

robot coupe®

NEW
Register
your product
on line



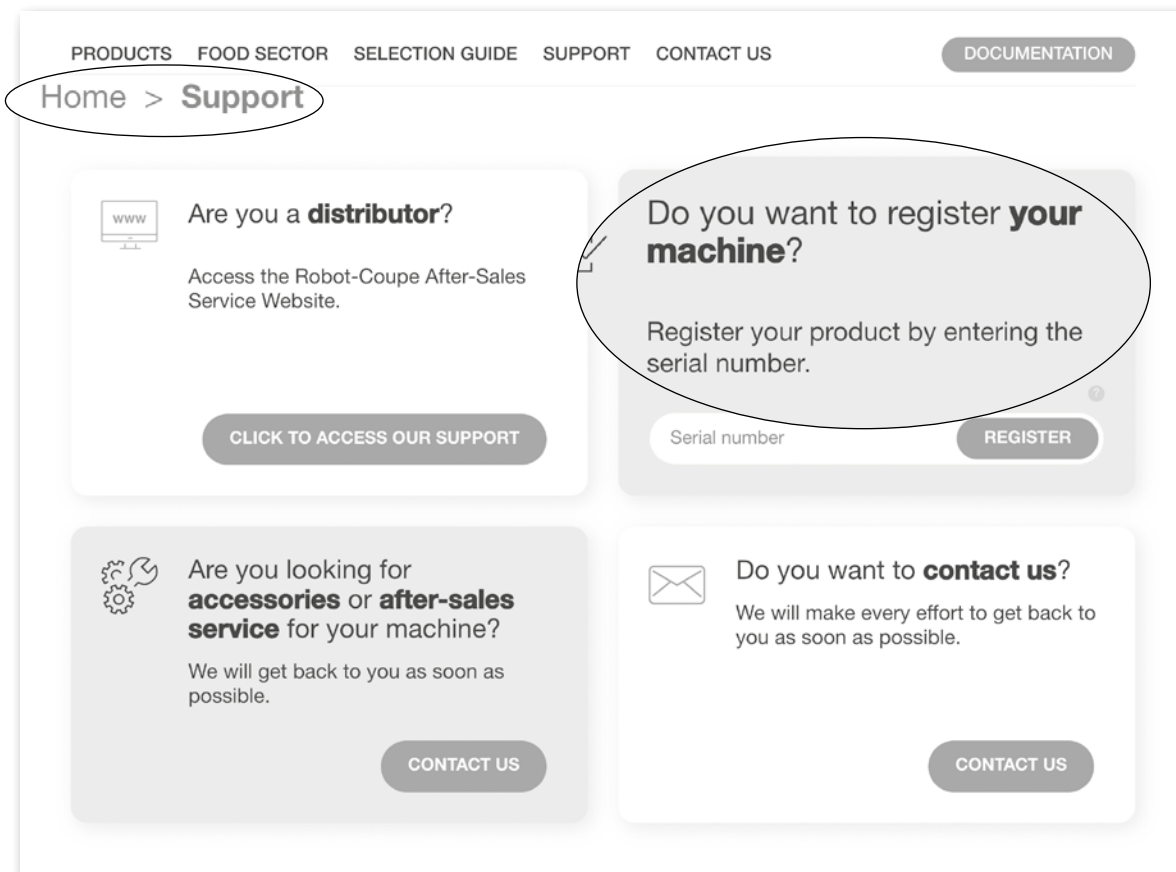
R 401 • R 402 • R 402 V.V. A

TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS



www.robot-coupe.com

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



robot @ coupe®

EU Conformiteitsverklaring

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

- Aan de essentiële eisen, die zijn gespecificeerd in onderstaande Europese richtlijnen en in de nationale wetgevingen waarin deze zijn omgezet:
 - Richtlijn "Machines" **2006/42/EG**,
 - Richtlijn "Laagspanning" **2014/35/EU**,
 - Richtlijn "Elektromagnetische compatibiliteit" **2014/30/EU**,
 - de richtlijn inzake "beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische apparatuur" (RoHS) **2011/65/EU**,
 - de richtlijn inzake "afgedankte elektrische en elektronische apparatuur" (DEEE) **2012/19/EU**,
- de Verordening (EG) nr. 1907/2006 (laatste geconsolideerde versie) inzake "de registratie en beoordeling van en de autorisatie en beperkingen ten aanzien van chemische stoffen (REACH)" en dat in dat opzicht geen enkel door Robot-Coupe® SNC verkocht product, noch de accessoires en verpakkingen hiervan, chemische stoffen bevat die zijn vermeld op de lijst van stoffen die hiervoor in aanmerking komen van het ECHA (Europees Agentschap voor chemische stoffen) en die als uiterst zorgwekkend worden beschouwd.
- de Verordening (EG) nr. 1935/2004 "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de Verordening (EG) nr. 2023/2006 "Goede fabricagemethoden voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de verordening (EU) nr. 10/2011 "Materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen:
 - **EN ISO 12100** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,

- **EN 60204** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
- **EN 60529** betreffende de door het omhulsel geboden beschermingsgraad (IP klasse):
 - Eisen volgens EN 60204-1. Minimum IP34 voor de behuizing van de besturingssystemen.
- en, afhankelijk van de categorie van het apparaat, aan de bepalingen van de geharmoniseerde Europese normen die de beschrijvingen met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne preciseren:
 - **EN 454** Kloppers-Mixers,
 - **EN 1678** Snijmachines voor groente (en Sapextractors),
 - **EN 12852** Keukenmachines en blenders,
 - **EN 12853** Kloppers en handmixers (Staaftmixers),
 - **EN 13208** Groenteschilmachines,
 - **EN 13621** Slacentrifuges - Slazwierders,
 - **EN 14655** Snijmachines voor stokbrood.
- Verklaring voor alle bovenstaande richtlijnen, regels en normen, en alle toepasselijke (EU)-richtlijnen die deze wijzigen, corrigeren en/of rectificeren.

"R021"

Montceau-en-Bourgogne, 25 november 2021

Jean-Marie LOZANO

Directeur Industriële Activiteiten



INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

U HEEFT EEN COMBINATIE

R 401 • R 402 • R 402 V.V.

CUTTER / GROENTENSIJDER GEKOCHT

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

- Instructies inzake elektriciteit
- Bedieningspaneel

MONTAGE VAN HET TOESTEL

- Cutteraccessoire
- Groentensnijderaccessoire

VOORBEELDEN & BEREIDINGEN

- Cutteraccessoire
- Groentensnijderaccessoire

OPTIE

- Gekarteld mes
- Getand mes

REINIGING

- Motorblok
- Cutteraccessoire
- Groentensnijderaccessoire
- Mes

ONDERHOUD

- Mes
- Dichtingsring
- Sluitring
- Snijbladen
- Raspschijven, schijven voor staafjes en gegolfde plakjes

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

NORMEN

ELEKTRISCHE EN BEDRADINGSSCHEMA'S

ROBOT-COUPÉ S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Bewaar alle oorspronkelijke verpakkingen en verpakkingsmaterialen voor inspectie door de transporteur.

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

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

Deze aanbevelingen zijn van toepassing op de apparaten uitgerust met een asynchrone motor en een frequentieregelaar met eenfasige of driefasige voeding

NB:

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

Beveiliging van de apparaten

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

Elektrische installatie

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

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

Bescherming van personen met behulp van beveiligingsschakelaars

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

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

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

Opgelet: Volgens de fabrikanten krijgen deze differentiaalschakelaars verschillende benamingen.

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

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

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

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

Apparaat	Voeding	Doorsnede van de geleiders (mm ²)	Differentiaalschakelaar (Ph + N of 3 Ph)	
			Kaliber (A)	Kaliber (mA)
R 402 V.V.	380 - 440V 50 of 60 Hz Eenfasig	1,5	B 16	≥ 30

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

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN



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

UITPAKKEN

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

INSTALLATIE

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

AANSLUITING

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

BEHANDELING

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

MONTAGEFASEN

- Houd u aan de verschillende montagefasen (zie bladzijde 42) en zorg dat alle accessoires juist gepositioneerd zijn.

GEBRUIK

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

REINIGING

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

- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen van kunststof geen reinigingsmiddelen die te sterke alkalische bestanddelen bevatten (zoals natronloog of ammonia).

- Robot-Coupe kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor het verzuim van de gebruiker de elementaire regels van reiniging en hygiëne in acht te nemen.

ONDERHOUD

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

U HEEFT EEN COMBINATIE R 401 • R 402 • R 402 V.V. CUTTER / GROENTESNIJDER GEKOCHT

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

Dit combinatietoestel bestaat uit een cutteraccessoire en een groentesnijderaccessoire. Met de cutter kunt u in minder dan 5 minuten vlees en groenten verwerken, dunne vullingen en mousses klaarmaken, ingrediënten vermalen en kneden, ... In de groentesnijderfunctie beschikt de R 401 over een grote waaier van schijven om groenten te raspen en in plakjes en staafjes te snijden. Met model R 402 - R 402 V.V. kunt u ook macedoine en frieten maken.

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

Dankzij het eenvoudige ontwerp kunt u zowel het cutter- als het groentesnijderaccessoire heel gemakkelijk gebruiken. Beide onderdelen kunnen in een handomdraai worden gemonteerd en gedemonteerd.

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

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

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

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

• INSTRUCTIES INZAKE ELEKTRICITEIT

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



LET OP !

**DIT APPARAAT MOET ABSOLUUT GEAARD
WORDEN (GEVAAR VAN ELEKTROCUTIE).**

Driefasig R 402

ROBOT-COUPE rust zijn R 402 uit met verschillende motortypes : 400 V / 50 Hz /3
220 V / 60 Hz /3
380 V / 60 Hz /3

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

Als u een stekker met vier pennen heeft :

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

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

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

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

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

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

Verwissel ofwel: **1** en **2**
1 en **3**
2 en **3**

Eenfasig R 401

ROBOT-COUPE rust zijn R 401 uit met verschillende motortypes: 230 V / 50 Hz /1
120 V / 60 Hz /1
220 V / 60 Hz /1

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

Eenfasig R 402

ROBOT-COUPE rust zijn R 402 uit met verschillende motortypes: 230 V / 50 Hz /1
240 V / 50 Hz /1
120 V / 60 Hz /1
220 V / 60 Hz /1

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

R 402 V.V. Eenfasig (variabel toerental

ROBOT-COUPE rust dit model uit met een + variator: 230 V / 50 - 60 Hz / 1 motor

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

• BEDIENINGSPANEEL

R 401

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

R 402

Rode knop = uit

Groene knop = aan

Zwarte knop = impulsbediening

Snelheidskiezer **R 402 Eenfasig**

50 Hz: 500 of 1500 tpm

60 Hz: 600 of 1800 tpm

Snelheidskiezer **R 402 Driefasig**

50 Hz: 750 of 1500 tpm

60 Hz: 900 of 1800 tpm

R 402 V.V.:

Cutter snelheid regelbaar van 300 tot 3500 tpm.

Groentesnijde snelheid regelbaar van 300 tot 1000 tpm.

MONTAGEFASEN

• CUTTERACCESSOIRE



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

2. Draai de kuip naar rechts tot de pennen van het motorblok goed op hun plaats zitten.

De handgreep bevindt zich dan tegenover u.



3. Plaats het mes op de motoras en laat het tot op de bodem van de kuip zakken.

Kijk of het juist op zijn plaats zit, door het in de kuip te laten ronddraaien.



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



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

• GROENTESNIJDERACCESSOIRE

De groentesnijder bestaat uit twee demonteerbare delen: de groentesnijderkuip in roestvrij staal en het deksel.

1. Plaats, met het motorblok tegenover u, de groentesnijderkuip in roestvrij staal op het motorblok. De afvoergoot bevindt zich aan uw rechterkant.



2. Draai de kuip naar rechts tot de pennen van het motorblok goed op hun plaats zitten.



3. Schuif de grijze kunststof uitvoerschijf op de aandrijf-as en controleer of hij goed op de bodem van de kuip zit.

4. Naar keus van de schijf:

a) U koos een schijf voor plakjes, raspens of staafjes:

Plaats de schijf op de afvoerschijf.



Uitsluitend voor modellen R 402 - R 402 V.V.:

b) U koos een macedoine-uitrusting: meer bepaald een rooster en een plakjesschijf.

Alleen de 8 mm, 10 mm en 12 mm snijsschijven van aluminium kunnen in combinatie met een macedoinerooster worden gemonteerd.



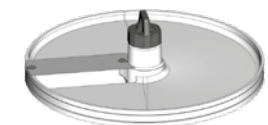
Plaats het macedoinerooster op de juiste manier in de kuip van de groentesnijder.

Controleer of de inkeping in de rand van het macedoine-rooster goed op de nok op de kuip is geplaatst.

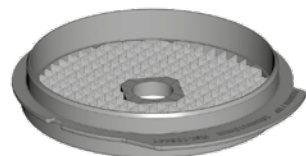
Monteer vervolgens de overeenkomstige plakjesschijf en breng de vleugelschroef op de motoras aan om de plakjesschijf te blokkeren.



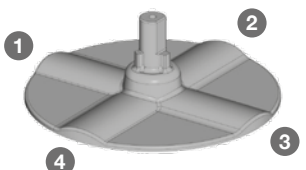
LET OP : ! NIEUW BLOKJESROOSTER



SNIJSCHIJF



BLOKJESROOSTER



4-GOLVIGE
UITVOERSCHIJF
REF.: 104964S

Het nieuwe massieve blokjesrooster is **alleen compatibel** met uitvoerschijf **104964S**.

Als uw machine niet is uitgerust met deze uitvoerschijf **bestel er dan één**.

c) U koos een frietenuitrusting :

Deze uitrusting bestaat uit een frietenrooster en een speciale schijf voor frieten.



Plaats het fritenrooster in de kuip van de groentesnijder. Zorg dat het juist op zijn plaats zit, met de fritensnijder ter hoogte van de afvoer.

Monteer vervolgens de overeenkomstige plakjesschijf en breng de vleugelschroef op de motoras aan om de plakjesschijf te blokkeren.

Alleen de 8 mm en 10 mm snijschijven van aluminium kunnen in combinatie met een macedoinerooster worden gemonteerd.

Voor de modellen R 401, R 402 en R 402 V.V.

5. Plaats het deksel op de kuip en draai het naar rechts tot aan de dekselkoppeling. Het deksel bevindt zich dan in het verlengde van de kuip.



VOORBEELDEN & BEREIDINGEN

• CUTTERACCESSOIRE

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

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



TOEPASSINGEN		Maximale hoeveelheid eindproduct (in kg)	Verwer- kingstijd (tpm)	Maximale hoeveelheid eindproduct (in kg)	Verwer- kingstijd (x100 tpm)	Verwe- kingstijd (in mn)
		R 401 en R 402		R 402 V.V.		
HAKKEN						
• VLEES						
Gehakte steak / tartaar	1	1500	1	12-15	3	
Vlees voor worst / tomaten	1,5	1500	1,5	12-15	3	
Terrine / boerenpâté	1,5	1500	1,5	12-15	4	
• VIS						
Brandade	1,3	1500	1,5	30	5	
Visterrine	1,3	1500	1,5	30	5	
• GROENTEN						
Knoflook / peterselie / ui / sjalot	0,3-1,2	1500	0,3-1,2	15-20	3	
Groentensoep / -puree	2	1500	2	25-30	4	
• FRUIT						
Vruchtenmoes / -reductie	2	1500	2	25-30	4	
EMULGEREN						
Mayonaise / knoflooksaus / remouladesaus	2	600/1500	2	6-15	3	
Béarnaisesaus / Hollandse saus	2	600/1500	2	6-15	5	
Slakke- / zalmboter	2	600/1500	2	6-15	4	
KNEDEN						
Kruimeldeeg/zanddeeg	1,3	1500	1,5	9-15	4	
Bladerdeeg	1,3	1500	1,5	9-15	4	
Pizzadeeg	1,3	1500	1,5	9-15	4	
VERMALEN						
Droge vruchten	0,9	1500	1,1	9-15	4	
IJs	0,9	1500	1,1	9-15	4	
Chapelure	0,9	1500	1,1	9-15	4	

Andere toepassingen van de R 401, R 402 en R 402 V.V. in de cutterfunctie zijn mogelijk. Deze waarden zijn louter indicatief; ze kunnen variëren afhankelijk van de kwaliteit van de ingrediënten en van het recept.

• GROENTESNIJDERACCESSOIRE

Het groentesnijderaccessoire heeft twee goten :

- een **grote goot** voor het snijden van groenten zoals kool, selder...
- een **cilindervormige goot** voor lange groenten, die borg staat voor een opmerkelijke snijprecisie.

Deze snijkwaliteit wordt nog groter als dit onderdeel gebruikt wordt als snijgeleider.

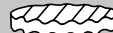
GEBRUIK VAN DE GROTE GOOT

- Hef de hendel op en maak de ingang van de goot vrij.
- Vul de goot tot boven met de groenten.
- Plaats de hendel terug loodrecht op de goot.
- Begin op de hendel te drukken, zet dan het toestel aan en blijf drukken tot er geen groenten meer in de goot zijn.

GEBRUIK VAN DE CILINDERVORMIGE GOOT

- Vul de goot tot boven met de groenten.
- Begin op de stoter te duwen, zet het toestel aan en blijf duwen tot de groente helemaal versneden is.

Voor de modellen R 401, R 402 en R 402 V.V. :

PLAKJESSCHIJVEN 		
P 1	wortel / kool / komkommer / ui / aardappel / prei	
P 2 / P 3	citroen / wortel / champignon / kool / aardappel / komkommer / courgette / ui / prei / paprika	
P 4 / P 5	aubergine / biet / wortel / champignon / komkommer / paprika / radijs / salade / aardappel / tomaat	
P 6	aubergine / biet / wortel / champignon / komkommer / paprika / radijs / salade / aardappel	
GEGOLFDE PLAKJESSCHIJF 		
G 2	biet / aardappel	
RASPSCHIJVEN 		
R 1,5	selder / kaas	parmezaankaas / chocolade
R 2	wortel / selder / kaas	aardappel
R 3	wortel	radijs 0,7 mm
R 6	kool / kaas	radijs 1 mm
R 6	kool / kaas	radijs 1,3 mm
STAAFJESSCHIJVEN 		
S 2x2	wortel / selder / aardappel	
S 2x4	wortel / biet / courgette / aardappel	
S 2x6	wortel / biet / courgette / aardappel	
S 4x4	aubergine / biet / courgette / aardappel	
S 6x6	aubergine / biet / selder / courgette / aardappel	
S 8x8	selder / aardappel	

Aleen voor de modellen R 402 en R 402 V.V.

MACEDOINE 	
M 8x8	aardappel / wortel / courgette / biet / raap
M 10x10	aardappel / wortel / courgette / biet / raap
M 12x12	aardappel / wortel / courgette / biet / raap
FRIETEN 	
F 8x8	aardappel
F 10x10	aardappel

OPTIES



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

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



REINIGING



LET OP !

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

• MOTORBLOK

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

• CUTTERACCESSOIRE

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

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

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

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

• GROENTESNIJDERACCESSOIRE

Na de kop van de groentesnijder opgetild te hebben, verwijdert u de snijschijf, eventueel het macedoine- of frietenrooster, dan de uitvoerschijf en tot slot de kuip.

Alle onderdelen van het Groentesnijder-accessoire kunnen in de vaatwasser worden afgewassen mits de juiste dosering van het reinigingsmiddel in acht wordt genomen en dit geschikt is voor kunststof materialen en roestvrij staal. Het afwassen in de vaatwasser versnelt echter het verouderingsproces van de onderdelen.

• MES

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



BELANGRIJK

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

ONDERHOUD

• MES

Alleen gladde messen kunnen geslepen worden.

Wij raden u echt aan na elk gebruik de mesbladen licht te wetten, met name na het snijden van peterselie.

Geef ze eenmaal per maand een complete slijpbehandeling met behulp van de bij het toestel geleverde fijne slijpsteen.

Het snijresultaat hangt in de eerste plaats af van het slijpen van de messen en van hun slijtagegraad.

De messen zijn immers onderhevig aan slijtage. Ze moeten dan ook tijdig worden vervangen, zodat het eindprodukt steeds dezelfde kwaliteit heeft.

• DICHTINGSRING

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

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

Deze dichtingsring is gemakkelijk te vervangen zonder dat de motor moet worden gedemonteerd. Wij raden u dan ook stellig aan erop toe te zien dat hij altijd in goede staat is.

• SLUITRING

Wij raden aan regelmatig de mate van slijtage van de ring te controleren, om te zorgen dat het gebruikscomfort van het apparaat volledig behouden blijft.

In geval van slijtage van deze ring wordt daarom aangeraden hem te vervangen.

• SNIJBLADEN

De snijbladen van de snijschijven van de macedoine- en frietenuitrustingen zijn slijtstukken die af en toe vervangen moeten worden, om altijd dezelfde snijkwaliteit te krijgen.

• RASPSCHIJVEN, SCHIJVEN VOOR STAAFJES EN GEGOLFDE PLAKJES

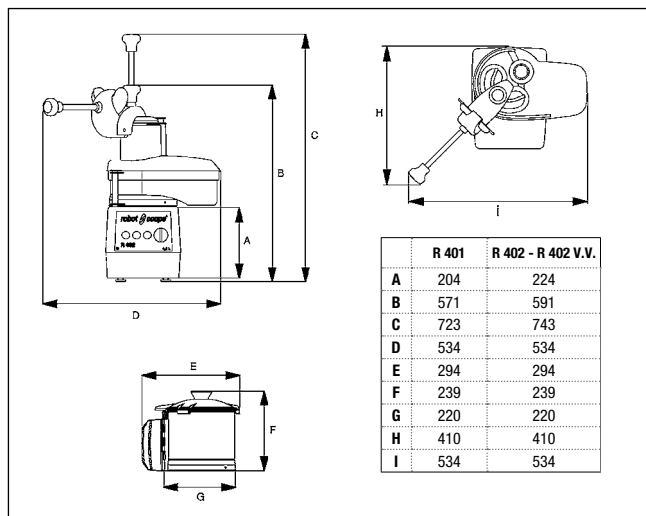
De schijven om te raspen en staafjes en gegolfde plakjes te snijden gaan met de tijd achteruit. Aanbevolen wordt om deze af en toe te vervangen, om dezelfde snijkwaliteit te krijgen.

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

	Netto	Verpakt
R 401 (zonder schijf)	13 kg	16 kg
R 402 Driefasig (zonder schijf)	16,5 kg	19,5 kg
R 402 Eenfasig (zonder schijf)	16 kg	19 kg
R 402 V.V. (zonder schijf)	15 kg	18 kg

• AFMETINGEN (in mm)



• WERKHOOGTE

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

• GELUIDSNIVEAU

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

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

De elektrische installatie moet minstens gedimensioneerd zijn volgens de nominale stroomsterkten hieronder. De beveiligingsinrichtingen moeten afgestemd zijn op het starten van motoren om de stroompieken te leveren die samenhangen met het starten van asynchrone motoren.

Eenfasig toestel R 401

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (A)
230 V/50Hz	1 500	5,7
120 V/60Hz	1 800	12,0
220 V/60Hz	1 800	5,7

Eenfasig toestel R 402

Motor	Groentesnijd Snelheid (tpm)	Cutter Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V/50Hz	500	1500	5,4
120 V/60Hz	600	1800	9
220 V/60Hz	600	1800	5,4

Driefasig toestel R 402

Motor	Groentesnijd Snelheid (tpm)	Cutter Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V/50Hz	750	1500	2,3 2,8
400 V/50Hz	750	1500	1,3 1,6
220 V/60Hz	900	1800	2,3 3,0
380 V/60Hz	900	1800	1,3 1,6

Eenfasig toestel R 402 V.V.

Motor	Groentesnijd Snelheid (tpm)	Cutter Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V / 50-60 Hz	300 tot 1000	300 tot 3500	10

De machine is uitgerust met een beveiliging en motorrem. Ze kan niet gestart worden zonder de kuip en het deksel te vergrendelen op het motorblok.

Gebruik om de motor te stoppen steeds de (rode) "Stop" knop. Open nooit het deksel voordat de motor en de bewegende bereiding volledig gestopt zijn omwille van de mogelijke inertie van de voedingsmiddelen door hun aard, hoeveelheid en viscositeit, maar ook omwille van mogelijke spatgevaar.

Zo zorgt de pakking van het deksel voor een volledige afsluiting en wordt elk spatgevaar bij vloeibare bereidingen voorkomen. Risico op brandwonden bij warme bereidingen.

Om uw toestel weer in te schakelen, moet u enkel het deksel vergrendelen en op één van de volgende knoppen drukken: "Aan" (groen) of "Puls" (zwart).

Deze modellen zijn voorzien van een **thermische beveiliging** die de motor bij overbelasting automatisch stopt.

In dit geval wacht u tot de machine is afgekoeld voordat u deze weer inschakelt.



WAARSCHUWINGEN

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

Steek nooit een voorwerp in de werkkuipe.

De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.

Het toestel nooit overbelasten.

Het toestel nooit onbelast laten werken.

VEILIGHEID



LET OP !

De messen en schijven zijn scherp, wees daarom voorzichtig bij het hanteren!

NORMEN

Zie de conformiteitsverklaring op pagina 2.



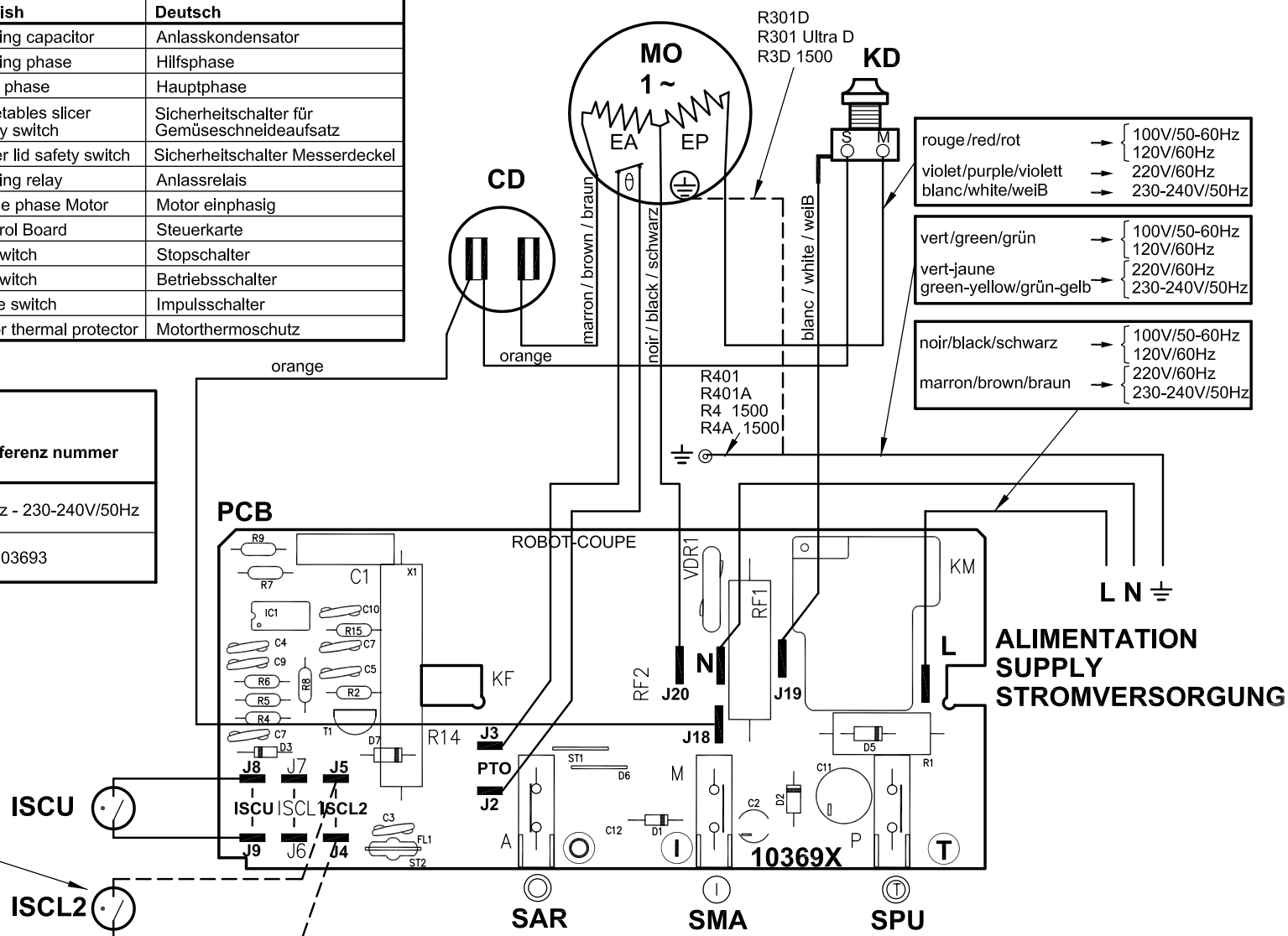
ELEKTRISCHE EN BEDRADINGSSCHEMA'S

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 Gemüseschneidaufsatz
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



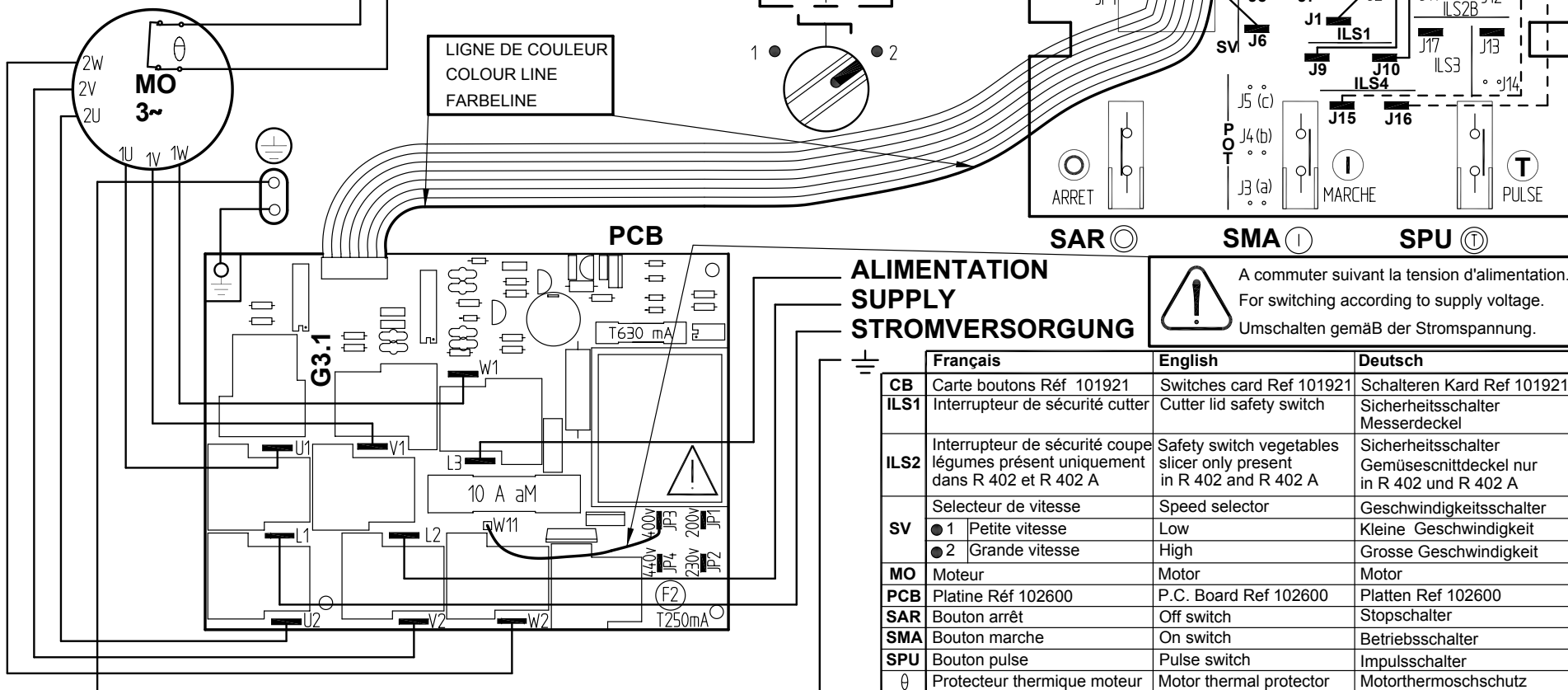
R4-R4 A - Blixer® 4-Blixer® 4 A - R402-R402 A 230V/50Hz - 380-415V/50Hz - 220V/60Hz - 380-415V/60Hz 3~

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)



robot coupe®

N° 407857 b

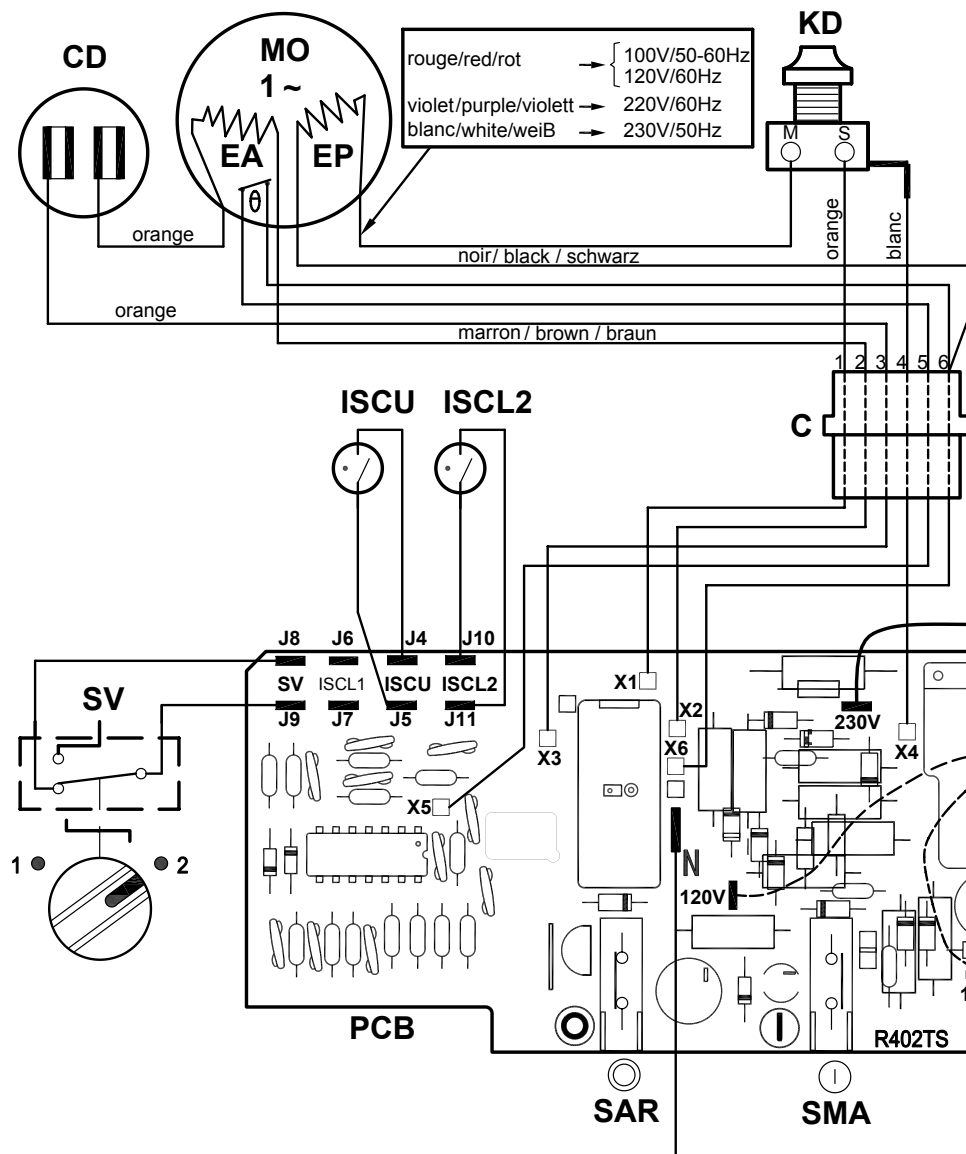
Maj : 10/07

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

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

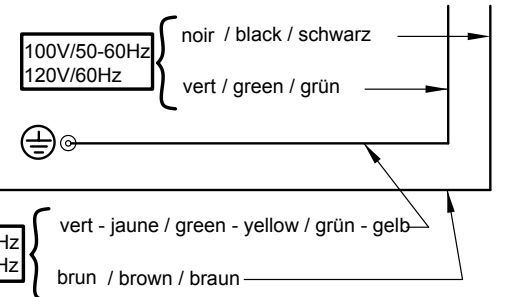


	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Stecker
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
ISCL2	Interrupteur de sécurité coupe-légumes	Vegetables slicer safety switch	Sicherheitschalter Gemüseschnittdeckel
ISCU	Interrupteur de sécurité cutter	Cutter bowl safety switch	Sicherheitschalter kutterdeckel
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Platine Réf 110020	P.C. Board Ref 110020	Platten Ref 110020
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebsschalter
SPU	Bouton poussoir IMPULSION	PULSE switch	Impulsschalter
SV	Selecteur de vitesse	Speed selector	Geschwindigkeitsschalter
● 1	Petite vitesse	Low	Kleine
● 2	Grande vitesse	High	Grosse Geschwindigkeit
θ	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

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

ALIMENTATION SUPPLY

STROMVERSORGUNG ≡ L N



robot@coupe®

N° 408279 a

Maj : 03/09

R4 V.V.A - Blixer®4 V.V.A - R402 V.V.A

200-240V/50-60Hz - 1~

	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 Gemüseschnittdeckel
ISCU	Interrupteur de Sécurité CUTter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
MO	Moteur	Motor	Motor
P	Potentiomètre	Potentiometer	Potentiometer
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebsschalter
SPU	Bouton poussoir IMPULSION	PULSE switch	Impulsschalter
V	Variateur Réf. 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

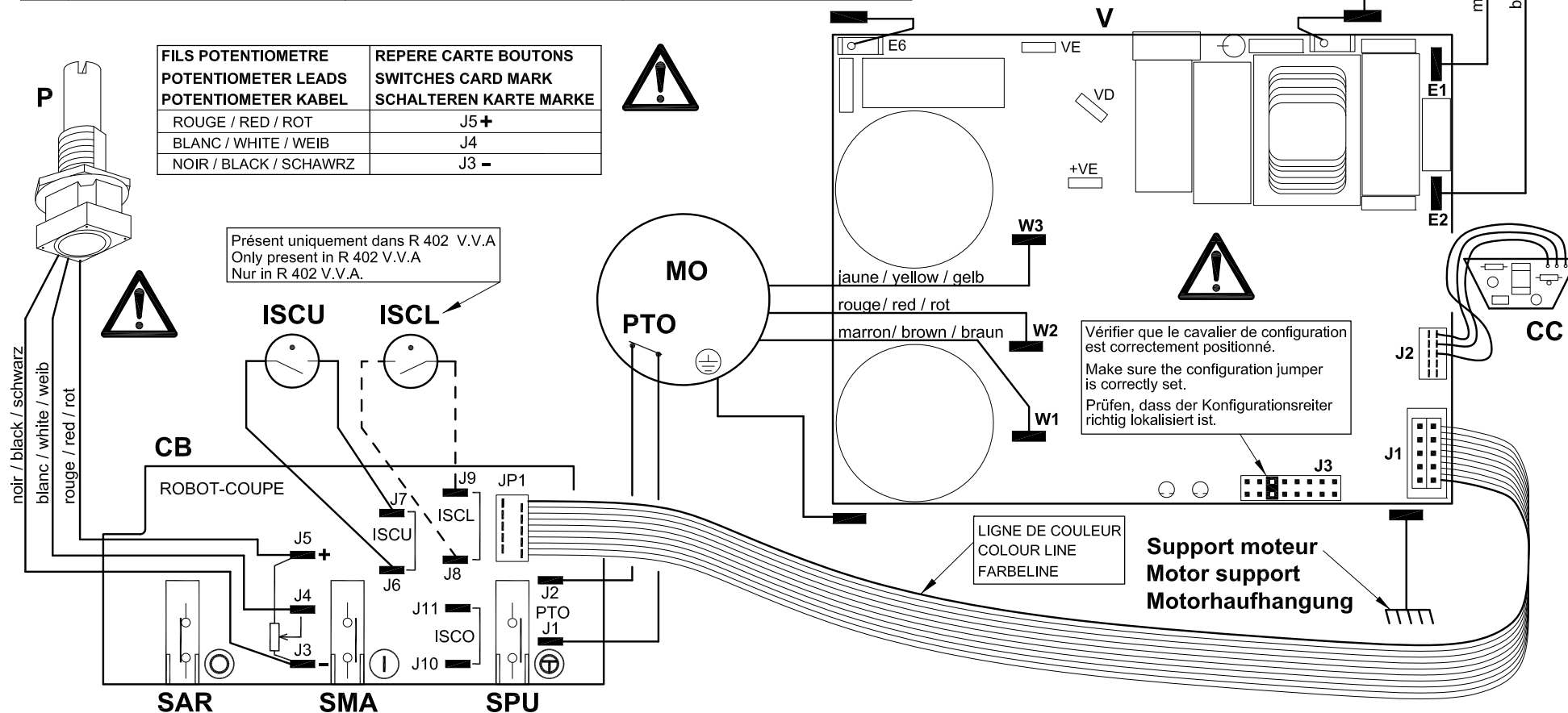
R4 V.V. A : CXXX0111101

Blixer 4 V.V.A : CXXX0111101

R402 V.V.A : CXXX0111101

ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG

PREFIXE	XXX
R4 V.V. A	564
Blixer 4 V.V.A	565
R402 V.V.A	563 659 800 901



robot@coupe®

N° 410318 (a)

Maj : 04/23



robot  coupe®

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

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

Delegación comercial en España:

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

**Service Clients
Belgique**

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

Robot-Coupe Italia srl

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

www.robot-coupe.com



Réf : 451 991 - 28/11/2023 - RDM