

robot coupe®



New
Register
your product
on line

R 301 • R 301 Ultra

VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER



OBSERVERA: För att minska antalet olycksfall (kortslutning, personskador...) och för att reducera de materiella skador som kan orsakas av felaktig användning rekommenderar vi dig att noggrant läsa igenom och följa nedanstående anvisningar. Du lär känna maskinen bättre och du får också veta hur du använder den på bästa sätt. Läs igenom anvisningararna noggrant och se till att de personer som kommer att använda sig av maskinen också läser igenom dem.

UPPACKNING

- Packa upp utrustningen försiktigt och ta fram alla lådor och paket med tillbehör eller specialutrustning.
- VAR FÖRSIKTIG när du packar upp skärverktygen: knivtillsatser, knivblad och skivor är mycket vassa.

INSTALLATION

- Placera maskinen på ett mycket stabilt underlag.

ELANSLUTNING

- Kontrollera alltid att elnätet motsvarar de krav som anges på motorblockets maskinskyld innan du ansluter maskinen och försäkra dig om att maskinen klarar spänningen.
- Maskinen ansluts obligatoriskt till ett jordat vägguttag.

HANTERING

- Hantera alltid knivtillsatser, skivor och knivblad med största försiktighet. Verktygen är mycket vassa.

MONTERING

- Utför monteringen i angiven ordningsföljd (se bild sida 64) och se till att samtliga verktyg placeras i rätt läge.

ANVÄNDNING

- Försök aldrig koppla bort läs- eller säkerhetssystemet.
- Peta aldrig in ett föremål i arbetsbunken.
- Lagg aldrig ner ingredienserna med fingrarna.
- Överbelasta inte maskinen.
- Låt aldrig maskinen gå tom.

RENGÖRING

- Kom ihåg att alltid dra ur sladden innan du rengör maskinen.
- Rengör systematiskt maskinen och dess verktyg och tillbehör efter avslutat arbete.
- Sänk aldrig ned motorblocket i vatten.
- Använd en specialprodukt för att göra rent aluminiumdelarna.

- Rengör inte plastdelarna med starka alkaliska diskmedel (för hög soda- eller amoniakhalt).
- Robot-Coupe kan i inget fall anses ansvarig om användaren inte iakttar elementära regler för hygien och rengöring.

UNDERHÅLL

- Innan ingrepp på de elektriska delarna skall maskinen obligatoriskt kopplas bort från nätet.
- Kontrollera regelbundet packningarnas och ringarnas skick och se till att säkerhetsanordningarna fungerar väl.
- Var extra noggrann med att underhålla och kontrollera tillbehören om frätande produkter används vid beredningen (exemplvis cityronsyra).
- Kör aldrig apparaten om sladden eller uttaget skadats, om apparaten fungerar dåligt eller om den skadats på något annat vis.
- Kontakta kundtjänst om du konstaterat något fel.

GRATULERAR TILL DIN NYA KOMBIMASKIN R 301 • R 301 Ultra SNABBHACK/ GRÖNSAKSSKÄRARE Modell "D"

R 301/R 301 Ultra är perfekta proffsverktyg. Ju mer du använder dem, desto mer uppskattar du dem.

Kombimaskinen utgörs av en hacktillsats och en grönsakskärartillsats. Snabbhacken används vid bearbetning av kött och grönsaker, (**3,7 liters bunke i rostfritt för R 301 Ultra och bunke i komposit för R 301**) finhackad färs, mousse, finfördelning, knådning - allt på högst 5 minuter. Grönsaksskäraren är utrustad med ett brett urval skivor för att skiva, riva, och strimla.

Dess prestanda ger dig snart en ny syn på den kulinariska konsten.

Som tillval kan en citruspress användas på denna kombimaskin

Maskinens enkla utförande gör att det är lika lätt att använda snabbhack och grönsaksskärare: bägge monteras och tas isär i en handvändning.

Brukanvisningen innehåller viktiga informationer som tagits fram för att du verkligen skall ha nytta av din maskin.

Läs alltså noggrant igenom anvisningen innan du tar maskinen i bruk.

Här finns också några beredningsexempel för att du snabbt skall lära känna maskinen och uppskatta dess otaliga möjligheter.

MASKINENS IDRIFTSÄTTNING

• ELANSLUTNING

Kontrollera att elnätet motsvarar de krav som anges på motorblockets maskinskyt innan du ansluter maskinen.

ROBOT-COUPE utrustar sina modeller med olika motortyper: 230 V / 50 Hz / 1

120 V / 60 Hz / 1

220 V / 60 Hz / 1

Maskinens elsladd levereras med en enfas stickkontakt.



• KONTROLLPANEL

R 301 • R 301 Ultra

Röd knapp = Stopp

Grön knapp = Till

Svart knapp = Impulsknapp

MONTERING

• HACKTILLSATS

1) Vänd motorblocket mot dig själv. Placera bunken helt rakt i förhållande till motoraxeln - magnetstaven förskjuts något åt vänster.



2) Vrid bunken åt höger tills motorblockets låssprintar sitter i rätt läge.

Magnetstaven sitter nu rakt framför dig, och vidrör motorblockets framsida.

3) Sätt knivtillsatsen på motoraxeln och för ned den i bункens botten.

Kontrollera att knivtillsatsen hamnat i rätt läge genom att låta den gå runt i bunken.



4) Sätt locket på bunken och vrid åt höger tills det låses fast.

Kontakt har upprättats och din maskin är nu klar för bruk.

• GRÖNSAKSKÄRARTILLSATS

Grönsakskäraren består av två isärtagbara delar: bunken och locket.

1) Vänd motorblocket mot dig själv. Placera bunken på motorblocket. Utmataröppningen befinner sig på din högra sida.



2) Vrid bunken åt höger tills motorblockets låsspritar hamnat i rätt läge.



3) Sätt utkastarskivan i vit plast på motoraxeln och se till att den hamnar i rätt läge på bункens botten.



4) Sätt önskad skärtillsats på utkastarskivan.

5) Sätt locket på bunken och vrid åt höger tills locket låses fast. Locket befinner sig rakt över bunken.



ANVÄNDNINGSMOMRÅDEN & BEREDNINGAR

• HACKTILLSATS

Snabbhacken utför alla skärarbeten på mycket kort tid. Övervaka noggrant de olika beredningarna för att uppnå önskat resultat.

Med hjälp av impulsknappen kan du «knäppa-av-och-knäppa-på» och på så vis uppnå bättre skärprecision för dina beredningar, exempelvis olika hackningar.

Givetvis kan snabbhacken användas till mycket annat. Sifferanvisningar kan variera efter recept eller ingrediensernas beskaffenhet.

BEREDNINGAR	Max kvantitet färdig produkt (kg)	Tid (min)
HACKA		
• KÖTT		
Hamburgare	0,8	3
Korv	1	3
Pastejer	1	4
• FISK		
Fiskfärs	1	5
Fiskbullar	1	5
• GRÖNSAKER		
Vitlök / persilja / gul lök / schalottenlök	0,2 - 0,5	3
Soppor / grönsakspuré	1	4
• FRUKT		
Kompott / mos	1	4
MIXA		
Majonäs / aioli / remouladsås	1	3
Bearnaise / hollandaise	1	5
Vitlöksmör / aromsmör	1	4
KNÅDA		
Pajdeg / Smördeg	1	4
Tusenbladsdeg	1	4
Pizzadeg	1	4
MALA		
Nötter / mandel	0,5	4
Is	0,5	4
Skorpmjöl	0,5	4

• GRÖNSAKSSKÄRARTILLSATS

Grönsaksskärartillsatsen är utrustad med två mataröppningar:

- **stora mataröppningen** för skärning av grönsaker som kål och selleri...
- **runda mataröppningen** för långa grönsaker, ger anmärkningsvärd skärprecision.

Skärkvaliteten optimeras när detaljen används för att styra skärningen.

ANVÄNDNING AV STORA MATARÖPPNINGEN

- Lyft armen och frigör mataröppningen.
- Fyll mataröppningen ända upp.
- Sätt tillbaka armen över mataröppningen.
- Tryck på armen och starta sedan maskinen. Fortsätt att trycka tills inga grönsaker finns kvar i mataröppningen.

ANVÄNDNING AV RUNDA MATARÖPPNINGEN

- Fyll mataröppningen med grönsaker ända upp.
- Tryck på påmataren och starta sedan maskinen. Fortsätt att trycka tills alla grönsaker skurits.

SKÄRSKIVOR

- | | |
|---------|--|
| S1 | morötter / kål / gurka / lök / potatis / purjolök |
| S2 / S3 | citron / morötter / svamp / kål / potatis / gurka / squash / lök / purjolök / paprika |
| S4 / S5 | aubergine / rödbetor / morötter / svamp / gurka / paprika / rädisor / sallat / potatis / tomater |
| S6 | aubergine / rödbetor / morötter / svamp / gurka / paprika / rädisor / sallat / potatis |

RÄFFELSKIVA

- S2 rödbetor / potatis / morötter / Squash

RIVSKIVOR

- | | | | |
|-------|--------------------------|-----|--------------------|
| R 1,5 | selleri / ost | R 9 | kål / ost |
| R 2 | morötter / selleri / ost | | Parmesan / choklad |
| R 3 | morötter | | Rädisor 0,7 mm |
| R 6 | kål / ost | | Rädisor 1 mm |

STRIMMELSKIVOR

- | | |
|-------|---|
| S 2x2 | morötter / selleri / potatis |
| S 2x4 | morötter / rödbetor / squash / potatis |
| S 2x6 | morötter / rödbetor / squash / potatis |
| S 4x4 | aubergine / rödbetor / squash / potatis |
| S 6x6 | aubergine / rödbetor / selleri / squash / potatis |
| S 8x8 | selleri / potatis |

TILLVAL

- En **räffeltandad kniv** finns som tillval och lämpar sig bäst för knådning- och malningsarbeten.



- En **tandad kniv** finns också tillgänglig. Den fyller samma funktion som en slät kniv. Den har längre skärnsnitt men kan inte slipas.

Rekommenderas särskilt vid hackning av persilja.

RENGÖRING



OBSERVERA!

Av försiktighetsskäl skall apparaten alltid kopplas från innan du börjar rengöringen (risk för elstötar).

• MOTORBLOCK

Sänk aldrig ned motorblocket i vatten. Rengör med en fuktig trasa eller svamp.

• HACKTILLSATS

Ta av locket och lossa bunken från motorblocket genom att vrida det åt vänster. Dra sedan uppåt för att frigöra bunken. Knivtillsatsen stannar kvar i bunken, som på så sätt håller tätt även vid flytande beredningar.

Om det rör sig om en fast beredning skall knivtillsatsen tas bort och bункens innehåll tömmas upp.

Sätt eventuellt tillbaka bunken och knivtillsatsen på axeln och kör maskinen för att befria kniven från restprodukter.

Förtvätt kan eventuellt utföras genom att varmt vatten spolats i bunken som sedan får köra några minuter.

• GRÖNSAKSSKÄRARTILLSATS

Montera ned grönsaksskärarens olika delar: lock, skiva, utkastarskiva och bunke. Rengör.

Vi avråder från att maskindiska grönsaksskärarens huvud, ty aluminiumytorna kan missfärgas. Handdiska med vanligt diskmedel. Vid maskindisk råder vi dig att använda ett specialdiskmedel för aluminium.

• KNIVTILLSATS

Efter rengöring torkas knivbladen torra för att undvika eventuell oxidering.



VIKTIGT!

Se till att det rengöringsmedel du använder lämpar sig för plastmaterial. Vissa basiska tvättmedel (exempelvis med hög soda- eller ammoniakhalt) lämpar sig absolut inte för vissa plaster och fördärvar dem mycket snabbt.

UNDERHÅLL

• KNIVTILLSATS

Endast de släta knivbladen slipas.

Slipa knivbladen lätt med ett bryne efter varje användning, i synnerhet om du skurit persilja.

Slipa knivbladen grundligare en gång i månaden med den tunna slipsten som följer med maskinen.

Skärresultatet beror i synnerhet på knivbladens skick och deras förslitning. Kniven utsätts för förslitning och måste regelbundet bytas ut för konstant god kvalitet hos den färdiga produkten.

• PACKNING

Packningen säkerställer tätningen mellan motorblock och motor och utsätts för förslitning.

• BUNKENS PLATTOR (R 301 Ultra)

Om plattorna slits låses inte bunken längre på motorblocket. Användningen blir obekvämlig eftersom bunken under arbetets gång kan lossna. Detta medför inga risker för användaren eftersom säkerhetssystemet i så fall stannar motorn.

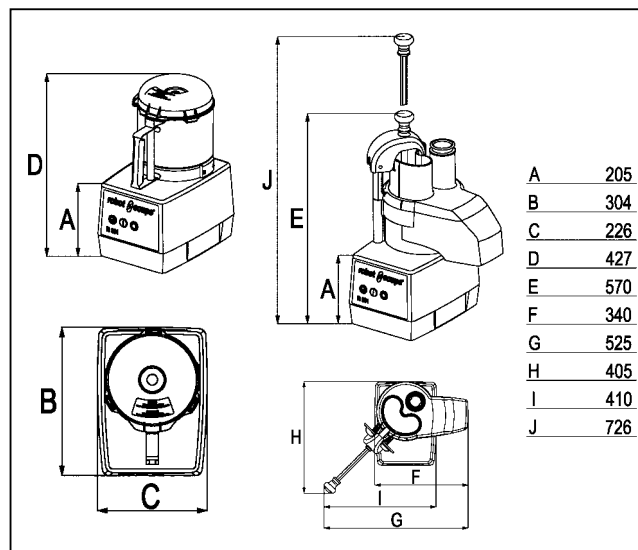
Byt alltså ut slitna plattor för bekvämlighetens skull.

TEKNISKA DATA

• VIKT

	Netto	Förpackad
R 301 komplett (utan skiva)	13 kg	16 kg
R 301 Ultra komplett (utan skiva)	14 kg	17 kg

• DIMENSIONER (mm)



• ARBETSHÖJD

Placera kombimaskinen på en stabil arbetsbänk så att bunkens överkant befinner sig mellan 1,20 m och 1,30 m från golvet.

• BULLERNIVÅ

Kontinuerlig bullernivån vid tomkörning av kombimaskinen ligger under 70 dB (A).

• ELEKTRISKA DATA

Enfas maskin

Motor	Varvtal (V/min)	Intensitet (amper)
230 V/50Hz	1500	5,7
120 V/60Hz	1800	12,0
220 V/60Hz	1800	5,7

- Effekt och specifikationer står angivet på apparatens skylt med tekniska data.

SÄKERHET

Både R 301 och R 301 Ultra är utrustade med ett magnetiskt brytarsystem och en motorbroms.

Motorn stoppar så fort snabbhackens lock öppnas.

Maskinen startar på nytt när du låser fast locket och trycker på den gröna knappen.

Motorn stoppar så fort grönsaksskärarens spak lyfts upp. Apparaten startar på nytt när spaken sänks. Om spaken får stanna kvar i upplyft läge i över 4 till 5 sekunder startar apparaten igen när du sänker spaken och trycker på den gröna knappen.



OBSERVERA!

Både knivar och skivor är mycket vassa - hantera dem försiktigt.

För att undvika stänk vid flytande beredningar är det dock tillrådligt att stanna maskinen innan locket öppnas.

Modeller R 301 och R 301 Ultra är utrustade med ett **överhettningsskydd** som automatiskt stoppar motorn vid för långvarig drift eller överbelastning.

Vänta tills maskinen svalnat innan du startar på nytt.



K O M I H Å G

Försök aldrig koppla bort lås- eller säkerhets-systemet.

Peta aldrig in ett föremål i arbetsbunken.

Lägg aldrig ner ingredienserna med fingrarna.

Överbelasta inte maskinen.

Låt aldrig maskinen gå tom.

NORMER

Se försäkran om överenskommelse på sidan 3.

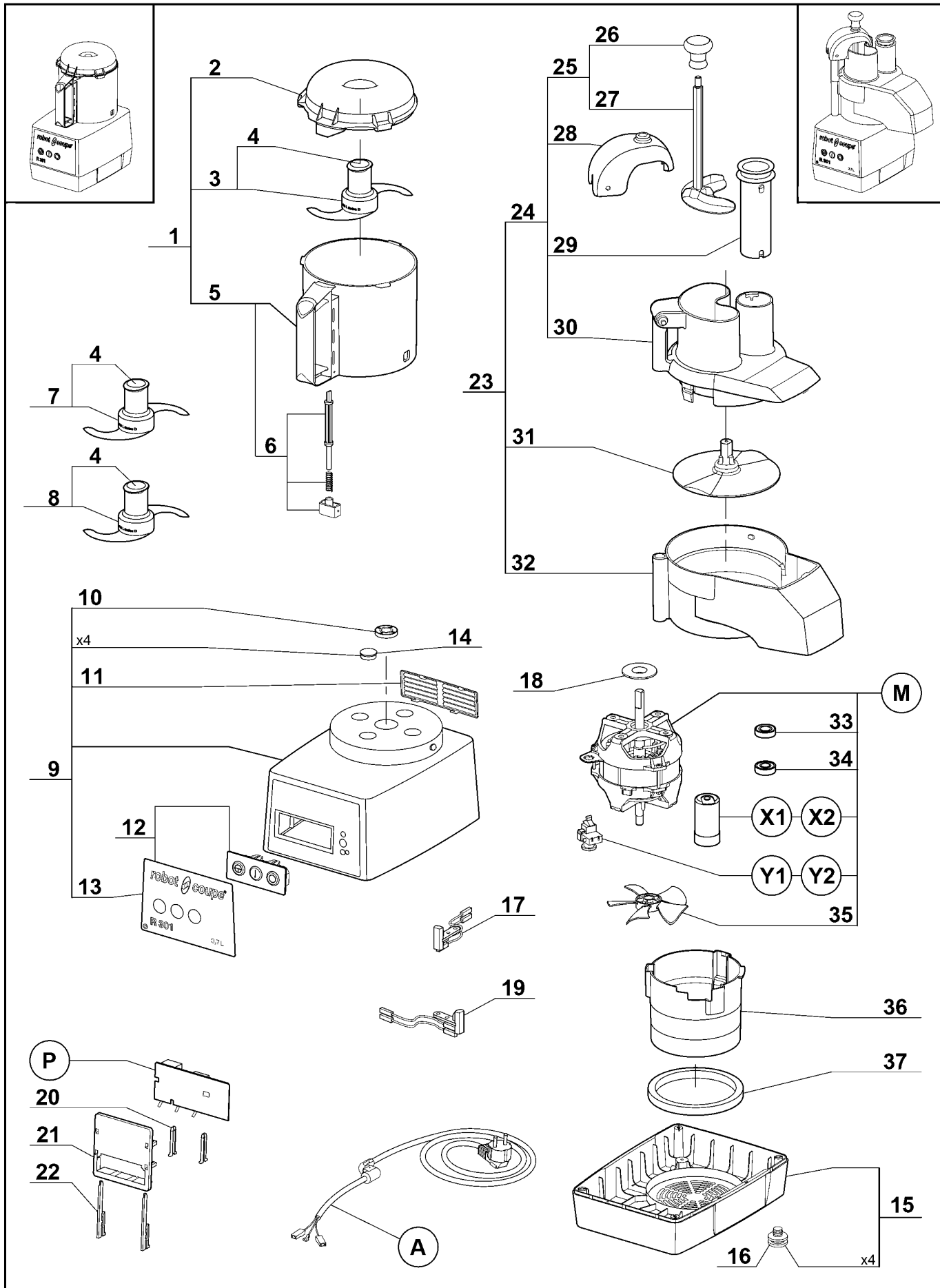
robot coupe®

R 301 D

N° de série / Serial number

- 440 - - - - -

- 583 - - - - -



<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
1	27 272	ACCESSOIRE CUTTER	CUTTER ATTACHMENT
2	117 395	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
3	27 286	COUPEAU LISSE	STRAIGHT BLADE ASSEMBLY
4	104 147	CAPUCHON COUPEAU	BLADE CAP
5	104 434	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
6	39 227	ENSEMBLE TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
7	27 287	COUPEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE ASSEMBLY
8	27 288	COUPEAU CRANTE	SERRATED BLADE ASSEMBLY
9	39 316	ENSEMBLE SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
10	501 010	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
11	104 122	GRILLE VENTILATION	VENTILATION GRID
12	39 290	ENSEMBLE TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
13	407 833	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
14	104 070	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
15	39 201	ENSEMBLE SOCLE	BASE ASSEMBLY
16	101 082	PIED	FOOT
17	29 356	INTERRUPTEUR SECURITE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER SAFETY SWITCH
18	104 078	CENTREUR MOTEUR	MOTOR CENTRING WASHER
19	29 451	INTERRUPTEUR SECURITE CUTTER	CUTTER BOWL SAFETY SWITCH
20	102 913	CLAVETTE PLASTRON	PANEL KEY
21	102 911	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
22	117 703	CLAVETTE FIXE PLATINE	CONTROL BOARD KEY
23	27 295	ENSEMBLE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
24	39 287	TETE COUPE LEGUMES COMPLETE	VEGETABLE SLICER FEED LEAD ASSEMBLY
25	29 880	ENSEMBLE POUSSOIR	PUSHER ASSEMBLY
26	102 021	POIGNEE	HANDLE KNOB
27	103 703	POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
28	104 922	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE
29	118 324	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
30	104 919	COUVERCLE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER FEED LEAD
31	104 921	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
32	104 918	CUVE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
33	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL-BEARING 6002 2RS
34	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL-BEARING 6201 2RS
35	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
36	104 110	CONDUIT VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
37	101 099	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER

Index	Désignation	Description
A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
P	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

Machine	Voltage	A	M	P	X1	X2	Y1	Y2
22 370 UK	240/50/1	504 275	3 074	103 693	600 018	500 289		
2 446 UK								
2 539 Pack 4D UK								
22 371 Aust	240/50/1	504 278						
2 538 Pack 4D Aust								
22 402 CH	230/50/1	504 292						
2 415 Pack 4D CH								
2 416 CH								
22 372 DK								
2 527 DK								
22 368	230/50/1	504 274						
2 521 Pack 3D ALL								
2 522 Pack 4D SWE								
2 523 Pack 4D FR								
2 525								
2 526 Pack 5D OST								
22 373	220/60/1	39 604	3 153		603 669	600 018	500 289	504 674
2 537								
22 533 BRA								
3 547 BRA	120/60/1	504 277	3 076	103 692	603 669	500 296		
22 374								
2 528								

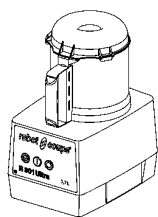


**CHOISIR X1 - Y1 POUR LES MOTEURS A FIL VIOLET ET X2 - Y2 POUR LES MOTEURS A FIL BLEU.
 CHOOSE X1 - X2 FOR MOTORS WITH PURPLE WIRE AND X2 - Y2 FOR MOTORS WITH BLUE WIRE.**

robot coupe®

R 301 Ultra D

N° de série / Serial number
 - 441 - - - - - 584 - - - - -
 - 466 - - - - -

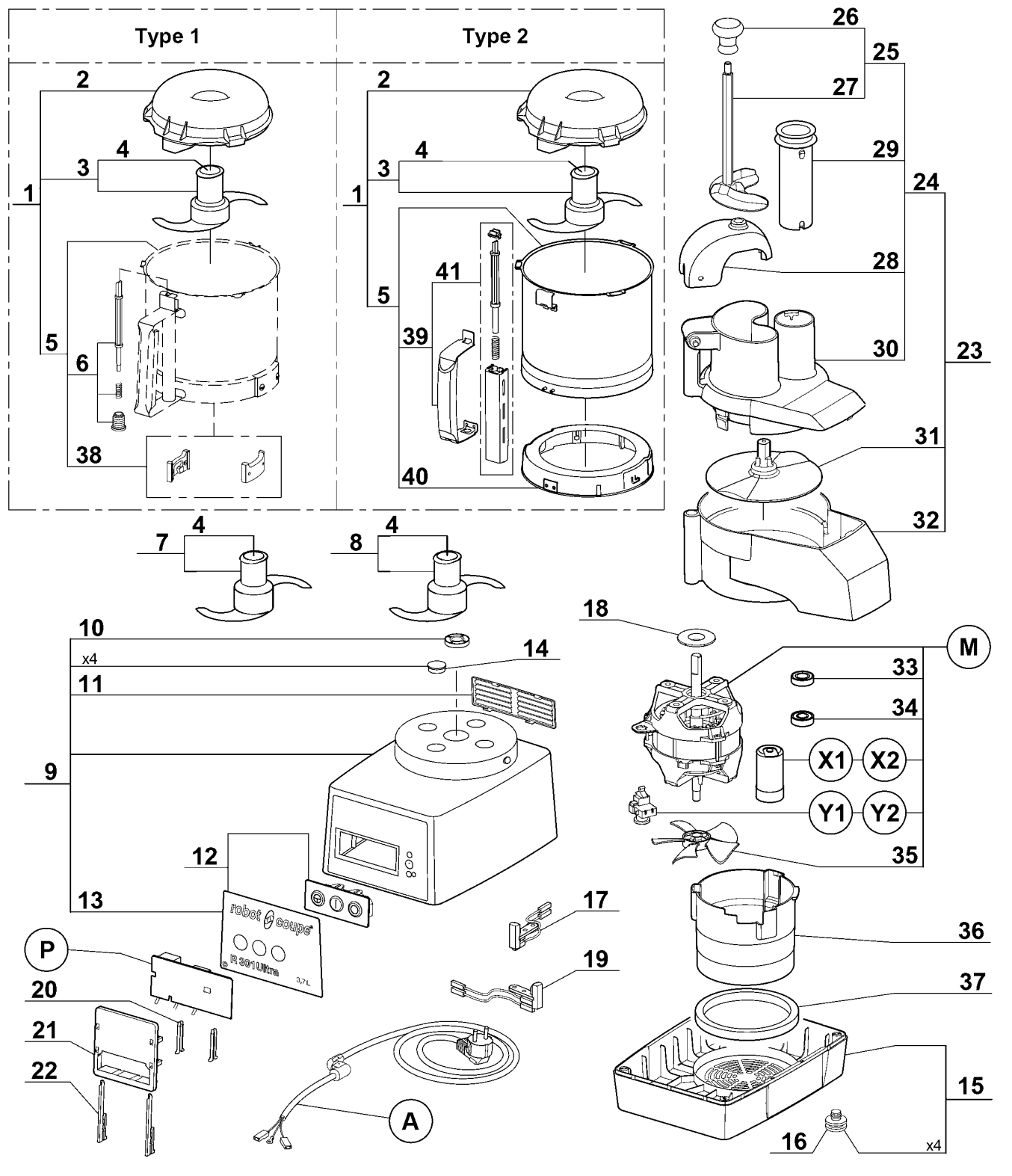
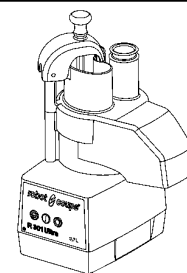


ATTENTION :

WARNING :

Choisir les pièces détachées en fonction du type de la cuve. La cuve complète ou le cutter complet étant parfaitement interchangeable, dans tous les cas choisir respectivement les repères 5 ou 1.

Choose the spare parts in accordance with the bowl type. As the complete bowl or the cutter attachment are fully interchangeable, for all types choose respectively item 5 or 1.



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 278	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHEMENT
2	117 395	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
3	27 286	COUTEAU LISSE	STRAIGHT BLADE
4	104 147	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
5	39 759	ENS. CUVE CUTTER	CUTTER BOWL ASSEMBLY
6	39 228	ENS. TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
7	27 287	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
8	27 288	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
9	39 317	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
10	501 010	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
11	104 122	GRILLE VENTILATION	VENTILATION GRID
12	39 293	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
13	407 834	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
14	104 121	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
15	39 288	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
16	101 082	PIED	FOOT
17	29 356	INTERRUPTEUR SECURITE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER SAFETY SWITCH
18	104 078	CENTREUR MOTEUR	MOTOR CENTRING
19	29 451	INTERRUPTEUR SECURITE CUTTER	CUTTER SAFETY SWITCH
20	102 913	CLAVETTE PLASTRON	PANEL KEY
21	102 911	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
22	117 703	CLAVETTE FIXE PLATINE	CONTROL BOARD KEY
23	27 295	ENS. COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER ASSEMBLY
24	39 287	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID ASSEMBLY
25	29 880	ENS. POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
26	102 021	POIGNEE	HANDLE KNOB
27	103 703	POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
28	104 922	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE
29	118 324	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
30	104 919	COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID
31	104 921	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
32	104 918	CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
33	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL-BEARING 6002 2RS
34	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL-BEARING 6201 2RS
35	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
36	104 110	CONDUIT VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
37	101 099	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
38	29 081	ENS. PLAQUETTE	LOCKING PLATE ASSEMBLY
39	39 752	ENS. POIGNEE CUVE	BOWL HANDLE ASSEMBLY
40	39 797	ENS. RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY
41	39 751	ENS. TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY

Index	Désignation	Description
A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
P	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

Machine	Voltage	A	M	P	X1	X2	Y1	Y2
22 377 UK	240/50/1	504 275	3 074	103 693	600 018		500 289	
2 447 UK								
2 540 Pack 4D UK		504 278						
22 378 Aust								
2 542 Pack 4D Aust								
22 379 DK	230/50/1	504 276						
2 550 DK								
22 403 CH		504 292						
2 418 CH								
2 417 Pack 4D CH								
22 493 ZAF								
2 497 Pack 4D ZAF		39 601						
22 375		504 274						
2 547								
2 546 Pack 4D FR								
2 545 Pack 3D ALL								
2 544 Pack 4D SWE								
2 548 Pack 5D OST	220/60/1	504 275	3 153				504 674	
22 163 SAU								
2 494 SAU								
22 534 BRA		39 604						
3 554 Pack 4D BRA								
3 548 BRA								
22 380	504 274	603 669	600 018	500 289	504 674			
2 543								
22 381	120/60/1	504 277	3 076	103 692	603 669	500 296		
2 541								



**CHOISIR X1 - Y1 POUR LES MOTEURS A FIL VIOLET ET X2 - Y2 POUR LES MOTEURS A FIL BLEU.
 CHOOSE X1 - X2 FOR MOTORS WITH PURPLE WIRE AND X2 - Y2 FOR MOTORS WITH BLUE WIRE.**