

robot coupe®



R 3 • R 4 • R 4 V.V.

robot coupe®



R 3 • R 4 • R 4 V.V.

www.robot-coupe.com



Enregistrez votre produit en ligne

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

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

S.A.V.

Enregistrez votre garantie en ligne

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

Cela ne devrait prendre que quelques minutes.

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

- Numéro de série du produit
- Date d'achat

Enregistrer maintenant mon produit

Accéder au service après vente de Robot-Coupe

robot-coupe®
Authentification

Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe

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

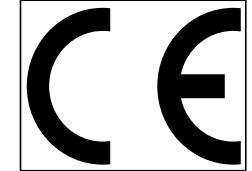
Identifiant*
Mot de passe*

Mot de passe perdu
Email*

Pour nous contacter
utilisez notre formulaire de contact

Accéder au site SAV de Robot-Coupe

robot coupe®



Déclaration 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 CUTTER DE TABLE R 3 • R 4 • R 4 V.V.

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

- Conseils électriques
- Tableau de bord

PHASES DE MONTAGE

UTILISATIONS & FABRICATIONS

OPTIONS

- Couteau cranté
- Couteau denté

NETTOYAGE

- Bloc moteur
- Cuve cutter
- Couteau

ENTRETIEN

- Couteau
- Bague d'étanchéité
- Plaquettes de cuve

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

SÉCURITÉ

NORMES

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

DONNÉES TECHNIQUES

- Schémas électriques et de câblage

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

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

La garantie ROBOT-COUPE 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-COUPE S.N.C. :

- 1** - Toute détérioration du matériel relevant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée, d'une chute de l'appareil, ou toute détérioration du même genre causée ou résultant d'une mauvaise application des instructions (montage mal effectué, erreur dans le fonctionnement, nettoyage et/ou entretien inadaptés, emplacement inapproprié...).
- 2** - La main-d'œuvre pour affûter et/ou les pièces servant à remplacer les différents éléments de l'assemblage d'un couteau, les lames devenues émoussées, abîmées ou usées après un certain temps d'utilisation jugé normal ou excessif.
- 3** - Les pièces et/ou la main-d'œuvre pour remplacer ou réparer les lames, couteaux, surfaces, fixations ou encore les accessoires tachés, éraflés, abîmés, bosselés ou décolorés.
- 4** - Toute modification, rajout ou réparation effectuée par des non-professionnels ou par des tiers non autorisés par l'entreprise.
- 5** - Le transport de la machine au S.A.V.

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

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

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

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

La garantie ROBOT-COUPE S.N.C. est limitée au remplacement des pièces ou machines défectueuses : ROBOT-COUPE 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.

RECOMMANDATIONS RELATIVES À L'INSTALLATION DES APPAREILS À VARIATION DE VITESSE ET À LA PROTECTION DES PERSONNES

Ces recommandations s'appliquent aux appareils équipés d'un moteur asynchrone et d'un variateur de fréquence à alimentation monophasée.

Note :

- Le circuit d'alimentation électrique et les équipements de protection doivent être conformes à la réglementation du pays.
- Toute installation électrique de l'appareil ne peut être faite que par un électricien qualifié.

Protection des Appareils

- Les variateurs de fréquence, comme tout dispositif électronique, comportent des composants sensibles aux décharges électrostatiques. Avant de procéder à une intervention sur ces variateurs, les personnes effectuant ce travail devront se libérer des décharges électrostatiques.
- Toute opération de raccordement interne doit se faire l'appareil étant hors tension.
- Des mises sous tension répétées de l'appareil provoquent une surcharge du variateur qui peut conduire à sa destruction. Respecter impérativement une durée de 3 minutes entre la coupure d'alimentation et la remise sous tension.

Installation électrique

- L'appareil est alimenté en courant monophasé* jusqu'au variateur qui transforme le courant en triphasé à fréquence variable pour alimenter le moteur.

- Ne raccorder l'appareil que sur un réseau alternatif monophasé* 200 – 240V / 50 ou 60 Hz avec prise de terre. Toute tension réseau plus élevée détruirait le variateur.
- Raccordement obligatoire de la terre pour assurer la protection des personnes.

- Du raccordement de plusieurs appareils à variation de vitesse sur le même disjoncteur différentiel.
- D'un courant de fuite de l'appareil supérieur au seuil de déclenchement réel du disjoncteur différentiel.

Protection des Personnes à l'aide de disjoncteurs

Les appareils à variateur de fréquence nécessitent une sélection rigoureuse du disjoncteur différentiel pour assurer la protection des personnes : il existe des disjoncteurs différentiels sensibles au courant alternatif (type AC), sensibles au courant impulsif (type A) et sensibles tout courant (type B).

Danger ! Les variateurs intègrent un pont redresseur de la tension réseau. De ce fait, en cas de court-circuit à la masse, un courant continu de défaut peut empêcher le déclenchement d'un disjoncteur différentiel sensible au courant alternatif seul (type AC).

L'appareil étant alimenté en monophasé*, il convient donc d'utiliser un disjoncteur différentiel sensible au courant impulsif (type A), identifié par le symbole suivant : .

Attention : selon les fabricants, ces disjoncteurs différentiels reçoivent des appellations différentes.

Les appareils à variateur de fréquence produisent un courant de fuite sur le fil de terre dont le niveau peut conduire au déclenchement intempestif du disjoncteur différentiel. Ceci peut se produire en raison :

Attention : il existe des tolérances de fabrication et selon le disjoncteur différentiel son seuil réel de déclenchement se situe entre 50% et 100% de son seuil nominal théorique. En cas de problème, mesurer le courant de fuite de l'appareil et le seuil réel de déclenchement du disjoncteur différentiel.

En première approche se référer aux caractéristiques de votre appareil dans le tableau ci-dessous :

Appareil	Alimentation	Section des Conducteurs (mm ²)	Disjoncteur Différentiel (Ph + N)	
			Calibre (A)	Seuil (mA)
R 4 V.V.	200 - 240V 50 ou 60 Hz monophasé	1,5	B 20 A	≥ 30

*Sauf modèles spécifiques 200 - 240 V triphasés vendus à japon.

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.
- En triphasé, s'assurer que l'outil tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

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 7) 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 ammoniaque).
- En aucun cas, Robot-Coupe ne peut être tenu responsable d'un manquement de l'utilisateur aux règles élémentaires de nettoyage et d'hygiène.

ENTRETIEN

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

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN CUTTER DE TABLE R 3 • R 4 • R 4 V.V.

Le R 3, R 4 ou R 4 V.V. est un outil de travail parfaitement adapté aux besoins des professionnels.

Il vous rendra d'innombrables services que vous découvrirez au fur et à mesure de son utilisation.

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

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

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

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

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

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

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

• CONSEILS ÉLECTRIQUES

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



R 3 / R 4 monophasé

ROBOT-COUPE équipe ses modèles 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.

R 4 Triphasé

ROBOT-COUPE équipe ses modèles de différents types de moteur : 400 V / 50 Hz / 3
220 V / 60 Hz / 3

L'appareil est livré avec un câble électrique nu sur lequel il suffit d'adapter la prise électrique convenant à votre installation. Ce câble comprend quatre fils dont un est relié à la terre et les trois autres aux trois phases.

Si vous disposez d'une prise à quatre broches :

- 1) Brancher le fil de terre vert et jaune sur la broche terre.
- 2) Brancher les trois autres fils sur les broches restantes.

Si vous disposez d'une prise de courant à cinq broches, le branchement du ROBOT-COUPE ne nécessitant pas de neutre, la fiche centrale de votre prise sera de ce fait inutilisée.

Faire ensuite tourner à vide votre appareil et s'assurer que le couteau tourne bien dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Sur le bloc moteur, une flèche rouge indique le sens de rotation des lames.

Si le couteau tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, inverser deux fils :

**LE VERT ET JAUNE étant la terre,
NE PAS LE DEBRANCHER**

Inverser soit : le ① et le ②
le ① et le ③
le ② et le ③

R 4 V.V. Monophasé (Vitesse variable)

ROBOT-COUPE équipe ce modèle d'un moteur + variateur : 220-240 V / 50-60 Hz

La prise d'alimentation normalisée doit être calibrée à 10 ampères minimum et de préférence 16 ampères dans le cadre d'un usage intensif

• TABLEAU DE BORD

R 3 / R 4 Monophasé

Bouton rouge	= Arrêt
Bouton vert	= Marche
Bouton noir	= Commande impulsions

R 4 Triphasé

Bouton rouge	= Arrêt
Bouton vert	= Marche
Bouton noir	= Commande impulsions

Sélecteur de vitesse 1500 ou 3000 tr/mn.

R 4 V.V. : variation de vitesse de 300 à 3500 tr/mn.

PHASES DE MONTAGE



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

2) Tourner la poignée de cuve vers la droite jusqu'à ce que les ergots du bloc moteur soient bien positionnés dans leurs emplacements. Le barreau magnétique se trouve alors en contact avec le bloc moteur, sur la face avant de l'appareil.



3) Engager le couteau sur l'axe moteur et faites-le descendre jusqu'au fond de la cuve.
Assurez-vous qu'il est positionné correctement, en le faisant tourner dans la cuve.

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



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

UTILISATIONS & FABRICATIONS

Le cutter permet de réaliser tous les travaux de coupe en un minimum de temps, aussi nous vous conseillons de surveiller attentivement la réalisation des préparations afin d'obtenir le résultat souhaité. La commande pulse vous permet de travailler par impulsions et donc d'obtenir une meilleure précision de coupe dans le cadre de préparation bien spécifiques comme certains hachages.

UTILISATIONS	Quantité Maxi en produit fini (kg)		Vitesse conseillée (tr/min.)	Temps de travail (min.)		
	R 3	R 4 R 4 V.V.				
HACHER						
• VIANDES						
Steak haché / tartare	0,8	1,3	1200/1500	2		
Chair à saucisse / à tomate	1	1,5	1200/1500	3		
Terrine de campagne / saucisson	1	1,5	1200/1500	3		
• POISSONS						
Brandade / quenelle*	1	1,5	3000	3		
Mousse de poisson	1	1,5	3000	3		
• LÉGUMES						
Ail / persil / oignon / échalotte	0,2 / 0,5	0,8 / 1	1500/3000	2		
Potage / mousseline de légumes	1200/	3	2500/3000	3		
• FRUITS						
Compote / réduction de fruits	1,5	2	2500/3000	2		
ÉMULSIONNER						
Mayonnaise / ailloli / rémoulade*	1,5	2,5	600/1500	2		
Sauce béarnaise / hollandaise	1	2,5	600/1500	4		
Beurre d'escargot / de saumon	1	2,5	600/1500	3		

UTILISATIONS	Quantité Maxi en produit fini (kg)		Vitesse conseillée (tr/min.)	Temps de travail (min.)
	R 3	R 4 R 4 V.V.		

PÉTRIR

Pâte brisée / pâte sablée*	1	1,5	900/1500	3
Détrempe de feuilletage*	1	1,5	900/1500	3
Pâte à pizza / pâte à pain*	1	1,5	900/1500	3

BROYER

Fruits secs	0,5	0,9	900/1500	2
Crustacés / Glace pilée	0,5	0,9	900/1500	2
Chapelure	0,5	0,9	900/1500	2

* Impossibilité de fabriquer ces préparations avec le R3-3000

D'autres utilisations du R 3, R 4 et R 4 V.V. 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.

OPTION



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



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

NETTOYAGE



ATTENTION

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

• BLOC MOTEUR

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

• CUVE CUTTER

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

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

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

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

• COUTEAU

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



IMPORTANT

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

ENTRETIEN

• COUTEAU

Seules les lames lisses s'affûtent.

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

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

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

• BAGUE D'ÉTANCHÉITÉ

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

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

• PLAQUETTES DE CUVE

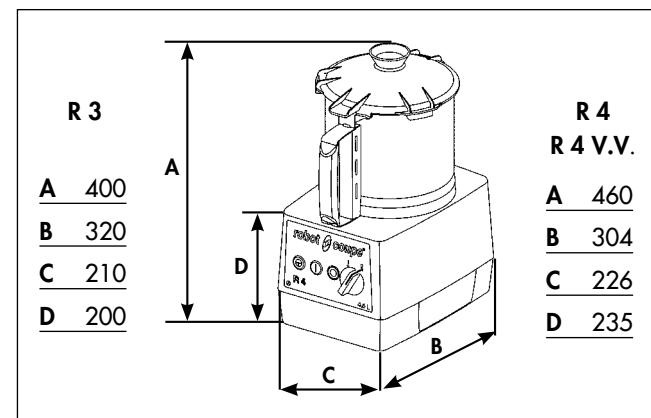
Il est conseillé de vérifier régulièrement l'état d'usure des plaquettes pour conserver à cet appareil tout son confort d'utilisation.

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

• POIDS

	Net	Emballé
R 3	13 kg	14 kg
R 4	15 kg	17 kg
R 4 V.V.	15 kg	17 kg

• DIMENSIONS (en mm)



• HAUTEUR DE TRAVAIL

Nous vous conseillons d'installer l'appareil 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 de l'appareil est inférieur à 70 dB (A).

• CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

Appareil monophasé R 3

Moteur	Vitesse (tr/mn)	Intensité (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

Appareil monophasé R 4

Moteur	Vitesse (tr/mn)	Intensité (Amp.)
230 V / 50 Hz	1500	4,8
220 V / 60 Hz	1500	5,7
120 V / 60 Hz	1500	12,0

Appareil triphasé R 4

Moteur	Vitesse 1 (tr/mn)	Vitesse 2 (tr/mn)	Intensité (Amp.)
400 V / 50 Hz	1500	3000	2,0 2,7
220 V / 60 Hz	1800	3600	3,8 5,2

Appareil monophasé R 4 V.V.

Moteur	Vitesse (tr/mn)	Intensité (Amp.)
220-240 V/50-60 Hz	300 à 3500	10

- La puissance est indiquée sur notre plaque signalétique.

Ces modèles sont munis d'un système de sécurité magnétique et d'un frein moteur.

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

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

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

Ces modèles sont équipés d'une **protection thermique** qui arrête automatiquement le moteur en cas de fonctionnement trop prolongé ou de surcharge.

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



R A P P E L

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)



ATTENTION

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



DONNÉES TECHNIQUES

R3D 3000, Blixer® 3D, Blixer® 4, Blixer® 4A
SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

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

Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor
EA	Phase auxiliaire	Hilfsphase
EP	Phase principale	Hauptphase
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

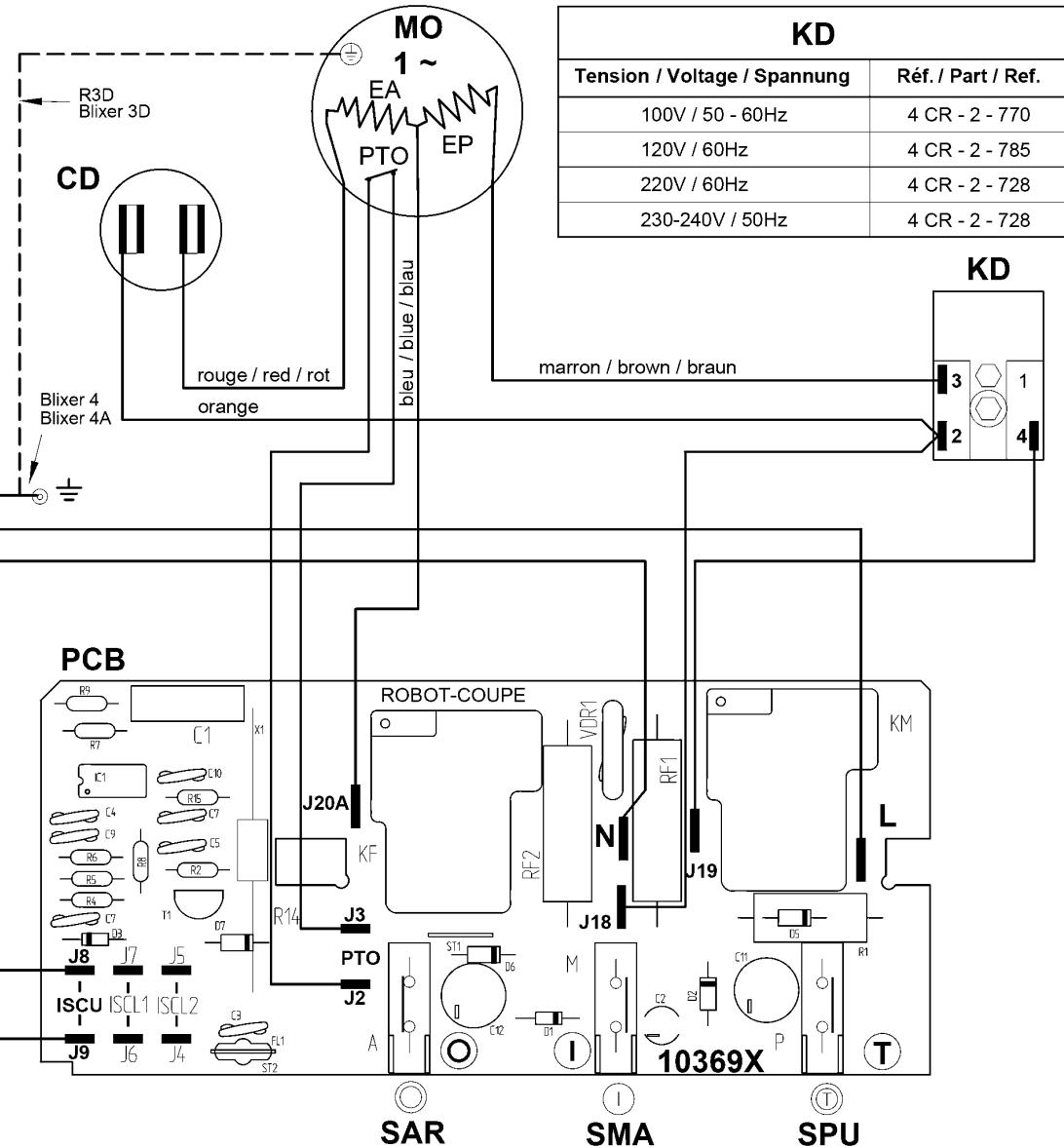
**ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG**

vert/green/grün → { 100V/50-60Hz
120V/60Hz
vert-jaune/green-yellow/grün-gelb → { 220V/60Hz
230-240V/50Hz

noir/black/schwarz → { 100V/50-60Hz
120V/60Hz
marron/brown/braun → { 220V/60Hz
230-240V/50Hz

PCB	
N° de référence / Part number / Referenz nummer	
100V/50-60Hz - 120V/60Hz	220V/60Hz - 230-240V/50Hz
103694	103695

ISCU



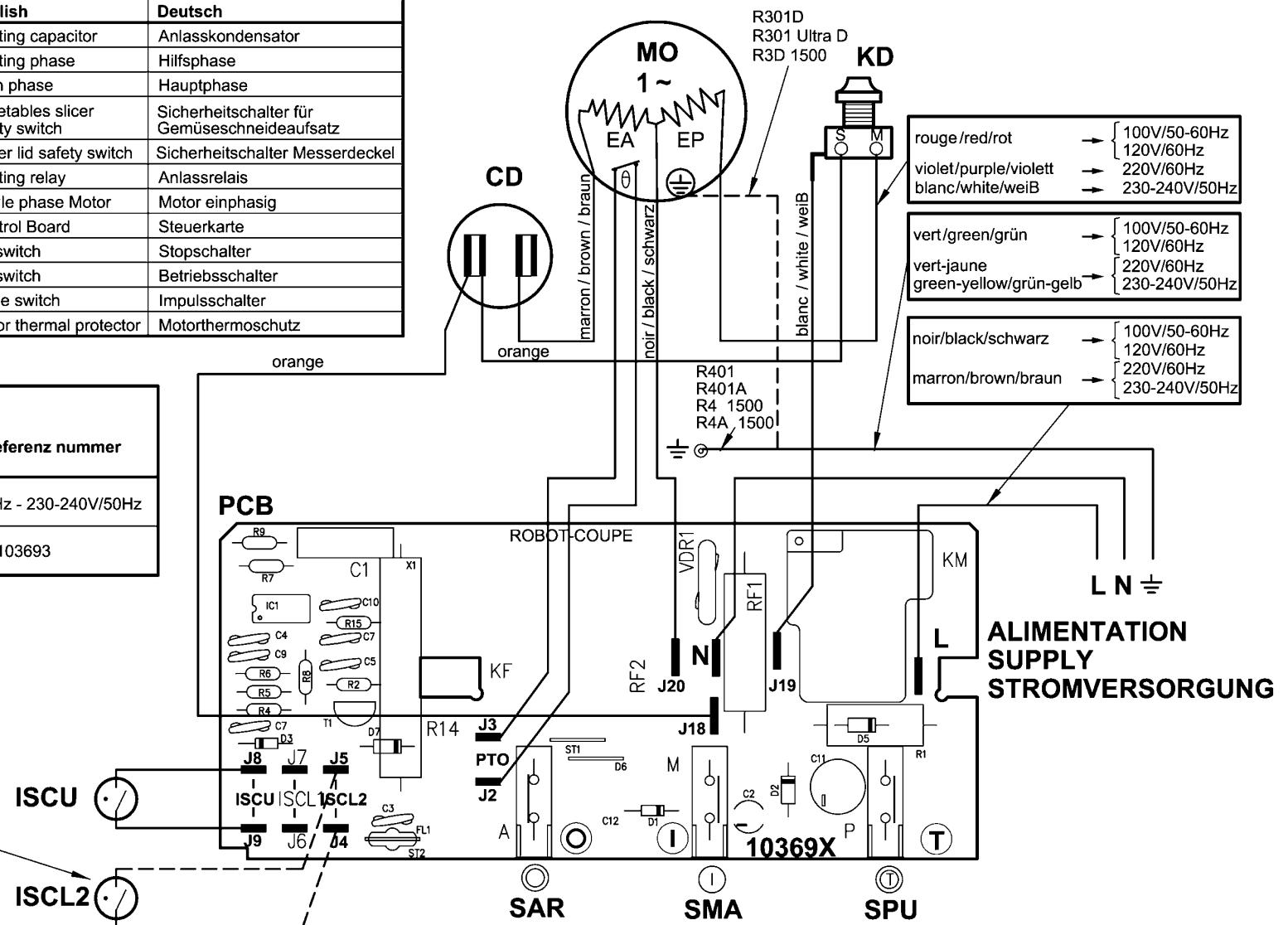
	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
ISCL2	Interrupteur sécurité Coupe-légumes	Vegetables slicer safety switch	Sicherheitschalter für Gemüseschneideaufsatz
ISCU	Interrupteur sécurité Cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitschalter 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 / Referenz nummer	
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



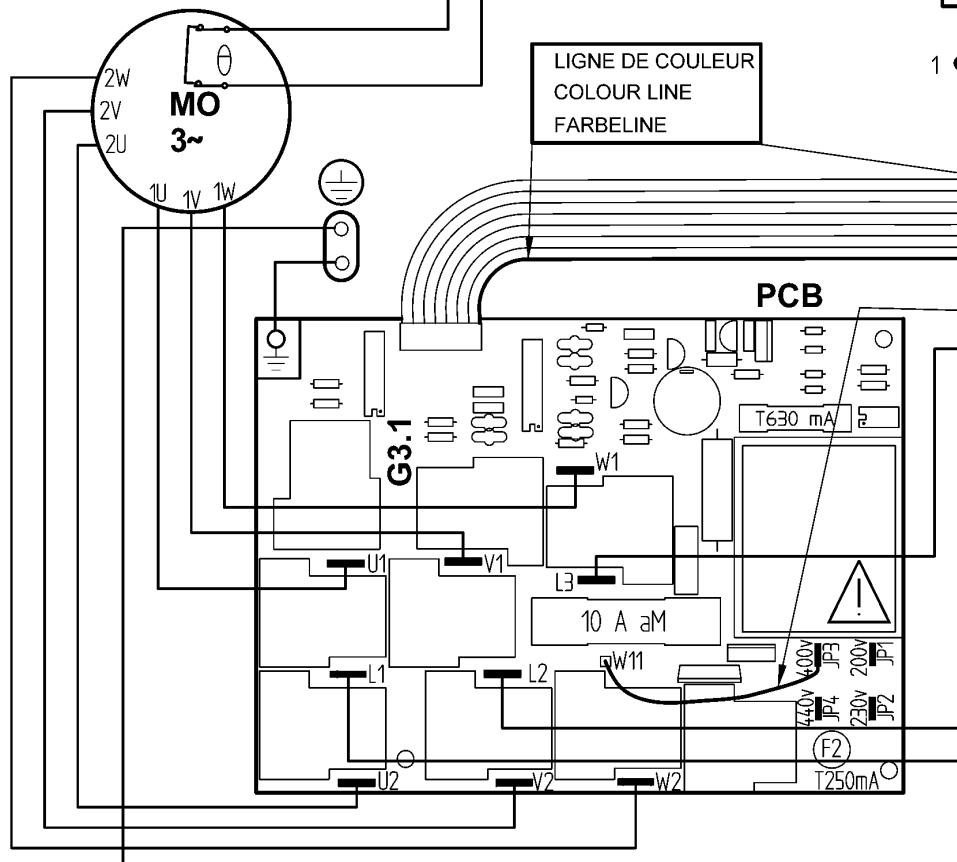
R4-R4 A - Blixer® 4-Blixer® 4 A - R402-R402 A

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)



R4 V.V.B - Blixer®4 V.V.B

220-240V/50-60Hz 1~

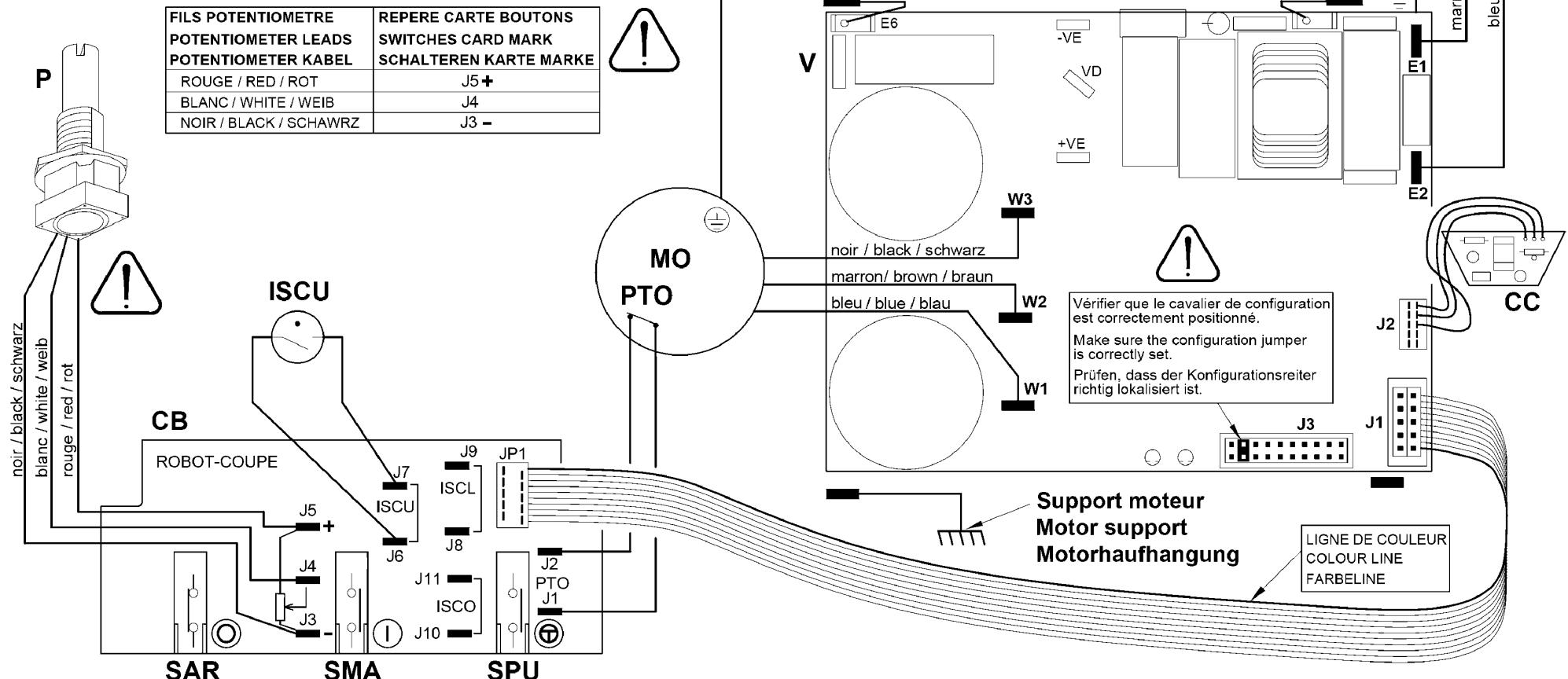
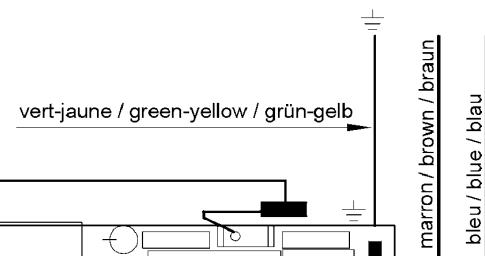
SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

Français	English	Deutsch
CB Carte boutons Réf. 112402	Switches card # 112402	Schalter 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 Gemüseschnittdckel
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^ocoupe®

N° 410337 a

Maj : 03/17

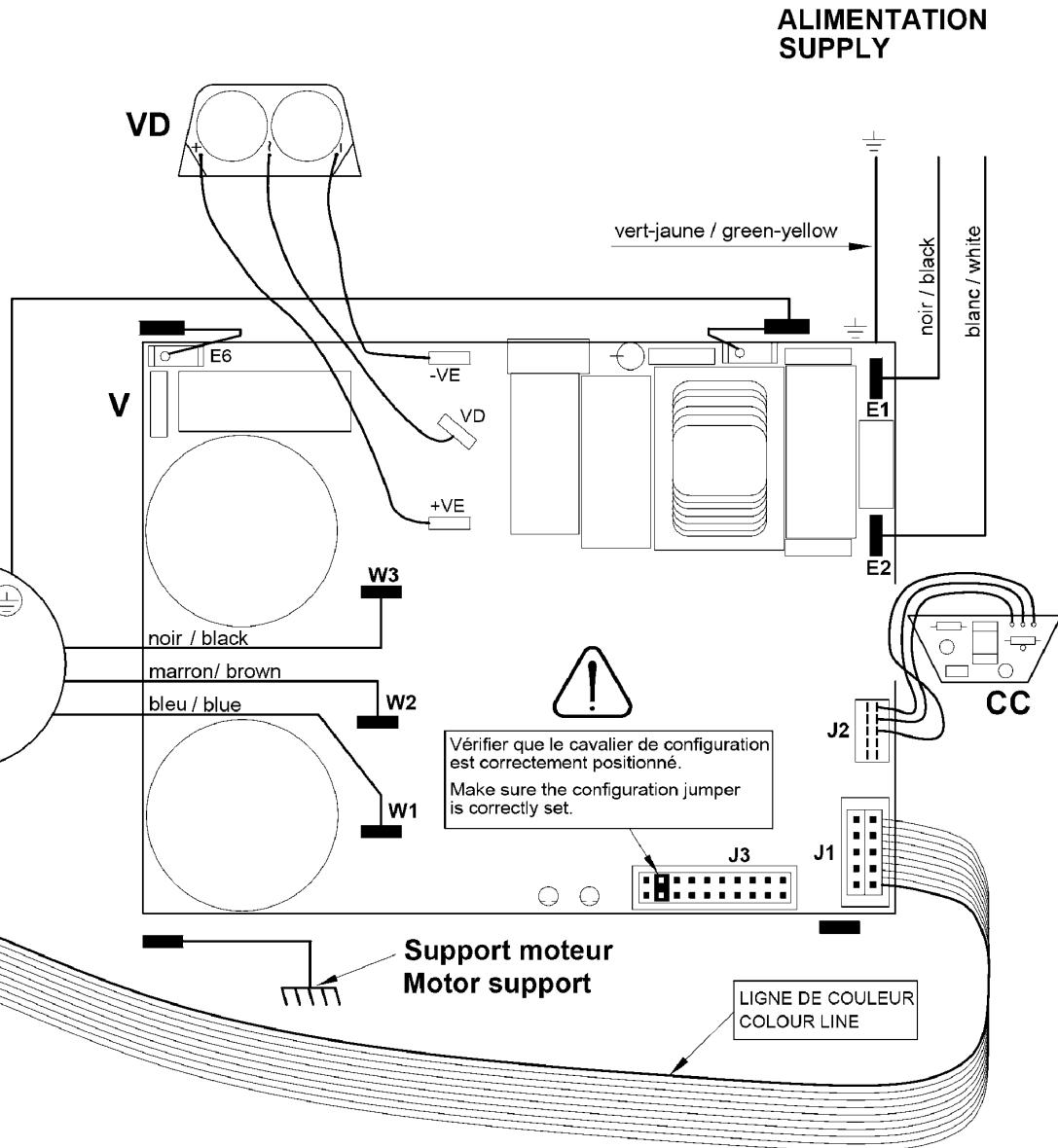
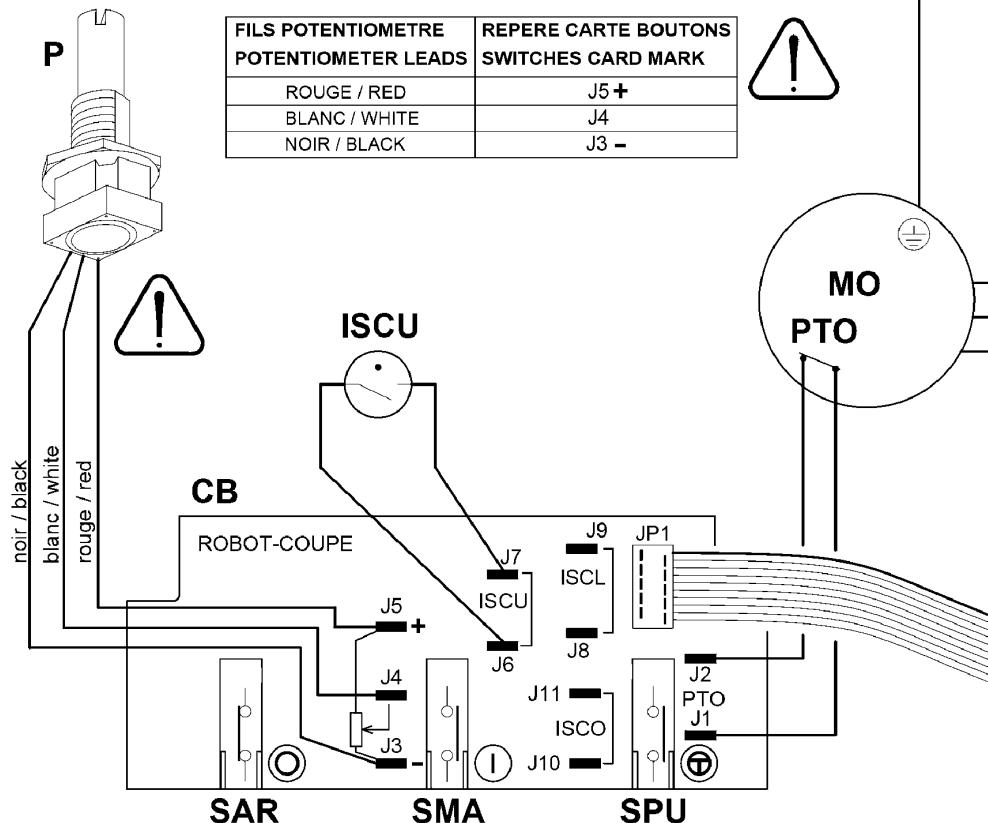
R4 V.V.B - Blixer®4 V.V.B

100-120V/50-60Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

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





robot  **coupe**®

FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUPE 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



Réf. : 405 531 - 25/05/2021 - Français

37002314405531

www.robot-coupe.com



Enregistrez votre produit en ligne

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

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

S.A.V.

Enregistrez votre garantie en ligne

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

Cela ne devrait prendre que quelques minutes.

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

- Numéro de série du produit
- Date d'achat

Enregistrer maintenant mon produit

Accéder au service après vente de Robot-Coupe

robot-coupe®
Authentification

Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe

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

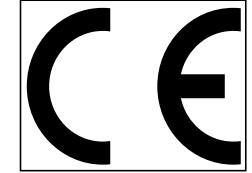
Identifiant*
Mot de passe*

Mot de passe perdu
Email*

Pour nous contacter
utilisez notre formulaire de contact

Accéder au site SAV de Robot-Coupe

robot coupe®



Déclaration 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 CUTTER DE TABLE R 3 • R 4 • R 4 V.V.

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

- Conseils électriques
- Tableau de bord

PHASES DE MONTAGE

UTILISATIONS & FABRICATIONS

OPTIONS

- Couteau cranté
- Couteau denté

NETTOYAGE

- Bloc moteur
- Cuve cutter
- Couteau

ENTRETIEN

- Couteau
- Bague d'étanchéité
- Plaquettes de cuve

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

SÉCURITÉ

NORMES

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

DONNÉES TECHNIQUES

- Schémas électriques et de câblage

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

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

La garantie ROBOT-COUPE 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-COUPE S.N.C. :

- 1** - Toute détérioration du matériel relevant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée, d'une chute de l'appareil, ou toute détérioration du même genre causée ou résultant d'une mauvaise application des instructions (montage mal effectué, erreur dans le fonctionnement, nettoyage et/ou entretien inadaptés, emplacement inapproprié...).
- 2** - La main-d'œuvre pour affûter et/ou les pièces servant à remplacer les différents éléments de l'assemblage d'un couteau, les lames devenues émoussées, abîmées ou usées après un certain temps d'utilisation jugé normal ou excessif.
- 3** - Les pièces et/ou la main-d'œuvre pour remplacer ou réparer les lames, couteaux, surfaces, fixations ou encore les accessoires tachés, éraflés, abîmés, bosselés ou décolorés.
- 4** - Toute modification, rajout ou réparation effectuée par des non-professionnels ou par des tiers non autorisés par l'entreprise.
- 5** - Le transport de la machine au S.A.V.

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

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

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

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

La garantie ROBOT-COUPE S.N.C. est limitée au remplacement des pièces ou machines défectueuses : ROBOT-COUPE 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.

RECOMMANDATIONS RELATIVES À L'INSTALLATION DES APPAREILS À VARIATION DE VITESSE ET À LA PROTECTION DES PERSONNES

Ces recommandations s'appliquent aux appareils équipés d'un moteur asynchrone et d'un variateur de fréquence à alimentation monophasée.

Note :

- Le circuit d'alimentation électrique et les équipements de protection doivent être conformes à la réglementation du pays.
- Toute installation électrique de l'appareil ne peut être faite que par un électricien qualifié.

Protection des Appareils

- Les variateurs de fréquence, comme tout dispositif électronique, comportent des composants sensibles aux décharges électrostatiques. Avant de procéder à une intervention sur ces variateurs, les personnes effectuant ce travail devront se libérer des décharges électrostatiques.
- Toute opération de raccordement interne doit se faire l'appareil étant hors tension.
- Des mises sous tension répétées de l'appareil provoquent une surcharge du variateur qui peut conduire à sa destruction. Respecter impérativement une durée de 3 minutes entre la coupure d'alimentation et la remise sous tension.

Installation électrique

- L'appareil est alimenté en courant monophasé* jusqu'au variateur qui transforme le courant en triphasé à fréquence variable pour alimenter le moteur.

- Ne raccorder l'appareil que sur un réseau alternatif monophasé* 200 – 240V / 50 ou 60 Hz avec prise de terre. Toute tension réseau plus élevée détruirait le variateur.
- Raccordement obligatoire de la terre pour assurer la protection des personnes.

Protection des Personnes à l'aide de disjoncteurs

Les appareils à variateur de fréquence nécessitent une sélection rigoureuse du disjoncteur différentiel pour assurer la protection des personnes : il existe des disjoncteurs différentiels sensibles au courant alternatif (type AC), sensibles au courant impulsif (type A) et sensibles tout courant (type B).

Danger ! Les variateurs intègrent un pont redresseur de la tension réseau. De ce fait, en cas de court-circuit à la masse, un courant continu de défaut peut empêcher le déclenchement d'un disjoncteur différentiel sensible au courant alternatif seul (type AC).

L'appareil étant alimenté en monophasé*, il convient donc d'utiliser un disjoncteur différentiel sensible au courant impulsif (type A), identifié par le symbole suivant : .

Attention : selon les fabricants, ces disjoncteurs différentiels reçoivent des appellations différentes.

Les appareils à variateur de fréquence produisent un courant de fuite sur le fil de terre dont le niveau peut conduire au déclenchement intempestif du disjoncteur différentiel. Ceci peut se produire en raison :

- Du raccordement de plusieurs appareils à variation de vitesse sur le même disjoncteur différentiel.
- D'un courant de fuite de l'appareil supérieur au seuil de déclenchement réel du disjoncteur différentiel.

Attention : il existe des tolérances de fabrication et selon le disjoncteur différentiel son seuil réel de déclenchement se situe entre 50% et 100% de son seuil nominal théorique. En cas de problème, mesurer le courant de fuite de l'appareil et le seuil réel de déclenchement du disjoncteur différentiel.

En première approche se référer aux caractéristiques de votre appareil dans le tableau ci-dessous :

Appareil	Alimentation	Section des Conducteurs (mm ²)	Disjoncteur Différentiel (Ph + N)	
			Calibre (A)	Seuil (mA)
R 4 V.V.	200 - 240V 50 ou 60 Hz monophasé	1,5	B 20 A	≥ 30

*Sauf modèles spécifiques 200 - 240 V triphasés vendus à japon.

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.
- En triphasé, s'assurer que l'outil tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

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 7) 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 ammoniaque).
- En aucun cas, Robot-Coupe ne peut être tenu responsable d'un manquement de l'utilisateur aux règles élémentaires de nettoyage et d'hygiène.

ENTRETIEN

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

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN CUTTER DE TABLE R 3 • R 4 • R 4 V.V.

Le R 3, R 4 ou R 4 V.V. est un outil de travail parfaitement adapté aux besoins des professionnels.

Il vous rendra d'innombrables services que vous découvrirez au fur et à mesure de son utilisation.

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

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

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

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

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

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

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

• CONSEILS ÉLECTRIQUES

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



R 3 / R 4 monophasé

ROBOT-COUPE équipe ses modèles 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.

R 4 Triphasé

ROBOT-COUPE équipe ses modèles de différents types de moteur : 400 V / 50 Hz / 3
220 V / 60 Hz / 3

L'appareil est livré avec un câble électrique nu sur lequel il suffit d'adapter la prise électrique convenant à votre installation. Ce câble comprend quatre fils dont un est relié à la terre et les trois autres aux trois phases.

Si vous disposez d'une prise à quatre broches :

- 1) Brancher le fil de terre vert et jaune sur la broche terre.
- 2) Brancher les trois autres fils sur les broches restantes.

Si vous disposez d'une prise de courant à cinq broches, le branchement du ROBOT-COUPE ne nécessitant pas de neutre, la fiche centrale de votre prise sera de ce fait inutilisée.

Faire ensuite tourner à vide votre appareil et s'assurer que le couteau tourne bien dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Sur le bloc moteur, une flèche rouge indique le sens de rotation des lames.

Si le couteau tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, inverser deux fils :

**LE VERT ET JAUNE étant la terre,
NE PAS LE DEBRANCHER**

Inverser soit : le ① et le ②

le ① et le ③

le ② et le ③

R 4 V.V. Monophasé (Vitesse variable)

ROBOT-COUPE équipe ce modèle d'un moteur + variateur : 220-240 V / 50-60 Hz

La prise d'alimentation normalisée doit être calibrée à 10 ampères minimum et de préférence 16 ampères dans le cadre d'un usage intensif

• TABLEAU DE BORD

R 3 / R 4 Monophasé

Bouton rouge	= Arrêt
Bouton vert	= Marche
Bouton noir	= Commande impulsions

R 4 Triphasé

Bouton rouge	= Arrêt
Bouton vert	= Marche
Bouton noir	= Commande impulsions

Sélecteur de vitesse 1500 ou 3000 tr/mn.

R 4 V.V. : variation de vitesse de 300 à 3500 tr/mn.

PHASES DE MONTAGE

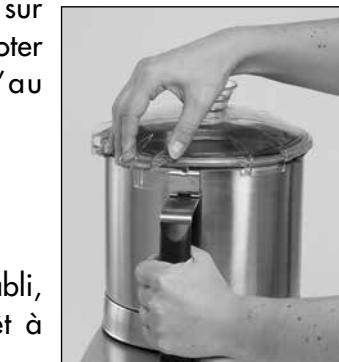


- 1) Le bloc moteur face à vous, positionner la cuve bien droite par rapport à l'axe moteur, la poignée de cuve légèrement décalée sur la gauche.

2) Tourner la poignée de cuve vers la droite jusqu'à ce que les ergots du bloc moteur soient bien positionnés dans leurs emplacements. Le barreau magnétique se trouve alors en contact avec le bloc moteur, sur la face avant de l'appareil.



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.



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

UTILISATIONS & FABRICATIONS

Le cutter permet de réaliser tous les travaux de coupe en un minimum de temps, aussi nous vous conseillons de surveiller attentivement la réalisation des préparations afin d'obtenir le résultat souhaité. La commande pulse vous permet de travailler par impulsions et donc d'obtenir une meilleure précision de coupe dans le cadre de préparation bien spécifiques comme certains hachages.

UTILISATIONS	Quantité Maxi en produit fini (kg)		Vitesse conseillée (tr/min.)	Temps de travail (min.)		
	R 3	R 4 R 4 V.V.				
HACHER						
• VIANDES						
Steak haché / tartare	0,8	1,3	1200/1500	2		
Chair à saucisse / à tomate	1	1,5	1200/1500	3		
Terrine de campagne / saucisson	1	1,5	1200/1500	3		
• POISSONS						
Brandade / quenelle*	1	1,5	3000	3		
Mousse de poisson	1	1,5	3000	3		
• LÉGUMES						
Ail / persil / oignon / échalotte	0,2 / 0,5	0,8 / 1	1500/3000	2		
Potage / mousseline de légumes	1200/	3	2500/3000	3		
• FRUITS						
Compote / réduction de fruits	1,5	2	2500/3000	2		
ÉMULSIONNER						
Mayonnaise / ailloli / rémoulade*	1,5	2,5	600/1500	2		
Sauce béarnaise / hollandaise	1	2,5	600/1500	4		
Beurre d'escargot / de saumon	1	2,5	600/1500	3		

UTILISATIONS	Quantité Maxi en produit fini (kg)		Vitesse conseillée (tr/min.)	Temps de travail (min.)
	R 3	R 4 R 4 V.V.		

PÉTRIR

Pâte brisée / pâte sablée*	1	1,5	900/1500	3
Détrempe de feuilletage*	1	1,5	900/1500	3
Pâte à pizza / pâte à pain*	1	1,5	900/1500	3

BROYER

Fruits secs	0,5	0,9	900/1500	2
Crustacés / Glace pilée	0,5	0,9	900/1500	2
Chapelure	0,5	0,9	900/1500	2

* Impossibilité de fabriquer ces préparations avec le R3-3000

D'autres utilisations du R 3, R 4 et R 4 V.V. 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.

OPTION



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



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

NETTOYAGE



ATTENTION

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

• BLOC MOTEUR

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

• CUVE CUTTER

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

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

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

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

• COUTEAU

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



IMPORTANT

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

ENTRETIEN

• COUTEAU

Seules les lames lisses s'affûtent.

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

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

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

• BAGUE D'ÉTANCHÉITÉ

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

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

• PLAQUETTES DE CUVE

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

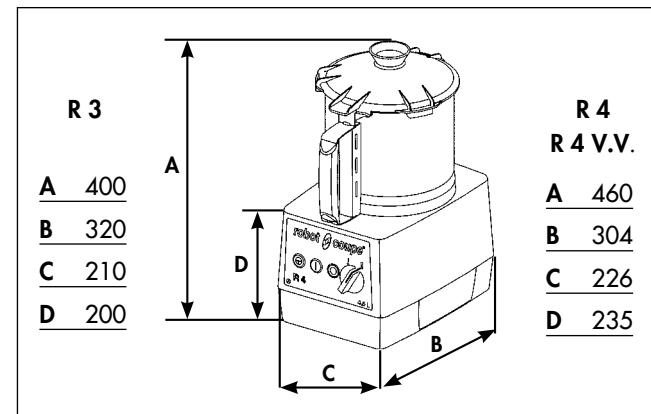
En cas d'usure de ces plaquettes, il est donc recommandé de les changer.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

• POIDS

	Net	Emballé
R 3	13 kg	14 kg
R 4	15 kg	17 kg
R 4 V.V.	15 kg	17 kg

• DIMENSIONS (en mm)



• HAUTEUR DE TRAVAIL

Nous vous conseillons d'installer l'appareil 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 de l'appareil est inférieur à 70 dB (A).

• CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

Appareil monophasé R 3

Moteur	Vitesse (tr/mn)	Intensité (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

Appareil monophasé R 4

Moteur	Vitesse (tr/mn)	Intensité (Amp.)
230 V / 50 Hz	1500	4,8
220 V / 60 Hz	1500	5,7
120 V / 60 Hz	1500	12,0

Appareil triphasé R 4

Moteur	Vitesse 1 (tr/mn)	Vitesse 2 (tr/mn)	Intensité (Amp.)
400 V / 50 Hz	1500	3000	2,0 2,7
220 V / 60 Hz	1800	3600	3,8 5,2

Appareil monophasé R 4 V.V.

Moteur	Vitesse (tr/mn)	Intensité (Amp.)
220-240 V/50-60 Hz	300 à 3500	10

- La puissance est indiquée sur notre plaque signalétique.

Ces modèles sont munis d'un système de sécurité magnétique et d'un frein moteur.

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

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

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

Ces modèles sont équipés d'une **protection thermique** qui arrête automatiquement le moteur en cas de fonctionnement trop prolongé ou de surcharge.

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



R A P P E L

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)



ATTENTION

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



DONNÉES TECHNIQUES

R3D 3000, Blixer® 3D, Blixer® 4, Blixer® 4A
SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

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

Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor
EA	Phase auxiliaire	Hilfsphase
EP	Phase principale	Hauptphase
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

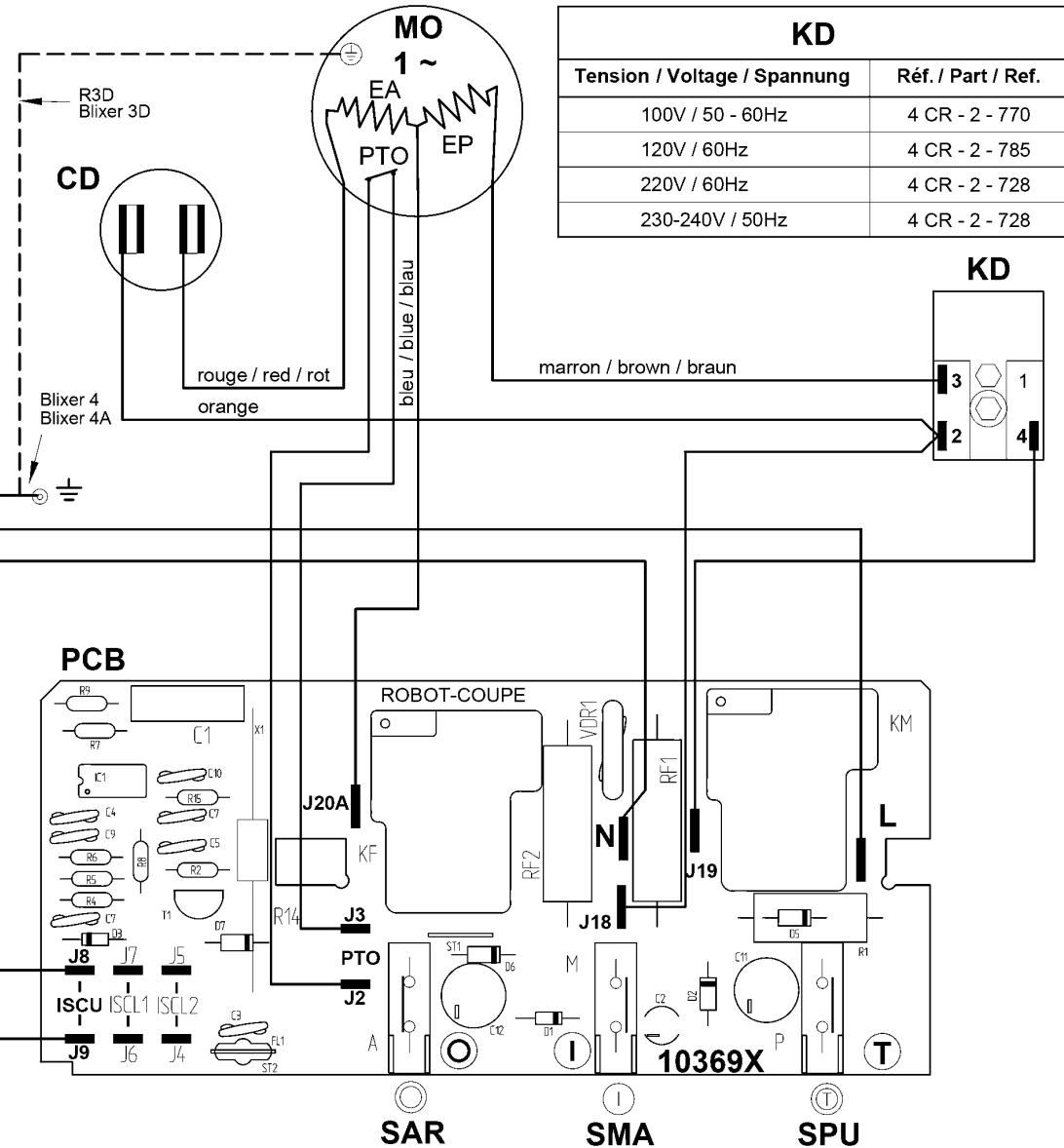
**ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG**

vert/green/grün → { 100V/50-60Hz
120V/60Hz
vert-jaune/green-yellow/grün-gelb → { 220V/60Hz
230-240V/50Hz

noir/black/schwarz → { 100V/50-60Hz
120V/60Hz
marron/brown/braun → { 220V/60Hz
230-240V/50Hz

PCB	
N° de référence / Part number / Referenz nummer	
100V/50-60Hz - 120V/60Hz	220V/60Hz - 230-240V/50Hz
103694	103695

ISCU

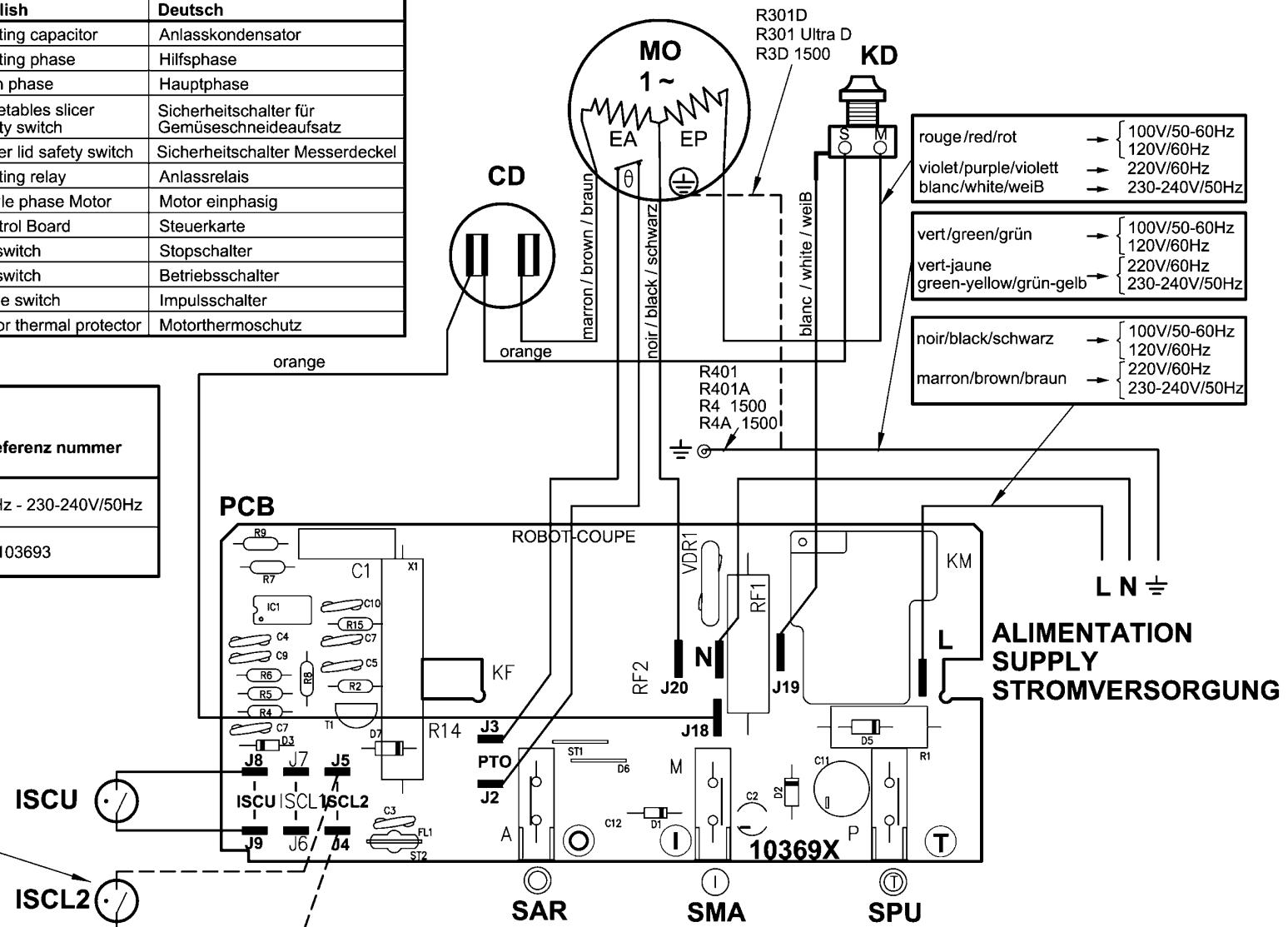


R301D, R301 Ultra D, R3D 1500, R401, R401A, R4 1500, R4A 1500 100V/50-60Hz-120V/60Hz-220V/60Hz-230-240V/50Hz 1~
SCHEMA ELECTRIQUE **ELECTRIC DIAGRAM** **ELEKTRISCHES SCHALTBILD**

Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor
EA	Phase auxiliaire	Starting phase
EP	Phase principale	Main phase
ISCL2	Interrupteur sécurité Coupe-légumes	Vegetables slicer safety switch
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
SAR	Bouton poussoir arrêt	Off switch
SMA	Bouton poussoir marche	On switch
SPU	Bouton poussoir impulsion	Pulse switch
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector

PCB	
N° de référence / Part number / Referenz nummer	
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



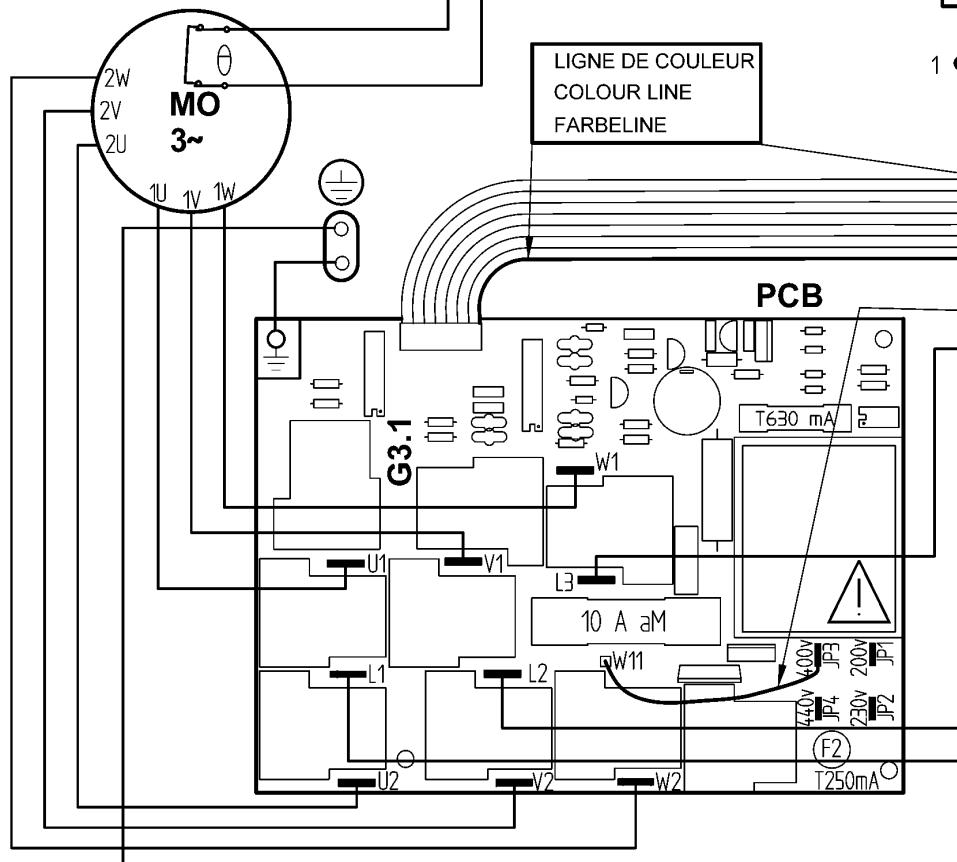
R4-R4 A - Blixer® 4-Blixer® 4 A - R402-R402 A

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)



R4 V.V.B - Blixer®4 V.V.B

220-240V/50-60Hz 1~

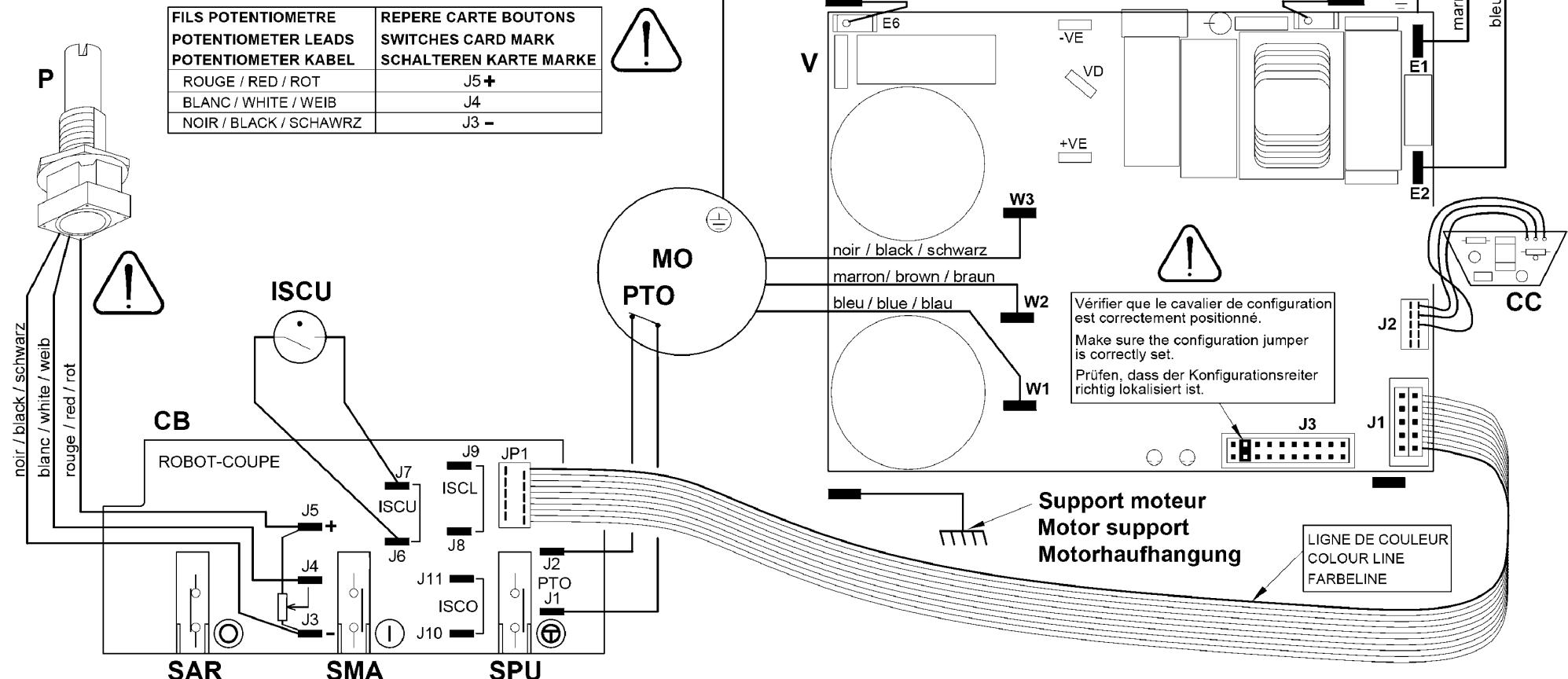
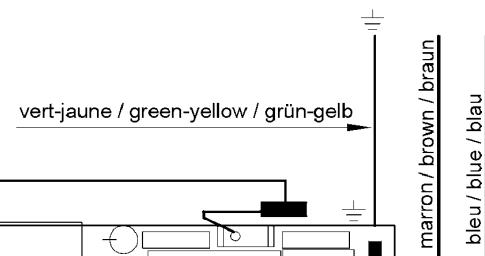
SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

Français	English	Deutsch
CB Carte boutons Réf. 112402	Switches card # 112402	Schalter 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 Gemüseschnittdckel
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^ocoupe®

N° 410337 a

Maj : 03/17

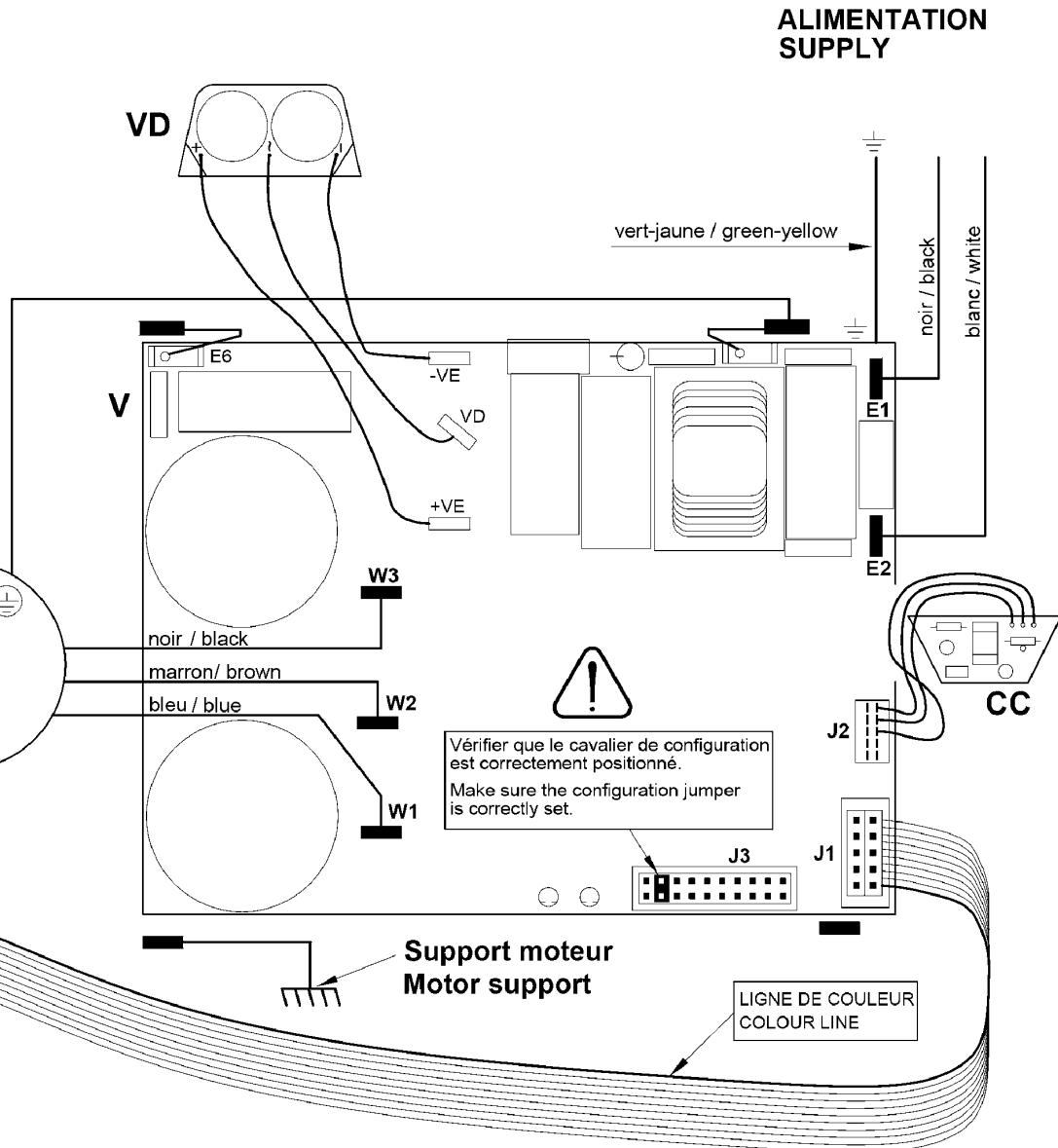
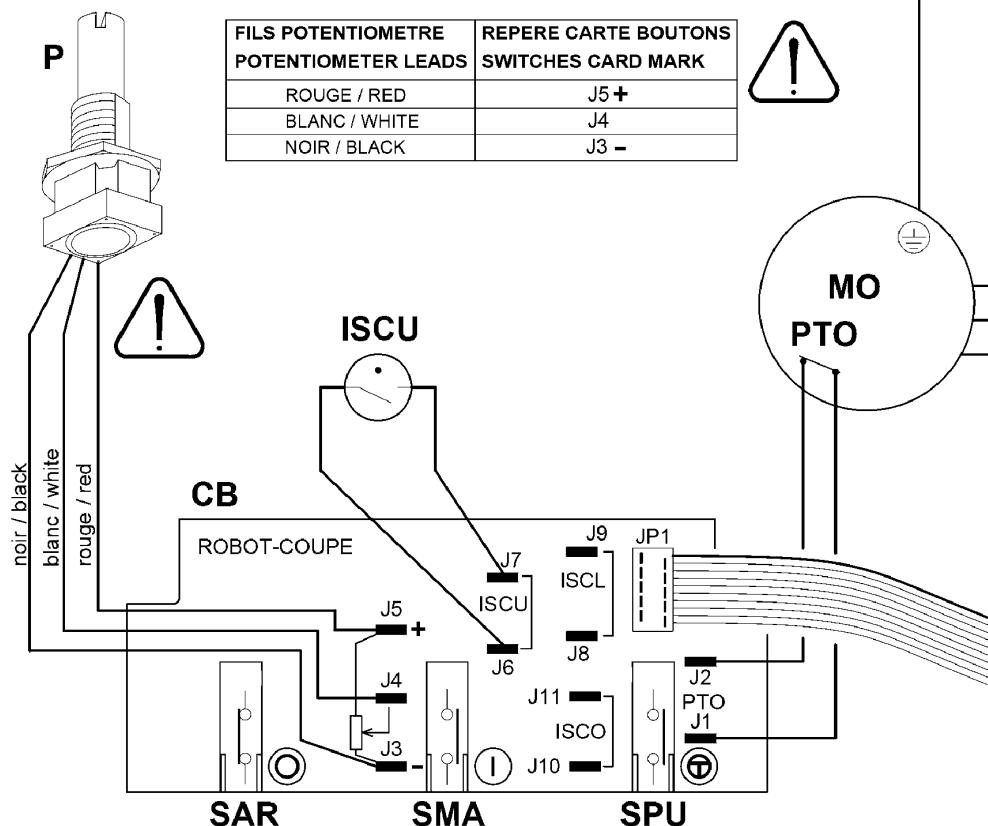
R4 V.V.B - Blixer®4 V.V.B

100-120V/50-60Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

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





robot  **coupe**®

FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUPE 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



Réf. : 405 531 - 25/05/2021 - Français

37002314405531