robot coupe®







NEW
Register your product on line

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

12/02/2018

IMPORTANT WARNING

⚠ WARNING

KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE

WARNING: In order to limit accidents such as electric shocks or personal injury, 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. Please read these instructions in their entirety and make sure that anyone else who may use the appliance also reads them beforehand. 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 tools are very sharp e.g. blades, discs... etc.

• Store manuals, tools and spare parts in a safe place available to the users of the machine.

INSTALLATION

• Install the machine on a clear counter space with sufficient room to safely operate and clean the machine.

CONNECTION

• Always check that your power supply corresponds to that indicated on the identification plate on the motor unit and that it can withstand the amperage.

• The machine must be grounded.

• Always check that the motor shaft rotates in anticlockwise direction before the blades are installed.

HANDLING

• Always take care when handling the blades, as they are extremely sharp.

• Wear cut-proof gloves when handling the blades.

ASSEMBLY PROCEDURES

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

USE

• Never try to override the locking and safety systems.

• Never insert any object into the container where the food is being processed.

• Never push the ingredients down with your hand.

• Do not overload the appliance.

• Maximum fill level is ⅔ full, less if the product is very dense or sticky.

CLEANING

• As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it.

• Always clean the appliance and its attachments at the end of each cycle.

• Never immerse the motor base in water.

• For parts made from aluminum, use metal safe detergents intended for aluminum.

• Caustic detergents used in automatic dishwashers quickly degrade plastic parts. Hand wash plastic parts if possible.

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

MAINTENANCE

• Do not open the motor housing. There are no user serviceable components inside the electrical housing. Refer control component repairs to qualified technicians.

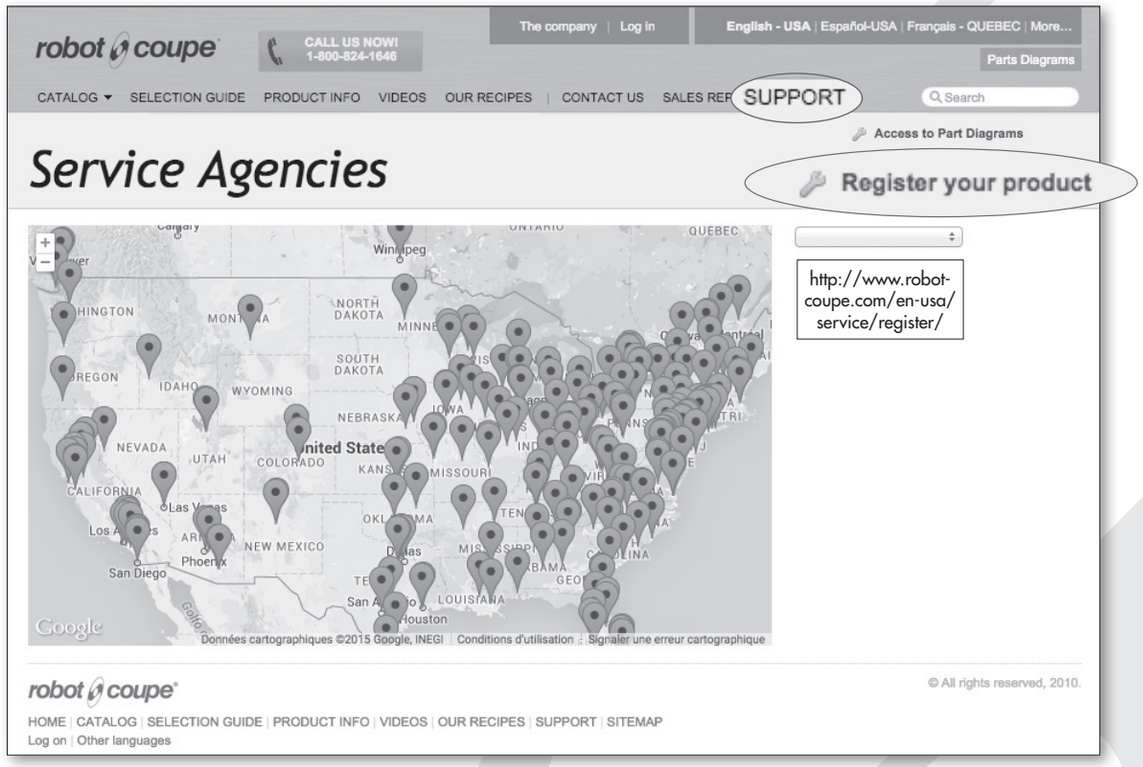
• Remove and clean shaft seals monthly. Replace seals every 3 to 6 months. Lubricate with food safe grease.

• It is particularly important to maintain and check the attachments since certain ingredients contain corrosive agents, e.g. citric acid.

• Never operate the appliance if the power cord or plug has been damaged or if the appliance fails to work properly or has been damaged in any way.

• If the machine malfunctions in any way discard any food being processed and refer service to qualified maintenance technicians.

@ www.robotcoupeusa.com



Eng Register your product online

Es Registre su producto en línea

Fr Enregistrez votre produit en ligne

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-COUPE 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-COUPE 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.

OPERATING INSTRUCTIONS

It is recommended that the machine be operated no longer than 5 minutes of continuous run time and should be operated on a 50% duty cycle.

MANUAL DE INSTRUCCIÓN

Se recomienda no hacer funcionar la máquina más de 5 minutos continuos y respetar un ciclo de servicio del 50 %

NOTICE D'INSTRUCTIONS

Il est recommandé de ne pas faire fonctionner la machine en continu pendant plus de 5 minutes et de respecter un cycle de service de 50%.

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 discs

SAFETY

SERVICE

TECHNICAL DATA (page 27)
- Exploded views
- Electrical and wiring diagrams

ROBOT COUPE U.S.A., INC. ONE YEAR 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. All parts or accessories replaced under warranty must be returned to the Service Agency. The warranty for work done or parts replaced under warranty expires at the end of the original warranty period.

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 list that item.

THE FOLLOWING ARE NOT COVERED UNDER WARRANTY:

1 - Damage caused by abuse, misuse, dropping, or other similar incidental damage caused by or as result of failure to follow installation, assembly, operating, cleaning, user maintenance or storage instructions, including failure to verify and correct rotation of three phase motors.

2 - Labor to sharpen and/or parts to replace knife assemblies or blades which have become dull, chipped, or worn due to normal use.

3 - Material or labor to renew or repair scratched, stained, chipped, dented, or discolored surfaces, blades, knives, attachments, or accessories.

4 - Transportation charges to or from an authorized service agency for repairs of a machine designated as "CARRY IN SERVICE' (Table Top Models).

5 - Transportation of the appliance to or from an approved service agency.

6 - Charges to change Direction-of-Rotation of Three Phase electric motors (INSTALLER IS RESPONSIBLE). All Robot Coupe products must operate counter-clock-wise.

7 - SHIPPING DAMAGE IS NOT COVERED BY WARRANTY. Visible and hidden damages are the responsibility or the freight carrier. The consignee must file a damage claim promptly against the carrier, or upon discovery in the case of hidden damage.

KEEP ALL ORIGINAL CONTAINERS AND PACKING MATERIALS FOR CARRIER INSPECTION

Robot Coupe U.S.A., Inc., Robot Coupe S.A., or any of their affiliates, distributors, officers, directors, agents, employees or insurers will not be obligated for consequential or other damages, losses, or expenses in connection with or by reason of the use of or the inability to use the machine for any purpose.

THIS 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

KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE

WARNING: In order to limit accidents such as electric shocks or personal injury, 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. Please read these instructions in their entirety and make sure that anyone else who may use the appliance also reads them beforehand. 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 tools are very sharp e.g. blades, discs... etc.

• Store manuals, tools and spare parts in a safe place available to the users of the machine.

INSTALLATION

• Install the machine on a clear counter space with sufficient room to safely operate and clean the machine.

CONNECTION

• Always check that your power supply corresponds to that indicated on the identification plate on the motor unit and that it can withstand the amperage.

• The machine must be grounded.

• Always check that the motor shaft rotates in anticlockwise direction before the blades are installed.

HANDLING

• Always take care when handling the blades, as they are extremely sharp.

• Wear cut-proof gloves when handling the blades.

ASSEMBLY PROCEDURES

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

USE

• Never try to override the locking and safety systems.

• Never insert any object into the container where the food is being processed.

• Never push the ingredients down with your hand.

• Do not overload the appliance.

• Maximum fill level is ⅔ full, less if the product is very dense or sticky.

CLEANING

• As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it.

• Always clean the appliance and its attachments at the end of each cycle.

• Never immerse the motor base in water.

• For parts made from aluminum, use metal safe detergents intended for aluminum.

• Caustic detergents used in automatic dishwashers quickly degrade plastic parts. Hand wash plastic parts if possible.

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

MAINTENANCE

• Do not open the motor housing. There are no user serviceable components inside the electrical housing. Refer control component repairs to qualified technicians.

• Remove and clean shaft seals monthly. Replace seals every 3 to 6 months. Lubricate with food safe grease.

• It is particularly important to maintain and check the attachments since certain ingredients contain corrosive agents, e.g. citric acid.

• Never operate the appliance if the power cord or plug has been damaged or if the appliance fails to work properly or has been damaged in any way.

• If the machine malfunctions in any way discard any food being processed and refer service to qualified maintenance technicians.

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 liter bowl is used for chopping, grinding, pureeing, blending, mixing, and kneading ingredients used in most recipes.

A wide range of cutting discs are available for use with the vegetable preparation attachment. Cutting discs 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

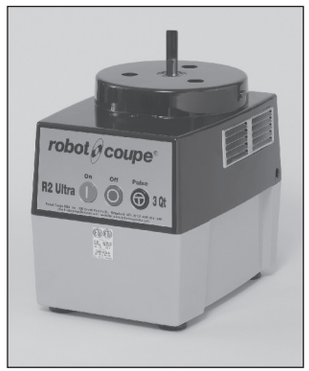
R 2 N / R 2 N Ultra / R 2 N CLR

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.





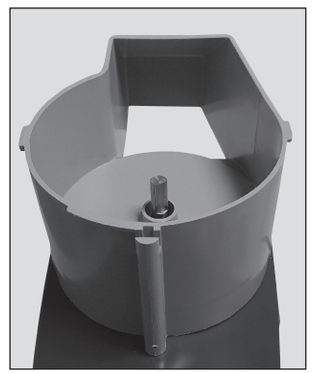
4) Note the plastic tab on the bowl lid. Place the lid on the bowl with the tab turned to the front and slightly to the left of the bowl handle; then, turn the lid back to the right until it comes to a stop with the tab over the bowl handle.

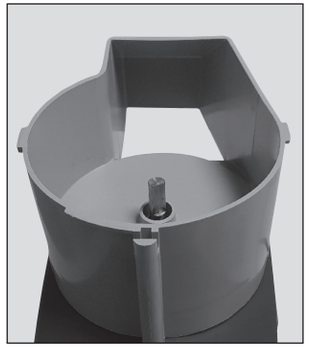
The device is now ready for use.

• VEGETABLE PREPARATION ATTACHMENT

The vegetable preparation attachment consists of two main detachable parts: the vegetable preparation top and the vegetable preparation bowl.

1) With the motor base facing you, fit the vegetable preparation bowl 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.



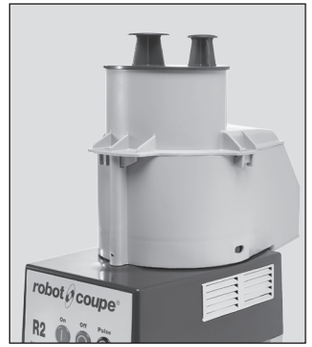
3) Place the discharge plate onto the motor shaft. It should fall into place just off the bottom of the vegetable preparation bowl attachment.

USING A REGULAR DISC:



4) Place the cutting disc 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 vegetable preparation top onto the vegetable preparation bowl 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. Fill the bowl no more than ⅔ full.

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
Sausagemeat / 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 discs.

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, discs, and other parts.

HOW TO USE THE LARGE FEED OPENING

Never fill the hopper while the unit is running.

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. Once all the foodstuff is processed, turn off the unit and repeat as needed to finish the prep.

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

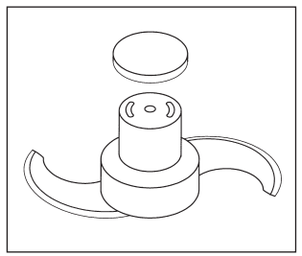
Never immerse the motor base in water. Clean using a damp cloth or sponge.

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. Always replace the cap once cleaning is complete

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.

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

The bowl, blade, lid, vegetable preparation bowl, vegetable preparation top, 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 continous 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

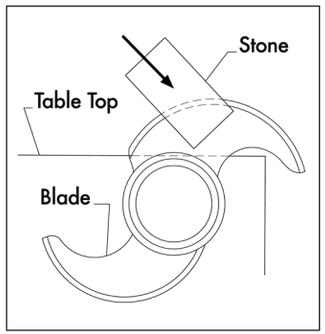
• MOTOR SEAL

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

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

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

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 vegetable preparation top, the motor stops.

WARNING

The blades and cutting discs 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

SEGURIDAD

REPARACIÓN

DATOS TÉCNICOS (Página 27)
- Vista detallada
- Esquema de conexiones y del cableado

ROBOT COUPE U.S.A., INC. GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

SU NUEVO APARATO ROBOT COUPE ESTÁ GARANTIZADO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. ESTA GARANTÍA ES VÁLIDA ÚNICAMENTE PARA EL COMPRADOR ORIGINAL.

La presente GARANTÍA LIMITADA cubre los defectos relativos a los materiales y a la fabricación e incluye la mano de obra necesaria para reemplazar las piezas defectuosas, a condición de que las reparaciones sean efectuadas por un centro de servicio posventa autorizado (véase la lista adjunta). El CLIENTE debe informar al centro de servicio si se trata de una reclamación de garantía y proporcionar la copia de la factura o del documento de entrega que mencione la fecha de compra ANTES DE QUE SE EMPIECEN LAS REPARACIONES BAJO GARANTÍA. La totalidad de las piezas o los accesorios reemplazados bajo garantía deben ser retornados al centro de servicio posventa. La mano de obra y las piezas reemplazadas bajo garantía quedan cubiertas hasta el fin del periodo de garantía inicial.

Las piezas y los accesorios reemplazados gozan de una garantía de noventa (90) días a partir de la fecha de compra cuando se adquieren separadamente, tras presentación de la factura fechada O del documento de envío en el que figure el artículo en cuestión.

LOS SIGUIENTES ELEMENTOS NO ESTÁN CUBIERTOS POR LA GARANTÍA:

1 - Los daños causados por un uso incorrecto o indebido, una caída o cualquier otro daño accidental similar causado o resultante del incumplimiento por el usuario de las instrucciones de instalación, montaje, limpieza, mantenimiento o almacenamiento, incluido el incumplimiento de verificación y corrección de la rotación de los motores trifásicos.

2 - La mano de obra necesaria para el afilamiento y/o las piezas necesarias para reemplazar o reparar las cuchillas completas o las hojas desafiladas, desportilladas o gastadas por un uso normal.

3 - Las piezas o la mano de obra para reemplazar o reparar superficies, cuchillas o accesorios rayados, manchados, desportillados, abollado o descoloridos.

4 - Los gastos de transportar hasta o desde el centro de servicio posventa autorizado para la reparación de un aparato de categoría «REPARACIÓN EN TALLER» (modelos de sobremesa).

5 - Los gastos de mano de obra necesarios para instalar o probar las piezas o los accesorios (es decir, cubas, discos o cuchillas) reemplazados por cualquier motivo.

6 - Los costes para cambiar de sentido de rotación los motores trifásicos (EL RESPONSABLE ES EL INSTALADOR). Todos los productos Robot-Coupe deben funcionar en sentido antihorario.

7 - LOS DAÑOS QUE OCURRAN DURANTE EL ENVÍO, NO SON CUBIERTOS POR LA GARANTÍA. La responsabilidad de los vicios visibles y ocultos recaen en el transportista. El destinatario debe presentar inmediatamente una reclamación por daños al transportista o apenas descubra el defecto si se trata de un vicio oculto.

CONSERVE TODAS LAS CAJAS Y EMBALAJES ORIGINALES, PUES SERVIRÁN EN EL MOMENTO DE LA INSPECCIÓN POR EL TRANSPORTISTA.

Ni Robot Coupe U.S.A, Inc., Robot Coupe S.A. ni sus filiales, distribuidores, agentes, gerentes, empleados o aseguradores pueden ser considerados responsables de los daños, pérdidas o gastos indirectos o de cualquier otro tipo resultantes del uso uso del aparato o de la imposibilidad de utilizarlo.

ESTA GARANTÍA, QUE SUSTITUYE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, ES UNA GARANTÍA DE CALIDAD COMERCIAL ADAPTADA A UN USO PRIVADO Y CONSTITUYE LA ÚNICA GARANTÍA OTORGADA POR ROBOT COUPE, U.S.A, INC.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

ATENCION
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ATENCION: 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 instruciones 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...).

• Conservar los manuales, herramientas y piezas de recambio en un lugar seguro y accesible a los usuarios de la máquina.

INSTALACIÓN

• Instalar la máquina en el piso, en una superficie suficientemente grande para poder utilizar y limpiar la máquina con toda seguridad.

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.

• Verificar siempre que el eje del motor gire en el sentido contrario a las agujas de un reloj antes de instalar las cuchillas.

MANIPULACIÓN

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

• Utilizar guantes de protección para manipular las cuchillas.

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.

• El nivel máximo de llenado es los ⅔ de la capacidad o menos, si el producto es muy denso o pegajoso.

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.

• Para las piezas de aluminio, utilizar detergentes adecuados para el aluminio.

• Los detergentes cáusticos que se utilizan en los lavavajillas degradan rápidamente las piezas de plástico. Es posible lavar estas piezas a mano.

• Robot Coupe nunca podrá ser considerado responsable en caso de incumplimiento por parte del usuario de las reglas fundamentales de limpieza e higiene.

MANTENIMIENTO

• No abrir la carcasa del motor. No hay ningún componente en la caja eléctrica que pueda ser reparado o manipulado por el usuario. Hacer reparar las piezas de mando por técnicos cualificados.

• Retirar y limpiar las juntas del eje cada mes. Remplazar las juntas cada 3 ó 6 meses y lubricarlas con grasa alimentaria.

• 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.

• Si la máquina presenta un defecto cualquiera de funcionamiento, vaciar completamente los alimentos que se estén trabajando y llamar al servicio de mantenimiento cualificado.

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 compo 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

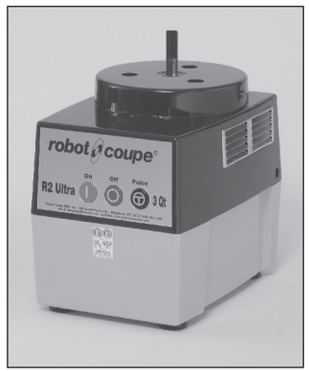
R 2 N / R 2 N Ultra / R 2 N CLR

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.





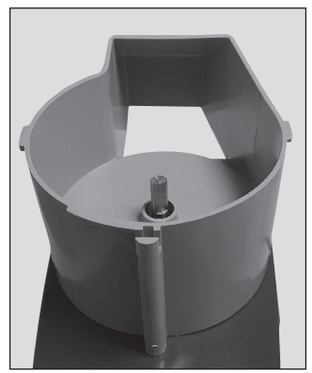
4) Girar la tapa sobre la cuba hacia la derecha hasta su bloqueo.

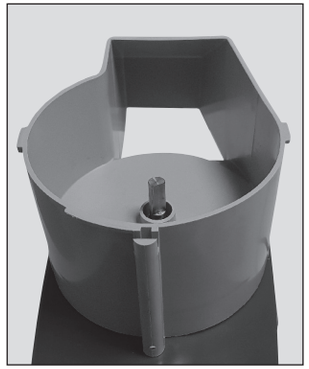
Una vez que están en contacto la máquina estará lista para funcionar.

• 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.



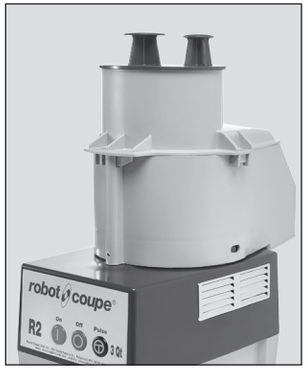
UTILIZACIÓN DE UN DISCO STANDARD:



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

Dar vueltas el 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 MAQUINA 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 todar clase de preparaciones picadas, relleno fino, emulsiones, preparaciones molidas y masas, trabajando a gran velocidad. Por eso le recomendos que no deje de vigilar atentamente los productos que esté procesando para obtener así el meyor resultado. Antes de colocar los alimentos en la cuba, algunos productos como carnes y queso debe cortarse en trozos de de 2 a 5 cm. Dejar sitio entre los trozos para una mejor turbulencia cuando llene la cuba. Llene la cuba hasta los ⅔ de su capacidad como máximo.

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		
Humburguesas / 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 / Pastaflora	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 precisíon 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

Nunca llene la tolva mientras la unidad está funcionando.

- 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 / pimiento	
5/32″ / 3/16″	barenjena / betabel / zanahoria / champiñones /pepino / pimiento / rabano / lechuga / patatas / tomate	
1/4″	berenjena / betabel / zanahoria / champiñones / pepino / pimiento / 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.

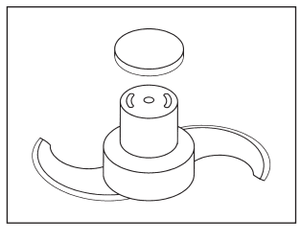
Ante todo, desenchufe el aparato. Limpie el bloque motor con un paño ligeramente humedecido (que no esté empapado), pase una solución desinfectante y seque la máquina con un paño seco y retire todo resto de líquido alrededor de la junta hermética.

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. Siempre hay que cerrar la tapa tras la limpieza del aparato.

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.

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.

Limpiar 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 amoniaco por ejemplo) son totalmente incompatibles con ciertas materias plásticas y las deterioran muy rápidamente.

MANTENIMIENTO

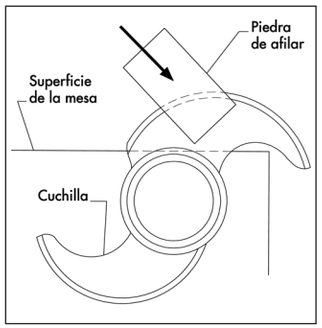
• JUNTA HERMÉTICA

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.

1. Emplee una piedra Robot-Coupe o cualquier otra piedra de afilar de buena calidad.
2. En una mesa sólida, sujete o enganche la cuchilla de forma plana con respecto a la superficie.
3. Con la otra mano, sujete la piedra de afilar en un ángulo de 30° contra el bisel superior de una de las hojas.
4. Deslice la piedra contra el borde de la hoja desde el centro hacia la punta, varias veces, hasta que la hoja esté afilada.
5. 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 homogeneo.

SEGURIDAD

Estos modelos están equipado 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 liquidas en el bastidor, se le aconseja siempre parar la máquina antes de abrir la tapa.

Estos modelos disponen de una **protección termica** que para el motor automáticamente si se deja la máquina encendida durante un tiempo excesive 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 postventa 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

SÉCURITÉ

DÉPANNAGE

DONNÉES TECHNIQUES (page 27)
- Vues éclatées
- Schémas électriques et de câblage

ROBOT COUPE U.S.A., INC. GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

VOTRE NOUVEL APPAREIL ROBOT COUPE EST GARANTI UN AN À PARTIR DE LA DATE D'ACHAT. CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE QU'À L'ACHETEUR D'ORIGINE.

Cette GARANTIE LIMITÉE couvre les défauts liés aux matériaux et/ou à la fabrication et inclut la main d'œuvre nécessaire au remplacement des pièces défectueuses, sous réserve que les réparations soient effectuées par un centre de service après-vente agréé (voir la liste jointe). Le CLIENT doit informer le centre de service après-vente d'une éventuelle réclamation en garantie et fournir une copie de la facture ou du bon de livraison mentionnant la date d'achat AVANT LE DÉBUT DES RÉPARATIONS SOUS GARANTIE. La totalité des pièces ou accessoires remplacés sous garantie doivent être retournés au centre de service après-vente. La main d'œuvre et les pièces remplacées sous garantie sont couvertes jusqu'à la fin de la période de garantie initiale.

Les pièces et accessoires remplacés sont garantis quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date d'achat lorsqu'ils sont achetés séparément, sur justificatif de la facture datée OU du bordereau d'expédition sur lequel l'article figure.

LES POINTS SUIVANTS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE :

1 - Dommages causés par une utilisation incorrecte ou inappropriée, une chute ou tout autre dommage accidentel similaire causé par ou résultant du non-respect des instructions d'installation, de montage, de nettoyage, de maintenance par l'utilisateur ou de stockage, y compris l'absence de vérification et de correction de la rotation des moteurs triphasés.

2 - Main d'œuvre nécessaire à l'affûtage et/ou pièces nécessaires au remplacement des couteaux ou lames émoussés, ébréchés ou usés par une utilisation normale.

3 - Pièces ou main d'œuvre pour remplacer ou réparer des surfaces, lames, couteaux, pièces ou accessoires rayés, tachés, ébréchés, bosselés ou décolorés.

4 - Frais de transport vers ou depuis un centre de service après-vente agréé pour la réparation d'un appareil de catégorie « RÉPARATION EN ATELIER » (modèles de table).

5 - Frais de main d'œuvre engagés pour installer ou tester des pièces ou accessoires (c.-à-d. cuves, disques, lames) remplacés quel que soit le motif.

6 - Les frais engagés pour modifier le sens de rotation des moteurs électriques triphasés (l'INSTALLATEUR EN EST RESPONSABLE). Tous les produits Robot Coupe doivent fonctionner dans le sens anti-horaire.

7 - LES DOMMAGES SURVENUS LORS DE L'EXPÉDITION NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE. La responsabilité des vices visibles et cachés incombe au transporteur. Le destinataire doit déposer une réclamation pour dommages immédiatement auprès du transporteur ou dès qu'un défaut est découvert en cas de vice caché.

CONSERVEZ TOUS LES CARTONS ET EMBALLAGES D'ORIGINE QUI SERVIRONT LORS DE L'INSPECTION DU TRANSPORTEUR

Robot Coupe U.S.A, Inc., Robot Coupe S.A. ainsi que toutes leurs filiales, distributeurs, agents, gérants, employés ou assureurs ne peuvent être tenus responsables des dommages, pertes ou dépenses indirects ou autres liés à ou résultant de l'utilisation de l'appareil ou de l'impossibilité de l'utiliser.

CETTE GARANTIE, QUI REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPLICITE OU IMPLICITE, EST UNE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER ET CONSTITUE LA SEULE GARANTIE ACCORDÉE PAR ROBOT COUPE, U.S.A, INC.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

⚠ ATTENTION
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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…

• Garder vos notices, outils et pièces détachées dans un lieu sûr auquel toutes les personnes susceptibles d'utiliser l'appareil ont accès.

INSTALLATION

• Installer votre appareil dans une zone dégagée avec suffisamment d'espace pour permettre son utilisation et son nettoyage en toute sécurité.

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.

• Toujours s'assurer que l'axe moteur tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre avant d'installer le couteau.

MANIPULATION

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

• Toujours porter des gants anti-coupures lorsque vous manipulez les lames.

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 remplir la cuve au-delà des ⅔ (moins, si le produit est particulièrement épais ou collant).

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.

• Toujours utiliser un produit de lavage « spécial aluminium » pour nettoyer les pièces en aluminium.

• Les produits lessiviels destinés aux lave-vaisselle dégradent rapidement les pièces en plastique. Nous vous recommandons plutôt d'effectuer un lavage à la main, si possible.

• 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

• Ne jamais ouvrir le bloc moteur. Il n'y a aucune pièce réparable par l'utilisateur à l'intérieur du boîtier électrique. Faire réparer les composants de commande par un réparateur qualifié.

• Retirer et nettoyer les joints de l'axe moteur une fois par mois. Remplacer les joints tous les 3 à 6 mois. Les lubrifier avec une graisse alimentaire.

• 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.

• En cas de dysfonctionnement quelconque de l'appareil, jeter tous les produits travaillés et faire appel à un service d'entretien qualifié.

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'émincages, 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

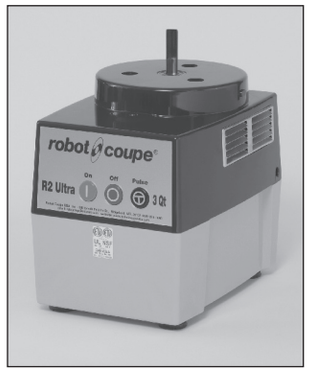
Bouton vert = Marche

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.





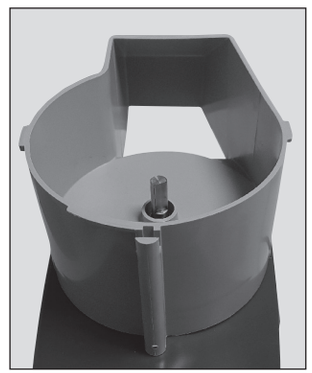
4) Mettre le couvercle sur la cuve et faites-le pivoter sur la droite jusqu'au blocage.

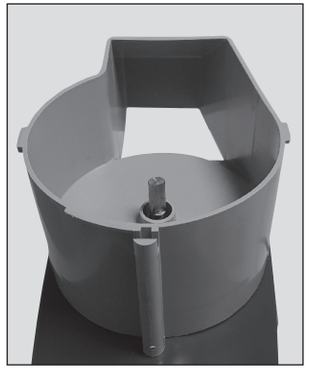
Le contact est établi, votre appareil est alors prêt à fonctionner.

• 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.

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



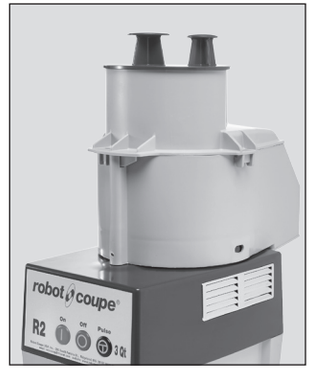
UTILISATION D'UN DISQUE NORMAL :



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.



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.

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. Remplir le bol jusqu'au ⅔ maximum.

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.

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
Détrempage 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

Ne remplissez jamais la trémie lorsque l'appareil est en marche.

- 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.

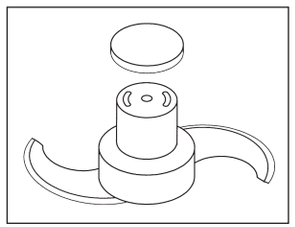
Premièrement, débrancher l'appareil. Essuyer le bloc moteur en utilisant un chiffon légèrement humide (non trempé), puis avec une solution désinfectante et sécher l'appareil avec un chiffon sec en retirant tout liquide se trouvant autour de la bague d'étanchéité.

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 COUTEAU



Avant de nettoyer le couteau, il faut enlever le capuchon démontable qui se trouve sur la partie supérieure du couteau en forme de S. Remettre toujours le bouchon en place après nettoyage.

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.

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 agrée.

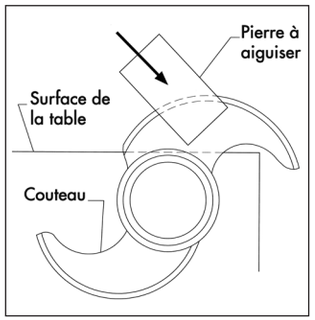
• COUTEAU

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 préférez, faites appel à un professionnel.

Porter des gants anti-coupures.

1. Utiliser soit la pierre Robot-Coupe livrée avec l'appareil, soit une autre pierre de bonne qualité.
2. Serrer ou maintenir le couteau à plat sur le bord ou l'angle d'un couteau solide.
3. De l'autre main, tenir la pierre avec un angle de 30° contre la partie supérieure d'une des lames.
4. 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.
5. 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.

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

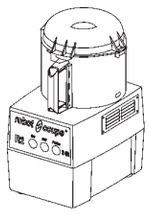
DONNÉES TECHNIQUES

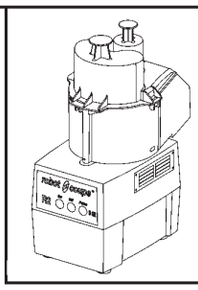
robot coupe® U.S.A., Inc.

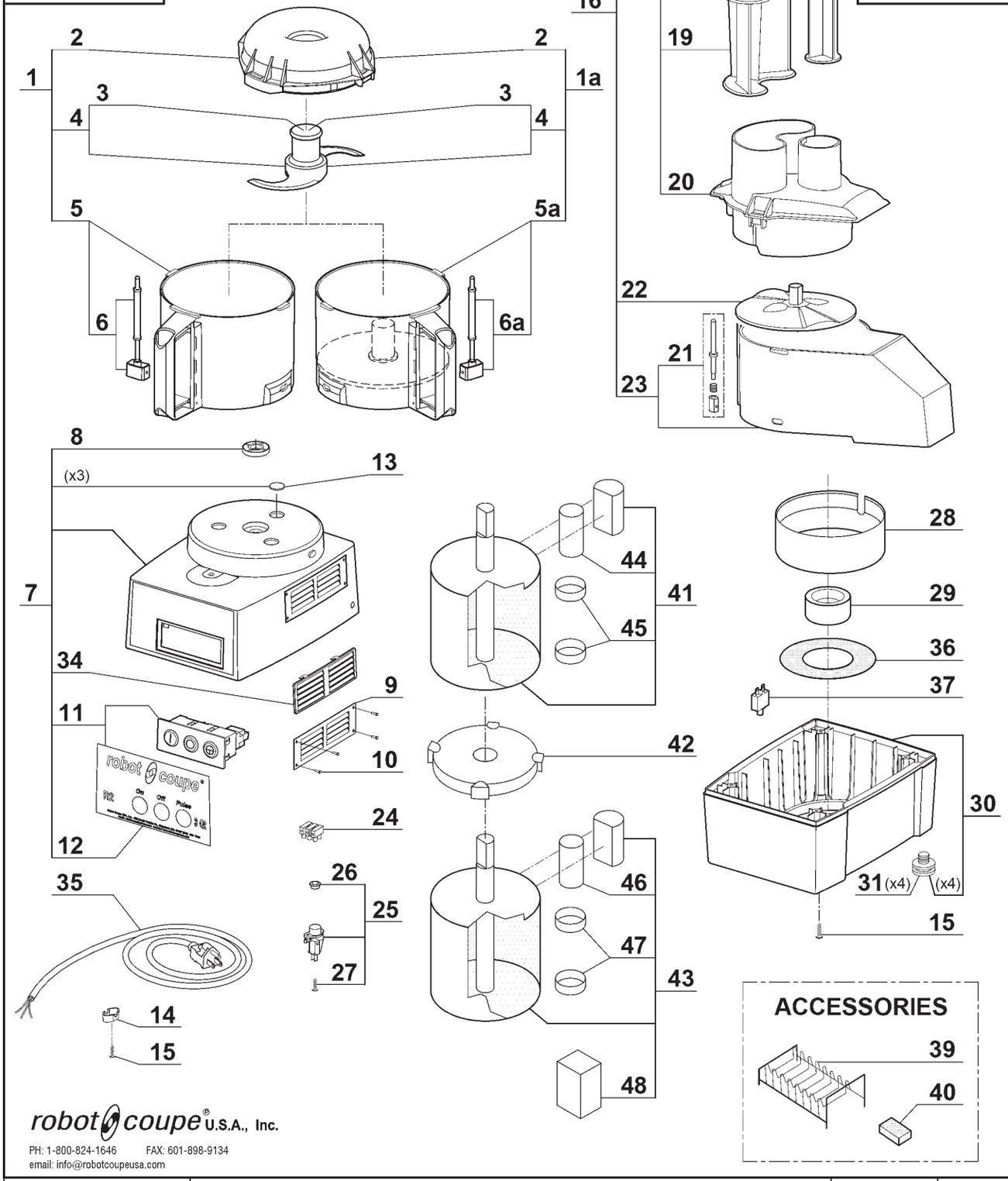
R 2 N

Serial number 246xxxxx xx

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







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

robot coupe® U.S.A., Inc.

R 2 N

Serial number 246xxxxx xx

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

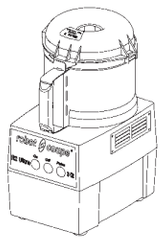
Index	Pièce / Part	Description	Désignation
1	27 239	GREY CUTTER ASSEMBLY	ACCESSOIRE CUTTER GRIS
1a	27 240	CLEAR CUTTER ASSEMBLY	ACCESSOIRE CUTTER CRISTAL
2	105 236	CUTTER LID	COUVERCLE CUTTER
3	117 058	BLADE CAP	CAPUCHON COUTEAU
4	27 055	SMOOTH BLADE	COUTEAU LISSE
5	112 204	GREY CUTTER BOWL	CUVE CUTTER 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

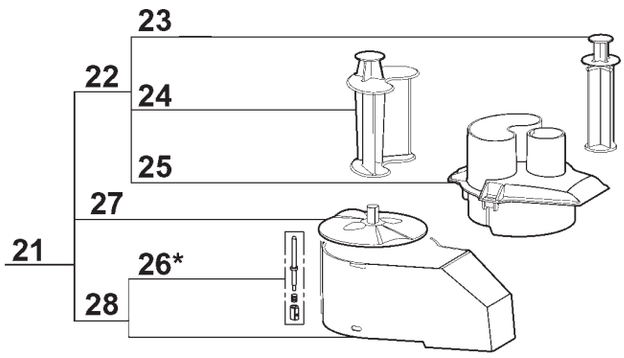
robot coupe® U.S.A., Inc.

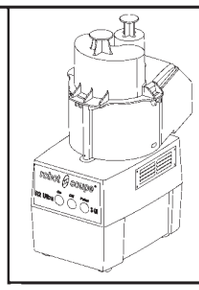
R2N Ultra

Serial number 231xxxxx03
247xxxxx03 500xxxxx03

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

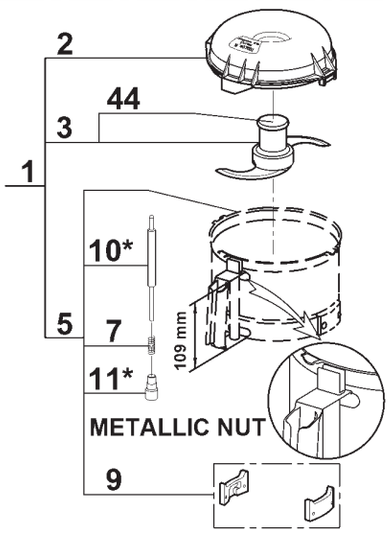


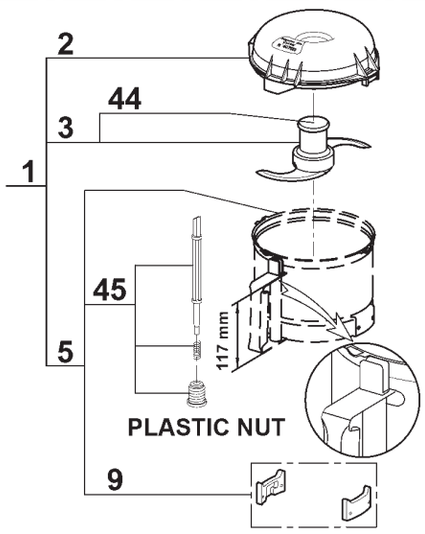


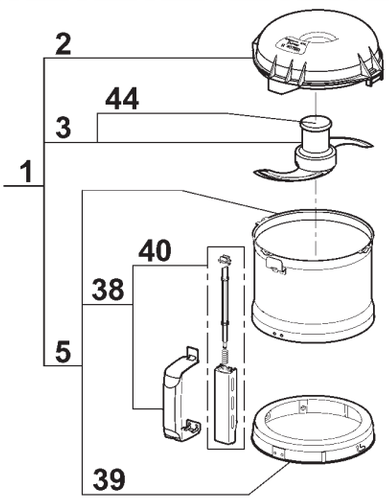


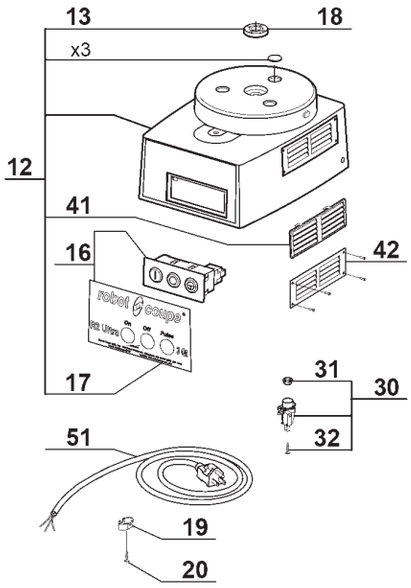
WARNING : Select the spare parts in accordance with the bowl type.
As the complete bowl or the cutter attachment is fully interchangeable, for all types choose respectively item 5 or 1.

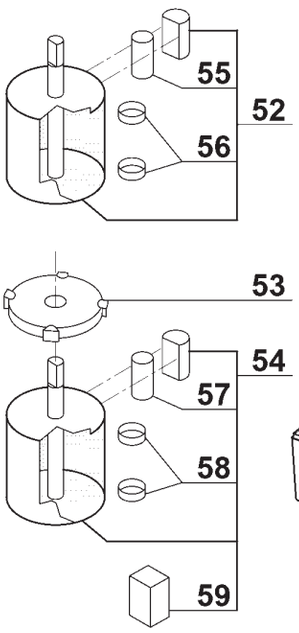
Type 1 H = 109mm 3QT	Type 2 H = 117mm 3QT	Type 3 3QT

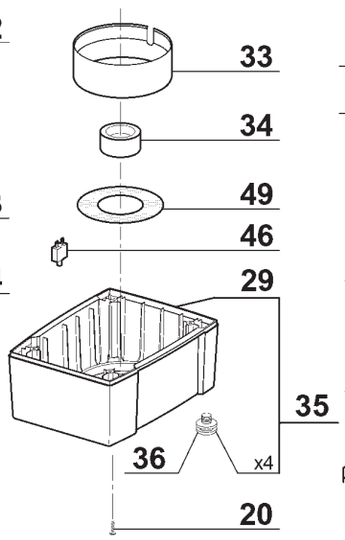




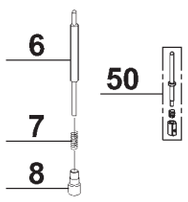




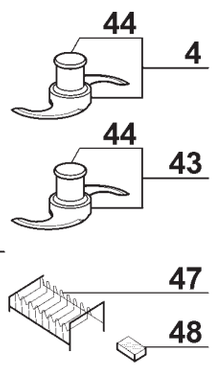




* OLD PARTS



ACCESSORIES



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

robot coupe® U.S.A., Inc.

R2N Ultra

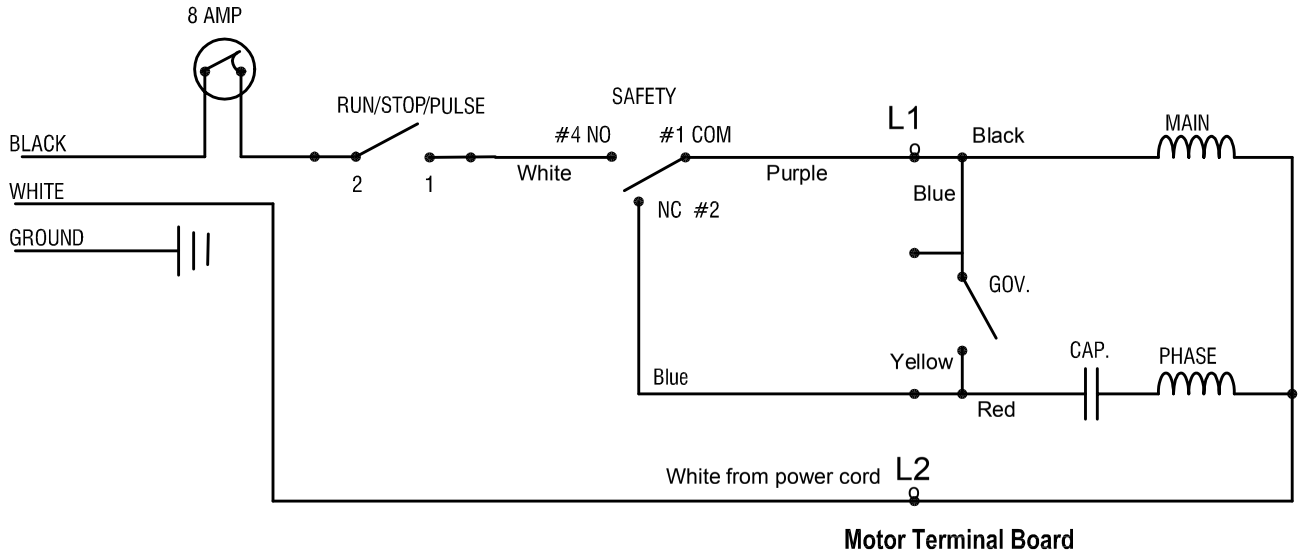
Serial number 231xxxxx03 247xxxxx03 500xxxxx03

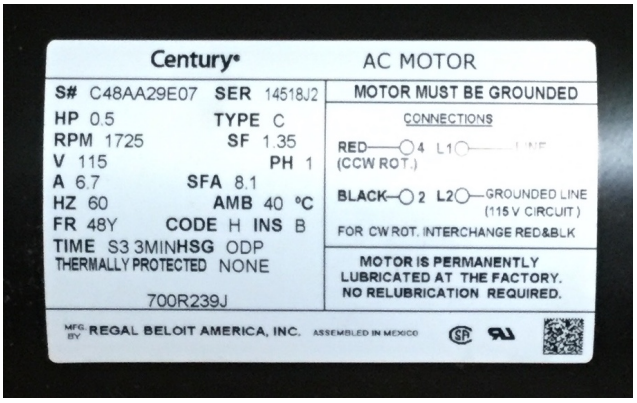
1-Speed, 120 Volt, 1 Phase 60Hz, 1 HP, 1725RPM, 7 Amps

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

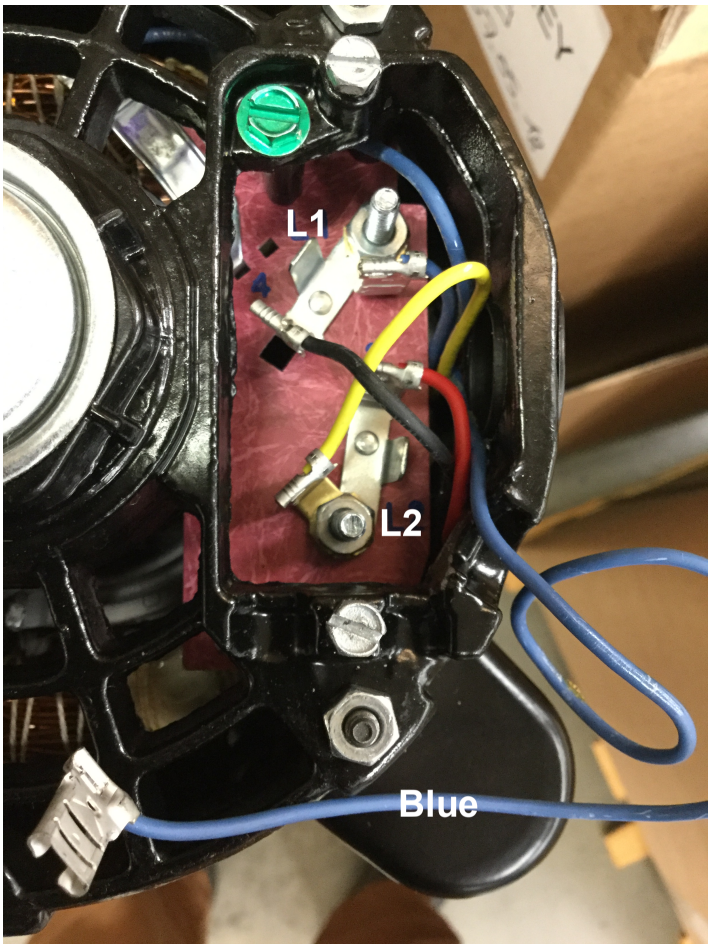
Model R2N and R2N Ultra with A. O. Smith / Magnetek /Century Motor R239

R2N Serial Numbers: 287xxxxx03
1/2 HP, 115 V, 60 Hz, 1725 RPM 6.7 Amp
R2N Ultra Serial Numbers: 289xxxxx03
1/2 HP, 115 V, 60 Hz, 1725 RPM 6.7 Amp





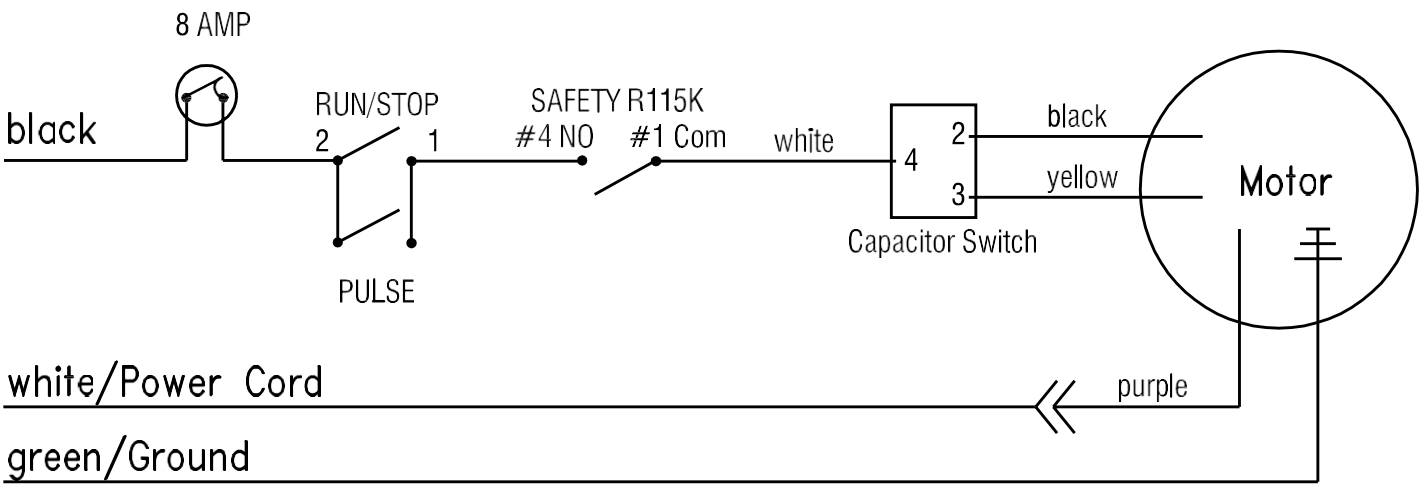


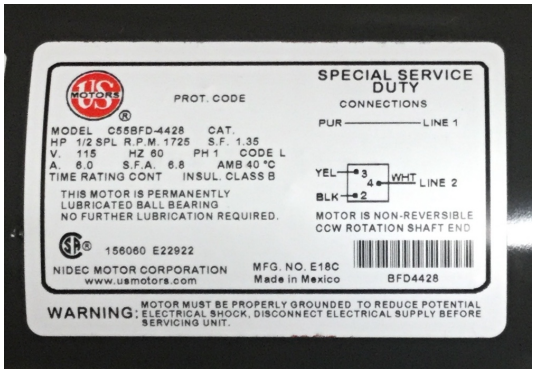


R2 – R2Ultra Emerson or US Motors R239D

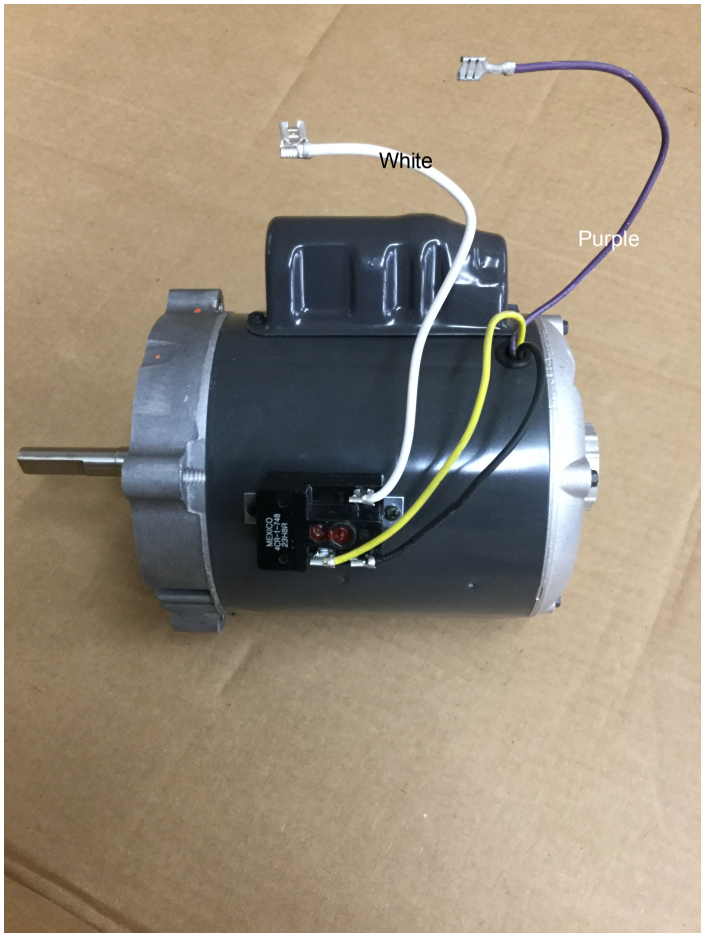
R2N Serial Numbers: 244xxxxx03 & 246xxxxx03

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

Réf. : 403 574 - 12/07/2018 - **R 2 N / R 2 N Ultra / R 2 N CLR**