robot coupe®

New
Register your product on line

R 502 G • R 502 V.V. G • R 752 • R 752 V.V.

19/05/2021

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

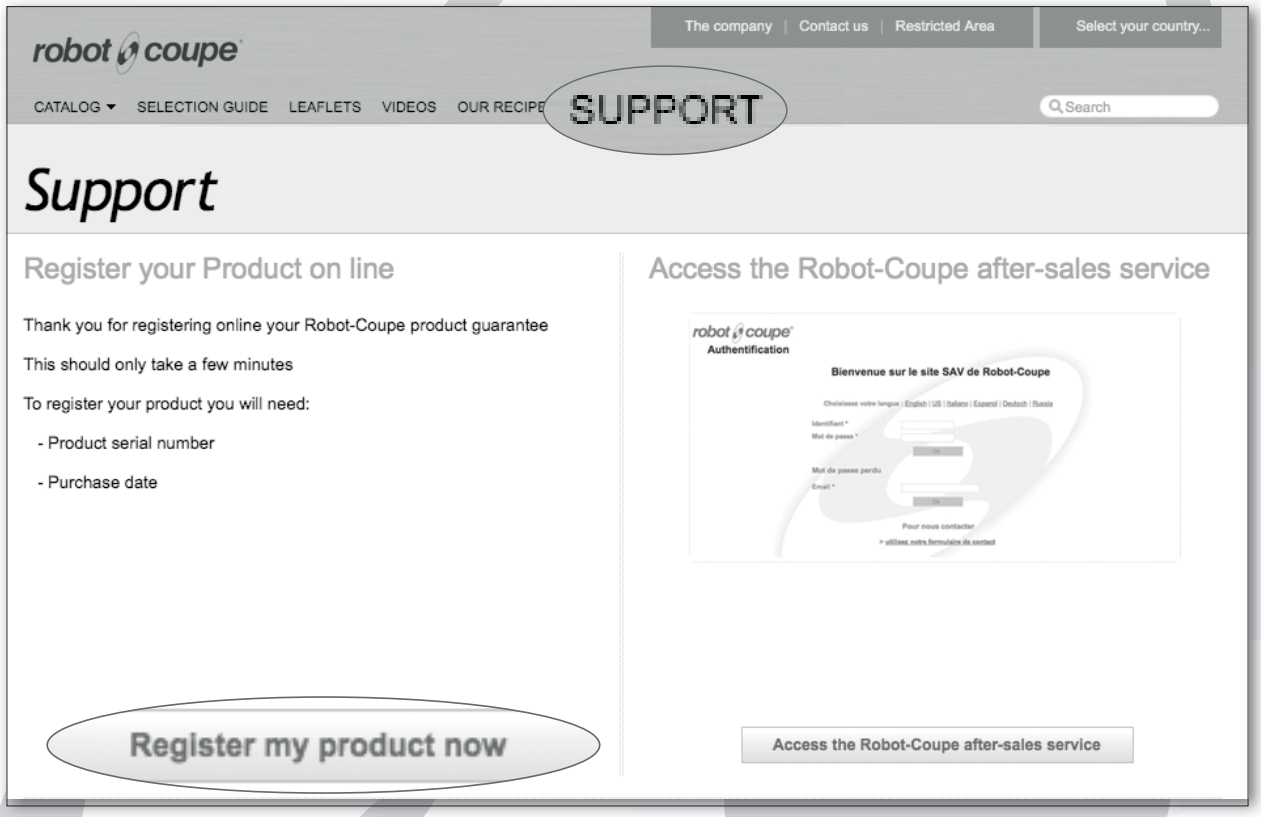
Po Registe o seu produto online.

Sw Registrera din produkt online

Ru Зарегистрировать онлайн ваш продукт

Pl Rejestracja produktu on-line

Cz Zaregistrujte svůj výrobek online



robot coupe®

19/05/2021

EU-Konformitätserklärung

Robot-Coupe® SNC erklärt, dass alle in der vorliegenden Original-Bedienungsanleitung auf-geführten Geräte sowie ihr Zubehör und ihre Verpackung folgenden Vorschriften entsprechen:

- Den grundlegenden Anforderungen der folgenden EG-Richtlinien und den diese umsetzenden gesetzlichen Bestimmungen:
  - Maschinenrichtlinie **(2006/42/EG)**,
  - niederspannungsrichtlinie **(2014/35/EU)**,
  - elektromagnetische Verträglichkeit **(2014/30/EU)**,
  - der Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS) **2011/65/EU**,
  - der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) **2012/19/EU**,
- der Verordnung **(EG) Nr. 1907/2006** (letzte konsolidierte Fassung) zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH); die von Robot-Coupe® verkauften Produkte, Zubehörteile und Verpackungen enthalten keine Stoffe, die in der Liste der für eine Zulassung in Frage kommenden besonders besorgniserregenden Stoffe der Europäischen Chemikalienagentur (ECHA) aufgeführt sind,
- Verordnung **(EG) Nr. 1935/2004** „Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen", angepasst durch die Verordnung (EG) Nr. 596/2009,
- Verordnung **(EG) Nr. 2023/2006** „Gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen",
- der Verordnung **(EU) Nr. 10/2011** „Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen" sowie allen einschlägigen Verordnungen (EU), die sie verändern, korrigieren und/oder berichtigen, das sind zum Zeitpunkt der vorliegenden Erklärung die Verordnungen (EU) 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 und 2019/37.
- den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Europäischen Normen:
  - **EN ISO 12100:2010** (Sicherheit von Maschinen – Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze),
  - **EN 60204-1:2006** (Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstung von Maschinen, allgemeine Anforderungen),
  - **EN 60529** Schutzarten durch Gehäuse (IP-Code):
    - IP 55 für die Schalter,
    - IP 34 für die anderen Bestandteile des Gerätes,
- und je nach Kategorie des Gerätes den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften:
  - **EN 454** ..... Planetenrühr- und -knetmaschinen,
  - **EN 1678** ..... Gemüseschneidemaschinen (und Entsafter),
  - **EN 12852** ..... Vertikalkutter und Mixer,
  - **EN 12853** ..... Handmixer und Handrührer,
  - **EN 13208** ..... Gemüseschälmaschinen,
  - **EN 13621** ..... Salatschleudern,
  - **EN 14655** ..... Baguette-Schneidemaschinen.

"R019"

Montceau-en-Bourgogne, den 1. März 2019

Jean-Marie LOZANO
Leiter Industrielle Operationen

INHALT

GARANTIE

WICHTIGE HINWEISE

WIR GRATULIEREN ZU IHREM KAUF EINES R 502 G • R 502 V.V. G • R 752 • R 752 V.V. KOMBI KUTTER/SCHNEIDEMASCHINE

INBETRIEBNAHME
- Hinweise zum elektrischen anschluss
- Bedienelemente
- Zeitschalter

MONTAGE
- Kutteraufsatz
- Gemüseschneideaufsatz

VERARBEITUNGSBEISPIELE
- Kutteraufsatz
- Gemüseschneideaufsatz

OPTIONEN

REINIGUNG
- Motor block
- Kutteraufsatz
- Abstreifer
- Messer
- Gemüseschneideaufsatz

WARTUNG
- Messer
- Abstreifer
- Dichtring
- Blätter, balken und reiben

TECHNISCHE DATEN
- Gewichte
- Abmessungen
- Arbeitshöhe
- Geräuschpegel
- Elektrische daten

SICHERHEIT

NORMEN

TECHNISCHE ANGABEN
- 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 - TRANSPORTSCHÄDEN. 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 220 – 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 Fehlerstrom-schutzschalter (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 Pulsstrom-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 Drehzahl-regelung 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^2)	FI-Schalter (L + N)	
			Bemessungsstrom (A)	Auslösestrom (mA)
R 502 V.V. **R 752 V.V.**	220 - 240V 50 oder 60 Hz **Wechselstrom**	2,5	B 20	≥ 30

WICHTIGE HINWEISE

ACHTUNG
BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN

ACHTUNG! Um Unfällen 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. Unsere Geräte sind für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und dürfen auf keinen Fall von Kindern bedient werden.

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 38). 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 G • R 502 V.V. G • R 752 • R 752 V.V. KOMBI KUTTER / GEMÜSESCHNEIDE-MASCHINE

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 Gemüseschneideaufsatz 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 Netznschlusses mit der auf dem Fabrikschild des Motorblocks angegebenen Stromart übereinstimmt.

⚠ ACHTUNG!

DIESES GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN (STROMSCHLAGGEFAHR)!

Dreiphasengeräte R 502 - R 752

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: ❶ gegen ❷
❶ gegen ❸
oder ❷ gegen ❸

Einphasengeräte R 502 V.V. - R 752 V.V.

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 16 A, bei intensivem Gebrauch vorzugsweise 20 A betragen.

• ENERGIESPARMODUS R 502 - 752

Nach dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz wird es erst durch Betätigen der I-Taste eingeschaltet.

Wenn das Gerät 5 Minuten lang nicht benutzt wurde, schaltet es in den Energiesparmodus.

Zum Wiedereinschalten ist ein erneutes Betätigen der I-Taste erforderlich.

• BEDIENELEMENTE

Rote Taste	=	Aus
Grüne Taste I	=	Ein Drehzahl 1
Schwarze Taste	=	Pulsbetrieb

R 502 - R 752:

Grüne Taste II	=	Ein Drehzahl 2

R 502 V.V. - R 752 V.V.:

Drehzahlregler **Kutter-betrieb**: 300 bis 3500 U/min.
Gemüseschneide-betrieb: 300 bis 1000 U/min.

• ZEITSCHALTER

Funktionsweise des Zeitschalters

Der Zeitschalter verfügt über drei LED-Siebensegmentanzeigen, zwei Tasten zum Einstellen der Dauer und einen Buzzer.

a) Stoppuhr-Modus

Beim Anschließen des Geräts an das Stromnetz wird im Allgemeinfall **0.00** angezeigt und der Benutzer kann das Gerät direkt einschalten. Das ist der Stoppuhr-Modus. Der Zeitschalter zählt die Sekunden, solange der Motor in Betrieb ist. Die Zeitmessung wird unterbrochen, wenn der Motor zum Stillstand kommt, und läuft weiter, wenn er wieder eingeschaltet wird. Bei den Modellen R 502 V.V. und R 752 V.V. kommt das Gerät nach 9 Minuten automatisch zum Stillstand und die Zeitmessung wird abgebrochen. Bei den Modellen R 502 und R 702 kommt das Gerät nach 5 Minuten automatisch zum Stillstand und die Zeitmessung wird abgebrochen.

b) Countdown-Modus

Vor dem Einschalten kann der Benutzer die gewünschte Dauer zwischen **0.05** (5 Sekunden) und **9.00** (9 Minuten) durch Drücken der Tasten **+** und **–** einstellen. Sobald der Motor eingeschaltet wird, zählt der Zeitschalter die verbleibende Zeit herunter. Das ist der Countdown-Modus. Das Herunterzählen wird unterbrochen, wenn der Motor zum Stillstand kommt, und läuft weiter, wenn er wieder eingeschaltet wird. Beim Erreichen des Wertes **0.00** schaltet das Gerät aus und ein akustisches Signal ertönt. Die ursprünglich eingestellte Dauer wird erneut angezeigt.

c) Momentbetrieb

Beim Betätigen der schwarzen Taste für Momentbetrieb, schaltet der Zeitschalter in den Stoppuhr-Modus, solange die Taste für den Momentbetrieb gedrückt bleibt. Er kehrt zur vorherigen Anzeige zurück, sobald die Taste losgelassen wird.

d) Gemüseschneider-funktion:

Der Zeitschalter zeigt 3 waagerechte Striche an, ist aber nicht betriebsbereit

e) Auf null zurücksetzen

Wenn bei stillstehendem Motor der Zeitschalter etwas anderes anzeigt als **0.00**, kann der Benutzer die Anzeige auf Null stellen, entweder durch gleichzeitiges Betätigen der Tasten **+** und **–**, oder durch ein 2 Sekunden langes Betätigen der Aus-Taste des Geräts.

f) Standby-Modus

Wenn das Gerät 10 Minuten lang nicht benutzt wurde (stillstehender Motor), schaltet der Zeitschalter in den Standby-Modus. Der Standby-Modus wird entweder durch Betätigen einer der Tasten des Zeitschalters oder durch Betätigen der Ein-Taste beendet.

g) Deaktivierung des Zeitschalters

Wenn Sie den Zeitschalter nicht verwenden möchten, können Sie ihn durch ein gleichzeitiges langes Betätigen der Tasten für Ein und Aus deaktivieren. Durch erneutes Betätigen wird er wieder aktiviert.

MONTAGE

• KUTTERAUFSATZ

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

Drehen Sie die Schüssel nach rechts, bis sie einrastet.

2) 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.

3) Setzen Sie den mit dem Abstreifer versehenen Deckel auf die Schüssel (siehe Seite 42) und drehen Sie ihn nach rechts bis zum Anschlag.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bei den Modellen R 502 und R 752 ist die hohe Drehzahl (1500 U/min) nur für die Verwendung als Kutter vorgesehen. Im Falle einer Betätigung der entsprechenden Taste im Gemüseschneidebetrieb schaltet das Gerät auf die niedrige Drehzahl (750 U/min).

Beim **Modelle R 502 V.V. und R 752 V.V**. stellt sich der für den Kutterbetrieb zulässige Drehzahlbereich (300 bis 3500 U/min) automatisch ein.

• GEMÜSESCHNEIDEAUFSATZ

EINFÜLLAUFSATZ MIT HEBELARM NEBST ZUBEHÖR

Dieser Einfüllaufsatz gestattet die Verarbeitung sämtlicher Gemüsesorten:

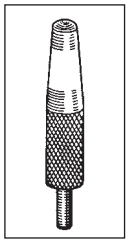
- **der große Einfüllaufsatz** ist für große Gemüsesorten wie Kohl, Sellerie, Salat usw. vorgesehen,
- **Runder Einfüllschacht**
  - **Ø 58 mm** zum gleichmäßigen Schneiden länglicher oder empfindlicher Zutaten
  - **Ø 39 mm** zum Schneiden von kleinem Obst und Gemüse mithilfe des „Exactitube"-Stopfers.

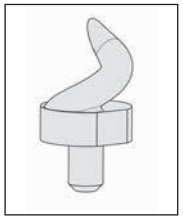
Modellen R 752/ R 752 V.V.

Zum Einfüllaufsatz mit Hebel gehört folgendes Zubehör:

1) **Ein Beschickungskegel**

Seine Verwendung ist notwendig, wenn das Gerät ohne die herausnehmbare Trennwand betrieben wird.

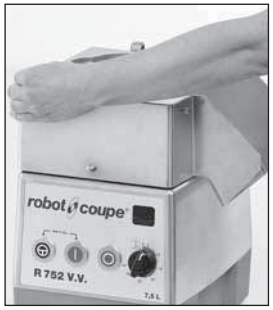




2) Ein Kohlstrunkbohrer, der nur zum Verarbeiten von Kohl benutzt wird. Mit ihm kann ein ganzer Kohlkopf geschnitten bzw. gerieben werden, ohne daß er vorher in Stücke geschnitten werden muß.

Dieses **Spezialwerkzeug** dient zum **Herausnehmen** des Kohlstrunkbohrers.

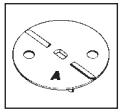
Der Gemüseschneideaufsatz besteht aus zwei abnehmbaren Teilen: Gemüseschneideschüssel und Deckel.



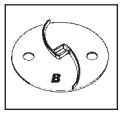
1) Stellen Sie sich vor den Motorblock, und setzen Sie die Gemüseschneideschüssel auf den Motorblock, so daß der Auswurf nach rechts und etwas nach hinten gerichtet ist.Drehen Sie die Schüssel nach rechts, bis sie einrastet.

(Zum Abnehmen der Gemüse-schneideschüssel genügt ein Druck auf den Edelstahlknopf).

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



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



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

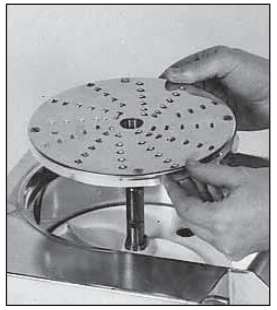
2 Auswurfvorrichtungen:

Die Modelle R 502, R 502 V.V., R 752 und R 752 V.V. werden mit 2 Auswurfvorrichtungen geliefert, einer schwarzen Auswurfscheibe und einem weißen Kohl-Auswerfer. Dieser ist besonders für das Schneiden von Kohl geeignet. Für andere Gemüsearten die schwarze Auswurfscheibe verwenden..

Kohl-Auswerfer

Auswurfscheibe

3) Setzen Sie die Scheibe Ihrer Wahl ein :



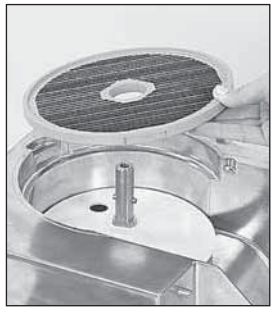
a) Sie haben eine Reibe -, Streifen - oder Schneidescheibe gewählt: Stecken Sie die Scheibe auf die Antriebsachse und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um festzustellen ob sie richtig sitzt.

b) Sie wollen Würfel schneiden: Dazu brauchen Sie ein Würfelgatter und eine zum Schneiden von Würfeln geeignete Schneidescheibe (gerader Klinge).

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

Würfel-gatter / Schneidescheibe	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	12x12 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•						
8 mm		•					
10 mm			•				
12 mm				•			
14 mm					•		
20 mm						•	
25 mm							•

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



Das Würfelgatter in die Schüssel einsetzen.

Darauf achten, dass sich die Ausbuchtung des Würfelgatters in die Einkerbung des Motorblocks einfügt.

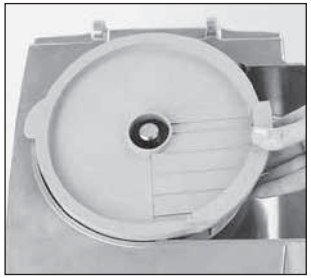
Anschließend die entsprechende Schneidescheibe einsetzen (Scheibe mit gerader Klinge) und diese im Uhrzeigersinn drehen, um sicherzugehen, dass sie richtig sitzt.

c) Sie haben den Pommes-frites-Einsatz gewählt:

Der Einsatz besteht aus einem Pommes-frites-Gatter und einer Spezialschneidscheibe für Pommes frites.

⚠ ACHTUNG!

Für eine optimale Schnittqualität beim Schneiden von Pommes frites unbedingt die **herausnehmbare Trennwand** und nur den linken Teil der Einfüllöffnung benutzen (s. Abb.).

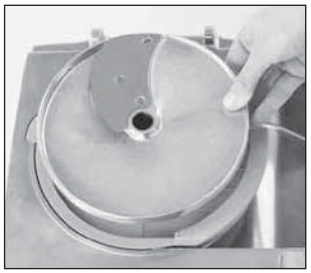


Das Pommes-frites-Gatter in die Einkerbungen der Schneidekammer des Gemüseschneiders legen.

Das Pommes-frites-Gatter muß sich auf der Höhe des Auswurfs befinden.

Bei Verwendung der Trennwand ist kein Werkzeug (Antiblockierstück bzw. Kohlstrunkbohrer) nötig.

Anschließend die jeweilige Schneidscheibe darauf legen. Drehen Sie sie im Uhrzeigersinn zur Feststellung der korrekten Montage.

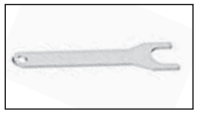


4) Bei der Verwendung des Aufsatzes ohne die herausnehmbare Trennwand den Kohlstrunkbohrer auf die Antriebswelle schrauben. (außer bei Verwendung der herausnehmbaren Trennwand).

Wir erinnern daran, daß der Beschickungskegel für alle Arten von Gemüse außer Kohl geeignet ist. Verwenden Sie für Kohl den Kohlstrunkbohrer.

Antiblockierstück

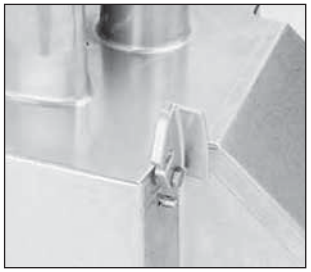
Kohlstrunkbohrer

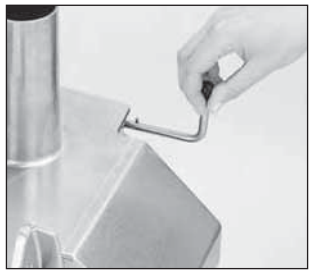


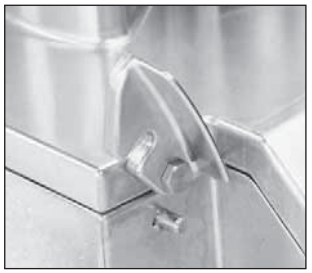
Zum Herausnehmen des Kohlstrunkbohrers den dafür vorgesehenen Schlüssel verwenden.

Bei Verwendung der Trennwand ist kein Werkzeug (Antiblockierstück bzw. Kohlstrunkbohrer) nötig.

5) Den Einfüllaufsatz auf den Motorblock setzen. Der Feststellhaken befindet sich nun Ihnen gegenüber, auf der rechten Seite.





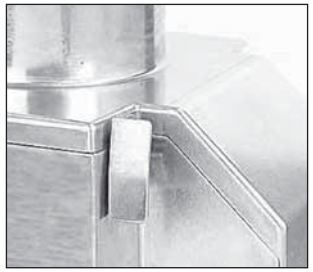


6) Führen Sie den Scharnierstift in die Öffnungen an der Rückseite des Motorblocks ein.

Verriegeln Sie den Deckel mit Hilfe des Feststellhakens. Ihr Gerät ist nun betriebsbereit. Bei den **Modellen R 502 und R 752** ist im Gemüseschneidebetrieb nur die niedrige Drehzahl (750 U/min) möglich.

Die hohe Drehzahl (1500 U/min) ist nur für die Verwendung als Kutter vorgesehen. Im Falle einer Betätigung der entsprechenden Taste im Gemüseschneidebetrieb schaltet das Gerät auf die niedrige Drehzahl (750 U/min). Bei den **Modellen R 502 V.V. und R 752 V.V.** stellt sich der für den Gemüseschneide-betrieb zulässige Drehzahlbereich (300 bis 1000 U/min) automatisch ein.

AUSWECHSELN DER SCHEIBE



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.

Das Oberteil des Gemüseschneideaufsatzes nach hinten kippen, um die Schneidekammer freizulegen, und das Antiblockierstück bzw. den Kohlstrunkbohrer abschrauben. Im Fall des Kohlstrunkbohrers das dafür vorgesehene Werkzeug verwenden.

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, Gatter und Scheibe gleichzeitig herauszunehmen und die Auswurfscheibe anschließend mit Hilfe der beiden Löcher herauszunehmen.

3) Vor dem Einsetzen eines Würfelgatters empfehlen wir, das Innere der Schüssel und insbesondere die Ausbuchtungen, in die das Gatter eingesetzt wird, mit einem feuchten Tuch oder Schwamm zu reinigen.
Nur saubere Würfelgatter verwenden.
Kein weiches Verarbeitungsgut nach dem Schneiden von härteren Produkten einführen, ohne vorher das Würfelgatter einwandfrei gesäubert zu haben.
Verwenden Sie ein **D-Clean-Kit** (Art.-Nr. 39881) für eine leichte und schnelle Reinigung der Würfelgatter (5, 8 und 10 mm).

4) Setzen Sie nacheinander die Auswurfscheibe und die gewünschte Scheibe oder den Würfelschneide-Einsatz ein wie unter 2. und 3 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-weises 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 752 R 752 V.V. Max. Menge nach Verarb. (kg)	R 502 V.V. R 752 V.V. Empfohlene geschwindigkeit (U/min)	Verarbeitungszeit (min)
HACKEN				
• FLEISCH				
Rinderhackfleisch	1,7	3,2	1200/1500	3
Hackfleisch / Farce	2,2	3,2	1200/1500	3
Pasteten	2,7	3,2	1200/1500	4
• FISCH				
Brandade	2,7	3,2	3000	5
Fischcreme	2,7	3,2	3000	5
• GEMÜSE				
Knoblauch / Petersilie / Zwiebeln / Schalotten	0,6/1,1	0,6/1,7	1500/2000	3
Suppe / Gemüsepüree	2,2	3,2	2500/3000	4
• OBST				
Kompott / Mus	2,2	3,2	2500/3000	4
VERRÜHREN				
Mayonnaise/Knoblauchsobe/Remoulade	3,2	3,8	600/1500	3
Béarnaisesobe / Holländische Sobe	2,2	3,2	600/1500	5
Schneckenbutter / Lachsbutter	2,2	2,7	600/1500	4
KNETEN				
Mürbeteig / Butterteig	2,2	3,2	900/1500	4
Blätterteig	2,2	3,2	900/1500	4
Pizzateig	2,2	3,2	900/1500	4
ZERKLEINERN				
Dörrobst	1,1	1,7	900/1500	4
Eis	1,1	1,7	900/1500	4
Paneirmehl	1,1	1,7	900/1500	4
MISCHEN				
			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 / Zwiebeln / 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 / Kopfsalat / Kartoffeln / Tomaten
Sc 8/Sc 10	Auberginen / Kartoffeln / Zucchini / Karotten
Sc 14	Kartoffeln / Zucchini / Karotten
Sc 4 mm	KartoffelSalat
Sc 6 mm	KartoffelSalat

WELLENSCHEIBEN	
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**	

STREIFENSCHEIBEN	
St 1x8	Karotten / Sellerie / Kartoffeln
St 1x26	Zwiebeln / Kohl
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

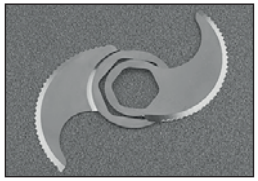
WÜRFEL	
W 5x5	Kartoffeln / Karotten / Zucchini
W 8x8	Kartoffeln / Karotten / Zucchini / Rote Bete
W 10x10	Kartoffeln / Karotten / Zucchini / Rote Bete / Weiße Rüben
W 14x14	Kartoffeln / Karotten / Zucchini / Rote Bete / Weiße Rüben

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 752 und R 752 V.V. sind gekerbte und gezahnte Klingen lieferbar.



Die **gekerbten Blätter** eignen sich zum Kneten und Zerkleinern.

Die **gekerbten Klingen** eignen sich zum Hacken von Kräutern und Gewürzen.

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.

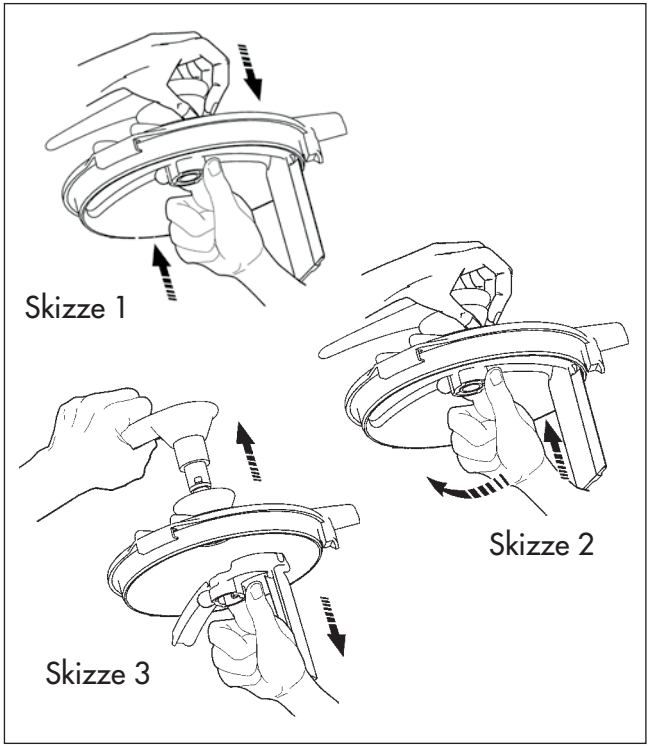
Sie können den Aufsatz vorreinigen, indem Sie heißes Wasser in die Schüssel füllen und das Gerät einige Minuten lang laufen lassen.

• ABSTREIFER

Zum Reinigen des Abstreifers und des Deckels, verfahren Sie folgender Maßen:

Sie drücken den Abstreifer gegen den Deckel und drehen ihn um 45° (siehe Skizze 1).

Danach können Sie den Abstreifer, den Deckel und den Dreharm reinigen (seihe Skizze 2 und 3).

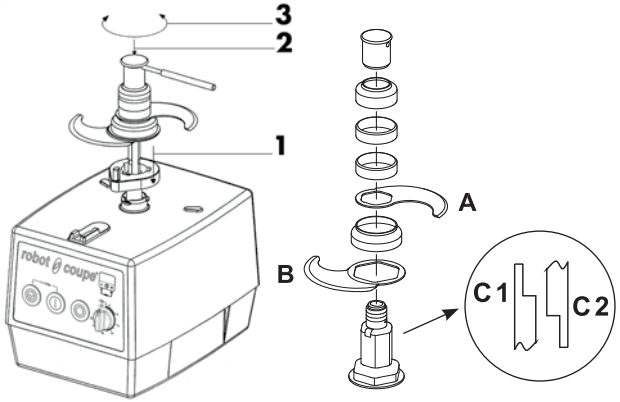


• MESSER

Das Messer ganz aus Edelstahl des R 752 - R 752 V.V. ist voll auseinanderzunehmen, um ein einfaches Säubern zu erlauben.

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

Das Messer muss zum Reinigen auseinandergenommen werden.



Gerät abschalten.

1 - Setzen Sie zur Demontage des Kuttermessers die Demontiervorrichtung auf die Antriebswelle.

2 - Setzen Sie das Kuttermesser auf die Antriebswelle.

3 - Führen Sie den Demontierstab in die Aushöhlung an der Messerkappe ein und lösen Sie sie zum Abschrauben durch Drehen entgegen dem Uhrezigersinn. Zum erneuten Montieren umgekehrt vorgehen. In beiden Fällen wird die Klinge durch die Erhöhung in der Demontiervorrichtung blockiert.

A - Das obenliegende Messer.

B - Das untenliegende Messer.

C - Je nach Einstellung des Klingenabstands beim erneuten Montieren die Zwischenstücke **C** wie folgt einsetzen:

C1 wenn sich das Zwischenstück über der Klinge befindet.

C2 wenn sich das Zwischenstück unter der Klinge befindet.

• 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.

⚠ 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.

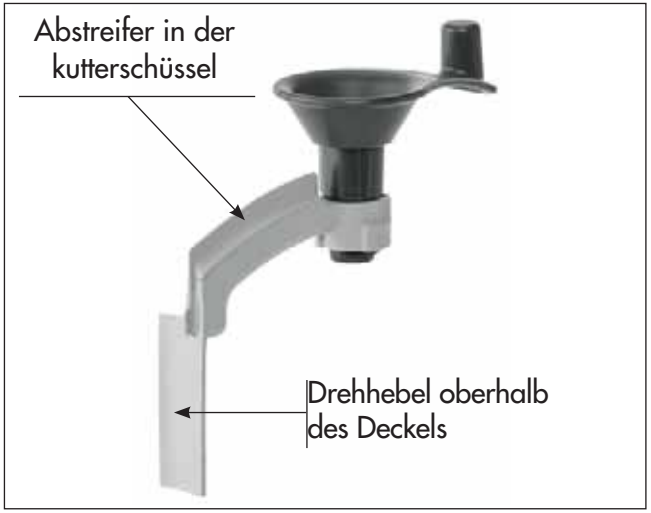
Wir empfehlen dringend, die Messerblätter nach jeder Benutzung kurz nachzuschleifen, vor allem nach dem Schneiden von Petersilie.

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 ausgewechselt werden, um eine gleichbleibende Qualität der verarbeiteten Produkte zu gewährleisten.

• ABSTREIFER

Der Abstreifer mit dem dazugehörigen Drehhebel ist ein wesentlicher Bestandteil des Gerätes. Er ist einfach zu demontieren und zu reiningen, damit die optimale Hygiene gewährleistet ist.



• DICHTUNGSRING

Um eine einwandfreie Dichtheit des Motors zu gewährleisten, empfehlen wir, den Zustand des Dichtungsringes regelmäßig zu überprüfen und ihn gegebenenfalls auszuwechseln. Den Ring in jedem Fall einmal jährlich oder im Fall intensiver Verwendung alle 6 Monate auswechseln.
Das Auswechseln des Dichtungsringes ist sehr einfach und kann ohne Ausbau des Motors durchgeführt werden. Wir empfehlen Ihnen, ihn regelmäßig auf seinen weinwandfreien 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 reglmäßig auszuwechseln, um eine gleichbleibende Schnittqualität zu gewährleisten.

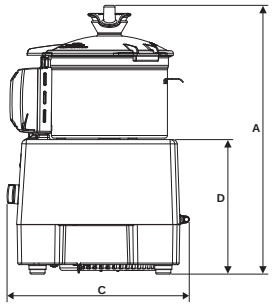
TECHNISCHE DATEN

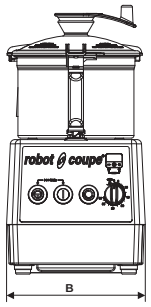
• GEWICHT

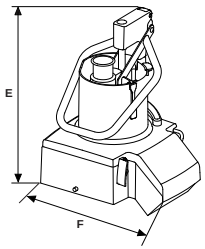
	Netto	Verpackt
R 502 G Gesamtgewicht (ohne Scheibe)	29 kg	33,5 kg
R 502 V.V. G Gesamtgewicht (ohne Scheibe)	30 kg	35 kg
R 752 Gesamtgewicht (ohne Scheibe)	32,5 kg	37,5 kg
R 752 V.V. Gesamtgewicht (ohne Scheibe)	33,5 kg	38 kg

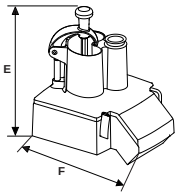
•ABMESSUNGEN (in mm)

	A	B	C	D	E	F
R 502 G / R 502 V.V. G	540	365	278	270	402	378
R 752 / R 752 V.V.	570	365	278	270	443	378









•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

Einphasengerät **R 502 V.V. G**

Motor	Drehzahl Gemüseschneide-betreib (U/min)	Drehzahl Kutter betreib (U/min)	Strombelastung (A)
230 V/50-60 Hz	300 bis 1000	300 bis 3500	5,8

Dreiphasen **R 502 G**

Motor	Drehzahl Gemüseschneide betreib (U/min)	Drehzahl Kutter betreib (U/min)	Strombelastung (A)
230-400 V/50 Hz	750	1500	230V=3,9 400V=2,3 230V=3,9 400V=2,3
400 V/50 Hz	750	1500	2,2 2,1
220 V/60 Hz	900	1800	3,8 3,6
380 V/60 Hz	900	1800	2,2 2,1

Einphasengerät **R 752 V.V.**

Motor	Drehzahl Gemüseschneide betreib (U/min)	Drehzahl Kutter betreib (U/min)	Strombelastung (A)
230 V/50-60 Hz	300 bis 1000	300 bis 3500	5,8

Dreiphasen **R 752**

Motor	Drehzahl Gemüseschneide betreib (U/min)	Drehzahl Kutter betreib (U/min)	Strombelastung (A)
230-400 V/50 Hz	750	1500	230V=3,1 400V=1,8 230V=3,6 400V=2,1
400 V/50 Hz	750	1500	3,25 4,6
220 V/60 Hz	900	1800	6,5 8,5
380 V/60 Hz	900	1800	2,1 2,2

- Die Leistung ist auf dem Typenschild angegeben.

SICHERHEIT

Die Modelle R 502, R 502 V.V., R 752 und R 752 V.V. verfügen über ein magnetisches Sicherheitssystem und eine Motorbremse.

Beim Öffnen des Gerätedeckels kommt der Motor sofort zum Stehen.

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.

⚠ ACHTUNG

Die Messer und Scheiben sind Schneidwerkzeuge. Gehen Sie sehr vorsichtig damit um!

⚠ WICHTIG!

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!

NORMEN

Siehe Konformitätserklärung Seite 2.

robot coupe®

TECHNISCHE ANGABEN

SCHEMA ELECTRIQUE — ELECTRIC DIAGRAM — ELEKTRISCHES SCHALTBILD

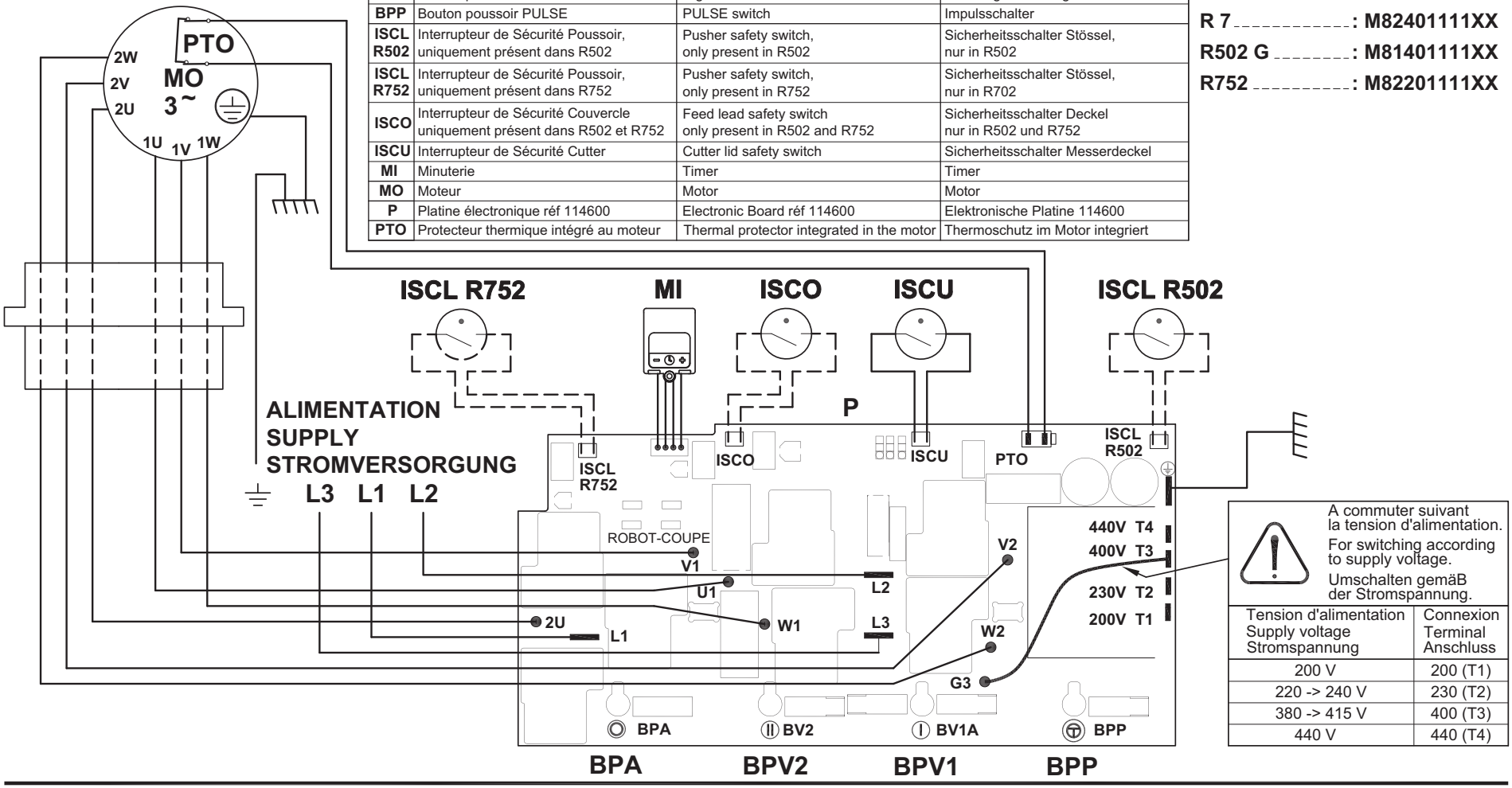
Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

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).

	Français	English	Deutsch
BPA	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
BPV1	Bouton poussoir MARCHE Vitesse 1	Low speed switch	Kleine geschwindigkeitchalter
BPV2	Bouton poussoir MARCHE Vitesse 2	Hight switch	Grosse geschwindigkeitchalter
BPP	Bouton poussoir PULSE	PULSE switch	Impulsschalter
ISCL R502	Interrupteur de Sécurité Poussoir, uniquement présent dans R502	Pusher safety switch, only present in R502	Sicherheitsschalter Stössel, nur in R502
ISCL R752	Interrupteur de Sécurité Poussoir, uniquement présent dans R752	Pusher safety switch, only present in R752	Sicherheitsschalter Stössel, nur in R702
ISCO	Interrupteur de Sécurité Couvercle uniquement présent dans R502 et R752	Feed lead safety switch only present in R502 and R752	Sicherheitsschalter Deckel nur in R502 und R752
ISCU	Interrupteur de Sécurité Cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
MI	Minuterie	Timer	Timer
MO	Moteur	Motor	Motor
P	Platine électronique réf 114600	Electronic Board réf 114600	Elektronische Platine 114600
PTO	Protecteur thermique intégré au moteur	Thermal protector integrated in the motor	Thermoschutz im Motor integriert

A partir de / From / Von

Blixer 5 G _____: M82001111XX
Blixer 7_____: M82601111XX
R 5 G _____: M81701111XX
R 7 _____: M82401111XX
R502 G _____: M81401111XX
R752 _____: M82201111XX



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

Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Terminal Anschluss
200 V	200 (T1)
220 -> 240 V	230 (T2)
380 -> 415 V	400 (T3)
440 V	440 (T4)

R 5 V.V.G - R 7 V.V. - Blixer® 5 V.V.G - Blixer® 7 V.V. - R 502 V.V.G - R 752 V.V.

200-240V/50-60Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE — ELECTRIC DIAGRAM — ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
BPA	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
BPM	Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebsschalter
BPP	Bouton poussoir PULSE	PULSE switch	Impulsschalter
CB	Carte boutons réf. 49468	Switches card ref. 49468	Schalteren Karte. Numer 49468
CC	Carte capteur vitesse réf. 102920S	Speed sensor circuit ref. 102920S	Kaptor Karte. Numer 102920S
ISCL R 502	Interrupteur de Sécurité Poussoir Coupe-Légumes	Pusher safety switch vegetable slicer	Sicherheitsschalter Stössel Gemüseschneider
ISCL R 752	Interrupteur de Sécurité Poussoir Coupe-Légumes	Pusher safety switch vegetable slicer	Sicherheitsschalter Stössel Gemüseschneider
ISCO	Interrupteur de Sécurité Couvercle Coupe-légumes	Feed lead safety switch vegetable slicer	Sicherheitsschalter Deckel Gemüseschneider
ISCU	Interrupteur de Sécurité Cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
MI	Minuterie	Timer	Timer
MO	Moteur	Motor	Motor
V	Variateur réf. 39972	Variator ref. 39972	Variator Numer 39972
PTO	Protecteur thermique intégré au moteur	Thermal protector integrated in the motor	Thermoschutz im Motor integriert

A partir de / From / Von

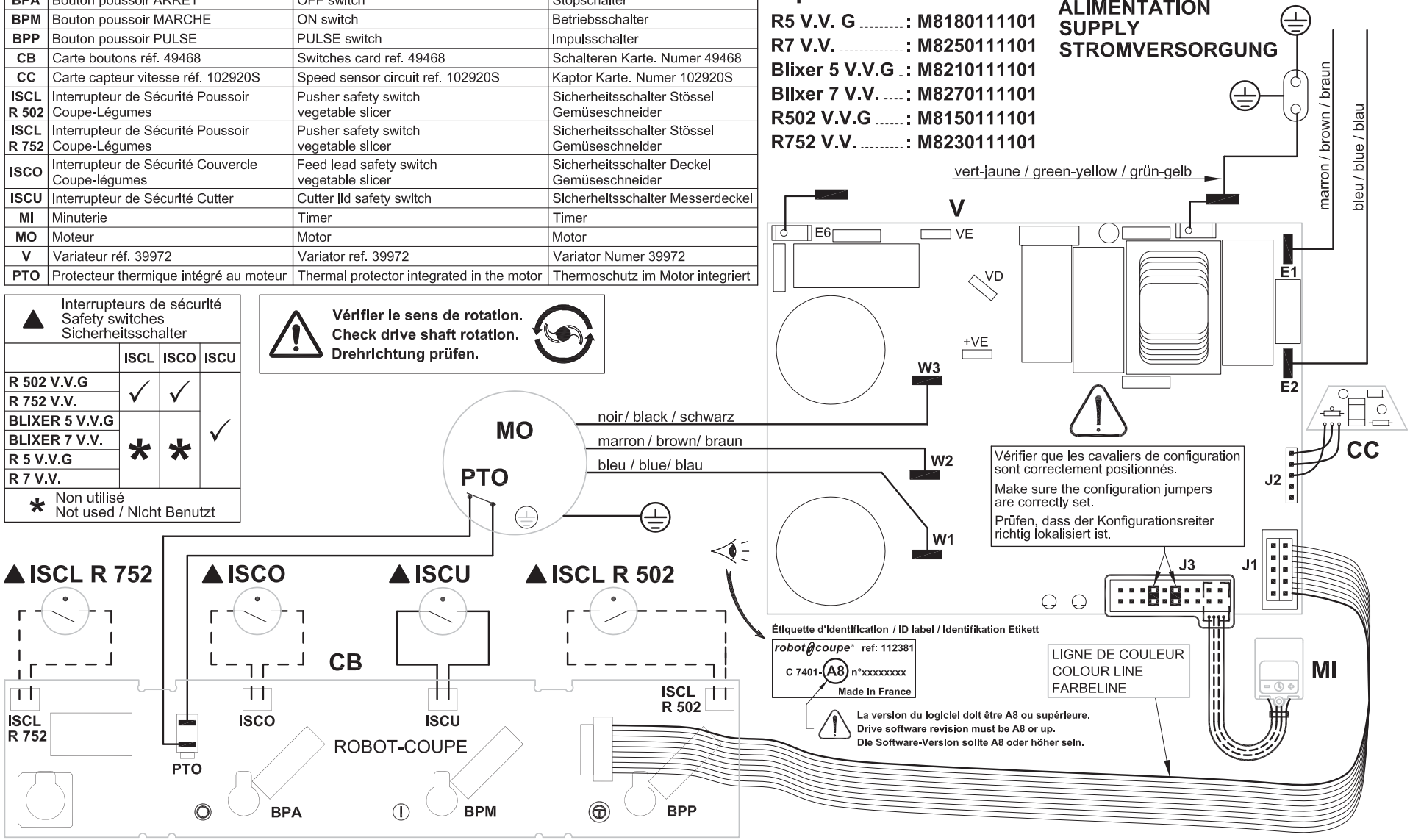
R5 V.V. G ..... : M8180111101
R7 V.V. ..... : M8250111101
Blixer 5 V.V.G .. : M8210111101
Blixer 7 V.V. .... : M8270111101
R502 V.V.G ..... : M8150111101
R752 V.V. ..... : M8230111101

▲ Interrupteurs de sécurité / Safety switches / Sicherheitsschalter

	ISCL	ISCO	ISCU
R 502 V.V.G	✓	✓	✓
R 752 V.V.			
BLIXER 5 V.V.G	*	*	
BLIXER 7 V.V.			
R 5 V.V.G			
R 7 V.V.			

* Non utilisé / Not used / Nicht Benutzt

Vérifier le sens de rotation.
Check drive shaft rotation.
Drehrichtung prüfen.



robot coupe®

Head Office, French,
Export and Marketing Department:
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex- France
Tel.: 01 43 98 88 15
Email: international@robot-coupe.com

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

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

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

www.robot-coupe.com

3700231445165 5

Réf. : **451 655** - 19/05/2021 - RDM