

robot coupe®



R 3 • R 4 • R 4 V.V.

СОДЕРЖАНИЕ

■ ГАРАНТИЯ

■ ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

■ ВЫ КУПИЛИ НАСТОЛЬНЫЙ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ R 3 • R 4 • R 4 V.V.

■ ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

- Рекомендации по подключению
- Панель управления

■ ПРОЦЕДУРЫ СБОРКИ

■ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

■ СПЕЦЗАКАЗ

- Зубчатый нож
- Зазубренный нож

■ ОЧИСТКА

- Блок двигателя
- Нож на дне емкости
- Нож

■ ТЕХУХОД

- Нож
- Уплотнительное кольцо
- Вкладыши рабочего отсека

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вес
- Размеры
- Высота рабочей поверхности
- Уровень шума
- Электрические характеристики

■ ЗАЩИТА

■ НОРМЫ

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ (стр. 27)

- Изображение в разобранном виде
- Электросхемы и монтажная схема

ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Ваш аппарат ROBOT-COUPÉ имеет гарантию сроком на один год с даты покупки: данная гарантия относится только к официальному изготовителю марки, его дистрибьютору или импортеру.

Если вы покупаете аппарат ROBOT-COUPÉ у дистрибьютора, исходной является его гарантия (в этом случае проверьте сроки и условия этой гарантии с вашим дистрибьютором).

Гарантия ROBOT-COUPÉ не распространяется на гарантию дистрибьютора, однако в случае отсутствия последней гарантия ROBOT-COUPÉ будет действительной с некоторыми оговорками в зависимости от рынка.

Гарантия ROBOT-COUPÉ S.N.C. распространяется только на неисправности, связанные с материалом и/или сборкой.

ГАРАНТИЯ ROBOT-COUPÉ S.N.C. НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩЕЕ:

1 - Повреждения оборудования из-за неправильного или несоответствующего использования, падения аппарата или другие подобные повреждения, вызванное неправильным выполнением инструкции в части сборки, установки, использования, чистки, обслуживания и т. д.).

2 - Заточка или замена лезвий, затупившихся, испорченных или изношенных после определенного времени использования, считающегося нормальным или чрезмерным.

3 - Детали и/или стоимость замены или ремонта лезвий, ножей, поверхностей, насадок, испачканных, поцарапанных, поврежденных, искривленных или изменивших цвет.

4 - Любые изменения, добавления или ремонт, выполненные не уполномоченным предприятием.

5 - Перевозка аппарата в/из сервисного центра.

6 - Стоимость установки или тестирования новых деталей или комплектов (напр., чаши, диски, лезвия, насадки), замененных по собственному усмотрению.

7 - Расходы, связанные с изменением направления вращения трехфазного электродвигателя (ответственность несет установщик).

8 - ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ ТРАНСПОРТИРОВКОЙ. Видимые или невидимые повреждения лежат на ответственности перевозчика. Пользователь должен известить об этом перевозчика и экспедитора сразу по получении товара, или как только он обнаружит повреждение, если речь идет о невидимом повреждении.

ХРАНИТЕ ЗАВОДСКУЮ УПАКОВКУ, которая пригодится в случае проверки перевозчика.

Гарантия ROBOT-COUPÉ S.N.C. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов: ROBOT-COUPÉ S.N.C., а также все его филиалы или аффилированные предприятия, его дистрибьюторы, агенты, управляющие, служащие или страховщики не несут ответственность за ущерб, потерю или косвенные расходы, связанные с аппаратом или невозможностью его использования.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



ВНИМАНИЕ! Во избежание несчастных случаев (электротравмы, ранения и пр.) и для снижения материального ущерба, нанесенного неправильным использованием вашего аппарата, внимательно прочитайте следующие инструкции и строго соблюдайте их выполнение. Это поможет вам лучше ознакомиться с аппаратом и правильно его использовать. Прочитайте полностью данные рекомендации и ознакомьте с ними всех лиц, пользующихся аппаратом.

РАСПАКОВКА

- Осторожно выньте из упаковки все оборудование, а также все принадлежности или специальную оснастку, находящиеся в коробках.
- Соблюдайте **ОСТОРОЖНОСТЬ** при распаковке режущих инструментов: ножей, дисков и др.

УСТАНОВКА

- Рекомендуется устанавливать аппарат на устойчивую поверхность.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке корпуса двигателя, и что она рассчитана на необходимую силу тока.
- Обязательно подсоедините аппарат к розетке с заземлением.
- При трехфазном напряжении убедитесь, что инструмент вращается в направлении, обратном вращению часовой стрелки.

РАБОТА

- Соблюдайте осторожность при работе с режущими инструментами (дисками или ножами).

ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

- Строго соблюдайте различные процедуры сборки (см. стр. 22) и убедитесь, что все принадлежности правильно установлены.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Никогда не пытайтесь убрать предохранительные системы и блокировки.
- Никогда не вставляйте посторонние предметы в рабочую емкость.
- Никогда не проталкивайте пищевые продукты рукой.
- Не перегружайте аппарат.
- Никогда не включайте порожний аппарат.

ОЧИСТКА

- В целях предосторожности перед операциями очистки всегда отключайте ваш аппарат.
- Систематически очищайте аппарат и его принадлежности по окончании работы.
- Не погружайте блок двигателя в воду.
- Для алюминиевых деталей используйте подходящее моющее средство.

- Для пластмассовых деталей не используйте моющие средства с высокой щелочностью (высокая концентрация натрия или аммиака).
- Robot-Coupe ни в коем случае не несет ответственность за несоблюдение пользователем элементарных правил санитарной гигиены.

ТЕХУХОД

- Перед любыми операциями на электрических частях в обязательном порядке отключайте аппарат.
- Регулярно проверяйте состояние прокладок или колец, а также исправность предохранительных систем.
- Тщательно соблюдайте процедуры техухода и проверяйте принадлежности, особенно в случае использования коррозионных продуктов (лимонная кислота и пр.).
- Никогда не пользуйтесь аппаратом в случае повреждения шнура питания или вилки, или если аппарат плохо работает или был поврежден.
- При любых аномалиях в работе обращайтесь в сервисный центр.

ВЫ КУПИЛИ НАСТОЛЬНЫЙ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ R 3 • R 4 • R 4 V.V.

Настольный измельчитель R 3, R 4 или R 4 V.V. – это аппарат, идеально приспособленный для удовлетворения профессиональных нужд. По мере его использования вы откроете многообразие его возможностей.

Модели разработаны для измельчения мяса и овощей, приготовления тонких фаршей, взбитых сливок, размалывания и перемешивания для любых приготовлений за самое короткое время...

Эффективность аппарата откроет вам новые возможности в кулинарии.

Простая конструкция аппарата обеспечивает удобство использования часто используемых насадок: они легко снимаются и очищаются.

Данная инструкция содержит важную информацию для пользователя, которая поможет ему максимально использовать аппарат.

Поэтому мы настоятельно рекомендуем перед первым использованием аппарата внимательно прочитать данную инструкцию.

Несколько помещенных здесь примеров приготовления помогут вам быстро ознакомиться с аппаратом и оценить его преимущества.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

• РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ

Перед подключением убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке двигателя.



ВНИМАНИЕ!

АППАРАТ ДОЛЖЕН ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОДКЛЮЧАТЬСЯ
К РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЕНИЕМ (РИСК ЭЛЕКТРОТРАВМЫ).

R 3 / R 4 ОДНОФАЗНЫЙ

Модели ROBOT-COUPÉ R 3 и R 4 оснащены различными типами двигателей:

230 В / 50 Гц / 1-фазн.

115 В / 60 Гц / 1-фазн.

220 В / 60 Гц / 1-фазн.

Аппарат поставляется с однофазной штепсельной вилкой, соединенной со шнуром питания.

R 4 ТРЕХФАЗНЫЙ

Модель ROBOT-COUPÉ R 4 оснащена различными типами двигателей:

400 В / 50 Гц / 3-фазн.

220 В / 60 Гц / 3-фазн.

Аппарат поставляется с неизолированным кабелем, который достаточно подсоединить к вилке, соответствующей вашей электросети. Кабель состоит из 4 проводов, один из которых подсоединяется к земле, а остальные три – к трем фазам.

Если вы располагаете вилкой с 4 контактами:

- 1) Подсоедините зеленый и желтый заземляющий провод к контакту заземления.
- 2) Подсоедините три другие провода к оставшимся контактам.

Если вы располагаете вилкой с 5 контактами: так как аппараты ROBOT-COUPÉ не нуждаются в подсоединении к нейтрали, пятая вилка остается свободной.

Затем включите аппарат вхолостую и убедитесь, что нож правильно вращается в направлении, обратном часовой стрелке.

Красная стрелка на корпусе двигателя указывает направление вращения лезвий.

Если нож вращается в направлении часовой стрелки, переключите два провода:

ЗЕЛЕНЫЙ/ЖЕЛТЫЙ – провод заземления, НЕ ОТСОЕДИНЯТЬ ЕГО

Переключите либо: ① и ②
① и ③
② и ③

R 4 V.V. ОДНОФАЗНЫЙ (Переменная скорость)

Эта модель ROBOT-COUPÉ оснащена двигателем + вариатором: 230 В/50 - 60 Гц/1-фазн.

Розетка должна быть рассчитана минимум на 10 А, для интенсивного использования рекомендуется 16 А.

• ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

R 3 / R 4 ОДНОФАЗНЫЙ

Красная кнопка = Останов

Зеленая кнопка = Включение

Черная кнопка = Режим пульсации

R 4 ТРЕХФАЗНЫЙ

Красная кнопка = Останов

Зеленая кнопка = Включение

Черная кнопка = Режим пульсации

Регулируемая скорость от 1500 до 3000 об/мин.

R 4 V.V.: регулируемая скорость от 300 до 3000 об/мин.

ПРОЦЕДУРЫ СБОРКИ



- 1) Поставьте блок двигателя перед собой, и установите рабочую емкость вертикально по отношению к оси двигателя, ручка емкости отклонена слегка влево.

2) Поворачивайте ручку рабочей емкости вправо до тех пор, пока выступы блока двигателя не войдут хорошо в предусмотренное для них место. Магнитный стержень приходит в контакт с блоком двигателя на передней панели аппарата.



3) Наденьте нож на ось двигателя, и протолкните его на дно емкости. Убедитесь, что нож вставлен правильно, вращая его в емкости.

4) Установите крышку на емкость и поворачивайте ее вправо до полной блокировки.



Ваш аппарат готов к работе.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нож разработан для всех видов нарезки за самое короткое время. Рекомендуется внимательно следить за приготовлением для получения желаемого результата.

Режим пульсации обеспечивает повышенную точность нарезки при специальных операциях, таких как некоторые виды измельчения.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	Макс. кол-во готового продукта (кг)		Рекомендуемая скорость (об/мин)	Время работы (в мин)
	R 3	R 4 R 4 V.V.		
ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ				
• МЯСО				
Рубленый бифштекс	0,8	1	1200/1500	2
Колбасный фарш/томаты	1	1,2	1200/1500	3
Деревенский паштет/колбаса	1	1,2	1200/1500	3
• РЫБА				
Треска по-провансальски/кнель*	1	1,2	3000	3
Рыбный паштет	1	1,2	3000	3
• ОВОЩИ				
Чеснок/петушка/лук-шарлот	0,2/0,5	0,5/0,8	1500/3000	2
Суп/овощные пюре	1	1,2	2500/3000	3
• ФРУКТЫ				
Фруктовые пюре/салаты	1,5	1,5	2500/3000	2
ВЗБИВАНИЕ				
Майонез/айоли/горчичный соус*	1,5	2	600/1500	2
Беарнский/голландский соус	1	2	600/1500	4
Приправа из резаной петрушки	1	2	600/1500	3

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	Макс. кол-во готового продукта (кг)		Рекомендуемая скорость (об/мин)	Время работы (в мин)
	R 3	R 4 R 4 V.V.		
ПЕРЕМЕШИВАНИЕ				
Рассыпчатое/песочное тесто*	1	1	900/1500	3
Слоеное тесто*	1	1	900/1500	3
Тесто для пиццы и хлеба*	1	1	900/1500	3
РАЗМАЛЫВАНИЕ				
Сушеные фрукты	0,5	0,8	900/1500	2
Ракообразные/Лед	0,5	0,8	900/1500	2
Панировочные сухари	0,5	0,8	900/1500	2

* Приготовление невозможно с моделью R3-3000

Для моделей R 3, R 4 и R 4 V.V. возможны и другие функции измельчения; данные значения приводятся только для информации и могут изменяться в зависимости от качества продуктов и выбранного рецепта.

СПЕЦЗАКАЗ



Дополнительно поставляется **зубчатый нож**, предназначенный, в основном, для лучшего замеса теста и перемалывания.

Зазубренный нож также поставляется дополнительно. Этот нож выполняет те же функции, что и прямой нож, имеет более длительный срок службы без повторной заточки. Особенно рекомендуется для измельчения зелени.



ОЧИСТКА

! ATTENTION

В целях предосторожности перед любыми операциями очистки рекомендуется всегда отключать аппарат (во избежание риска электротравм).

• БЛОК ДВИГАТЕЛЯ

Никогда не погружайте блок двигателя в воду, очищайте его с помощью влажной тряпки или губки.

• НОЖ НА ДНЕ ЕМКОСТИ

Снимите крышку, высвободите емкость из корпуса двигателя, повернув ее влево для разблокирования и потянув вверх для снятия. Оставьте нож в емкости во избежание проливания жидкого продукта.

В случае приготовления из твердых продуктов выньте нож и опорожните емкость от ее содержимого.

В случае необходимости, вставьте емкость и нож на место, и включите аппарат, чтобы убрать остатки продукта, которые прилипли к ножу.

В случае необходимости, выполните предварительную промывку, налив горячую воду в емкость и включив аппарат на несколько минут.

• НОЖ

После очистки ножа хорошо вытереть лезвия во избежание окисления.

! ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ

Убедитесь, что используемое моющее средство можно применять для пластмассовых изделий. Некоторые моющие средства имеют высокую щелочность (например, высокую концентрацию натрия или аммиака) и не могут применяться для пластмассовых изделий во избежание их быстрого повреждения.

ТЕХУХОД

• НОЖ

Заостряются только лезвия.

Настоятельно рекомендуется слегка заострять лезвия ножа после каждого использования, особенно после измельчения петрушки.

Один раз в месяц полностью заострять лезвия с помощью очень тонкого точильного бруска, поставляемого с аппаратом.

Качество нарезки, в основном, зависит от состояния лезвий и степени их износа. Нож является изнашиваемой деталью и нуждается в периодической замене для обеспечения постоянного качества готового продукта.

• УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО

Уплотнительное кольцо на оси двигателя должно регулярно смазываться (использовать безопасное для пищи масло).

В целях сохранения идеальной герметичности двигателя рекомендуется регулярно проверять степень износа уплотнительного кольца и заменять его, в случае необходимости.

• ВКЛАДЫШИ РАБОЧЕЙ ЕМКОСТИ

Рекомендуется регулярно проверять степень износа вкладышей, что гарантирует удобную и непрерывную работу аппарата

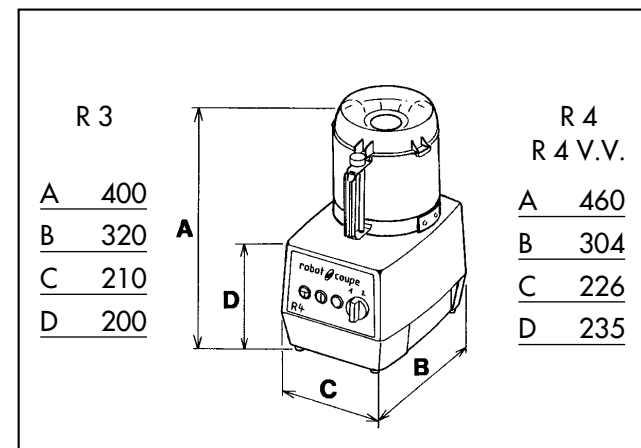
В случае износа этих пластиковых вкладышей рекомендуется заменить их.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВЕС

	Вес нетто	Вес в упаковке
R3	13 кг	14 кг
R4	15 кг	17 кг
R 4 V.V.	15 кг	17 кг

• РАЗМЕРЫ (в мм)



• ВЫСОТА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Рекомендуется устанавливать модели R 3, R 4 и R 4 V.V. на устойчивом рабочем столе так, чтобы высота до верхнего края емкости составляла 1,20-1,30 м.

• УРОВЕНЬ ШУМА

Уровень шума, эквивалентный акустическому давлению при работе настольных измельчителей R 3, R 4 и R 4 V.V. вхолостую, составляет менее 70 дБ(A).

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Однофазный аппарат R 3

Двигатель	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Ток (А)
230 В / 50 Гц	1500	650	5,7
115 В / 60 Гц	1500	650	12,0
220 В / 60 Гц	1800	650	5,7
230 В / 50 Гц	3000	650	4,8
115 В / 60 Гц	3000	650	11,0

Однофазный аппарат R 4

Двигатель	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Ток (А)
230 В / 50 Гц	1500	700	4,8
220 В / 60 Гц	1500	700	5,7
120 В / 60 Гц	1500	700	12,0

Трехфазный аппарат R 4

Двигатель	Скорость 1 (об/мин)	Скорость 2 (об/мин)	Мощность (Вт)	Ток (А)
400 В / 50 Гц	1500	3000	750 900	2,0 2,7
220 В / 60 Гц	1800	3600	750 900	3,8 5,2

Трехфазный аппарат R 4 V.V.

Двигатель	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Ток (А)
230 В / 50-60 Гц	300 и 3000	1000	10

ЗАЩИТА

Модели R 3, R 4 и R 4 V.V. имеют магнитную систему защиты и тормоз двигателя.

В момент открытия крышки система защиты приводит к остановке двигателя.

Во избежание разбрызгивания при работе с жидкими продуктами рекомендуется сначала выключить аппарат, а затем открыть крышку.



ATTENTION

Нож и лезвия являются режущими инструментами, соблюдайте осторожность при работе с ними.

Для повторного запуска аппарата достаточно заблокировать крышку и нажать на зеленую кнопку "включение".

Модели R 3, R 4 и R 4 V.V. имеют предохранительную систему **защиты от перегрева**, которая автоматически останавливает двигатель при очень длительной работе или перегрузке.

В таком случае подождать полного охлаждения аппарата и вновь включить его.



НАПОМИНАНИЕ

Никогда не пытайтесь убрать предохранительные системы и блокировки.

Никогда не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.

Никогда не проталкивайте продукты рукой.

Не перегружайте аппарат.

НОРМЫ

АППАРАТЫ СООТВЕТСТВУЮТ:

- Положениям европейских директив, а также национальному законодательству, в которое они преобразованы:
- Директива по механизмам, модифицированная 98/37/СЕЕ,
- Директива по низкому напряжению 73/23/СЕЕ,
- Директива по электромагнитной совместимости 89/336/СЕЕ,

- Директива по материалам и оборудованию, находящимся в контакте с пищевыми продуктами,

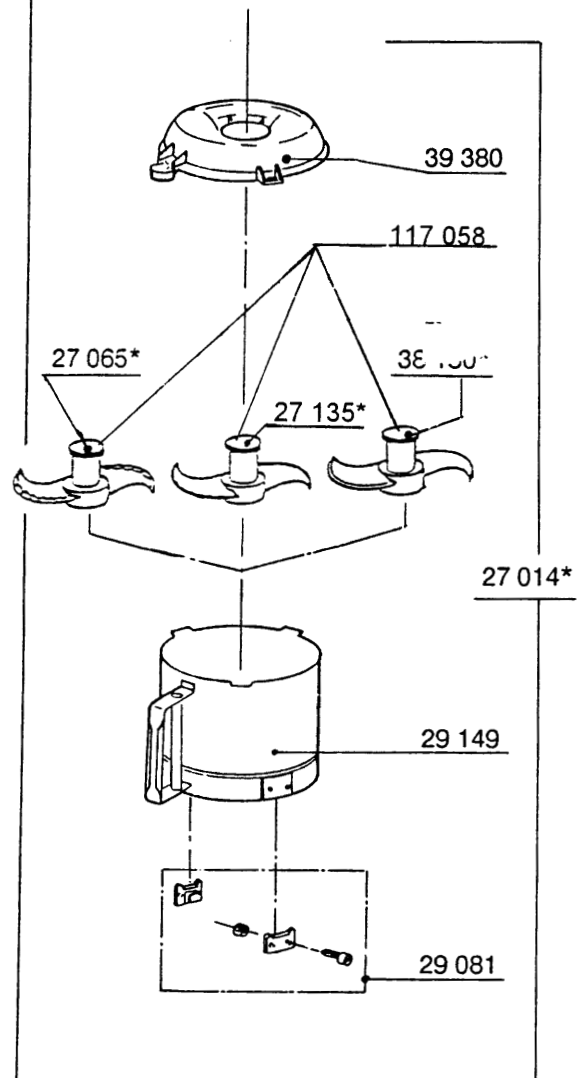
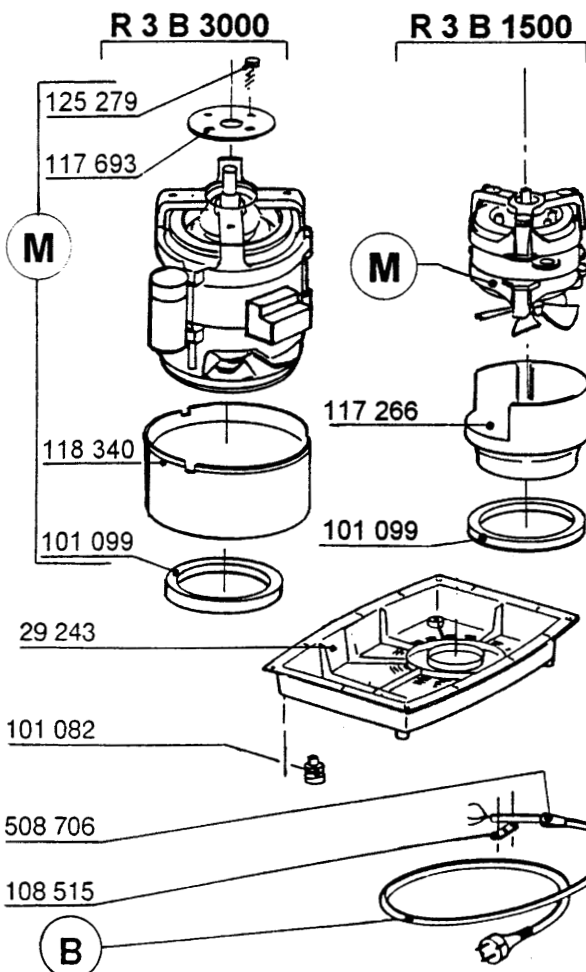
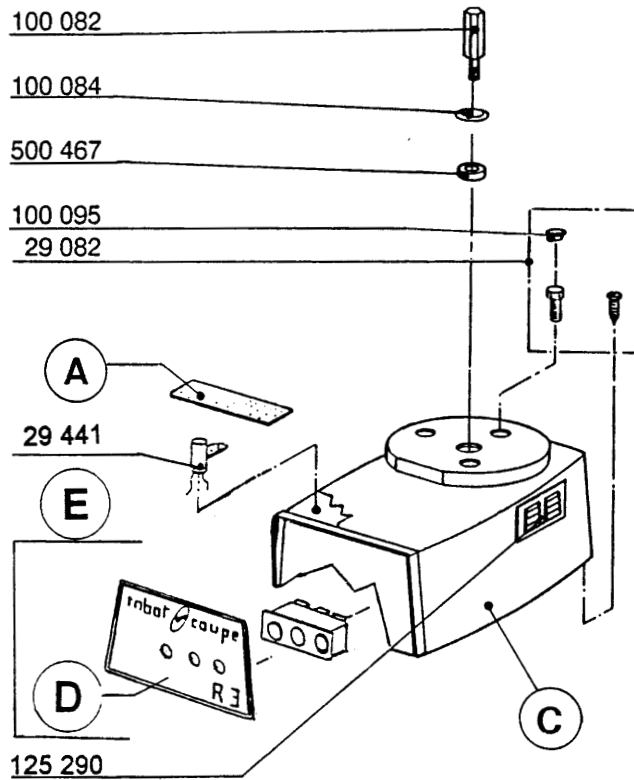
- Директива по материалам и оборудованию из пластмассы, находящимся в контакте с пищевыми продуктами 90/128/СЕЕ.

• Положениям стандартизированных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены:

- EN 292 - 1 и 2: безопасность механизмов - общие принципы разработки,

- EN 60204 - 1, 1992: безопасность механизмов - электрооборудование аппаратов - общие правила,

- Кухонные процессоры и роботы, миксеры EN 12852.



A

PLATINE / CIRCUIT BOARD

B

CABLE D'ALIMENTATION / POWER CORD

C

ENS SUPPORT MOTEUR / MOPTOR SUPPORT ASS

D

PLAQUE FRONTALE / FRONT PLATE

E

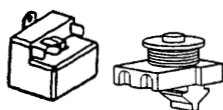
ENS TABLEAU CDE / SWITCH PANNEL ASS

M

ENS MOTEUR / MOTOR ASS



CONDENSATEUR / CAPACITOR



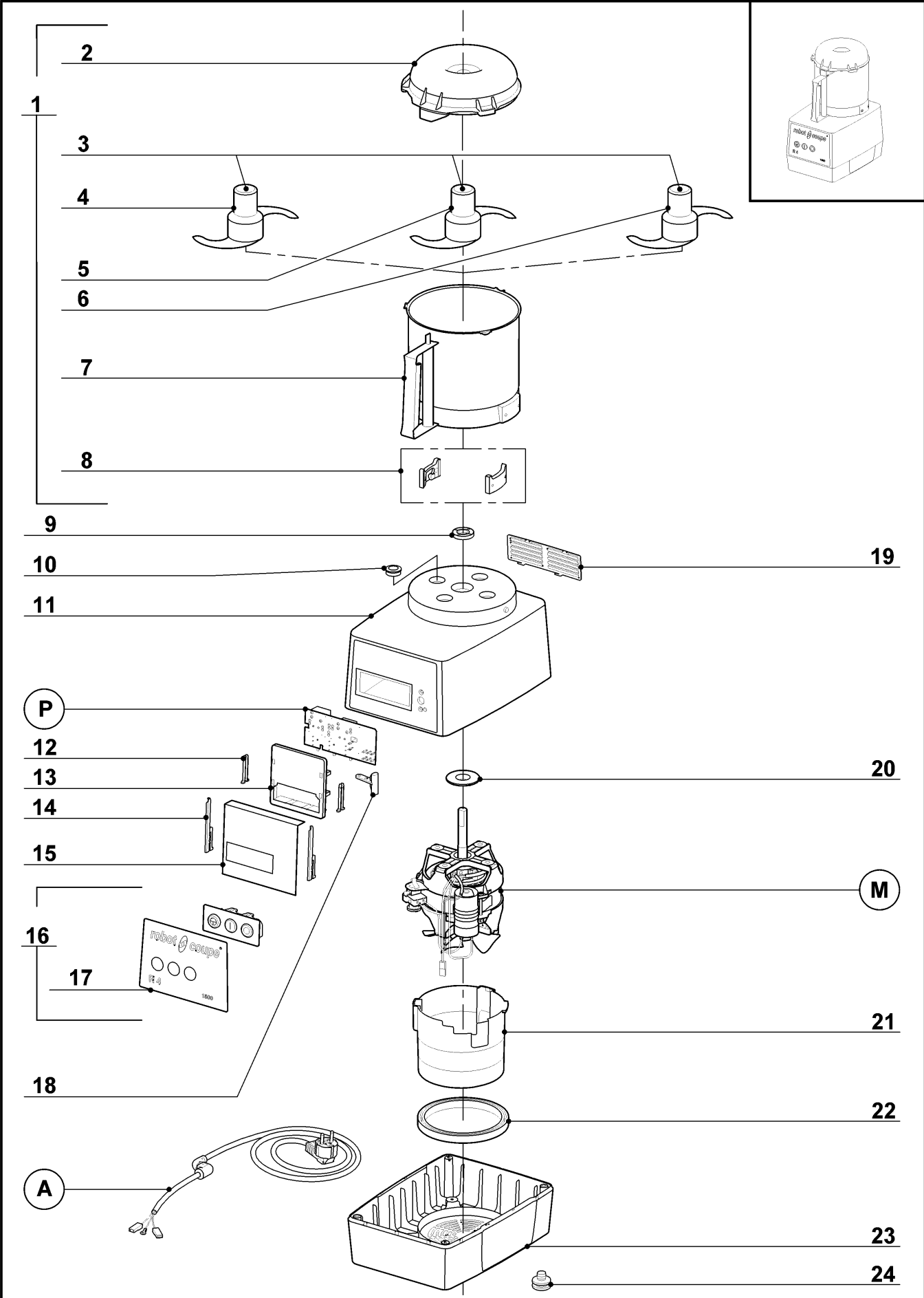
RELAIS MOTEUR / RELAY

REFERENCE	DESIGNATION
27 014*	CUTTER COMPLET / CUTTER ATTACHEMENT
27 065*	COUPEAU CRANTE / SERRATED BLADE
27 135*	COUPEAU DENTE / FINE SERRATZD BLADE
29 081	ENS PLAQUETTE / LOCK PLATE ASS
29 082	ENS VIS SUP MOTEUR / SCREW ASS
29 149	ENS CUVE INOX / ST.ST BOWL ASS
29 243	ENS SOCLE / BASE ASS
29 441	ENS ILS / REED SWITCH ASS
38 150*	COUPEAU LISSE / STRAIGHT BLADE
39 380	COUVERCLE CUTTER / CUTTER LID
100 082	AXE HEXAGONAL / DRIVE SHAFT
100 084	DEFLECTEUR / DRIVE SHAFT COLLAR
100 095	CAPSULE CACHE VIS / BOLT COVER
101 082	PIED / FOOT
101 099	TAMPON AMORTISSEUR / ABSORBER
108 515	CAVALIER SERRE CABLE / POWER CORD CLIP
117 058	CAPUCHON COUPEAU / BLADE CAP
117 266	CONDUIT VENTILATION MOTEUR RC / BAFFLE
117 693	ENTRETOISE SUP MOTEUR / MOTOR STABILISER
118 340	CONDUIT VENTILATION MOTEUR LS / BAFFLE
125 279	VIS M6/M8 LONG 22 / SCREW M6/M8
125 290	GRILLE VENTILATION INOX / VENT COVER
500 467	BAGUE D'ETANCHEITE / MOTOR SEAL
508 706	ARRET DE TORSION / BUSHING RELIEF

N°	M 3000 t	V	Hz	A	B	C	D	E	New motor Nouveau moteur		Old motor Ancien moteur	
22 207	301 076	220	60	102 305	507 322	29 442	405 863	29 443	502 474	514 030	600 018	514 030
22 210	302 041	230	50	102 305	507 322	29 442	405 863	29 443	502 474	503 092	600 018	514 030
22 211	302 043	115	60	102 304	507 329	29 442	405 863	29 443	502 732	508 277	505 450	508 277
22 212	301 083	100	50/60	102 304	507 329	29 442	405 863	29 443	502 732	506 176	505 450	506 176
Jap 22 213	302 041	240	50	102 305	507 327	29 442	405 863	29 443	502 474	503 092	600 018	514 030
Aust 22 214	302 041	240	50	102 305	507 325	29 442	405 863	29 443	502 474	503 092	600 018	514 030
UK												
	1500 t											
22 202	3 091	220	60	102 303	507 322	29 444	405 862	29 445	603 669	500 289		
22 203	3 092	240	50	102 303	507 327	29 444	405 862	29 445	600 018	500 289		
Aust 22 204	3 092	240	50	102 303	507 325	29 444	405 862	29 445	600 018	500 289		
UK 22 205	3 093	115	60	102 302	507 329	29 444	405 862	29 445	603 669	500 296		
22 206	3 092	220	50	102 303	507 322	29 444	405 862	29 445	600 018	500 289		

robot coupe®

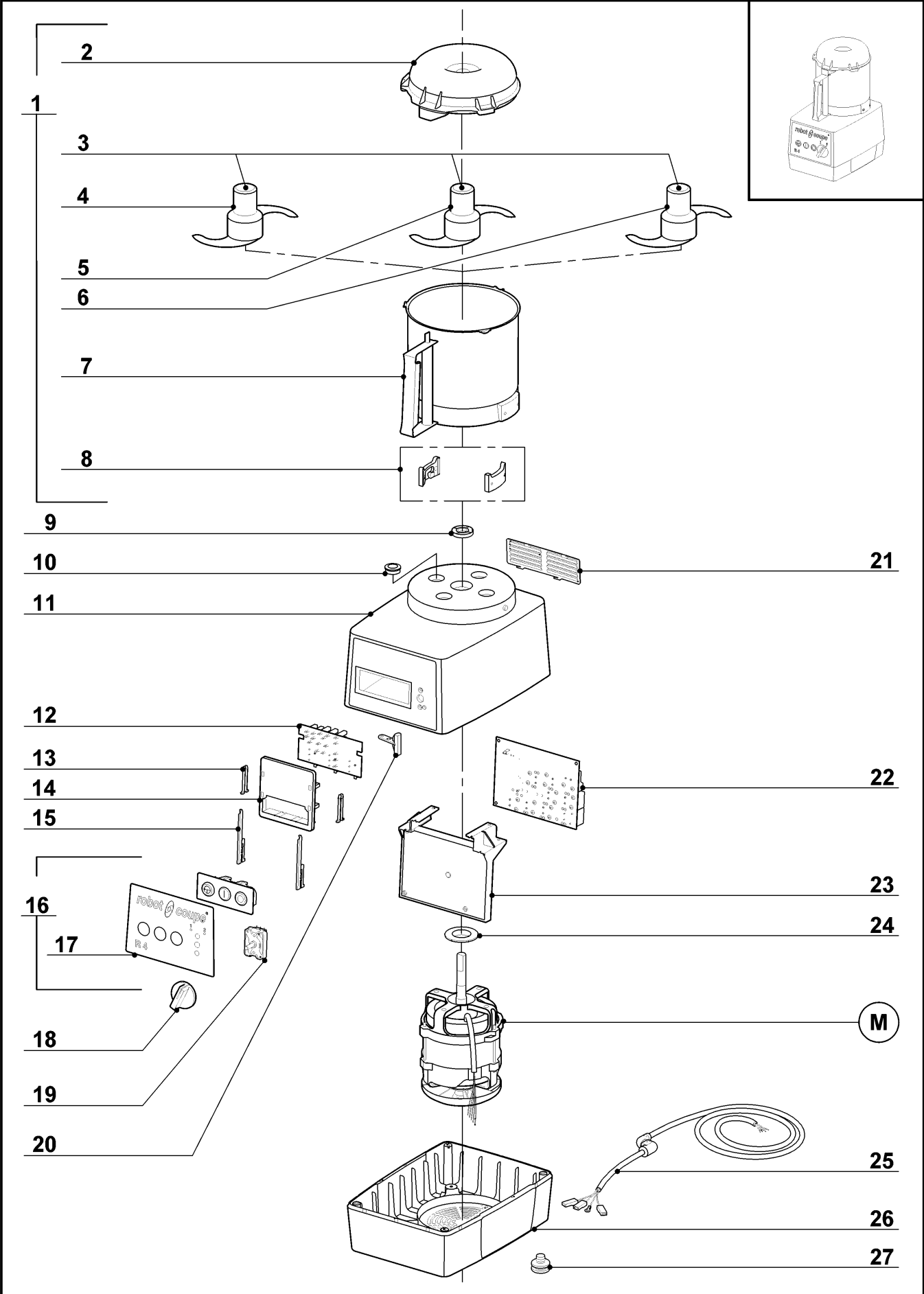
R 4 MONO 1500



Index	Pièce / Part	Désignation	Description	
1	27 251	CUTTER COMPLET	/ CUTTER ATTACHEMENT	
2	117 395	COUVERCLE CUTTER	/ CUTTER LID	
3	104 147	CAPUCHON COUTEAU	/ BLADE CAP	
4	104 429	COUTEAU LISSE	/ STRAIGHT BLADE	
5	104 430	COUTEAU DENTE	/ FINE SERRATED BLADE	
6	104 431	COUTEAU CRANTE	/ SERRATED BLADE	
7	104 085	ENSEMBLE CUVE CUTTER	/ CUTTER BOWL ASSEMBLY	
8	29 081	ENS PLAQUETTE	/ LOCKING PLATE ASSEMBLY	
9	501 010	BAGUE ETANCHEITE	/ MOTOR SEAL	
10	104 070	CAPSULE CACHE VIS	/ BOLT COVER	
11	39 187	ENS SUPPORT MOTEUR	/ MOTOR SUPPORT ASSEMBLY	
12	102 913	CLAVETTE PLASTRON	/ PANEL KEY	
13	102 911	SUPPORT PLATINE	/ PCB SUPPORT	
14	117 703	CLAVETTE FIXE PLATINE	/ PCB KEY	
15	104 131	PROTEGE PLATINE	/ PCB PROTECT	
16	39 189	ENS TABLEAU COMMANDE	/ SWITCH ASSEMBLY	
17	407 838	PLAQUE FRONTALE	/ FRONT PLATE	
18	29 441	ILS COMPLET	/ REED SWITCH COMPLETE	
19	104 122	GRILLE VENTILATION INOX	/ VENT COVER	
20	104 078	CENTREUR MOTEUR	/ MOTOR CENTRING	
21	104 110	CONDUIT VENTILATION	/ MOTOR VENT	
22	101 099	TAMPON AMORTISSEUR	/ ABSORBER	
23	39 201	ENS SOCLE	/ BASE ASSEMBLY	
24	101 082	PIED	/ FOOT	
A CABLE D'ALIMENTATION / POWER CORD				
M MOTEUR / MOTOR				
P PLATINE / CIRCUIT BOARD				
Machine	Voltage	A	M	P
22 344	220/50/1	504 274	3 074	103 693
22 346	115/60/1	504 277	3 076	103 692
22 347	220/60/1	504 274	3 075	103 693
22 378 UK	240/50/1	504 275	3 074	103 693
22 349 Aust	240/50/1	504 278	3 074	103 693

robot coupe®

R 4 TRI



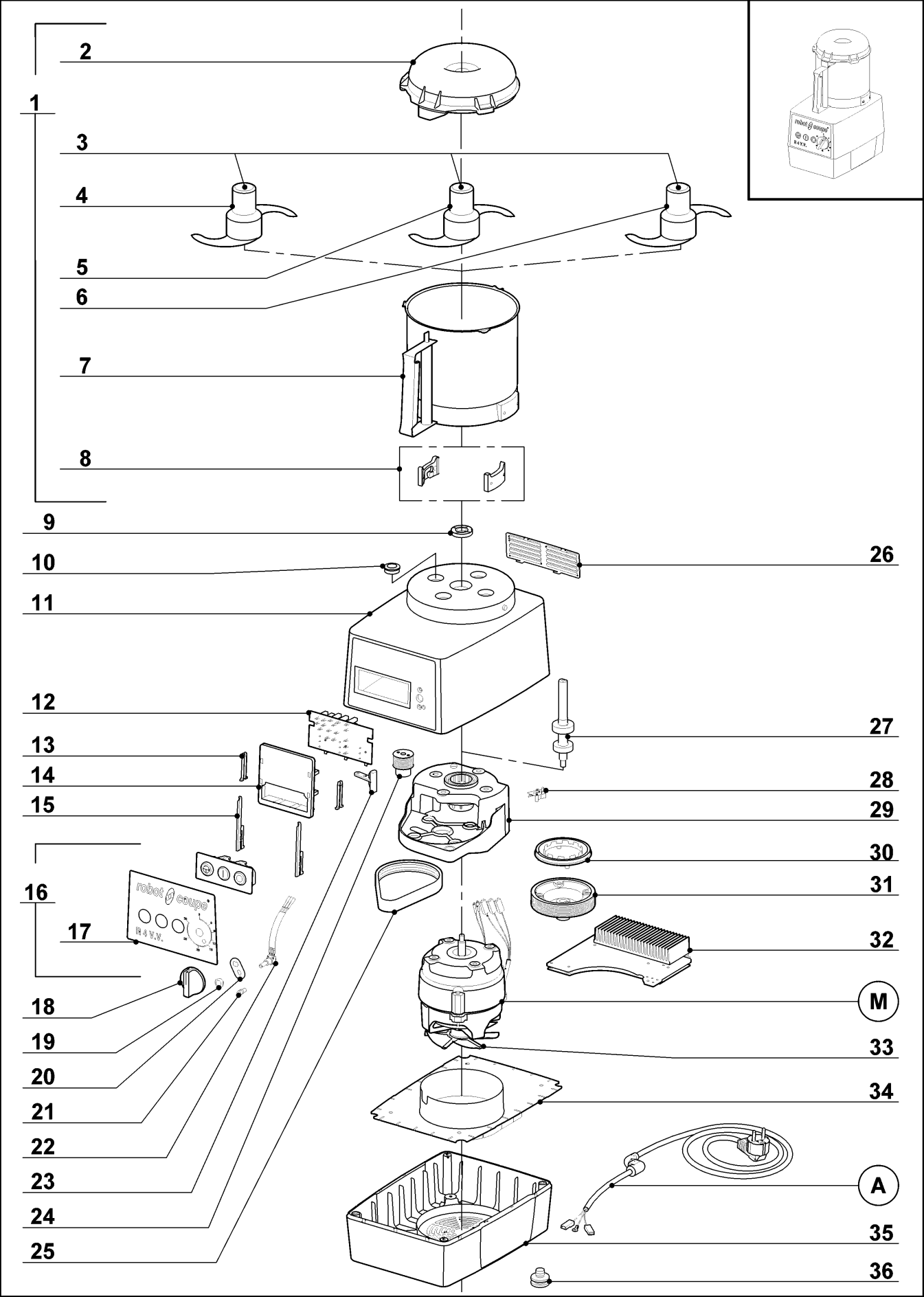
Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 251	CUTTER COMPLET	/ CUTTER ATTACHEMENT
2	117 395	COUVERCLE CUTTER	/ CUTTER LID
3	104 147	CAPUCHON COUTEAU	/ BLADE CAP
4	104 429	COUTEAU LISSE	/ STRAIGHT BLADE
5	104 430	COUTEAU DENTE	/ FINE SERRATED BLADE
6	104 431	COUTEAU CRANTE	/ SERRATED BLADE
7	104 085	ENSEMBLE CUVE CUTTER	/ CUTTER BOWL ASSEMBLY
8	29 081	ENS PLAQUETTE	/ LOCKING PLATE ASSEMBLY
9	501 010	BAGUE ETANCHEITE	/ MOTOR SEAL
10	104 070	CAPSULE CACHE VIS	/ BOLT COVER
11	39 123	ENS SUPPORT MOTEUR	/ MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
12	101 921	CARTE BOUTON	/ CONTROL PCB
13	102 913	CLAVETTE PLASTRON	/ PANEL KEY
14	102 911	SUPPORT PLATINE	/ PCB SUPPORT
15	117 703	CLAVETTE FIXE PLATINE	/ PCB KEY
16	39 124	ENS TABLEAU COMMANDE	/ SWITCH ASSEMBLY
17	407 839	PLAQUE FRONTALE	/ FRONT PLATE
18	117 805	POIGNEE COMMUTEUR	/ COMMUTATOR HANDLE
19	117 792	COMMUTEUR	/ COMMUTATOR
20	29 441	ILS COMPLET	/ REED SWITCH COMPLETE
21	104 122	GRILLE VENTILATION INOX	/ VENT COVER
22	102 600	PLATINE	/ CIRCUIT BOARD
23	117 809	EQUERRE SUPPORT PLATINE	/ CIRCUIT BOARD SUPPORT
24	104 079	CENTREUR MOTEUR	/ MOTOR CENTRING
25	504 282	CABLE D'ALIMENTATION	/ POWER CORD
26	39 112	ENS SOCLE	/ BASE ASSEMBLY
27	101 082	PIED	/ FOOT

M MOTEUR / MOTOR

Machine	Voltage	M
22 339	400/50/3	303 145
22 341	220/60/3	303 146
22 342	380/60/3	303 147
22 343	230/50/3	303 144

robot coupe®

R 4 V.V.



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 251	CUTTER COMPLET	/ CUTTER ATTACHEMENT
2	117 395	COUVERCLE CUTTER	/ CUTTER LID
3	104 147	CAPUCHON COUTEAU	/ BLADE CAP
4	104 429	COUTEAU LISSE	/ STRAIGHT BLADE
5	104 430	COUTEAU DENTE	/ FINE SERRATED BLADE
6	104 431	COUTEAU CRANTE	/ SERRATED BLADE
7	104 085	ENSEMBLE CUVE CUTTER	/ CUTTER BOWL ASSEMBLY
8	29 081	ENS PLAQUETTE	/ LOCKING PLATE ASSEMBLY
9	501 010	BAGUE ETANCHEITE	/ MOTOR SEAL
10	104 070	CAPSULE CACHE VIS	/ BOLT COVER
11	39 121	ENS SUPPORT MOTEUR	/ MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
12	102 921	CARTE BOUTON	/ CONTROL PCB
13	102 913	CLAVETTE PLASTRON	/ PANEL KEY
14	102 911	SUPPORT PLATINE	/ PCB SUPPORT
15	117 703	CLAVETTE FIXE PLATINE	/ PCB KEY
16	39 204	ENS TABLEAU COMMANDE	/ SWITCH ASSEMBLY
17	407 840	PLAQUE FRONTALE	/ FRONT PLATE
18	117 073	POIGNEE POTENTIOMETRE	/ POTENTIOMETER HANDLE
19	103 308	ECROU EPAULE POTENTIOMETRE	/ POTENTIOMETER NUT
20	101 551	PLAQUE ANTIROTATION POTENTIOMETRE	/ POTENTIOMETER ANTI-ROTATING WASHER
21	102 106	BUTEE POTENTIOMETRE	/ POTENTIOMETER STOP
22	39 202	POTENTIOMETRE	/ POTENTIOMETER
23	29 441	ENS ILS CUTTER	/ CUTTER REED SWITCH ASSEMBLY
24	102 924	POULIE MOTRICE	/ SMALL PULLEY
25	503 940	COURROIE	/ BELT
26	104 122	GRILLE VENTILATION INOX	/ VENT COVER
27	29 604	ENS AXE TRANSMISSION	/ TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
28	102 920	CARTE CAPTEUR	/ SENSOR PCB
29	104 125	SUPPORT TRANSMISSION	/ TRANSMISSION SUPPORT
30	102 922	ROUE DENTEE	/ TOOTHED WHEEL
31	102 923	POULIE RECEPTRICE	/ LARGE PULLEY
32	102 934	VENTILATEUR GEOM VARIABLE	/ MOTOR FAN.
33	102 935	VARIATEUR	/ VARIATOR
34	104 109	DEFLECTEUR	/ DEFLECTOR
35	39 112	ENS SOCLE	/ BASE ASSEMBLY
36	101 082	PIED	/ FOOT

A	CABLE D'ALIMENTATION	/ POWER CORD
M	MOTEUR	/ MOTOR

Machine	Voltage	A	M
22 336	200-230/50-60/1	504 279	303 076
22 337 UK	200-230/50-60/1	504 280	303 076
22 338 Aust	200-230/50-60/1	504 281	303 076

R301UltraB-R3Plus1500-R3B1500

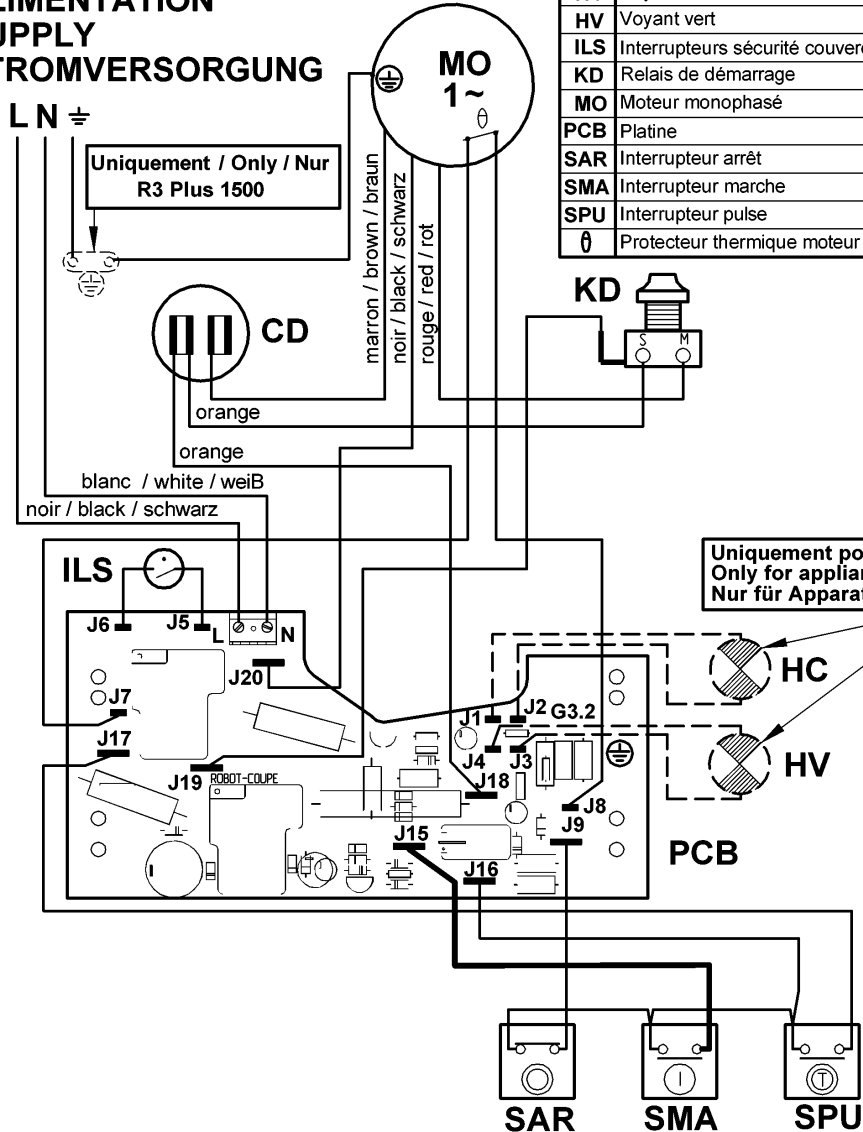
SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

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

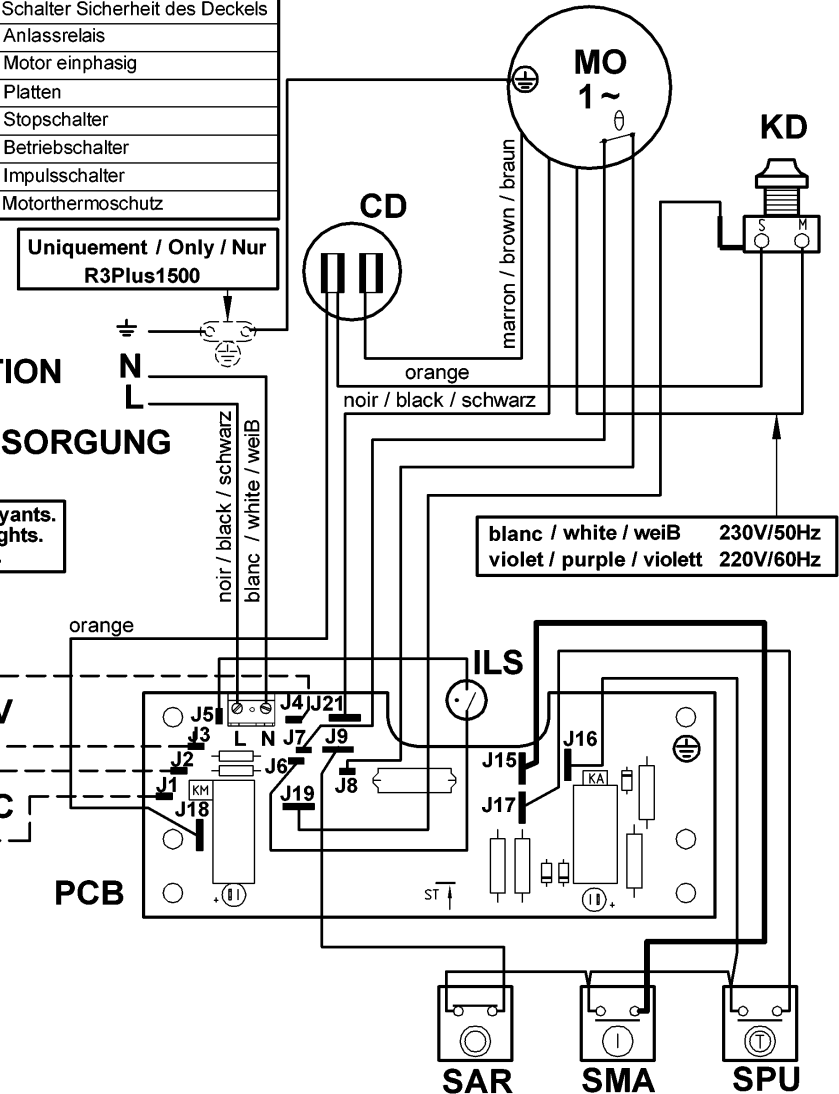
ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG



	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
HC	Voyant cristal	Crystal light	Warnlicht kristal
HV	Voyant vert	Green light	Warnlicht grün
ILS	Interrupteurs sécurité couvercle	Lid safety switches	Schalter Sicherheit des Deckels
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase motor	Motor einphasig
PCB	Platine	Printed Circuit Board	Platten
SAR	Interrupteur arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Interrupteur marche	On switch	Betriebschalter
SPU	Interrupteur pulse	Pulse switch	Impulsschalter
⊕	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

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

ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG



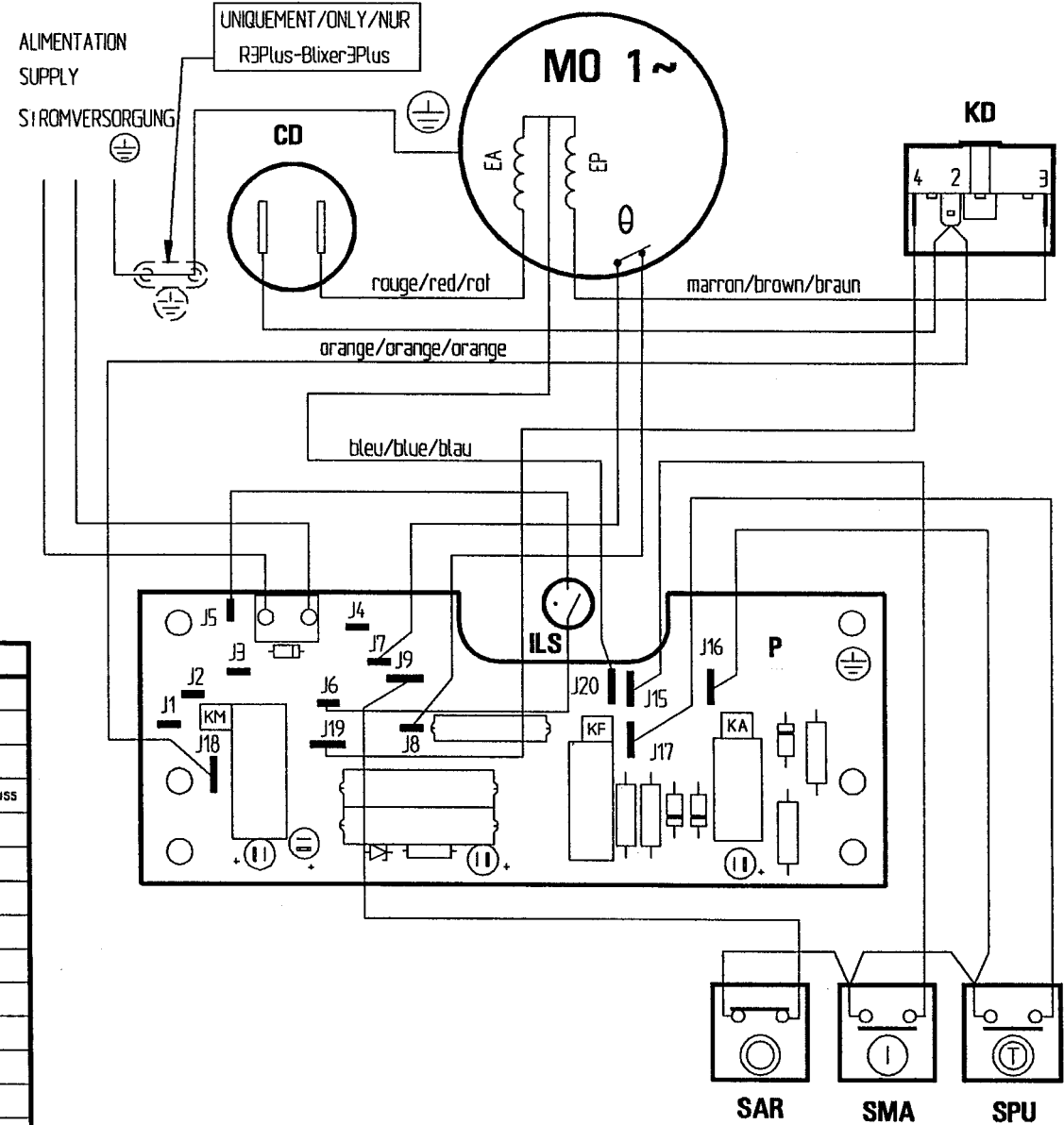
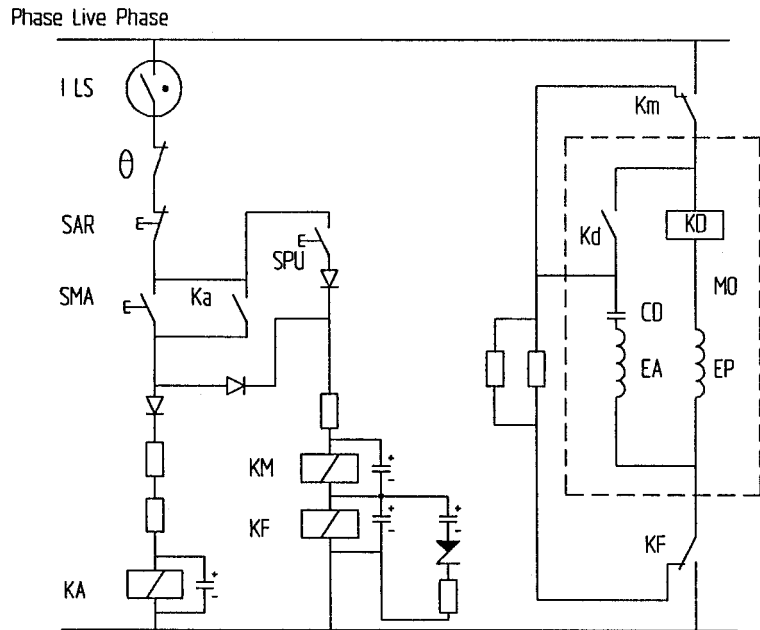
BLIXER 3 B

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

220V/50-60Hz - 240V/50Hz CE

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
ILS	Interrupteur de sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
KA	Relais auxiliaire	Auxiliary relay	Hilfseinschalter
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
KF	Relais freinage	Braking relay	Einschalter Bremsen
KM	Relais principal	Main relay	Hauptschalter
MO	Moteur monophasé	Motor single phase	Motor einphasig
P	Platine	Printed circuit board	Platten
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir MARCHÉ	ON switch	Betriebschalter
SPU	Bouton poussoir IMPULSION	PULSE switch	Impulsschalter
⊖	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermischschutz

N° 405906 a

MAJ : 12/97

BLIXER3B-BLIXER3Plus-R3Plus3000-R3B3000

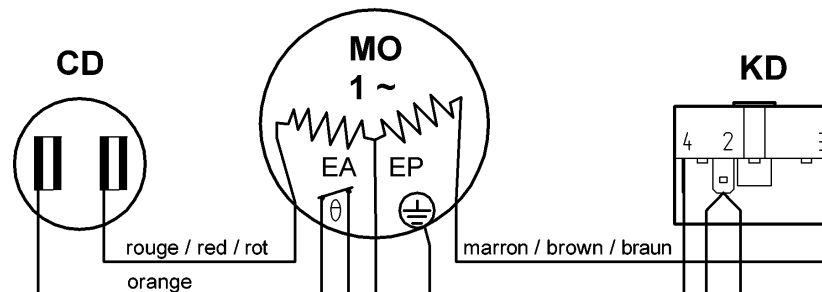
100V/50-60Hz - 120V/60Hz 1 ~

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

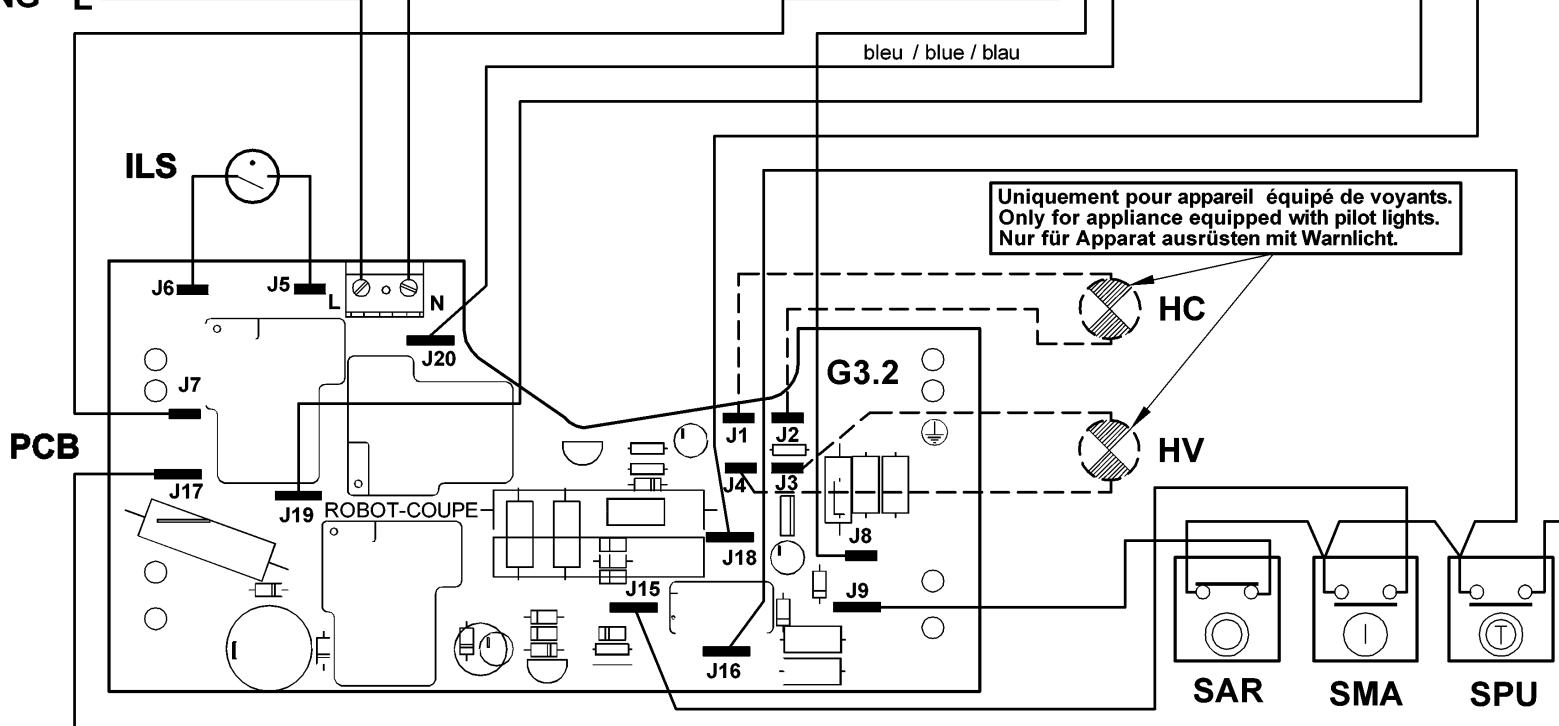
	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
HC	Voyant cristal	Crytal light	Warnlicht kristal
HV	Voyant vert	Green light	Warnlicht grün
ILS	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switches	Schalter Sicherheit des Deckels
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase motor	Motor einphasig
PCB	Platine	Printed Circuit Board	Platten
SAR	Interrupteur arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Interrupteur marche	On switch	Betriebschalter
SPU	Interrupteur pulse	Pulse switch	Impulsschalter
⊕	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz



Uniquement / Only / Nur
R3Plus - Blixer3Plus

ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG

⊕ vert / green / grün
N blanc / white / weiß
L noir / black / schwarz



R 401 - R 4 1500

SCHEMA ELECTRIQUE

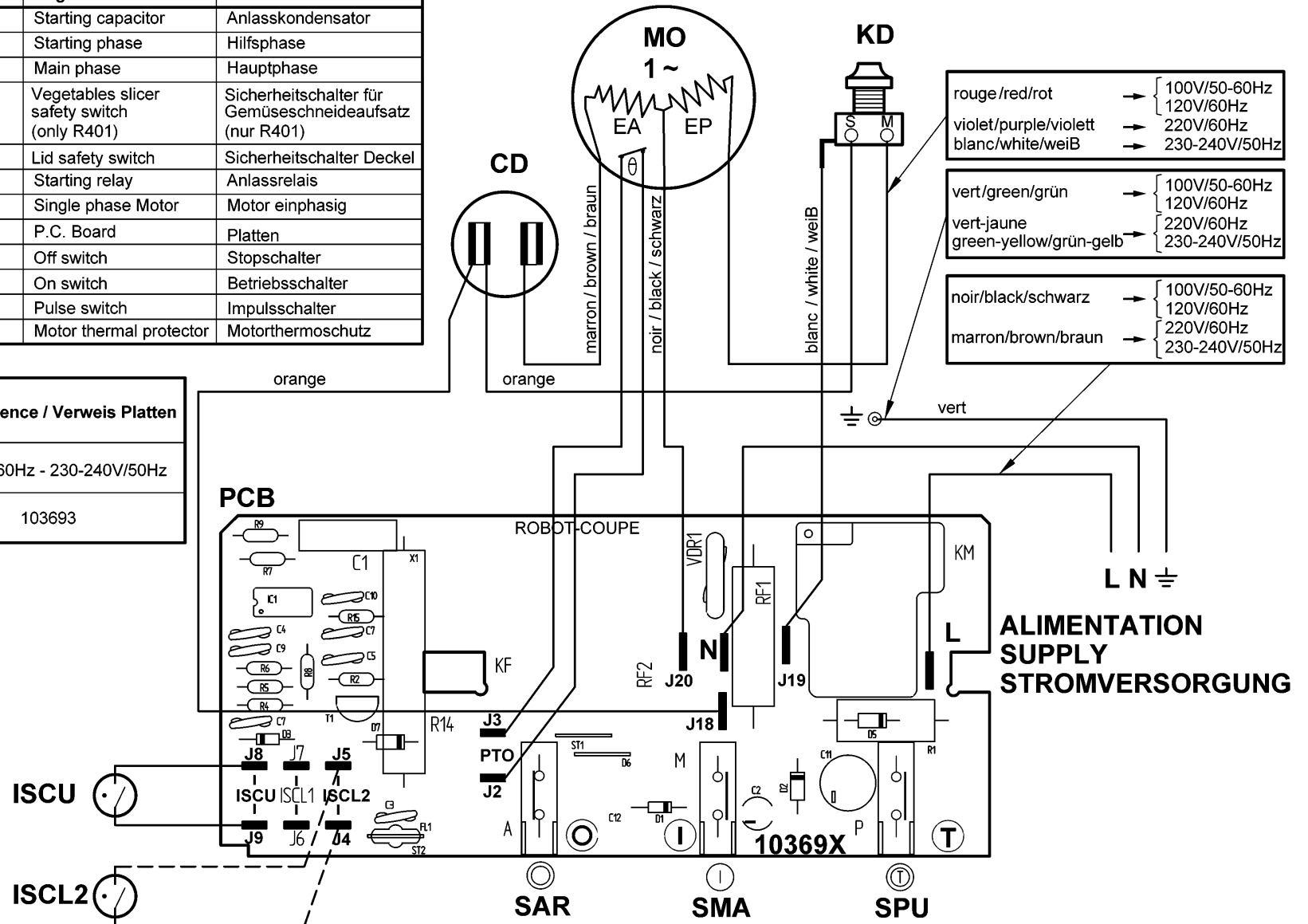
100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230-240V/50Hz 1 ~

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 (uniquement R401)	Vegetables slicer safety switch (only R401)	Sicherheitschalter für Gemüseschneideaufsatz (nur R401)
ISCU	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch	Sicherheitschalter Deckel
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Platine	P.C. Board	Platten
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

Références platines / P.C. Board reference / Verweis Platten	
100V/50-60Hz - 120V/60Hz	220V/60Hz - 230-240V/50Hz
103692	103693



R 4 - Blixer 4 - R 402

SCHEMA ELECTRIQUE

230V/50Hz - 380-415V/50Hz - 220V/60Hz - 380-415V/60Hz 3 ~

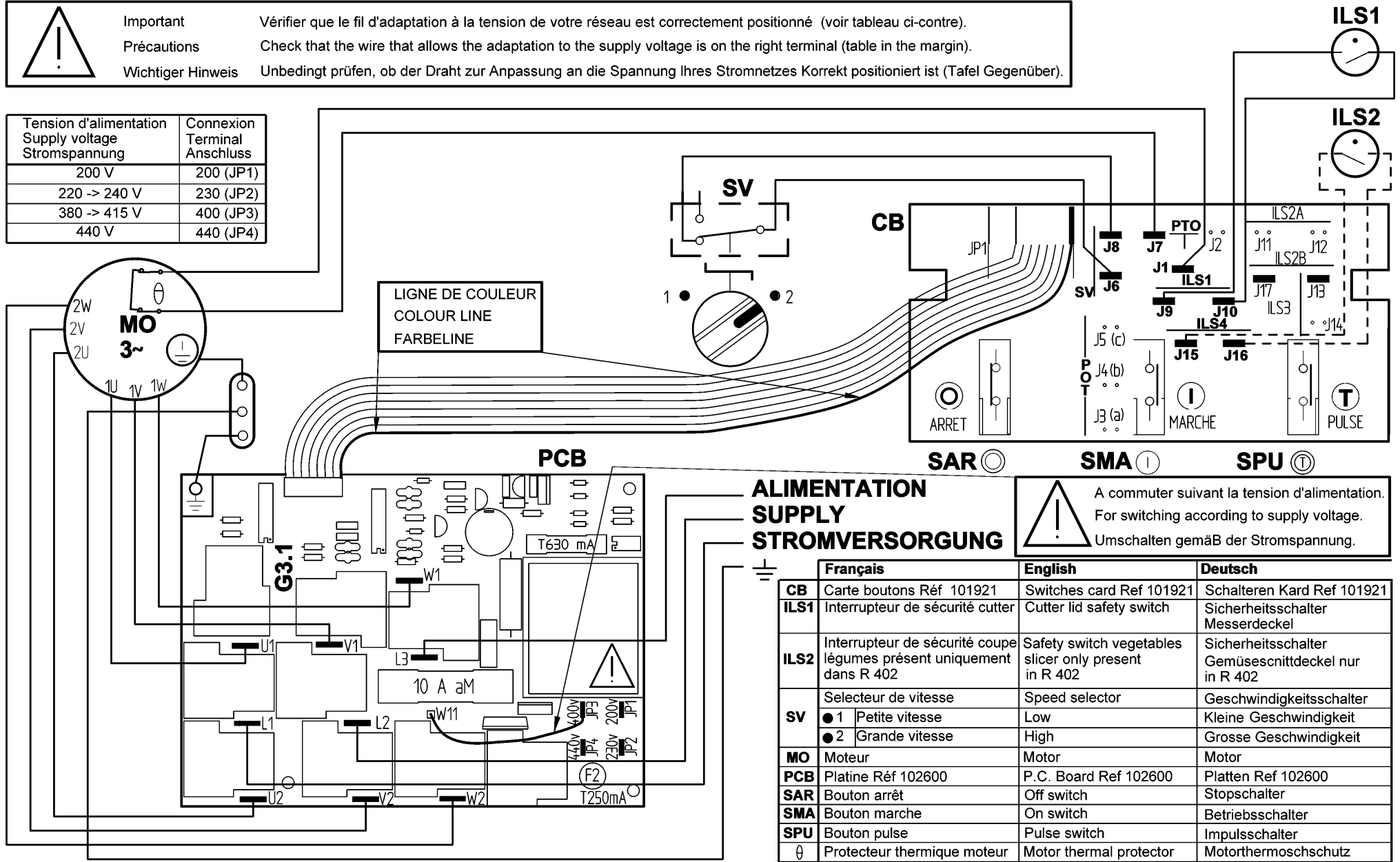
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

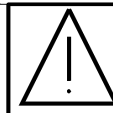


Important Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné (voir tableau ci-contre).
Précautions Check that the wire that allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal (table in the margin).
Wichtiger Hinweis Unbedingt prüfen, ob der Draht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

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



ALIMENTATION SUPPLY STROMVERSORGUNG



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

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

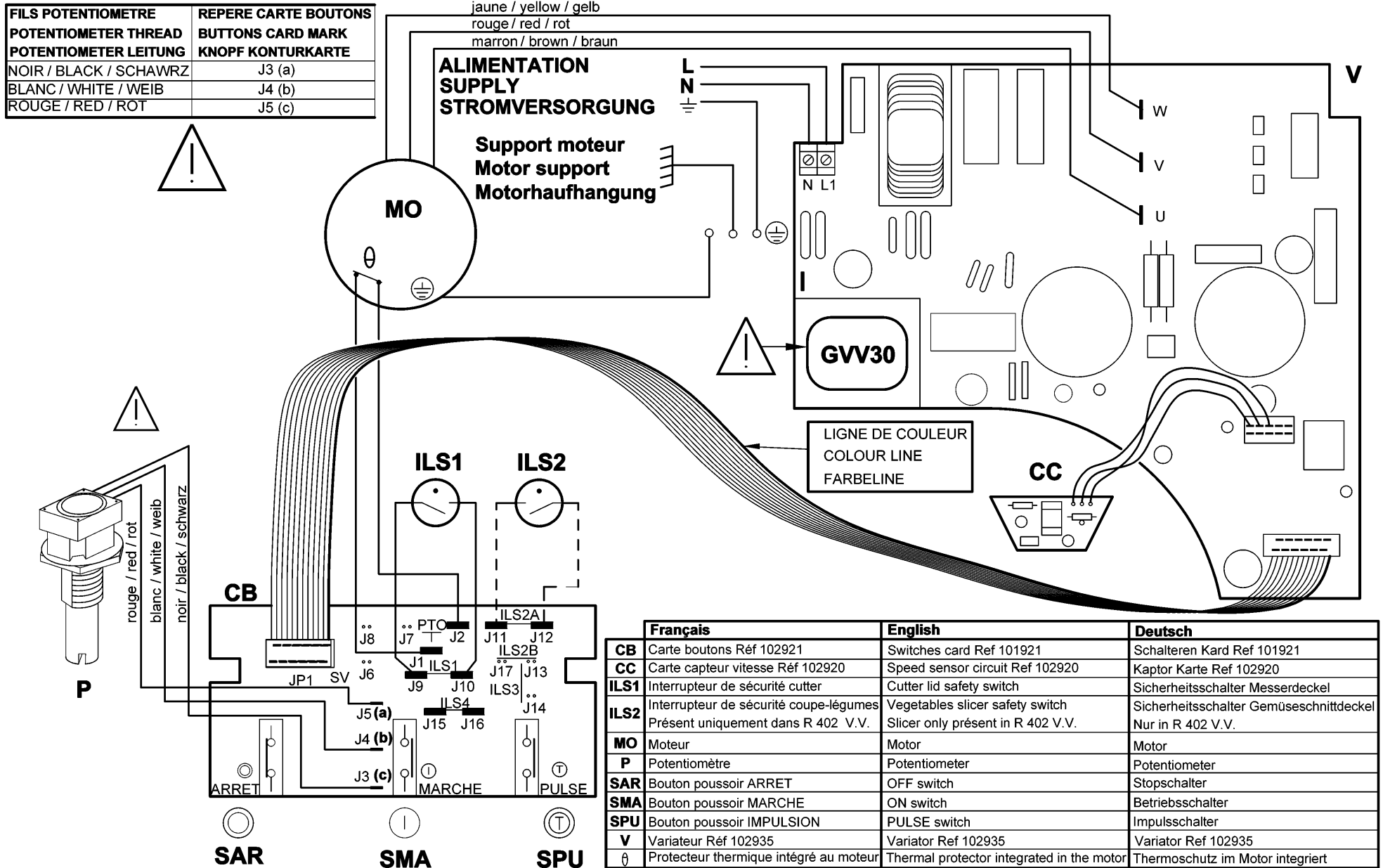
R 4 V.V. - Blixer 4 V.V. - R 402 V.V.

200-240V/50-60Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD





robot coupe®

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

MADE IN FRANCE BY ROBOT-COUBE S.N.C.

**Administration Commerciale France
& Service Après-Vente**

Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
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 - Fax : 01 43 74 36 26
13, rue Clément Viénot
94305 Vincennes Cedex

Export Department

Tel. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
18, rue Clément Viénot - BP 157
94305 Vincennes Cedex - France
<http://www.robot-coupe.com> - email : international@robot-coupe.com

Мы оставляем за собой право в любой момент и без предупреждения менять технические характеристики данного аппарата
Информация, содержащаяся в данном документе не является контрактной и может изменяться в любое время.
© Все права во всех странах охраняются фирмой Robot-Coupe s.n.c.