

robot coupe®



R 2 N Ultra



R 2 N



R 2 N CLR

Robot Coupe U.S.A., Inc.,

264 South Perkins, Ridgeland, MS 39157 - Phone : 800/824-1646 • 601/898-8411 • Fax: 601/898-9134
email: info@robotcoupeusa.com - website: www.robotcoupeusa.com

IMPORTANT WARNING



WARNING

KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE

WARNING: In order to limit accidents such as electric shocks, personal injury or fire, and in order to limit material damage due to misuse of the appliance, please read these instructions carefully and follow them strictly. Reading the operating instructions will help you get to know your appliance and enable you to use the equipment correctly. The operation manual should be kept within easy access to all users for reference and should be read completely by all first time users of the machine. Our equipment is designed for professional use and must not be used by children under any circumstances.

UNPACKING

- Carefully remove the equipment from the packaging and take out all the boxes or packets containing attachments or specific items.
- **WARNING**-some of the parts are very sharp e. g. blades, plates ... etc.

INSTALLATION

- We recommend that you install your machine on a stable solid base at a comfortable working height.

CONNECTION

- Always check that your power supply corresponds to that indicated on the serial number plate and that it is properly sized.

HANDLING

- Always wear cut-resistant gloves when handling the cutting plates or the cutter blade.

ASSEMBLY PROCEDURES

- Follow the various assembly procedures carefully (see page 6) and make sure that all the attachments are correctly positioned.

USE

- Do not open the feed lead / attachment until the motor has come to a complete stop.
- Never tamper with, or defeat the purpose of the locking and safety systems.
- Do not put nonfood objects in the bowl or vegetable prep openings.
- Always use the food pushers to push the product into the vegetable preparation attachment openings.
- Do not leave the machine running unattended.

CLEANING

- Always unplug your machine before cleaning.
- Always clean the machine and attachments at the end of each use.
- Never place the motor unit in water.

- For parts made of aluminum alloys, use cleaning detergents suitable for aluminum.
- For plastic parts, do not use detergents that are too alkaline (i.e., containing too much caustic soda or ammonia...).

Robot Coupe can in no way be held responsible for the user's failure to follow the basic rules of cleaning and maintenance.

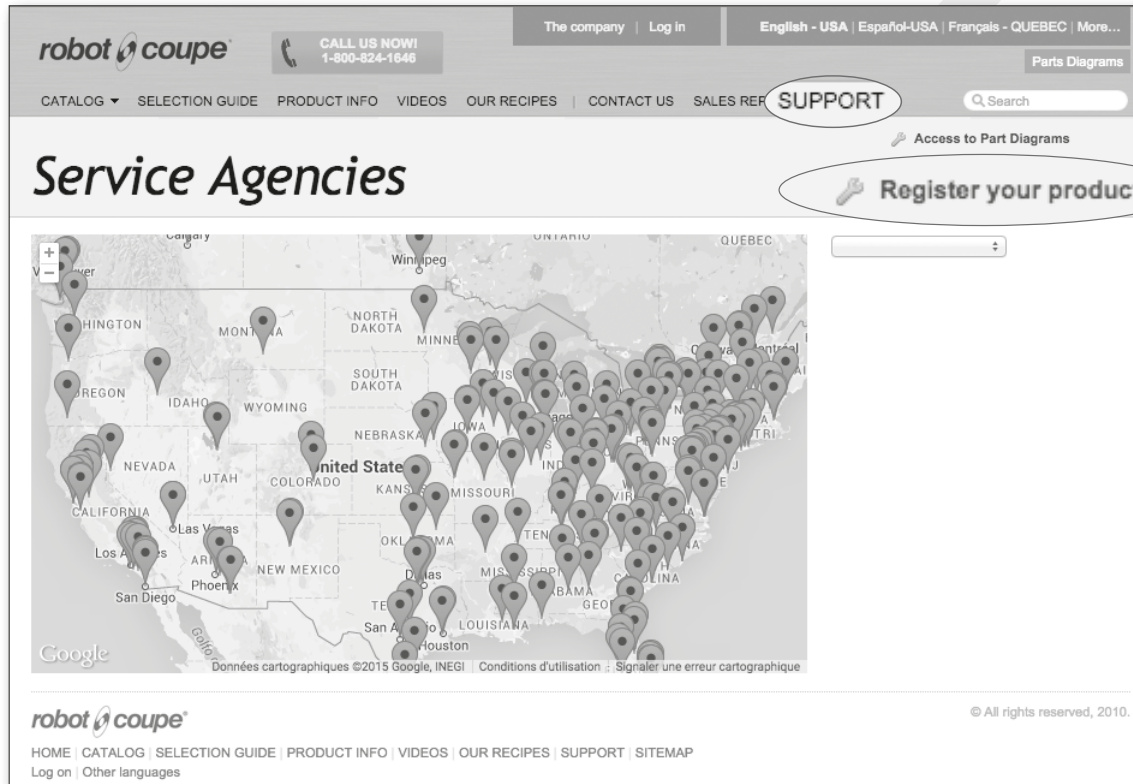
MAINTENANCE

- Always unplug the appliance before servicing.
- Check the seals regularly and ensure that the safety devices are in good working order.
- It is particularly important to maintain and check the attachments since certain products contain corrosive agents e.g. citric acid.
- **NOTICE:** Never operate the appliance if the power cord or plug has been damaged.
- If the machine fails to operate as described in this manual, or if the machine malfunctions in any way, remove the machine from use and have it serviced. Additionally, discard all food processed at the time of the malfunction.
- Contact your local **ROBOT-COUPÉ** Authorized Service Agency if something appears to be wrong.



www.robotcoupeusa.com

OPERATING INSTRUCTIONS



Eng Register your product online

Es Registre su producto en línea

Fr Enregistrez votre produit en ligne

MANUAL DE INSTRUCCIÓN

NOTICE D'INSTRUCTIONS

We reserve the right to alter at any time without notice the technical specifications of this appliance. None of the information contained in this document is of a contractual nature. Modifications may be made at any time. © All rights reserved for all countries by: ROBOT-COUBE S.N.C.

Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin previo aviso las características técnicas de este aparato. Las informaciones que figuran en este documento no son contractuales y pueden ser modificadas en todo momento. © Todos los derechos reservados para todos los países por : ROBOT-COUBE S.N.C.

Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil. Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment. © Tous droits réservés pour tous pays par : Robot-Coupe S.N.C.

SUMMARY

■ WARRANTY

■ IMPORTANT WARNING

■ INTRODUCTION TO YOUR NEW R 2 N • R 2 N Ultra • R 2 N CLR BOWL CUTTER/VEGETABLE PREPARATION

■ SWITCHING ON THE MACHINE

- Advice on electrical connections
- Control panel

■ ASSEMBLY

- Bowl attachment
- Vegetable preparation attachment

■ OPERATING INSTRUCTIONS

- Bowl attachment
- Vegetable preparation attachment

■ CLEANING

- Motor base
- Attachments

■ MAINTENANCE

- Motor seal
- Blade
- Blades and plates
- Bowl locking washer

■ SAFETY

■ TECHNICAL DATA (page 27)

- Exploded views
- Electrical and wiring diagrams

ROBOT COUPE U.S.A., INC. LIMITED WARRANTY

YOUR NEW ROBOT COUPE PRODUCT IS WARRANTED TO THE ORIGINAL PURCHASER FOR A PERIOD OF ONE YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE.

This LIMITED WARRANTY is against defects in the material and/or workmanship, and includes labor for replacement of defective parts, provided repairs are performed by an authorized service agency (see attached list).

The Customer must inform the Service Agency of the possibility of warranty coverage and provide a copy of the dated sales or delivery receipt BEFORE WARRANTY REPAIRS ARE BEGUN.

Replacement parts and accessories are warranted for ninety (90) days from the date of purchase when purchased separately and will be verified by dated sales receipt OR packing slip which lists that item.

All parts or accessories replaced under warranty must be returned to the Service Agency.

THE FOLLOWING ARE NOT COVERED BY THE ROBOT COUPE U.S.A., Inc. LIMITED WARRANTY:

- 1** - Damage caused by abuse, misuse, dropping, or other similar damage caused by or resulting from failure to follow assembly, operating, cleaning, user maintenance or storage instructions.
- 2** - Labor to sharpen and/or replacements for blades that have become blunt, chipped or worn after a normal or excessive period of use.
- 3** - Materials or labor to replace or repair scratched, stained, chipped, pitted, dented or discolored surfaces, blades, knives, attachments or accessories.
- 4** - Any alteration, addition, or repair that has not been carried out by the company or an approved service agency.
- 5** - Transportation of the appliance to or from an approved service agency.
- 6** - Labor charges to install or test new attachments or accessories (i.e., bowls, plates, blades, attachments), which have been replaced for any reason.

7 - The cost of changing direction-of-rotation of three-phase electric motors (Installer is responsible).

8 - SHIPPING DAMAGES. Visible and/or hidden damage is the responsibility of the freight carrier. The consignee must inform the carrier and consignor immediately, or upon discovery in the case of hidden defects.

KEEP ALL ORIGINAL CONTAINERS AND PACKING MATERIALS FOR CARRIER INSPECTION.

Neither ROBOT COUPE U.S.A., Inc. nor its affiliated companies or any of its distributors, directors, agents, employees, or insurers will be liable for indirect damage, losses, or expenses linked to the appliance or the inability to use it.

The ROBOT COUPE U.S.A., Inc. warranty is given expressly and in lieu of all other warranties, expressed or implied, for merchantability and for fitness toward a particular purpose and constitutes the only warranty made by ROBOT COUPE U.S.A., Inc.

IMPORTANT WARNING



WARNING: In order to limit accidents such as electric shocks, personal injury or fire, and in order to limit material damage due to misuse of the appliance, please read these instructions carefully and follow them strictly. Reading the operating instructions will help you get to know your appliance and enable you to use the equipment correctly. The operation manual should be kept within easy access to all users for reference and should be read completely by all first time users of the machine. Our equipment is designed for professional use and must not be used by children under any circumstances.

UNPACKING

- Carefully remove the equipment from the packaging and take out all the boxes or packets containing attachments or specific items.
- **WARNING**-some of the parts are very sharp e. g. blades, plates ... etc.

INSTALLATION

- We recommend that you install your machine on a stable solid base at a comfortable working height.

CONNECTION

- Always check that your power supply corresponds to that indicated on the serial number plate and that it is properly sized.

HANDLING

- Always wear cut-resistant gloves when handling the cutting plates or the cutter blade.

ASSEMBLY PROCEDURES

- Follow the various assembly procedures carefully (see page 6) and make sure that all the attachments are correctly positioned.

USE

- Do not open the feed lead / attachment until the motor has come to a complete stop.
- Never tamper with, or defeat the purpose of the locking and safety systems.
- Do not put nonfood objects in the bowl or vegetable prep openings.
- Always use the food pushers to push the product into the vegetable preparation attachment openings.
- Do not leave the machine running unattended.

CLEANING

- Always unplug your machine before cleaning.
- Always clean the machine and attachments at the end of each use.
- Never place the motor unit in water.

- For parts made of aluminum alloys, use cleaning detergents suitable for aluminum.
- For plastic parts, do not use detergents that are too alkaline (i.e., containing too much caustic soda or ammonia...).

Robot Coupe can in no way be held responsible for the user's failure to follow the basic rules of cleaning and maintenance.

MAINTENANCE

- Always unplug the appliance before servicing.
- Check the seals regularly and ensure that the safety devices are in good working order.
- It is particularly important to maintain and check the attachments since certain products contain corrosive agents e.g. citric acid.
- **NOTICE:** Never operate the appliance if the power cord or plug has been damaged.
- If the machine fails to operate as described in this manual, or if the machine malfunctions in any way, remove the machine from use and have it serviced. Additionally, discard all food processed at the time of the malfunction.
- Contact your local **ROBOT-COUCPE** Authorized Service Agency if something appears to be wrong.

INTRODUCTION TO YOUR NEW R 2 N • R 2 N Ultra • R 2 N CLR

The R 2 N / R 2 N Ultra / R 2 N CLR is a versatile machine designed to meet your professional needs. It can perform a number of tasks, as well as save much in time and labor.

This food processor consists of a bowl assembly and a vegetable preparation attachment. The 3 quart bowl is used for chopping, grinding, pureeing, blending, mixing, and kneading ingredients used in most recipes.

A wide range of cutting plates are available for use with the vegetable preparation attachment. Cutting plates are available for slicing, waved slicing, grating, pulping and julienne.

Its numerous functions will open the door to a whole new culinary world.

Thanks to its simple design, all components requiring frequent handling for maintenance or cleaning can be easily assembled or removed.

All users should read this operation manual before operating the machine.

SWITCHING ON THE MACHINE

• ADVICE ON ELECTRICAL CONNECTIONS

Before plugging in, check that your power supply corresponds to that indicated on the machine's serial number plate.



WARNING

This appliance must be plugged into a grounded socket (risk of electrocution).

• CONTROL PANEL

R 2 N / R 2 N Ultra / R 2 N CLR

Red knob	=	Off switch
Green knob	=	On switch
Black knob	=	Pulse control

ASSEMBLY

• BOWL ATTACHMENT

1) With the motor base facing you, place the bowl onto the motor base with the handle toward the front. Turn the bowl just off-center and to the left as you lower it onto the base.



2) Then, turn it back to the right, (counterclockwise) locking it onto the motor base tabs.

3) Place the blade onto the motor shaft. Rotate the blade until it drops into place. The bottom blade should be level with and just off the bottom of the bowl.



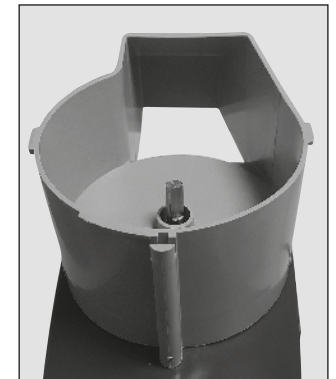
4) Note the plastic tab on the bowl lid. Place the lid on the bowl with the tab turned to the front and slightly to the left of the bowl handle; then, turn the lid back to the right until it comes to a stop with the tab over the bowl handle.

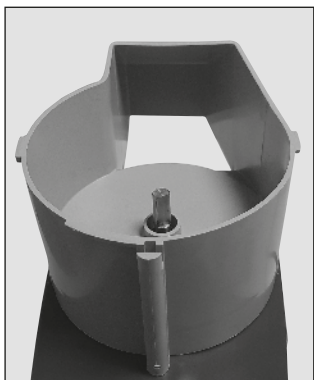
The device is now ready for use.

• VEGETABLE PREPARATION ATTACHMENT

The vegetable preparation attachment consists of two main detachable parts: the continuous feed attachment and the continuous feed lead.

1) With the motor base facing you, fit the continuous feed attachment onto the motor base; the exit chute should be at the rear of the machine.





2) Turn the attachment to the right until it locks onto the motor base tabs.

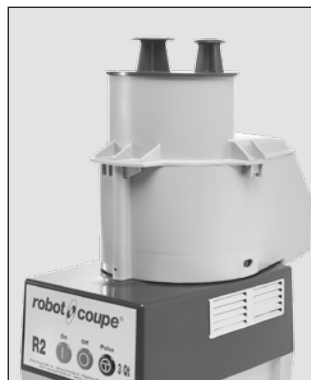
3) Place the discharge plate onto the motor shaft. It should fall into place just off the bottom of the continuous feed attachment.



USING A REGULAR PLATE :



4) Place the cutting plate of your choice onto the discharge plate. It may be necessary to rotate the plate until it drops fully onto the discharge plate.
Follow step 5.



5) Place the continuous feed lead onto the continuous feed attachment, and rotate it back to the right until it locks onto the bowl tabs.

OPERATING INSTRUCTIONS

THE UNIT SHOULD BE OFF EXCEPT WHEN PROCESSING IS UNDERWAY

It is recommended that the machine be operated on a 50 % duty cycle. This is easily accomplished since the preparation time (cleaning, coring, peeling, and loading) takes longer than the processing time. This will yield the longest life for your machine.

• BOWL ATTACHMENT

The cutter bowl is used for grinding, kneading, pureeing, blending, mixing, and emulsifying. Before placing the product into the bowl, some products such as meats and cheeses should be precut into 1-2 inch portions. When filling the bowl, allow space above the product for circulation.

There are two ways to run your machine: chopping, using a quick start/stop action with the **Pulse** button or running continuously for a fine chop or puree. To obtain a uniform chop of products such as meats and cheeses, begin with a uniformly portioned product.

Pulse the machine until the desired result is reached. Then, if a puree or fine chop is desired, press the **On** button, and allow the machine to run until the product has the right consistency.

USES	Max. processing quantity (in pounds)	Processing time (in mn)
CHOP		
• MEAT		
Hamburgers / steak tartare	2	3
Sausage meat / tomatoes	2	3
Terrine / pâté	2	4
• FISH		
Brandade	2	5
Terrines	2	5
• VEGETABLES		
Garlic / parsley / onion / shallots	¾	3
Soup / purées	2	4
• FRUIT		
Compotes / purées	2	4
EMULSIFY		
Mayonnaise / Ailloli / remoulade sauce	2 ¼	3
Hollandaise / Béarnaise	2 ¼	5
Snail or salmon butter	2 ¼	4
KNEAD		
Shortcrust pastry / shortbread	2	4
Flaky pastry	2	4
Pizza dough	2	4
GRIND		
Dried fruit	1	4
Ice	1	4
Breadcrumbs	1	4

• VEGETABLE PREPARATION ATTACHMENT

The vegetable preparation attachment is used for slicing, grating, waved slicing, julienne and pulping.

The vegetable preparation attachment consists of two feed openings :

- **one large feed** opening for cutting vegetables such as cabbage, celeriac, etc.
- **a cylindrical feed** opening inside the large pusher for long or hard vegetables and high-precision cutting.

For optimum cutting, use this section as a guide.

Do not attempt to run frozen products through the cutting plates.

Do not put anything other than food products into the feed openings.

Do not remove attachments while the motor is running.





Do not apply excess pressure to the food pushers: This can cause damage to the motor and other parts.

HOW TO USE THE LARGE FEED OPENING

Fill the hopper with the foodstuff. Apply the pusher on the food with a constant and moderate pressure. Press the **On** button to start the motor. To get the best quality cut, maintain a moderate pressure on the pusher until the full hopper is processed.

HOW TO USE THE CYLINDRICAL SMALL OPENING

Remove the small pusher from the large pusher. Fill the small opening with the foodstuff and follow the same procedure as above.

SLICERS		
3/64"	carrot / cabbage / cucumber / onion / potato / leek	
5/64" / 1/8"	lemon / carrot / mushroom / cabbage / potato / cucumber / zucchini / onion / leek / bell pepper	
5/32" / 3/16"	eggplant / beet root / carrot / mushroom / cucumber / bell pepper / radish / lettuce / potato / leek / tomato	
1/4"	eggplant / beetroot / carrot / mushroom / cucumber / bell pepper / radish / lettuce / potato / leek	
RIPPLE CUT SLICER		
5/64"	beetroot / potato	
GRATERS		
1/16"	celeriac / cheese	9/32" cabbage/cheese
5/64"	carrot / celeriac / cheese	Hard cheese
1/8"	carrot	1/32" Extra fine 0.7mm
1/4"	cabbage/cheese	3/64" Pulping 1 mm
JULIENNE		
5/64"x 5/64"	carrot / celeriac / potato	
5/64"x 5/32"	carrot / beetroot / zucchini / potato	
5/64"x 1/4"	carrot / beetroot / zucchini / potato	
5/32"x 5/32"	eggplant / beetroot / zucchini / potato	
1/4"x 1/4"	eggplant / beetroot / celeriac / zucchini / potato	
5/16"x 5/16"	celeriac / potato	

CLEANING



WARNING

As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it (risk of electric shock).

• MOTOR BASE

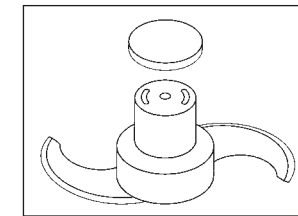
Never immerse the motor base in water. Clean using a damp cloth or sponge.

Cleaning of the motor base assembly must be done with care.

First unplug the unit. A sponging with a cloth lightly dampened (not dripping) in a mild detergent is acceptable, making sure the water is not permitted to penetrate the shaft seal or around the switches and in the ventilation openings. Clean around the shaft seal with a small brush, taking care to remove all food. Do not forget to clean the motor shaft. Rinse the motor base first using a cloth lightly dampened (not dripping) with water, then with a sanitizing solution. Dry the machine with a soft cloth removing all liquids from seal areas.

• ATTACHMENTS :

CLEANING THE BLADE ASSEMBLY



There is a removable cap attached to the top of the S-blade assembly. This cap should be removed before cleaning the blade assembly.

Caution: The blades are sharp. Wear cut-resistant gloves when handling the blade.

The blade cap may be removed by carefully pulling the cap up away from the blade. It may be helpful to pull slightly to the side. The cap is held in place by small plastic clips that snap into the body of the blade assembly. If the cap is difficult to remove, you can use a small diameter rod or screwdriver inserted through the bottom side of the blade assembly to knock out the cap using a quick sharp impact. Again, use caution when handling the blade.

Autoclave:

The blade assembly will withstand cleaning in an autoclave system with temperatures less than 210 degrees C. However, it will reduce the life of the blade as compared to the following cleaning instructions.

Remove all attachments before cleaning. The bowl and continuous feed assemblies should be cleaned per the following instructions or as required by local health department regulations.

The bowl, blade, lid, continuous feed bowl, continuous feed lead, pushers, and plates are dishwasher safe. All of the attachments listed above can be washed in a dish machine or three-tank system pot sink. Pre-rinse the attachments before washing to remove any bulk food on the parts. A stiff bristle brush or power sprayer faucet attachment is effective in knocking the food out of the crevices as a pre-rinse procedure. The washer should have an industry standard wash, rinse, and sanitization cycle. Allow the parts to air dry after sanitizing and before reassembly.

NOTE : The high temperatures of dish machines will tend to shorten the life of the plastic and rubber parts. Hand washing using a three-pot sink will provide for the longest life of these parts.

Wear cut-resistant gloves when cleaning the blade and plates.

Inspect the area on the outside of the bowl around the handle and the outside of the continuous feed bowl around the interlock pin to ensure they are clean. Use a brush on these areas if necessary.



IMPORTANT

Check that your detergent is suitable for cleaning plastic parts. Some washing agents are too alkaline (e.g. high levels of caustic soda or ammonia) and totally incompatible with certain types of plastic, causing them to deteriorate rapidly.

MAINTENANCE

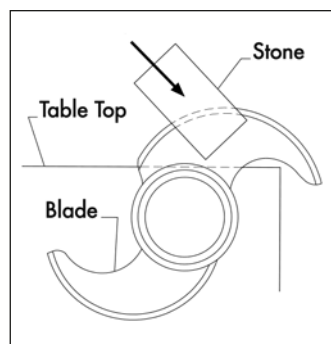
• MOTOR SEAL

An examination should be made periodically to ensure that a seal against liquids is being maintained around the motor shaft. The seal can and should be replaced whenever wear or erosion is noted or minimally once every three to six months. It is recommended that the seal be replaced by an authorized repair agency.

• BLADE

Blades should be kept sharp. It is not necessary to have a razor edge. However, they will need sharpening periodically. Replacement of the dull blades or plates is recommended.

SHARPENING THE BLADE



The blade will require sharpening on a periodic basis depending on use. The use of a dull blade will sometimes give unsatisfactory results. Follow the directions shown to sharpen the blade, or have the blades sharpened professionally if you prefer.

- Put on your cut-resistant gloves

- Use a Robot Coupe stone or any good sharpening stone.
- Hold or clamp the blade flat on the edge or corner of a sturdy table.
- With the other hand, hold the stone at a 30 degree angle against the top bevel of one blade.
- Pull the stone into the blade edge moving from hub to tip, several strokes, until the blade is sharp.

- Turn the blade over, and rub the stone flat against the underside of the blade to remove the feather edge formed at step 5.
- Repeat the procedure for the other blade.
- Wash the blade before use.

• BLADES AND PLATES

The blades on the slicing and julienne plates are all subject to wear and should be changed as required to ensure high quality cutting.

• BOWL LOCKING WASHER

The bowl locking washer is located below the bowl and holds the bowl in place. If it becomes worn, it needs to be replaced.

SAFETY

The R 2 N / R 2 N Ultra / R 2 N CLR are fitted with an interlock system.

When you open the bowl lid, the motor stops.

When you open the continuous feed lead, the motor stops.



WARNING

The blades and cutting plates are extremely sharp. Handle with care.

To avoid splashing when running liquids in the bowl, allow the blades to come to a complete stop before opening the lid.

NOTE : The machines are equipped with a **thermal protector** which automatically stops the motor if the machine is overloaded. If this happens, press the **Off** button and allow the machine to cool completely before restarting.



REMEMBER

Never try to override or defeat the purpose of, the locking and safety systems.

Never put nonfood objects into the machine openings.

Only use the food pushers to force the food into the machine.

Do not overload the appliance.

Never leave the machine running unattended.

SERVICE

See warranty first then;

Should your unit require service, check with your distributor to see where local service is available. If not or if you wish your unit to be serviced at the factory, call for return instructions and ship the unit prepaid to our factory address.

PH : 800/824-1646
Robot Coupe U.S.A., Inc.,
Service Department Repair
264 South Perkins Street
Ridgeland, MS 39157

For service in Canada contact the Robot-Coupe
USA factory for repair instructions.

INDICE

GARANTÍA

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

INTRODUCCIÓN A SU NUEVO COMBINADO CUTTER Y CORTA-HORTALIZAS R 2 N • R 2 N Ultra • R 2 N CLR

PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA

- Consejos eléctricos
- Panel de control

MONTAJE

- Accesorio cutter
- Accesorio corta-hortalizas

EJEMPLOS

- Accesorio cutter
- Accesorio corta-hortalizas

LIMPIEZA

- Bloque motor
- Accesorios

MAINTENIMIENTO

- Junta hermetica
- Cuchilla
- Hojas y placas
- Arandela de anclaje

SEGURIDAD

DATOS TÉCNICOS (Página 27)

- Vista detallada
- Esquema de conexiones y del cableado

LA GARANTÍA LIMITADA DE ROBOT-COUPÉ U.S.A., Inc.

SU NUEVO APARATO ROBOT-COUPÉ TIENE UNA GARANTÍA DE UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE SU COMPRA: ESTA GARANTÍA AFECTA ÚNICAMENTE AL COMPRADOR DE ORIGEN.

LA GARANTÍA SE LIMITA a los defectos relacionados con el material y/o la fabricación, e incluye la mano de obra para la sustitución de las piezas defectuosas, en el caso en que las reparaciones sean efectuadas por una estación de servicio posventa agregado (véase la lista adjunta).

El CLIENTE debe informar el Servicio Posventa de una eventual cobertura de garantía y entregar una copia de la factura o del bono de entrega que menciona la fecha de compra ANTES DE EMPEZAR LAS REPARACIONES.

Las piezas de sustitución y los accesorios están garantizados noventa (90) días a partir de la fecha de compra cuando han sido compradas separadamente y se verifican mediante el impreso de venta fechado O del recibo de embalaje sobre el cual figura el inventario de las piezas.

Todas las piezas o accesorios sustituidos bajo garantía deben ser remitidos al Servicio Posventa.

LA GARANTÍA NO CUBRE LOS SIGUIENTES PUNTOS:

1 - Cualquier deterioro del material derivado de una utilización incorrecta o inadecuada o de la caída del aparato o cualquier deterioro del mismo tipo derivado o resultante de una mala aplicación de las instrucciones (montaje mal efectuado, error de funcionamiento, limpieza y/o mantenimiento inadecuado, ubicación inadecuada, etc.).

2 - Las piezas de sustitución de un conjunto de elementos del montaje de una cuchilla y/o la mano de obra para afilar las hojas desafiladas, deterioradas o gastadas tras un cierto tiempo de utilización considerado normal o excesivo.

3 - Las piezas y/o la mano de obra para cambiar o reparar las superficies rayadas, manchadas deterioradas abolladas o descoloridas, las hojas, cuchillas o los accesorios.

4 - El transporte del aparato al servicio posventa agregado para la reparación.

5 - Los costes de mano de obra para instalar o probar las piezas o accesorios (cubas, discos, hojas ...) sustituidos arbitrariamente.

6 - Los costes derivados del cambio de sentido de rotación de los motores eléctricos trifásicos (LA RESPONSABILIDAD INCUMBE AL INSTALADOR).

7 - LOS DAÑOS DEBIDOS AL TRANSPORTE. La responsabilidad por los vicios, ya sean visibles u ocultos, incumbe al transportista. Un informe de reclamación debe ser inmediatamente rellenado con el transportista o en cuanto se descubra un defecto, si se trata de un vicio oculto.

CONSERVE TODAS LAS CAJAS Y EMBALAJES ORIGINALES que serán examinados durante la inspección del transportista.

ROBOT-COUPÉ U.S.A., Inc., ROBOT-COUPÉ SA así como todas sus filiales o sociedades afiliadas, sus distribuidores, agentes, gerentes, empleados o aseguradores no pueden ser considerados como responsables de los daños, pérdidas o gastos indirectos relacionales con la utilización del aparato o con la imposibilidad de utilizarlo.

La garantía ROBOT-COUPÉ U.S.A., Inc. se da expresamente y sustituye enteramente cualquier otra garantía, escrita o tácita, para la venta y el uso normal del aparato y constituye la única garantía hecha por ROBOT-COUPÉ U.S.A. Inc.

PRECAUCIONES IMPORTANTES



ATENCIÓN: A fin de limitar el número de accidentes (cortocircuitos, heridas...) y de reducir los daños materiales debidos a la utilización inadecuada del aparato, le aconsejamos que lea atentamente las instrucciones siguientes y que las siga en todo momento. Este manual le permitirá conocer mejor su aparato y utilizarlo correctamente. Lea la totalidad de las instrucciones y haga que las lean las personas que podrían utilizar el aparato. Nuestro equipo está previsto para un uso profesional y en ningún caso debe ser utilizado por niños.

DESEMBALAJE

- Saque el aparato de su embalaje con cuidado y saque todas las cajas o los paquetes que contienen los accesorios o material específico.
- Tenga CUIDADO con los accesorios cortantes (hojas, discos...).

INSTALACIÓN

- Le aconsejamos que coloque su aparato sobre un soporte totalmente estable.

CONEXIÓN

- Asegúrese siempre de que el tipo de corriente de su instalación eléctrica corresponde al indicado en la placa de características del bloque motor y soporta el amperaje.
- Conecte siempre el aparato a una toma de tierra.

MANIPULACIÓN

- Manipule siempre los discos y hojas con precaución, ya que son accesorios cortantes.

FASES DE MONTAJE

- Siga minuciosamente las distintas fases de montaje (véase página 14) y asegúrese de que todos los accesorios están colocados correctamente.

UTILIZACIÓN

- Nunca traten de suprimir los sistemas de bloqueo y de seguridad.
- No deben introducirse ningún objeto en el recipiente de trabajo.
- Nunca se deben empujar los alimentos con la mano.
- No debe sobrecargarse el aparato.
- Nunca se debe hacer funcionar el aparato en vacío.

LIMPIEZA

- Por precaución, desenchufe siempre el aparato antes de proceder a las operaciones de limpieza.
- Limpie sistemáticamente el aparato y sus accesorios al final del ciclo de trabajo.
- No sumerja el bloque motor en el agua.
- Utilice un producto de lavado especial para aluminio para las piezas de aluminio.

- No utilice un detergente demasiado alcalino (con una concentración demasiado elevada de sosa o amoníaco) para las piezas de plástico.
- Robot-Coupe nunca podrá ser considerado responsable en caso de incumplimiento por parte del usuario de las reglas fundamentales de limpieza e higiene.

MANTENIMIENTO

- Antes de manipular las partes eléctricas, desconecte siempre el aparato de la red.
- Verifique periódicamente el estado de las juntas o de los anillos y el funcionamiento adecuado de los dispositivos de seguridad.
- El mantenimiento y el examen de los accesorios deben ser tanto más minuciosos cuanto que en las preparaciones se utilizan productos corrosivos (ácido cítrico...).
- No ponga en marcha el aparato si el cable de alimentación o la clavija están deteriorados, si el aparato funciona mal o si ha sufrido cualquier tipo de daño.
- No dude en llamar al servicio de mantenimiento si observa alguna anomalía.

SU NUEVO COMBINADO CUTTER Y CORTA-HORTALIZAS R 2 N • R 2 N Ultra • R 2 N CLR

El combinado cutter y corta-hortalizas R 2 N/R 2 N Ultra/R 2 N CLR es un aparato ideal para cocinas profesionales. Le rendirá innumerables servicios que Vd. irá descubriendo a medida que la utiliza más y más.

El combinado consiste de un accesorio tipo cutter y un accesorio para cortar-hortalizas. En la función cutter, (para el modelo R 2 N Ultra, cuba de 3 litros en acero inoxidable y para el modelo R 2 N/R 2 N clear, cuba en material composite), el combinado pica y prepara carne, verduras, rellenos finos, mousses, patés, pastas amasadas, licuados, etc. en menos de 5 minutos para las preparaciones que llevan más tiempo. Para la función corta-hortalizas, el combinado se equipa con una selección de discos cortantes para rebanar picar y rayar.

Con las cosas que puede hacer esta máquina Vd. rápidamente ampliará su campo en las artes culinarias.

La sencillez del aparato le permitirá fácilmente alternar de uso del accesorio cutter y el accesorio corta-hortalizas. Ambos se colocan y quitan sin más que una vuelta de la mano.

Este folleto da información importante que ayuda al usuario a beneficiarse al máximo de su inversión en el combinado.

Por lo tanto le aconsejamos leer detenidamente este folleto antes de comenzar a utilizar su máquina.

PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA



ATENCIÓN

ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A LA TIERRA IMPERATIVAMENTE. (PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN).

• CONSEJOS ELÉCTRICOS

Antes de conectar la máquina a la toma de corriente, verifique si la del lugar es efectivamente la indicada en la placa designatoria del motor.

• PANEL DE CONTROL

R 2 N / R 2 N Ultra / R 2 N CLR

Botón rojo = Paro
Botón verde = Marcha
Botón negro = Mando de pulsar

MONTAJE

• ACCESORIO CUTTER

1) El bloque motor se colocar frente a usted. Colocar la cuba a la derecha respecto a la base motor. La barra magnética ligeramente a la izquierda.



2) Girar la cuba a la derecha hasta que encaje bien en los salientes del cuerpo del motor. El mango se halla ahora frente a usted

3) Colocar el cuchillo sobre el eje motor y bajarlo hasta el fondo de la cuba.

Girarlo en la cuba para cerciorarse de haberlo colocado en el sentido correcto.



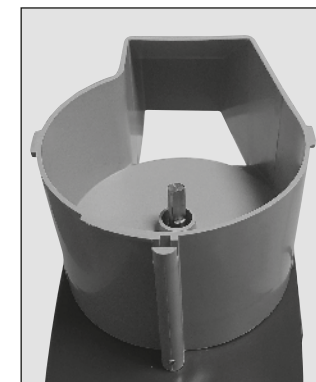
4) Girar la tapa sobre la cuba hacia la derecha hasta su bloqueo.

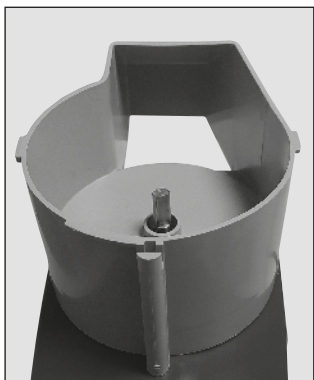
Una vez que están en contacto la máquina estará lista para funcionar.

• ACCESORIO CORTA-HORTALIZAS

El accesorio corta-hortalizas consiste de dos piezas desmontables : la cuba corta-hortalizas y la tapa.

1) Con la cara del cuerpo del motor, hacia Vd., situar la cuba, con la descarga hacia la derecha.





2) Girar la cuba o la derecha hasta que se encastre en las salientes del cuerpo del motor.

3) Encajar en el eje del motor el disco expulsor de plástico blanco y cerciorarse que quede bien posicionado en el fondo de la cuba.



UTILIZACIÓN DE UN DISCO STANDARD:



4) Después escoger el disco y ponerlo sobre el disco expulsor.

Dar vueltas al disco hasta que caiga en la pieza de extensión.

Siga el paso 5.



5) Coloque el empujador en el accesorio de alimentación continua y gírelo nuevamente hacia la derecha hasta que se enganche en los dientes del recipiente.

EJEMPLOS

DEJE SIEMPRE LA MÁQUINA APAGADA, EXCEPTO CUANDO LA ESTÉ UTILIZANDO

Se recomienda someter la máquina a un régimen de utilización del 50 %. Esto es fácil de lograr, dado que el tiempo de preparación (limpieza de la verdura, extracción de las semillas, pelado y carga de la máquina) es más largo que el tiempo de procesamiento en sí. De este modo, la máquina tendrá una larga vida útil.

• ACCESORIO CUTTER

El cutter permite realizar toda clase de preparaciones picadas, relleno fino, emulsiones, preparaciones molidas y masas, trabajando a gran velocidad.

Por eso le recomiendo que no deje de vigilar atentamente los productos que esté procesando para obtener así el mejor resultado.

Antes de colocar los alimentos en la cuba, algunos productos como carnes y queso deben cortarse en trozos de 2 a 5 cm.

Dejar espacio entre los trozos para una mejor turbulencia cuando llene la cuba.

Hay dos maneras de utilizar la máquina :

1- Picar de manera gorda impulsos utilizando la función «pulsar».

2- Para un picado fino, active el botón «**Marcha**» y deje la máquina en funcionamiento hasta obtener la consistencia que desea.

USOS	Cantidad de elaboración (in pounds)	Tiempo de elaboración minutos
TAJAR		
• CARNE		
Hamburguesas / albóndigas	2	3
Para salchichas / al tomate	2	3
Patés	2	4
• PESCADO		
Brandada	2	5
Pasta	2	5
• VERDURAS		
Ajo / perejil / cebolla / chalota	¾	3
Sopas / puré de verduras	2	4
• FRUTAS		
Compota / trituración de frutas	2	4
EMULSIONAR		
Mayonesas / ailloli / remoulade	2 ¼	3
Salsa Bearnesa / Holandesa	2 ¼	5
Mantequilla de caracoles / de salmón	2 ¼	4
AMASAR		
Masa quebrada / Pastafiora	2	4
Para Hojaldres	2	4
Masa de pizza / Masa de pan	2	4
TRITURACION		
Frutos secos	1	4
Glacés	1	4
Pan rayado	1	4

• ACCESORIO CORTA-HORTALIZAS

El accesorio para cortar hortalizas permite realizar toda clase de cortes en frutas y hortalizas, a saber: rodajas, cortes ondulados, rallados y bastoncillos.

El conjunto corta-hortalizas tiene dos conductos de toma intercambiables :

- **Un conducto grande** que permite picar legumbres como repollos, apio, etc.
- **Un conducto cilíndrico** más apropiado para hortalizas de forma alargada.

El conducto asegura una excelente precisión de corte al guiar el avance del producto a picar.

No introduzca congelados en el aparato.

No retire ningún accesorio de la máquina cuando aún esté en funcionamiento.

No introduzca objeto alguno en el recipiente de trabajo.





No sobrecargue el aparato.

USO DEL CONDUCTO GRANDE

- Alzar la palanquita para librar la boca del conducto de toma.
- Introducir los legumbres hasta llenar el conducto de toma.
- Volver la palanquita al pie del conducto.
- Empezar a apretar sobre la palanquita, entonces poner la picadora en marcha, y seguir apretando la palanquita hasta que no quede nada de legumbre en el conducto.

USO DEL CONDUCTO CILINDRICO

- Introducir las legumbres hasta llenar el conducto.
- Empezar a apretar sobre la palanquita, poner la picadora en marcha, y seguir apretando la palanquita hasta que la legumbre esté totalmente picada.

REBANADORES		
3/64"	zanahoria / col / cebolla / patatas / puerro	
5/64" / 1/8"	limones / zanahoria / champiñones / col / patatas / pepino / calabaza / cebolla / puerro / pimienta	
5/32" / 3/16"	berenjena / betabel / zanahoria / champiñones / pepino / pimienta / rabano / lechuga / patatas / tomate	
1/4"	berenjena / betabel / zanahoria / champiñones / pepino / pimienta / rabano / lechuga / patatas	
REBANADOR ONDULADO		
5/64"	betabel / patatas	
RALLADORES		
1/16"	apio / queso	9/32" col / queso
5/64"	zanahoria / apio / queso	Parmesano
1/8"	zanahoria	1/32" Rabano 0,7 mm
1/4"	col / queso	3/64" Rabano 1 mm
BASTONCILLOS		
5/64"x 5/64"	zanahoria / apio / patatas	
5/64"x 5/32"	zanahoria / betabel / calabaza / patatas	
5/64"x 1/4"	zanahoria / betabel / calabaza / patatas	
5/32"x 5/32"	berenjena / betabel / calabaza / patatas	
1/4"x 1/4"	berenjena / betabel / apio / calabaza / patatas	
5/16"x 5/16"	apio / patatas	

LIMPIEZA



¡ CUIDADO !

Por precaución, le aconsejamos que desenchufe siempre el aparato antes de proceder a las operaciones de limpieza (peligro de electrocución)

• BLOQUE MOTOR

Nunca sumergir el bloque motor en agua. Limpiarlo con un trapo o una esponja húmedos.

El bloque motor debe limpiarse con cuidado.

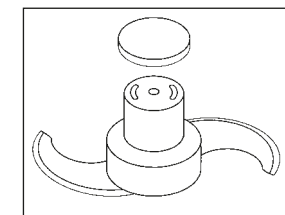
Ante todo, desenchufe el aparato. Limpie el bloque motor con un paño ligeramente humedecido (que no esté empapado), pase una solución desinfectante y seque la máquina con un paño seco y retire todo resto de líquido alrededor de la junta hermética.

No deje en ningún caso que el agua entre en el eje hermético o alrededor de los botones de mando.

Limpie alrededor del eje hermético con un cepillo retirando todos los restos de alimentos. No se olvide de limpiar el eje del motor.

• ACCESORIOS

LIMPIEZA DE LA CUCHILLA



Hay una tapita desmontable instalada en la parte superior del eje portacuchillas, que deberá retirar antes de limpiar las hojas de corte.

Cuidado: La cuchilla es afilada; utilice guantes resistentes a los cortes cuando la manipule.

La tapita se puede retirar simplemente tirando de ella cuidadosamente hacia arriba. Puede resultar útil tirar ligeramente hacia un costado. La tapita está fijada en su lugar por medio de pequeños ganchitos de plástico que la mantienen sujeta al eje portacuchillas. Si le cuesta retirarla, puede utilizar una varilla o un destornillador de diámetro reducido e introducirlo por la parte inferior del eje portacuchillas para dar un golpe seco y rápido a la tapita desde abajo. Nuevamente le instamos a que tenga cuidado cuando manipula la cuchilla.

Autoclave

La cuchilla puede limpiarse en un sistema de autoclave a una temperatura inferior a 210° C. No obstante, esto acortará la vida útil de las hojas, cosa que se puede evitar si se siguen las siguientes instrucciones de limpieza.

Antes de limpiar la máquina, retire los accesorios. La cuba y la tapa deben limpiarse siguiendo las instrucciones que se dan a continuación o de acuerdo a las recomendaciones de la legislación local en vigor.

La cuba, cuchilla, tapa, empujador y discos pueden lavarse en el lavavajillas o a mano en tres baños diferentes.

Enjuagar los accesorios antes de lavarlos para retirar los restos de alimento que hayan quedado adheridos.

Un cepillo o un aerosol suficientemente fuerte son medios eficaces para retirar restos de alimento en los intersticios y constituyen un buen preenjuague.

El proceso de limpieza en vigor comprende 1 lavado, 1 enjuague y 1 ciclo de desinfección. Deje secar al aire libre los elementos después de deinfectarlos y antes de volver a instalarlos en la máquina.

¡ATENCIÓN! Si la temperatura del lavavajillas es demasiado elevada, los elementos de plástico y caucho tendrán una vida útil más breve. Lavar los elementos a mano con los tres baños sucesivos garantiza una mayor vida útil de las piezas. Emplee guantes adaptados a la limpieza de las cuchillas y los discos.

Limpia la parte exterior de la cuba, la tapa y la barra de seguridad, verificando que todo quede perfectamente limpio. De ser necesario, emplee un cepillo.



IMPORTANTE

Verifique que su detergente se puede utilizar con piezas en materia plástica. En efecto, ciertos agentes de lavado demasiados alcalinos (con fuerte concentración en sosa o en amoníaco por ejemplo) son totalmente incompatibles con ciertas materias plásticas y las deterioran muy rápidamente.

MANTENIMIENTO

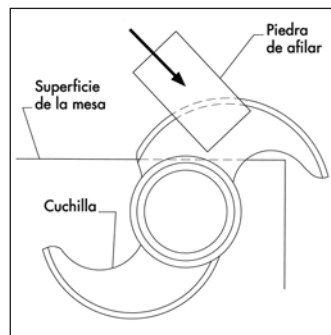
• JUNTA HERMÉTICA

Debe controlarse con regularidad este elemento de modo tal que el eje del motor permanezca perfectamente hermético. La junta hermética, embargo, debe ser reemplazada cuando se observen signos de desgaste o de erosión, o como mínimo una vez cada 3 ó 6 meses. Recomendamos que la junta hermética sea reemplazada por un reparador oficial.

• CUCHILLA

Las hojas deben estar bien afiladas. Sugerimos que las afile con regularidad. Recomendamos reemplazar las hojas o los discos gastados.

AFILADO DE LA CUCHILLA



Será necesario afilar las hojas de la cuchilla periódicamente en función del uso que haga del aparato. El utilizar hojas desafiladas puede dar, en ocasiones, resultados insatisfactorios. Para afilar las hojas, puede

hacerlo usted mismo siguiendo las instrucciones indicadas a continuación o bien, si lo prefiere, entregárselas a un profesional.

- Póngase guantes resistentes a los cortes.
- Emplee una piedra Robot-Coupe o cualquier otra piedra de afilar de buena calidad.
- En una mesa sólida, sujete o enganche la cuchilla de forma plana con respecto a la superficie.
- Con la otra mano, sujete la piedra de afilar en un ángulo de 30° contra el bisel superior de una de las hojas.

- Deslice la piedra contra el borde de la hoja desde el centro hacia la punta, varias veces, hasta que la hoja esté afilada.

- Dé vuelta la hoja y frote la piedra de forma plana contra la parte inferior de la hoja para retirar la rebaba que se ha formado en el paso anterior.

- Repita la operación con la otra hoja.

- Lave la cuchilla antes de volver a utilizarla.

• HOJAS Y PLACAS

Las hojas en los discos de cortar y las placas en los discos tipo julienne, todas son piezas que se gastan y tendrán que cambiarse de vez en cuando para asegurar que se obtienen cortes de alta calidad homogéneo.

• ARANDELA DE ANCLAJE

Esta arandela se encuentra en el fondo de la cuba y la mantiene anclada en su sitio. En caso de desgaste hay que reemplazarla.

SEGURIDAD

Estos modelos están equipados de un sistema de seguridad electrónico y sistema de frenado del motor.

El motor se detiene en cuanto se abre la tapadera del triturador.

El motor se detiene en cuanto se abre la palanca del Corta-Hortalizas.



CUIDADO!

Los cuchillos y discos son objetos que cortan. Hay que manipularlos con precaución.

Para evitar salpicaduras de preparaciones líquidas en el bastidor, se le aconseja siempre parar la máquina antes de abrir la tapa.

Estos modelos disponen de una **protección térmica** que para el motor automáticamente si se deja la máquina encendida durante un tiempo excesivo o si la sobrecarga.

Si esto ocurre, deja enfriarse la máquina por completo antes de volver a arrancarla.



RECUERDEN

Nunca traten de suprimir los sistemas de bloqueo y de seguridad.

No deben introducirse ningún objeto en el recipiente de trabajo.

Nunca se deben empujar los alimentos con la mano.

No debe sobrecargarse el aparato.

Nunca se debe hacer funcionar el aparato en vacío.

REPARACIÓN

Como primera medida, consulte la garantía.

Si el aparato necesita servicio, buscar en www.robotcoupeusa.com el servicio posventa autorizado Robot-Coupe más cercano o llamar a la fábrica.

Si se prefiere enviar el aparato a la fábrica para su mantenimiento, preguntar por teléfono el procedimiento que hay que seguir y despachar la máquina en porte pagado.

PH : 1-800-824-1646

Robot Coupe U.S.A., Inc.

Service Department

264 South Perkins St.,

Ridgeland, MS 39157

Para el servicio de posventa en el Canada,
contacta la fabrica de Robot-Coupe
en Estados Unidos.

SOMMAIRE

GARANTIE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN COMBINÉ R 2 N • R 2 N Ultra • R 2 N CLR CUTTER / COUPE-LÉGUMES

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

- Conseils électriques
- Tableau de bord

PHASES DE MONTAGE

- Accessoire cutter
- Accessoire coupe légumes

UTILISATIONS ET FABRICATIONS

- Accessoire cutter
- Accessoire coupe légumes

NETTOYAGE

- Bloc moteur
- Accessoires

ENTRETIEN

- Bague d'étanchéité
- Couteau
- Lames et peignes
- Rondelle d'accrochage

SÉCURITÉ

DONNÉES TECHNIQUES (page 27)

- Vues éclatées
- Schémas électriques et de câblage

GARANTIE LIMITEE DE ROBOT COUPE U.S.A., Inc.

VOTRE NOUVELLE MACHINE ROBOT-COUCPE EST GARANTIE UN AN A PARTIR DE LA DATE D'ACHAT : CETTE GARANTIE NE CONCERNE QUE L'ACHETEUR D'ORIGINE.

La GARANTIE EST LIMITEE aux défauts liés aux matériaux et / ou à la fabrication, et inclut la main d'œuvre pour le remplacement des pièces défectueuses, dans le cas où les réparations seraient effectuées par une station de service après-vente agréée (voir liste jointe).

Le CLIENT doit informer la Stations de Service Après-Vente d'une éventuelle couverture de garantie et fournir une copie de la facture ou du bon de livraison mentionnant la date d'achat AVANT QUE LES RÉPARATIONS NE SOIENT ENTAMÉES ;

Les pièces de remplacement et les accessoires sont garantis quatre vingt dix (90) jours à partir de la date d'achat quand ils sont achetés séparément et sont vérifiés à l'aide du bordereau de vente daté OU le récépissé d'emballage sur lequel sont inventoriées les pièces.

Toutes les pièces ou accessoires remplacés sous garantie doivent être retournés à la Station de Service Après-Vente.

LES POINTS SUIVANTS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE :

1 - Toute détérioration du matériel relevant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée, d'une chute de l'appareil, ou toute détérioration du même genre causée ou résultant d'une mauvaise application des instructions (montage mal effectué, erreur dans le fonctionnement, nettoyage et/ou entretien inadaptés, emplacement inapproprié ...).

2 - Les pièces de remplacement d'un ensemble couteau et/ou la main d'œuvre pour affûter les lames devenues émoussées, abîmées ou usées après un certain temps d'utilisation jugé normal ou excessif.

3 - Les pièces et/ou la main d'œuvre pour remplacer ou réparer les surfaces rayées, tâchées, abîmées, bosselées ou décolorées, les lames, les couteaux ou les accessoires.

4 - Les coûts de transport de ou jusqu'à une station de service après-vente agréée pour la réparation d'une machine.

5 - Les coûts de main d'œuvre pour installer ou essayer des pièces ou accessoires (cuves, disques, lames ...) remplacées arbitrairement.

6 - Les coûts liés au changement du sens de rotation des moteurs électriques triphasés (L'INSTALLATEUR EST RESPONSABLE).

7 - LES DÉGÂTS DUS AU TRANSPORT. Les vices visibles ou cachés incombent au transporteur. Un dossier de réclamation doit être immédiatement rempli auprès du transporteur ou dès qu'un défaut est découvert, s'il s'agit d'un vice caché.

GARDEZ TOUS LES CARTONS ET EMBALLAGES ORIGINAUX qui serviront lors de l'inspection du transporteur.

ROBOT COUPE USA., Inc., ROBOT COUPE SA ainsi que toutes ses filiales ou sociétés affiliées, ses distributeurs, agents, gérants, employés ou assureurs ne peuvent être tenus responsables des dommages, pertes ou dépenses indirects liés à l'utilisation de l'appareil ou à l'impossibilité de l'utiliser.

La garantie ROBOT COUPE U.S.A., Inc. est donnée expressément et en lieu et place de toutes autres garanties, écrites ou tacites, pour la vente et l'usage normal de l'appareil et constitue la seule garantie faite par ROBOT COUPE U.S.A., Inc.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



ATTENTION : Afin de limiter le nombre d'accidents (chocs électriques, blessures...) et afin de réduire les dégâts matériels liés à une mauvaise utilisation de votre machine, lisez attentivement les instructions suivantes et respectez-les impérativement. La lecture de cette notice vous apportera une meilleure connaissance de votre appareil et vous permettra une utilisation correcte de votre machine. Lire la totalité des instructions et les faire lire à toute personne susceptible d'utiliser l'appareil. Notre matériel est prévu pour un usage professionnel et ne doit être en aucun cas utilisé par les enfants.

DÉBALLAGE

- Retirer précautionneusement l'équipement de son emballage et extraire toutes les boîtes ou paquets contenant les accessoires ou matériel spécifique.
- ATTENTION aux outils coupants : lames, disques...

INSTALLATION

- Il est recommandé d'installer votre appareil sur un support parfaitement stable.

BRANCHEMENT

- Toujours vérifier que la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique du bloc moteur et qu'elle supporte l'ampérage.
- Relier impérativement l'appareil à la terre.

MANIPULATION

- Toujours manipuler les disques ou lames avec précaution, ce sont des outils tranchants.

PHASES DE MONTAGE

- Bien respecter les différentes phases de montage (se reporter page 22) et s'assurer que tous les accessoires sont correctement positionnés.

UTILISATION

- Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.
- Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.
- Ne jamais pousser les ingrédients avec la main.
- Ne pas surcharger l'appareil.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.

NETTOYAGE

- Par précaution, avant de procéder aux opérations de nettoyage, toujours débrancher votre appareil.
- Nettoyer systématiquement la machine ainsi que les accessoires à la fin du cycle de travail.
- Ne pas mettre le bloc moteur dans l'eau.
- Pour les pièces en aluminium, utiliser un produit de lavage « spécial aluminium ».

- Pour les pièces en plastique, ne pas utiliser un détergent trop alcalin (avec concentration trop forte en soude ou ammoniacale).
- En aucun cas, Robot Coupe ne peut être tenu responsable d'un manquement de l'utilisateur aux règles élémentaires de nettoyage et d'hygiène.

ENTRETIEN

- Avant toute intervention sur les parties électriques, déconnecter impérativement votre appareil du réseau.
- Vérifier régulièrement l'état des joints ou des bagues ainsi que le bon fonctionnement des sécurités.
- L'entretien et l'examen des accessoires doivent être d'autant plus soignés que dans les préparations interviennent des produits corrosifs (acide citrique...).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque.
- N'hésitez pas à faire appel à votre Service Entretien si vous constatez une anomalie.

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN COMBINÉ R 2 N • R 2 N Ultra • R 2 N CLR

Le R 2 N/R 2 N Ultra/R 2 N CLR est un outil de travail parfaitement adapté aux besoins des professionnels. Il vous rendra d'innombrables services que vous découvrirez au fur et à mesure de son utilisation.

Ce combiné se compose d'un accessoire cutter et d'un accessoire coupe-légumes. En fonction cutter (cuve de 3 litres en inox pour le R 2 N Ultra et en matériau composite pour le R 2 N/R 2 N clear), il vous permettra de réaliser le travail des viandes, légumes, farces fines, mousses, broyages, pétrissages... en moins de 5 minutes pour les opérations les plus longues. En fonction coupe-légumes, il est doté d'un large éventail de disques pour tous vos travaux d'éminçages, râpages et bâtonnets.

Ses performances vous feront découvrir très vite un autre univers de l'art culinaire.

La conception simple de cet appareil vous permet d'utiliser aussi facilement votre accessoire cutter que coupe-légumes : l'un comme l'autre se montent et se démontent en un tour de main.

Cette notice contient des informations importantes élaborées pour que l'utilisateur tire le plus grand profit de son investissement.

Aussi, nous vous conseillons vivement de lire attentivement cette notice avant la mise en route de l'appareil.

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

• CONSEILS ÉLECTRIQUES

Avant branchement, vérifier si la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique du moteur.



ATTENTION

CET APPAREIL DOIT ÊTRE IMPÉRATIVEMENT RELIÉ À LA TERRE (RISQUE D'ÉLECTROCUTION).

• TABLEAU DE BORD

R 2 N / R 2 N Ultra / R 2 N CLR

Bouton rouge	=	Arrêt
Bouton vert	=	Marche
Bouton noir	=	Commande impulsions

PHASES DE MONTAGE

• ACCESSOIRE CUTTER

1) Le bloc moteur face à vous, positionner la cuve bien droite par rapport à l'axe moteur, le barreau magnétique légèrement décalé sur la gauche.



2) Tourner la cuve vers la droite jusqu'à ce que les ergots du bloc moteur soient bien positionnés dans leurs emplacements.

La poignée est alors face à vous.

3) Engager le couteau sur l'axe moteur et faites-le descendre jusqu'au fond de la cuve.

Assurez-vous qu'il est positionné correctement, en le faisant tourner dans la cuve.



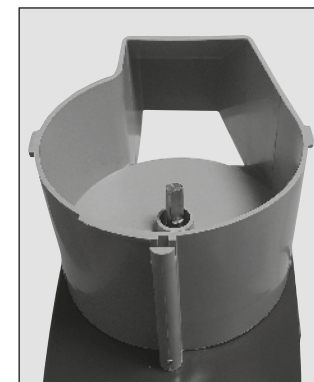
4) Mettre le couvercle sur la cuve et faites-le pivoter sur la droite jusqu'au blocage.

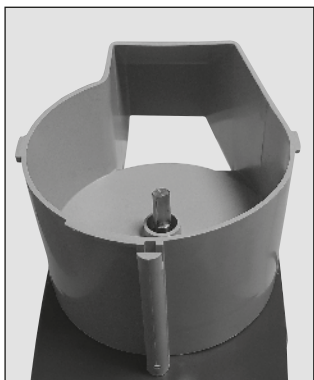
Le contact est établi, votre appareil est alors prêt à fonctionner.

• ACCESSOIRE COUPE-LÉGUMES

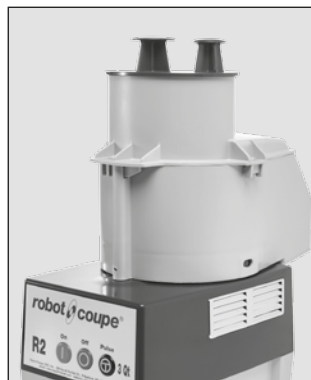
L'accessoire coupe légumes se compose de deux parties démontables: la cuve coupe-légumes et le couvercle.

1) Le bloc moteur face à vous, emboîter la cuve du coupe-légumes sur le bloc moteur, la goulotte d'éjection se situe à votre droite.





2) Tourner la cuve vers la droite jusqu'à ce que les ergots du bloc moteur soient bien dans leurs emplacements.



5) Positionner le couvercle Coupe-légumes sur la cuve Coupe-légumes et effectuer une rotation sur la droite jusqu'à l'enclenchement de celui-ci sur la cuve.

3) Engager le disque évacuateur en plastique blanc sur l'axe moteur et vérifier qu'il est bien positionné en fond de cuve.



UTILISATIONS & FABRICATIONS

ARRÊTER L'APPAREIL UNE FOIS SON UTILISATION TERMINÉE

Nous recommandons de faire fonctionner la machine selon un cycle 50 % travail, 50 % repos. Ceci ne pose pas de problème, dans la mesure où le temps de préparation (nettoyage, évidage, épluchage, chargement...) est plus long que le temps de fonctionnement. Ceci assurera une durée de vie optimale à votre machine.

• ACCESSOIRE CUTTER

Le cutter permet de réaliser tous types de hachage, farce fine, émulsions, broyages et pétrissages en un minimum de temps, aussi nous vous conseillons de surveiller attentivement la réalisation des préparations afin d'obtenir le résultat souhaité.

Avant de placer les aliments dans la cuve, certains produits tels que la viande et le fromage devront être coupés en portions de 2 à 5 cm.

Lors du remplissage de la cuve, laisser de la place entre les portions pour une meilleure turbulence.

Il y a 2 manières d'utiliser la machine :

- 1 - Hachage grossier par impulsions, en utilisant la fonction **Pulse**.
- 2 - Hachage fin en laissant la machine en marche continue pour un hachage fin.

UTILISATION D'UN DISQUE NORMAL :



4) Puis, placer le disque de votre choix sur le disque évacuateur.

Tourner le disque jusqu'à ce qu'il tombe en place sur le prolongateur.

Suivre étape 5.

UTILISATIONS	Quantité Maxi en Produit fini (en livres)	Temps de travail (en inches)
HACHER		
• VIANDES		
Steak haché / tartare	2	3
Chair à saucisse / à tomate	2	3
Terrine / pâté de campagne	2	4
• POISSONS		
Brandade	2	5
Terrine de poisson	2	5
• LEGUMES		
Ail / persil / oignon / échalote	¾	3
Potage / purée de légumes	2	4
• FRUITS		
Compote / réduction de fruits	2	4
EMULSIONNER		
Mayonnaise / ailloli / rémoulade	2 ¼	3
Sauce Béarnaise / Hollandaise	2 ¼	5
Beurre d'escargot / de saumon	2 ¼	4
PETRIR		
Pâte Brisée / pâte sablée	2	4
Détrempe de feuilletage	2	4
Pâte à pizza	2	4
BROYER		
Fruits secs	1	4
Glace	1	4
Chapelure	1	4

• ACCESSOIRE COUPE-LÉGUMES

L'accessoire coupe-légumes permet de réaliser tous types de coupes de fruits et légumes, à savoir : émincés, coupes ondulées, râpés et bâtonnets.

L'accessoire coupe-légumes comprend deux goulottes :

- **Une grande goulotte** permettant la coupe de légumes de type choux, céleri...
- **Une goulotte cylindrique** prévue pour les légumes longs et garantissant une précision de coupe remarquable.

Cette qualité de coupe est optimisée lorsque ce compartiment est utilisé comme guide de coupe.

Ne pas introduire d'aliments congelés dans l'appareil.

Ne pas détacher les accessoires de l'appareil si celui-ci est en marche.

Ne jamais introduire d'objet dans le récipient de travail.





Ne pas surcharger l'appareil.

UTILISATION DE LA GRANDE GOULOTTE

- Lever le levier et dégager l'entrée de la goulotte.
- Introduire les légumes jusqu'en haut.
- Replacer le levier à l'aplomb de la goulotte.
- Commencer à appuyer sur le levier, puis mettre en marche l'appareil et maintenir votre pression jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de légumes dans la goulotte.

UTILISATION DE LA GOULOTTE CYLINDRIQUE

- Introduire les légumes jusqu'en haut de la goulotte.
- Commencer à appuyer sur le poussoir et mettre l'appareil en marche puis maintenir la pression jusqu'à ce que le légume soit entièrement émincé.

SLICERS		
3/64"	carotte / chou / concombre / oignon / pomme de terre / poireau	
5/64" - 1/8"	citron / carotte / champignon / chou / pomme de terre / concombre / courgette / oignon / poireau / poivron	
5/32" - 3/16"	aubergine / betterave / carotte / champignon / concombre / poivron / radis / salade / pomme de terre / tomate	
1/4"	aubergine / betterave / carotte / champignon / concombre / poivron / radis / salade / pomme de terre	
EMINCEUR ONDULE		
5/64"	betterave / pomme de terre	
RAPEURS		
1/16"	céleri / fromage	9/32" chou / fromage
5/64"	carotte / céleri / fromage	Parmesan
1/8"	carotte	1/32" Radis 0,7 mm
1/4"	chou / fromage	3/64" Radis 1 mm
BATONNETS		
5/64" x 5/64"	carotte / céleri / pomme de terre	
5/64" x 5/32"	carotte / betterave / courgette / pomme de terre	
5/64" x 1/4"	carotte / betterave / courgette / pomme de terre	
5/32" x 5/32"	aubergine / betterave / courgette / pomme de terre	
1/4" x 1/4"	aubergine / betterave / céleri / courgette / pomme de terre	
5/16" x 5/16"	céleri / pomme de terre	

NETTOYAGE



ATTENTION

Par précaution, nous vous recommandons de toujours débrancher votre appareil avant de procéder aux opérations de nettoyage (risque d'électrocution).

• BLOC MOTEUR

Ne jamais immerger le bloc moteur dans l'eau, le nettoyer à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge.

Le nettoyage du bloc moteur doit être effectué avec précaution.

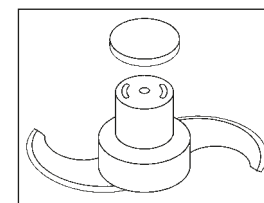
Premièrement, débrancher l'appareil. Essuyer le bloc moteur en utilisant un chiffon légèrement humide (non trempé), puis avec une solution désinfectante et sécher l'appareil avec un chiffon sec en retirant tout liquide se trouvant autour de la bague d'étanchéité.

Ne laisser en aucun cas l'eau pénétrer dans l'axe d'étanchéité ou autour des boutons de commande.

Nettoyer autour de l'axe d'étanchéité avec une petite brosse, en retirant bien toute la nourriture. Ne pas oublier de nettoyer l'axe moteur.

• ACCESSOIRES

NETTOYAGE DU COUPEAU



Avant de nettoyer le couteau, il faut enlever le capuchon démontable qui se trouve sur la partie supérieure du couteau en forme de S.

Attention : Les lames sont très coupantes. Il faut toujours porter des gants anti-coupures lorsque vous les manipulez.

Pour enlever le capuchon, le retirer doucement du couteau, légèrement de côté. Le capuchon est maintenu en place par de petites attaches qui se fixent sur le corps du couteau. Si le capuchon s'avère dur à enlever, vous pouvez introduire une tige fine ou un tournevis par le dessous du couteau pour déloger le capuchon, d'un coup sec. Encore une fois, il faut manipuler le couteau avec soin.

Autoclave :

Vous pouvez nettoyer le couteau dans un autoclave à condition que la température ne dépasse pas 210°C. Sachez, pourtant, que ce type de nettoyage réduira la durée de vie du couteau par rapport à la méthode indiquée ci-dessous.

Ôter les accessoires avant le nettoyage. La cuve et le couvercle doivent être nettoyés selon les instructions suivantes ou comme recommandé par la législation sanitaire locale en vigueur.

La cuve, couteau, couvercle, poussoir et disques peuvent être nettoyés en lave-vaisselle ou à la main dans 3 bains différents.

Rincer les accessoires avant le lavage afin d'ôter tout aliment resté collé.

Une brosse ou un spray puissant est efficace pour retirer la nourriture des interstices, comme une procédure de pré-rincage.

La procédure de nettoyage en vigueur doit comprendre 1 lavage, 1 rinçage et 1 cycle de désinfection. Laisser les éléments sécher à l'air libre après la désinfection et avant de remonter l'appareil.

ATTENTION : Une température trop élevée en lave-vaisselle aura tendance à raccourcir la durée de vie des pièces en plastiques et en caoutchouc.

Le lavage à la main en utilisant le procédé de lavage dans 3 bains différents garantira une durée de vie optimale à ces pièces.

Utiliser des gants adaptés pour le nettoyage des couteaux et des disques.

Nettoyer l'extérieur de la cuve, le couvercle et la tige de sécurité et vous assurer qu'ils sont propres. Utiliser une brosse pour nettoyer ces endroits si nécessaires.



IMPORTANT

Vérifiez que votre détergent est utilisable sur les pièces en matière plastique. En effet, certains agents lessiviels trop alcalins (avec forte concentration en soude ou en ammoniaque par exemple) sont totalement incompatibles avec certaines matières plastiques et les détériorent très rapidement.

ENTRETIEN

• BAGUE D'ÉTANCHÉITÉ

Une vérification doit être faite régulièrement de manière à conserver l'étanchéité autour de l'axe moteur. La bague doit être remplacée quand l'usage ou l'érosion est constaté, ou au minimum une fois tous les 3 à 6 mois. Il est recommandé de changer la bague d'étanchéité par une société de réparation agréée.

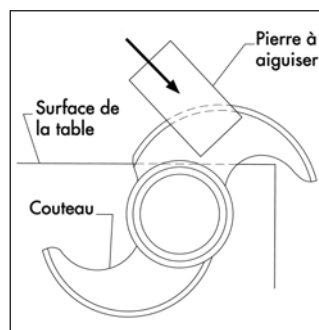
• COUTEAU

Les lames doivent restées affûtées.

Il est conseillé d'affûter les lames régulièrement.

Si les lames des couteaux ou des disques sont émoussés, il est recommandé de les changer.

AFFUTAGE DU COUTEAU



Il faut périodiquement affûter les lames, selon l'intensité d'usage. Des lames moins tranchantes réduiront la qualité de coupe.

Pour affûter les lames, suivez les consignes suivantes ou, si vous préfé-

rez, faites appel à un professionnel.

- Porter des gants anti-coupures.

- Utiliser soit la pierre Robot-Coupe livrée avec l'appareil, soit une autre pierre de bonne qualité.

- Serrer ou maintenir le couteau à plat sur le bord ou l'angle d'un couteau solide.

- De l'autre main, tenir la pierre avec un angle de 30° contre la partie supérieure d'une des lames.

- Tirer la pierre vers le bord de la lame, partant du moyeu vers la pointe, effectuant plusieurs passages, jusqu'à ce que la lame soit affûtée.

- Retourner la lame et frotter la pierre à plat contre le dessous de la lame afin d'éliminer le biseau formé pendant l'étape 5.

- Répéter cette procédure pour l'autre lame.

- Laver le couteau avant usage.

• LAMES ET PEIGNES

Les lames des disques éminceurs ainsi que les peignes des disques bâtonnets constituent des pièces d'usure, qu'il est nécessaire de changer épisodiquement pour toujours obtenir la même qualité de coupe.

• RONDELLE D'ACCROCHAGE

Cette rondelle se trouve au fond de la cuve et la maintien en place. En cas d'usure il faut la remplacer.

SÉCURITÉ

Les R 2 N / R 2 Ultra N / R 2 N CLR sont munis d'un système de sécurité magnétique et d'un frein moteur.

Dès l'ouverture du couvercle du cutter, le moteur s'arrête.

Dès l'ouverture du levier du Coupe-Légumes, le moteur s'arrête.



ATTENTION

Les couteaux et les disques sont des outils tranchants, les manipuler avec précaution.

Pour éviter les éclaboussures dans le cadre de préparations liquides en cutter, arrêter la machine et n'ouvrir le couvercle que lorsque le couteau est complètement arrêté.

Ces modèles sont équipés d'une **protection thermique** qui arrête automatiquement le moteur en cas de fonctionnement trop prolongé ou de surcharge.

Dans ce cas, appuyer sur le **bouton arrêt** et attendre le refroidissement complet de l'appareil pour remettre en marche.



RAPPEL

Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.

Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.

Ne jamais pousser les ingrédients avec la main.

Ne pas surcharger l'appareil.

Ne jamais faire fonctionner la machine à vide.

DÉPANNAGE

Regarder la garantie au préalable.

Si votre appareil a besoin d'être réparé, vérifier avec votre distributeur le service après-vente le plus proche.

Si il n'en a pas ou si vous souhaitez que votre appareil soit réparé à l'usine, nous contacter pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de la marchandise (RMA), et dès réception, l'expédier en port payé et assuré à l'adresse de l'usine.

PH : 1-800-824-1646

Robot Coupe U.S.A., Inc.

Service Department

264 South Perkins St.,

Ridgeland, MS 39157

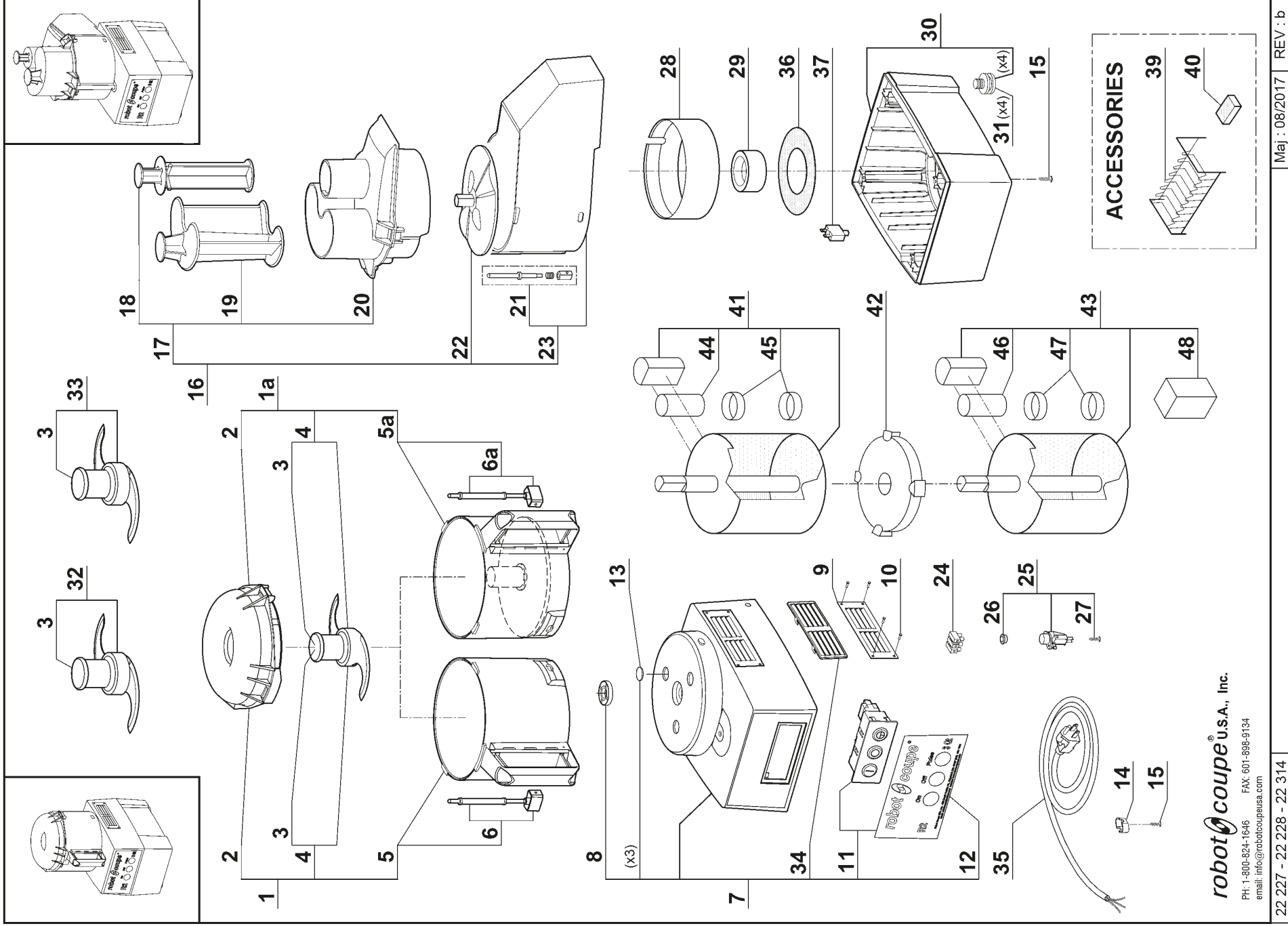
Pour le service après-vente sur le Canada,
contacter l'usine Robot-Coupe aux USA.

robot  ***coupe***®

TECHNICAL DATA

DATOS TÉCNICOS

DONNÉES TECHNIQUES

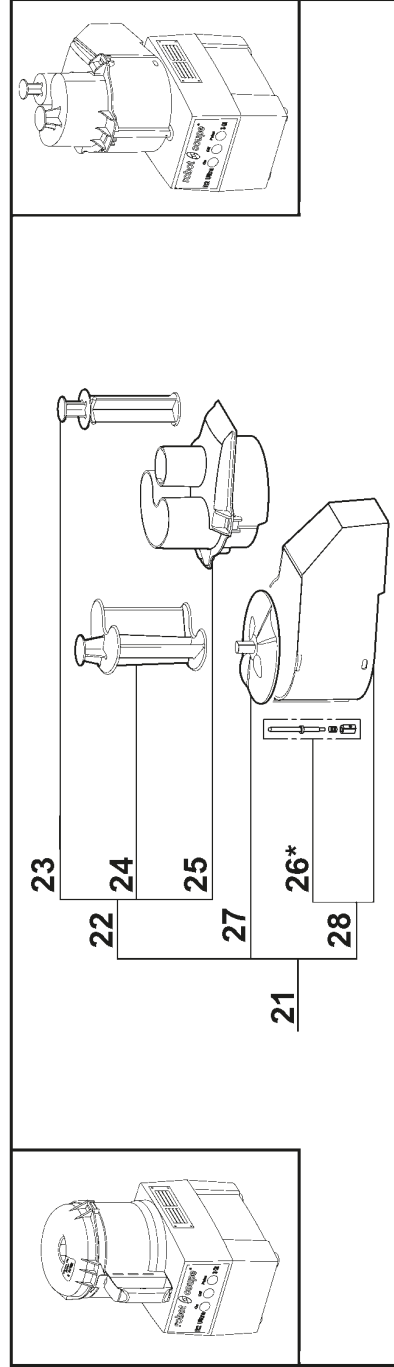


Index	Pièce / Part	Description	Désignation
1	27 239	GREY CUTTER ASSEMBLY	ACCESSOIRE CUTTER GRIS
1a	27 240	CLEAR CUTTER ASSEMBLY	ACCESSOIRE CUTTER CRISTAL
2	105 236	CUTTER LID	COUVERCLE CUTTER
3	117 058	BLADE CAP	CAPUCHON COUTEAU
4	27 055	SMOOTH BLADE	COUTEAU LISSE
5	112 204	GREY CUTTER BOWL	CUVE CUTTER GRISE
5a	112 203	CLEAR CUTTER BOWL	CUVE CUTTER CRISTAL
6	39 103	GREY COMPLETE SAFETY ROD	ENSEMBLE TIGE SECURITE GRISE
6a	39 077	CLEAR COMPLETE SAFETY ROD	ENSEMBLE TIGE SECURITE CRISTAL
7	39 108	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY	ENSEMBLE SUPPORT MOTEUR
8	501 010	SHAFT SEAL	BAGUE D'ETANCHEITE
9	101 098	OLD VENT COVER	ANCIENNE GRILLE DE VENTILATION
10	200 015	RIVET	RIVET
11	39 106	CONTROLE PANEL ASSEMBLY	ENSEMBLE TABLEAU DE COMMANDE
12	407 669	FRONT PLATE	PLAQUE FRONTALE
13	101 103	BOLT COVER	CAPSULE CACHE VIS
14	101 106	POWER CORD CLIP	CAVALIER SERRE CABLE
15	200 005	SCREW 3.5 x 19	VIS 3.5 x 19
16	27 242	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT	ACCESSOIRE COUPE-LEGUMES
17	39 104	LID + PUSHERS ASSEMBLY	ENSEMBLE COUVERCLE + POUSSOIRS
18	103 281	ROUND PUSHER	POUSSOIR CAROTTES
19	103 280	VEGETABLE PUSHER	POUSSOIR LEGUMES
20	118 592	VEGETABLE SLICER FEED LEAD ASSEMBLY	ENSEMBLE COUVERCLE COUPE-LEGUMES
21	29 858	COMPLETE SAFETY ROD	ENSEMBLE TIGE SECURITE
22	103 288	SLINGER PLATE	DISQUE EVACUATEUR
23	102 699	VEGETABLE SLICER BOWL	CUVE COUPE-LEGUMES
24	19 190	TERMINAL BLOCK	ENSEMBLE DOMINO
25	29 919	MICROSWITCH ASSEMBLY	ENSEMBLE MINIRUPTEUR
26	500 527	SEAL RING	CAPSULE D'ETANCHEITE
27	200 004	SCREW 3.5 x 15,9	VIS 3.5 x 15,9
28	101 096	VENTILATION BAFFLE	CONDUIT DE VENTILATION
29	101 095	ABSORBER	TAMPON AMORTISSEUR
30	104 124	BASE	SOCLE
31	39 928	FOOT (x4)	PIEDS (x4)
32	27 061	FINE SERRATED BLADE	COUTEAU DENTE
33	27 138	SERRATED BLADE	COUTEAU CRANTE
34	104 122	VENT COVER	GRILLE DE VENTILATION
35	R240	POWER CORD	CABLE D'ALIMENTATION
36	R277A	SCREEN KIT	GRILLE DE PROTECTION
37	R286	CIRCUIT BREAKER	COUPE CIRCUIT
39	R255	PLATE RACK	RANGE DISQUE
40	502 579	HONING STONE	PIERRE A AFFÛTER
41	R239	MOTOR AO SMITH	MOTEUR AO SMITH
42	R239D.3	ADAPTER PLATE FOR EMERSON MOTOR	PLAQUE D'ADAPTATION POUR MOTEUR EMERSON
43	R239D	MOTOR EMERSON	MOTEUR EMERSON
44	R222	CAPACITOR F/C MOTOR (R2N)	CONDENSATEUR F/C MOTEUR (R2N)
45	R237	BEARING 6203 AO SMITH MOTOR	ROULEMENT 6203 MOTEUR AO SMITH
46	R239D.2	CAPACITOR	CONDENSATEUR
47	RV30247	BEARING 6203 EMERSON MOTOR	ROULEMENT 6203 MOTEUR EMERSON
48	R239D.1	STARTING RELAY EMERSON MOTOR	RELAIS DE DEMARRAGE MOTEUR EMERSON

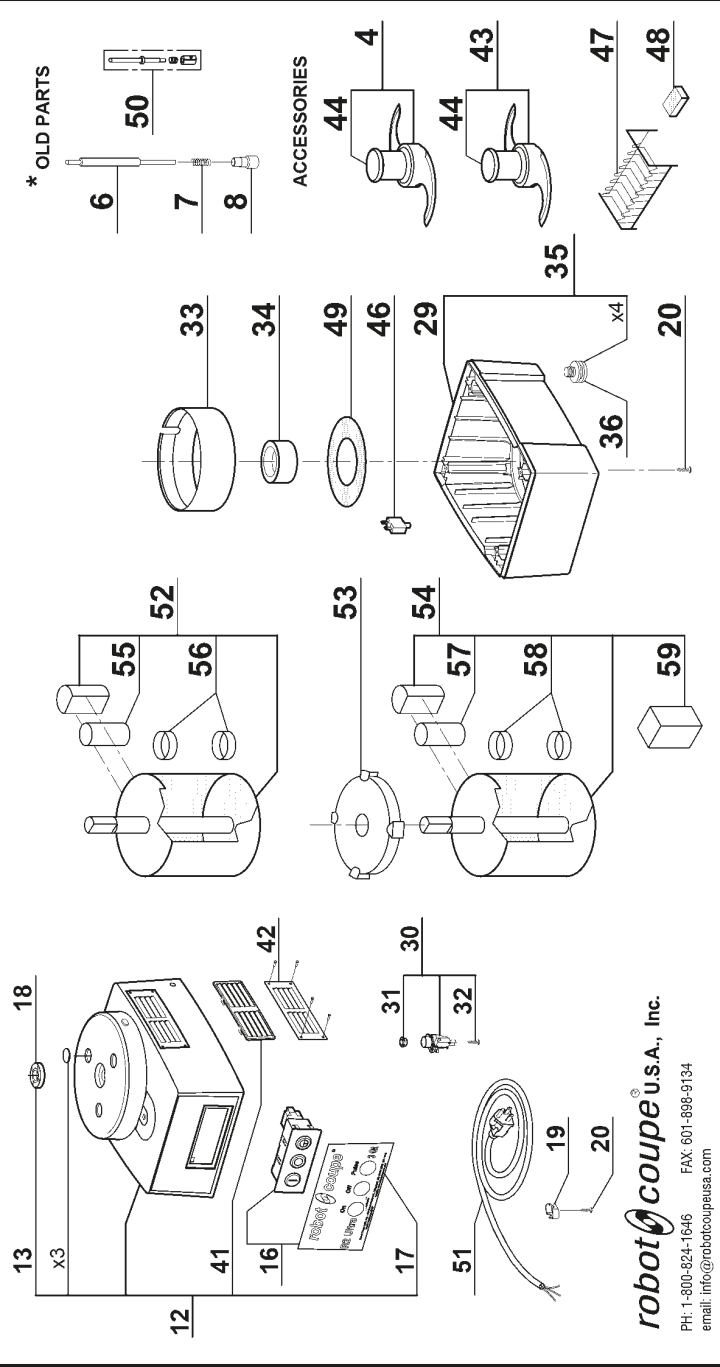
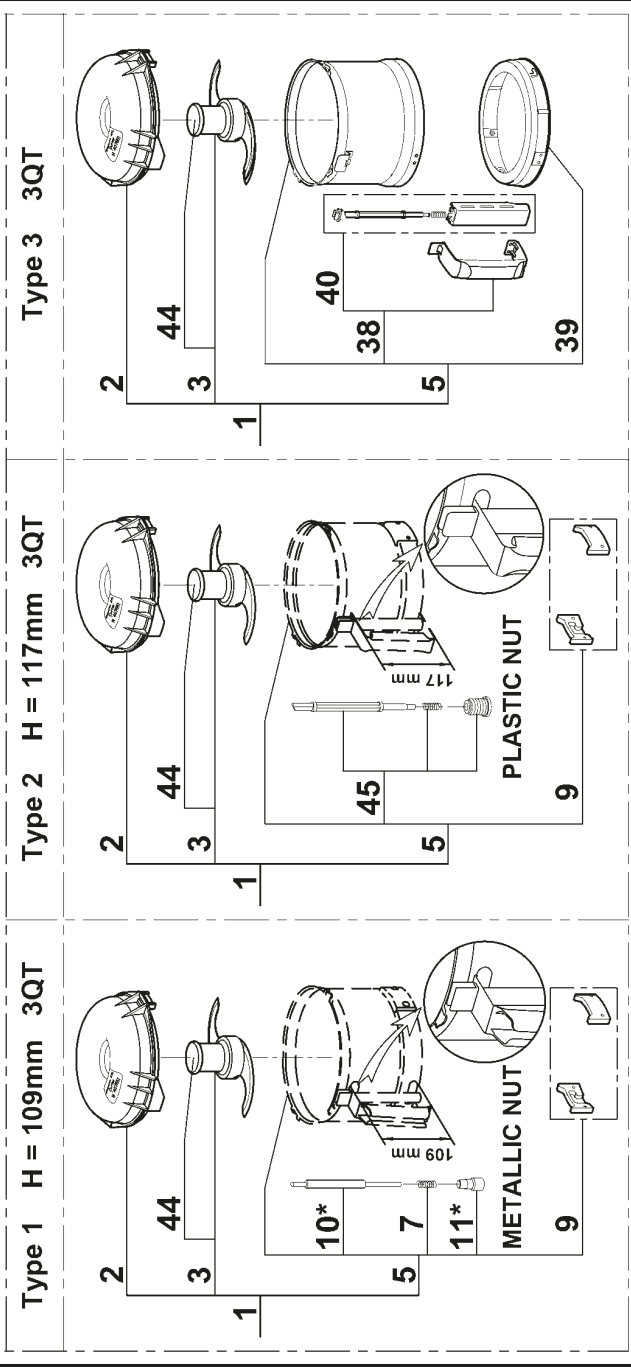
robotcoupe® U.S.A., Inc.

R2N Ultra
 Serial number 231xxxxx03
 247xxxxx03 500xxxxx03

1-Speed, 120 Volt, 1 Phase
 60Hz, 1 HP, 1725 RPM, 7 Amps



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



robotcoupe® U.S.A., Inc.
 PH: 1-800-824-1646 FAX: 601-898-9134
 email: info@robotcoupeusa.com

Index	Pièce / Part	Description
1	27 243	CUTTER ATTACHMENT
2	105 236	CUTTER LID
3	27 055	STRAIGHT BLADE
4	27 061	FINE SERRATED BLADE
5	39 795	CUTTER BOWL ASSEMBLY
6	101 084	PLASTIC SAFETY ROD FOR BOWL 2.5 QT
7	100 964	SPRING
8	101 360	STAINLESS STEEL NUT FOR BOWL 2.5 QT
9	29 184	LOCKING PLATES ASSEMBLY
10	104 098	PLASTIC SAFETY ROD FOR BOWL H = 109m TYPE 1 3 QT
11	104 050	STAINLESS STEEL NUT FOR BOWL H = 109m TYPE 1 3 QT
12	39 109	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
13	501 010	SHAFT SEAL
16	39 107	CONTROL PANEL ASSEMBLY
17	407 670	FRONT PLATE
18	101 103	BOLT COVER
19	101 106	POWER CORD CLIP
20	200 005	SCREW 3,9 x 19
21	27 242	VEGETABLE SLICER ASSEMBLY
22	39 104	LID + PUSHERS ASSEMBLY
23	103 281	ROUND PUSHER
24	103 280	VEGETABLE PUSHER
25	118 592	VEGETABLE SLICER LID
26	29 858	GREY VEGETABLE SLICER BOWL SAFETY ROD ASSEMBLY
27	103 288	SLINGER PLATE
28	102 699	VEGETABLE SLICER BOWL ASSEMBLY
29	104 124	BASE
30	29 919	MICROSWITCH ASSEMBLY
31	500 527	SEAL RING
32	200 003	SCREW 3,5 x 12,7
33	101 096	VENTILATION BAFFLE
34	101 095	ABSORBER
35	39 865	BASE ASSEMBLY
36	39 928	FOOT ASSEMBLY (x4)
38	39 763	BOWL HANDLE ASSEMBLY
39	39 753	LOCKING WASHER ASSEMBLY
40	39 762	SAFETY ROD ASSEMBLY FOR BOWL TYPE 3
41	104 122	VENT COVER
42	101 098	VENT COVER + RIVETS
43	27 138	SERRATED BLADE
44	117 058	BLADE CAP
45	39 220	SAFETY ROD ASSEMBLY FOR BOWL H = 117m TYPE 2 3 QT
46	R286	CIRCUIT-BREAKER
47	R255	PLATE RACK
48	502 579	HONING STONE
49	R277A	SCREEN KIT
50	29 007	WHITE VEGETABLE SLICER BOWL SAFETY ROD ASSEMBLY
51	R240	POWER CORD
52	R239	MOTOR AO SMITH
53	R239D.3	ADAPTER PLATE FOR EMERSON MOTOR
54	R239D	MOTOR EMERSON
55	R222	CAPACITOR F/C MOTOR (R2N)
56	R237	BEARING 6203 AO SMITH MOTOR
57	R239D.2	CAPACITOR
58	RV30247	BEARING 6203 EMERSON MOTOR
59	R239D.1	STARTING RELAY EMERSON

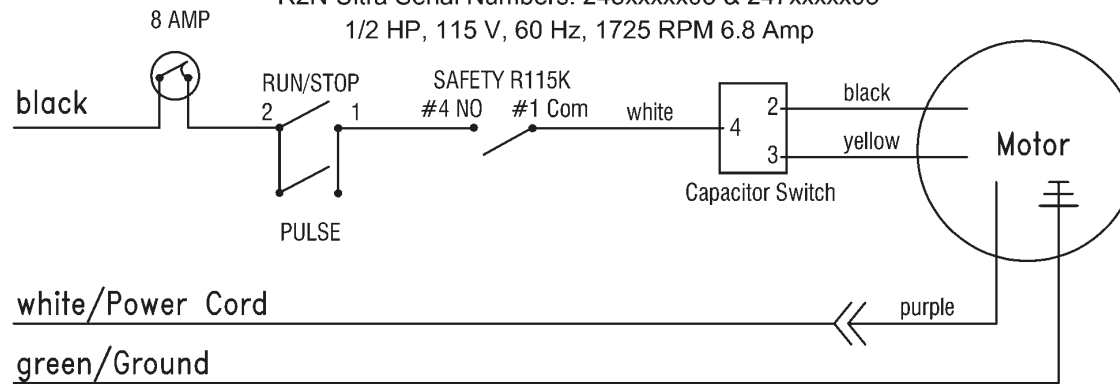
Model R2N and R2N Ultra with Emerson motor R239D

R2N Serial Numbers: 244xxxxx03 & 246xxxxx03

1/2 HP, 115 V, 60 Hz, 1725 RPM 6.8 Amp

R2N Ultra Serial Numbers: 245xxxxx03 & 247xxxxx03

1/2 HP, 115 V, 60 Hz, 1725 RPM 6.8 Amp



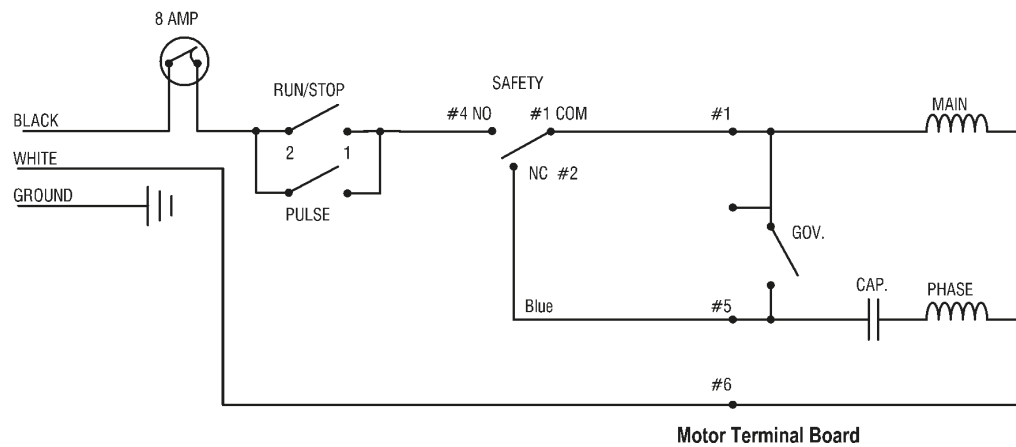
Model R2N and R2N Ultra with A. O. Smith / Magnetek Motor R239

R2N Serial Numbers: 244xxxxx03 & 246xxxxx03

1/2 HP, 115 V, 60 Hz, 1725 RPM 6.8 Amp

R2N Ultra Serial Numbers: 245xxxxx03 & 247xxxxx03

1/2 HP, 115 V, 60 Hz, 1725 RPM 6.8 Amp





robot coupe[®]

Robot Coupe U.S.A., Inc.,

Phone: 800/824-1646 • 601/898-8411

Fax: 601/898-9134

264 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157

e-mail: info@robotcoupeusa.com

website: www.robotcoupeusa.com