

robot coupe®



R2 • R2B

OVERSIGT

 **GARANTI/REKLAMATIONSRET**

 **VIGTIGE ADVARSLER**

 **LÆR DEN NYE
BORD-BLENDER R2/R2_B AT KENDE**

 **IGANGSÆTNING AF MASKINEN**
ELEKTRISK TILSLUTNING
BETJENINGSPANEL

 **SAMLING**

 **TEKNISKE SPECIFIKATIONER**
BESKRIVELSE OG FORDELE
EMBALLAGE
VÆGT
DIMENSIONER
ARBEJDSHØJDE
STØJNIVEAU

 **EKSEMPLER PÅ ANVENDELSE**

 **EKSTRATILBEHØR**
KNIV MED BØLGESKÆR
KNIV MED TAKKET SKÆR

 **RENGØRING**
MOTORDEL
BLENDERSKÅL
KNIV

 **VEDLIGEHOLDELSE**
KNIV
MOTORHUSPAKNING
LÅSEPLADER TIL SKÅL

 **SIKKERHED**

 **STANDARDER**

 **ELEKTRISKE DATA**

 **TEKNISKE DATA**
OVERSIGTSTEGNINGER
ELEKTRISKE DIAGRAMMER

BEGRÆNSET REKLAMATIONSRET OVER FOR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Der ydes et års garanti på ROBOT-COUPÉ-maskinen fra købsdatoen. Garantien gælder for den oprindelige køber og kun, hvis maskinen er købt direkte hos ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Hvis ROBOT-COUPÉ-maskinen er indkøbt hos en forhandler, er det forhandlerens garanti, der er gældende (i så fald kontrolleres garantibetingelserne med forhandleren).

Reklamationsretten over for ROBOT-COUPÉ S.N.C. omfatter kun materiale- og/eller fabriksmontagefejl.

REKLAMATIONSRETEN OVER FOR ROBOT-COUPÉ S.N.C. DÆKKER IKKE:

1 - Beskadigelse af udstyret på grund af forkert anvendelse eller anvendelse til andre formål end dem, maskinen er beregnet til, beskadigelse fordi den er faldet på gulvet, eller lignende beskadigelser, som skyldes eller er opstået efter manglende overholdelse af anvisninger og forskrifter (forkert samling, fejl i funktionen, forkert rengøring og/eller vedligeholdelse, uhensigtsmæssig placering m.v.).

2 - Arbejdstid til skærpnng og/eller dele til udskiftning af de forskellige elementer til samling af kniven, knivblade, som er blevet sløve, ødelagte eller slidte efter kortere eller længere tids brug, der anses for normal eller uforholdsmæssig.

3 - Dele og/eller arbejdstid til udskiftning eller reparation af knivblade, knive, overflader, beslag eller plettet, ridset, ødelagt, bulet eller misfarvet tilbehør.

4 - Enhver ændring, tilføjelse eller reparation, som ikke er udført af fagfolk eller af virksomheden autoriserede personer.

5 - Transport af maskinen til service, vedligeholdelse eller reparation.

6 - Arbejdsløn til montering eller afprøvning af nye dele eller tilbehør (f.eks. skåle, jern, knivblade, beslag), som udskiftes efter ønske.

7 - Omkostninger i forbindelse med ændring af omdrejningsretning på trefasemotorer (installatøren har ansvaret).

8 - TRANSPORTSKADER. Synlige eller skjulte skader/fejl er transportfirmaets ansvar. Kunden skal give transportfirmaet og afsenderen besked herom straks ved varens ankomst, eller så snart fejlen/skaden opdages i tilfælde af skjulte fejl. AL ORIGINALEMBALLAGE SAMT KARTON SKAL GEMMES og forevises ved transportfirmaets besigtigelse.

Reklamationsretten over for ROBOT-COUPÉ S.N.C. omfatter kun udskiftning af defekte dele eller maskiner: ROBOT-COUPÉ S.N.C. og firmaets datterselskaber eller tilknyttede virksomheder, forhandlere, agenter, bestyrere, medarbejdere eller forsikringselskaber kan ikke gøres ansvarlige for indirekte skader, tab eller udgifter i forbindelse med apparatet eller på grund af, at det er umuligt at anvende.

VIGTIGE ADVARSLER



! VIGTIGT. For at forebygge uheld (kortslutninger, personskader osv.) og formindske de materielle skader på grund af forkert anvendelse af maskinen anbefales det at læse følgende anvisninger omhyggeligt og følge dem nøje. Læs betjeningsanvisningerne, som vil hjælpe med at lære maskinen at kende og dermed sikre, at den bliver anvendt korrekt. Hele vejledningen læses igennem og skal læses af alle, der kan få brug for at skulle betjene maskinen.

UDPAKNING

- Fjern forsigtigt maskinen fra indpakningen, og tag alle æsker og pakker med udstyr og tilbehør ud.
- ADVARSEL: Imellem værktøjet findes knive og snittejern, der er meget skarp.

PLACERING AF MASKINEN

- Det anbefales at installere maskinen på et stabilt og solidt underlag.

TILSLUTNING

- Kontroller altid at netspændingen stemmer overens med den spænding, der er markeret på motorens mærkeskilt, samt at installationen kan klare maskinens strømforbrug.
- Maskinen skal altid have jordledning.

HÅNTERING

- Vær altid forsigtig ved håndtering af knive og jern: De er meget skarpe.

SAMLING

- Følg de forskellige monteringsprocedurer (se side 14), og kontroller, at alt tilbehør er korrekt placeret.

BRUG

- Forsøg aldrig at fjerne eller omgå låse- og sikkerhedssystemerne.
- Stik aldrig genstande ned i skålen eller beholderen, mens maskinen arbejder.
- Pres ikke ingredienserne ned med fingrene.
- Overbelast ikke maskinen.
- Lad aldrig maskinen arbejde uden produkt.

RENGØRING

- Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden rengøring af maskinen.
- Rengør altid maskinen og dens tilbehør straks efter brug.
- Dyp ikke motorenheden i vand.
- Til aluminiumsdele anvendes opvaskemiddel specielt beregnet til aluminium.

- Til plasticdele må der ikke anvendes for stærkt alkaliske opvaskemidler (med for høj soda- eller ammoniakkoncentration).

- Robot-Coupe kan under ingen omstændigheder holdes ansvarlig for brugerens manglende overholdelse af de grundlæggende regler for rengøring og hygiejne.

VEDLIGEHOLDELSE

- Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden nogen form for indgreb på elektriske dele.
- Efterse regelmæssigt pakninger og tætningsringe, og kontroller, at sikkerhedsanordningerne er i forsvarlig stand.
- Det er især vigtigt at vedligeholde og kontrollere tilbehør og værktøj, da visse ingredienser indeholder ætsende stoffer (citronsyre...)
- Maskinen må ikke benyttes, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, hvis maskinen ikke fungerer rigtigt eller er beskadiget på nogen måde
- Kontakt serviceafdelingen i tilfælde af fejl eller uregelmæssigheder.

LÆR DEN NYE BORD-BLENDER R2/R2B AT KENDE

R2/R2B er perfekt indrettet til professionelle behov. Ved brugen vil man gradvis opdage dens utallige muligheder.

Blenderen anvendes til forarbejdning af kød, grønsager, fars og cremer, til findelig og æltning ... selv de mest tidkrævende tilberedninger tager under 5 minutter.

Dens talrige funktioner vil åbne døren til et helt nyt kulinarisk univers.

Takket være det enkle design kan alle dele, der kræver regelmæssig vedligeholdelse eller rengøring, monteres og afmonteres i en håndvending.

Denne vejledning indeholder vigtige informationer, der skal sikre, at brugeren får mest muligt ud af sin nyanskaffede blender.

Derfor anbefales det at læse den omhyggeligt, inden maskinen tages i brug.

Der er også medtaget nogle eksempler, som skal hjælpe brugeren med at lære den nye maskine at kende og værdsætte dens utallige fordele.

IGANGSÆTNING AF MASKINEN

• ELEKTRISK TILSLUTNING

Inden maskinen tilsluttes, kontrolleres at netspændingen stemmer overens med den spænding, der er markeret på typeskiltet.

VIGTIGT: MASKINEN SKAL JORDFORBINDES!

R2 og R2B leveres med forskellige motortyper:

- 1 x 230 V/50 Hz
- 1 x 115 V/60 Hz
- 1 x 220 V/60 Hz,

Maskinen er forsynet med enfasestik på netledningen.

• BETJENINGSPANEL

R2

Rød knap = Stop
Grøn knap = Start
Sort knap = Pulsdrift

R2B

Rød knap = Stop
Grøn knap = Start

SAMLING

1) Med motorblokken set forfra placeres skålen helt lige ned over motorakslen, så skålhåndtaget sidder en smule forskudt mod venstre.



2) Drej skålhåndtaget mod højre, til tappene på motorblokken sidder rigtigt i fordybningerne. Magnetstangen vender nu fremad med kontakt til motorblokken foran.



3) Sæt kniven ned over motorakslen, og før den helt ned i bunden af skålen. Kontroller, at den sidder rigtigt, ved at dreje den rundt i skålen.

4) Anbring låget på skålen, og drej det mod højre, indtil det låser fast.



Magneten på låget sidder nu lige over magnetstangen. Kontakten er dermed sluttet, og maskinen er klar til brug.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

• BESKRIVELSE OG FORDELE

- Til **R2**: **2,5 liters skål i rustfrit stål**, som er meget let at anvende og gøre ren.
- Til **R2B**: **2,5 liters skål i varmebestandigt slagfast polykarbonat**.
- Den patenterede **ROBOT-COUPÉ**-kniv giver perfekte ensartede forarbejdningresultater, selv med små mængder.
- Låget i polykarbonat er udformet, så der kan tilsættes væske eller ingredienser under bearbejdningen.

- Central skålforlængelse, som gør det muligt at tilberede flydende ingredienser.
- 1 knivhastighed på **1500 o/min.**
- Ved model R2 pulsdriфтknapp, som giver bedre kontrol med skæresultatet.
- Skålhåndtaget sikrer et godt greb.
- Motoraksel i rustfrit stål med stor holdbarhed.
- Magnetsikkerhedssystem og motorbremse, som standser motoren ved åbning af låget.

• EMBALLAGE

Emballagen til R2/R2B er specielt udformet med henblik på at forebygge transportskader. Indholdet er tydeligt og detaljeret angivet på emballagen:

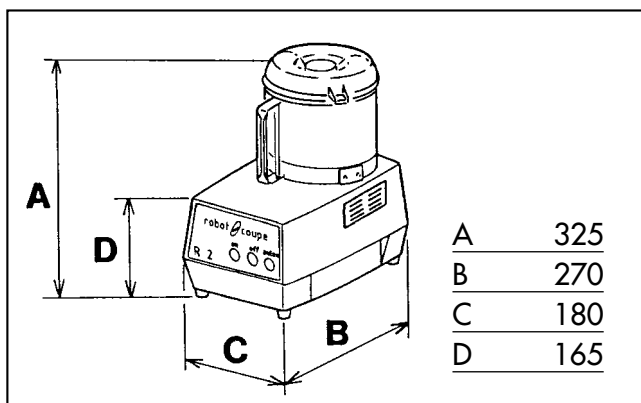
- maskinens typebetegnelse
- spænding
- beskrivelse af eventuelt tilbehør
- maskinens serienummer

Dimensioner (i mm):
H 510 x L 400 x B 300

• VIKT

	Netto	Brutto
R2/R2B komplett	10 kg	12 kg

• DIMENSIONER (i mm)



• ARBEJDSHØJDE

Det anbefales at placere blenderen på et stabilt underlag med skålens overkant i 1,20 til 1,30 m højde.

• STØJNIVEAU

Det ækvivalente vedvarende lydtryksniveau er under 70 dB(A), når bord-blenderen arbejder ubelastet.

EKSEMPLER PÅ ANVENDELSE

Blenderen udfører alle skære- og hakkeopgaver på minimal tid. Derfor anbefales det at overvåge forarbejdningen meget opmærksomt, så de ønskede resultater opnås.

ANVENDELSE	Max. kapacitet (i kg)	Forarbejdningsstid (i min.)
HAKNING		
• KØD		
Hakkebøf/tatar	0,8	3
Fars f.eks. til farserede tomater	0,7	3
Postej/paté	0,7	4
• FISK		
Fiskefars	1	5
Fiskepaté	1	5
• GRØNSAGER		
Hvidløg/persille/løg/chalotteløg	0,2/0,5	3
Suppe/mos/puré	1	4
• FRUGT		
Kompost / mos	1	4
UDRØRING		
Mayonnaise/remoulade	1	3
Kryddersmør/laksesmør	0,6	4

ÆLTNING

Mørdej/småkager	0,9	4
Pizzadej/brøddej	0,9	4

FINDELING

Tørret frugt	0,5	4
Skaldyr/Knust is	0,5	4
Rasp	0,5	5

I pulsdriфт (kun R2) kan maskinen skiftevis startes og standses, så forarbejdningsgraden kan kontrolleres præcist ved f.eks. visse hakkeopgaver.

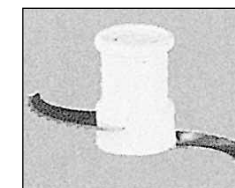
Blenderen rummer mange andre anvendelsesmuligheder. De nævnte tider og mængder er kun vejledende og kan variere alt efter opskriften eller ingrediensernes kvalitet.

EKSTRATILBEHØR



- Som ekstratilbehør fås kniv med **bølgeskær**, der hovedsagelig er beregnet til æltning og findeling.

- Der kan også fås en kniv med **takket skær**. Den har samme funktion som et glat blad men længere levetid. Derimod kan den ikke slibes. Den anbefales især til hakning af persille.



RENGØRING

Som en sikkerhedsforanstaltning tilrådes det altid at fjerne netstikket fra stikkontakten, inden maskinen rengøres.

• MOTORBLOK

Motorblokken må aldrig dyppes i vand, den skal rengøres med en fugtig klud eller svamp

• BLENDERSKÅL

Tag låget af, og gør skålen fri ved drejning venstre om. Derefter trækkes den opad, så kniven efterlades i skålen. Derved undgås spild efter bearbejdning af flydende ingredienser.

Hvis ingredienserne har fast konsistens, fjernes kniven, og skålen tømmes.

Eventuelt sættes skål og kniv på akslen igen, og maskinen startes, så rester på kniven bliver slynget af.

En første rengøring af skålen kan eventuelt foretages på maskinen, som sættes i gang nogle minutter med varmt vand i skålen.

• KNIV

Efter rengøring af kniven skal knivbladene altid tørres grundigt for at undgå rust.

Til aluminiumsdele anvendes opvaskemiddel specielt beregnet til aluminium.

Til plasticdele må der ikke anvendes for stærkt alkaliske opvaskemidler (med for høj soda- eller ammoniakkoncentration).

Visse plasticmaterialer kan nemlig ikke tåle disse stoffer og vil hurtigt blive ødelagt.

VEDLIGEHOLDELSE

• KNIV

Det er kun glatte knivblade, der kan slibes.

Det anbefales stærkt at skærpe knivbladene lidt med hvæsstål hver gang, de har været brugt, især efter hakning af persille.

En mere grundig slibning foretages en gang om måneden med den meget finkornede vættesten, der leveres med maskinen.

Skærekvaliteten afhænger hovedsagelig af knivbladenes skarphed og slitagegrad. Kniven er udsat for slitage og bør af og til udskiftes for at sikre gode ensartede resultater.

• MOTORHUSPAKNING

Pakningen på motorakslen skal smøres jævnligt med olie (spiseolie).

For at holde motorhuset fuldstændig tæt bør pakningen regelmæssigt ses efter for slid og utætheder og om nødvendigt udskiftes.

• LÅSEPLADER TIL SKÅL (kun R2)

Det tilrådes at kontrollere pladerne jævnligt for slid for at bevare maskinens høje betjeningskomfort.

I tilfælde af slitage bør pladerne derfor udskiftes.

SIKKERHED

R2 og R2b er forsynet med et magnetisk sikkerhedssystem og en motorbremse.

Det bevirker, at motoren stopper, så snart låget åbnes.

Ved tilberedning af flydende ingredienser anbefales det dog at standse maskinen, inden låget åbnes, for at undgå sprøjt.

For at sætte maskinen i gang igen skal låget altså blot låses fast og den grønne "start"knop trykkes ind.

ADVARSEL: Knivene er meget skarpe og skal håndteres med forsigtighed.

R2 og R2b er forsynet med **termosikring**, som automatisk standser motoren, hvis maskinen arbejder for længe eller bliver overbelastet.

Hvis dette sker, skal maskinen have tid til at køle af, inden den startes igen.

OBS!

Åbn aldrig maskinen, før værktøjet står helt stille.

Pil aldrig ved låse- og sikkerhedssystemerne.

Stik aldrig genstande ned i skålen via tragten.

Pres aldrig ingredienserne ned med hænderne.

Overfyld ikke maskinen.

STANDARDS

MASKINERNE OVERHOLDER :

- Bestemmelserne i følgende europæiske direktiver og tilsvarende nationale love, der omsætter dem i praksis:
 - Direktiv (maskiner) 89/392/EØF med senere ændringer,
 - Direktiv (svagstrøm) 73/23/EØF,
 - Direktiv (elektromagnetisk kompatibilitet) 89/336/EØF,
 - Direktiv (materialer og elementer beregnet til kontakt med fødevarer) 89/109/EØF,
 - Direktiv (plastmaterialer og -elementer beregnet til kontakt med fødevarer) 90/128/EØF.
- Bestemmelserne i følgende harmoniserede europæiske standarder og standarder ifølge kravene om sikkerhed og hygiejne:
 - EN 292-1 og 2: maskinsikkerhed - generelle konstruktionsprincipper,
 - EN 60204-1, 1998: maskinsikkerhed - elektrisk maskinudstyr - generelle regler,
 - For universal køkkenmaskiner og blendere : EN 12852.

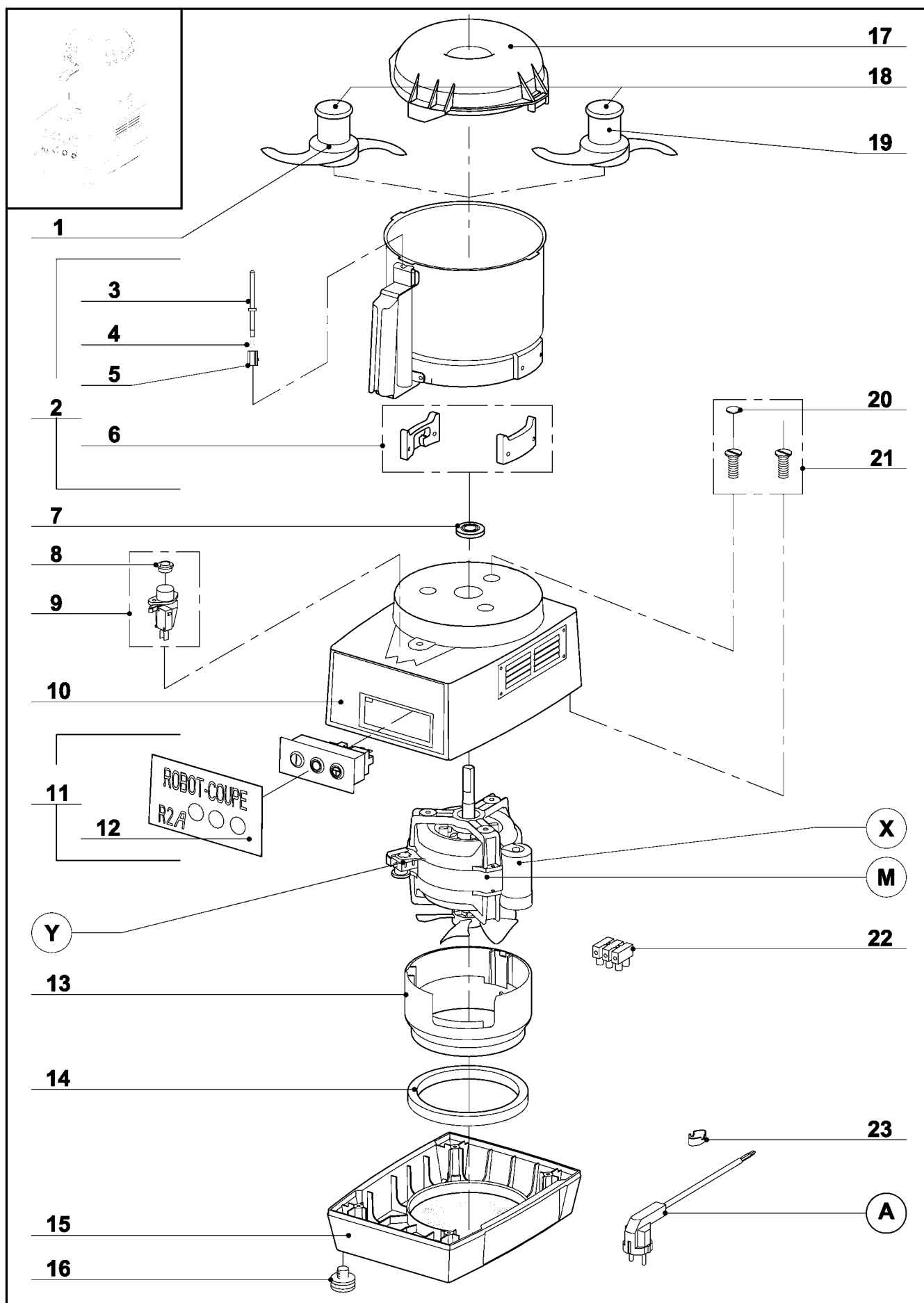
ELEKTRISKE DATA

Enfase maskine.

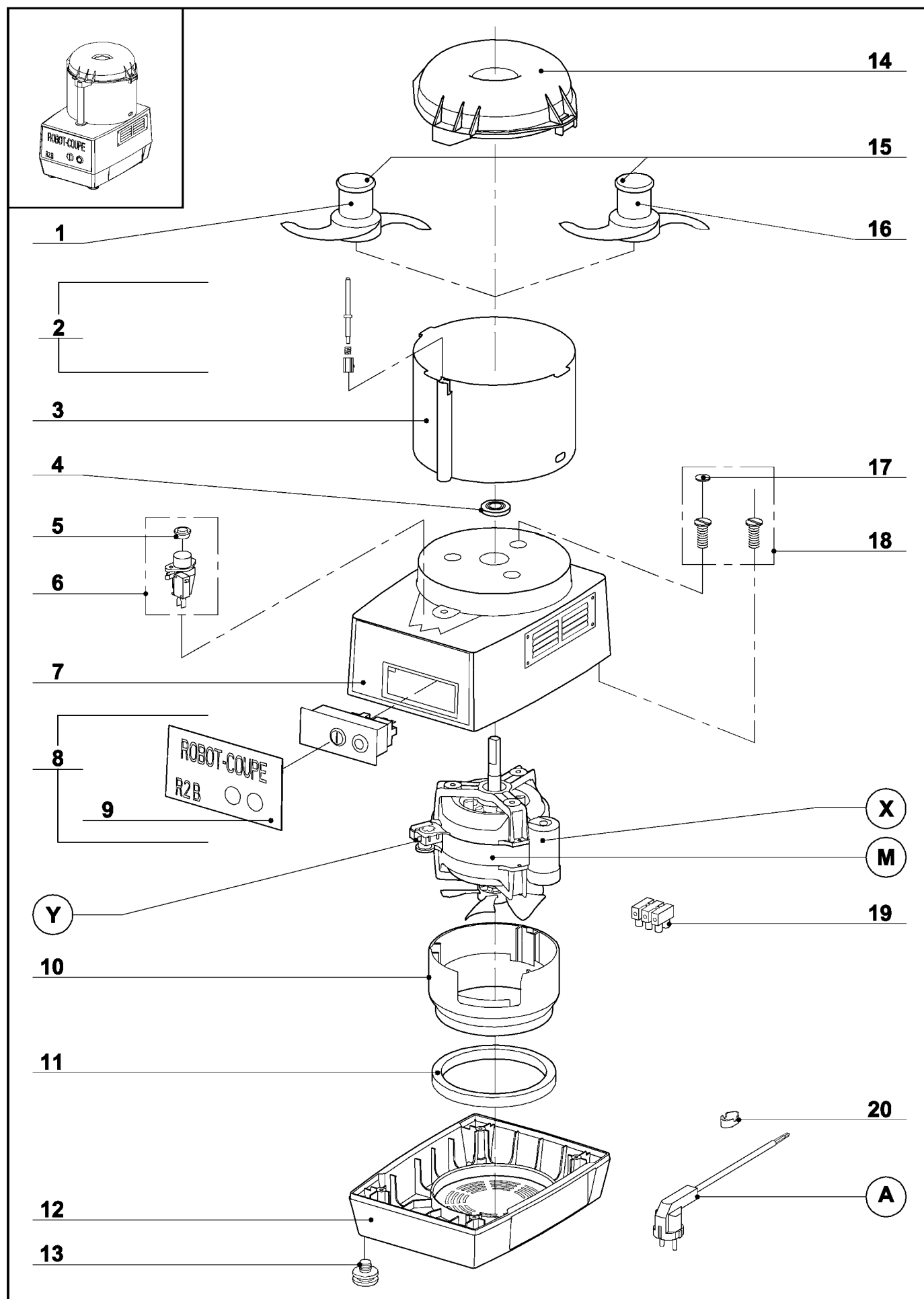
Motor	hastighed (o/min)	Effektforbrug (W)	Strømforbrug (A)
230 V / 50Hz	1500	375	5,0
115 V / 60 Hz	1800	375	10,0
220 V / 60 Hz	1800	375	5,0

robot coupe®

R 2 A



Index	Pièce / Part	Désignation	/	Description		
1	27 061	COUTEAU CRANTE	/	SERRATED BLADE		
2	29 180	CUVE INOX	/	ST ST BOWL		
3	101 084	TIGE SECURITE	/	PLASTIC SAFETY ROD		
4	100 964	RESSORT	/	SPRING		
5	101 360	BAGUE INOX	/	SS RING		
6	29 184	ENS. PLAQUETTE	/	LOCKING PLATE ASSEMBLY		
7	501 010	BAGUE ETANCHEITE	/	MOTOR SEAL		
8	500 527	CAPSULE ETANCHEITE	/	SEAL RING		
9	101 105	MINIRUPTEUR	/	MICROSWITCH ASSEMBLY		
10	29 190	ENS. SUPPORT MOTEUR	/	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY		
11	29 181	ENS. TABLEAU COMMANDE	/	COMPLETE ON / OFF SWITCH ASSEMBLY		
12	400 402	PLAQUE FRONTALE	/	FRONT PLATE		
13	101 097	CONDUIT VENTILATION	/	VENTILATION BAFFLE		
14	101 099	TAMPON AMORTISSEUR	/	ABSORBER		
15	101 087	SOCLE	/	BASE		
16	101 082	PIED	/	FOOT		
17	106 458	COUVERCLE CUTTER	/	CUTTER LID		
18	117 058	CAPUCHON COUTEAU	/	BLADE CAP		
19	27 055	COUTEAU LISSE	/	SMOOTH BLADE		
20	101 208	CAPSULE CACHE VIS	/	BOLT COVER		
21	29 200	ENS. VISSERIE SUP MOTEUR	/	SCREW ASSEMBLY		
22	19 188	ENS. DOMINO	/	TERMINAL BLOCK		
23	101 106	CAVALIER SERRE CABLE	/	POWER CORD CLIP		
A		CABLE D'ALIMENTATION	/	POWER CORD		
M		MOTEUR	/	MOTOR		
X		CONDENSATEUR	/	STARTING CAPACITOR		
Y		RELAIS DE DEMARRAGE	/	STARTING RELAY		
Machine		Voltage	A	M	X	Y
22 107	UK	230/50/1	500 543	3 202	600 018	500 289
22 108	Aust	230/50/1	507 326	3 202	600 018	500 289
22 109		115/60/1	507 328	3 205	603 669	500 296
22 100		220/50/1	507 321	3 202	600 018	500 289
22 117		220/60/1	507 321	3 206	603 669	500 289
22 267	DK	230/50/1	500 543	3 202	600 018	500 289

robot coupe®
R 2 B


<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>/ Description</i>		
1	27 061	COUTEAU CRANTE	/	SERRATED BLADE	
2	29 007	ENS. TIGE SECURITE	/	COMPLETE SAFETY ROD	
3	106 447	CUVE	/	BOWL	
4	501 010	BAGUE ETANCHEITE	/	MOTOR SEAL	
5	500 527	CAPSULE ETANCHEITE	/	SEAL RING	
6	101 105	MINIRUPTEUR	/	MICROSWITCH ASSEMBLY	
7	29 177	ENS. SUPPORT MOTEUR	/	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY	
8	29 218	ENS. TABLEAU COMMANDE	/	COMPLETE ON / OFF SWITCH ASSEMBLY	
9	400 692	PLAQUE FRONTALE	/	FRONT PLATE	
10	101 097	CONDUIT VENTILATION	/	VENTILATION BAFFLE	
11	101 099	TAMPON AMORTISSEUR	/	ABSORBER	
12	101 087	SOCLE	/	BASE	
13	101 082	PIED	/	FOOT	
14	106 458	COUVERCLE CUTTER	/	CUTTER LID	
15	117 058	CAPUCHON COUTEAU	/	BLADE CAP	
16	27 055	COUTEAU LISSE	/	SMOOTH BLADE	
17	101 104	CAPSULE CACHE VIS	/	BOLT COVER	
18	29 178	ENS. VISSERIE SUP MOTEUR	/	SCREW ASSEMBLY	
19	19 188	ENS. DOMINO	/	TERMINAL BLOCK	
20	101 106	CAVALIER SERRE CABLE	/	POWER CORD CLIP	
A		CABLE D'ALIMENTATION	/	POWER CORD	
M		MOTEUR	/	MOTOR	
X		CONDENSATEUR	/	STARTING CAPACITOR	
Y		RELAIS DE DEMARRAGE	/	STARTING RELAY	
Machine	Voltage	A	M	X	Y
22 113	220/50/1	507 321	3 202	600 018	500 289
22 114	240/50/1	507 326	3 202	600 018	500 289
22 116	115/60/1	507 328	3 205	603 669	500 296
22 118	220/60/1	507 321	3 206	603 669	500 289

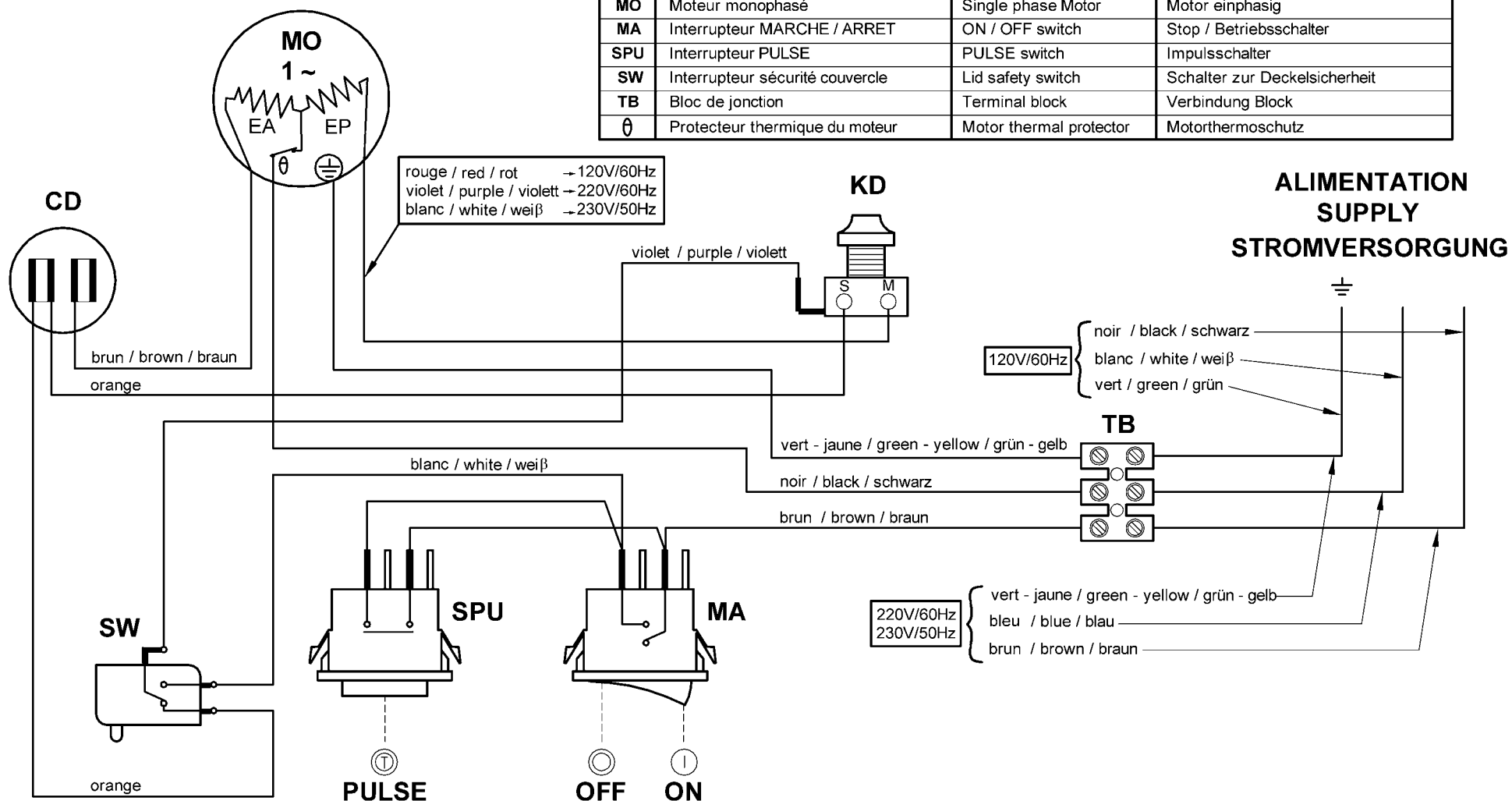
R2A-R201Ultra-R201Ultra E-R201Ultra E"A"-R211Ultra-R202Ultra 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
MA	Interrupteur MARCHÉ / ARRÊT	ON / OFF switch	Stop / Betriebsschalter
SPU	Interrupteur PULSE	PULSE switch	Impulsschalter
SW	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch	Schalter zur Deckelsicherheit
TB	Bloc de jonction	Terminal block	Verbindung Block
θ	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz



R201 - R211 - R201E - R201E"A" - R2B - R202

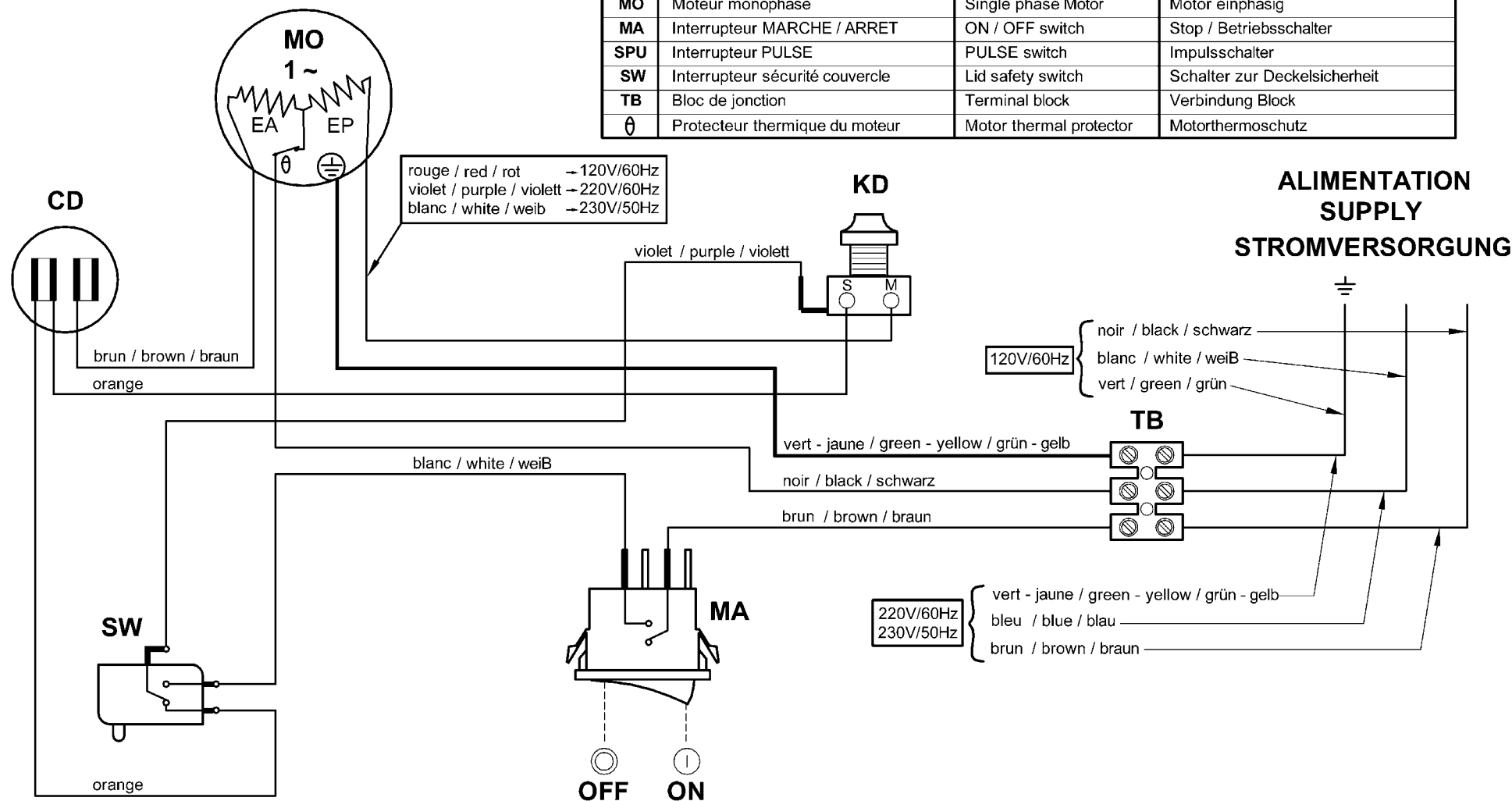
SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

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

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
MA	Interrupteur MARCHE / ARRET	ON / OFF switch	Stop / Betriebsschalter
SPU	Interrupteur PULSE	PULSE switch	Impulsschalter
SW	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch	Schalter zur Deckelsicherheit
TB	Bloc de jonction	Terminal block	Verbindung Block
θ	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz





robot coupe®

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

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

Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex
email : france@robot-coupe.fr

**Agence de Service Après-Vente
pour la Région Parisienne**

Tél. : 01 43 98 88 15 - Fax : 01 43 74 36 26
13, rue Clément Viénot
94305 Vincennes Cedex

MADE IN FRANCE BY ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Export Department

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

Vi forbeholder os til enhver tid og uden forudgående varsel ret til at ændre maskinens tekniske specifikationer.
Informationerne i dette dokument er ikke kontraktmæssigt bindende og kan gennemgå ændringer til enhver tid.
© ROBOT-COUPÉ S.N.C. forbeholder sig alle rettigheder i alle lande.