

robot coupe®

New
Register
your product
on line



Blixer® 2 (D) • Blixer® 3 (D) • Blixer® 4 (A) • Blixer® 4 V.V. (B)

TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS



www.robot-coupe.com

- Fr** Enregistrez votre produit en ligne
- Eng** Register your product online
- D** Registrieren Sie Ihr Produkt online
- NI** Registreer uw product online
- Es** Registre su producto en línea
- It** Registra il prodotto online
- Po** Registe o seu produto online.
- Sw** Registrera din produkt online
- Ru** Зарегистрировать онлайн ваш продукт
- Pl** Rejestracja produktu on-line
- Cz** Zaregistrujte svůj výrobek online
- Ua** Зареєструйте свій продукт онлайн

PRODUCTS FOOD SECTOR SELECTION GUIDE SUPPORT CONTACT US DOCUMENTATION

Home > Support

Are you a **distributor**?

Access the Robot-Coupe After-Sales Service Website.

CLICK TO ACCESS OUR SUPPORT

Do you want to register **your machine**?

Register your product by entering the serial number.

Serial number REGISTER

Are you looking for **accessories** or **after-sales service** for your machine?

We will get back to you as soon as possible.

CONTACT US

Do you want to **contact us**?

We will make every effort to get back to you as soon as possible.

CONTACT US

robot @ coupe®

EU Conformiteitsverklaring

Robot-Coupe® SNC, in haar hoedanigheid van fabrikant en als degene die bevoegd is om het technisch dossier samen te stellen, verklaart dat alle machines, waarvoor deze originele instructies gelden, samen met hun accessoires en verpakking, in overeenstemming zijn met:

- Aan de essentiële eisen, die zijn gespecificeerd in onderstaande Europese richtlijnen en in de nationale wetgevingen waarin deze zijn omgezet:
 - Richtlijn "Machines" **2006/42/EG**,
 - Richtlijn "Elektromagnetische compatibiliteit" **2014/30/EU**,
 - de richtlijn inzake "beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische apparatuur" (RoHS) **2011/65/EU**,
 - de richtlijn inzake "afgedankte elektrische en elektronische apparatuur" (DEEE) **2012/19/EU**,
- de Verordening (EG) nr. **1907/2006** (laatste geconsolideerde versie) inzake "de registratie en beoordeling van en de autorisatie en beperkingen ten aanzien van chemische stoffen (REACH)" en dat in dat opzicht geen enkel door Robot-Coupe® SNC verkocht product, noch de accessoires en verpakkingen hiervan, chemische stoffen bevat die zijn vermeld op de lijst van stoffen die hiervoor in aanmerking komen van het ECHA (Europees Agentschap voor chemische stoffen) en die als uiterst zorgwekkend worden beschouwd.
- de Verordening (EG) nr. **1935/2004** "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de Verordening (EG) nr. **2023/2006** "Goede fabricagemethoden voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de verordening (EU) nr. **10/2011** "Materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen:
 - **EN ISO 12100** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,

- **EN 60204** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
- **EN 60529** betreffende de door het omhulsel geboden beschermingsgraad (IP klasse):
 - Eisen volgens EN 60204-1. Minimum IP34 voor de behuizing van de besturingssystemen.
- en, afhankelijk van de categorie van het apparaat, aan de bepalingen van de geharmoniseerde Europese normen die de beschrijvingen met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne preciseren:
 - **EN 454** Kloppers-Mixers,
 - **EN 1678** Snijmachines voor groente (en Sapextractors),
 - **EN 12852** Keukenmachines en blenders,
 - **EN 12853** Kloppers en handmixers (Staaftmixers),
 - **EN 13208** Groenteschilmachines,
 - **EN 13621** Slacentrifuges - Slazwierders,
 - **EN 14655** Snijmachines voor stokbrood.
- het geheel met verwijzing naar de versie die van kracht is op de datum van deze Verklaring voor alle bovengenoemde richtlijnen, verordeningen en normen, evenals alle toepasselijke (EU-)verordeningen die deze op dezelfde datum wijzigen, corrigeren en/of rectificeren.

Herziening R023

Montceau-les-Mines, 13 maart 2024

Jean-Marie LOZANO

Directeur Industriële Activiteiten



INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

U HEEFT EEN EMULGEERDER-MIXER Blixer® 2 • Blixer® 3 Blixer® 4 • Blixer® 4 V.V.

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

- Instructies inzake elektriciteit
- Bedieningspaneel

MONTAGE VAN HET TOESTEL

VOORBEELDEN VAN BEREIDINGEN

HYGIËNE

REINIGING

- Motorblok
- Kuip
- Mes
- Schraaparm

ONDERHOUD

- Mes
- Kuipplaatjes
- Bevestigingsringetje
- Schraaparm

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

NORMEN

ELEKTRISCHE EN BEDRADINGSSCHEMA'S

ROBOT-COUPE s.n.c., GARANTIEVOORWAARDEN

Bij aankoop van een product bij ROBOT-COUPE s.n.c. heeft de oorspronkelijke koper een jaar garantie op het nieuwe ROBOT-COUPE product, gerekend vanaf de verkoopdatum

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

De Garantie van ROBOT-COUPE s.n.c. heeft betrekking op materiaal- en/of fabricagefouten.

HET VOLGENDE WORDT NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE VAN ROBOT-COUPE s.n.c.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AANBEVELINGEN VOOR DE INSTALLATIE VAN APPARATEN MET TOERENTALREGELING EN VOOR DE VEILIGHEID VAN PERSONEN

Deze aanbevelingen gelden voor apparaten met een asynchroonmotor en een frequentieregelaar met eenfasevoeding.

NB:

- *Het elektrische voedingscircuit en de veiligheidsvoorzieningen moeten voldoen aan de in het betreffende land geldende voorschriften.*
- *De elektrische installatie van een apparaat mag slechts worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien.*

Beveiliging van de apparaten

- Zoals alle elektronische systemen, bevatten frequentieregelaars gevoelige componenten die elektrostatische ontladingen afgeven. Voordat zij werkzaamheden aan deze regelaars gaan verrichten, moeten de personen die deze verrichten de elektrostatische ontlading neutraliseren.
- Voor alle inwendige aansluitingswerkzaamheden moet de spanning van het apparaat zijn uitgeschakeld.
- Herhaaldelijk inschakelen van de spanning van het apparaat veroorzaakt een overbelasting van de frequentieregelaar waardoor deze kapot kan gaan. Het is daarom noodzakelijk altijd drie minuten te wachten tussen het uitschakelen en weer inschakelen van de spanning.

Elektrische installatie

- Het apparaat wordt gevoed met eenfasestroom* tot aan de frequentieregelaar die de stroom omzet in driefasestroom met variabele frequentie voor de voeding van de motor.

- Het apparaat mag uitsluitend worden aangesloten op een net met eenfasige* wisselstroom van 200 - 240V / 50 of 60 Hz met aarding. Hogere netspanningen beschadigen de frequentieregelaar.
- Aansluiting op de aarde is verplicht voor de veiligheid van de personen.

Bescherming van personen met behulp van beveiligingsschakelaars

Apparaten met een frequentieregelaar vereisen een strenge selectie van de differentiaalschakelaar, om de veiligheid van personen te waarborgen: er zijn differentiaalschakelaars die reageren op wisselstroom (type AC), stootstroom (type A) of alle typen stroom (type B).

Gevaar! De frequentieregelaars bevatten een gelijkrichterbrug voor de netspanning. Hierdoor kan in geval van kortsluiting aan de massa een aardlek-gelijkstroom de uitschakeling van een differentiaalschakelaar die enkel op wisselstroom reageert (type AC) verhinderen.

Daar het apparaat een eenfasevoeding* heeft, moet dus een differentiaalschakelaar worden gebruikt die reageert op stootstroom (type A), aangeduid met nevenstaand symbool: .

Opgelet: Volgens de fabrikanten krijgen deze differentiaalschakelaars verschillende benamingen.

Apparaten met een frequentieregelaar produceren een lekstroom op de aarddraad waarvan het niveau kan leiden tot ontijdige uitschakeling van de differentiaalschakelaar. Dit kan zich voordoen wegens:

- Aansluiting van meerdere apparaten met variabel toerental op dezelfde differentiaalschakelaar.
- Een lekstroom van het apparaat die de reële uitschakeldrempel van de differentiaalschakelaar overschrijdt.

Opgelet: Er bestaan toegestane fabricage afwijkingen en afhankelijk van de differentiaalschakelaar ligt de reële uitschakeldrempel tussen 50% en 100% van de theoretische nominale drempel. Meet, indien zich een probleem voordoet, de lekstroom van het apparaat en de reële uitschakeldrempel van de differentiaalschakelaar.

Zie om te beginnen de kenmerken van uw apparaat in onderstaande tabel :

Apparaat	Voeding	Doorsnede van de geleiders (mm ²)	Differentiaalschakelaar (Ph + N of 3 Ph)	
			Kaliber (A)	Kaliber (mA)
Blixer® 4 V.V.	200 - 240V 50 of 60 Hz Eenfasig	1,5	B 16	≥ 30

* Behalve specifieke modellen 200 - 240V driefase, verkocht in Japan.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN



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

UITPAKKEN

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

INSTALLATIE

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

AANSLUITING

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

BEHANDELING

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

MONTAGEFASEN

- Houd u aan de verschillende montagefasen (zie bladzijde 35) en zorg dat alle accessoires juist gepositioneerd zijn.

GEBRUIK

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

REINIGING

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

- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen van kunststof geen reinigingsmiddelen die te sterke alkalische bestanddelen bevatten (zoals natronloog of ammonia).

- Robot-Coupe kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor het verzuim van de gebruiker de elementaire regels van reiniging en hygiëne in acht te nemen.

ONDERHOUD

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

U HEEFT EEN EMULGEERDER-MIXER Blixer® 2 • Blixer® 3 Blixer® 4 • Blixer® 4 V.V.

ROBOT-COUPE heeft een nieuw machineconcept ontwikkeld: de **Blixer®**.

De Blixer® verenigt in één enkele machine de kwaliteiten van twee heel gekende toestellen: de cutter en de mixer.

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

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

Met de Blixer® bereidt u snel gemixte maaltijden, rauw of gekookt, vloeibaar of halfvloeibaar.

De Blixer® uber vervangt de BLENDER die geen volledige voldoening schonk omdat hij niet met vaste produkten kon werken.

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

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

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

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

• INSTRUCTIES INZAKE ELEKTRICITEIT

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



LET OP !

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

Blixer® 2 - Blixer® 3 - Blixer® 4 Eenfasig

ROBOT-COUPE rust zijn toestellen uit met verschillende motortypes: 230 V / 50 Hz

115 V / 60 Hz

220 V / 60 Hz

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

Blixer® 4 Driefasig

ROBOT-COUPE rust zijn toestellen uit met verschillende motortypes: 400 V / 50 Hz

220 V / 60 Hz

380 V / 60 Hz

Het toestel wordt geleverd met een blanke elektrische kabel waarop u gewoon de elektrische stekker moet aanbrengen die geschikt is voor uw installatie. Deze kabel bestaat uit vier draden waarvan er één aangesloten wordt op de aarding en de drie andere op de drie fasen.

Als u een stekker met vier pennen heeft :

- 1) Sluit de geelgroene aardingsdraad aan op de aardingspen.
- 2) Sluit de drie andere draden aan op de overige pennen.

Als u een stekker met vijf pennen heeft, blijft de middelste pen van uw stekker ongebruikt, want de aansluiting van de ROBOT-COUPE vraagt geen neutrale geleider.

Laat uw toestel vervolgens leeg draaien en kijk of het mes tegen de wijzers van de klok in draait.

Als het mes met de wijzers van de klok mee draait, verwissel dan twee draden van plaats :

**DE GEELGROENE is de aarde,
NIET LOSKOPPELEN.**

Verwissel ofwel:

1 en 2

1 en 3

2 en 3

Blixer® 4 V.V. Eenfasig (Variabel toerental)

ROBOT-COUPE rust dit model uit met een + variator: 220-240 V / 50-60 Hz / 1 motor.

Het genormaliseerde stopcontact moet zijn geïjkt voor minimaal 10 ampère en bij voorkeur 16 ampère in het kader van een intensief gebruik.

• BEDIENINGSPANEEL

Rode knop = uit

Groene knop = aan

Zwarte knop = Impulsbediening

Blixer® 2 - Blixer® 3 - Blixer® 4 eenfasig:

1 snelheid 3000 tpm bij 50 Hz en 3600 tpm bij 60 Hz.

Blixer® 4 driefasig:

snelheidskiezer 1500 of 3000 tpm.

Blixer® 4 V.V. eenfasig:

snelheid regelbaar van 300 tot 3500 tpm.

MONTAGE VAN HET TOESTEL



- 1) Hou het motorblok voor u en plaats de kuip recht ten opzichte van de motoras, met de handgreep van de kuip lichtjes naar links verschoven.



2) Draai de handgreep van de kuip naar rechts totdat de pallen van het motorblok in hun behuizing zitten.

De handgreep bevindt zich nu tegenover u.

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

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



4) Let op dat de schraaparm op de juiste manier met de deksel en de handgreep in elkaar is gezet.

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

Er is dan contact en uw toestel is klaar voor gebruik.



TOEPASSINGSVOORBEELDEN

Met de **Blixer®** kunnen in een minimum van tijd alle snijbewerkingen worden uitgevoerd. Wij raden u dan ook aan nauwgezet toe te zien op de bereidingen om het gewenste resultaat te bekomen.

BEREIDINGEN ZIEKENHUISSECTOR

LEPELVOEDING

- Gehakt: vlees, vis...
- Groentenpuree
- Mousses: groenten, vis...
- Vruchtenmoes

HALFVLOEIBARE VOEDING

Het volstaat de lepelvoeding te verdunnen:

- Gehakt vlees + saus
- Puree + vloeistof (bouillon, melk...)
- Soepen/Veloutés
- Vruchtenmoes + siroop of water

VLOEIBARE VOEDING (voor sondes)

- Soepen en alle bereidingen die vloeibaar kunnen worden gemaakt.

BEREIDINGEN RESTAURANTS - TRAITEURS

- Samengestelde boters : escargot-, zalm-, maître d'hotelboter...
- Sausen: groen, mayonaise, rouille, remoulade, geëmulgeerd met room, met tomaat, met peterselie...
- Malen voor bisques : langoestines, kreeft, schaaldieren...

BEREIDINGEN FARMACEUTISCHE EN CHEMISCHE LABORATORIA

- Malen: planten, zaden, kristalpoeders, tabletten...
- Mengen: homogeniseren van vaste stoffen, bereiding van zalven, crèmes, pasta's...

HYGIËNE

• BELANGRIJK : GEBRUIK NOOIT ZUIVERE CHLOOR

- Het reinigings-/ontsmettingsmiddel goed verdunnen met inachtneming van de instructies van de fabrikant, die over het algemeen op de verpakking vermeld staan.

- Zonodig goed wrijven.

- Laten inwerken.

- Zorgvuldig afspoelen.

- Goed afdrogen met een doek voor eenmalig gebruik.

REINIGING



LET OP !

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

• MOTORBLOK

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

• KUIP

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

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

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

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

• MES

Blixer® 2

Demonteer de dop van de mesunit met behulp van het speciale schoonmaakgereedschap.

Reinig de binnenzijde van de naaf van de mesunit met het speciale schoonmaakgereedschap en spoel de binnenzijde van de naaf af met een waterstraal.

Was de mesunit vervolgens af in de vaatwasser.

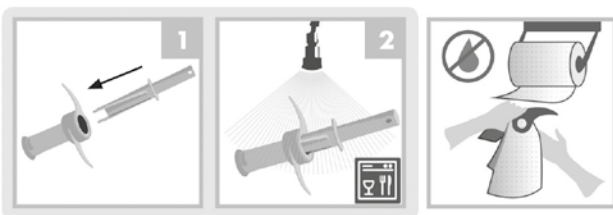
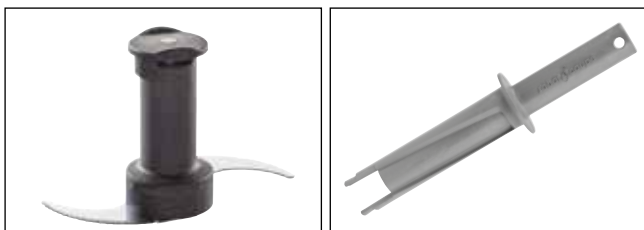
Na reiniging van de mesunit de mesbladen altijd goed afdrogen om risico van oxidatie te voorkomen.

Blixer® 3 - Blixer® 4

Reinig de binnenzijde van de naaf van de mesunit met het speciale schoonmaakgereedschap en spoel de binnenzijde van de naaf af met een waterstraal.

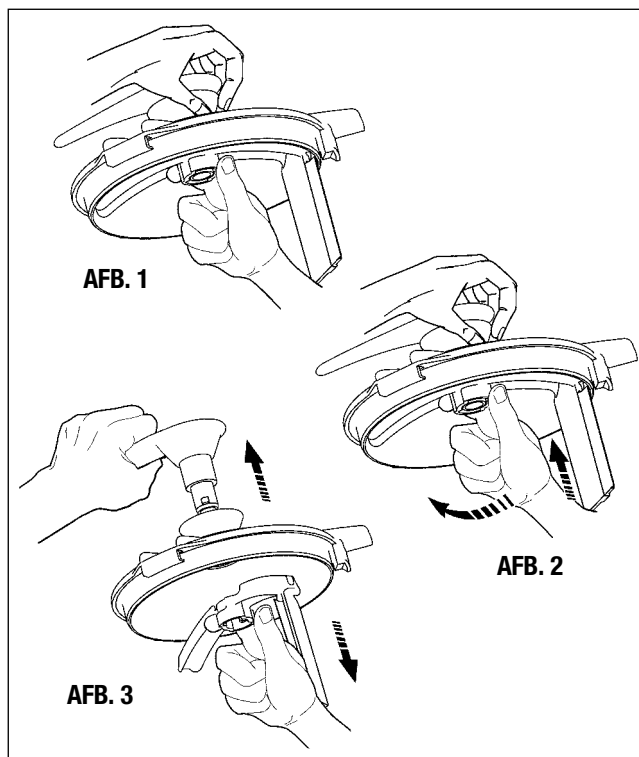
Was de mesunit vervolgens af in de vaatwasser.

Na reiniging van de mesunit de mesbladen altijd goed afdrogen om risico van oxidatie te voorkomen.



• SCHRAAPARM

Om het onderhoud te kunnen doen van de schraaparm moet u als volgt te werk gaan. Houd de schraaparm in de ene hand en de as in de andere (afb. 1). Duw de twee delen naar elkaar, daarna draai uw hand 45° in de tegengestelde richting van de klok (afb. 2). Nu is het mogelijk om van het deksel de twee delen van de schraaparm los te maken en deze te reinigen (afb. 3).



BELANGRIJK

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

ONDERHOUD

• MES

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

• KUIPPLAATJES

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

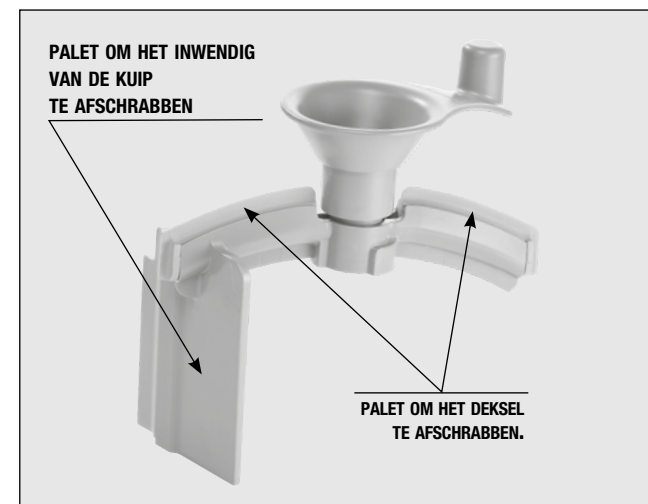
Het is dus raadzaam deze plaatjes ingeval van slijtage te vervangen, zodat het gebruiksgemak van het toestel behouden blijft.

• BEVESTIGINGSRINGETJEE

Dit ringetje bevindt zich op de bodem van de kuip en houdt deze op zijn plaats. Als het ringetje versleten is, moet het worden vervangen.

• SCHRAAPARM

De schraaparm is voorzien van rubberen paletten die versliten. Het is dus noodzakelijk deze periodisch te vervangen om een optimale werking te verkrijgen. De paletten zijn gemakkelijk uit elkaar te halen en terug in elkaar steken.



TECHNISCHE KENMERKEN

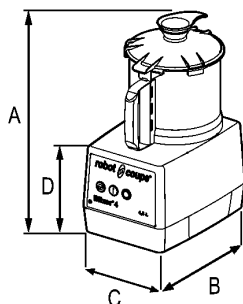
• GEWICHT

	Netto	Verpakt
Blixer® 2	10 kg	12 kg
Blixer® 3	12 kg	13,5 kg
Blixer® 4	16 kg	17 kg
Blixer® 4 V.V.	16 kg	17 kg

• AFMETINGEN (in mm)

Blixer® 2		Blixer® 3	
A	400	A	460
B	305	B	305
C	245	C	245
D	175	D	205

Blixer® 4 mono		Blixer® 4 tri Blixer® 4 V.V. mono	
A	495	A	495
B	315	B	315
C	245	C	245
D	225	D	205



• WERKHOOGTE

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

• GELUIDSNIVEAU

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

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

De elektrische installatie moet minstens gedimensioneerd zijn volgens de nominale stroomsterkten hieronder. De beveiligingsinrichtingen moeten afgestemd zijn op het starten van motoren om de stroompieken te leveren die samenhangen met het starten van asynchrone motoren.

Eenfasig toestel Blixer® 2

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V / 50 Hz	3000	6
120 V / 60 Hz	3600	13

Eenfasig toestel Blixer® 3 - Blixer® 4

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V / 50 Hz	3000	6
120 V / 60 Hz	3600	13

Driefasig toestel Blixer® 4

Motor	Snelheid 1 (tpm)	Snelheid 2 (tpm)	Intensiteit (Amp.)
400 V / 50 Hz	1500	3000	2,0 2,7
220 V / 60 Hz	1800	3600	3,8 5,2

Eenfasig toestel Blixer 4 V.V.

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
220-240 V / 50-60 Hz	300 tot 3500	10

De machine is uitgerust met een beveiliging en motorrem. Ze kan niet gestart worden zonder de kuip en het deksel te vergrendelen op het motorblok.

Gebruik om de motor te stoppen steeds de (rode) "Stop" knop. Open nooit het deksel voordat de motor en de bewegende bereiding volledig gestopt zijn omwille van de mogelijke inertie van de voedingsmiddelen door hun aard, hoeveelheid en viscositeit, maar ook omwille van mogelijke spatgevaar.

Zo zorgt de pakking van het deksel voor een volledige afsluiting en wordt elk spatgevaar bij vloeibare bereidingen voorkomen. Risico op brandwonden bij warme bereidingen.

Om uw toestel weer in te schakelen, moet u enkel het deksel vergrendelen en op één van de volgende knoppen drukken: "Aan" (groen) of "Puls" (zwart).

Deze modellen zijn voorzien van een **thermische beveiliging** die de motor bij overbelasting automatisch stopt.

In dit geval wacht u tot de machine is afgekoeld voordat u deze weer inschakelt.



WAARSCHUWINGEN

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

Steek nooit een voorwerp in de werkkuipe.

De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.

Het toestel nooit overbelasten.

Het toestel nooit onbelast laten werken.

VEILIGHEID



LET OP !

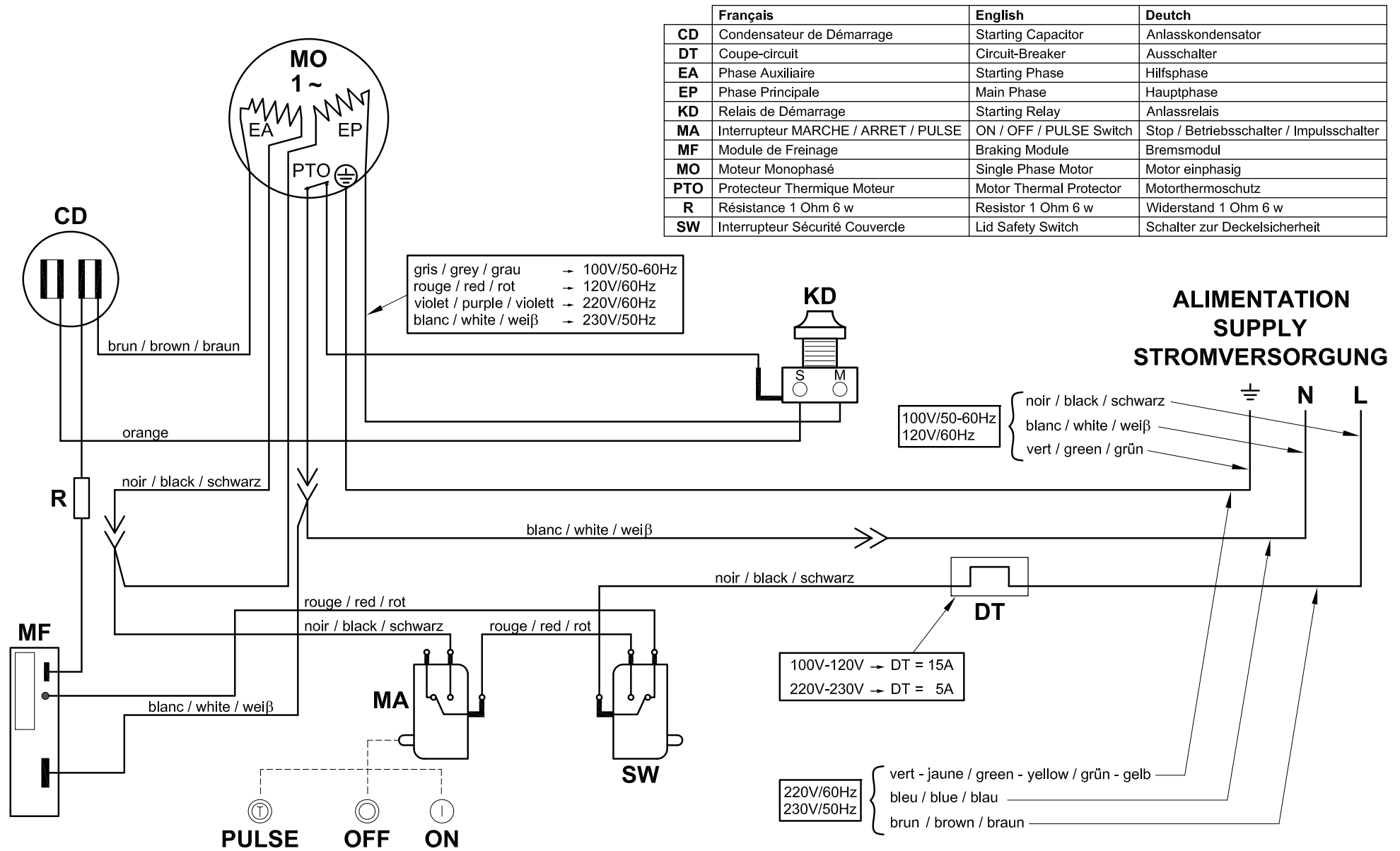
Het mes en de snijbladen zijn scherp, wees daarom voorzichtig bij het hanteren!

NORMEN

Zie de conformiteitsverklaring op pagina 2.



ELEKTRISCHE EN BEDRADINGSSCHEMA'S



R3D 3000, BLIXER® 3D, BLIXER® 4, BLIXER® 4A

100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230-240V/50Hz 1~

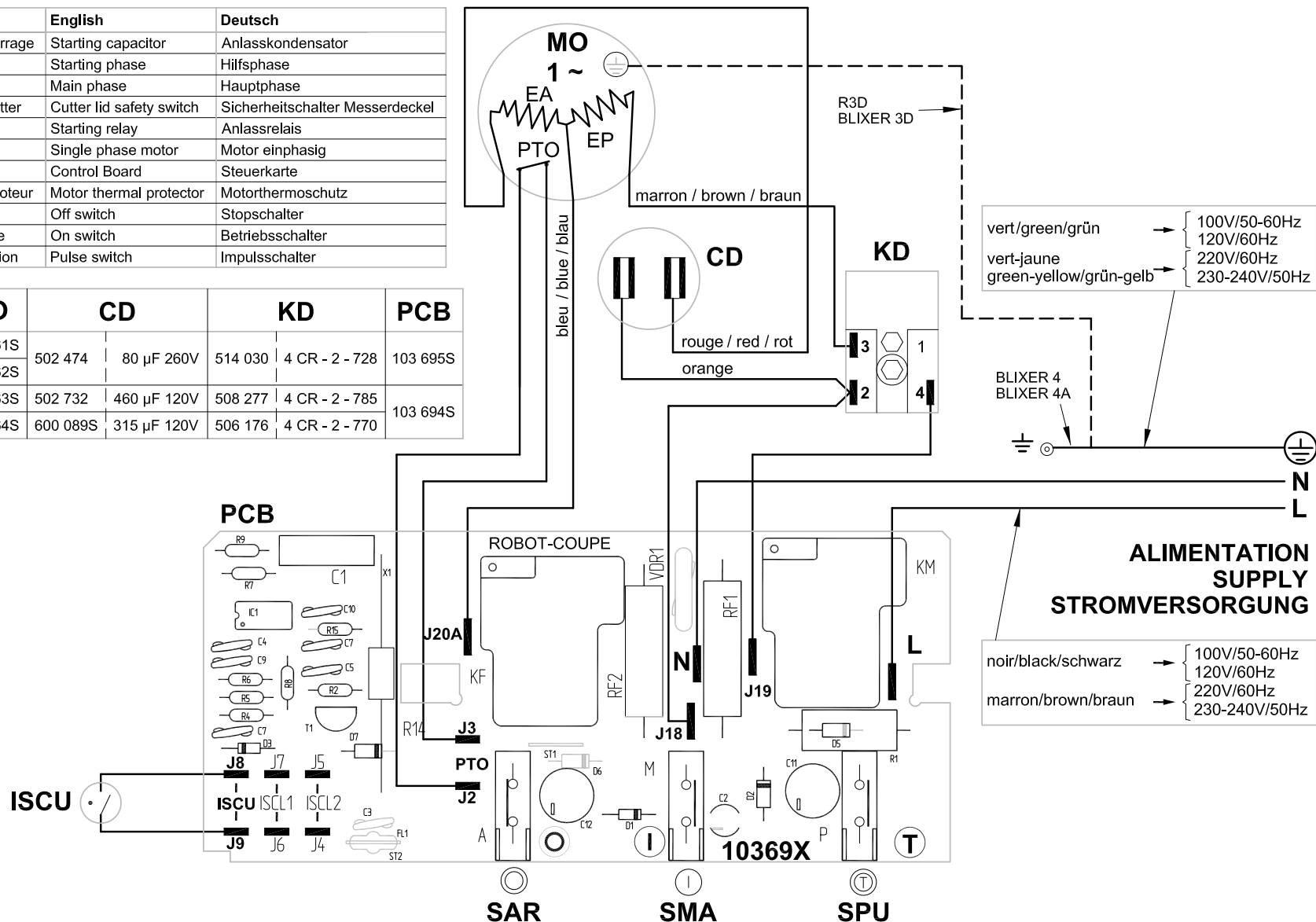
SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

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

Tension Voltage / Spannung	MO	CD		KD		PCB
230-240V / 50Hz / 1~	303 161S	502 474	80 µF 260V	514 030	4 CR - 2 - 728	103 695S
220V / 60Hz / 1~	303 162S					
120V / 60Hz / 1~	303 163S	502 732	460 µF 120V	508 277	4 CR - 2 - 785	103 694S
100V / 50 - 60Hz / 1~	303 164S	600 089S	315 µF 120V	506 176	4 CR - 2 - 770	



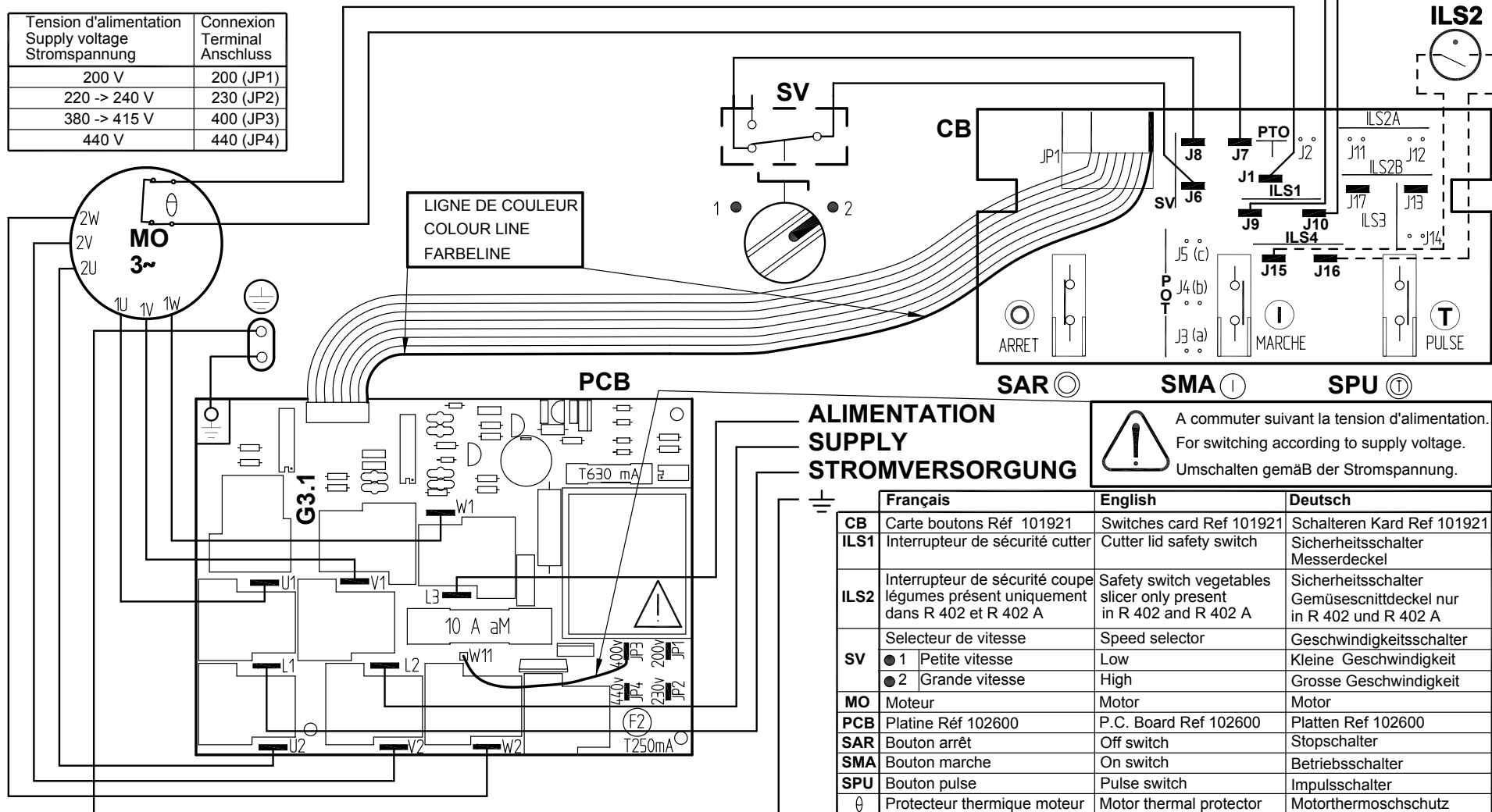
R4-R4 A - Blixer® 4-Blixer® 4 A - R402-R402 A 230V/50Hz - 380-415V/50Hz - 220V/60Hz - 380-415V/60Hz 3~

SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD



Important Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné (voir tableau ci-contre).
Précautions Check that the wire that allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal (table in the margin).
Wichtiger Hinweis Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes Korrekt positioniert ist (Tafel Gegenüber).

Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Terminal Anschluss
200 V	200 (JP1)
220 -> 240 V	230 (JP2)
380 -> 415 V	400 (JP3)
440 V	440 (JP4)



robot@coupe®

N° 407857 b

Maj : 10/07

R4 V.V.B - Blixer® 4 V.V.B

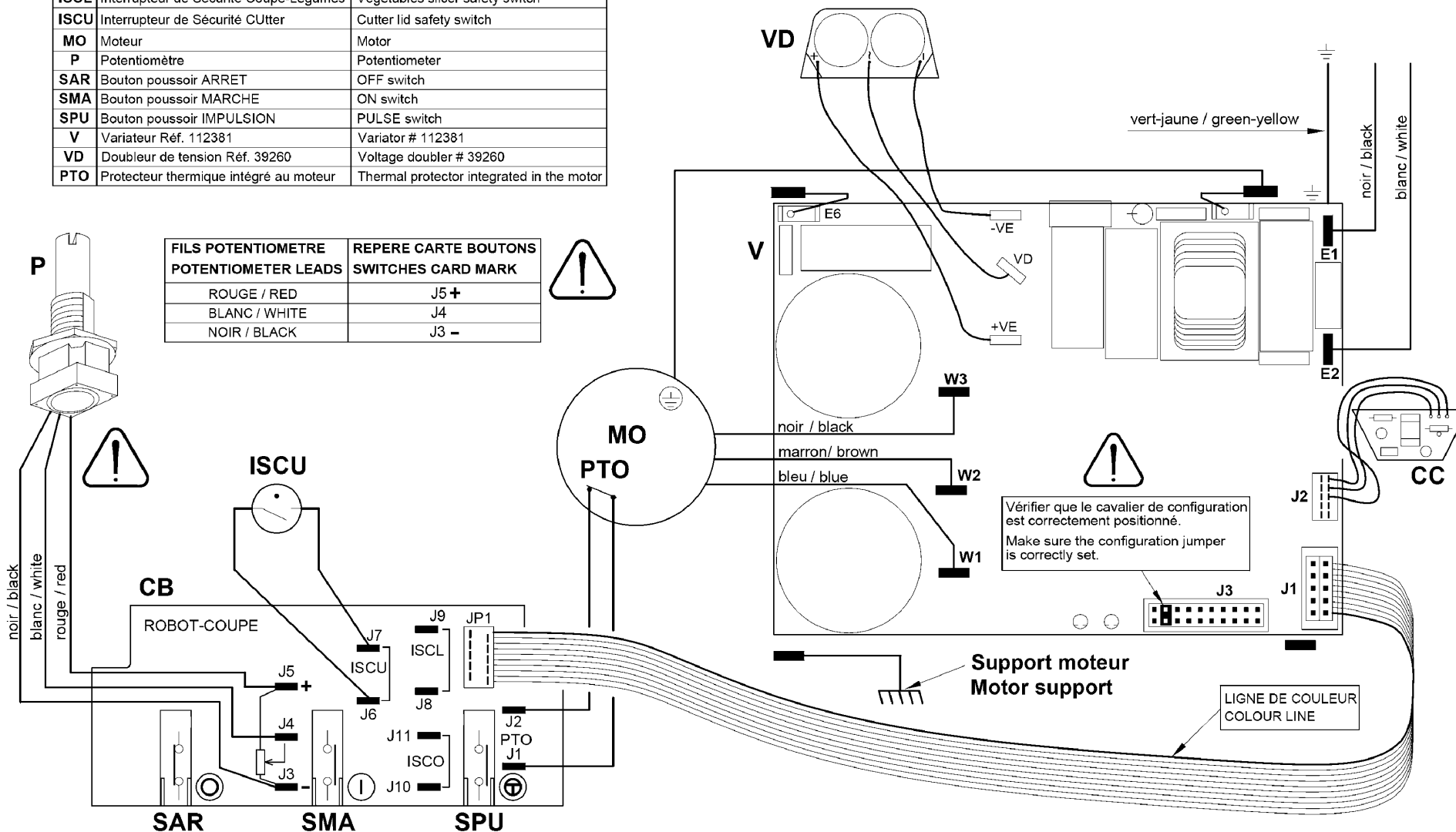
SCHEMA ELECTRIQUE

100-120V/50-60Hz 1~

ELECTRIC DIAGRAM

Français	English
CB Carte boutons Réf. 112402	Switches card # 112402
CC Carte capteur vitesse Réf. 102920	Speed sensor circuit # 102920
ISCL Interrupteur de Sécurité Coupe-Légumes	Vegetables slicer safety switch
ISCU Interrupteur de Sécurité Cutter	Cutter lid safety switch
MO Moteur	Motor
P Potentiomètre	Potentiometer
SAR Bouton poussoir ARRET	OFF switch
SMA Bouton poussoir MARCHE	ON switch
SPU Bouton poussoir IMPULSION	PULSE switch
V Variateur Réf. 112381	Variator # 112381
VD Doubleur de tension Réf. 39260	Voltage doubler # 39260
PTO Protecteur thermique intégré au moteur	Thermal protector integrated in the motor

ALIMENTATION
SUPPLY



robot coupe®

N° 410338

C : 03/17



**Head Office, French,
Export and Marketing Department:**

48, rue des Vignerons
94300 Vincennes - France
Tel.: 01 43 98 88 15
Email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:

Riera Figuera Major, 43
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

**Service Clients
Belgique**

26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Email : info@robot-coupe.be

Robot-Coupe Italia srl

Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051 72 68 10
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com



Réf : 404 093D - 07/01/2025 - RDM