

robot  coupe®



CL 30

INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGEN

U HEEFT EEN GROENTESNIJDER CL 30 GEKOCHT

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

- Instructies inzake elektriciteit

MONTAGE FASEN

GEBRUIK EN KEUZE VAN DE SCHIJVEN

REINIGING

ONDERHOUD

- 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, bevestigde, 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 driefasige 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 VOORZORGSMAATREGELEN



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.

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 30) 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 werkkuip.
- 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 GROENTESNIJDER CL 30 GEKOCHT

De CL 30 is een werktuig dat perfect is aangepast aan professionele behoeften. Bij gebruik van dit toestel zult u de ontelbare voordelen ervan ontdekken.

Het toestel heeft een **roestvrijstalen groentesnijder-kuip** en een ABS deksel (door de drukschakelaar start de machine automatisch opnieuw).

De CL 30 is voorzien van **een serie van 29 snijschijven** voor het raspen en het snijden van dunne plakjes, staafjes, macedoine en frieten.

Dankzij het eenvoudige ontwerp kunnen alle onderdelen die regelmatig moeten worden onderhouden of gereinigd, in een handomdraai worden gemonteerd en gedemonteerd.

Wij hebben bijzondere nadruk gelegd op de handelingen die stilstand van de motor tot gevolg hebben. De veiligheidssystemen van dit toestel maken het immers onmogelijk de snij-inrichting aan te raken terwijl ze in beweging is.

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.



LET OP !

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

ROBOT-COUPÉ rust zijn CL 30 uit met verschillende motortypes :

230 V / 50 Hz / 1

115 V / 60 Hz / 1

220 V / 60 Hz / 1

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

MONTAGE FASEN

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



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

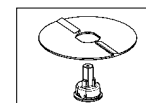


2) Draai de kuip naar rechts tot de pennen van het motorblok goed op hun plaats zitten.

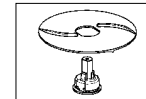


3) Plaats de afvoerschijf in wit plastic op de motoras en kijk of ze goed tot op de bodem van de kuip komt.

Volgens het gebruik (Kant A of B) ontkoppelt u de uitwerpschijf van de as (door middel van de eclips), na het omdraaien koppelt u de uitwerpschijf terug aan op zijn voorziene plaats.



KANT A naar boven (lage afvoerribbe) voor broze groenten of citrusvruchten (tomaten, champignons...)



KANT B naar boven (hoge afvoerribbe) voor alle andere vruchten of groenten.



4) Naar keus van de schijf :
a) **U koos een schijf voor plakjes, raspen of staafjes** : Plaats de schijf op de afvoerschijf.



b) **U koos een macedoine-uitrusting** : meer bepaald een rooster en een plakjesschijf.

Alleen de plakjesschijven van 8 mm en 10 mm kunnen met een macedoinerooster worden gemonteerd.

Plaats het macedoinerooster in de kuip van de groentesnijder.



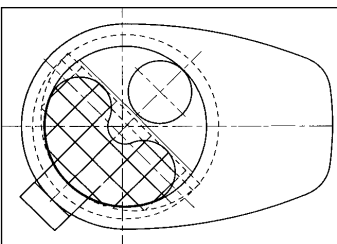
Monteer vervolgens de overeenkomstige plakjesschijf en breng de vleugelschroef op de motoras aan om de plakjesschijf te blokkeren.

• MONTAGE MACEDOINEROOSTER :

Deze roosters kunnen worden aangebracht op twee verschillende manieren, afhankelijk van de gebruikte goot om fouten bij het versnijden te beperken.

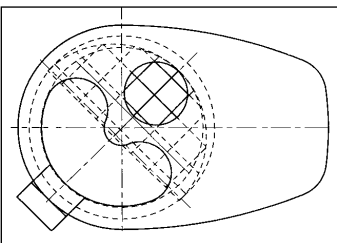
• Positie 1 : gebruik van de grote goot.

In dit geval is het aangeraden het macedoinerooster zodanig te monteren dat de bladen van dit rooster loodrecht op de goot staan (als u door de goot kijkt, moet u de bladen van het rooster kunnen zien).



• Positie 2 : gebruik van de cilindervormige goot.

In dit geval moet het rooster zodanig worden gemonteerd dat de bladen loodrecht op de buis staan (als u door de buis kijkt, moet u de bladen van het rooster kunnen zien).



c) U koos een frietenuitrusting :

Deze uitrusting bestaat uit een frietenrooster en een speciale schijf voor frieten.

Plaats het frietenrooster in de kuip van de groentesnijder. Zorg dat het juist op zijn plaats zit, met de frietensnijder ter hoogte van de afvoer.



Monteer vervolgens de overeenkomstige plakjesschijf en breng de vleugelschroef op de motoras aan om de plakjesschijf te blokkeren.

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.



GEBRUIK EN KEUZE VAN DE SCHIJVEN

Het groentesnijder 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 / wortel
-----	---------------------------

RASPSCHIJVEN



R 1,5	selder / kaas	R 9	kool / kaas
R 2	wortel / selder / kaas	parmezaankaas / chocolade	
R 3	wortel	Radijs 0,7 mm	
R 6	kool / kaas	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

MACEDOINE



M 8x8	aardappel / wortel / courgette / biet / raap
M 10x10	aardappel / wortel / courgette / biet / raap

FRIETEN



F 8x8	aardappel
F 10x10	aardappel

REINIGING



LET OP !

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

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 afwasproduct.

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



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

• DICHTINGSRING

De dichtingsring van de motoras moet regelmatig worden geolied (gebruik tafelolie).

Om een perfecte afdichting van de motor te waarborgen, is het raadzaam regelmatig de slijtagegraad van deze ring te controleren en hem zo nodig te vervangen.

Deze dichtingsring is gemakkelijk te vervangen zonder dat de motor moet worden gedemonteerd. Wij raden u dan ook stellig aan erop toe te zien dat hij altijd in goede staat is.

• KUIPLAATJES

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.

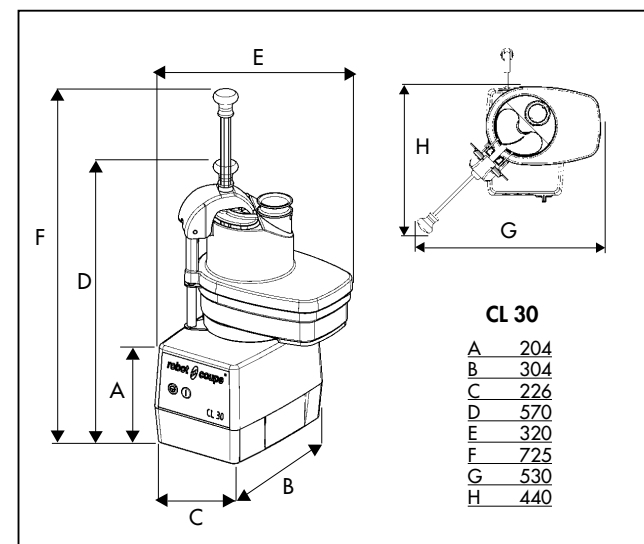
Het is dus raadzaam deze plaatjes ingeval van slijtage te vervangen, zodat het gebruikscomfort van het toestel behouden blijft.

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

	Nettogewicht	Verpakt gewicht
CL 30 (zonder schijf)	16 kg	18 kg
Schijf	0,5 kg	0,6 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)	Vermogen (watt)	Intensiteit (A)
230 V / 50Hz	375	1000	5,4
240 V / 50 Hz	375	1000	5,4
115 V / 60 Hz	450	1000	12,0
220 V / 60 Hz	450	1000	5,4

VEILIGHEID

De CL 30 is uitgerust met een magnetisch veiligheidssysteem en een motorrem. Zodra het deksel opengaat, valt de motor stil.

Om uw toestel opnieuw in werking te stellen, brengt u het deksel terug op zijn plaats en drukt u op de groene knop.



LET OP !

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

De model CL 30 is 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 werkkuip.

De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.

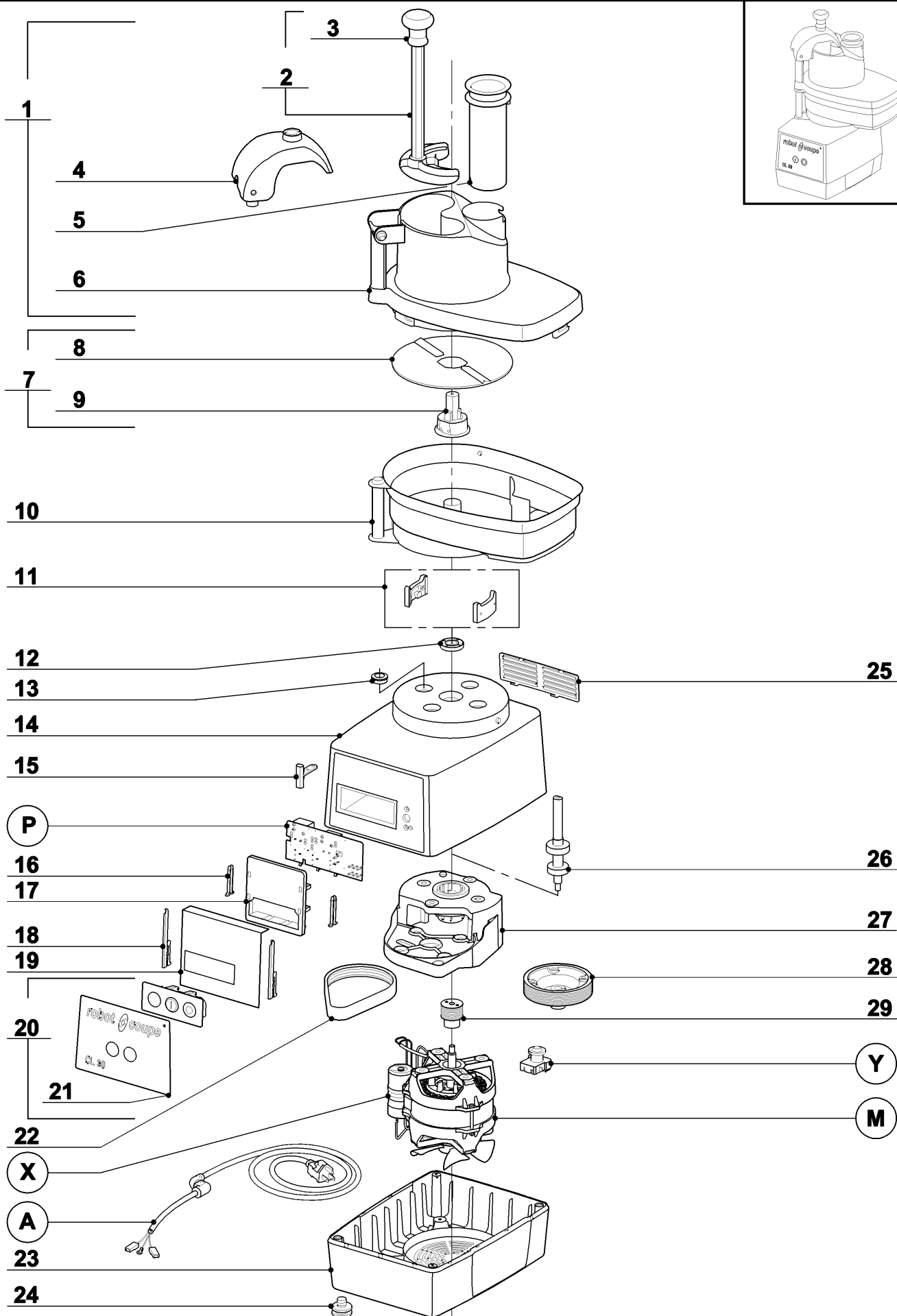
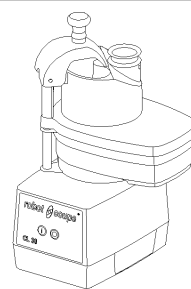
Het toestel nooit overbelasten.

NORMEN

GELIJKVORMIG AAN :

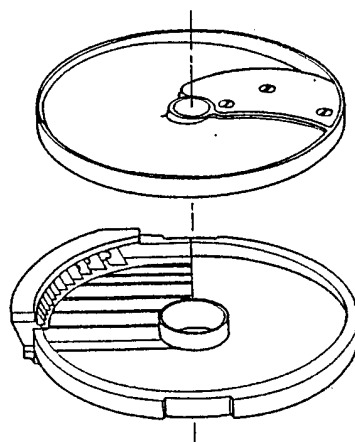
- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijn en zijn omgezet :
 - Gewijzigde richtlijn "toestellen" 98/37/EEG,
 - Richtlijn "laagspanning" 73/23/EEG,
 - Richtlijn "elektromagnetische verenigbaarheid" 89/336/EEG,
 - Richtlijn "materiaal en voorwerpen die bestemd zijn om in contact te komen met voedingsmiddelen" 89/109/EEG,
 - Richtlijn "plastiek materiaal en voorwerpen die bestemd zijn om in contact te komen met voedingsmiddelen" 90/128/EEG.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne :

- EN 292-1 en 2 : veiligheid der toestellen-algemene conceptie principes,
- EN 60204-1, 1998 : veiligheid der toestellen-elektrische uitrusting der toestellen-algemene regels,
- Voor de groentensnijders EN 1678.

robot coupe®
CL 30 A


Index	Pièce / Part	Désignation	/	Description			
1	117 079	TETE COUPE LEGUMES COMPLETE	/	VEGETABLE SLICER HEAD			
2	29 324	ENS POUSSOIR	/	PUSHER ASSEMBLY			
3	102 021	POIGNEE	/	HANDLE KNOB			
4	102 020	GUIDE POUSSOIR	/	PUSHER GUIDE			
5	102 022	POUSSOIR CAROTTES	/	ROUND PUSHER			
6	102 016	COUVERCLE COUPE LEGUMES	/	VEGETABLE SLICER LID			
7	102 019	DISQUE EVACUATEUR	/	SLING PLATE			
8	117 092	DISQUE EVACUATEUR REVERSIBLE	/	REVERSIBLE SLING PLATE			
9	117 091	MOYEU DISQUE EVACUATEUR	/	SLING PLATE HUB			
10	104 076	CUVE COUPE LEGUMES	/	VEGETABLE SLICER BOWL			
11	29 081	ENS PLAQUETTE	/	LOCKING PLATE ASSEMBLY			
12	501 010	BAGUE ETANCHEITE	/	MOTOR SEAL			
13	104 070	CAPSULE CACHE VIS	/	BOLT COVER			
14	39 117	ENS SUPPORT MOTEUR	/	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY			
15	29 356	ILS COMPLET COUPE LEGUMES	/	VEGETABLE REED SWITCH			
16	102 913	CLAVETTE PLASTRON	/	PANEL KEY			
17	102 911	SUPPORT PLATINE	/	PCB SUPPORT			
18	117 703	CLAVETTE FIXE PLATINE	/	PCB KEY			
19	104 131	PROTEGE PLATINE	/	PCB PROTECT			
20	39 115	ENS TABLEAU COMMANDE	/	SWITCH ASSEMBLY			
21	407 705	PLAQUE FRONTALE	/	FRONT PLATE			
22	503 940	COURROIE	/	BELT			
23	39 112	ENS SOCLE	/	BASE ASSEMBLY			
24	101 082	PIED	/	FOOT			
25	104 122	GRILLE VENTILATION INOX	/	VENT COVER			
26	29 604	ENS AXE TRANSMISSION	/	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY			
27	104 125	SUPPORT TRANSMISSION	/	TRANSMISSION SUPPORT			
28	102 923	POULIE RECEPTRICE	/	LARGE PULLEY			
29	102 924	POULIE MOTRICE	/	SMALL PULLEY			
A		CABLE D'ALIMENTATION	/	POWER CORD			
M		MOTEUR	/	MOTOR			
P		PLATINE	/	CIRCUIT BOARD			
X		CONDENSATEUR	/	CAPACITOR			
Y		RELAIS MOTEUR	/	MOTOR RELAY			
Machine		Voltage	A	M	P	X	Y
24 383		230/50/1	504 274	3 122	103 691	600 018	500 289
24 384 UK		240/50/1	504 275	3 122	103 691	600 018	500 289
24 385 Aust		240/50/1	504 278	3 122	103 691	600 018	500 289
24 386		120/60/1	504 277	3 125	103 690	603 669	500 296
24 387		220/60/1	504 274	3 123	103 691	603 669	500 289
24 389 DK		230/50/1	504 276	3 122	103 691	600 018	500 289
2 685 Pack 6D SWE		230/50/1	504 274	3 122	103 691	600 018	500 289

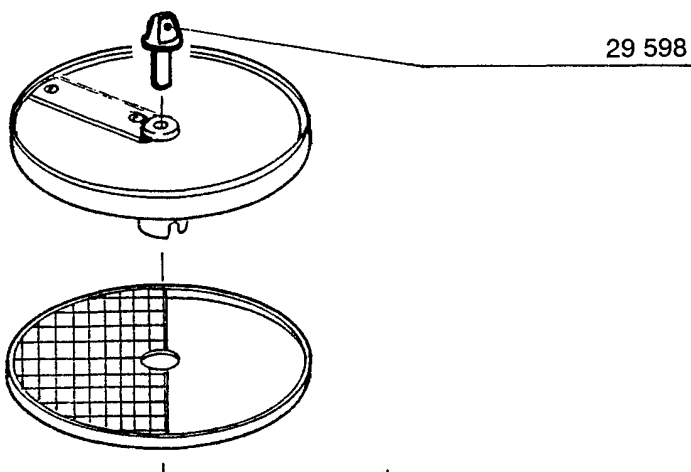
EQUIPEMENT FRITES / FRENCH FRIES EQUIPMENT



27 116* : 8 x 8
 - EMINCEUR 8 : 29 343
 - LAME : 102 036
 - GRILLE 8 : 102 066

27 117* : 10 x 10
 - EMINCEUR 10 : 29 344
 - LAME : 102 036
 - GRILLE 10 : 102 067

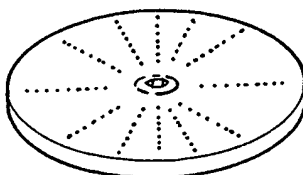
EQUIPEMENT MACEDOINE / DICING EQUIPMENT



27 113* : 8 x 8
 - EMINCEUR 8 : 29 333
 - LAME : 102 120
 - GRILLE 8 : 102 064

27 114* : 10 x 10
 - EMINCEUR 10 : 29 334
 - LAME : 102 120
 - GRILLE 10 : 102 065

RAPEUR / GRATER



27 148* : RAPEUR 1,5mm / GRATER 1,5mm
 27 149* : RAPEUR 2 mm / GRATER 2 mm
 27 159* : RAPEUR 3 mm / GRATER 3 mm

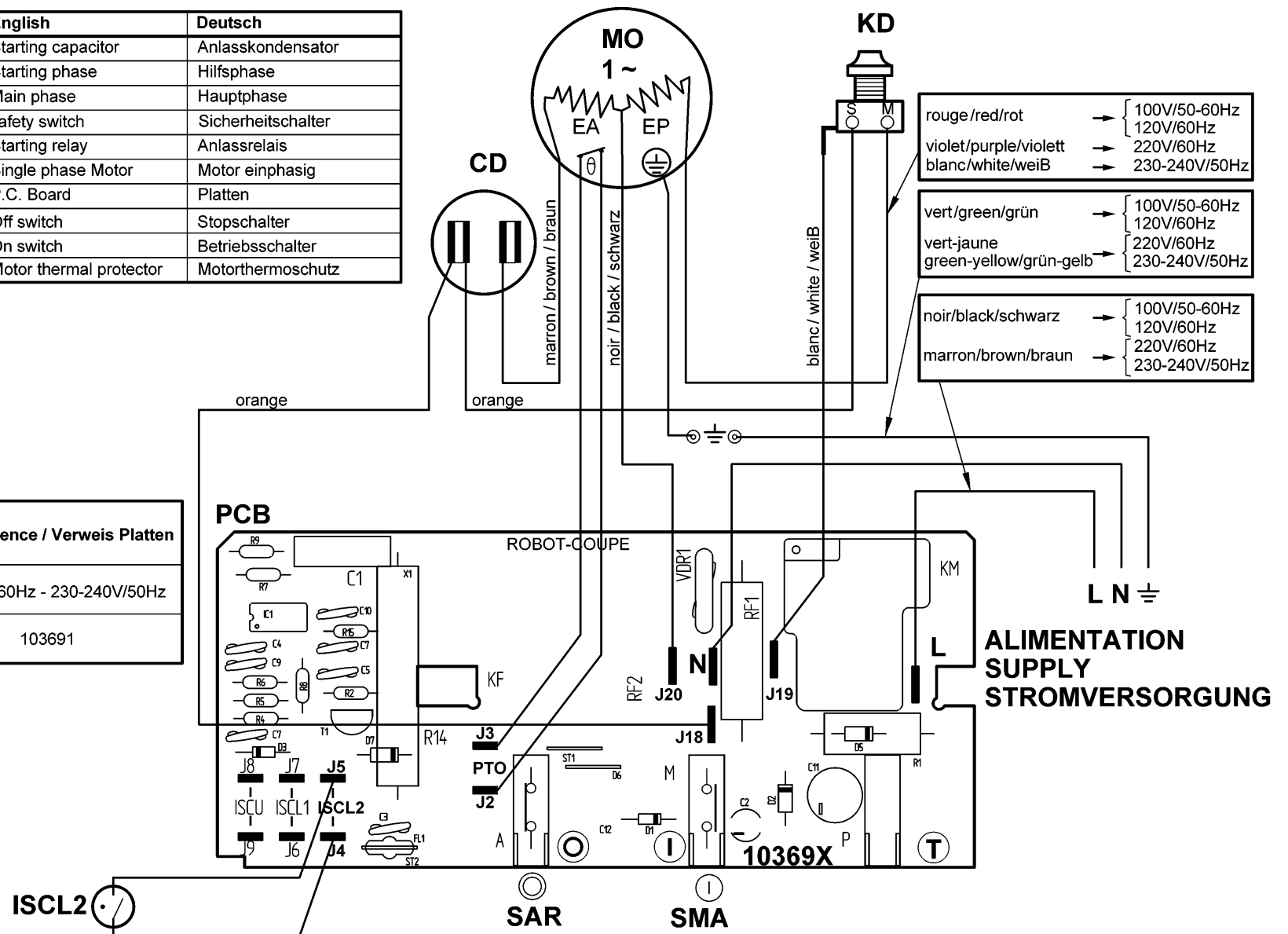
CL 30 A

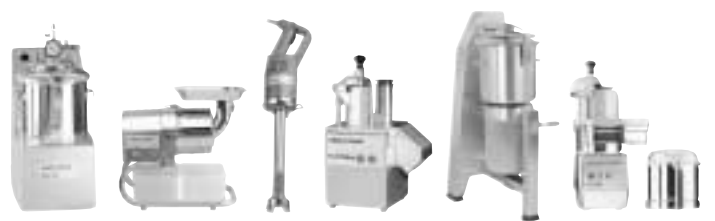
SCHEMA ELECTRIQUE

100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230-240V/50Hz 1 ~
ELECTRIC DIAGRAM
ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
ISCL2	Interrupteur sécurité	safety switch	Sicherheitschalter
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Platine	P.C. Board	Platten
SAR	Bouton poussoir arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir marche	On switch	Betriebsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

Références platines / P.C. Board reference / Verweis Platten	
100V/50-60Hz - 120V/60Hz	220V/60Hz - 230-240V/50Hz
103690	103691





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

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

Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van deze apparaten zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.
© Alle rechten voor alle toestellen voorbehouden aan: ROBOT-COUPÉ S.N.C.