaar.
- Aansluiting op de aarde is verplicht voor de veiligheid van de personen.

Bescherming van personen met behulp van beveiligingsschakelaars

Apparaten met een frequentieregelaar vereisen een strenge selectie van de differentiaalschakelaar, om de veiligheid van personen te waarborgen: er zijn differentiaalschakelaars die reageren op wisselstroom (type AC), stootstroom (type A) of alle typen stroom (type B).

Gevaar! De frequentieregelaars bevatten een gelijkrichterbrug voor de netspanning. Hierdoor kan in geval van kortsluiting aan de massa een aardlek-gelijkstroom de uitschakeling van een differentiaalschakelaar die enkel op wisselstroom reageert (type AC) verhinderen.

Daar het apparaat een eenfasevoeding* heeft, moet dus een differentiaalschakelaar worden gebruikt die reageert op stootstroom (type A), aangeduid met nevenstaand symbool : .

Opgelet: Volgens de fabrikanten krijgen deze differentiaalschakelaars verschillende benamingen.

Apparaten met een frequentieregelaar produceren een lekstroom op de aarddraad waarvan het niveau kan leiden tot ontijdige uitschakeling van de differentiaalschakelaar. Dit kan zich voordoen wegens:

- Aansluiting van meerdere apparaten met variabel toerental op dezelfde differentiaalschakelaar.
- Een lekstroom van het apparaat die de reële uitschakeldrempel van de differentiaalschakelaar overschrijdt.

Opgelet: Er bestaan toegestane fabricage-afwijkingen en afhankelijk van de differentiaalschakelaar ligt de reële uitschakeldrempel tussen 50% en 100% van de theoretische nominale drempel. Meet, indien zich een probleem voordoet, de lekstroom van het apparaat en de reële uitschakeldrempel van de differentiaalschakelaar.

Zie om te beginnen de kenmerken van uw apparaat in onderstaande tabel:

Apparaat	Voeding	Doorsnede van de geleiders (mm ²)	Differentiaalschakelaar (Ph + N)	
			Kaliber (A)	Kaliber(mA)
R 4 V.V.	200 - 240V 50 of 60 Hz eenfasig	1,5	B 16	≥ 30

* Behalve specifieke modellen 200 - 240V driefase, verkocht in Japan.

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN



LET OP ! Ter voorkoming van ongelukken, bijvoorbeeld elektrische schokken, lichamelijk letsel of brand, en schade aan eigendommen of aan het product tijdens het gebruik van uw keukenmachine, raden wij met klem aan onderstaande voorzorgsmaatregelen zorgvuldig in acht te nemen. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u het apparaat beter leert kennen en leert hoe u ermee om moet gaan. Lees de instructies in hun geheel door en laat ze lezen aan iedereen die de machine eventueel zal gebruiken. Onze apparatuur is bestemd voor professioneel gebruik en mag niet door kinderen worden gebruikt.

UITPAKKEN

- Haal het toestel voorzichtig uit de verpakking en neem alle dozen of pakken met de accessoires of specifiek materiaal eruit.
- LET OP voor de scherpe onderdelen : messen, mesbladen,...

INSTALLATIE

- Wij raden aan uw toestel op een volkomen stabiel werkvlak te installeren.

AANSLUITING

- Controleer altijd of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van het motorblok en of zij de stroomsterkte verdraagt.
- Het toestel moet in elk geval geaard worden.

BEHANDELING

- Behandel de messen, en mesbladen altijd voorzichtig, ze zijn scherp.

MONTAGEFASEN

- Houd u aan de verschillende montagefasen (zie bladzijde 33) en zorg dat alle accessoires juist gepositioneerd zijn.

GEBRUIK

- Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.
- Steek nooit een voorwerp in de werkkuij.
- De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.
- Het toestel nooit overbelasten.
- Het toestel nooit onbelast laten werken.

REINIGING

- Trek uit voorzorg altijd de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.
- Reinig de machine en de accessoires systematisch na het gebruik.
- Dompel het motorblok niet in water.
- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen gemaakt van aluminium een speciaal reinigingsmiddel voor aluminium.

- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen van kunststof geen reinigingsmiddelen die te sterke alkalische bestanddelen bevatten (zoals natronloog of ammonia).
- Robot-Coupe kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor het verzuim van de gebruiker de elementaire regels van reiniging en hygiëne in acht te nemen.

ONDERHOUD

- Het is absoluut noodzakelijk altijd eerst de stekker uit het stopcontact te trekken alvorens aan de elektrische onderdelen te werken.
- Controleer regelmatig de staat van de dichtingen en de ringen, alsook de goede werking van de veiligheidssystemen.
- De accessoires moeten des te grondiger worden onderhouden en nagekeken bij bereidingen met bijtende producten (citroenzuur...).
- Laat de machine niet draaien als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de machine niet goed werkt of als zij op de een of andere manier beschadigd is.
- Doe meteen een beroep op uw onderhoudsdienst als u een defect vaststelt.

U HEEFT EEN R 3 • R 4 • R 4 V.V. TAFELMODEL- CUTTER GEKOCHT

De cutter R 3 / R 4 / R 4 V.V. is een werktuig dat perfect is aangepast aan professionele behoeften. Bij gebruik van dit toestel zult u de ontelbare voordelen ervan ontdekken.

Met de cutter kunt u in minder dan 5 minuten vlees en groenten verwerken, dunne vullingen en mousses klaarmaken, ingrediënten vermalen en kneden...

Met dit efficiënte toestel geeft u een nieuwe dimensie aan de kookkunst.

Dankzij het eenvoudige ontwerp kunnen alle onderdelen die regelmatig moeten worden onderhouden of gereinigd, in een handomdraai worden gemonteerd en gedemonteerd.

Deze handleiding geeft de gebruiker belangrijke informatie waarmee hij maximaal voordeel kan halen uit zijn investering.

Wij raden u dan ook stellig aan deze handleiding aandachtig te lezen alvorens het toestel in gebruik te nemen.

Wij hebben ook enkele voorbeelden van bereidingen opgenomen. Zo zult u snel vertrouwd raken met uw toestel en er de talloze kwaliteiten van waarderen.

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

• INSTRUCTIES INZAKE ELEKTRICITEIT

Alvorens het toestel aan te sluiten, dient u te controleren of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van de motor.



R 3 / R 4 Eenfasig

ROBOT-COUPÉ rust zijn R 3 / R 4 uit met verschillende motortypes : 230 V / 50 Hz / 1
115 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

Het toestel wordt geleverd met een eenfasige stekker die verbonden is met het voedingsnoer.

R 4 Driefasig

ROBOT-COUPÉ rust zijn R 4 uit met verschillende motortypes : 400 V / 50 Hz / 3
220 V / 60 Hz / 3

Het toestel wordt geleverd met een blanke elektrische kabel waarop u gewoon de elektrische stekker moet aanbrengen die geschikt is voor uw installatie. Deze kabel bestaat uit vier draden waarvan er één aangesloten wordt op de aarding en de drie andere op de drie fasen.

Als u een stekker met vier pennen heeft :

- 1) Sluit de geelgroene aardingsdraad aan op de aardingspen.
- 2) Sluit de drie andere draden aan op de overige pennen.

Als u een stekker met vijf pennen heeft, blijft de middelste pen van uw stekker ongebruikt, want de aansluiting van de ROBOT-COUPÉ vraagt geen neutrale geleider.

Laat uw toestel vervolgens leeg draaien en kijk of het mes tegen de wijzers van de klok in draait.

Een rode pijl wijst op het motorblok de draairichting van de bladen aan.

Als het mes met de wijzers van de klok mee draait, verwissel dan twee draden van plaats:

**DE GEELGROENE is de aarde,
NIET LOSKOPPELEN.**

Verwissel ofwel : ❶ en ❷
❶ en ❸
❷ en ❸

R 4 V.V. Eenfasig (variabel toerental)

ROBOT-COUPÉ rust zijn R 4 V.V. uit met een + variator: 220-240 V / 50-60 Hz motor.

Het genormaliseerde stopcontact moet zijn geijkt voor minimaal 10 ampère en bij voorkeur 16 ampère in het kader van een intensief gebruik.

• BEDIENINGSPANEEL

R 3 / R 4 Eenfasig

Rode knop = uit
Groene knop = aan
Zwarte knop = impulsbediening

R 4 Driefasig

Rode knop = uit
Groene knop = aan
Zwarte knop = impulsbediening

Snelheidskiezer 1500 of 3000 tpm.

R 4 V.V.: snelheid regelbaar van 300 tot 3500 tpm.

MONTAGE VAN HET TOESTEL



- 1) Plaats de kuip mooi recht ten opzichte van de motoras, met het motorblok tegenover u en de magneetstaaf lichtjes naar links verschoven.

2) Draai de kuip naar rechts tot de pennen van het motorblok goed op hun plaats zitten. De magneetstaaf bevindt zich nu recht voor u, in contact met het motorblok, aan de voorzijde.



3) Plaats het mes op de motoras en laat het tot op de bodem van de kuip zakken. Kijk of het juist op zijn plaats zit, door het in de kuip te laten ronddraaien.

4) Monteer het deksel op de kuip en draai het naar rechts tot het blokkeert.



Het contact is nu tot stand gebracht, uw toestel is gebruiksklaar.

VOORBEELDEN VAN BEREIDINGEN

Met de cutter kunnen voedingswaren in een minimum van tijd worden versneden. Wij raden u daarom aan nauwlettend toe te zien op de bereiding om het gewenste resultaat te bekomen.

Via de impulsbediening kunt u met impulsen werken en dus een grotere snijprecisie bekomen bij specifieke bereidingen zoals bepaalde soorten gehakt.

TOEPASSINGEN	Maximale hoeveelheid eindprodukt (in kg)		Verwerkingstijd (tpm)	Verwerkingstijd (mn)
	R 3	R 4 R 4 V.V.		
HAKKEN				
• VLEES				
Gehakte steak/tartaar	0,8	1,3	1200/1500	2
Vlees voor worst/tomaten	1	1,5	1200/1500	3
Terrine/boerenpâté	1	1,5	1200/1500	3
• VIS				
Brandade*	1	1,5	3000	3
Visterrine	1	1,5	3000	3
• GROENTEN				
Knoflook/peterselie/ui/sjalot	0,2 / 0,5	0,8 / 1	1500/3000	2
Groentensoep/-puree	1200/	3	2500/3000	3
• FRUIT				
Vruchtenmoes/-reductie	1,5	2	2500/3000	2
EMULGEREN				
Mayonaise/knoflooksaus/remouladesaus*	1,5	2,5	600/1500	2
Béarnaisesaus/Hollandse saus	1	2,5	600/1500	4
Slakke-/zalmboter	1	2,5	600/1500	3

TOEPASSINGEN	Maximale hoeveelheid eindprodukt (in kg)		Verwerkings­tijd (tpm)	Verwerkings­tijd (mn)
	R 3	R 4 R 4 V.V.		
KNEDEN				
Kruimeldeeg/zanddeeg*	1	1,5	900/1500	3
Bladerdeeg*	1	1,5	900/1500	3
Pizzadeeg*	1	1,5	900/1500	3
VERMALEN				
Droge vruchten	0,5	0,9	900/1500	2
Ijs	0,5	0,9	900/1500	2
Paneermeel	0,5	0,9	900/1500	2

* Het is niet mogelijk deze bereidingen met de R3-3000 te maken

Andere toepassingen van de R 3/R 4/R 4 V.V. zijn mogelijk. Deze waarden zijn louter indicatief; ze kunnen variëren afhankelijk van de kwaliteit van de ingrediënten en van het recept.

OPTIE



Een **gekarteld mes** is als optie verkrijgbaar. Het dient hoofdzakelijk voor het kneden en vermalen van ingrediënten.

Een **getand mes** is ook verkrijgbaar. Dit mes heeft dezelfde functies als het effen mes. De snit is langer houdbaar maar is niet mogelijk te slijpen. Dit mes is bijzonder aangeraden voor het snijden van peterselie.



REINIGING



LET OP !

Als voorzorgsmaatregel wordt aangeraden uw toestel altijd van de stroom los te koppelen, voordat u reinigingswerkzaamheden gaat verrichten (gevaar van elektrocutie).

• MOTORBLOK

Dompel het motorblok nooit in water, reinig het met een vochtige doek of een spons.

• CUTTER

Verwijder het deksel, maak de kuip los van de motorsteun door ze naar links te draaien om ze te ontgrendelen, trek ze dan naar boven om ze los te maken. Bij vloeibare bereidingen blijft het mes in de kuip, zodat ze waterdicht is.

Als het om een vaste bereiding gaat, verwijder dan het mes en maak de kuip leeg.

Plaats eventueel de kuip en daarna het mes terug op de as en laat uw toestel werken, zodat het mes ontdaan wordt van voedingsresten.

U kunt het toestel eventueel "voorwassen" door warm water in de kuip te gieten en het toestel daarna enkele minuten te laten werken.

• MES

Droog de mesbladen na de reiniging altijd goed af, om te vermijden dat ze gaan roesten.



BELANGRIJK

Controleer of het door u gebruikte reinigingsmiddel geschikt is voor plastic onderdelen. Sommige sterk alkalische wasmiddelen (met een hoog gehalte aan soda of ammoniak bijvoorbeeld) zijn volkomen ongeschikt voor bepaalde soorten plastic, die hierdoor zeer snel beschadigd worden.

ONDERHOUD

• MES

Het snijresultaat hangt in de eerste plaats af van het slijpen van de messen en van hun slijtagegraad. De messen zijn immers onderhevig aan slijtage. Ze moeten dan ook tijdig worden vervangen, zodat het eindprodukt steeds dezelfde kwaliteit heeft.

• DICHTINGSRING

De dichtingsring van de motoras moet regelmatig worden geolied (gebruik tafelolie).

Om een perfecte afdichting van de motor te waarborgen, is het raadzaam regelmatig de slijtagegraad van deze ring te controleren en hem zo nodig te vervangen.

• KUIPPLAATJES

Bij slijtage van deze plaatjes zit de kuip niet meer vast op het motorblok. Daardoor vermindert het gebruiksgemak, omdat de kuip dan tijdens het gebruik kan loskomen en, zonder gevaar voor de gebruiker, het toestel stilvalt doordat het veiligheidssysteem in werking treedt.

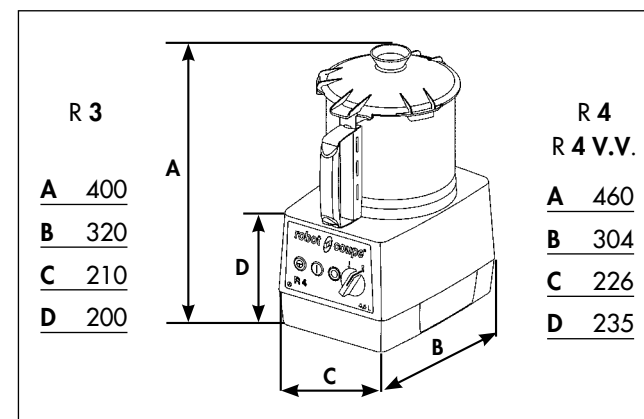
Het is dus raadzaam deze plaatjes ingeval van slijtage te vervangen, zodat het gebruikscomfort van het toestel behouden blijft.

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

	Netto	Verpakt
R 3	13 kg	14 kg
R 4	15 kg	17 kg
R 4 V.V.	15 kg	17 kg

• AFMETINGEN (in mm)



• WERKHOOGTE

Wij raden u aan het toestel op een stabiel werkvlak te installeren, waarbij de bovenrand van de kuip zich op een hoogte van 1,20 tot 1,30 m bevindt.

• GELUIDSNIVEAU

Het continue equivalente geluidsniveau van dit toestel bedraagt bij onbelaste werking minder dan 70 dB(A).

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

Eenfasig toestel R 3

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V / 50 Hz	1500	5,7
115 V / 60 Hz	1500	12,0
220 V / 60 Hz	1800	5,7
230 V / 50 Hz	3000	4,8
115 V / 60 Hz	3000	11,0

Eenfasig toestel R 4

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V / 50 Hz	1500	4,8
220 V / 60 Hz	1500	5,7
120 V / 60 Hz	1500	12,0

Driefasig toestel R 4

Motor	Snelheid 1 (tpm)	Snelheid 2 (tpm)	Intensiteit (Amp.)
400 V / 50 Hz	1500	3000	2,0 2,7
220 V / 60 Hz	1800	3600	3,8 5,2

Eenfasig toestel R 4 V.V.

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
220-240 V / 50-60 Hz	300 tot 3500	10

- Het vermogen staat vermeld op het typeplaatje.

VEILIGHEID



LET OP !

Het mes en de snijbladen zijn scherp, wees daarom voorzichtig bij het hanteren!

De R 3, R 4 en R 4 V.V. is uitgerust met een magnetisch veiligheidssysteem en een motorrem.

Zodra het deksel opengaat, valt de motor stil.

Om uw toestel opnieuw in werking te stellen, brengt u het deksel terug op zijn plaats en drukt u op de groene knop.

Om spatten bij vloeibare bereidingen te vermijden, raden wij u echter aan het toestel uit te schakelen alvorens het deksel te openen.

Deze modellen zijn uitgerust met een **warmtebeveiliging**, die de motor automatisch stillegt als hij te lang blijft werken of overbelast is.

Wacht in dat geval tot het toestel is afgekoeld en zet het dan weer aan.



WAARSCHUWINGEN

Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.

Steek nooit een voorwerp in de werkkuip.

De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.

Het toestel nooit overbelasten.

Het toestel nooit onbelast laten werken.

NORMEN

Zie de conformiteitsverklaring op pagina 2.

robot  ***coupe***®

TECHNISCHE GEGEVENS

R3D 3000, BLIXER[®] 3D, BLIXER[®] 4, BLIXER[®] 4A

100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230-240V/50Hz 1~

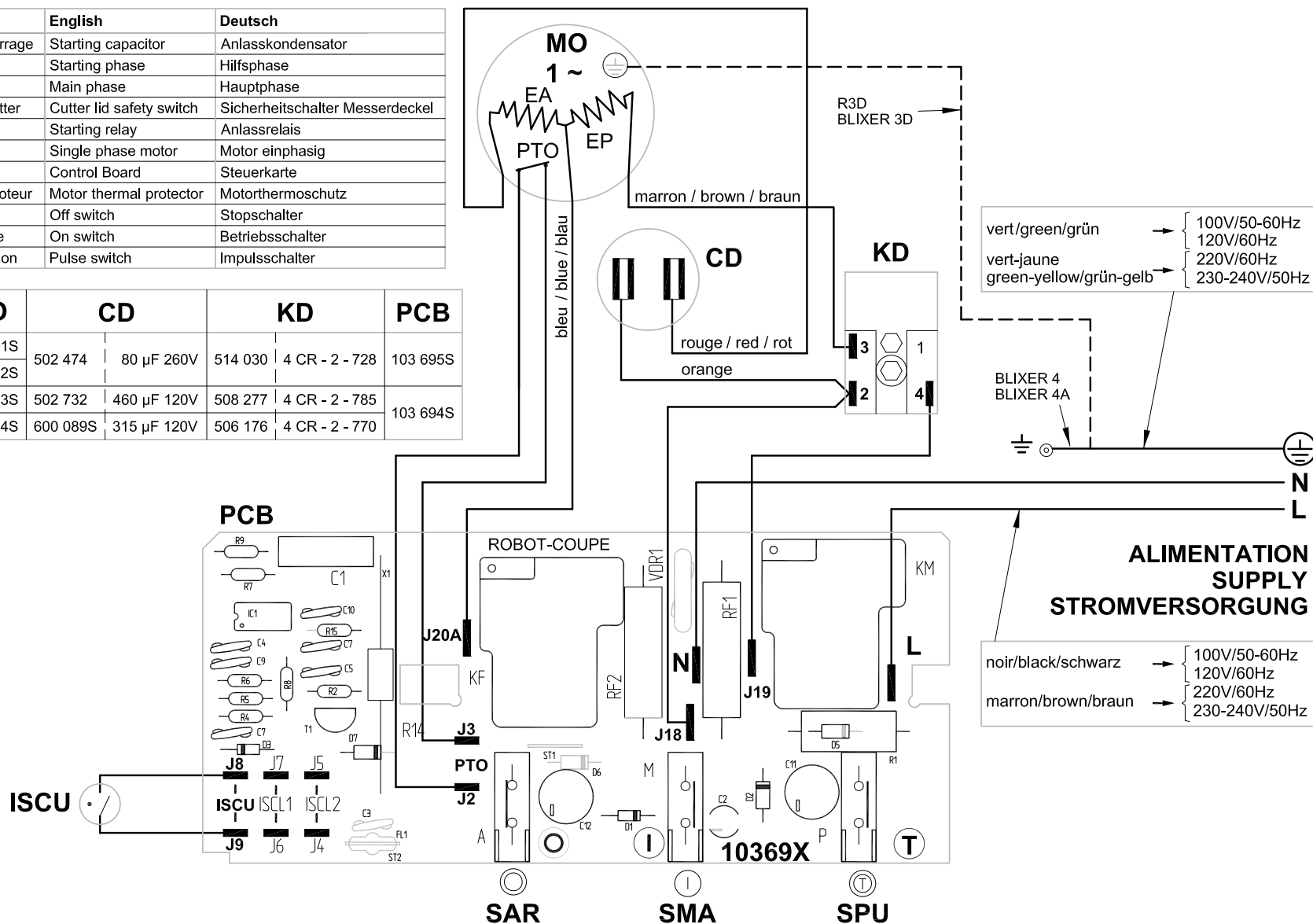
SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor
EA	Phase auxiliaire	Starting phase
EP	Phase principale	Main phase
ISCU	Interrupteur sécurité Cutter	Cutter lid safety switch
KD	Relais de démarrage	Starting relay
MO	Moteur monophasé	Single phase motor
PCB	Carte de commande	Control Board
PTO	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector
SAR	Bouton poussoir arrêt	Off switch
SMA	Bouton poussoir marche	On switch
SPU	Bouton poussoir impulsion	Pulse switch

Tension Voltage / Spannung	MO	CD	KD	PCB
230-240V / 50Hz / 1~	303 161S	502 474 80 µF 260V	514 030 4 CR - 2 - 728	103 695S
220V / 60Hz / 1~	303 162S			
120V / 60Hz / 1~	303 163S	502 732 460 µF 120V	508 277 4 CR - 2 - 785	103 694S
100V / 50 - 60Hz / 1~	303 164S	600 089S 315 µF 120V	506 176 4 CR - 2 - 770	



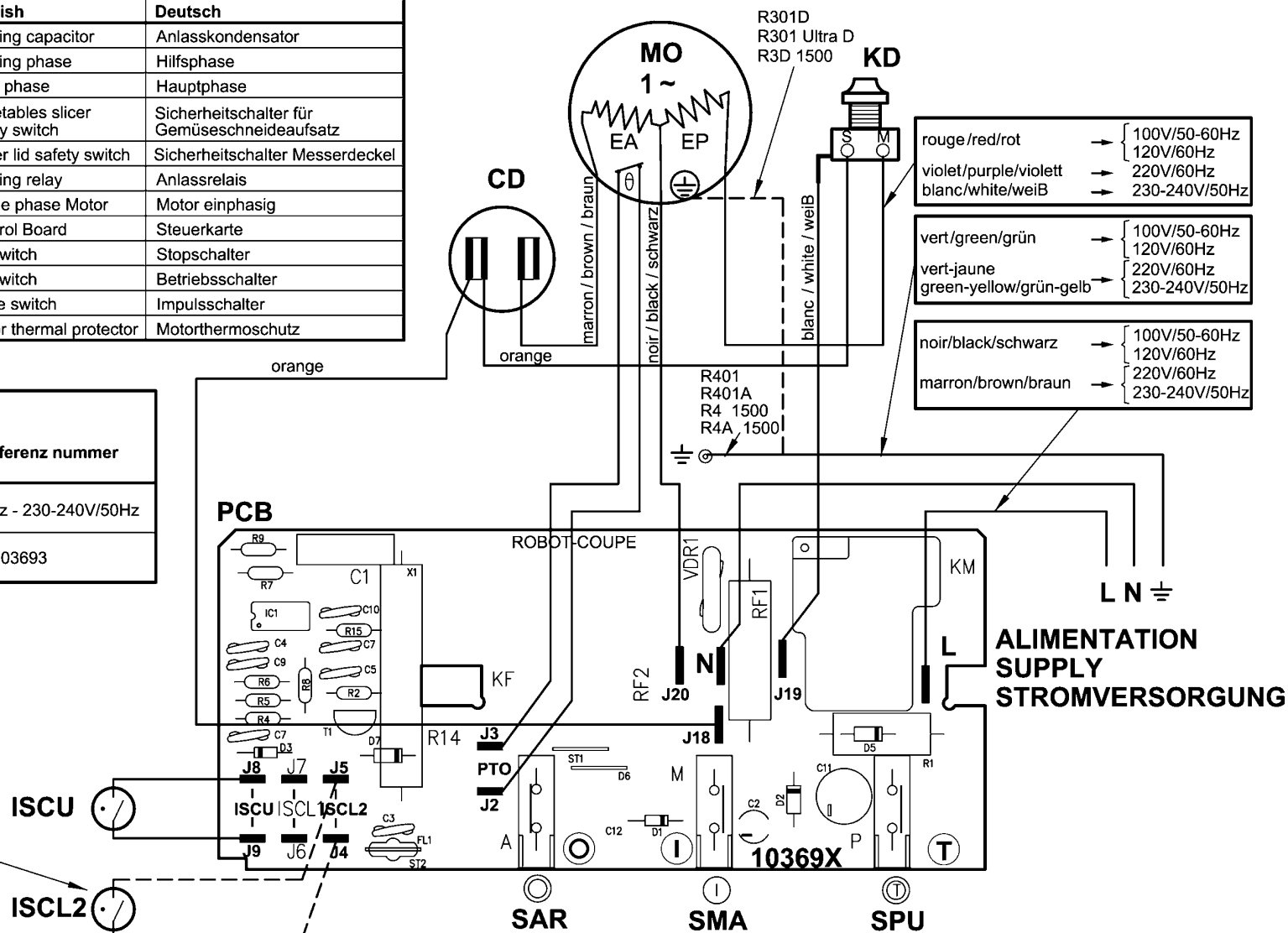
R301D, R301 Ultra D, R3D 1500, R401, R401A, R4 1500, R4A 1500 100V/50-60Hz-120V/60Hz-220V/60Hz-230-240V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE **ELECTRIC DIAGRAM** **ELEKTRISCHES SCHALTBIKD**

	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
ISCL2	Interrupteur sécurité Coupe-légumes	Vegetables slicer safety switch	Sicherheitsschalter für Gemüseschneidaufsatz
ISCU	Interrupteur sécurité Cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de commande	Control Board	Steuerkarte
SAR	Bouton poussoir arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir marche	On switch	Betriebsschalter
SPU	Bouton poussoir impulsion	Pulse switch	Impulsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

PCB	
N° de référence / Part number / Referenznummer	
100V/50-60Hz - 120V/60Hz	220V/60Hz - 230-240V/50Hz
103692	103693

Non utilisé dans R3D 1500, R4 1500 et R4 A 1500
 Not used in R3D 1500, R4 1500 and R4A 1500
 Unbenutzt für R3D 1500, R4 1500 und R4A 1500



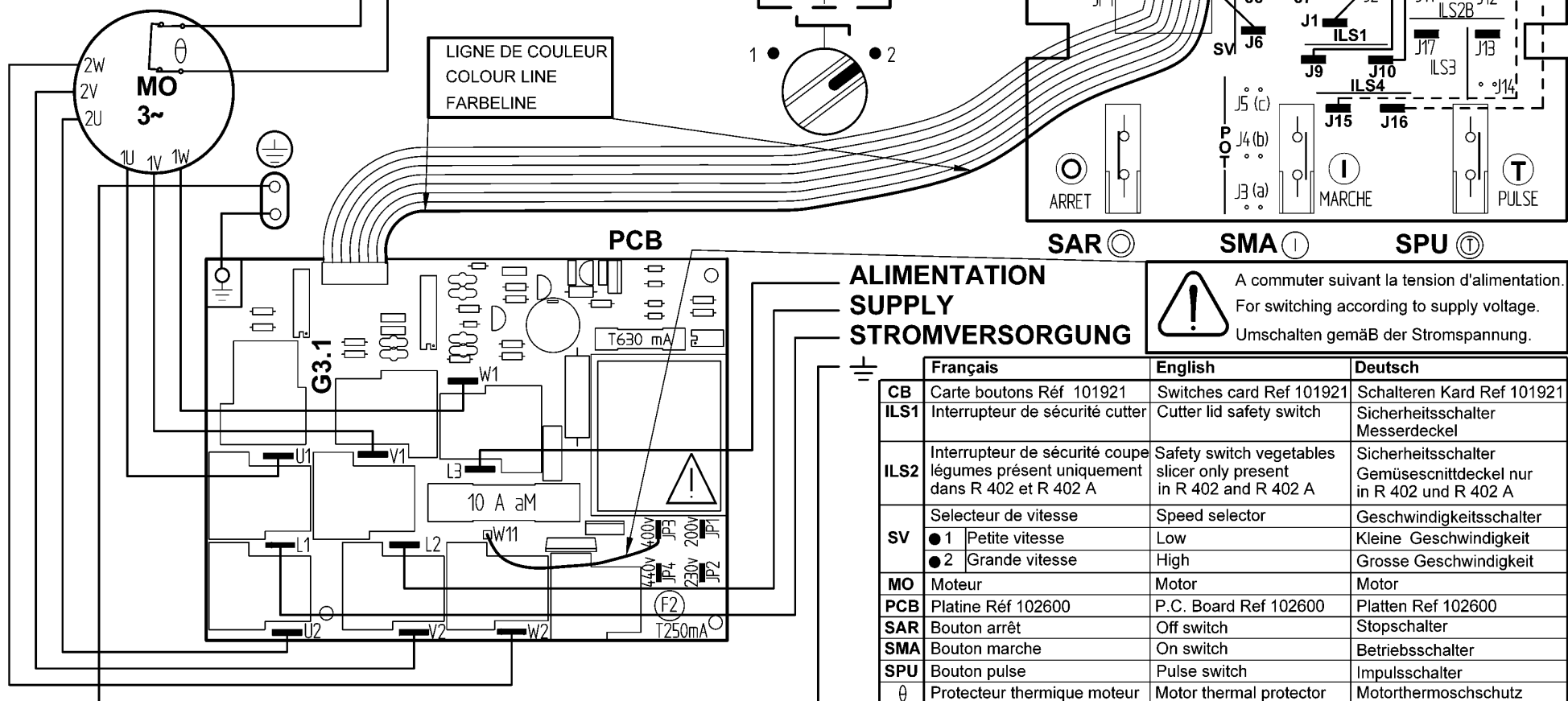
R4-R4 A - Blixer® 4-Blixer® 4 A - R402-R402 A 230V/50Hz - 380-415V/50Hz - 220V/60Hz - 380-415V/60Hz 3~

SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD



Important Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné (voir tableau ci-contre).
Précautions Check that the wire that allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal (table in the margin).
Wichtiger Hinweis Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes Korrekt positioniert ist (Tafel Gegenüber).

Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Terminal Anschluss
200 V	200 (JP1)
220 -> 240 V	230 (JP2)
380 -> 415 V	400 (JP3)
440 V	440 (JP4)



ALIMENTATION SUPPLY STROMVERSORGUNG

! A commuter suivant la tension d'alimentation.
For switching according to supply voltage.
Umschalten gemäß der Stromspannung.

	Français	English	Deutsch
CB	Carte boutons Réf 101921	Switches card Ref 101921	Schalteren Kard Ref 101921
ILS1	Interrupteur de sécurité cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
ILS2	Interrupteur de sécurité coupe légumes présent uniquement dans R 402 et R 402 A	Safety switch vegetables slicer only present in R 402 and R 402 A	Sicherheitsschalter Gemüseschnittdeckel nur in R 402 und R 402 A
SV	Selecteur de vitesse	Speed selector	Geschwindigkeitsschalter
	● 1 Petite vitesse	Low	Kleine Geschwindigkeit
	● 2 Grande vitesse	High	Grosse Geschwindigkeit
MO	Moteur	Motor	Motor
PCB	Platine Réf 102600	P.C. Board Ref 102600	Platten Ref 102600
SAR	Bouton arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton marche	On switch	Betriebsschalter
SPU	Bouton pulse	Pulse switch	Impulsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

R4 V.V.B - Blixer® 4 V.V.B

220-240V/50-60Hz 1~

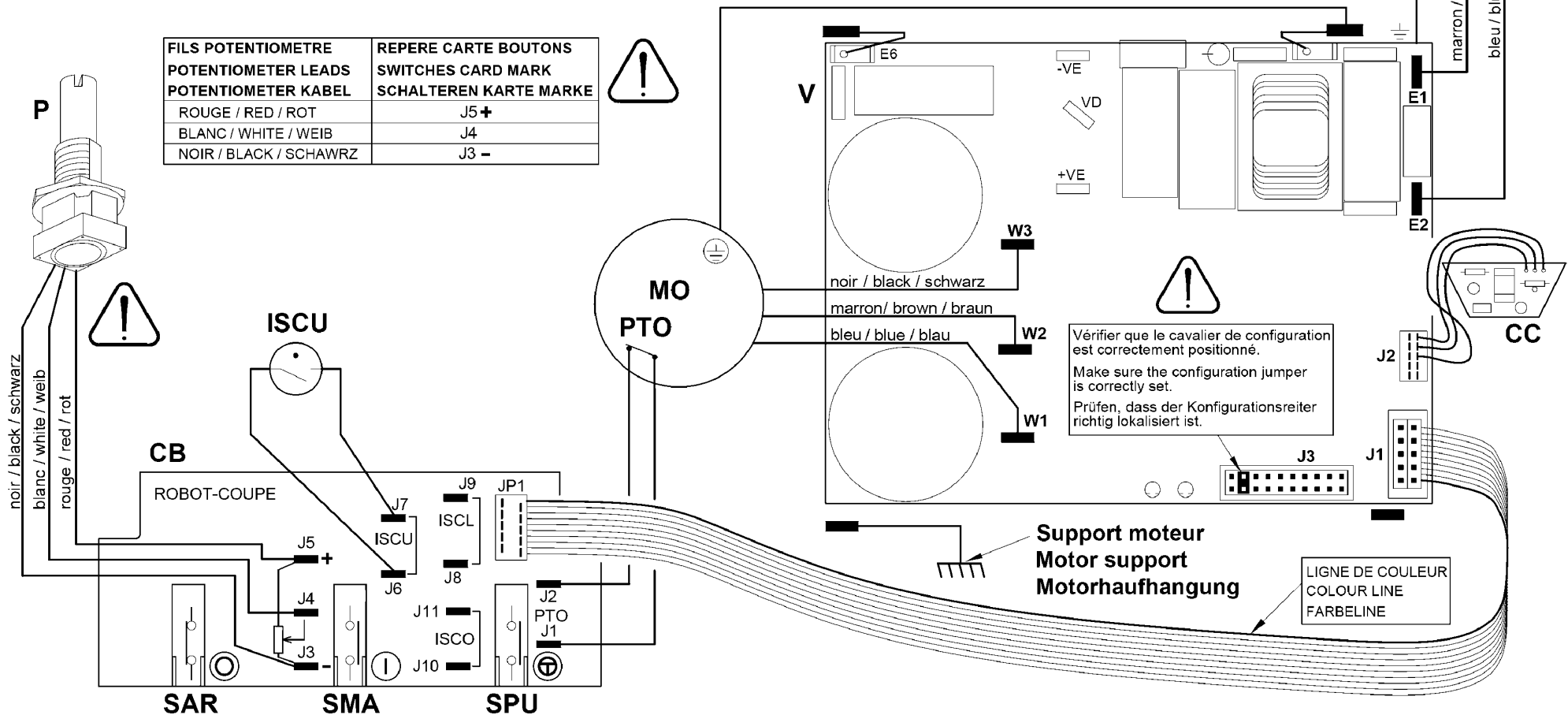
SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
CB	Carte boutons Réf. 112402	Switches card # 112402	Schalteren Karte. Numer 112402
CC	Carte capteur vitesse Réf. 102920	Speed sensor circuit # 102920	Geschwindigkeit Sensor Karte. Numer 102920
ISCL	Interrupteur de Sécurité Coupe-Légumes	Vegetables slicer safety switch	Sicherheitsschalter Gemüseschnittdeckel
ISCU	Interrupteur de Sécurité CUTter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
MO	Moteur	Motor	Motor
P	Potentiomètre	Potentiometer	Potentiometer
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebsschalter
SPU	Bouton poussoir IMPULSION	PULSE switch	Impulsschalter
V	Variateur Réf. 112381	Variator # 112381	Variator Numer 112381
PTO	Protecteur thermique intégré au moteur	Thermal protector integrated in the motor	Thermoschutz im Motor integriert

ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG



robot coupe®

N° 410337 a

Maj : 03/17

R4 V.V.B - Blixer® 4 V.V.B

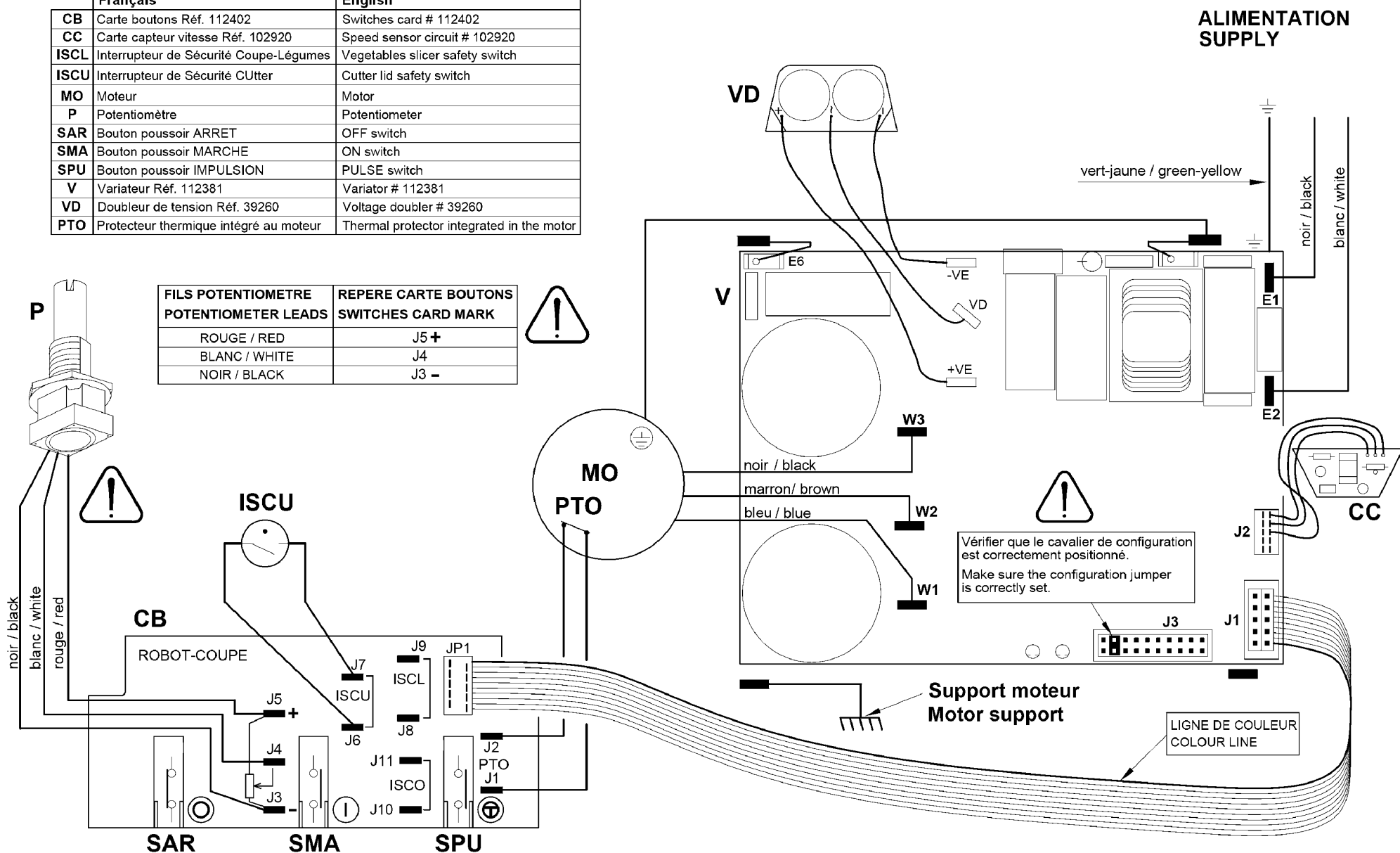
SCHEMA ELECTRIQUE

100-120V/50-60Hz 1~

ELECTRIC DIAGRAM

	Français	English
CB	Carte boutons Réf. 112402	Switches card # 112402
CC	Carte capteur vitesse Réf. 102920	Speed sensor circuit # 102920
ISCL	Interrupteur de Sécurité Coupe-Légumes	Vegetables slicer safety switch
ISCU	Interrupteur de Sécurité CUTter	Cutter lid safety switch
MO	Moteur	Motor
P	Potentiomètre	Potentiometer
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch
SMA	Bouton poussoir MARCHE	ON switch
SPU	Bouton poussoir IMPULSION	PULSE switch
V	Variateur Réf. 112381	Variator # 112381
VD	Doubleur de tension Réf. 39260	Voltage doubler # 39260
PTO	Protecteur thermique intégré au moteur	Thermal protector integrated in the motor

FILS POTENTIOMETRE POTENTIOMETER LEADS	REPERE CARTE BOUTONS SWITCHES CARD MARK
ROUGE / RED	J5 +
BLANC / WHITE	J4
NOIR / BLACK	J3 -



robotcoupe®

N° 410338

C : 03/17



robot coupe®

**Head Office, French,
Export and Marketing Department:**

48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex- France
Tel.: 01 43 98 88 15
Email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:

Riera Figuera Major, 43
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Service Clients Belgique

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

Robot-Coupe Italia srl

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

www.robot-coupe.com



37002314405536

Réf. : 405 536 - 07-07-2021 - RDM