



**R 502 E • R 502 V.V. E • R 652 • R 652 V.V.**



[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

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

The screenshot shows the 'Support' section of the Robot-Coupe website. At the top, there is a navigation bar with links for 'The company', 'Contact us', 'Restricted Area', and 'Select your country...'. Below the navigation is a search bar. The main heading is 'Support' with a sub-section 'Register your Product on line'. The text says: 'Thank you for registering online your Robot-Coupe product guarantee. This should only take a few minutes. To register your product you will need: - Product serial number - Purchase date'. A large button at the bottom of this section says 'Register my product now'. To the right, there is a sidebar titled 'Access the Robot-Coupe after-sales service' which includes a login form for 'Authentification' with fields for 'Identifiant \*', 'Mot de passe \*', 'Mot de passe perdu', and 'Email \*'. It also features a 'Pour nous contacter' section with a link to 'utilisez notre formulaire de contact'. At the bottom right of the sidebar, there is a link 'Access the Robot-Coupe after-sales service'.

**robot**  **coupe**®



## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wie oben mit ihrer Typenbezeichnung angegebenen Geräte entsprechen

- Den grundlegenden Anforderungen der folgenden EG-Richtlinien und den diese umsetzenden gesetzlichen Bestimmungen:
  - Maschinenrichtlinie (RL 2006/42/EG)
  - Niederspannungsrichtlinie (RL 2014/35/UE)
  - Elektromagnetische Verträglichkeit (RL 2014/30/UE)
  - Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen,
  - Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
  - Beschränkung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RL 2002/95/EG)
  - Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (RL 2012/19/UE)
- Den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften:

- EN ISO 12100 - 2010 (Sicherheit von Maschinen – Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze)
- EN 60204-1 - 2006 (Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstung von Maschinen, allgemeine Anforderungen)
- EN 12852: (Vertikalkutter und Mixer)
- EN 1678-1998: (Gemüseschneidemaschinen)
- EN 454 + A1 2010-02: (Planetenrühr- und -knetmaschinen)
- EN 12853: (Handmixer und Handrührer)
- EN 14655: (Baguette-Schneidemaschinen)
- EN 13208: (Gemüseschälmassen)
- EN 13621: (Salatschleudern)
- EN 60529-2000: Schutzarten durch Gehäuse:
  - IP 55 für die Schalter
  - IP 34 für die Geräte

Montceau en Bourgogne, den 4. März 2016

Alain NODET  
Technischer Leiter

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Alain NODET".

# INHALT

## GARANTIE

## WICHTIGE HINWEISE

 **WIR GRATULIEREN ZU IHREM KAUF  
EINES R 502 • R 502 V.V. • R 652 • R 652 V.V.  
KOMBI KUTTER/SCHNEIDEMASCHINE**

## INBETRIEBNAHME

- Hinweise zum elektrischen an schluss
- Bedienelemente

## MONTAGE

- Kutteraufsatz
- Gemüseschneideaufsatz

## VERARBEITUNGSBEISPIELE

- Kutteraufsatz
- Gemüseschneideaufsatz

## OPTIONEN

- Gekerbtes messer

## REINIGUNG

- Motor block
- Kutteraufsatz
- Gemüseschneideaufsatz
- Messer

## WARTUNG

- Messer
- Dichtring
- Blätter, balken und reiben

## TECHNISCHE DATEN

- Gewichte
- Abmessungen
- Arbeitshöhe
- Geräuschpegel
- Elektrische daten

## SICHERHEIT

## NORMEN

## TECHNISCHE ANGABEN

- Aufbauübersicht
- Elektro-schalt-und kabelplan

# ROBOT-COUPE S.N.C., GARANTIEBEDINGUNGEN

**Für Ihr neues ROBOT-COUPE-Produkt gilt dem ursprünglichen Käufer gegenüber eine Garantiefrist von einem Jahr, gerechnet vom Kaufdatum an, wenn Sie es von ROBOT-COUPE S.N.C. gekauft haben.**

**Wenn Sie Ihr ROBOT-COUPE-Produkt bei einem Händler gekauft haben, übernimmt Ihr Händler die Garantie für Ihr Produkt. (Erkundigen Sie sich bitte bei Ihrem Händler nach den Garantiefristen und -bedingungen.)**

**ROBOT-COUPE S.N.C. übernimmt die Garantie für Material- und/oder Herstellungsfehler.**

## DIE ROBOT-COUPE S.N.C. GARANTIE GILT NICHT FÜR :

- 1** - Schäden, die durch Mißbrauch, Fehlgebrauch, Herunterfallen oder durch die oder als das Ergebnis der Nichtbeachtung der Anleitungen zur Montage, Bedienung, Reinigung, Wartung durch den Benutzer oder Aufbewahrung verursacht wurden.
- 2** - Das Schärfen und/oder den Ersatz von schneidenden Teilen oder Messern, die durch normalen Gebrauch oder Mißbrauch stumpf geworden, angeschlagen worden oder abgenutzt worden sind.
- 3** - Material oder Arbeit zum Erneuern oder Reparieren von zerkratzten, verrosteten, angeschlagenen, fleckigen, verbeulten oder verfärbten Oberflächen, Klingen, Messern, Aufsätzen oder Zubehörteilen.
- 4** - Veränderungen, Zusätze oder Reparaturen, die nicht von dem Unternehmen oder von einer autorisierten Kundendienststelle vorgenommen wurden.
- 5** - Den Transport zu oder von einer autorisierten Kundendienststelle zum Reparieren eines Gerätes.

**6** - Arbeitskosten für das Installieren oder Ausprobieren von Aufsätzen oder Zubehörteilen (wie z. B. Schüsseln, Auflagen, Messern, Aufsätzen), die aus welchem Grund auch immer ausgetauscht werden.

**7** - Kosten für das Umkehren der Drehrichtung von Dreiphasen-Elektromotoren (Verantwortungsbereich des Installateurs).

**8** - TRANSPORTSCHADEN. Für sichtbare und versteckte Schäden ist das Transportunternehmen verantwortlich. Der Empfänger muß das Transportunternehmen und den Versender sofort bzw. - im Fall von versteckten Transportschäden - sofort nach deren Entdeckung benachrichtigen. BEWAHREN SIE ALLE ORIGINALVERPACKUNGEN UND DAS VERPACKUNGSMATERIAL ZUR KONTROLLE SEITENS DES TRANSPORTUNTERNEHMENS AUF.

Weder ROBOT-COUPE S.N.C. noch die ihr angegliederten Unternehmen noch ihre Händler, Führungskräfte, Direktoren, Vertreter, Mitarbeiter und Versicherer übernehmen die Haftung für Folgeschäden oder andere Schäden, Verluste oder Kosten in Verbindung mit oder aufgrund der Unfähigkeit, das Gerät, zu welchem Zweck auch immer, zu benutzen.

# EMPFEHLUNGEN ZUR INSTALLATION VON GERÄTEN MIT STUFENLOSER DREHZAHLREGELUNG UND ZUM PERSONENSCHUTZ

Die folgenden Empfehlungen gelten für Geräte, die mit Asynchronmotor und Frequenzumrichter ausgestattet und mit einphasigem Wechselstrom betrieben werden.

## Anmerkung :

- Das Stromnetz und die Schutzvorrichtungen müssen den jeweils gültigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
- Der elektrische Anschluss des Gerätes darf nur von dafür qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

## Geräteschutz

- Wie jede elektronische Vorrichtung enthalten Frequenzumrichter Bauelemente, die durch elektrostatische Entladungen beschädigt werden können. Vor jeglichem Kontakt mit den Frequenzumrichtern müssen sich die entsprechenden Personen deshalb von statischer Elektrizität befreien.
- Bei Arbeiten an den elektrischen Bestandteilen darf das Gerät nie unter Spannung stehen.
- Wiederholtes Unterspannungsetzen des Geräts kann zu Überlastung und Zerstörung des Frequenzumrichters führen. Nach einer Unterbrechung des Stromkreises stets 3 Minuten vor einem erneuten Unterspannungsetzen warten.

## Elektrischer Anschluss

- Das Gerät wird bis zum Frequenzumrichter mit einphasigem\* Wechselstrom gespeist. Dort wird dieser in dreiphasigen Drehstrom mit stufenlos regelbarer Frequenz umgewandelt. Mit diesem Drehstrom wird der Motor angetrieben.

- Das Gerät nur an ein Netz mit einphasigem\* Wechselstrom mit 200 – 240 V, 50 oder 60 Hz und Erdung anschließen. Eine höhere Netzspannung würde den Frequenzumrichter zerstören.
- Das Gerät muss für einen ausreichenden Personenschutz unbedingt geerdet sein.

## Personenschutz durch Schutzschalter

Bei Geräten mit Frequenzumrichtern muss für einen ausreichenden Personenschutz der Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) besonders sorgfältig ausgewählt werden. Es gibt FI-Schalter Typ AC zur Auslösung nur bei Wechsel-Fehlerströmen, FI-Schalter Typ A zur Auslösung bei Wechsel-Fehlerströmen und pulsierenden Gleich-Fehlerströmen und FI-Schalter Typ B zur Auslösung bei Wechsel-Fehlerströmen, pulsierenden und glatten Gleich-Fehlerströmen.

**Gefahr !** Die Frequenzumrichter sind mit einem Gleichrichter der Netzspannung ausgerüstet. Dadurch kann bei einem Kurzschluss ein Gleich-Fehlerstrom entstehen, durch den ein nur Wechselstrom-sensitiver FI-Schalter Typ AC nicht ausgelöst wird !

Da das Gerät mit einphasigem\* Wechselstrom gespeist wird, sollte ein Pulssstrom-sensitiver FI-Schalter Typ A verwendet werden, der durch folgendes Symbol gekennzeichnet ist: .

**Achtung :** Je nach Hersteller haben FI-Schalter unterschiedliche Bezeichnungen.

Geräte mit Frequenzumrichter erzeugen einen Leckstrom im Schutzleiter, der den FI-Schalter auslösen kann. Das kann folgende Gründe haben:

- Mehreren Geräten mit stufenloser Drehzahlregelung ist derselbe FI-Schalter vorgeschaltet.
- Die Stärke des Leckstroms ist größer als der Auslösestrom des FI-Schalters.

**Achtung :** Bei der Herstellung von FI-Schaltern kommt es zu Abweichungen. Dadurch betrifft der tatsächliche Wert, bei dem es zur Abschaltung kommt, zwischen 50 und 100 % des angegebenen Werts. Beim Auftreten von Problemen sollten daher die Stärke des Leckstroms und der tatsächliche Auslösestrom des FI-Schalters gemessen werden.

Richten Sie sich zur Orientierung nach den Eigenschaften Ihres Geräts gemäß folgender Tabelle:

Gerät	Netzspannung	Leiterquerschnitt (mm <sup>2</sup> )	FI-Schalter (L + N)	
			Bemessungsstrom (A)	Auslösestrom (mA)
R 502 V.V.	200 - 240V 50 oder 60 Wechselstrom	2,5	B20	≥ 30
R 652 V.V.				

\* Außer in Japan vertriebene Spezialmodelle  
200 - 240 V mit Dreiphasenstrom

# WICHTIGE HINWEISE



**ACHTUNG!** Um Unfälle wie Stromschlägen und Körperverletzungen sowie Sach- und Geräteschäden durch unsachgemäßen Gebrauch vorzubeugen, bitten wir Sie, die folgenden Hinweise sorgfältig zu beachten und sie genauestens zu befolgen. Durch das Lesen der Bedienungsanleitung machen Sie sich mit Ihrem Gerät und der korrekten Benutzung seiner Ausstattung vertraut. Lesen Sie die Anleitung bitte ganz durch und geben Sie sie auch jeder anderen Person, die das Gerät benutzen könnte, zu lesen.

## AUSPACKEN

- Das Gerät sowie Beutel und Kästchen mit Zubehör und Spezialteilen vorsichtig aus der Verpackung nehmen
- **VORSICHT** beim Auspacken der schneidenden Teile (Messer, Messerblätter, Scheiben usw.)

## AUFSTELLUNG

- Wir empfehlen, das Gerät nur auf einer einwandfrei standfesten Fläche aufzustellen.

## ANSCHLUSS

- Bevor das Gerät angeschlossen wird, überprüfen, ob die Stromart des Netzanschlusses mit der auf dem Fabrikschild des Motorblocks angegebenen Stromart übereinstimmt und ob die zulässige Stromstärke ausreicht
- Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Bei Drehstrom ist darauf zu achten, daß sich das Messer entgegen dem Uhrzeigersinn dreht.

## HANDHABUNG

- Schneidende Teile wie Messer und Messerblätter stets mit äußerster Sorgfalt behandeln

## MONTAGE

- Die einzelnen Schritte der Montageanleitung genau beachten (Seite 33). Darauf achten, daß alle Zubehörteile richtig angebracht werden.

## BETRIEB

- Versuchen Sie nie, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen!
- Führen Sie niemals einen Gegenstand in den Arbeitsbehälter ein!
- Stopfen Sie die zu verarbeitenden Produkte nie mit der Hand nach!
- Überladen Sie das Gerät nicht!
- Lassen Sie das Gerät nie leer laufen!

## REINIGUNG

- Vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör systematisch nach jedem Arbeitsdurchgang.
- Den Motorblock auf keinen Fall ins Wasser tauchen.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Aluminiumteile ein für Aluminium geeignetes handelsübliches Reinigungsmittel.

- Vermeiden Sie beim Reinigen der Kunststoffteile Reinigungsmittel mit stark basischen Substanzen (wie z. B. Natronlauge, Ammoniak usw.).
- Robot-Coupe kann auf keinen Fall für die Nichtbeachtung der Grundregeln für Reinigung und Hygiene seitens des Benutzers verantwortlich gemacht werden.

## WARTUNG

- Vor Öffnen des elektrischen Einbauraumes immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen
- Den einwandfreien Zustand des Messers überprüfen
- Regelmäßig den Zustand der Dichtungen und das richtige Funktionieren der Sicherheitsvorrichtungen überprüfen
- Wenn bei der Verarbeitung ätzende Bestandteile (wie z. B. Zitronensäure) verwendet werden, Wartung und Überprüfung der Zubehörteile mit besonderer Sorgfalt durchführen
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Stromkabel oder der Stecker defekt sind, wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde
- Reparaturen nur vom Fachhändler durchführen lassen

## IHRE R 502 • R 502 V.V. • R 652

### • R 652 V.V. KOMBI KUTTER / GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE

Der Kombi "Kutter/Gemüseschneidemaschine" ist ein Gerät, das optimal auf die Bedürfnisse professioneller Benutzer abgestimmt ist. Er bietet unzählige Verwendungsmöglichkeiten, die Sie nach und nach entdecken werden.

Ihr Gerät verfügt über einen Kutteraufsatz und über einen Gemüseschneideaufsatz. Der Kutterbetrieb ermöglicht die Verarbeitung von Fleisch und Gemüse, die Herstellung von Cremes, feinstes Hacken, Zerkleinern und Kneten usw. in weniger als maximal fünf Minuten. Für die Verwendung als Gemüseschneidemaschine verfügt es über ein breites Sortiment an Scheiben für alle Arten von Schneiden und Reiben, ob in Scheiben, Streifen, Stäbchen, Würfel oder Pommes frites.

Seine Möglichkeiten eröffnen Ihnen eine völlig neue Welt der Kochkunst.

Das Gerät ist so konzipiert, daß sowohl der Kutter- als auch der Gemüseschneideaufsatzt sehr einfach zu bedienen sind. Beide Teile lassen sich im Handumdrehen einsetzen und abnehmen.

Eine besondere Sorgfalt haben wir auf die verschiedenen Fälle verwendet, die zum sofortigen Stillstand des Motors führen.

Dies Bedienungsanleitung enthält alle wichtigen Informationen, die Sie benötigen, um den größtmöglichen Nutzen aus Ihrem Kauf zu ziehen.

**Wir empfehlen Ihnen daher, diese Anleitung sorgfältig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.**

Sie enthält ferner einige Anwendungsbeispiele, mit deren Hilfe Sie sich schnell mit Ihrem Gerät vertraut machen und seine unzähligen Vorzüge schätzen lernen werden.

## INBETRIEBNAHME

### • HINWEISE ZUM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

Überprüfen Sie, bevor Sie das Gerät anschließen, ob die Stromart Ihres Netznchlusses mit der auf dem Fabrikschild des Motorblocks angegebenen Stromart übereinstimmt.



### Dreiphasengeräte R 502 • R 652

Die Modelle werden von ROBOT-COUPE mit verschiedenen Antrieben ausgerüstet:

230 x 400 V umschaltbar / 50 Hz / 3  
400 V / 50 Hz / 3  
220 V / 60 Hz / 3  
380 V / 60 Hz / 3

Das Gerät wird mit steckerlosem Netzkabel geliefert, an das Sie einen Ihrem Netzanschluß entsprechenden Stecker anschließen. Von den vier Leitern des Kabels verbinden Sie einen mit der Masse, die drei anderen mit den drei Netzphasen.

#### Vierpoliger Stecker :

1. Verbinden Sie die grün/gelbe Erdungsleitung mit dem Erdstift.
2. Verbinden Sie die drei anderen Leiter mit den drei restlichen Kontaktstiften.

#### Fünfpoliger Stecker :

Da die ROBOT-COUPE-Geräte keinen Nulleiter benötigen, bleibt der Mittelstift Ihres Steckers unbelegt.

**Lassen Sie das Gerät kurz leerlaufen und überprüfen Sie, ob sich das Messer entgegen dem Uhrzeigersinn dreht.**

Auf dem Deckel gibt ein Pfeil die Drehrichtung des Messers an.

Sollte sich das Messer im Uhrzeigersinn drehen, dann vertauschen Sie zwei Leiter :

## DIE GRÜN/GELBE ERDLEITUNG NICHT ABKLEMMEN!

Vertauschen Sie: ① gegen ②  
① gegen ③  
oder ② gegen ③

### Einphasengeräte R 502 V.V. • R 652 V.V. (elektronische drehzalregelung)

Die Modelle werden von ROBOT-COUPE mit folgendem Antrieb ausgerüstet: + regler :

230 V / 50 - 60 Hz / 1

Die zulässige Stromstärke des genormten Stromanschlusses muss mindestens 13 A, bei intensivem Gebrauch vorzugsweise 20 A betragen.

## • BEDIENELEMENTE

Rote Taste = Aus

Grüne Taste = Ein

Schwarze Taste = Pulsbetrieb

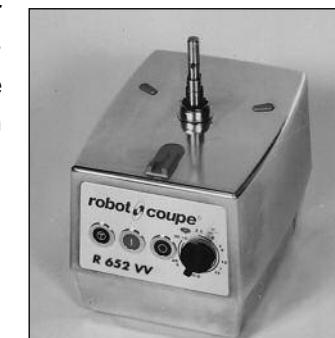
**R 502 • R 652** : Drehzahlwähler 750 oder 1500 U/min

**R 502 V.V. • R 652 V.V.** : Drehzahlregler **Kutterbetrieb**: 300 bis 3500 U/min **Gemüseschneidebetrieb** : 300 bis 1000 U/min

## MONTAGE

### • KUTTERAUFSATZ

- 1) Stellen Sie sich vor den Motorblock und setzen Sie die Kutterschüssel auf den Motorblock.





2) Drehen Sie die Schüssel nach rechts, bis sie einrastet.

3) Stecken Sie das Messer auf die Antriebswelle und schieben Sie es bis auf den Boden der Schüssel hinunter. Achten Sie dabei darauf, daß es richtig sitzt, indem Sie es in der Schüssel drehen.



4) Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel und drehen Sie ihn nach rechts bis zum Anschlag.

Das Gerät ist nun betriebsbereit. Stellen Sie bei den **Modellen R 502 und R 652** den Drehzahlwähler auf das Messersymbol für eine Drehzahl von 1500 U/min. Beim **Modelle R 502 V.V. und R 652 V.V.** stellt sich der für den Kutterbetrieb zulässige Drehzahlbereich (300 bis 3500 U/min) automatisch ein.

## • GEMÜSESCHNEIDEAUFSATZ

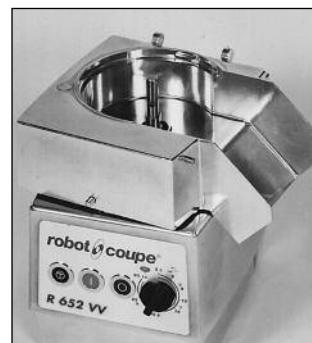
Der Gemüseschneideaufsatz besteht aus zwei abnehmbaren Teilen : Gemüseschneideschüssel und Deckel.



2) Drehen Sie die Schüssel nach rechts, bis sie einrastet. (Zum Abnehmen der Gemüseschneideschüssel genügt ein Druck auf den Edelstahlknopf).



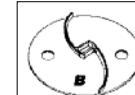
1) Stellen Sie sich vor den Motorblock, und setzen Sie die Gemüseschneideschüssel auf den Motorblock, so daß der Auswurf nach rechts und etwas nach hinten gerichtet ist.



3) Stecken Sie die Auswurfscheibe aus weißem Kunststoff auf die Antriebswelle und achten Sie dabei darauf, daß sich die Scheibe am Boden der Schüssel befindet.



SEITE A nach oben (niedrige Auswurfsteg) für empfindliche Zitrusfrüchte und Gemüsesorten (Tomaten, Pilze usw.)



SEITE B nach oben (hohe Auswurfsteg) für die anderen Obst- und Gemüsesorten.

4) Setzen Sie die gewünschte Scheibe ein.



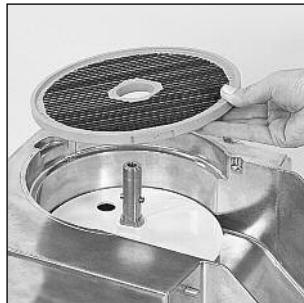
**a) Schneide-, Reibe- oder Streifenscheibe :** Setzen Sie die Scheibe auf die Antriebswelle und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um zu prüfen, ob sie richtig sitzt.

**b) Sie wollen Würfel schneiden :** Dazu brauchen Sie ein Würfelmutter und eine zum Schneiden von Würfeln geeignete Schneidescheibe.

Die Kombination von Schneidescheibe und Würfelmutter entnehmen Sie bitte folgender Liste:

Schneidescheibe \ Würfelmutter	5 x 5 mm	8 x 8 mm	10 x 10 mm	14 x 14 mm	20 x 20 mm	25 x 25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

Die den grauen Feldern entsprechenden Kombinationen können auf Anfrage geliefert werden.

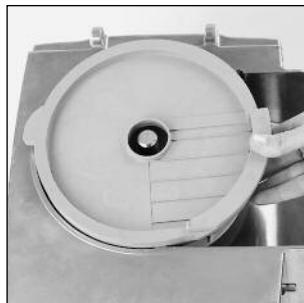


Das Würfelmutter in die Schüssel einsetzen. Darauf achten, dass sich die Ausbuchtung des Würfelmutters in die Einkerbung des Motorblocks einfügt.

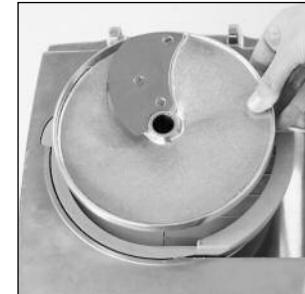
Anschließend die entsprechende Schneidescheibe einsetzen (Scheibe mit gerader Klinge) und diese im Uhrzeigersinn drehen, um sicherzugehen, dass sie richtig sitzt.



**c) Pommes-frites-Einsatz :** Dieser besteht aus einem Pommes-frites-Gitter und einer besonderen Schneidescheibe für Pommes frites.



Setzen Sie das Pommes-frites-Gitter in die Gemüseschneide-schüssel. Achten Sie darauf, daß sich der Auswurfsteg für Pommes frites auf der Höhe des Auswurfs befindet.



Setzen Sie dann die entsprechende Schneidescheibe ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sicherzustellen, daß sie richtig sitzt.



5) Setzen Sie den Deckel des Gemüseschneideaufsatzes auf den Motorblock, so daß sich der Feststellhaken rechts an der Vorderseite des Gerätes befindet.



6) Führen Sie den Scharnierstift in die Öffnungen an der Rückseite des Motorblocks ein. Verriegeln Sie den Deckel mit Hilfe des Feststellhakens. Ihr Gerät ist nun betriebsbereit. Die **Modelle R 502 und R 652** arbeiten im Gemüseschneidebetrieb nur mit der niedrigen Drehzahl (750 U/min). In diesem Fall ist der Drehzahlwähler unwirksam. Beim **Modelle R 502 V.V. und R 652 V.V.** stellt sich der für den Gemüseschneidebetrieb zulässige Drehzahlbereich (300 bis 1000 U/min) automatisch ein.

#### AUSWECHSELN DER SCHEIBE



Kippen Sie den Deckel des Gemüseschneideaufsatzes nach hinten, um die Schüssel freizulegen.

1) Stellen Sie sich vor den Motorblock und entriegeln Sie mit der rechten Hand den Aluminium-Feststellhaken, der zum Befestigen des Deckels am Motorblock dient.

Kippen Sie den Deckel des Gemüseschneideaufsatzes nach hinten, um die Schüssel freizulegen.

2) Nehmen Sie die Scheibe heraus, indem Sie sie von unten her an der Nabe anheben und drehen Sie sie gegebenenfalls entgegen dem Uhrzeigersinn, um sie zu lösen.

Beim Herausnehmen eines Würfel- oder eines Pommes-frites- Einsatzes empfehlen wir, Gitter und Scheibe gleichzeitig herauszunehmen und die Auswurfscheibe anschließend mit Hilfe der beiden Löcher herauszunehmen.

3) Vor dem Einsetzen eines Würfelmatters empfehlen wir, das Innere der Schüssel und insbesondere die Ausbuchtungen, in die das Gitter eingesetzt wird, mit einem feuchten Tuch oder Schwamm zu reinigen. Benutzen Sie nur ein einwandfrei gereinigtes Würfelmutter.

4) Setzen Sie nacheinander die Auswurfscheibe und die gewünschte Scheibe oder den Würfelschneide-Einsatz ein wie unter 3. und 4 im Abschnitt "MONTAGE" beschrieben.

5) Schließen Sie den Deckel des Gemüseschneideaufsatzes und verriegeln Sie ihn mit Hilfe des Feststellhakens am Motorblock.

## VERARBEITUNGSBEISPIELE

### • KUTTERAUFSATZ

Der Kutter ermöglicht das Schneiden, welcher Art auch immer, in kürzester Zeit. Überwachen Sie daher sorgfältig die Verarbeitung, um das gewünschte Ergebnis zu erhalten.

Der Pulsbetrieb ermöglicht ein stoss-weisches Schneiden und damit eine größere Schnittpräzision bei bestimmten Anwendungen, wie z. B. in manchen Fällen beim Hacken.

VERWENDUNG	R 502 R 502 V.V. Max. Menge nach Verarb. (kg)	R 652 R 652 V.V. Max. Menge nach Verarb. (kg)	R 502 V.V. R 652 V.V. Empfohlene geschwin- digkeit (U/min)	Verarbei- tungszeit (min)
<b>HACKEN</b>				
<b>• FLEISCH</b>				
Rinderhackfleisch / Tatar				
Rinderhackfleisch / Tatar	1,5	2	1200/1500	3
Hackfleisch / Farce	2	2,5	1200/1500	3
Pasteten	2,5	2,5	1200/1500	4
<b>• FISCH</b>				
Brandade	2,5	3	3000	5
Fischcreme	2,5	3	3000	5
<b>• GEMÜSE</b>				
Knoblauch/Petersilie/Zwiebeln/Schalotten	0,5 / 1	0,5/1,5	1500/2000	3
Suppe / Gemüsepüree	2	3	2500/3000	4
<b>• OBST</b>				
Kompott / Mus	2	3	2500/3000	4
<b>VERRÜHREN</b>				
Mayonnaise/Knoblauchsobe/Remoulade	3	3,5	600/1500	3
Béarnaisesobe / Holländische Sobe	2	3	600/1500	5
Schneckenbutter / Lachsbutter	2	2,5	600/1500	4
<b>KNETEN</b>				
Mürbeteig / Butterteig	2	2,5	900/1500	4
Blätterteig	2	2,5	900/1500	4
Pizzateig	2	2,5	900/1500	4
<b>ZERKLEINERN</b>				
Dörrobst	1	1,5	900/1500	4
Eis	1	1,5	900/1500	4
Paneirmehl	1	1,5	900/1500	4
<b>MISCHEN</b>				
			300/600	

Zahlreiche weitere Anwendungen sind mit dem Kutteraufsatz möglich. Die obigen Angaben sind lediglich Richtwerte und können je nach Beschaffenheit der Zutaten und je nach Rezept variieren.

## • GEMÜSESCHNEIDEAUFSATZ

Der Gemüseschneideaufsatz verfügt über zwei Einfüllöffnungen :

- eine große Einfüllöffnung zum Schneiden von Gemüsesorten wie Kohl, Sellerie usw.
- eine zylindrische Einfüllöffnung zum Schneiden von länglichen Gemüsesorten, um eine hohe Schnittpräzision zu gewährleisten.

Die Schnittqualität ist am größten, wenn diese Einfüllöffnung zur Schnittführung verwendet wird.

## VERWENDUNG DER GROSSEN EINFÜLLÖFFNUNG

- Hebel anheben und Einfüllöffnung freilegen.
- Bis zum Rand mit Gemüse füllen.
- Hebel wieder senkrecht über die Einfüllöffnung legen
- Auf den Hebel drücken, das Gerät in Betrieb setzen und Hebel so lange gedrückt halten, bis sich kein Gemüse mehr in der Einfüllöffnung befindet.

## VERWENDUNG DER ZYLINDRISCHEN EINFÜLLÖFFNUNG

- Bis zum Rand mit Gemüse füllen.
- Auf den Hebel drücken, das Gerät in Betrieb setzen und Hebel so lange gedrückt halten, bis das Gemüse vollständig geschnitten ist.

SCHNEIDESCHEIBEN	
Sc 0,6	Mandeln
Sc 0,8	Kohl
Sc 1	Karotten / Kohl / Salatgurken / Kartoffeln / Porree
Sc 2/Sc 3	Zitronen / Karotten / Pilze / Kartoffeln / Salatgurken / Zucchini / Zwiebeln / Porree / Paprika
Sc 4/Sc 5	Auberginen / Rote Bete / Karotten / Pilze / Salatgurken / Paprika / Rettich / Kopsalat / Kartoffeln / Tomaten
Sc 8/Sc 10	Auberginen / Kartoffeln / Zucchini / Karotten
Sc 14	Kartoffeln / Zucchini / Karotten
Sc 4 mm	KartoffelSalat
Sc 6 mm	KartoffelSalat

## WELLENSCHIEBEN

- W 2** Rote Bete / Kartoffeln / Karotten / Zucchini  
**W 3** Rote Bete / Kartoffeln / Karotten / Zucchini  
**W 5** Rote Bete / Kartoffeln / Karottene / Zucchini

## REIBESCHEIBEN

- R 1,5** Sellerie / Käse **R 7** Kohl / Käse  
**R 2** Karotten / Sellerie / Käse **R 9** Kohl / Käse  
**R 3** Karotten **Parmesan** Schokolade  
**R 5** Kohl / Käse **Rettikh**

## STREIFENSCHIEBEN

- St 1x8** Karotten / Sellerie / Kartoffeln  
**St 2x2** Karotten / Sellerie / Kartoffeln  
**St 2x4** Karotten / Rote Bete / Zucchini / Kartoffeln  
**St 2x6** Karotten / Rote Bete / Zucchini / Kartoffeln  
**St 2x10** Karotten / Rote Bete / Zucchini / Kartoffeln  
**St 4x4** Auberginen / Rote Bete / Zucchini / Kartoffeln  
**St 6x6** Auberginen / Rote Bete / Sellerie / Zucchini / Kartoffeln  
**St 8x8** Sellerie / Kartoffeln

## WÜRFEL

- W 5x5** Kartoffeln / Karotten / Zucchini  
**W 8x8** Kartoffeln / Karotten / Zucchini / Rote Bete  
**W 10x10** Kartoffeln / Karotten / Zucchini / Rote Bete / Weiße Rüben  
**W 14x14** Kartoffeln / Karotten / Zucchini / Rote Bete / Weiße Rüben

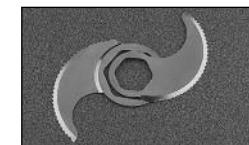
## POMMES-FRITES

- P-f 8x8** Kartoffeln  
**P-f 10x10** Kartoffeln  
**P-f 10x16** Kartoffeln

## OPTIONEN



Für die Modelle R 502 und R 502 V.V. sind ein gekerbtes und ein gezahntes Messer lieferbar.



Für die Modelle R 652 und R 652 V.V. sind gekerbte und gezahnte Klingen lieferbar.

Die gekerbten Blätter eignen sich zum Kneten und Zerkleinern.

## REINIGUNG



### ACHTUNG!

**Vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen (Stromschlaggefahr)!**

#### • MOTORBLOCK

**Motorblock niemals ins Wasser tauchen, sondern nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm reinigen.**

#### • KUTTERAUFSATZ

Nehmen Sie nach Abnahme des Deckels die Schüssel vom Motorblock, indem Sie sie durch einen Druck auf den im Handgriff integrierten Hebel entriegeln und dann anheben. Lassen Sie bei flüssigen Produkten das Messer in der Schüssel, um eine einwandfreie Dichtheit zu gewährleisten.

Nehmen Sie bei festen Produkten das Messer aus der Schüssel und leeren Sie deren Inhalt.

Setzen Sie gegebenenfalls die Schüssel und das Messer erneut auf die Antriebswelle und setzen Sie das Gerät in Betrieb, um das Messer von Resten zu säubern.

Sie können den Aufsatz vorreinigen, indem Sie heißes Wasser in die Schüssel füllen und das Gerät einige Minuten lang laufen lassen.

#### • GEMÜSESCHNEIDEAUFSATZ

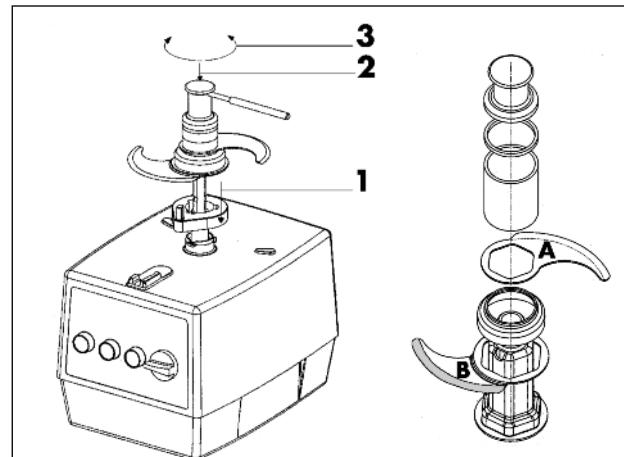
Alle Teile des Gemüseschneideaufsatzes abnehmen und reinigen : Deckel, Arbeitsscheibe, Auswurfscheibe und Schüssel (durch Druck auf den Edelstahlknopf).

Wir raten davon ab, den Deckel des Gemüseschneideaufsatzes in der Geschirrspülmaschine zu reinigen,

um einer Schwärzung des Aluminiums vorzubeugen. Wir empfehlen, ihn unter Verwendung eines Spülmittels mit der Hand zu waschen. Sollten Sie ihn in der Spülmaschine waschen, empfehlen wir, ein für Aluminium geeignetes Reinigungsmittel zu verwenden.

#### • MESSER

Das Messer ganz aus Edelstahl des R 652 - R 652 V.V. ist voll auseinanderzunehmen, um ein einfaches Säubern zu erlauben.



Gerät abschalten.

- 1 - Setzen Sie zur Demontage des Kuttermessers dieses auf die Motorachse.
- 2 - Setzen Sie das Kuttermesser auf die Motorachse.
- 3 - Führen Sie den Demontierstab in die Aushölung ein, die sich in der Messerkappe befindet. Drehen Sie entgegengesetzt dem Uhrzeigersinn, mit dem mitgelieferten Demontierstab, die obere Hälfte des Kuttermessers ab. Nehmen Sie nach dem Öffnen alle Teile des Messers, systematisch herunter und setzen diese nach der Reinigung in genau der genannten Reihenfolge wieder zusammen.

- A - Das obenliegende Messer.  
B - Das untenliegende Messer.

Nach der Reinigung die Messerblätter stets gut abtrocknen, um einer Oxydation vorzubeugen.



## WICHTIG !

**Vergewissern Sie sich, dass Ihr Spülmittel für Kunststoffteile geeignet ist. Einige zu alkalische Reinigungsmittel (zu hoher Gehalt an Natriumcarbonat oder Ammoniak) sind für bestimmte Kunststoffe nämlich absolut nicht geeignet und können diese sehr schnell beschädigen.**

## WARTUNG

#### • MESSER

Nur die glatten Messerblätter können geschliffen werden.

Wir empfehlen dringend, die Messerblätter nach jeder Benutzung kurz nachzuschleifen, vor allem nach dem Schneiden von Petersilie.

Sie sollten einmal pro Monat mit dem mitgelieferten Wetzstein vollständig geschliffen werden.

Die Schnittqualität hängt in erster Linie vom Zustand bzw. dem Verschleiß der Messerblätter ab. Das Messer unterliegt einem natürlichen Verschleiß und muß daher regelmäßig ausgetauscht werden, um eine gleichbleibende Qualität der verarbeiteten Produkte zu gewährleisten.

#### • DICHTUNGSRING

Der Dichtungsring der Antriebswelle muß regelmäßig mit Speiseöl geschmiert werden.

Um eine einwandfreie Dichtigkeit des Motors zu gewährleisten, empfehlen wir, den Zustand des Dichtungsrings regelmäßig zu überprüfen und ihn gegebenenfalls auszuwechseln.

Das Auswechseln des Dichtungsrings ist sehr einfach und kann ohne Ausbau des Motors durchgeführt werden. Wir empfehlen Ihnen, ihn regelmäßig auf seinen einwandfreien Zustand hin zu überprüfen und ggf. zu wechseln.

## • BLÄTTER, BALKEN, REIBEN

Die Messerblätter der Schneidescheiben, die Messerbalken der "Julienne"-Scheiben und die Reiben unterliegen einem natürlichen Verschleiß und sind daher regelmäßig auszuwechseln, um eine gleichbleibende Schnittqualität zu gewährleisten.

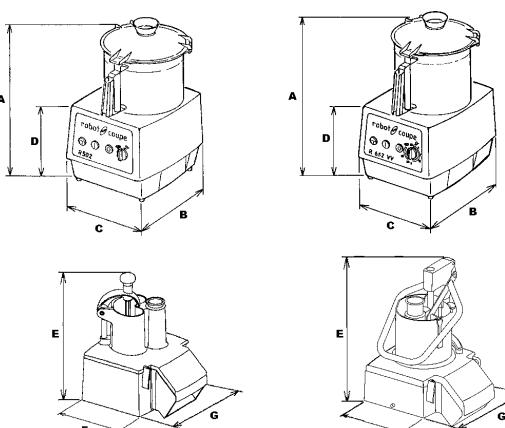
## TECHNISCHE DATEN

### • GEWICHT

	Netto	Verpackt
R 502 Gesamtgewicht (ohne Scheibe)	30 kg	32 kg
R 502 V.V. Gesamtgewicht (ohne Scheibe)	34 kg	36 kg
R 652 Gesamtgewicht (ohne Scheibe)	32,5 kg	37,5 kg
R 652 V.V. Gesamtgewicht (ohne Scheibe)	34,5 kg	39,5 kg

### • ABMESSUNGEN (in mm)

	A	B	C	D	E	F	G
R 502 / R 502 V.V.	480	347	280	265	395	378	300
R 652 / R 652 V.V.	520	347	280	265	434	378	335



## • ARBEITSHÖHE

Wir empfehlen, das Gerät auf einer festen Arbeitsfläche so aufzustellen, daß sich der obere Rand der Schüssel in einer Höhe von etwa 1,20 m bis 1,30 m befindet.

## • GERÄUSCHPEGEL

Der Geräuschpegel (äquivalenter Dauerschallpegel) im Leerlaufbetrieb liegt unter 70 dB (A).

## • ELEKTRISCHE DATEN

### Dreiphasen R 502

Motor	Drehzahl Gemüseschneide-betrieb (U/min)	Drehzahl Kutter betrieb (U/min)	Strombelastung (A)
230 x 400 V/50 Hz	750	1500	230V=3,1 400V=1,8 230V=3,6 400V=2,1
400 V/50 Hz	750	1500	2,2 2,4
220 V/60 Hz	900	1800	3,6 3,8
380 V/60 Hz	900	1800	2,1 2,2

### Einphasens R 502 V.V.

Motor	Drehzahl Gemüseschneide-betrieb (U/min)	Drehzahl Kutter betrieb (U/min)	Strombelastung (A)
230 V/50-60 Hz	300 à 1000	300 à 3500	13

## Dreiphasen R 652

Motor	Drehzahl Gemüseschneide-betrieb (U/min)	Drehzahl Kutter betrieb (U/min)	Strombelastung (A)
230 x 400 V/50 Hz	750	1500	230V=3,1 400V=1,8 230V=3,6 400V=2,1
400 V/50 Hz	750	1500	2,2 2,4
220 V/60 Hz	900	1800	3,6 3,8
380 V/60 Hz	900	1800	2,1 2,2

### Einphasens R 652 V.V.

Motor	Drehzahl Gemüseschneide-betrieb (U/min)	Drehzahl Kutter betrieb (U/min)	Strombelastung (A)
230 V/50-60 Hz	300 à 1000	300 à 3500	13

- Die Leistung ist auf dem Typenschild angegeben.

## SICHERHEIT

Die Modelle R 502, R 502 V.V., R 652 und R 652 V.V. verfügen über ein magnetisches Sicherheitssystem und eine Motorbremse.

Beim Öffnen des Deckels des Gemüseschneide- oder Kutteraufsatzes kommt der Motor sofort zum Stehen.

	<b>ACHTUNG!</b>
	Die Messer und Scheiben sind Schneidewerkzeuge. Gehen Sie sehr vorsichtig damit um!

Um das Gerät erneut in Betrieb zu setzen, genügt es, den Deckel zu schließen und auf die grüne Taste zu drücken.

Wir empfehlen jedoch, beim Verarbeiten von Flüssigkeiten zur Vermeidung von Spritzern das Gerät vor dem Öffnen des Deckels auszuschalten.

Alle Modelle verfügen ferner über einen Thermo-Schutz, durch den der Motor bei zu langem Betrieb oder bei Überlastung automatisch zum Stehen kommt.

Warten Sie in diesem Fall ab, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor Sie es erneut in Betrieb setzen.

## NORMEN

Siehe Konformitätserklärung Seite 3.



### W I C H T I G !

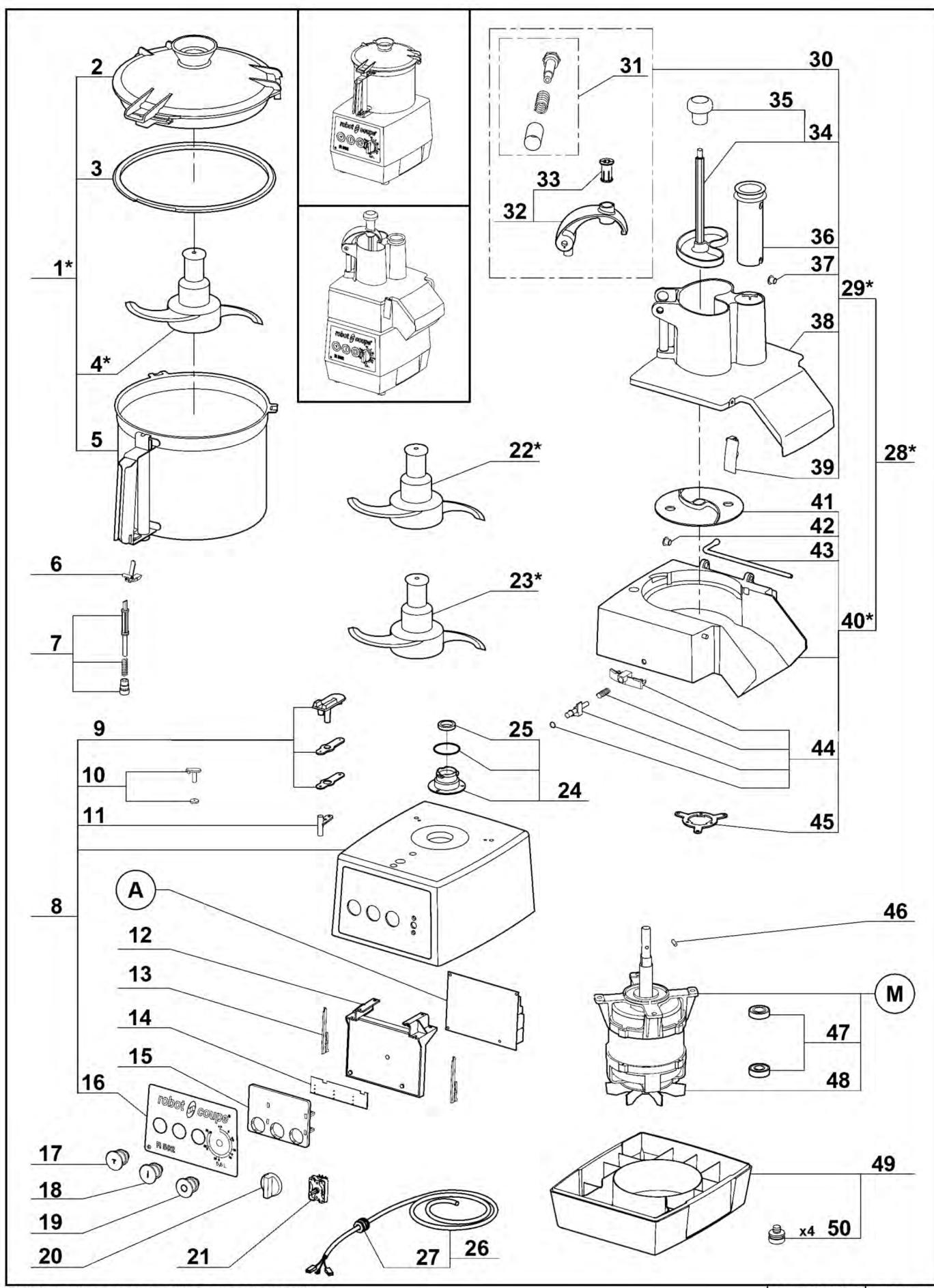
**Versuchen Sie nie, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen!**

**Führen Sie niemals einen Gegenstand in den Arbeitsbehälter ein!**

**Stopfen Sie die zu verarbeitenden Produkte nie mit der Hand nach!**

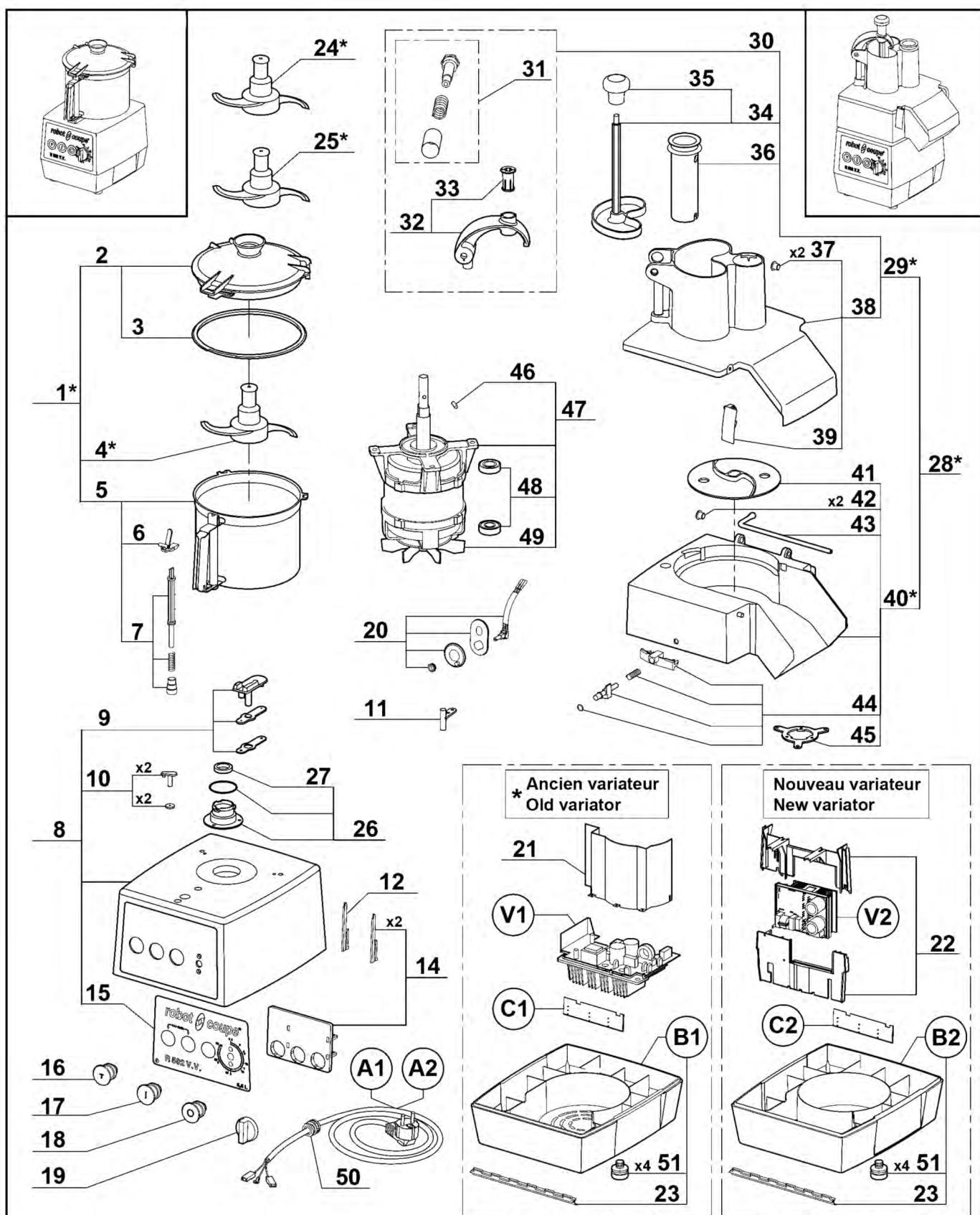
**Überladen Sie das Gerät nicht!**

**Lassen Sie das Gerät nie leer laufen!**



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1*	27 127*	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHMENT
2	29 341	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
3	117 100	JOINT COUVERCLE	LID SEAL
4*	27 120*	COUTEAU LISSE	COMPLETE STRAIGHT BLADE
5	117 106	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
6	39 827	ENS. GACHETTE CUVE R 502	SPRING CATCH ASSEMBLY
7	39 474	ENS. TIGE SECURITE R 502	SAFETY ROAD ASSEMBLY
8	39 831	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
9	29 586	ENS. ILS CUTTER	REED SWITCH CUTTER ASSEMBLY
10	29 336	ENS. APPUI CUVE	BOWL SUPPORT ASSEMBLY
11	39 277	ENS. ILS COUPE LEGUMES	REED SWITCH VEGETABLE ASSEMBLY
12	117 809	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
13	117 703	CLAVETTE	KEY
14	117 813	CARTE BOUTON	CONTROLS PCB
15	29 533	ENS. SUPPORT PLATINE	PCB SUPPORT ASSEMBLY
16	39 818	ENS. PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE ASSEMBLY
17	502 171	BOUTON NOIR	BLACK KNOB
18	502 170	BOUTON VERT	GREEN KNOB
19	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
20	117 072	POIGNEE COMMUTATEUR	COMMUTATOR HANDLE
21	117 792	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
22*	27 121*	COUTEAU CRANTE	COMPLETE SERRATED BLADE
23*	27 351*	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
24	39 088	ENS. PORTE JOINT	SEAL SUPPORT ASSEMBLY
25	501 624	BAGUE D'ETANCHEITE	SEAL RING
26	515 570	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
27	515 515	PRESSE ETOUPE	STRAIN RELIEF
28*	27 340*	ENS. COUPE LEGUMES COMPLET	VEGETABLE SLICER ATT ASSEMBLY
29*	39 821*	ENS. COUVERCLE COUPE LEGUMES	VEGETABLE LID ASSEMBLY
30	39 824	ENS. GUIDE POUSSOIR + AXE	PUSHER GUIDE + AXLE ASSEMBLY
31	39 704	ENS. AXE DE CHAPPE	GUIDE AXLE ASSEMBLY
32	39 826	ENS. GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
33	100 638	BAGUE DE GUIDAGE	PUSHER GUIDE
34	39 701	ENS. POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
35	117 452	POMMEAU	HANDLE PUSHER
36	118 324	POUSSOIR CAROTTES	CARROTS PUSHER
37	39 705	ENS. BAGUE EPAULEE	SHOULDERED RING ASSEMBLY
38	39 823	ENS. COUVERCLE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID ASSEMBLY
39	29 501	ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE	CLINCH CLIP ASSEMBLY
40*	39 820*	ENS. CUVE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL ASSEMBLY
41	102 690	DISQUE EVACUATEUR GRIS	GREY SLING PLATE
42	29 058	ENS. BAGUE EPAULEE	SHOULDERED RING ASSEMBLY
43	100 703	ENS. TIGE VERROUILLAGE	LOCKING ROD ASSEMBLY
44	39 834	ENS. PLAQUE DE VERROUILLAGE	VEGETABLE LOCKING PLATE ASSEMBLY
45	118 433	ETOILE ACCROCHAGE	STAR FIXING
46	110 308	GOUPILLE AXE MOTEUR	MOTOR SHAFT PIN
47	39 819	ENS. ROULEMENT MOT R 502	BEARING ASSEMBLY
48	105 885	VENTILATEUR	FAN
49	29 581	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
50	39 833	PIED GRIS	GREY FOOT

Index	Désignation	Description	
A	PLATINE	POWER CIRCUIT BOARD	
M	MOTEUR	MOTOR	
Machine	Voltage	A	M
2 460 Pack 7D SWE	400/50/3		303 042
2 464 Pack 4D SWE			
24 322 Navy	440/60/3		303 044
2 487 Navy			
24 292	220/60/3		303 055
2 485			
24 291	415/50/3		303 043
2 484			
24 290	400/50/3		303 042
2 483			
24 289	380/60/3		303 047
2 482			
24 293		112 600	303 113
2 468	230/400/50/3		



\* L'ancien variateur n'est plus disponible, pour le remplacer, commander le kit de mise à niveau référence 39975. Vous recevrez le nouveau variateur V2, le socle B2, la carte boutons C2, le support variateur 22, les vis et la notice.

\* Old variator is no more available, to replace it, order the upgrade kit part number 39975. You will receive the new variator V2, the base B2, the controls board C2, the variator support 22, the screws and the technical instruction.

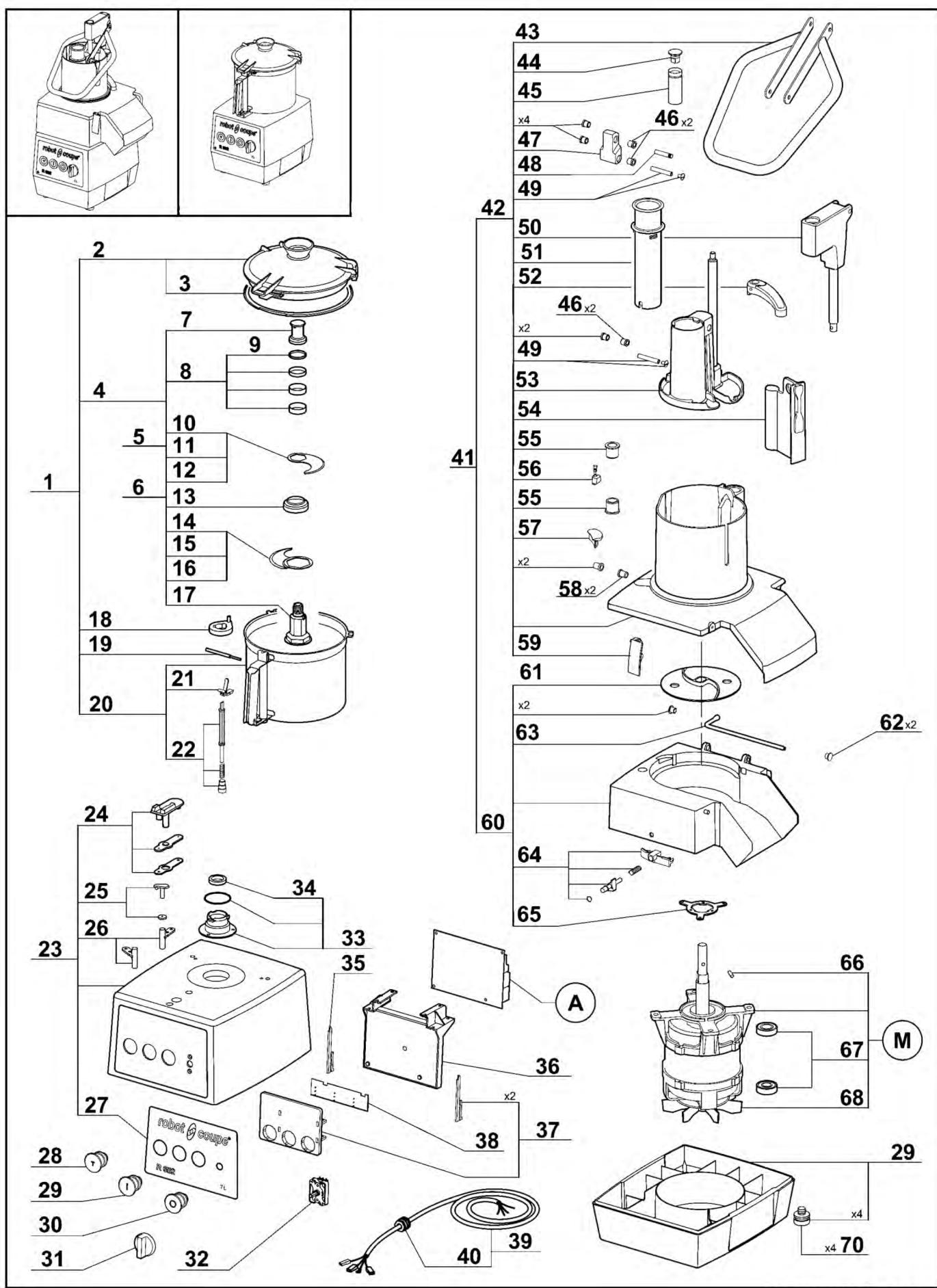
Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1*	27 127*	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHMENT
2	29 341	ENS. COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID ASSEMBLY
3	117 100	JOINT COUVERCLE	LID SEAL
4*	27 120*	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
5	117 106	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
6	39 827	ENS. GACHETTE CUVE	BOWL LATCH ASSEMBLY
7	39 474	ENS. TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
8	39 829	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
9	29 586	ENS. INTERRUPEUR DE SECURITE CUTTER	CUTTER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
10	29 336	ENS. APPUIS CUVE (x2)	BOWL SUPPORT ASSEMBLY (x2)
11	39 277	ENS. INTERRUPEUR DE SECURITE C-LEGUMES	VEGETABLE SLICER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
12	117 703	CLAVETTE	KEY
14	29 533	ENS. SUPPORT PLATINE	PCB SUPPORT ASSEMBLY
15	39 816	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
16	502 171	BOUTON NOIR	BLACK KNOB
17	502 170	BOUTON VERT	GREEN KNOB
18	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
19	117 073	POIGNEE POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER HANDLE
20	39 202	POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER
21	103 905	DEFLECTEUR	DEFLECTOR
22	39 973	SUPPORT VARIATEUR	VARIATOR SUPPORT
23	117 705	SEPARATEUR DE FLUX	AIR FLOW SEPARATOR
24*	27 121*	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
25*	27 351*	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
26	39 088	ENS. PORTE JOINT	SEAL SUPPORT ASSEMBLY
27	501 624	BAGUE D'ETANCHEITE	SEAL RING
28*	27 340*	COUPE-LEGUMES COMPLET	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
29*	39 821*	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID ASSEMBLY
30	39 824	ENS. GUIDE POUSSOIR + AXE	PUSHER GUIDE + AXLE ASSEMBLY
31	39 704	ENS. AXE DE CHAPPE	GUIDE AXLE ASSEMBLY
32	39 826	ENS. GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
33	100 638	BAGUE DE GUIDAGE	PUSHER GUIDE RING
34	39 701	ENS. POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
35	117 452	POIGNEE POUSSOIR	PUSHER HANDLE
36	118 324	POUSSOIR CAROTTES	CARROTS PUSHER
37	39 705	ENS. BAGUE EPAULEE (x2)	SHOULDERED RING ASSEMBLY (x2)
38	39 823	COUVERCLE COUPE-LEGUMES COMPLET	COMPLETE VEGETABLE SLICER LID
39	29 501	ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE (x2)	CLINCH CLIP ASSEMBLY (x2)
40*	39 820*	ENS. CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL ASSEMBLY
41	102 690	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
42	29 058	ENS. BAGUE EPAULEE	SHOULDERED RING ASSEMBLY
43	100 703	ENS. TIGE VERROUILLAGE	LOCKING ROD ASSEMBLY
44	39 834	ENS. PLAQUE DE VERROUILLAGE	LOCKING PLATE ASSEMBLY
45	118 433	ETOILE ACCROCHAGE	STAR FIXING
46	110 308	GOUPILLE AXE MOTEUR	MOTOR SHAFT PIN
47	303 009	MOTEUR	MOTOR
48	39 819	ENS. ROULEMENTS	BEARINGS ASSEMBLY
49	105 885	VENTILATEUR	FAN
50	515 515	PRESSE ETOUPE	STRAIN RELIEF
51	39 833	PIED GRIS (x4)	GREY FOOT (x4)

Index	Désignation	Description
<b>A1 - A2</b>	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
<b>B1 - B2</b>	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
<b>C1 - C2</b>	CARTE BOUTONS	CONTROLS BOARD
<b>V1 - V2</b>	VARIATEUR	VARIATOR

Machine	Voltage	N°de série / Serial number							
		479*				566			
		A1	B1	C1	V1	A2	B2	C2	V2
24 319 UK	230/50-60/1	503 126	29 581	117 706	39 975	39 979	29 620	39 977	39 972
2 480 UK		504 289				39 980			
24 320 Aust		503 978				39 978			
2 479 Aust			-				39 603		
2 461 Pack 7D SWE									
2 465 Pack 4D SWE									
24 318									
2 481									
24 566 BRA									
3 550 BRA									

\*

\*

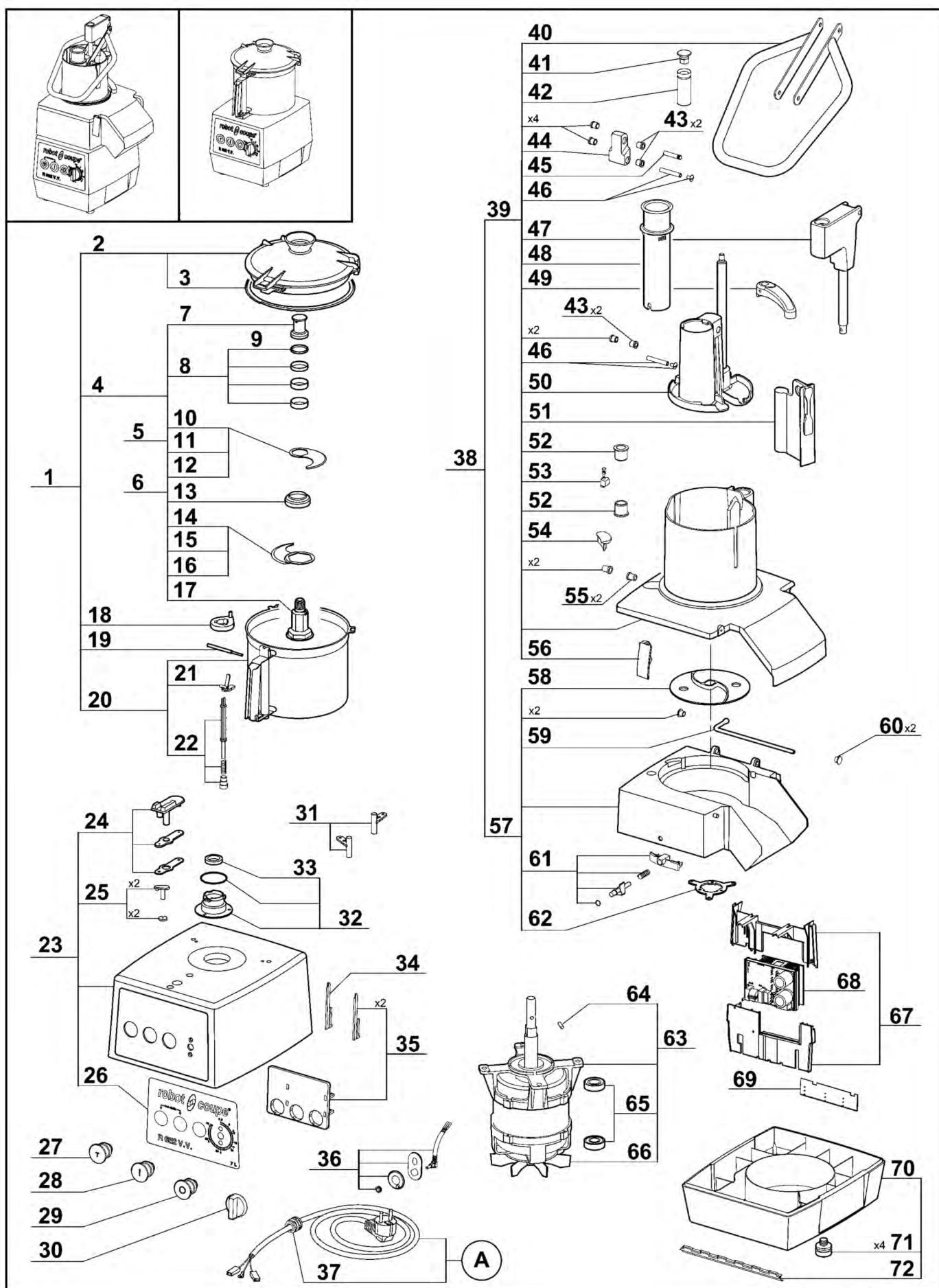


Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 128	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHMENT
2	29 341	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
3	117 100	JOINT COUVERCLE	LID SEAL
4	27 124	ENSEMBLE COUTEAU LISSE	STRAIGHT BLADE ASSEMBLY
5	27 125	ENSEMBLE COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE ASSEMBLY
6	27 352	ENSEMBLE COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE ASSEMBLY
7	102 073	ECROU DE COUTEAU	BLADE LOCKING NUT
8	39 835	ENS. BAGUES COUTEAU	BLADE RING ASSEMBLY
9	117 031	BAGUE PLASTIQUE 5mm	PLASTIC RING 5mm
10	117 033	LAME SUPERIEURE LISSE	UPPER BLADE STRAIGHT
11	117 035	LAME SUPERIEURE CRANTE	UPPER BLADE SERRATED
12	106 519	LAME SUPERIEURE DENTE	UPPER BLADE FINE SERRATED
13	117 029	ENTRETOISE BASSE	LOWER SPACER
14	117 032	LAME INFERIEURE LISSE	LOWER BLADE STRAIGHT
15	117 034	LAME INFERIEURE CRANTE	LOWER BLADE SERRATED
16	106 520	LAME INFERIEURE DENTE	LOWER BLADE FINE SERRATED
17	103 904	SUPPORT COUTEAU	BLADE SUPPORT
18	117 320	DEMONTE COUTEAU	DISSASSEMBLY BLADES TOOL
19	101 845	CLEF COUTEAU	KNIFE KEY
20	117 107	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
21	39 827	ENS. GACHETTE CUVE	SPRING CATCH ASSEMBLY
22	39 475	ENS. TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
23	49 105	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
24	29 586	ENS. ILS CUTTER	CUTTER REED SWITCH ASSEMBLY
25	29 336	ENS. APPUI CUVE (x2)	BOWL SUPPORT ASSEMBLY (x2)
26	49 109	ENS. ILS COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER REED SWITCH ASSEMBLY
27	49 107	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
28	502 171	BOUTON NOIR	BLACK KNOB
29	502 170	BOUTON VERT	GREEN KNOB
30	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
31	117 072	POIGNEE COMMUTATEUR	COMMUTATOR HANDLE
32	117 792	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
33	39 088	ENS. PORTE JOINT	SEAL SUPPORT ASSEMBLY
34	501 624	BAGUE D'ETANCHEITE	SEAL RING
35	117 703	CLAVETTE	KEY
36	117 809	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
37	29 533	ENS. SUPPORT PLATINE	PCB SUPPORT ASSEMBLY
38	117 813	CARTE BOUTON	CONTROLS PCB
39	515 570	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
40	515 515	PRESSE ETOUPE	STRAIN RELIEF
41	27 406	ENS. COUPE-LEGUMES COMPLET	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
42	49 111	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
43	39 661	POIGNEE	HANDLE
44	39 663	BUTEE DE POUSSOIR	PUSHER ABUTMENT
45	39 672	BAGUE DE GLISSEMENT	RING OF SLIDING
46	39 664	BAGUES EPAULEES (x2)	SHOULDERED RINGS (x2)
47	39 665	BIELLETTE ARRIERE	BACK TIEROD
48	39 666	AXE PIVOT 8x40	AXLE 8x40
49	39 667	AXE PIVOT 8x50	AXLE 8x50
50	39 668	GUIDE POUSSOIR MONTE	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
51	39 662	POUSSOIR CAROTTES	CARROTS PUSHER
52	39 671	PORTE AIMANT MONTE	MAGNET HOLDER ASSEMBLY
53	39 669	POUSSOIR LEGUMES MONTE	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
54	39 660	CLOISON AMOVIBLE	REMOVABLE WALL
55	39 670	PALIER EPAULE 18x25 (x2)	SHOULDERED RINGS 18x25 (x2)

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
56	<b>29 706</b>	ENSEMBLE BUTEE POUSSOIR	PUSHER STOP ASSEMBLY
57	<b>117 321</b>	BUTEE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION STOP
58	<b>39 705</b>	BAGUES EPAULEES (x2)	SHOULDERED RINGS (x2)
59	<b>49 110</b>	ENSEMBLE TAQUET D'ACCROCHAGE	LATCH ASSEMBLY
60	<b>49 108</b>	ENS. CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL ASSEMBLY
61	<b>102 690</b>	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
62	<b>29 058</b>	BAGUES EPAULEES (x2)	SHOULDERED RING (x2)
63	<b>100 703</b>	ENSEMBLE TIGE VERROUILLAGE	LOCKING ROD ASSEMBLY
64	<b>39 834</b>	ENSEMBLE PLAQUE DE VERROUILLAGE	LOCKING PLATE ASSEMBLY
65	<b>118 433</b>	ETOILE ACCROCHAGE	STAR FIXING
66	<b>110 308</b>	GOUPILLE AXE MOTEUR	MOTOR SHAFT PIN
67	<b>39 819</b>	ENSEMBLE ROULEMENT MOTEUR	MOTOR BEARING ASSEMBLY
68	<b>105 885</b>	VENTILATEUR	FAN
69	<b>29 581</b>	ENSEMBLE SOCLE	BASE ASSEMBLY
70	<b>39 833</b>	ENSEMBLE PIED (x4)	FOOT ASSEMBLY (x4)

<b>A</b>	PLATINE	POWER CIRCUIT BOARD
<b>M</b>	MOTEUR	MOTOR

Machine	Voltage	A	M
<b>2 135 Pack 7D SWE</b>			
<b>2 134 Pack 4D SWE</b>			
<b>22 733</b>	<b>400/50/3</b>		<b>303 042</b>
<b>2 136</b>			
<b>22 734</b>	<b>415/50/3</b>		<b>303 043</b>
<b>2 137</b>			
<b>22 730</b>	<b>220/60/3</b>		<b>303 055</b>
<b>2 131</b>			
<b>22 732</b>	<b>380/60/3</b>		<b>301 047</b>
<b>2 133</b>			
<b>22 731</b>	<b>220/380/50/3</b>	<b>112 600</b>	<b>303 113</b>
<b>2 132</b>			



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 128	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHMENT
2	29 341	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
3	117 100	JOINT COUVERCLE	LID SEAL
4	27 124	ENSEMBLE COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE ASSEMBLY
5	27 125	ENSEMBLE COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE ASSEMBLY
6	27 352	ENSEMBLE COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE ASSEMBLY
7	102 073	ECROU DE COUTEAU	BLADE LOCKING NUT
8	39 835	ENS. BAGUES COUTEAU	BLADE RINGS ASSEMBLY
9	117 031	BAGUE PLASTIQUE 5mm	PLASTIC RING 5mm
10	117 033	LAME SUPERIEURE LISSE	UPPER SMOOTH BLADE
11	117 035	LAME SUPERIEURE CRANTE	UPPER SERRATED BLADE
12	106 519	LAME SUPERIEURE DENTE	UPPER FINE SERRATED BLADE
13	117 029	ENTRETOISE BASSE	LOWER SPACER
14	117 032	LAME INFERIEURE LISSE	LOWER SMOOTH BLADE
15	117 034	LAME INFERIEURE CRANTE	LOWER SERRATED BLADE
16	106 520	LAME INFERIEURE DENTE	LOWER FINE SERRATED BLADE
17	103 904	SUPPORT COUTEAU	BLADE SUPPORT
18	117 320	DEMONTE COUTEAU	DISSASSEMBLY BLADES TOOL
19	101 845	CLEF COUTEAU	KNIFE KEY
20	117 107	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
21	39 827	ENS. GACHETTE CUVE	BOWL LATCH ASSEMBLY
22	39 475	ENS. TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
23	49 106	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
24	29 586	ENS. INTERRUPEUR DE SECURITE CUTTER	CUTTER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
25	29 336	ENS. APPUIS CUVE (x2)	BOWL SUPPORT ASSEMBLY (x2)
26	49 112	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
27	502 171	BOUTON NOIR	BLACK KNOB
28	502 170	BOUTON VERT	GREEN KNOB
29	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
30	117 073	POIGNEE POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER HANDLE
31	49 109	ENS. INTERRUPEUR DE SECURITE C-LEGUMES	VEGETABLE SLICER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
32	39 088	ENS. PORTE JOINT	SEAL SUPPORT ASSEMBLY
33	501 624	BAGUE D'ETANCHEITE	SEAL RING
34	117 703	CLAVETTE	KEY
35	29 533	ENS. SUPPORT PLATINE	PCB SUPPORT ASSEMBLY
36	39 202	POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER
37	515 515	PRESSE ETOUPE	STRAIN RELIEF
38	27 406	COUPE-LEGUMES COMPLET	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
39	49 111	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
40	39 661	POIGNEE	HANDLE
41	39 663	BUTEE DE POUSSOIR	PUSHER ABUTMENT
42	39 672	BAGUE DE GLISSEMENT	RING OF SLIDING
43	39 664	BAGUES EPAULEES (x2)	SHOULDERED RINGS (x2)
44	39 665	BIELLETTE ARRIERE	BACK TIEROD
45	39 666	AXE PIVOT 8x40	AXLE 8x40
46	39 667	AXE PIVOT 8x50	AXLE 8x50
47	39 668	GUIDE POUSSOIR MONTE	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
48	39 662	POUSSOIR CAROTTES	CARROTS PUSHER
49	39 671	PORTE AIMANT MONTE	MAGNET HOLDER ASSEMBLY
50	39 669	POUSSOIR LEGUMES MONTE	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
51	39 660	CLOISON AMOVIBLE	REMOVABLE WALL
52	39 670	PALIER EPAULE 18x25 (x2)	SHOULDERED RINGS 18x25 (x2)
53	29 706	ENSEMBLE BUTEE POUSSOIR	PUSHER STOP ASSEMBLY
54	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION STOP
55	39 705	BAGUES EPAULEES (x2)	SHOULDERED RINGS (x2)
56	49 110	ENSEMBLE TAQUET D'ACCROCHAGE	LATCH ASSEMBLY

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
57	<b>49 108</b>	ENS. CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL ASSEMBLY
58	<b>102 690</b>	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
59	<b>100 703</b>	ENS. TIGE VERROUILLAGE	LOCKING ROD ASSEMBLY
60	<b>29 058</b>	BAGUES EPAULEES (x2)	SHOULDERED RINGS ASSEMBLY (x2)
61	<b>39 834</b>	ENS. PLAQUE DE VEROUILLAGE	LOCKING PLATE ASSEMBLY
62	<b>118 433</b>	ETOILE ACCROCHAGE	STAR FIXING
63	<b>303 009</b>	MOTEUR	MOTOR
64	<b>110 308</b>	GOUPILLE AXE MOTEUR	MOTOR SHAFT PIN
65	<b>39 819</b>	ENS. ROULEMENTS MOTEUR	MOTOR BEARINGS ASSEMBLY
66	<b>105 885</b>	VENTILATEUR	FAN
67	<b>39 973</b>	SUPPORT VARIATEUR	VARIATOR SUPPORT
68	<b>39 972</b>	VARIATEUR	VARIATOR
69	<b>39 977</b>	CARTE BOUTONS	CONTROLS BOARD
70	<b>29 620</b>	ENSEMBLE SOCLE	BASE ASSEMBLY
71	<b>39 833</b>	PIED GRIS (x4)	GREY FOOT (x4)
72	<b>117 705</b>	SEPARATEUR DE FLUX	AIR FLOW SEPARATOR

A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
<b>Machine</b>	<b>Voltage</b>	<b>A</b>
<b>22 736 UK</b>		<b>39 979</b>
<b>2 141 UK</b>		
<b>22 739 Aust</b>		<b>39 980</b>
<b>2 139 Aust</b>		
<b>22 735 DK</b>		<b>39 981</b>
<b>2 140 DK</b>		
<b>2 143 Pack 7D SWE</b>	<b>230/50-60/1</b>	
<b>2 142 Pack 4D SWE</b>		<b>39 978</b>
<b>22 738</b>		
<b>2 138</b>		
<b>22 737 ZAF</b>		<b>39 600</b>
<b>2 145 ZAF</b>		
<b>22 740 BRA</b>		<b>39 603</b>
<b>2 146 BRA</b>		

# BLIXER 5A Plus - BLIXER 6A - R 5A Plus - R 6A - R 502D - R 502E - R 602D - R 602E 230/400V-50Hz 3~

## SCHEMA ELECTRIQUE

## ELECTRIC DIAGRAM

## ELEKTRISCHES SCHALTBILD


**Important :**

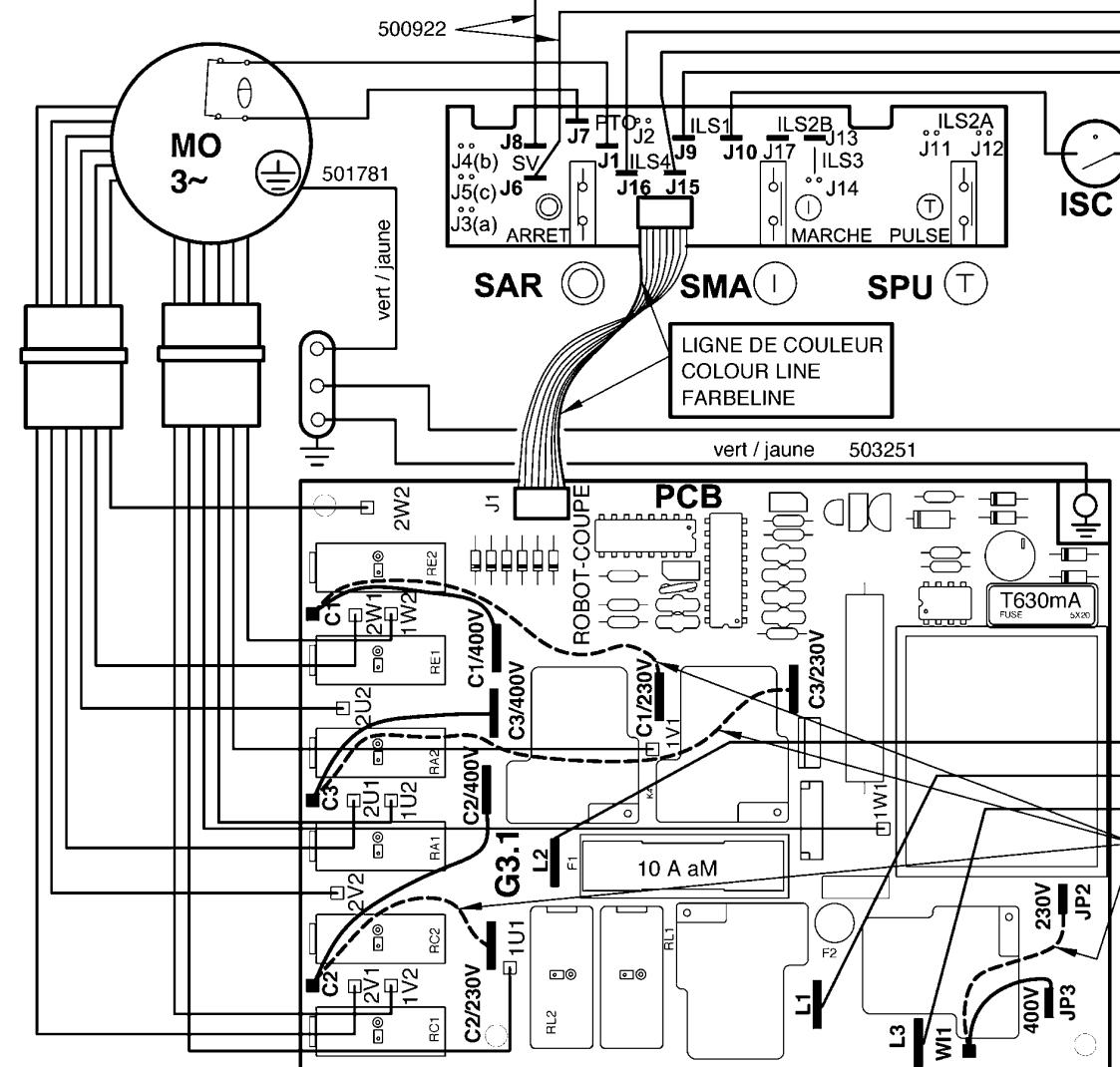
Vérifier que les fils d'adaptation à la tension de votre réseau sont correctement positionnés (voir tableau ci-contre).

**Caution :**

Check that the wires which allow the adaptation to the supply voltage are on the right terminal (table in the margin).

**Wichtiger Hinweis :**

Unbedingt prüfen, ob die Drähte zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes Korrekt positioniert sind (Tafel Gegenüber).



Fil Wire Leitung	Connecté sur Connect on Anschließen auf	
	230V	400V
W11	JP2	JP3
C1	C1/230V	C1/400V
C2	C2/230V	C2/400V
C3	C3/230V	C3/400V

	Français	English	Deutsch
ISC	Interrupteur de sécurité cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitschalter Kutterdeckel
ISP	Interrupteur de sécurité coupe légumes présent uniquement dans R 502 a et R 602 a	Safety switch vegetables slicer only present in R 502 a - R 602 a	Sicherheitschalter Gemüseschnittdelkeln nur in R 502 a und R 602 a
MO	Moteur	Motor	Motor
SAR	Bouton arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton marche	On switch	Betriebsschalter
SPU	Bouton pulse	Pulse switch	Impulschalter
SV	>Selecteur de vitesse	Speed selector	Geschwindigkeitschalter
	●1 Petite vitesse	Low speed	Kleine Geschwindigkeit
	●2 Grande vitesse	High speed	Grosse Geschwindigkeit
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

### ALIMENTATION SUPPLY STROMVERSORGUNG

4 fils à commuter suivant la tension d'alimentation.

4 wires to connect according supply voltage.

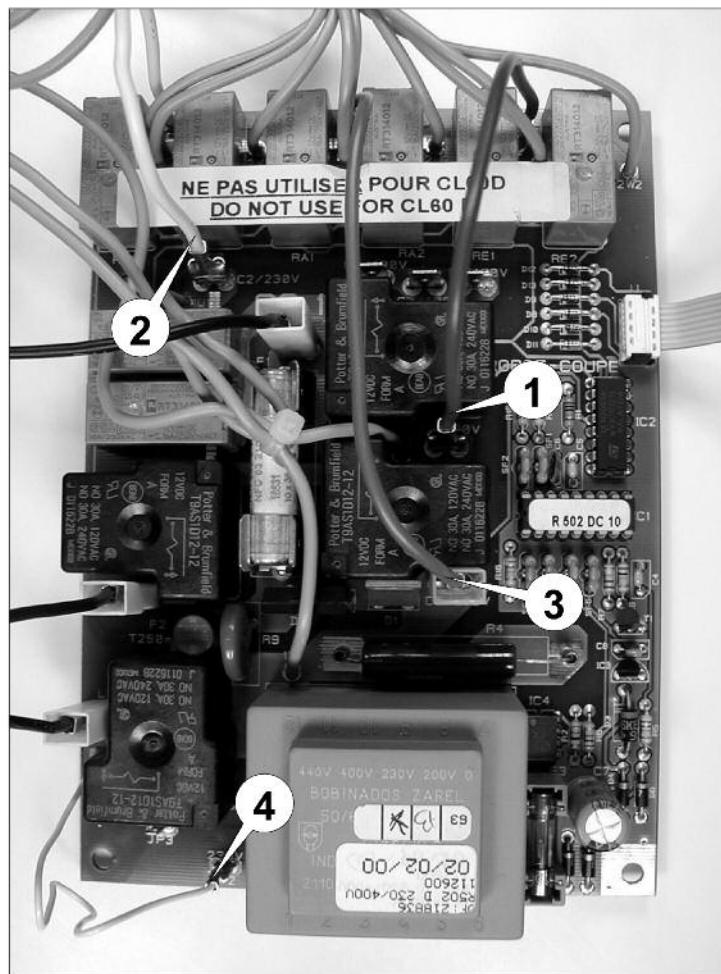
4 Kabeln müssen ungeschaltet werden entsprechend der Stromversorgung.



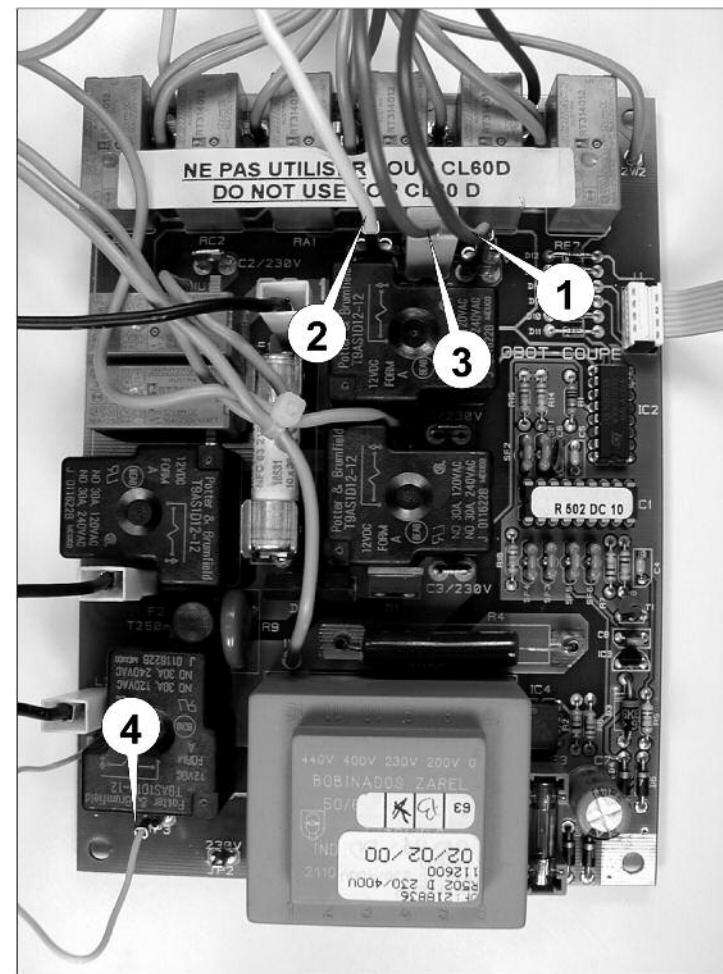
**ATTENTION :** Il y a 4 fils à connecter suivant la tension d'alimentation.

**CAUTION :** There are 4 wires to connect according to the supply voltage.

**230 V / 50 Hz / 3~**

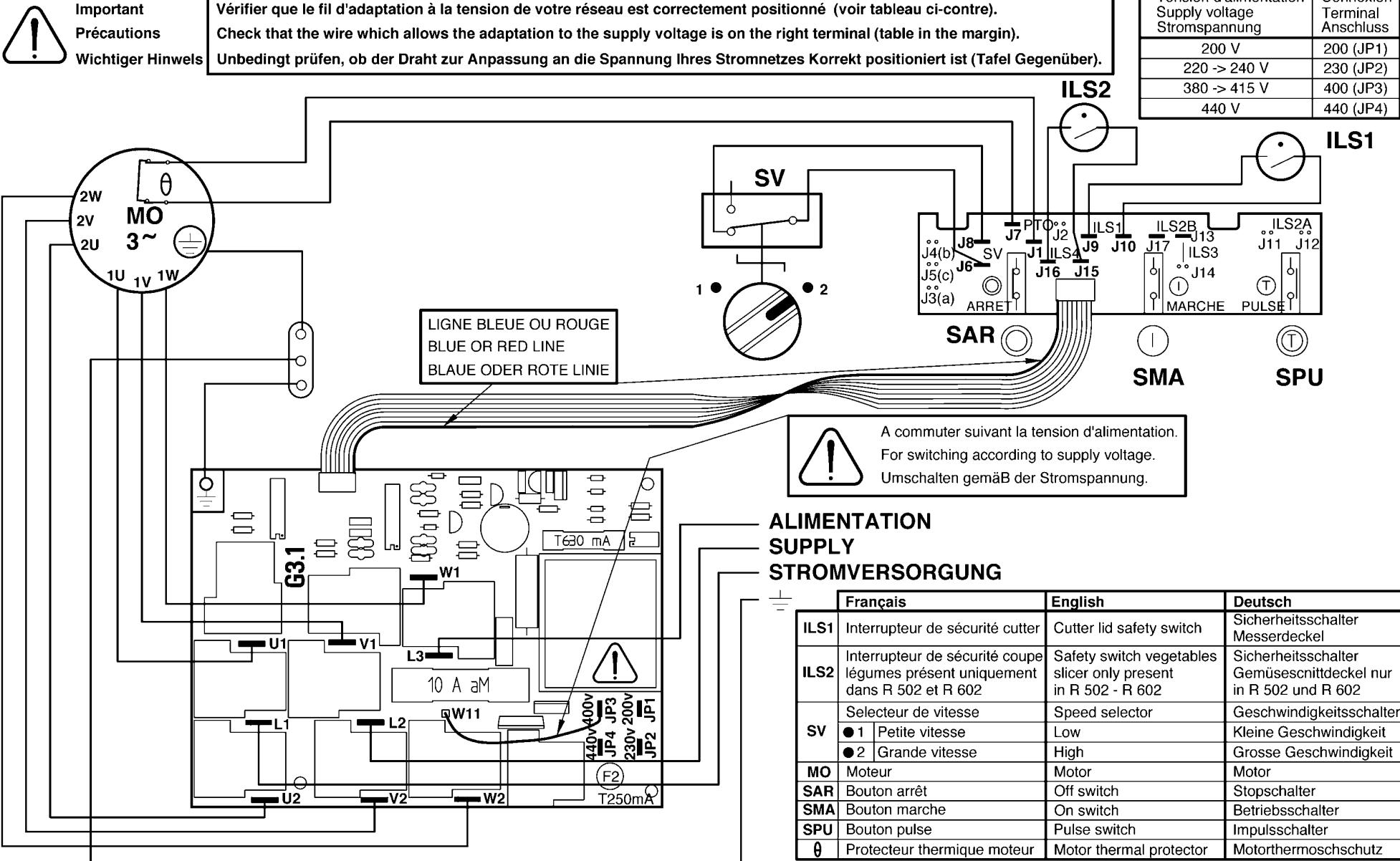


**400 V / 50 Hz / 3~**



BLIXER 5A Plus - BLIXER 6A - R 5A Plus - R 6A - R 502A - R 502D - R 502E - R 602A - R 602D - R 602E 200, 230, 400V/50-60Hz 440V/60Hz 3~

SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD



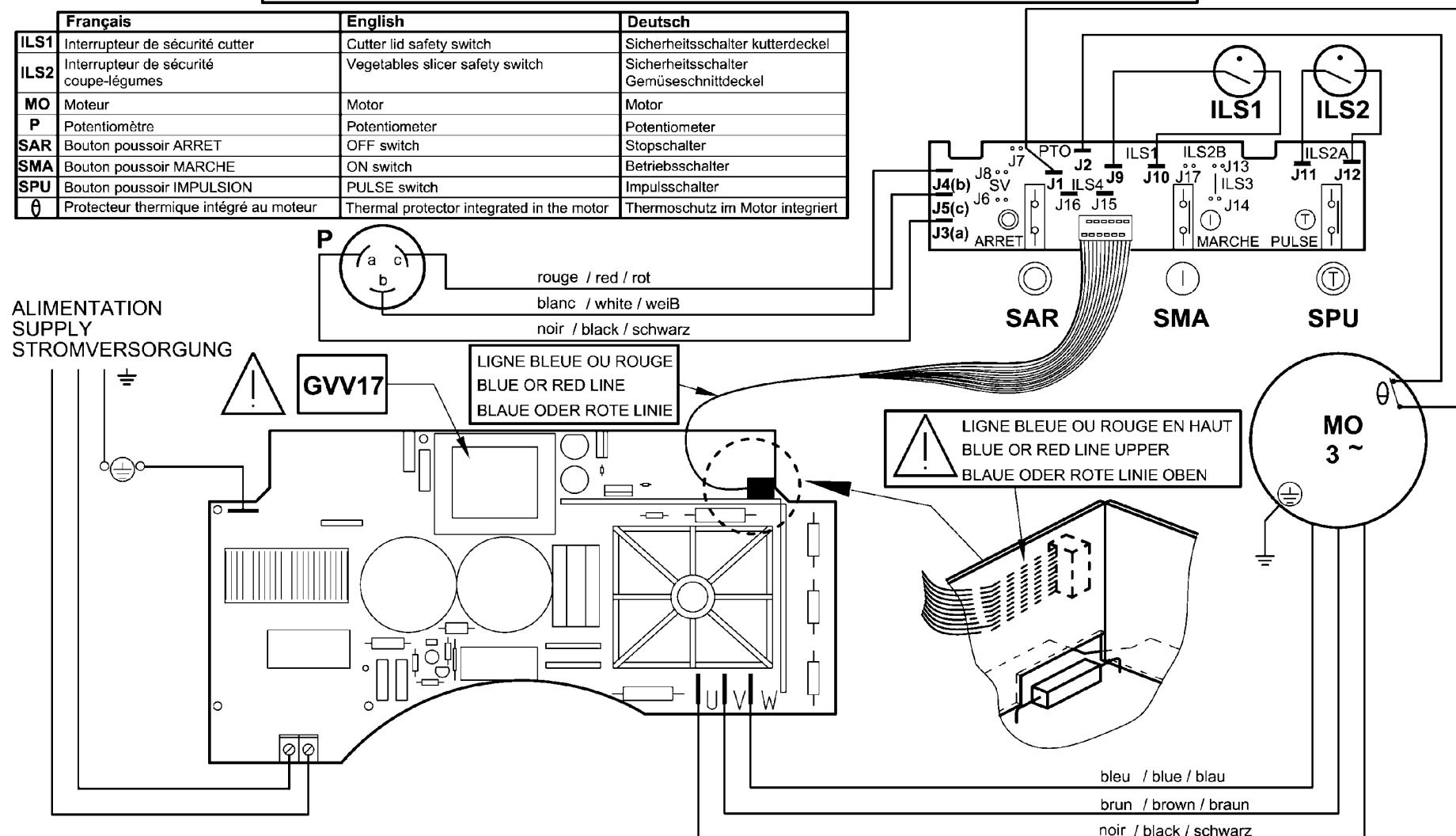


Important : Vérifier le sens de rotation de l'outil (anti-horaire) si nécessaire inverser 2 fils du moteur.

Caution : Check the tool's rotation sense (anti-time) if necessary revers 2 motor wires.

Wichtiger Hinweis : Sinn Umdrehung von der Werkzeug unbedingt (anti-Stundlich) Notwendig zwei Leitung dor Motor umkehren

	Français	English	Deutsch
ILS1	Interrupteur de sécurité cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter kutterdeckel
ILS2	Interrupteur de sécurité coupe-légumes	Vegetables slicer safety switch	Sicherheitsschalter Gemüseschnitteckel
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
θ	Protecteur thermique intégré au moteur	Thermal protector integrated in the motor	Thermoschutz im Motor integriert



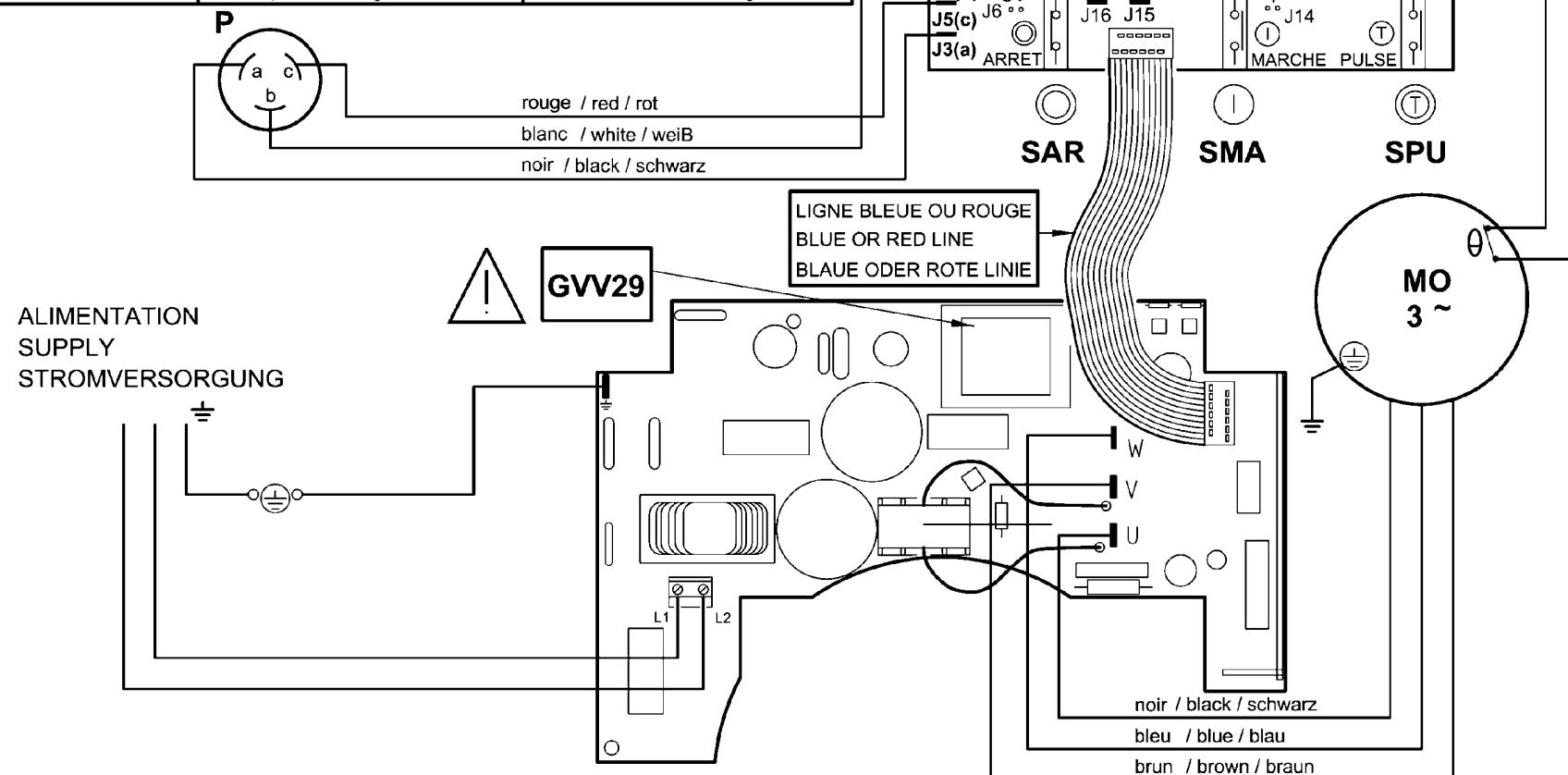


**Important :** Vérifier le sens de rotation de l'outil (anti-horaire) si nécessaire inverser 2 fils du moteur.

**Cautions :** Check the tool's rotation sense (anti-time) if necessary reverse 2 motor wires.

**Wichtiger Hinweis :** Sinn Umdrehung von der Werkzeug unbedingt (anti-Stundlich) Notwendig zwei Leitung dor Motor umkehren

Français	English	Deutsch
ILS1	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
ILS2	Vegetables slicer safety switch	Sicherheitsschalter Gemüseschnittdckel
MO	Motor	Motor
P	Potentiometer	Potentiometer
SAR	OFF switch	Stopschalter
SMA	ON switch	Betriebsschalter
SPU	PULSE switch	Impulsschalter
θ	Protecteur thermique intégré au moteur	Thermoschutz im Motor integriert





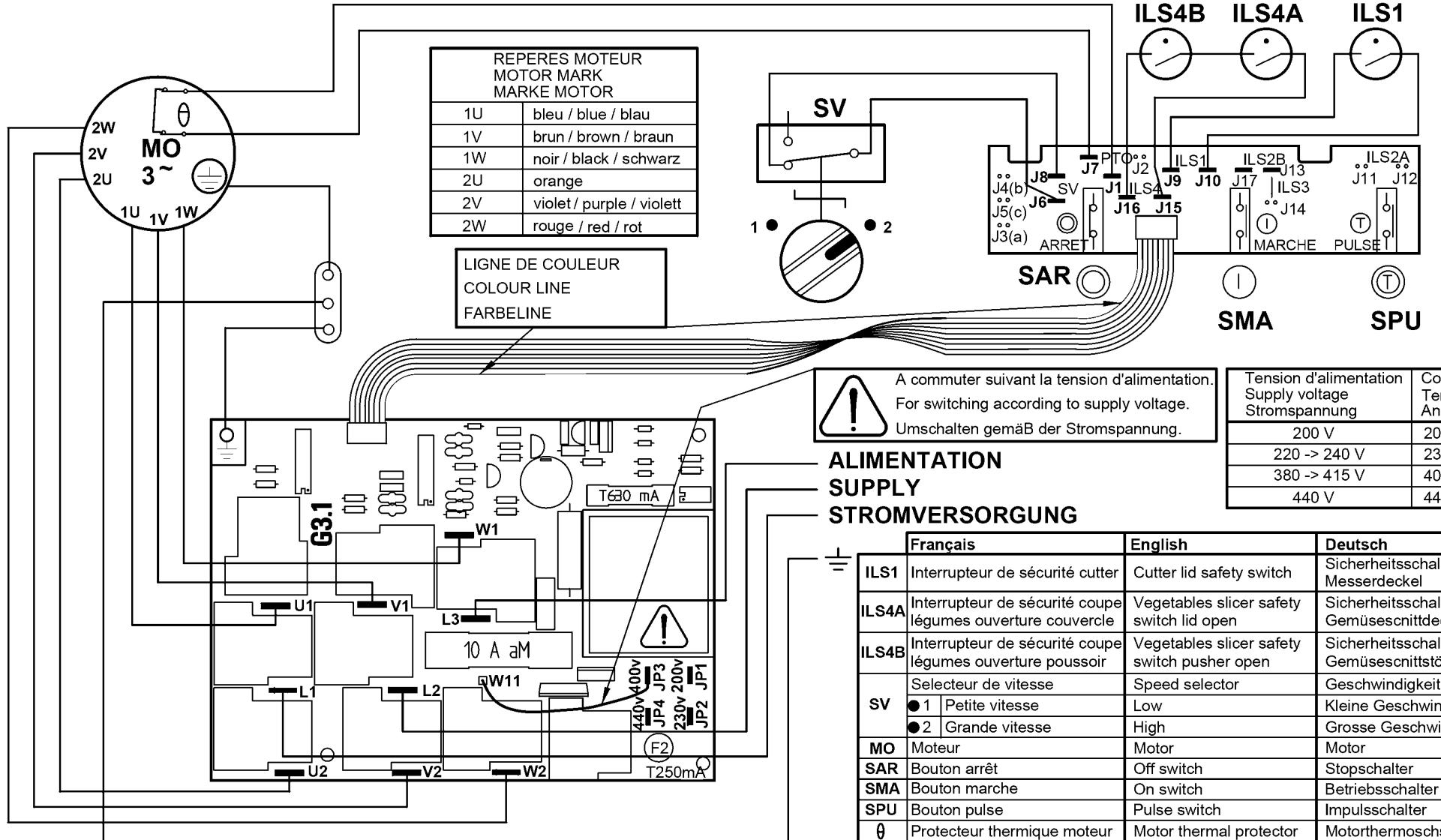
## Important Précautions

**Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné (voir tableau ci-contre).**

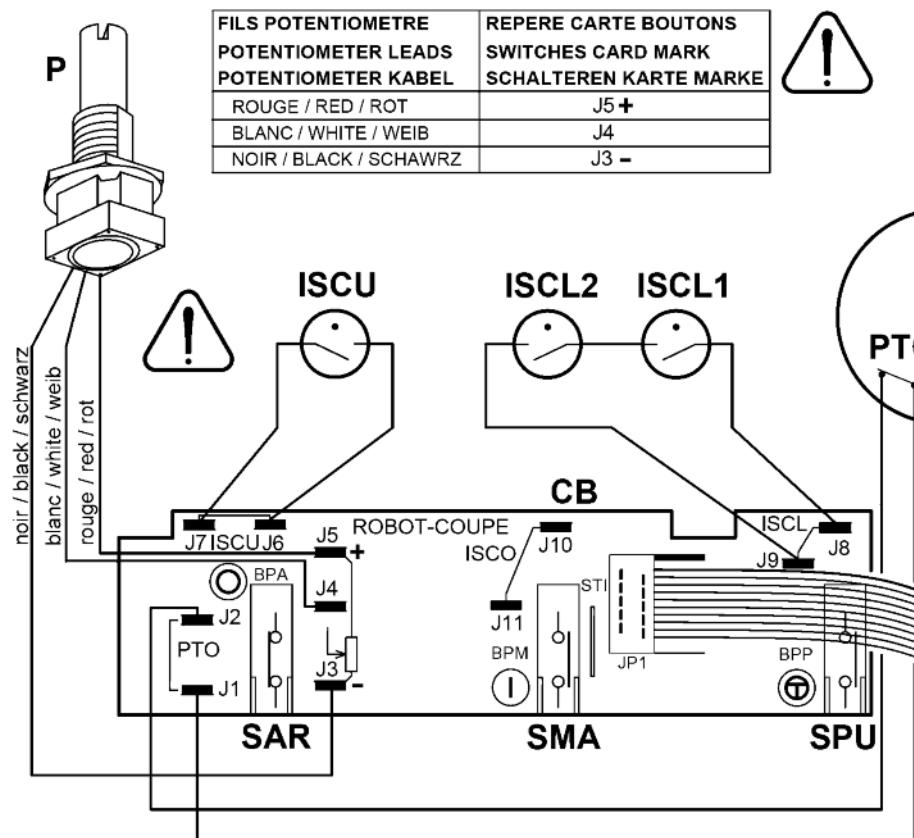
Check that the wire which allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal (table in the margin).

**Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist (Tafel Gegenüber).**

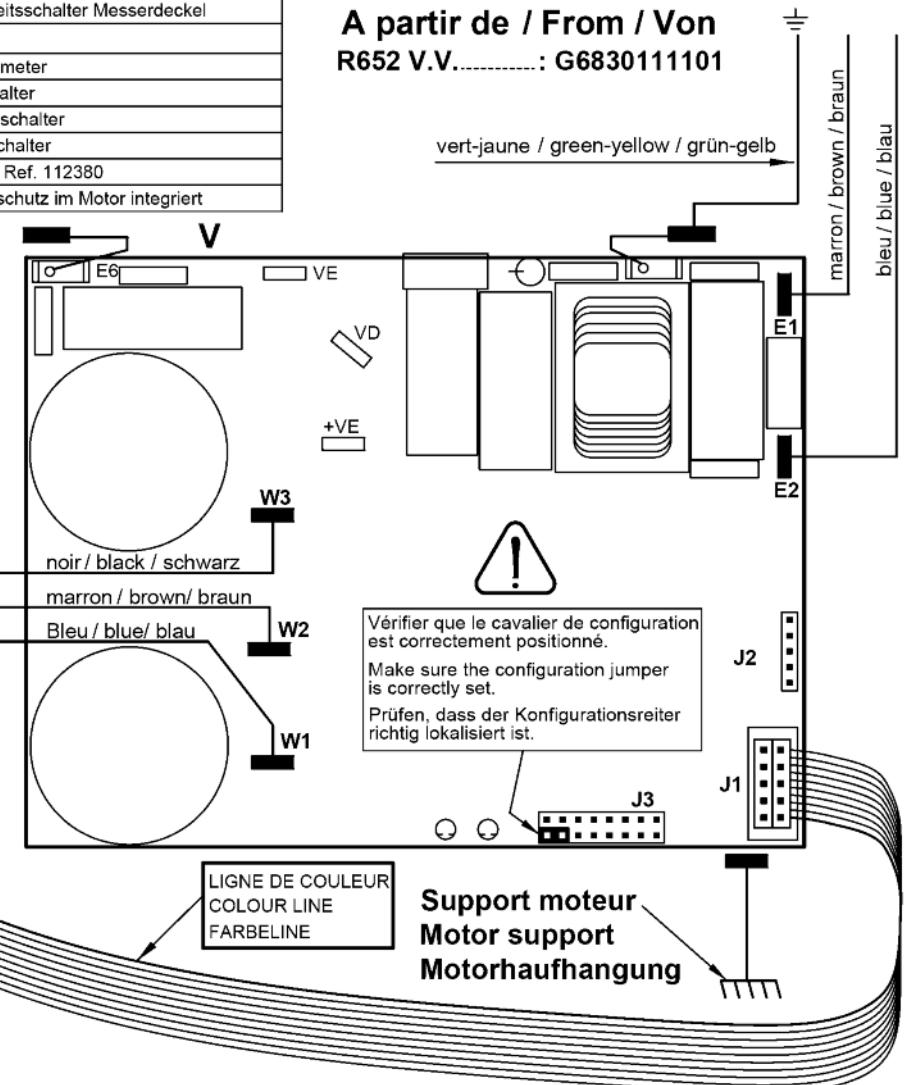
**A partir de / From / Von**  
R652 \_\_\_\_\_: G6820111XX



Français	English	Deutsch
<b>CB</b> Carte boutons Réf. 112602	Switches card Ref. 112602	Schalter Karte. Ref 112602
<b>ISCL1</b> Interrupteur de Sécurité Coupe-Légumes ouverture couvercle	Vegetables slicer safety switch lid open	Sicherheitsschalter Gemüseschnittdckel
<b>ISCL2</b> Interrupteur de Sécurité Coupe-Légumes ouverture pousoir	Vegetables slicer safety switch pusher open	Sicherheitsschalter Gemüseschnittstössel
<b>ISCU</b> Interrupteur de Sécurité CUTter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdecke
<b>MO</b> Moteur	Motor	Motor
<b>P</b> Potentiomètre	Potentiometer	Potentiometer
<b>SAR</b> Bouton pousoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
<b>SMA</b> Bouton pousoir MARCHE	ON switch	Betriebsschalter
<b>SPU</b> Bouton pousoir IMPULSION	PULSE switch	Impulsschalter
<b>V</b> Variateur Réf. 112380	Variator Ref. 112380	Variator Ref. 112380
<b>PTO</b> Protecteur thermique intégré au moteur	Thermal protector integrated in the motor	Thermoschutz im Motor integriert


**ALIMENTATION  
SUPPLY  
STROMVERSORGUNG**

**A partir de / From / Von**  
R652 V.V. .... : G6830111101





---

**robot**  **coupe**®

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

48, rue des Vignerons  
94305 Vincennes Cedex- France  
Tel.: 01 43 98 88 15 - Fax: 01 43 74 36 26  
Email: [international@robot-coupe.com](mailto:international@robot-coupe.com)

**Delegación comercial en España:**

Riera Figuera Major, 43  
08304 Mataró (Barcelona)  
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73  
Email: [robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net](mailto:robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net)

**Service Clients Belgique**

26, Rue des Hayettes  
6540 Mont Sainte-Geneviève  
Tél. : (071) 59 32 62  
Fax : (071) 59 36 04  
Email : [info@robot-coupe.be](mailto:info@robot-coupe.be)

**Robot-Coupe Italia srl**

Via Stelloni Levante 24/a  
40012 Calderara di Reno (BO)  
Tel: 051 72 68 10 - Fax: 051 72 68 12  
Email: [info@robot-coupe.it](mailto:info@robot-coupe.it)

**[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)**