

robot coupe®



New
Register
your product
on line

R 301 • R 301 Ultra



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®

EU Conformiteitsverklaring

Robot-Coupe SNC verklaart dat de hieronder met hun type aangeduide machines voldoen aan:

- Aan de essentiële eisen, die zijn gespecificeerd in onderstaande Europese richtlijnen en in de nationale wetgevingen waarin deze zijn omgezet:
 - Richtlijn «Machines» **2006/42/EG**,
 - Richtlijn «Laagspanning» **2014/35/EU**,
 - Richtlijn «Elektromagnetische compatibiliteit» **2014/30/EU**,
 - de richtlijn inzake «beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische apparatuur» (RoHS) **2011/65/EU**,
 - de richtlijn inzake «afgedankte elektrische en elektronische apparatuur» (DEEE) **2012/19/EU**,
- verordening (EG) nr. 1935/2004 "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de verordening (EU) nr. 10/2011 betreffende «materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen», evenals aan alle (EU) verordeningen ter wijziging, correctie en/of rectificatie hiervan en die voortvloeiend uit de datum van deze verklaring van kracht zijn geworden, en wel op dit moment de verordeningen (EU) nr. 321/2011, 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416 en 2017/752.

- de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen:
 - **EN ISO 12100:2010** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,
 - **EN 60204-1:2006** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
 - **EN 60529** betreffende de door het omhulsel geboden beschermingsgraad (IP klasse):
 - IP 55 voor de elektrische bedieningsorganen,
 - IP 34 voor de andere onderdelen van de machine,
- en, afhankelijk van de categorie van het apparaat, aan de bepalingen van de geharmoniseerde Europese normen die de beschrijvingen met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne preciseren:
 - **EN 454:2015**Kloppers-Mixers,
 - **EN 1678**Snijmachines voor groente (en Sapextractors),
 - **EN 12852**Keukenmachines en blenders,
 - **EN 12853**Kloppers en handmixers (Staafmixers),
 - **EN 13208**Groenteschildmachines,
 - **EN 13621**Slacentrifuges/Slazwierders,
 - **EN 14655**Snijmachines voor stokbrood.

«R015»

Montceau-en-Bourgogne, 21 juni 2017

Alain NODET
Industrieel Directeur



INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGEN

U HEEFT EEN COMBINATIE R 301 • R 301 Ultra CUTTER/ GROENTESNIJDER "D" Versie GEKOCHT

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

- Instructies inzake elektriciteit
- Bedieningspaneel

MONTAGEFASEN

- Cutteraccessoire
- Groentesnijderaccessoire

VOORBEELDEN & BEREIDINGEN

- Cutteraccessoire
- Groentesnijderaccessoire

OPTIES

- Gekarteld mes
- Getand mes

REINIGING

- Motorblok
- Cutteraccessoire
- Groentesnijderaccessoire
- Mes

ONDERHOUD

- Mes
- Dichtingsring
- Kuipplaatjes

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

NORMEN

TECHNISCHE GEGEVENS

- Explosietekeningen
- Elektrische en bedradingsschema's

ROBOT-COUPE S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN



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

UITPAKKEN

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

INSTALLATIE

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

AANSLUITING

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

BEHANDELING

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

MONTAGEFASEN

- Houd u aan de verschillende montagefasen (zie bladzijde 32) en zorg dat alle accessoires juist gepositioneerd zijn.

GEBRUIK

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

REINIGING

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

- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen van kunststof geen reinigingsmiddelen die te sterke alkalische bestanddelen bevatten (zoals natronloog of ammonia).
- Robot-Coupe kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor het verzuim van de gebruiker de elementaire regels van reiniging en hygiëne in acht te nemen.

ONDERHOUD

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

U HEEFT EEN COMBINATIE R 301 • R 301 Ultra CUTTER / GROENTESNIJDER "D" Versie GEKOCHT

De R 301/R 301 Ultra is een werktuig dat perfect is aangepast aan professionele behoeften. Bij gebruik van dit toestel zult u de ontelbare voordelen ervan ontdekken.

Dit combinatietoestel bestaat uit een cutteraccessoire en een groentesnijderaccessoire. Met de cutter (**Kom van 3,7 liter in roestvrij staal voor de R 301 Ultra en in composietmateriaal voor de R 301**). Kunt u in minder dan 5 minuten vlees en groenten verwerken, dunne vullingen en mousses klaarmaken, ingrediënten vermalen en kneden,... In de groentesnijderfunctie beschikt de R 301/R 301 Ultra over een grote waaier van schijven om groenten te raspen en in plakjes en staafjes te snijden.

Als optie kan op dit toestel tevens een citrusspersaccessoire worden gebruikt.

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

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

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

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

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

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

• INSTRUCTIES INZAKE ELEKTRICITEIT

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

ROBOT-COUPÉ rust zijn R 301/R 301 Ultra uit met verschillende motortypes :

230 V / 50 Hz /1

120 V / 60 Hz /1

220 V / 60 Hz /1

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



LET OP !

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

• BEDIENINGSPANEEL

R 301 • R 301 Ultra

Rode knop = uit

Groene knop = aan

Zwarte knop = impulsbediening

MONTAGEFASEN

• CUTTERACCESSOIRE

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



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

De magneetstaaf bevindt zich nu recht voor u, in contact met het motorblok, aan de voorzijde.

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

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



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



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

• GROENTESNIJDERACCESSOIRE

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

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



2) Draai de kuip naar rechts tot de penen van het motorblok goed op hun plaats zitten



3) Plaats de afvoerschijf in wit plastic op de motoras en kijk of ze goed tot op de bodem van de kuip komt.



4) Plaats vervolgens de schijf van uw keuze op de afvoerschijf.

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



VOORBEELDEN & BEREIDINGEN

• CUTTERACCESSOIRE

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

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

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

TOEPASSINGEN	Maximale hoeveelheid eindprodukt (kg)	Verwerkingstijd (in mn)
HAKKEN		
• VLEES		
Gehakte steak/tartaar	0,8	3
Vlees voor worst/tomaten	1	3
Terrine/boerenpâté	1	4
• VIS		
Brandade	1	5
Visterrine	1	5
• GROENTEN		
Knoflook/peterselie/ui/sjalot	0,2 - 0,5	3
Groentensoep/-puree	1	4
• FRUIT		
Vruchtenmoes/-reductie	1	4
EMULGEREN		
Mayonaise / knoflooksaus / remouladesaus	1	3
Béarnaisesaus / Hollandse saus	1	5
Slakke- / zalmboter	1	4
KNEDEN		
Kruimeldeeg / zanddeeg	1	4
Bladerdeeg	1	4
Pizzadeeg	1	4
VERMALEN		
Droge vruchten	0,5	4
Ijs	0,5	4
Paneermeel	0,5	4

• GROENTESNIJDERACCESSOIRE

Het groentesnijderaccessoire heeft twee goten :

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

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

GEBRUIK VAN DE GROTE GOOT

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

GEBRUIK VAN DE CILINDERVORMIGE GOOT

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

PLAKJESSCHIJVEN

P 1	wortel / kool / komkommer / ui / aardappel / prei
P 2 / P 3	citroen / wortel / champignon / kool / aardappel / komkommer / courgette / ui / prei / paprika
P 4 / P 5	aubergine / biet / wortel / champignon / komkommer / paprika / radijs / salade / aardappel / tomaat
P 6	aubergine / biet / wortel / champignon / komkommer / paprika / radijs / salade / aardappel

GEGOLFDE PLAKJESSCHIJF

P 2	biet / aardappel
-----	------------------

RASPSCHIJVEN

R 1,5	selder / kaas	R 9	kool / Kaas
R 2	wortel / selder / kaas	R 10	Parmezaankaas / chocolade
R 3	wortel	R 11	Radijs 0,7 mm
R 6	kool / kaas	R 12	Radijs 1 mm

STAAFJESSCHIJVEN

S 2x2	wortel / selder / aardappel
S 2x4	wortel / biet / courgette / aardappel
S 2x6	wortel / biet / courgette / aardappel
S 4x4	aubergine / biet / courgette / aardappel
S 6x6	aubergine / biet / selder / courgette / aardappel
S 8x8	selder / aardappel

OPTIES

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



- Een **getand mes** is ook verkrijgbaar. Dit mes heeft dezelfde functies als het effen mes. De snit is langer houdbaar maar is niet mogelijk te slijpen.

Dit mes is bijzonder aangeraden voor het snijden van peterselie.

REINIGING



LET OP !

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

• MOTORBLOK

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

• CUTTERACCESSOIRE

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

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

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

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

• GROENTESNIJDERACCESSOIRE

Demonteer de verschillende onderdelen van de groentesnijder, met name : het deksel, de schijf, de afvoerschijf en de kuip, en maak ze vervolgens schoon.

Reinig de kop van de groentesnijder liefst niet in de vaatwasser, maar met de hand en met een vloeibaar afwasprodukt.

• MES

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



BELANGRIJK

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

ONDERHOUD

• MES

Alleen gladde messen kunnen geslepen worden. Wij raden u echt aan na elk gebruik de mesbladen licht te wetten, met name na het snijden van peterselie.

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

Het snijresultaat hangt in de eerste plaats af van het slijpen van de messen en van hun slijtagegraad. De messen zijn immers onderhevig aan slijtage. Ze moeten dan ook tijdig worden vervangen, zodat het eindproduct steeds dezelfde kwaliteit heeft.

• DICHTINGSRING

Deze dichting is belangrijk voor de waterdichtheid tussen de motorblok en de motor. Dit stuk is onderhevig aan slijtage.

• KUIPPLAATJES (R 301 Ultra)

Bij slijtage van deze plaatjes zit de kuip niet meer vast op het motorblok. Daardoor vermindert het gebruiksgemak, omdat de kuip dan tijdens het gebruik kan loskomen en, zonder gevaar voor de gebruiker, het toestel stilvalt doordat het veiligheidssysteem in werking treedt.

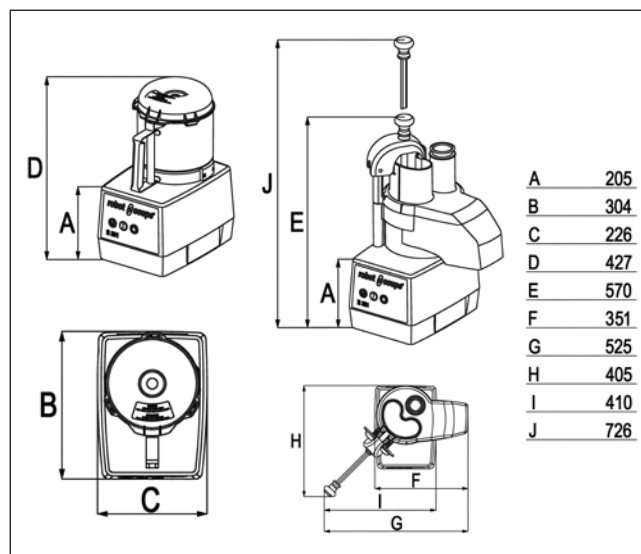
Het is dus raadzaam deze plaatjes ingeval van slijtage te vervangen, zodat het gebruiksgemak van het toestel behouden blijft.

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

	Netto	Verpakt
R 301 (zonder schijf)	13 kg	16 kg
R 301 Ultra (zonder schijf)	14 kg	17 kg

• AFMETINGEN (in mm)



• WERKHOOGTE

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

• GELUIDSNIVEAU

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

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

Eenfasig toestel

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V/50Hz	1500	5,7
120 V/60Hz	1800	12,0
220 V/60Hz	1800	5,7

- Het vermogen staat vermeld op het typeplaatje.

VEILIGHEID

Zowel de R 301 als de R 301 Ultra is uitgerust met een magnetisch veiligheidssysteem en een motorrem.

Wanneer het deksel van de cutter wordt geopend, stopt de motor.

Om het toestel weer in werking te stellen, hoeft u slechts het deksel weer te sluiten en op de groene schakelaar te drukken.

Wanneer de hendel van de groentesnijder wordt geopend, stopt de motor. Na sluiting van de hendel, treedt het toestel weer in werking. Wanneer de hendel langer dan 4 of 5 seconden geopend blijft, moet u na het sluiten van de hendel op de groene schakelaar drukken.

Om spatten bij vloeibare bereidingen te vermijden, raden wij u echter aan het toestel uit te schakelen alvorens het deksel te openen.



LET OP!

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

De modellen R 301/R 301 Ultra zijn uitgerust met een **warmtebeveiliging**, die de motor automatisch stillegt als hij te lang blijft werken of overbelast is. Wacht in dat geval tot het toestel is afgekoeld en zet het dan weer aan.



WAARSCHUWINGEN

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

Steek nooit een voorwerp in de werkkuij.

De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.

Het toestel nooit overbelasten.

Het toestel nooit onbelast laten werken.

NORMEN

Zie de conformiteitsverklaring op pagina 3.

R301D, R301 Ultra D, R3D 1500, R401, R401A, R4 1500, R4A 1500 100V/50-60Hz-120V/60Hz-220V/60Hz-230-240V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD

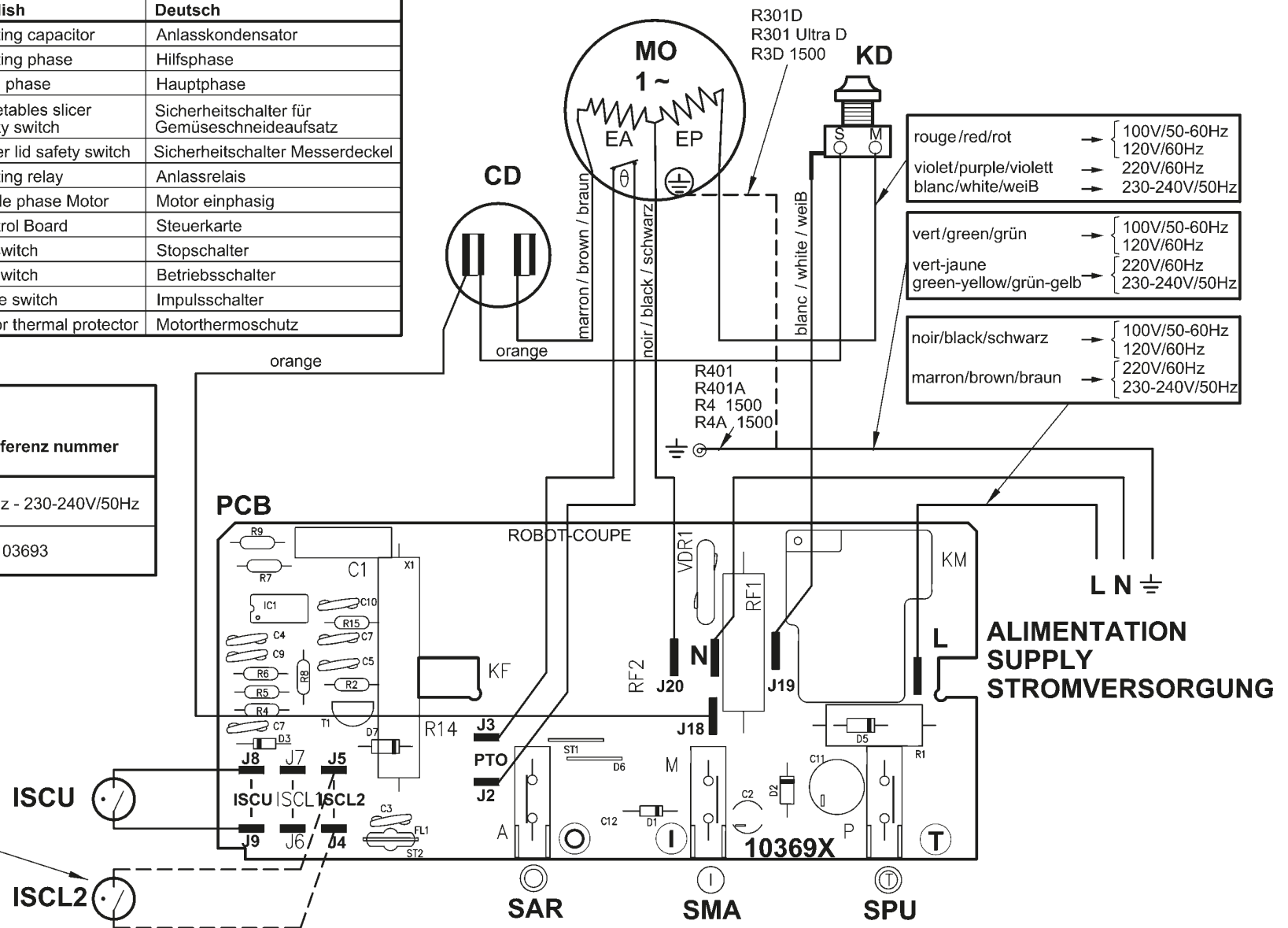
	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
ISCL2	Interrupteur sécurité Coupe-légumes	Vegetables slicer safety switch	Sicherheitschalter für Gemüseschneidaufsatz
ISCU	Interrupteur sécurité Cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitschalter Messerdeckel
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de commande	Control Board	Steuerkarte
SAR	Bouton poussoir arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir marche	On switch	Betriebsschalter
SPU	Bouton poussoir impulsion	Pulse switch	Impulsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

PCB	
N° de référence / Part number / Referenznummer	
100V/50-60Hz - 120V/60Hz	220V/60Hz - 230-240V/50Hz
103692	103693

Non utilisé dans R3D 1500, R4 1500 et R4 A 1500

Not used in R3D 1500, R4 1500 and R4A 1500

Unbenutzt für R3D 1500, R4 1500 und R4A 1500





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

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

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

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

www.robot-coupe.com