



R 401 • R 402 • R 402 V.V. A

NOTICE ORIGINALE

www.robot-coupe.com



Enregistrez votre produit en ligne

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",
- 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",
- aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes :
 - **EN ISO 12100** Sécurité des Machines – Principes généraux de conception,

- **EN 60204-1** Sécurité des Machines – Équipements électriques des machines,

- **EN 60529** Degrés de protection procurés par les enveloppes (Code IP):

- Exigences selon EN 60204-1. IP34 minimum pour les enveloppes des systèmes de commande,

• 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**..... Éplucheseuses à Légumes,

- **EN 13621**..... Essoreuses à Salade,

- **EN 14655**..... Machines à Couper les Baguettes,

• le tout en référence à la version en vigueur à la date de la présente Déclaration pour toutes directives, règlements et normes ci-dessus, ainsi qu'à tous les règlements (UE) applicables qui les modifient, les corrigeant et/ou les rectifient.

"R021"

Montceau-en-Bourgogne, le 25 novembre 2021

Jean-Marie LOZANO

Directeur des Opérations Industrielles

SOMMAIRE

GARANTIE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN COMBINÉ R 401 • R 402 • R 402 V.V. CUTTER / COUPE-LÉGUMES

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

- Conseils électriques
- Tableau de bord

PHASES DE MONTAGE

- Accessoire cutter
- Accessoire coupe-légumes

UTILISATIONS & FABRICATIONS

- Accessoire cutter
- Accessoire coupe-légumes

OPTIONS

- Couteau cranté
- Couteau denté

NETTOYAGE

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

ENTRETIEN

- Couteau
- Bague d'étanchéité
- Rondelle d'accrochage
- Lames
- Disques rapiéçage, batonnets et ondulés

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

SÉCURITÉ

NORMES

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

SCHÉMAS ÉLECTRIQUE ET DE CABLAGE

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

Votre machine ROBOT-COUPE s.n.c. 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 s.n.c. ne se substitue pas à celle du distributeur, mais en cas de défaillance de la garantie du distributeur, la garantie ROBOT-COUPE s.n.c. 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 402 V.V.	200 - 240V 50 ou 60 Hz monophasé	1,5	B16	≥ 30

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

 ATTENTION
Conserver ces instructions

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 8) 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 COMBINÉ R 401 • R 402 • R 402 V.V. CUTTER / COUPE-LÉGUMES

Le combiné Cutter/Coupe-légumes 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.

Ce combiné se compose d'un accessoire cutter et d'un accessoire coupe-légumes. En fonction cutter, 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. En fonction coupe-légumes, le R 401 est doté d'un large éventail de disques pour tous vos travaux d'émincages, râpages et bâtonnets. Le modèle R 402/R 402 V.V. permet en outre l'accès à la fonction macédoine et frites.

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

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

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

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

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

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

• CONSEILS ÉLECTRIQUES

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



ATTENTION

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

R 402 Triphasé

ROBOT-COUPE équipe le R 402 de différents types de moteur :

400 V / 50 Hz /3

220 V / 60 Hz /3

380 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 LE JAUNE étant la terre,
NE PAS LE DÉBRANCHER**

Inverser soit : le ① et le ②

le ① et le ③

le ② et le ③

R 401 Monophasé

ROBOT-COUPE équipe le R 401 de différents types de moteur : 230 V / 50 Hz /1

120 V / 60 Hz /1

220 V / 60 Hz /1

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

R 402 Monophasé

ROBOT-COUPE équipe ce modèle de différents types de moteur : 230 V / 50 Hz /1

240 V / 50 Hz /1

120 V / 60 Hz /1

220 V / 60 Hz /1

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

R 402 V.V. Monophasé (Vitesse variable)

ROBOT-COUPE équipe ce modèle d'un moteur + variateur : 230 V / 50 - 60 Hz /1

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 401

Bouton rouge = Arrêt

Bouton vert = Marche

Bouton noir = Commande impulsions

R 402

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

Sélecteur de vitesse R 402 monophasé

50 Hz : 500 ou 1500 tr/mn

60 Hz : 600 ou 1800 tr/mn

Sélecteur de vitesse R 402 triphasé

50 Hz : 750 ou 1500 tr/mn

60 Hz : 900 ou 1800 tr/mn

R 402 V.V. : en **couper** variation de vitesse de 300 à 3500 tr/mn.

en **coupe-légumes** variation de vitesse de 300 à 1000 tr/mn.

PHASES DE MONTAGE

• ACCESSOIRE CUTTER



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

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

La poignée est alors face à vous.



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

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



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



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

• ACCESSOIRE COUPE-LÉGUMES

Le coupe légumes se compose de deux parties démontables : la cuve coupe-légumes en inox et le couvercle.

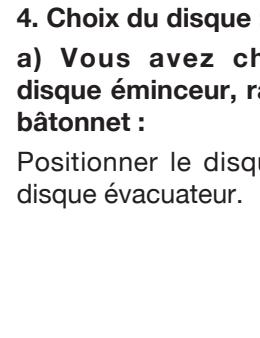
1. Le bloc moteur face à vous, emboîter la cuve inox du coupe-légumes sur le bloc moteur, la goulotte d'éjection se situe à votre droite.



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



3. Engager le disque évacuateur 4 vagues en plastique vert sur l'axe moteur et vérifier qu'il est bien positionné en fond de cuve.



4. Choix du disque :

a) Vous avez choisi un disque éminceur, râpeur ou bâtonnet :

Positionner le disque sur le disque évacuateur.



Uniquement pour les modèles R 402 - R 402 V.V. :

b) Vous avez choisi un équipement macédoine : à savoir une grille et un disque éminceur.

Seuls les disques éminceurs 8 mm, 10 mm et 12 mm en aluminium peuvent se monter avec une grille macédoine.



Positionner correctement la grille macédoine dans la cuve du coupe-légumes.

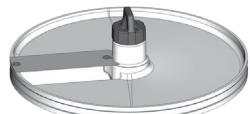
Vérifier que l'encoche du bord de la grille macédoine est correctement positionnée sur l'ergot de la cuve.



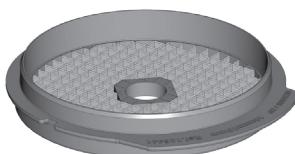
Ensuite, emboîter le disque éminceur correspondant et visser l'écrou papillon sur l'arbre moteur pour bloquer le disque éminceur.



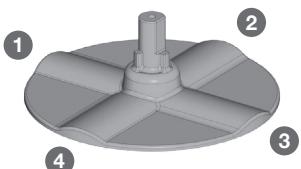
ATTENTION : NOUVELLE GRILLE MACÉDOINE



DISQUE ÉMINCEUR



GRILLE MACÉDOINE



DISQUE ÉVACUATEUR
4 VAGUES
RÉF. : 104964S

La nouvelle grille macédoine pleine **est seulement compatible** avec le disque évacuateur **104964S**.

Si votre machine n'est pas équipée de ce disque évacuateur **pensez à le commander**.

c) Vous avez choisi un équipement frites :

L'équipement se compose d'une grille frites et d'un disque éminceur spécial frites.



Positionner la grille frites dans la cuve du coupe-légumes. Assurez vous qu'elle soit correctement positionnée, le peigne frites devant se situer au niveau de l'éjection.

Ensuite emboîter le disque éminceur correspondant et visser l'écrou papillon sur l'arbre moteur pour bloquer le disque éminceur.

Seuls les disques éminceurs 8 mm et 10 mm en aluminium peuvent se monter avec une grille macédoine.



Pour les modèles R 401, R 402 et R 402 V.V.

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



UTILISATIONS & FABRICATIONS

• ACCESSOIRE CUTTER

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

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

UTILISATIONS	Quantité maxi en produits fini (kg)	Vitesse Conseillée (tr/mn)	Quantité maxi en produits fini (kg)	Vitesse Conseillée (x100 tr/mn)	Temps de travail (mn)
	R 401 et R 402	R 402 V.V.			

HACHER

• VIANDES

Steak haché / tartare	1	1500	1	12-15	3
Chair à saucisse / à tomate	1,5	1500	1,5	12-15	3
Terrine / pâté de campagne	1,5	1500	1,5	12-15	4

• POISSONS

Brandade	1,3	1500	1,5	30	5
Terrine de poisson	1,3	1500	1,5	30	5

• LÉGUMES

Ail / persil / oignons / échalottes	0,3-1,2	1500	0,3-1,2	15-20	3
Potage / purée de légumes	2	1500	2	25-30	4

• FRUITS

Compote / réduction de fruits	2	1500	2	25-30	4
-------------------------------	---	------	---	-------	---

ÉMULSIONNER

Mayonnaise / Ailloli / rémoulade	2	600/1500	2	6-15	3
Sauce béarnaise / hollandaise	2	600/1500	2	6-15	5
Beurre d'escargot / de saumon	2	600/1500	2	6-15	4

PÉTRIR

Pâte brisée / sablée	1,3	1500	1,5	9-15	4
Détrempage de feuilletage	1,3	1500	1,5	9-15	4
Pâte à pizza	1,3	1500	1,5	9-15	4

BROYER

Fruits secs	0,9	1500	1,1	9-15	4
Glace	0,9	1500	1,1	9-15	4
Chapelure	0,9	1500	1,1	9-15	4

D'autres utilisations du R 401, R 402 et R 402 V.V. en fonction cutter sont envisageables. Ces valeurs ne sont données qu'à titre indicatif mais sont susceptibles de varier en fonction de la qualité des ingrédients ou de la recette.

• ACCESSOIRE COUPE-LÉGUMES

L'accessoire coupe-légumes comprend deux goulottes :

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

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

UTILISATION DE LA GRANDE GOULOTTE

- Lever le levier et dégager l'entrée de la goulotte.
- Introduire les légumes jusqu'en haut.
- Replacer le levier à l'aplomb de la goulotte.
- Commencer à appuyer sur le levier, puis mettre en marche l'appareil et maintenir votre pression jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de légumes dans la goulotte.

UTILISATION DE LA GOULOTTE CYLINDRIQUE

- Introduire les légumes jusqu'en haut de la goulotte.
- Commencer à appuyer sur le poussoir et mettre l'appareil en marche puis maintenir la pression jusqu'à ce que le légume soit entièrement émincé.

Pour les modèles R 401, R 402 et R 402 V.V.

ÉMINCEURS		
E 1	carotte / chou / concombre / oignon / pomme de terre / poireau	
E 2 / E 3	citron / carotte / champignon / chou / pomme de terre / concombre / courgette / oignon / poireau / poivron	
E 4 / E 5	aubergine / betterave / carotte / champignon / concombre / poivron / radis / salade / pomme de terre / tomate	
E 6	aubergine / betterave / carotte / champignon / concombre / poivron / radis / salade / pomme de terre	
ÉMINCEUR ONDULÉ		
E 2	betterave / pomme de terre / carotte	
RÂPEURS		
R 1,5	céleri / fromage	Parmesan / chocolat
R 2	carotte / céleri / fromage	Pdt type Rösti
R 3	carotte	Radis 0,7 mm
R 6	chou / fromage	Radis 1 mm
R 9	chou / fromage	Radis 1,3 mm
BÂTONNETS		
B 2x2	carotte / céleri / pomme de terre	
B 2x4	carotte / betterave / courgette / pomme de terre	
B 2x6	carotte / betterave / courgette / pomme de terre	
B 4x4	aubergine / betterave / courgette / pomme de terre	
B 6x6	aubergine / betterave / céleri / courgette / pomme de terre	
B 8x8	céleri / pomme de terre	

Pour les modèles R 402 et R 402 V.V. uniquement

MACÉDOINE		
M 8x8	pomme de terre / carotte / courgette / betterave / navet	
M 10x10	pomme de terre / carotte / courgette / betterave / navet	
M 12x12	pomme de terre / carotte / courgette / betterave / navet	
FRITES		
F 8x8	pomme de terre	
F 10x10	pomme de terre	

OPTIONS

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



- Un **couteau denté** est également disponible. 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 l'eau, le nettoyer à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge.

• ACCESSOIRE CUTTER

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

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

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

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

• ACCESSOIRE COUPE-LÉGUMES

Après avoir ôté la tête du coupe-légumes, enlever le disque, éventuellement la grille macédoine ou frites puis le disque évacuateur et enfin la cuve.

Toutes les pièces de l'accessoire Coupe-Légumes peuvent être nettoyées en lave-vaisselle si le dosage du détergeant est correctement respecté et que le produit lessiviel est compatible avec les matières plastiques et inox.

Toutefois, le nettoyage en lave-vaisselle accélère le vieillissement des pièces.

• 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.

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

• RONDELLE D'ACCROCHAGE

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

En cas d'usure de cette rondelle, il est donc recommandé de la changer.

• LAMES

Les lames des disques éminceurs des équipements macédoine et frites constituent des pièces d'usure, qu'il est nécessaire de changer épisodiquement pour toujours obtenir la même qualité de coupe.

• DISQUES RAPEURS, BATONNETS ET ONDULÉS

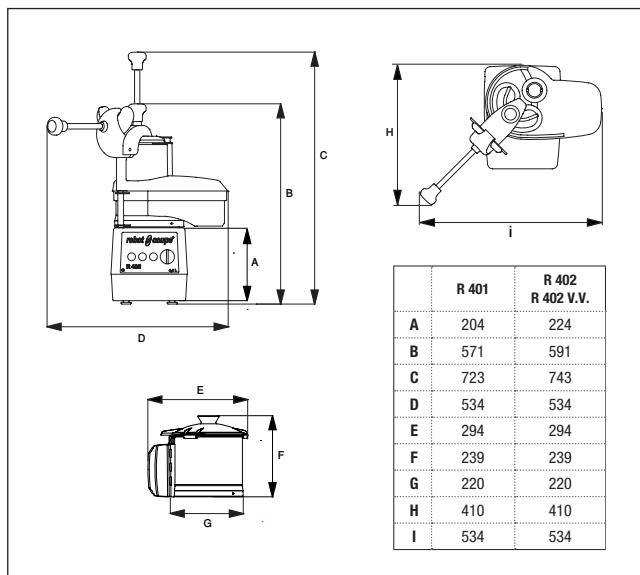
Les disques râpeurs, bâtonnets et ondulés s'altèrent dans le temps. Il est recommandé de les changer épisodiquement pour obtenir la même qualité de coupe.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

• POIDS

	Net	Emballé
R 401 (sans disque)	13 kg	16 kg
R 402 Triphasé (sans disque)	16,5 kg	19,5 kg
R 402 Monophasé (sans disque)	16 kg	19 kg
R 402 V.V. (sans disque)	15 kg	18 kg

• DIMENSIONS (en mm)



• HAUTEUR DE TRAVAIL

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

• NIVEAU DE BRUIT

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

• CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

L'installation électrique doit être dimensionnée au moins selon les intensités nominales ci-après. Les dispositifs de protection doivent être adaptés au démarrage de moteurs afin de fournir les pointes d'intensité liées au démarrage de moteurs asynchrones.

Appareil monophasé R 401

Moteur	Vitesse (tr/mn)	Intensité (Amp.)
230 V/50Hz	1500	5,7
120 V/60Hz	1800	12,0
220 V/60Hz	1800	5,7

Appareil monophasé R 402

Moteur	Vitesse Coupe-légumes (tr/mn)	Vitesse Cutter (tr/mn)	Intensité (Amp.)
230 V/50Hz	500	1500	5,4
120 V/60Hz	600	1800	9
220 V/60Hz	600	1800	5,4

Appareil triphasé R 402

Moteur	Vitesse Coupe-légumes (tr/mn)	Vitesse Cutter (tr/mn)	Intensité (Amp.)
230 V/50Hz	750	1500	2,3
400 V/50Hz	750	1500	1,3
220 V/60Hz	900	1800	2,3
380 V/60Hz	900	1800	1,3

Appareil monophasé R 402 V.V.

Moteur	Vitesse Coupe-légumes (tr/mn)	Vitesse Cutter (tr/mn)	Intensité (Amp.)
230 V / 50-60 Hz	300 à 1000	300 à 3500	10

SECURITÉ



ATTENTION

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

La machine est munie d'un système de sécurité et d'un frein moteur. Elle ne peut pas être mise en fonctionnement sans que la cuve et le couvercle soient verrouillés sur le bloc moteur.

Pour arrêter le moteur, toujours utiliser le bouton "Stop" (rouge). De plus en raison de l'inertie possible des aliments en fonction de leur nature, quantité et viscosité, ainsi que du risque de projection associé, ne jamais ouvrir le couvercle avant l'arrêt complet du moteur et du mouvement de la préparation.

Ainsi le joint du couvercle remplira pleinement sa fonction d'étanchéité et tout risque de projection de préparations liquides sera évité. Risque de brûlure avec des préparations chaudes.

Pour remettre en marche votre appareil, il suffit alors de reverrouiller le couvercle et d'appuyer sur un des boutons "Marche" (vert) ou "Pulse" (noir).

Ces modèles sont équipés d'un **protecteur thermique** qui arrête automatiquement le moteur en cas de surcharge.

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



ATTENTION

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

Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.

Ne jamais pousser les ingrédients avec la main.

Ne pas surcharger l'appareil.

Ne jamais faire fonctionner l'appareil 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



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.

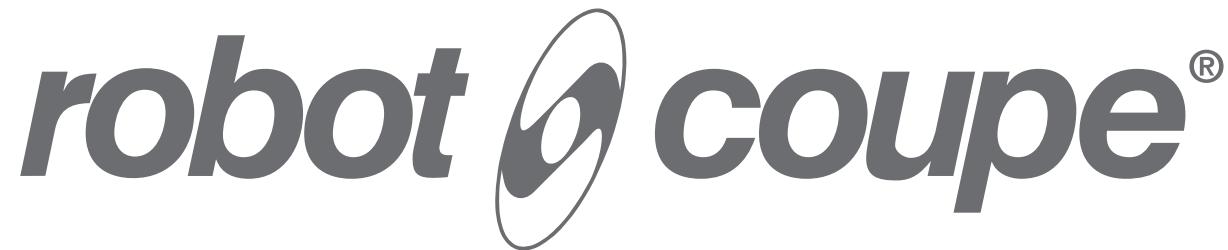
Pour la France uniquement :

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)



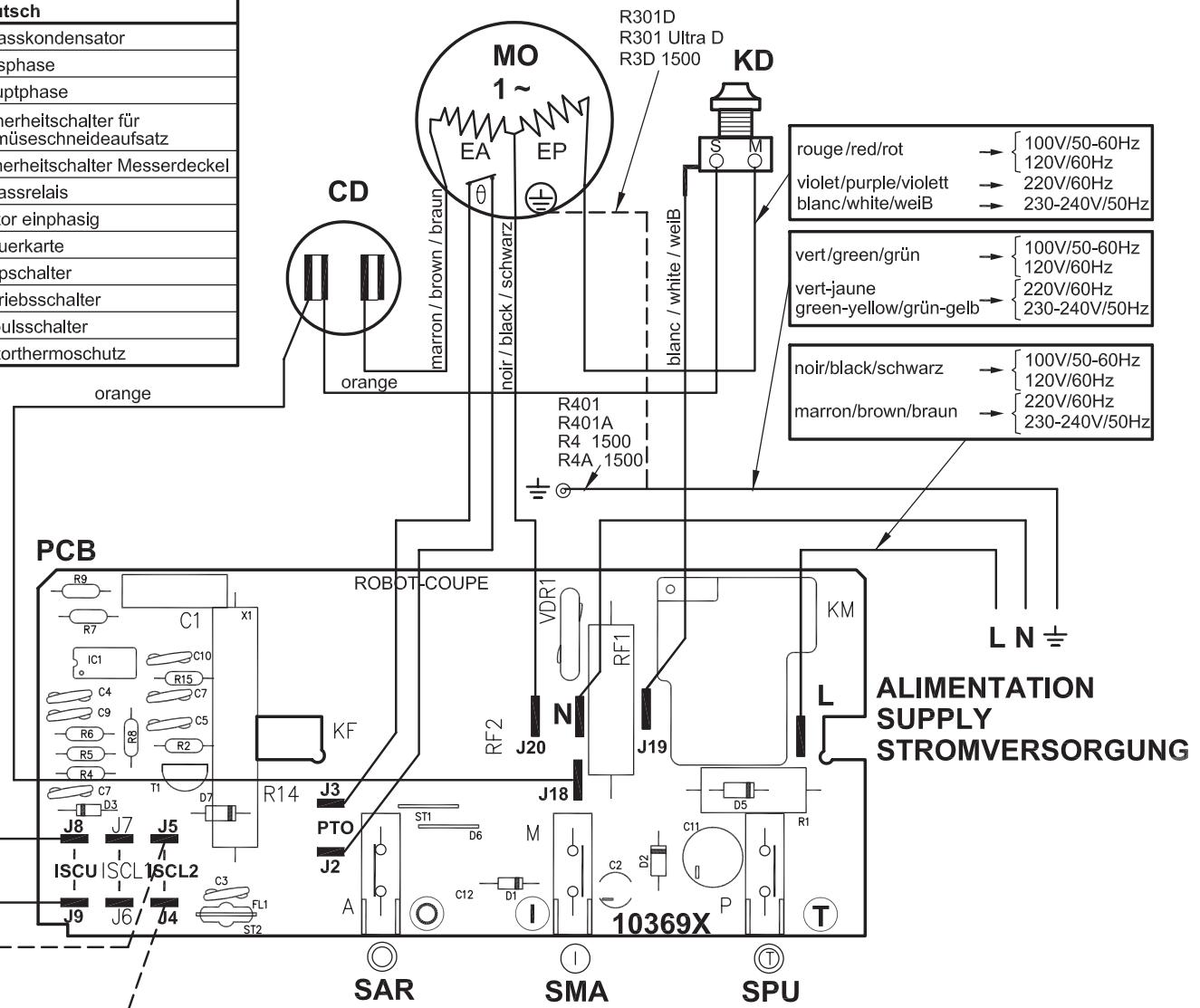
**SCHÉMAS ÉLECTRIQUES
ET DE CÂBLAGE**

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	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

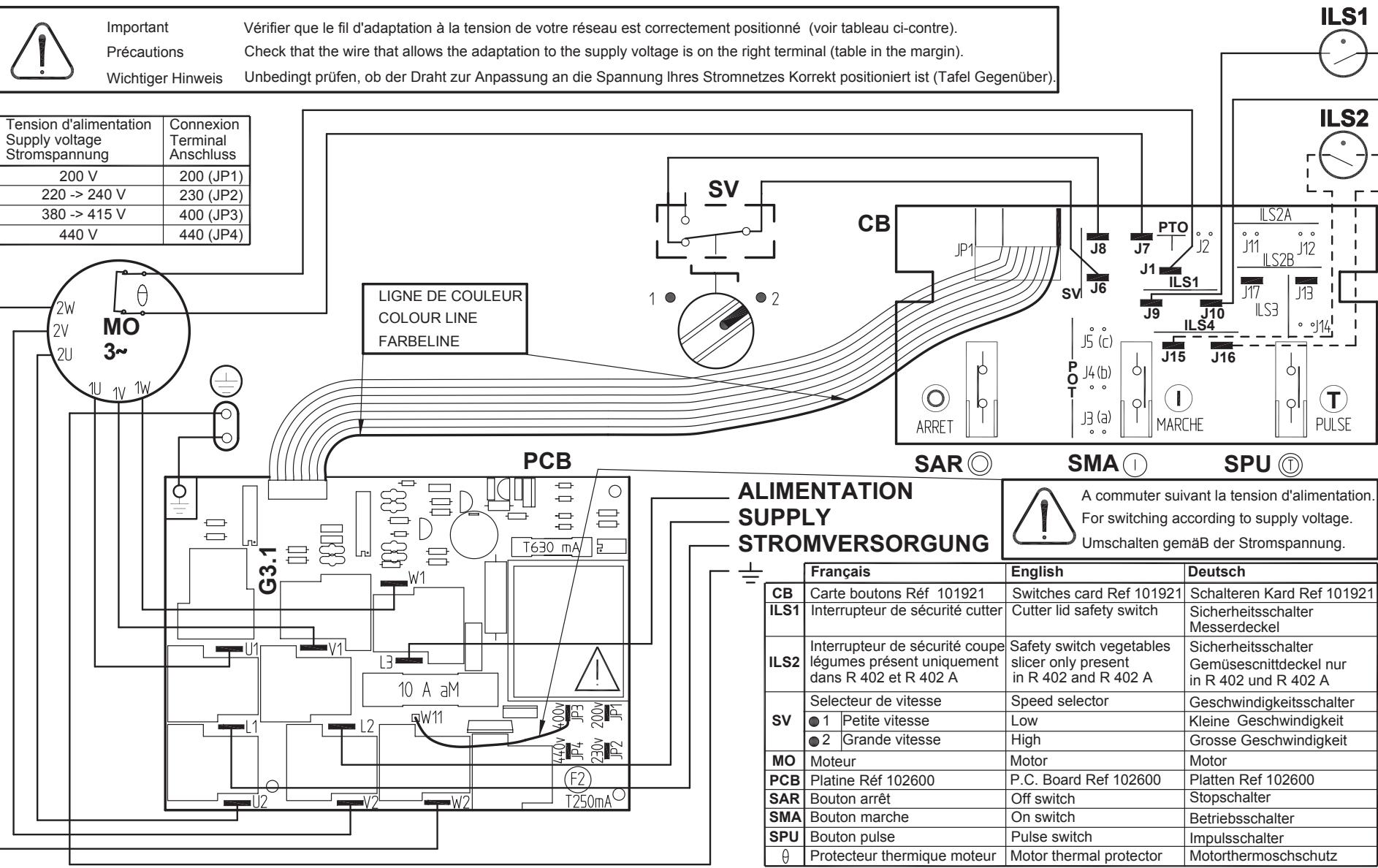


R4-R4 A - Blixer® 4-Blixer® 4 A - R402-R402 A

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

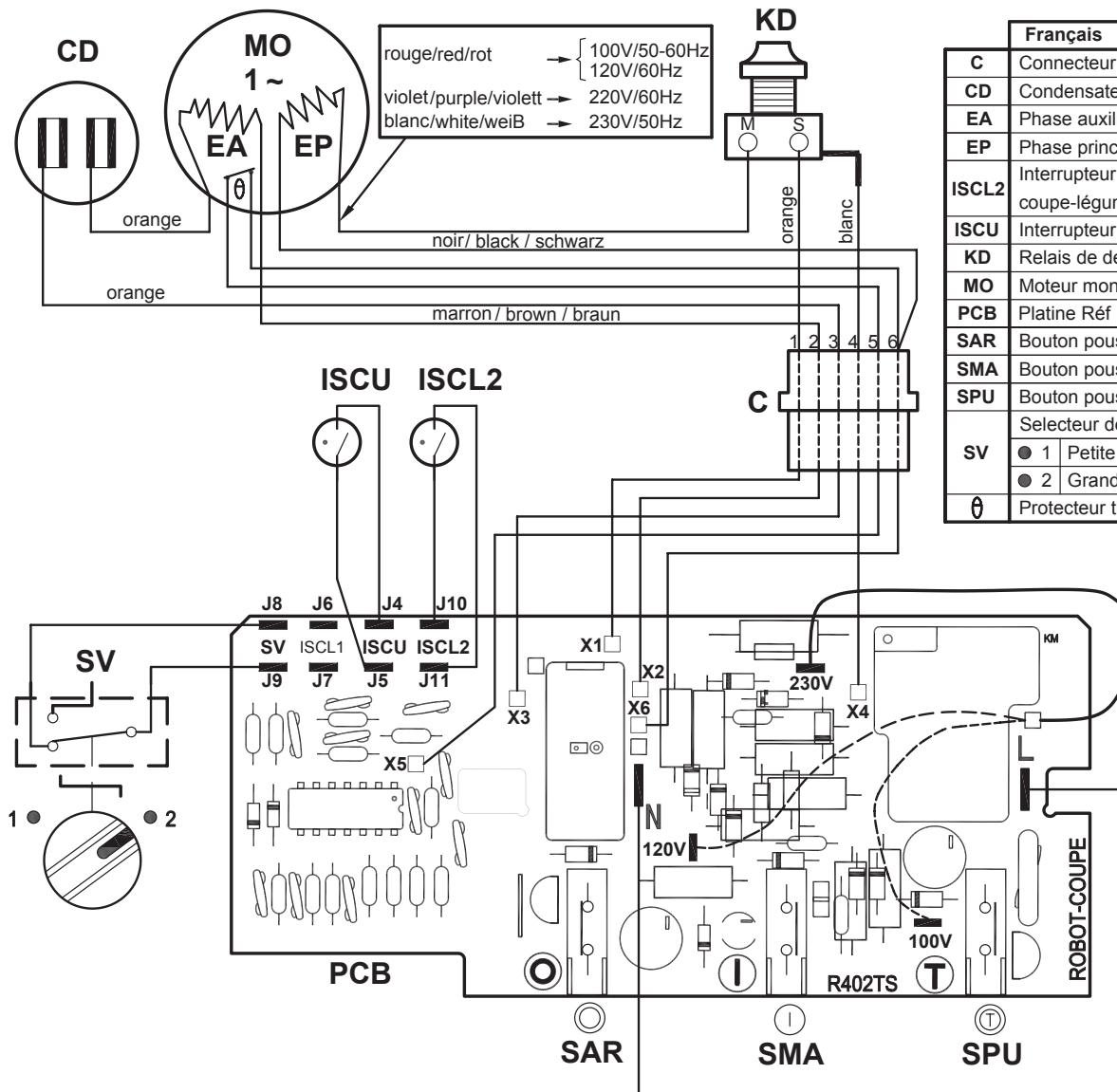


R402 A 100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

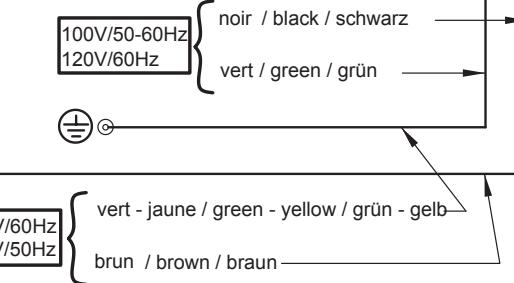


Français	English	Deutsch
C	Connector	Stecker
CD	Condensateur de démarrage	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Hilfssphase
EP	Phase principale	Hauptphase
ISCL2	Interrupteur de sécurité coupe-légumes	Sicherheitschalter Gemüseschnittdeckel
ISCU	Interrupteur de sécurité cutter	Sicherheitschalter kutterdeckel
KD	Relais de démarrage	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor
PCB	Platine Réf 110020	P.C. Board Ref 110020
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch
SMA	Bouton poussoir MARCHE	ON switch
SPU	Bouton poussoir IMPULSION	PULSE switch
SV	Selecteur de vitesses	Speed selector
1	Petite vitesse	Low
2	Grande vitesse	High
θ	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector

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

ALIMENTATION SUPPLY

STROMVERSORGUNG \pm L N



Français	English	Deutsch
CB Carte boutons Réf. 112402	Switches card Ref. 112402	Schalteren Karte. Ref 112402
CC Carte capteur vitesse Réf. 102920	Speed sensor circuit Ref. 102920	Geschwindigkeit Sensor Karte. Ref 102920
ISCL Interrupteur de Sécurité Coupe-Légumes	Vegetables slicer safety switch	Sicherheitsschalter Gemüseschnittddeckel
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. 112380	Variator Ref. 112380	Variator Ref. 112380
PTO Protecteur thermique intégré au moteur	Thermal protector integrated in the motor	Thermoschutz im Motor integriert

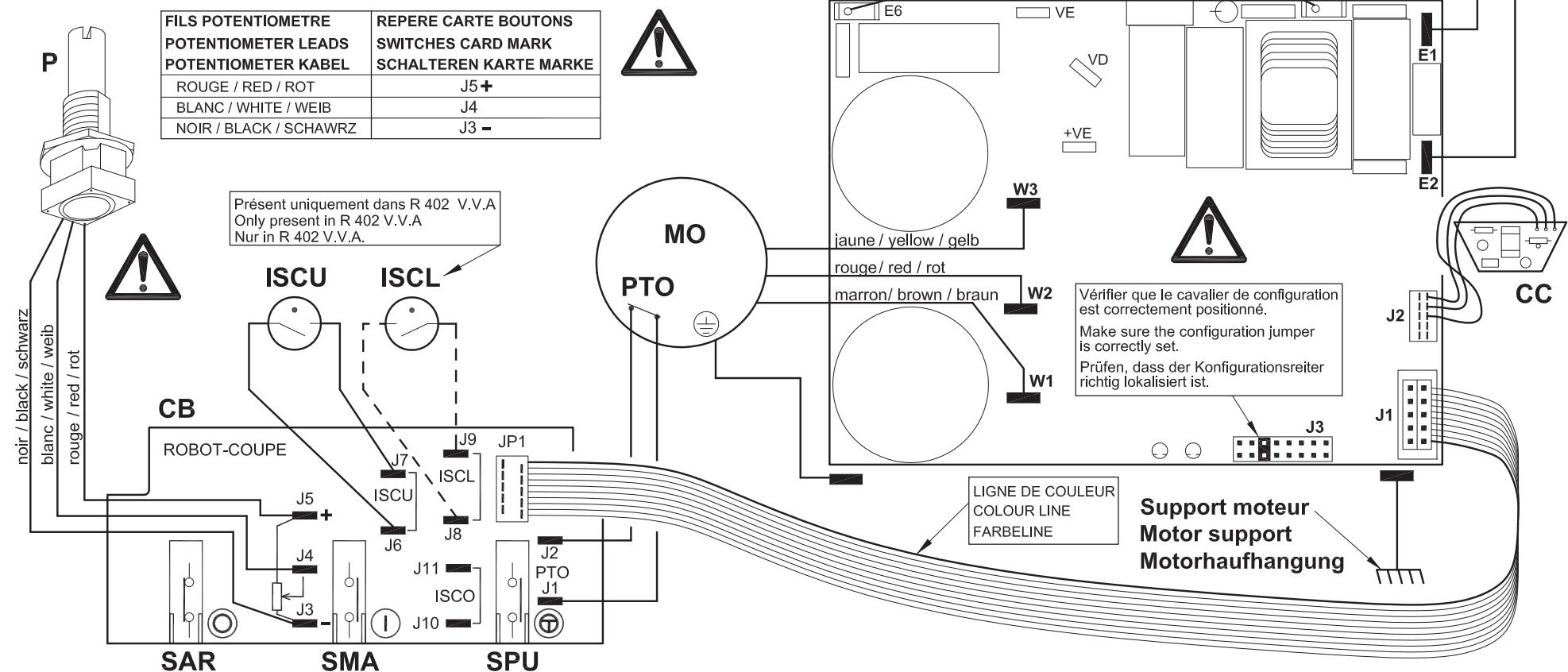
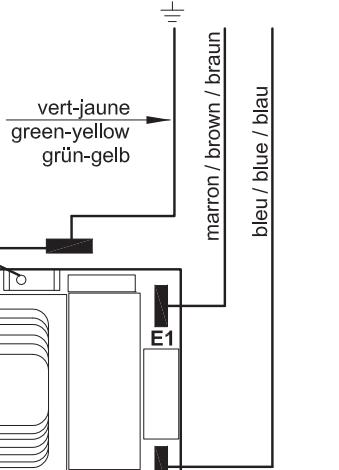
A partir de / From / Von

R4 V.V.A : CXXX0111101

Blixer 4 V.V.A : CXXX0111101

R402 V.V.A : CXXX0111101

ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG





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

48, rue des Vignerons
94300 Vincennes - France
Tel.: 01 43 98 88 15
Email: international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com



Réf. : 451 986 - 26/04/2023 - Français

3700231445986