robot coupe®

NEW
Register
your product
on line

R 8 • R 10 • R 15 • R 20

R 8 V.V. • R 10 V.V. • R 15 V.V. • R 20 V.V.

Blixer® 8 • Blixer® 10 • Blixer® 15 • Blixer® 20

Blixer® 8 V.V. • Blixer® 10 V.V. • Blixer® 15 V.V. • Blixer® 20 V.V.

19/01/2018

www.robot-coupe.com

Fr Enregistrez votre produit en ligne

Eng Register your product online

D Registrieren Sie Ihr Produkt online

Nl Registreer uw product online

Es Registre su producto en línea

It Registra il prodotto online

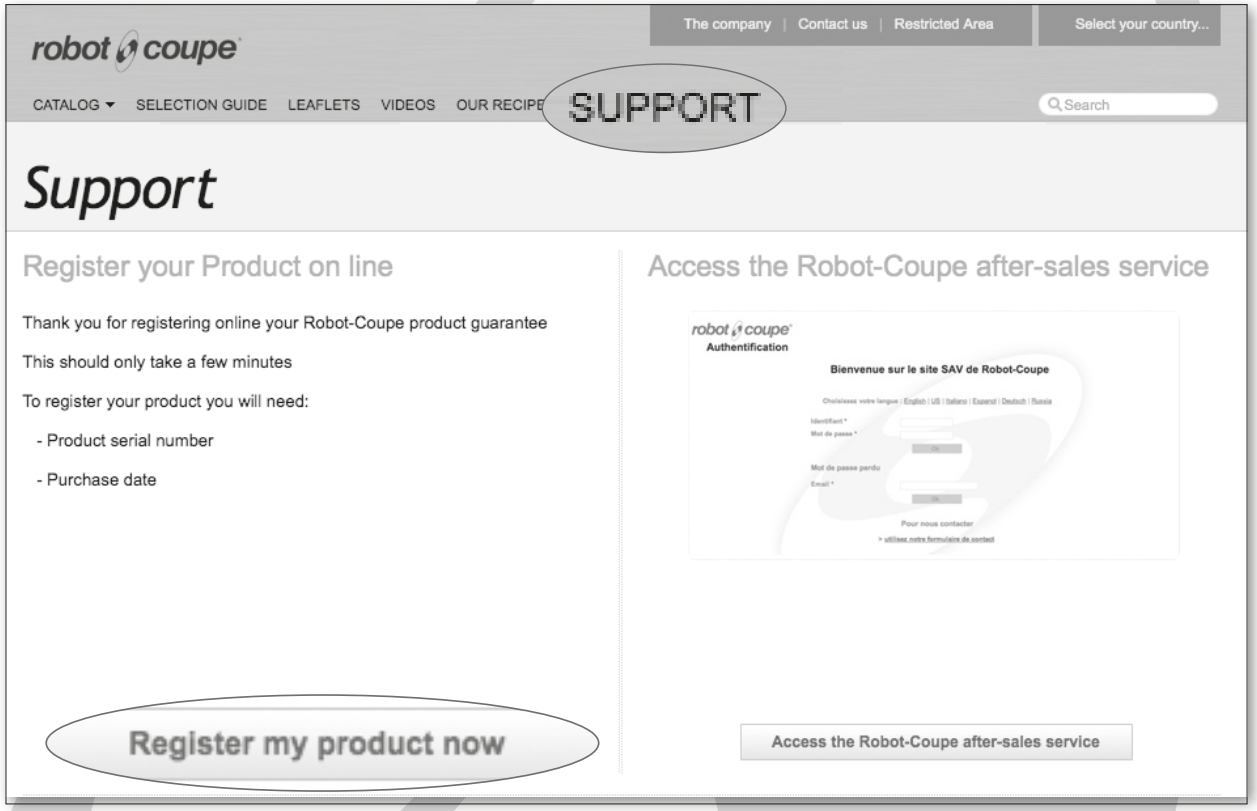
Po Registe o seu produto online.

Sw Registrera din produkt online

Ru Зарегистрировать онлайн ваш продукт

Pl Rejestracja produktu on-line

Cz Zaregistrujte svůj výrobek online



robot coupe®

19/01/2018

robot coupe®

CE

EU Conformiteitsverklaring

Robot-Coupe SNC verklaart dat de hieronder met hun type aangeduide machines voldoen aan:

- 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 «Laagspanning» **2014/35/EU,**
  - 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,**
- verordening **(EG) nr. 1935/2004** "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de verordening **(EU) nr. 10/2011** betreffende «materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen», evenals aan alle (EU) verordeningen ter wijziging, correctie en/of rectificatie hiervan en die voorafgaand aan de datum van deze verklaring van kracht zijn geworden, en wel op dit moment de verordeningen (EU) nr. 321/2011, 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416 en 2017/752.
- de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen:
  - **EN ISO 12100:2010** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,
  - **EN 60204-1:2006** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
  - **EN 60529** betreffende de door het omhulsel geboden beschermingsgraad (IP klasse):
    - IP 55 voor de elektrische bedieningsorganen,
    - IP 34 voor de andere onderdelen van de machine,
- 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 454:2015** .....Kloppers-Mixers,
  - **EN 1678** .....Snijmachines voor groente (en Sapextractors),
  - **EN 12852** .....Keukenmachines en blenders,
  - **EN 12853** .....Kloppers en handmixers (Staafmixers),
  - **EN 13208** .....Groenteschilmachines,
  - **EN 13621** .....Slacentrifuges/Slazwierders,
  - **EN 14655** .....Snijmachines voor stokbrood.

«R015»

Montceau-en-Bourgogne, 21 juni 2017

Alain NODET
Industrieel Directeur

INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGEN

U HEEFT ZOJUIST EEN CUTTER OF BLIXER® R 8 • R 10 • R 15 • R 20 • R 8 V.V. • R 10 V.V. • R 15 V.V. • R 20 V.V. • Blixer® 8 • Blixer® 10 • Blixer® 15 • Blixer® 20 • Blixer® 8 V.V. • Blixer® 10 V.V. • Blixer® 15 V.V. • Blixer® 20 V.V. AANGESCHAFT

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL
- Instructies inzake elektriciteit
- Bedieningspaneel

MONTAGEFASEN
- Toestel
- Mes (Alleen bij de cutter)

TOEPASSINGSVOORBEELDEN

OPTIES (Alleen bij de cutter)
- Roestvrijstalen minikuipen
- Gekarteld mes - Getand mes
- Vacuumsysteem R-Vac®

HYGIËNE

REINIGING
- Motorblok
- Kuip
- Mes
- Schraaparm (Alleen bij de Blixer®)

ONDERHOUD
- Demontage van de messen
- Mes voor minikuip (Alleen bij de cutter)
- Schraaparm (Alleen bij de cutter Blixer®)
- Mesbladen
- Dichtingsring
- Dekselring

AUTOMATISCHE DIAGNOSE

GEBRUIKSAANWIJZING VAN HET R-VAC® SYSTEEM (Alleen bij de cutters)

MONTAGE EN GEBRUIK VAN DE MESSEN

TECHNISCHE KENMERKEN
- Gewicht & Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

NORMEN

TECHNISCHE GEGEVENS
- Explosietekeningen
- Elektrische en bedradingsschema's

ROBOT-COUPE S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

Bij aankoop van een product bij ROBOT-COUPE S.N.C. heeft de oorspronkelijke koper een jaar garantie op het nieuwe ROBOT-COUPE product, gerekend vanaf de verkoopdatum

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

De Garantie van ROBOT-COUPE S.N.C. heeft betrekking op materiaal- en/of fabricagefouten.

HET VOLGENDE WORDT NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE VAN ROBOT-COUPE S.N.C.

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

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

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

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

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

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

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

8 - SCHADE ONTSTAAN TIJDENS DE VERZENDING. De transporteur is aansprakelijk voor tijdens de verzending ontstane zichtbare en verborgen schade. De geadresseerde dient de transporteur en de afzender te verwittigen van tijdens de verzending ontstane schade, hetzij onmiddellijk, hetzij op het moment waarop hij de schade ontdekt, in geval van verborgen schade.
BEWAAR ALLE OORSPRONKELIJKE VERPAKKINGEN EN VERPAKKINGSMATERIALEN VOOR INSPECTIE DOOR DE TRANSPORTEUR.

ROBOT-COUPE S.N.C., de bij Robot-Coupe aangesloten bedrijven of verdelers, de medewerkers, 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 zijn van toepassing op de apparaten uitgerust met een asynchrone motor en een frequentieregelaar met eenfasige of driefasige voeding

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 met één frequentie, 50 of 60 Hz

- Het apparaat wordt gevoed met eenfasige of driefasige stroom tot aan de regelaar die de stroom omzet in driefasige stroom met variabele frequentie voor de voeding van de motor.
- Het apparaat mag uitsluitend worden aangesloten op een geschikt wisselstroomnet met aardverbinding. Een hogere netspanning zou de regelaar onherstelbaar beschadigen.
- 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.

Het is raadzaam om een differentieelschakelaar te gebruiken die gevoelig is voor impulsstroom (type A), aangeduid door het volgende 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 (mm²)	Differentiaalschakelaar (Ph + N of 3 Ph)	
			Kaliber (A)	Kaliber (mA)
R 8 V.V. Blixer® 8 V.V.	200 - 240V 50 of 60 Hz **Eenfasig**	6	25	30 mA
R 10 V.V. Blixer® 10 V.V.				
R 15 V.V. Blixer® 15 V.V.	380 - 440V 50 of 60 Hz **Driefasig**	2,5	20	
R 20 V.V. Blixer® 20 V.V.				

Apparaat	Voeding	Doorsnede van de geleiders (mm²)	Differentiaalschakelaar (Ph + N of 3 Ph)	
			Kaliber (A)	Kaliber (mA)
R 8 V.V. Blixer® 8 V.V.	200 - 240V 50 of 60 Hz **Driefasig**	2,5	20	30 mA
R 10 V.V. Blixer® 10 V.V.				
R 15 V.V. Blixer® 15 V.V.		6	25	
R 20 V.V. Blixer® 20 V.V.				

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

LET OP!
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG

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 58) 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 ZOJUIST EEN CUTTER OF BLIXER® R 8 • R 10 • R 15 • R 20 • R 8 V.V. • R 10 V.V. • R 15 V.V. • R 20 V.V. • Blixer® 8 • Blixer® 10 • Blixer® 15 • Blixer® 20 • Blixer® 8 V.V. • Blixer® 10 V.V. • Blixer® 15 V.V. • Blixer® 20 V.V. AANGESCHAFT

Om uw taak te vergemakkelijken hebben we in deze handleiding de verschillende demontagehandelingen apart behandeld.

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

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

Wij hebben ook enkele voorbeelden van bereidingen opgenomen. Zo zult u snel vertrouwd raken met uw toestel en er de talloze kwaliteiten van waarderen.

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

LET OP!

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

• INSTRUCTIES INZAKE ELEKTRICITEIT

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

R 8 • R 10 • R 15 • R 20 •
R 8 V.V. • R 10 V.V. • R 15 V.V. • R 20 V.V.
Blixer® 8 • Blixer® 10 • Blixer® 15 • Blixer® 20 •
Blixer® 8 V.V. • Blixer® 10 V.V. • Blixer® 15 V.V. •
Blixer® 20 V.V. Driefasig

Robot-Coupe biedt modellen die geschikt zijn voor de volgende typen elektrische voeding:

220V/ 60 Hz / 3
230V/ 50 Hz / 3
380V/ 60 Hz / 3
400V/ 50 Hz / 3

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 5 pennen heeft, is voor de aansluiting van de ROBOT-COUPE geen nulleider nodig, de middelste pen van uw stekker wordt in dat geval niet gebruikt.

Laat het apparaat vervolgens onbelast draaien om te controleren of het mes tegen de wijzers van de klok in draait.

Is dit niet het geval, neem dan contact op met uw technische dienst.

R 8 V.V. • R 10 V.V.
Blixer® 8 V.V. • Blixer® 10 V.V. Eenfasig

Robot-Coupe biedt modellen die geschikt zijn voor de volgende typen elektrische voeding:

220V/ 60 Hz / 1
230V/ 50 Hz / 1
200V - 240V / 50 Hz of 60 Hz / 1

Het apparaat wordt geleverd met een blote stroomkabel waarop u de stekker kunt monteren die geschikt is voor uw installatie. Deze kabel bevat drie draden: een aarddraad, een fasedraad en een nuldraad.

• BEDIENINGSPANEEL

R 8 • R 10 • R 15 • R 20
Blixer® 8 • Blixer® 10 • Blixer® 15 • Blixer® 20 :

Rode knop	=	UIT
Groene knop	=	AAN-toets 1e snelheid (1500 of 1800 tpm)
Groene knop	=	AAN-toets 2e snelheid (3000 of 3600 tpm)
Zwarte knop	=	Impulsbediening
Groen verklikkerlichtje	=	Veiligheidslampjes

R 8 V.V. • R 10 V.V. • R 15 V.V. • R 20 V.V.
Blixer® 8 V.V. • Blixer® 10 V.V. • Blixer® 15 V.V. •
Blixer® 20 V.V. :

Snelheid regelbaar van 300 to 3500 tpm

Rode knop	=	UIT
Groene knop	=	AAN
Zwarte knop	=	Impulsbediening
Potentiometer	=	Snelheidsregeling
Groen verklikkerlichtje	=	Veiligheidslampjes

MONTAGEFASEN

• TOESTEL

Plaats met het motorblok recht tegenover u de cutterbak op de motoras met de linkerhandgreep vlakbij het onderstel.

2) Druk op de handgrepen en draai de cutterbak stevig tegen de wijzers van de klok in totdat hij vergrendelt.

3) Schuif het gemonteerde mes op de motoras.
Draai het mes zodanig dat het helemaal tot op de bodem van de cutterbak omlaag gaat.
Controleer altijd of het mes goed op de bodem van de cutterbak zit, voordat u de te verwerken ingrediënten invoert.

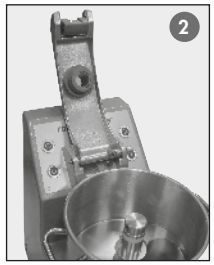
De R 8 wordt geleverd met een mes met 2 gladde snijbladen.
De R 10, 15 en 20 worden geleverd met een mes met 3 gladde snijbladen.
Blixer® 8 wordt geleverd met een mes met 2 getande snijbladen.
Blixer® 10, 15 en 20 worden geleverd met een mes met 3 getande snijbladen.

• Als het deksel met de bijbehorende elementen in elkaar gezet is:

4) Breng de deksel-unit op zijn plaats in de scharnierbeugel. Steek vervolgens de metalen pen volledig door de hiertoe bestemde openingen.

• Als de elementen van het deksel gedemonteerd zijn:

4) Plaats de dekselhouder in de scharnierbeugel. Steek vervolgens de metalen pen volledig door de hiertoe bestemde openingen (foto1). Monteer de dekselsteun door deze door de opening in de dekselhouder te steken en schroef de kegel vast op de onderkant van de steun (foto 2). Klem het deksel vast op de steun en draai het totdat de nokken zich binnen de dekselhouder bevinden (foto 3).



5) Sluit het deksel door de sluithaak aan de rand van de cutterbak te vergrendelen en de handgreep omlaag te klappen.

Het toestel is nu klaar voor gebruik.

Het groene lampje moet branden.

⚠ L E T O P !

Het bedieningspaneel van het motorblok is voorzien van een groen veiligheidslampje. Wanneer het apparaat onder spanning gezet wordt, is een open- en sluitbeweging van het deksel nodig om de goede werking van het apparaat te bevestigen. Als het lampje niet groen wordt, zie dan de paragraaf Automatische Diagnose. Zolang het groene lampje knippert is niet aan alle voorwaarden voldaan om het apparaat veilig te kunnen gebruiken. Controleer in dat geval of de cutterbak, de dekselhouder en het deksel goed geplaatst zijn. Zodra het groene lichtje onafgebroken brandt, is uw apparaat gebruiksklaar.

• MES (Alleen bij de Cutter - zie het schema op pagina 65)

Gebruik voor fijne vullingen, mousse en emulsies de gladde messen.

Gebruik voor vermaling en kneedbewerkingen de gekartelde messen.

Gebruik voor het snijden van peterselie de getande messen.

Gebruik voor alle hakbewerkingen de montage voor grof hakken: plaats hiertoe de smalle ring tussen de messteun en het onderste mes. Om de gewenste fijnheid goed te beheersen en om temperatuurstijging van het vlees te voorkomen, dient u altijd de «pulse» bediening te gebruiken.

Gebruik voor alle andere bewerkingen de montage op de bodem van de cutterbak: zonder tussenring tussen de messteun en het onderste mes.

TOEPASSINGSVOORBEELDEN

• CUTTER

TOEPASSINGEN	Max. hoevin gereed produkt (kg)				Werktijd (mn)	Snelheid (tpm) zie samengevat
	R 8	R 10	R 15	R 20	R 8 / R 10 R 15 / R 20	
HAKKEN						
• VLEES						
Gehakte steak / tartaar	3	4	6	8	4	Snelheid 1
Worstvlees / tomaat	3	4	6	8	3	1200/1500
Boerenterrine / worst	2	4	8	10	4	1200/1500
Witte beuling / levermousse	4	5	9	11	4	Snelheid 2
Galantine	2	3	8	10	4	Snelheid 2
• VIS						
Puree / balletjes	4	5	7	9	5	3000
Vismousse	4	5	9	11	5	3000
• GROENTEN						
Look / peterselie / ui / sjalot	1 tot 3	1 tot 3	2 tot 5	2 tot 6	3	Snelheid 3
Soep / groentemousseline	4	5	9	11	4	1500/2000
• FRUIT						
Moes / ingedikt fruit	4	5	9	11	4	1500/2000
EMULGEREN						
Mayonaise / aioli	4	5	9	11	3	Snelheid 4
Remouladesaus	4	5	9	11	5	600/1500
Escargot- / zalmboter	2	3	5	7	4	600/1500
KNEDEN						
Kruimel- / zanddeeg	4	5	7	9	4	Snelheid 4
Bladerdeeg	4	5	7	9	4	900/1500
Pizza- / brooddeeg	4	5	7	9	4	900/1500 + 300
MALEN						
Amandelpasta / praliné	2	3	5	6	6	900/1500
Schaaldieren / verbrijzeld ijs	2	3	6	8	5	900/1500
Paneermeel	2	3	5	6	4	900/1500

Andere toepassingen zijn mogelijk. Deze gegevens gelden slechts als richtwaarden en kunnen schommelen op basis van de kwaliteit van de ingrediënten of van het recept.

• SAMENGEVAT:

Cutter met twee snelheden
- **Snelheid 1 / Snelheid 3 / Snelheid 4**: 1500 tpm of 1800 tpm.
- **Snelheid 2**: bewerken bij 1500 of 1800 tpm, afwerken bij 3000 of 3600 tpm.

Cutter met variabele snelheid:
- **Snelheid 1**: 1200 à 1500 tpm
- **Snelheid 2**: afwerken bij 3500 tpm
- **Snelheid 3**: 1500 tot 2000 tpm
- **Snelheid 4**: 600 tot 1500 tpm.

Let op! Gebruik de laagste snelheid om ingrediënten te vermengen.

• BLIXER®

BEREIDINGEN ZIEKENHUISSECTOR

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

HALFVLOEIBARE VOEDING

Het volstaat de lepelvoeding te verdunnen:
- Gehakt vlees + saus
- Soepen/Veloutés
- Puree + vloeistof (bouillon, melk...)
- 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

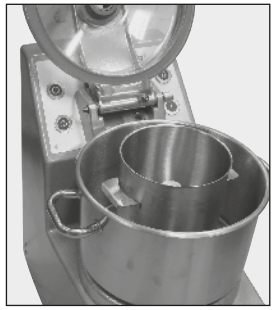
- Malen: planten, zaden, kristalpoeders, tabletten...
- Mengen: homogeniseren van vaste stoffen, bereiding van zalven, crèmes, pasta's...

OPTIES (Alleen bij de Cutter)

• ROESTVRIJSTALEN MINIKUIPEN

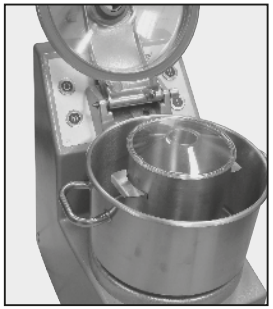
Als optie: 3,5 liter kuip voor de R 8 en 4 liter kuip voor de R 10 en R 15, met minstens 2 snelheden - 1500 en 3000 tpm - (gepatenteerde exclusiviteit van ROBOT-COUPE) en een geheel demonteerbaar roestvrijstalen mes, om snel sauzen, fijngehakte specerijen en alle soorten last-minute gerechten klaar te maken.

• ROESTVRIJSTALEN 3,5 Liter MINIKUIP VOOR DE R 8 EN 4 Liter MINIKUIP VOOR DE R 10 - R 15



1) Plaats de minikuip op de schacht van de grote cutterbak en laat hem draaien totdat hij in de hiertoe bestemde nok vastgrijpt. De handgrepen van de minikuip moeten zich dan op een lijn bevinden met die van de grote cutterbak.

2) Schuif vervolgens het gemonteerde roestvrijstalen mes op de motoras en plaats het minideksel op de minikuip om spatten te voorkomen. Sluit tenslotte het grote deksel van het apparaat.



• GEKARTELD MES - GETAND MES

De meshouder kan worden uitgerust met twee gekartelde messen of met twee getande messen.

Het gekartelde mes word voornamelijk gebruikt voor:
- bereidingen voor gebak,
- vermaling.

Het getande mes wordt voornamelijk gebruikt voor:
- het snijden van peterselie,
- het vermengen van ingrediënten.

• VACUUMSYSTEEM R-VAC®

Uw cutter kan zonder wijziging worden uitgerust voor vacuümbewerkingen.

Hiervoor hoeft u slechts het door ROBOT-COUPE gepatenteerde R-VAC® vacuümsysteem op het deksel te monteren en op een vacuümpomp aan te sluiten (zie pagina 64 van de gebruiksaanwijzing).

Als u al een vacuümmachine heeft, kunt u het R-VAC® systeem op de vacuümpomp van deze machine aansluiten (afhankelijk van het vermogen).

Met het R-VAC® systeem is het ook mogelijk tijdens de bereiding vloeistoffen toe te voegen, zonder de verwerking onder vacuüm te onderbreken.

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 reinigingswerkzaamheden gaat verrichten (gevaar van elektrocutie).

• MOTORBLOK

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

• KUIP

Na het deksel verwijderd te hebben, de kuip van de motorsteun vrijmaken door de in de handgreep ingebouwde trekker in te drukken, om de kuip te ontgrendelen, en vervolgens omhoog trekken om de kuip te verwijderen, waarbij het mes in de kuip blijft zitten om perfecte waterdichtheid te garanderen bij vloeibare bereidingen.

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 (zie bladzijde 65 en 66)

De R 8 wordt geleverd met een mes met 2 gladde snijbladen.

De R 10, 15 en 20 worden geleverd met een mes met 3 gladde snijbladen.

De Blixer® 8 wordt geleverd met een mes met 2 getande snijbladen.

De Blixer® 10, 15 en 20 worden geleverd met een mes met 3 getande snijbladen.

Het geheel roestvrijstalen mes van de Cutter en Blixer® apparaten is geheel demonteerbaar om het schoonmaken te vergemakkelijken.

Na reiniging van het mes, de mesbladen altijd goed droogwrijven om eventuele oxydatie te vermijden.

⚠ BELANGRIJK

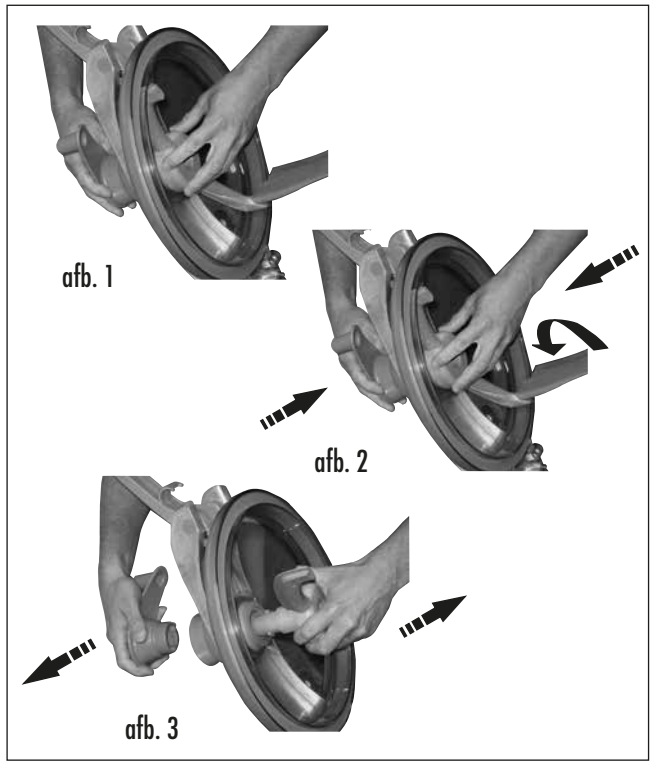
Controleer of het door u gebruikte reinigingsmiddel geschikt is voor plastic onderdelen. Sommige sterk alkalische wasmiddelen (met een hoog gehalte aan soda of ammoniak bijvoorbeeld) zijn volkomen ongeschikt voor bepaalde soorten plastic, die hierdoor zeer snel beschadigd worden.

⚠ BELANGRIJK

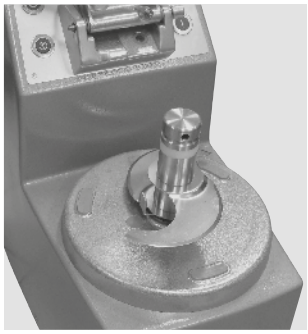
Zoals u de kuip en het deksel regelmatig demonteert voor reiniging, is het ook aanbevolen regelmatig het mes uit de kuip te nemen voor reiniging. Na reiniging van het mes, de mesbladen altijd goed droogwrijven om eventuele oxydatie te vermijden.

• SCHRAAPARM (Alleen bij de Blixer®)

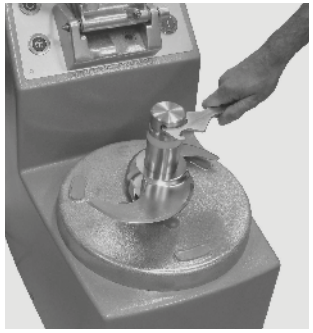
Om het onderhoud te kunnen doen van de schraaparm moet u als volgt te werk gaan. Houd de schraaparm in de ene hand en de as in de andere (afb. 1). Duw de twee delen naar elkaar, daarna draai uw hand 45° in de tegengestelde richting van de klok (afb. 2). Nu is het mogelijk om van het deksel de twee delen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



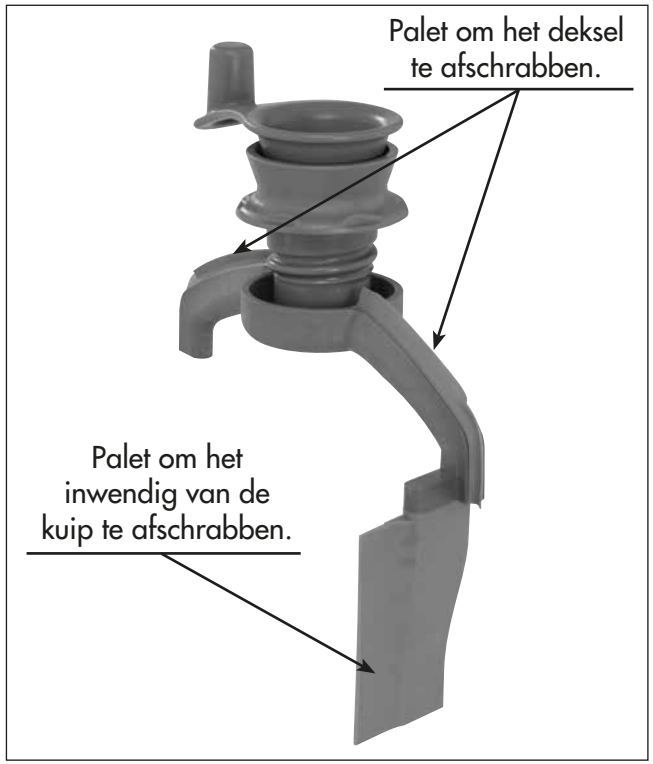
- Klik het mes op de motoras.
- Laat het onderste mesblad tegen het mes demontage gereedschap steunen.



- Deblokkeer de moer met de metalen steeksleutel.



- Om het mes te verwijderen, omgekeerd te werk gaan.

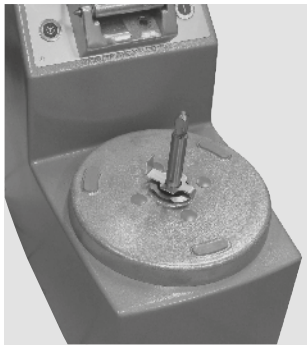


ONDERHOUD

• DEMONTAGE VAN DE MESSEN

Mes R 8 • R 10 • R 15 • R 20
Blixer® 8 • Blixer® 10 • Blixer® 15 • Blixer® 20

- Trek de stekker van het toestel uit.
- Verwijder de kuip.
- Plaats het mes demontage gereedschap op de motoras.



• MES VOOR MINIKUIP (Alleen bij de Cutter)

Het apparaat wordt geleverd met een speciaal gereedschap om de demontage van het mes van de minikuip te vergemakkelijken.

• SCHRAAPARM (Alleen bij de Blixer®)

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.

• MESBLADEN

Alleen de mesbladen van de cutters R 8 / R 10 / R 15 en R 20 kunnen geslepen worden.

Het is echt raadzaam na elk gebruik de messen even te wetten, vooral na het snijden van peterselie.

Slijp ze eens per maand volledig bij met de zeer fijne slijpsteen die bij het toestel wordt geleverd.

Het snijresultaat hangt voornamelijk af van de scherpte van uw mesbladen en van hun slijtage. De mesbladen slijten immers en moeten regelmatig worden vervangen om een constante kwaliteit van het eindprodukt te waarborgen.

• DICHTINGSRING

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

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

• DEKSELRING

Het deksel is zo ontworpen dat het perfect afgedicht is. Om dit kenmerk te behouden, is het misschien nodig dat de dichting af en toe wordt vervangen, afhankelijk van de gebruiksintensiteit van uw toestel.

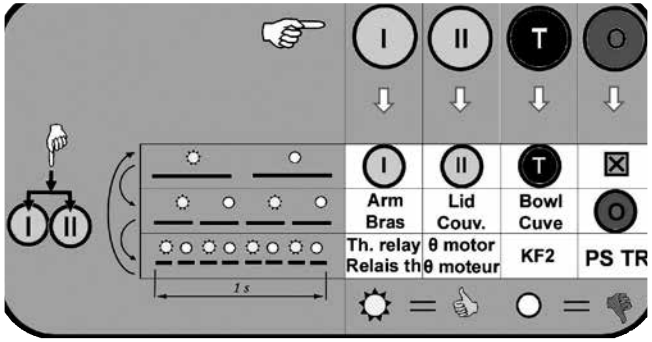
Als u uw toestel niet regelmatig gebruikt, is het raadzaam het deksel na elk gebruik open te laten zodat de dekselring al zijn kenmerken behoudt.

AUTOMATISCHE DIAGNOSE

Uw apparaat is voorzien van een controlelampje dat de status van het apparaat aanduidt:

- **lampje brandt niet**: zie paragraaf 1.
- **lampje knippert**: zie paragraaf 2.
- **lampje blijft groen**: het apparaat is bedrijfsklaar.

• UITVOERING MET TWEE SNELHEDEN



WAARSCHUWINGEN

- **Voor elke ingreep moet het apparaat van de stroom worden losgekoppeld.**
- **Alle ingrepen moeten door een bevoegd technicus worden uitgevoerd.**

1) Het groene lampje brandt niet

In dit geval staat uw apparaat niet onder spanning of is er een stroomstoring.

Controleer de spanning ter hoogte van het stopcontact en controleer de bekabeling van de stekker van het apparaat.

(Als het probleem aanhoudt, zie *).

2) Het groene lampje knippert

WAARSCHUWINGEN

Na het onder spanning zetten is een open- en sluitbeweging van het deksel nodig om de goede werking van het apparaat te bevestigen en te zorgen dat het groene lampje ophoudt te knipperen.

Aan minstens één veiligheidsvoorwaarde is niet voldaan.

De beveiligingselementen bestaan uit 3 aanwezigheidsdetectoren, een thermorelais en een motorbeveiliging.

Vóór iedere ingreep kunnen met behulp van het controlelampje en de toetsen de onderdelen en de beveiligingen van het apparaat worden getest.

Het heeft geen zin de test voort te zetten nadat een defect is gedetecteerd. Los het probleem op en doe de test weer van voren af aan.

• Algemeenheden:

Aan de hand van bijgaande overzichtstekening kunt u de testprocedure volgen.

Leder wit vakje bevat het geteste element.

De 4 kolommen komen overeen met de 4 toetsen die achtereenvolgens door de bediener worden ingedrukt.

De 3 regels komen overeen met de 3 opeenvolgende testniveaus. U kunt naar het volgende niveau gaan door gelijktijdig op de **toetsen I en II** te drukken. Elk niveau wordt aangeduid door een steeds sneller knipperen van het lampje: eerste niveau langzaam, tweede snel en derde heel snel. Door opnieuw gelijktijdig op beide toetsen te drukken keert u terug naar testniveau I.

Wanneer op geen enkele toets wordt gedrukt, duidt de wijze van knipperen van het controlelampje het huidige testniveau aan, wanneer de toets ingedrukt gehouden wordt, duidt het lampje het resultaat van de test aan: aan = OK, uit = defect.

• **Verloop van de test:**

Terwijl het lampje knippert, wordt door een druk op **toets I** om te beginnen de werking van de toets zelf getest (de toetsen dienen voor de tests, daarom moet worden gecontroleerd of ze goed werken).

Hetzelfde geldt voor de **toetsen II en T**, die het contact van de betreffende toets testen.

Op dit niveau test de **toets O** niets.

Door gelijktijdig op **toets I en toets II** te drukken gaat u over naar niveau 2 van de test, aangeduid door een snel knipperen van het controlelampje. Op niveau 2 kan met de **toetsen I, II, T en O** respectievelijk de aanwezigheid van het deksel, de dekselhouder of de cutterbak, evenals het contact van **toets O** worden getest.

Door gelijktijdig op **toets I en toets II** te drukken gaat u door naar niveau 3 van de test, aangeduid door een zeer snel knipperen van het controlelampje. Op niveau 3 kan met de **toetsen I, II, T en O** respectievelijk het thermorelais en de thermische beveiliging van de motor, de netspanning, de detectie van de fasen en de frequentie worden getest, evenals de positionering van de bruggen en het remrelais.

Door gelijktijdig op **toets I en toets II** te drukken keert u terug naar langzaam knipperen, dat wil zeggen naar niveau 1 van de test.

• CONTROLES

Niveau 1 en test van toets 0 niveau 2:

Is de test van een toets negatief, controleer dan het contactblok en de bekabeling van de toets.

Niveau 2:

Als de test een aanwezigheidsprobleem uitwijst, controleer dan of de verwijderbare onderdelen van uw apparaat (cutterbak, deksel en dekselhouder) goed geplaatst zijn. Houdt het defect aan, controleer dan de detectoren en hun bekabeling.

Niveau 3:

Afgezien van een intensief gebruik van uw apparaat, waarbij het normaal kan zijn dat de motor warm loopt en dus dat de warmtebeveiligingen in werking treden:

- Als de test aanduidt dat het thermorelais defect is, controleer of dit goed is afgesteld (automatische stand en stroomsterkte overeenkomstig het schema).
- Als de test van de thermische beveiliging van de motor negatief is, controleer de bekabeling hiervan.
- In geval van een «Voltage» of «Fase + Freq» defect, controleer of het apparaat met de juiste spanning wordt gevoed. Controleer ook of de voedingsaansluiting correct bekabeld is.
- In geval van een «Jumpers + KFR» defect, controleer of de configuratiebruggen van de kaart gepositioneerd zijn zoals aangeduid op het elektrische schema, afhankelijk van het elektriciteitsnet.

* Als bij deze laatste defecten het probleem aanhoudt, wijst dit erop dat de besturingskaart moet worden vervangen.

• UITVOERING MET VARIABELE SNELHEID

Aan de hand van het knipperen van het controlelampje kan worden bepaald welk onderdeel gecontroleerd moet worden.

Snel knipperen wijst erop dat de aanwezigheid van de dekselhouder (ISBC) of van het deksel (ISCO) de oorzaak zijn. Door op toets I te drukken kan worden bepaald welke van deze onderdelen gecontroleerd moet worden. Als het knipperen niet verandert wanneer op toets I wordt gedrukt, moet de dekselhouder gecontroleerd worden.

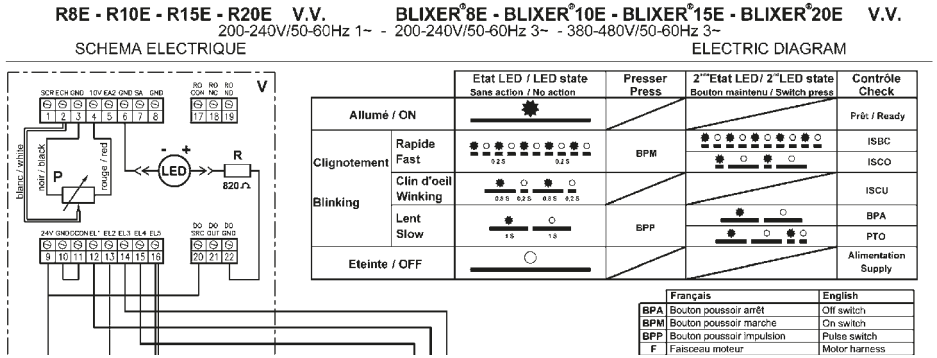
In het tegenovergestelde geval (het knipperen wordt langzaam en ongelijkmatig, kort aan) moet de aanwezigheid van het deksel gecontroleerd worden.

Ongelijkmatig knipperen (kort uit) duidt aan dat de aanwezigheid van de cutterbak gecontroleerd moet worden (ISCU).

Langzaam knipperen duidt aan dat het contact van de STOP toets (BPA) of de thermische beveiliging van de motor (PTO) de oorzaak zijn. Door op de toets T te drukken kan worden bepaald welke van deze onderdelen gecontroleerd moet worden. Als het knipperen niet verandert wanneer op de toets T wordt gedrukt, dan moet het contact van de STOP toets worden gecontroleerd.

In het tegenovergestelde geval (het knipperen wordt ongelijkmatig, lang aan en dan kort aan) moet de motorbeveiliging gecontroleerd worden.

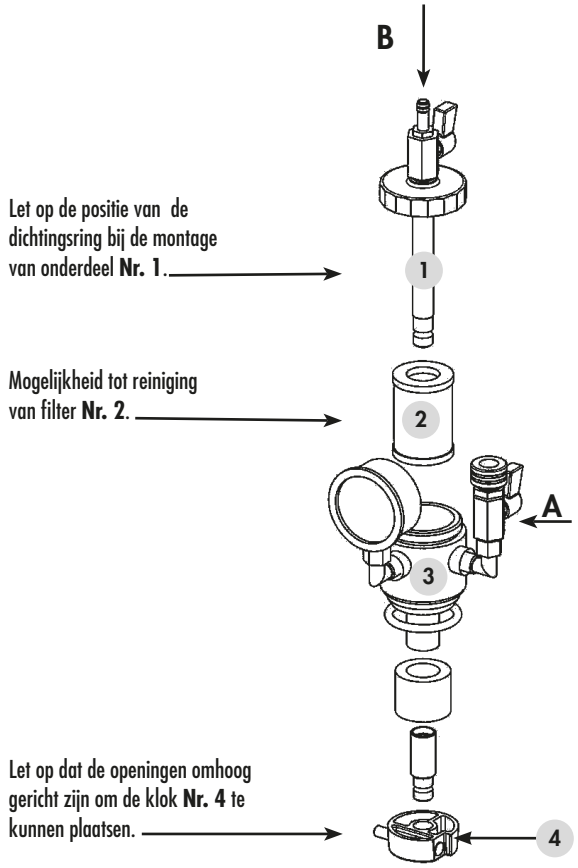
Voor bijzonderheden over de controles, zie de vorige paragraaf over de modellen met twee snelheden.



GEBRUIKSAANWIJZING VAN HET R-VAC® SYSTEEM (Alleen bij de Cutters)

1° MONTAGE VAN HET R-VAC® SYSTEEM

- Breng filter **Nr. 2** aan in huis **Nr. 3**.
- Schroef onderdeel **Nr. 1** op huis **Nr. 3** (de buis loopt door huis **Nr. 3**).

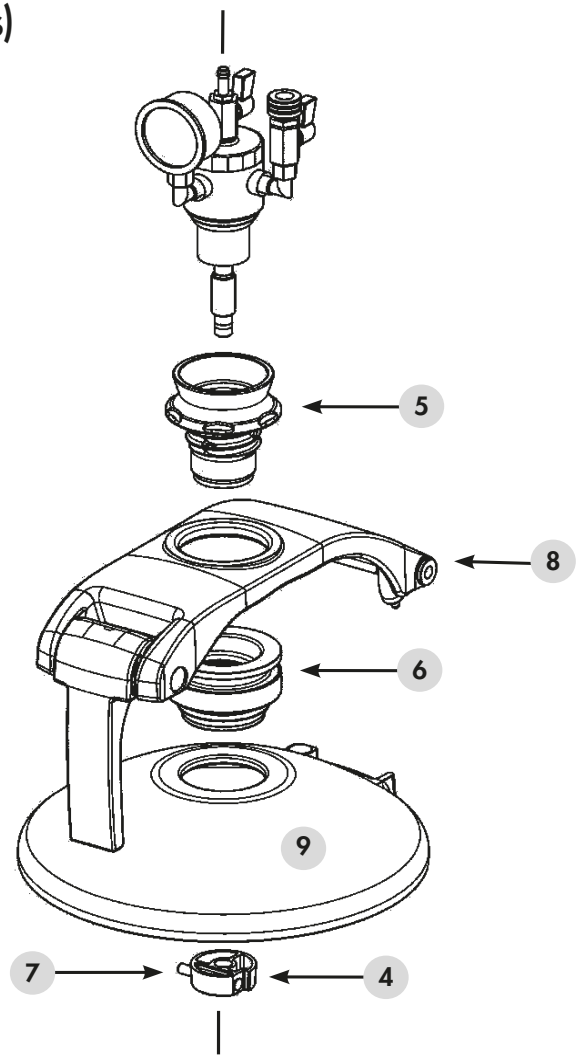


2° PLAATSING VAN HET R-VAC® SYSTEEM OP HET DEKSEL

- Plaats de vacuümadapter op de kegel van het kunststof element **Nr. 5** dat wordt vastgeschroefd op de deksels-teun **Nr. 6** (die op zijn beurt in de aluminium deksel-houder wordt gestoken **Nr. 8**). Het deksel **Nr. 9** moet ook op de steun **Nr. 6** gemonteerd worden.

3° DE KLOK Nr. 4 VASTKLEMMEN

- Neem de klok in uw hand en druk met uw duim op de drukknop **Nr. 7**.
- Schuif hem op het cilindrische gedeelte dat onder het deksel uitsteekt.
- Laat de drukknop **Nr. 7** los.
- De drukknop keert terug naar de uitgangsstand. Gebeurt dit niet, oefen dan lichte druk uit op de klok en deze zal automatisch vastklemmen.
- Controleer of de klok goed op de buis **Nr. 1** is bevestigd, om elke risico te voorkomen dat de klok of het systeem valt.



4° HET R-VAC® SYSTEEM GEBRUIKEN

- Sluit de vacuümpomp aan op afsluiter **A**, let op dat deze open is (hendel in lijn met het koppelstuk).
- Sluit afsluiter **B** (hendel in haakse stand).

5° EEN VLOEISTOF AAN DE BEREIDING TOEVOEGEN

- Sluit een slang aan op afsluiter **B**.
- Dompel het andere uiteinde van deze slang in de vloeistof die u wilt toevoegen.
- Open geleidelijk de afsluiter **B** en sluit hem weer nadat de vloeistof is toegevoegd.

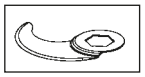
⚠ OPMERKING

Om de goede werking van uw vacuümsysteem en -pomp te garanderen moeten deze (ca. 15 minuten) worden voorverwarmd. Laat om dezelfde reden aan het eind van de bewerking de pomp nog 15 minuten draaien om de daarin gecondenseerde dampen af te voeren.

MONTAGE EN GEBRUIK VAN DE MESSEN (Alleen bij de Cutter)

Moer

Kunststof ring


Mesblad

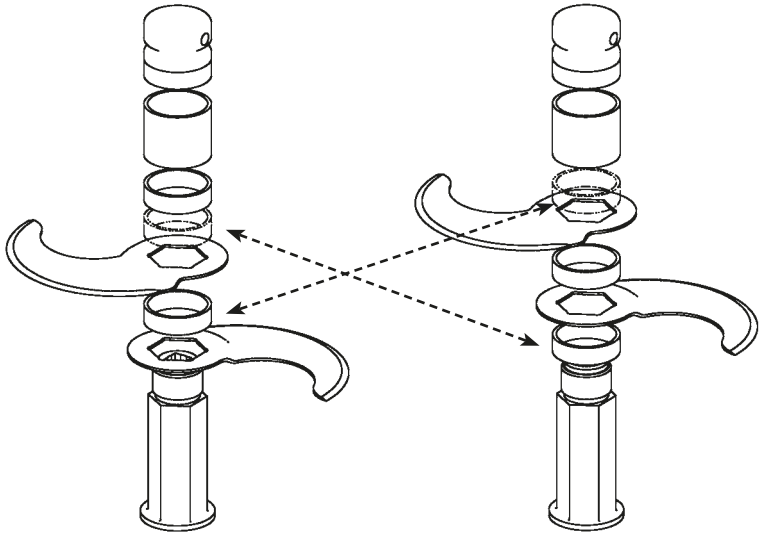
Brede ring

Korte ring

Messteun

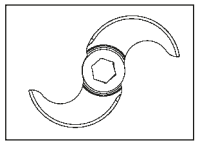
• MONTAGE VAN HET MES MET 2 MESBLADEN:

Het mes met 2 mesbladen wordt aanbevolen voor het verwerken van kleine hoeveelheden tot aan de helft van de op pagina 59 vermelde maximale hoeveelheid.



Stand 1 - Cutterbakbodem Stand 2 - Grof hakken

Bovenaanzicht van correcte montage met 2 mesbladen.

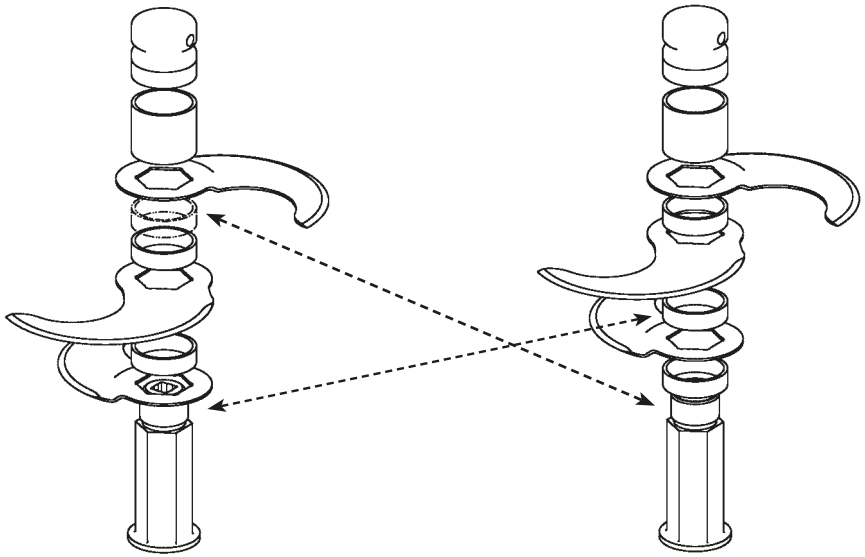


STAND 1: Geen tussenring tussen het onderste mesblad en de messteun.
- Voor **fijnhakken en emulsies**.
- Voor **vermalen en kneden**.

DEMONTAGE:
- Draai de mesmoer los.
- De ringen en messen verwijderen.

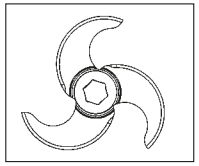
• MONTAGE VAN HET MES MET 3 MESBLADEN:

Het mes met 3 mesbladen wordt aanbevolen voor de verwerking van kleine hoeveelheden van meer dan de helft van de opgegeven maximale hoeveelheden met uitzondering van vloeibare of gemixte bereidingen; hiervoor wordt ten stelligste aangeraden het mes met 2 mesbladen te gebruiken. **Om betere resultaten te krijgen wordt aanbevolen voor deze bereidingen uitsluitend de lage snelheid te gebruiken.**



Stand 1 - Cutterbakbodem Stand 2 - Grof hakken

Bovenaanzicht van correcte montage met 3 mesbladen.



STAND 2: Een tussenring tussen het onderste mesblad en de messteun.
- Voor **grof hakken**.

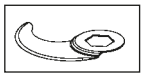
MONTAGE:
- Breng de mesbladen en ringen zodanig op hun plaats dat de tussenruimte tussen de bladen correct is afgestemd op:
  - de aard
  - het gewicht en
  - de hoeveelheid van de te verwerken ingrediënten.

LET OP! De kunststof ring moet onder de moer geplaatst worden.

MONTAGE EN GEBRUIK VAN DE MESSEN (Alleen bij de Blixer®)

Moer

Kunststof ring


Mesblad

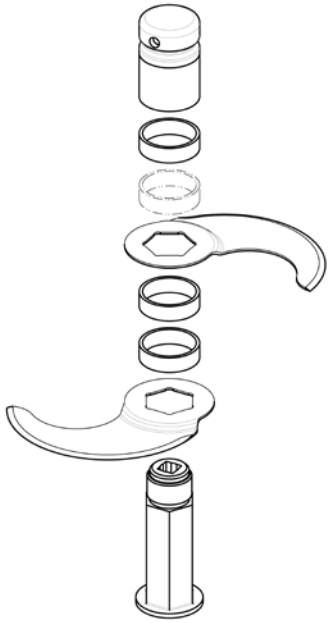
Brede ring

Korte ring

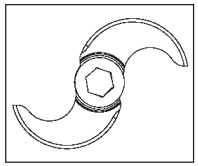
Messteun

• MONTAGE VAN HET MES MET 2 MESBLADEN:

Het mes met 2 mesbladen wordt aanbevolen voor het verwerken van kleine hoeveelheden.

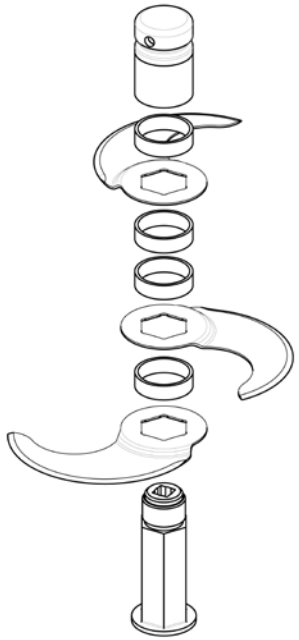


Bovenaanzicht van correcte montage met 2 mesbladen.

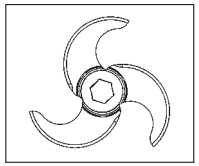


• MONTAGE VAN HET MES MET 3 MESBLADEN (behalve Blixer® 8):

Het mes met 3 mesbladen wordt aanbevolen voor de verwerking van kleine hoeveelheden van meer dan de helft van de opgegeven maximale hoeveelheden met uitzondering van vloeibare of gemixte bereidingen; hiervoor wordt ten stelligste aangeraden het mes met 2 mesbladen te gebruiken. **Om betere resultaten te krijgen wordt aanbevolen voor deze bereidingen uitsluitend de lage snelheid te gebruiken.**



Bovenaanzicht van correcte montage met 3 mesbladen.



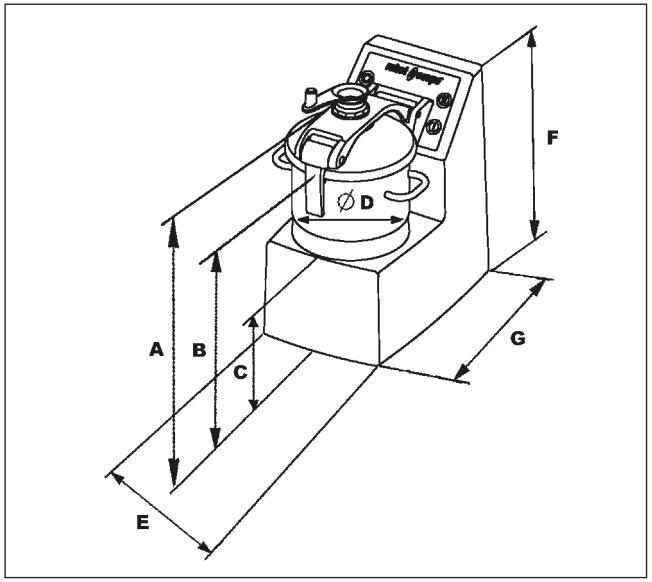
DEMONTAGE:
- Draai de mesmoer los.
- De ringen en messen verwijderen.

MONTAGE:
- Breng de mesbladen en ringen zodanig op hun plaats dat de tussenruimte tussen de bladen correct is afgestemd op:
  - de aard
  - het gewicht en
  - de hoeveelheid van de te verwerken ingrediënten.

LET OP! De plastic ring moet onder het samenstel moer + brede ring worden geplaatst.

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT & AFMETINGEN



Apparaat	Afmetingen (in mm)							Gewicht (Kg)	
	A	B	C	D	E	F	G	Netto	Verpakt
Blixer® 8 R 8	585	445	255	300	315	525	545	40	52
Blixer® 8 V.V. R 8 V.V.									
Blixer® 10 R 10	660	520	280	300	345	600	560	45	57
Blixer® 10 V.V. R 10 V.V.									
Blixer® 15 R 15	680	540	300	340	370	620	615	49	62
Blixer® 15 V.V. R 15 V.V.									
Blixer® 20 R 20	760	620	315	340	380	700	630	75	88
Blixer® 20 V.V. R 20 V.V.									

• WERKHOOGTE

Wij raden aan de Blixer® 8/8 V.V. - R 8/8 V.V. - Blixer® 10/10 V.V. - R 10/10 V.V. op een stabiel werkvlak te installeren, zodat de bovenrand van de grote goot zich op een hoogte van 1,20 m bis 1,30 m bevindt.

Wij raden aan de Blixer® 15/15 V.V. - R 15/15 V.V. - Blixer® 20/20 V.V. - R 20/20 V.V. te installeren op een stabiele ondergrond. Er is geen aanbevolen werkhoogte gezien het feit dat dit apparaat op de grond wordt geplaatst.

• GELUIDSNIVEAU

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

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

Driefasig apparaat R 8 • Blixer® 8
met twee snelheden

Motor	Snelheid 1 (tpm)	Snelheid 2 (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230V/50 Hz / 3	1500		230 V = 8,5 400 V = 4,8
400V/50 Hz / 3		3000	230 V = 10 400 V = 5,5
220V/60 Hz / 3	1800		230 V = 10 400 V = 5,5
380V/60 Hz / 3		3600	230 V = 11 400 V = 6

Eenfasig of driefasig Toestel R 8 V.V.• Blixer® 8 V.V.

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
200 - 240 V/50-60 Hz / 1	300 bis 3500	21
200 - 240 V/50-60 Hz / 3		14,3

Driefasig apparaat R 10 • Blixer® 10
met twee snelheden

Motor	Snelheid 1 (tpm)	Snelheid 2 (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230V/50 Hz / 3	1500		230 V = 10 400 V = 6
400V/50 Hz / 3		3000	230 V = 11 400 V = 6
220V/60 Hz / 3	1800		230 V = 10 400 V = 6
380V/60 Hz / 3		3600	230 V = 11 400 V = 6,5

Eenfasig of driefasig Toestel R 10 V.V.• Blixer® 10 V.V.

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
200 - 240 V/50-60 Hz / 1	300 bis 3500	21
200 - 240 V/50-60 Hz / 3		14,3

Driefasig apparaat R 15 • Blixer® 15
met twee snelheden

Motor	Snelheid 1 (tpm)	Snelheid 2 (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230V/50 Hz / 3	1500		230 V = 13 400 V = 7
400V/50 Hz / 3		3000	230 V = 12 400 V = 6,5
220V/60 Hz / 3	1800		230 V = 11 400 V = 6,5
380V/60 Hz / 3		3600	230 V = 12 400 V = 7

Eenfasig of driefasig Toestel R 15 V.V.• Blixer® 15 V.V.

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
200 - 240 V/50-60 Hz / 1	300 bis 3500	21,7
200 - 240 V/50-60 Hz / 3		11,6

Driefasig apparaat R 20 • Blixer® 20
met twee snelheden

Motor	Snelheid 1 (tpm)	Snelheid 2 (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230V/50 Hz / 3	1500		230 V = 16,3 400 V = 9,4
400V/50 Hz / 3		3000	230 V = 17,5 400 V = 10,1
220V/60 Hz / 3	1800		230 V = 16,3 400 V = 9,4
380V/60 Hz / 3		3600	230 V = 17,3 400 V = 10

Eenfasig of driefasig Toestel R 20 V.V.• Blixer® 20 V.V.

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
200 - 240 V/50-60 Hz / 1	300 bis 3500	24,8
200 - 240 V/50-60 Hz / 3		11,6

Het vermogen staat vermeld op het typeplaatje.

VEILIGHEID

LET OP!

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

Dit assortiment ROBOT-COUPE Blixer® en Cutter is voorzien van een mechanisch beveiligingssysteem en een motorrem. Bovendien is het onmogelijk het apparaat in werking te stellen als de cutterbak en het deksel niet op het motorblok zijn geplaatst.

Zodra het deksel wordt geopend, stopt de motor.

Om bij vloeibare bereidingen spatten te voorkomen wordt echter aangeraden het apparaat stil te zetten voordat u het deksel opent.

Om de machine opnieuw aan te zetten, vergrendelt u gewoon opnieuw het deksel en drukt u op de groene schakelaar “aan”.

Deze modellen zijn uitgerust met een **warmtebeveiliging**, die de motor automatisch stillegt als hij te lang blijft werken of overbelast is.

Wacht in dat geval tot het toestel is afgekoeld en zet het dan weer aan.

LET OP!

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.

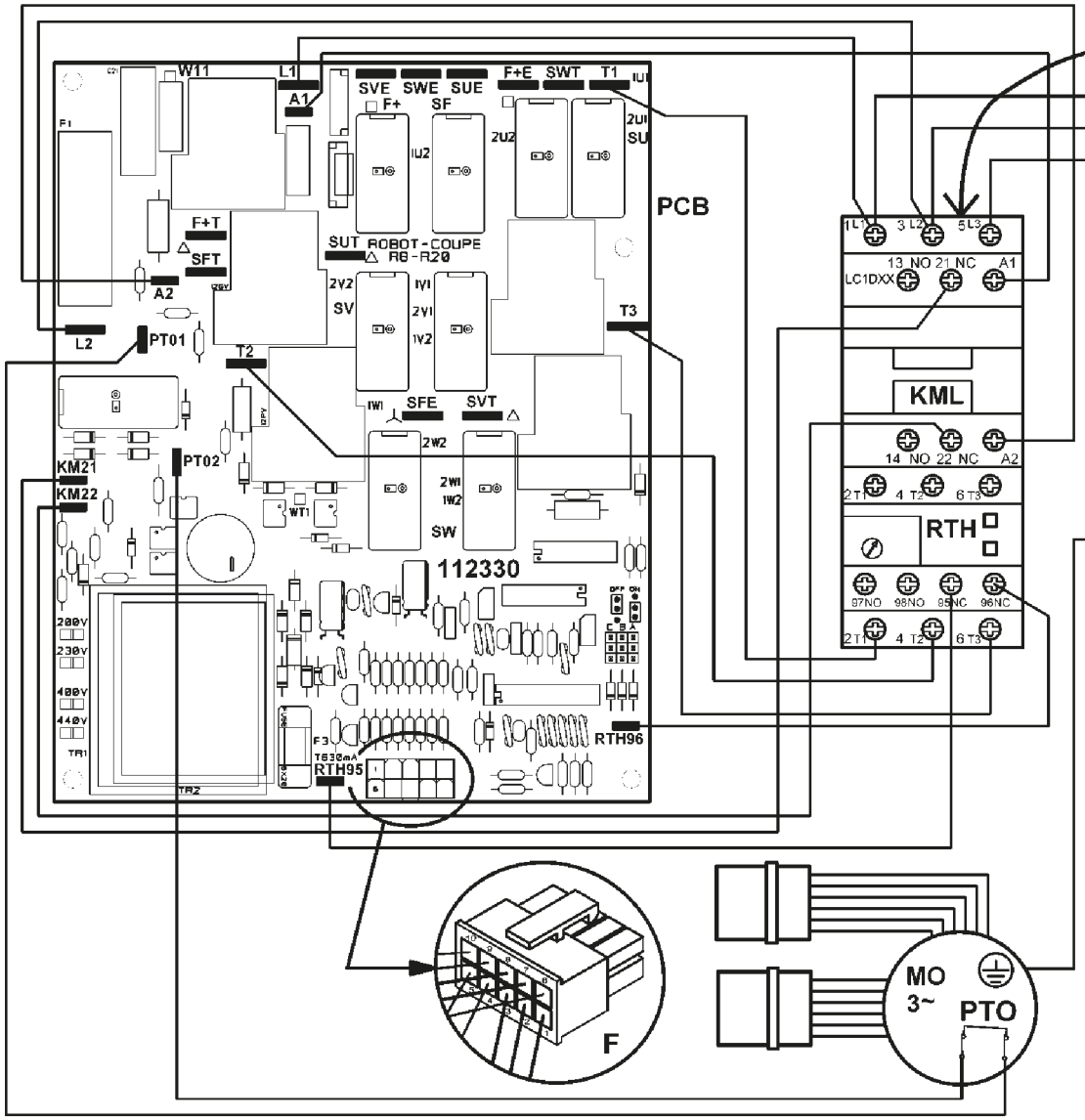
NORMEN

- Zie de conformiteitsverklaring op pagina 3.

R8E - R10E - R15E - R20E BLIXER®8E - BLIXER®10E - BLIXER®15E - BLIXER®20E

200V/50-60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz - 380V/60Hz - 400V/50Hz

SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD



Bobine contacteur A1/A2 Contactor wind A1/A2 Schalterspule A1/A2			
200/50-60 220/60	230/50	380/60	400/50
P7 230V 50/60Hz		N7 415V 50/60Hz	

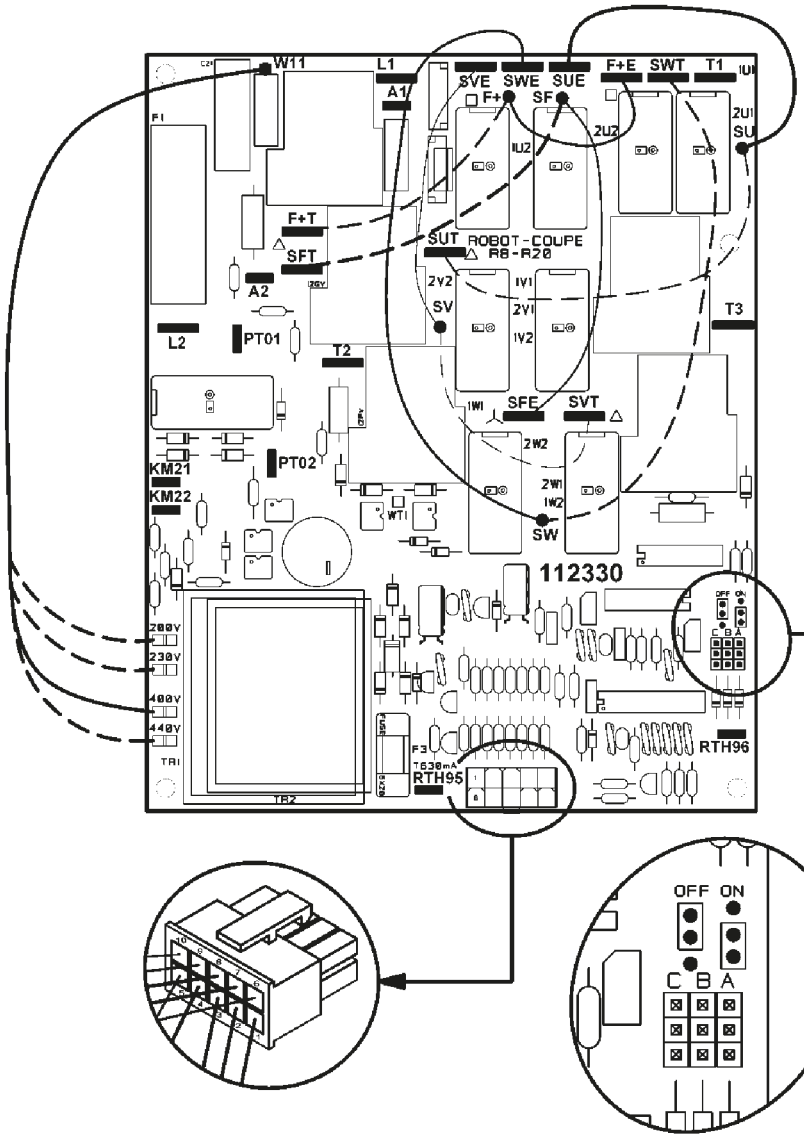
	Réglage relais thermique Thermal relay setting Regelung des Thermishen Relais				
RTH	200/50-60 220/60	208-240/60 US	230/50	380/60	400/50
R8E	11	13	10	6	5,5
R10E	11	13	11	6,5	6
R15E	12	17,8	13	7	7
R20E	17,5	21,3	17,5	13	10

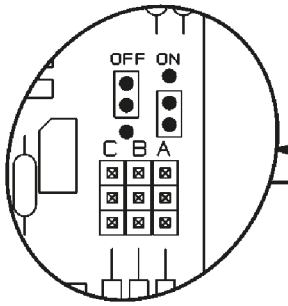
	Français	English	Deutsch
F	Faisceau standard 120090	Standard beam 120090	Standardbündel 120090
KML	Contacteur de ligne	Main contactor	Linieneinschalter
MO	Moteur	Motor	Motor
PCB	Platine Réf 112330	P.C. Board Ref 112330	Platten Ref 112330
PTO	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschschutz
RTH	Relais thermique	Thermal relay	Termischen relais

R8E - R10E - R15E - R20E BLIXER®8E - BLIXER®10E - BLIXER®15E - BLIXER®20E

200V/50-60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz - 380V/60Hz - 400V/50Hz

SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD





CHECK LIST

Il y a 6 fils à commuter suivant la tension d'alimentation + contrôle tension bobine.
There are 6 wires to connect according to the supply voltage + check voltage wind.
Es gibt 6 Kabeln mussen ungeschalt werden entsprechend der Stromversorgung + Spannungskontrolle windt auf.

LE NON RESPECT DE CES INSTRUCTIONS DE CABLAGE ANNULERA VOTRE GARANTIE.
FAILURE TO FOLLOW THESE WIRING INSTRUCTIONS WILL VOID YOUR WARRANTY.
BEI NICHTBEFOLGUNG DER VERKABELLUNGSANLEITUNGEN VERFALT DIE GARANTIE.

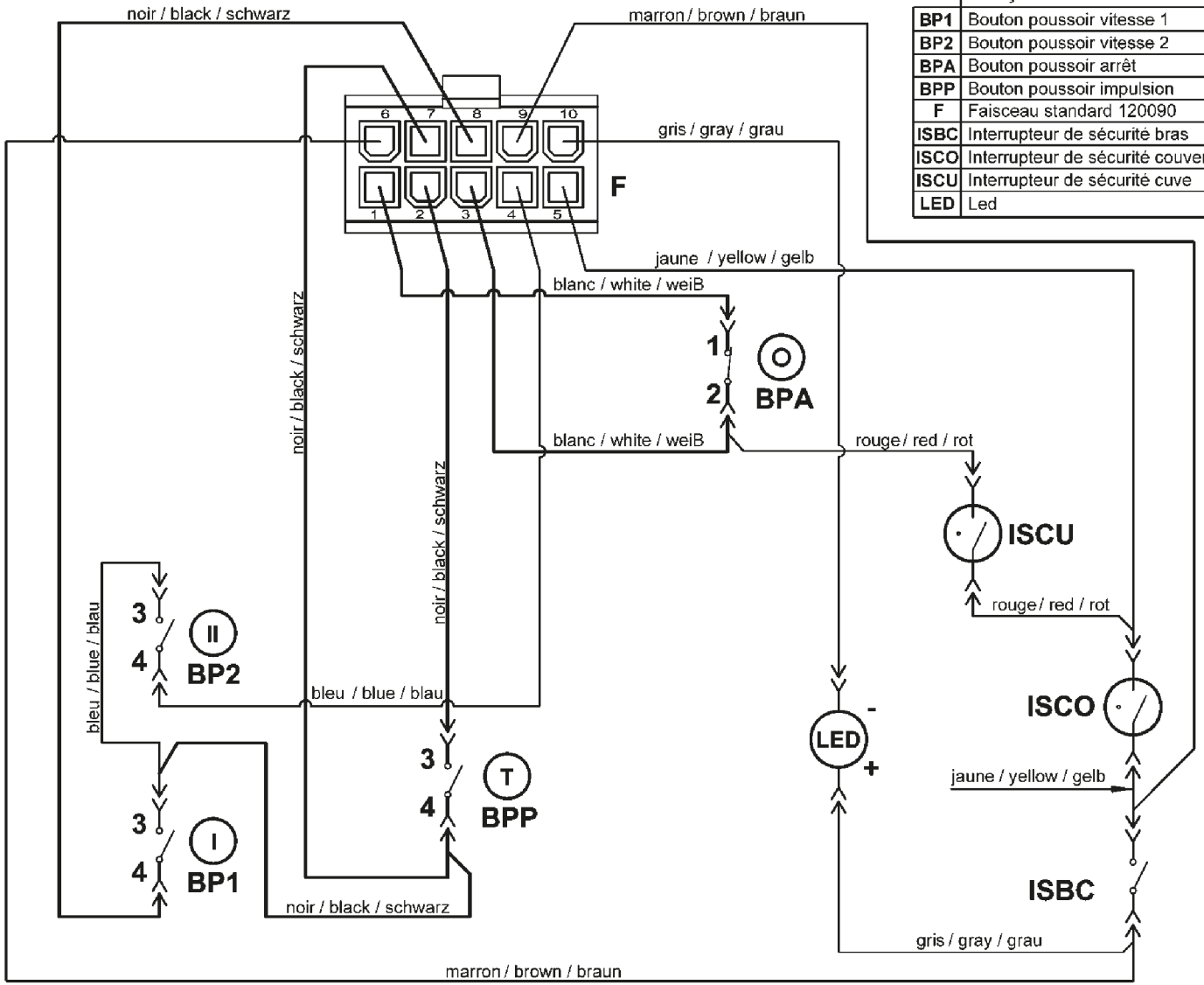
		Tension d'alimentation / Supply voltage / Stromspannung			
	Fils Wires Kabeln	**200 V**	**220 V - 230 V**	**380 V - 400 V**	**440 V**
	W11	200 V	230 V	400 V	440 V
gris / gray / grau	**F+**	F+**T**		F+**E**	
bleu / blue / blau	**SF**	SF**T**		SF**E**	
blanc / white / weiB	**SU**	SU**T**		SU**E**	
rouge / red / rot	**SV**	SV**T**		SV**E**	
jaune / yellow / gelb	**SW**	SW**T**		SW**E**	
		C B A		C B A	

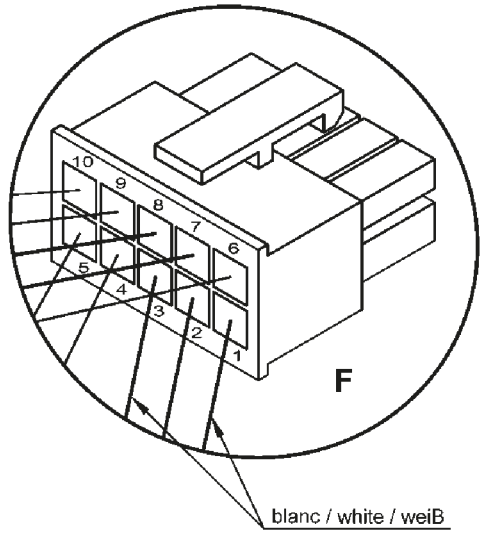
R8E - R10E - R15E - R20E BLIXER®8E - BLIXER®10E - BLIXER®15E - BLIXER®20E

200V/50-60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz - 380V/60Hz - 400V/50Hz

SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
BP1	Bouton poussoir vitesse 1	Pusher switch speed 1	Geschwindigkeitschalter 1
BP2	Bouton poussoir vitesse 2	Pusher switch speed 2	Geschwindigkeitschalter 2
BPA	Bouton poussoir arrêt	Off switch	Stopschalter
BPP	Bouton poussoir impulsion	Pulse switch	Impulsschalter
F	Faisceau standard 120090	Standard beam 120090	Standardbündel 120090
ISBC	Interrupteur de sécurité bras	Arm safety switch	Kontact Armverschluss
ISCO	Interrupteur de sécurité couvercle	Lid safety switch	Schalter zur Deckelsicherheit
ISCU	Interrupteur de sécurité cuve	Bowl safety switch	Platten Ref 112330
LED	Led	Led	Led

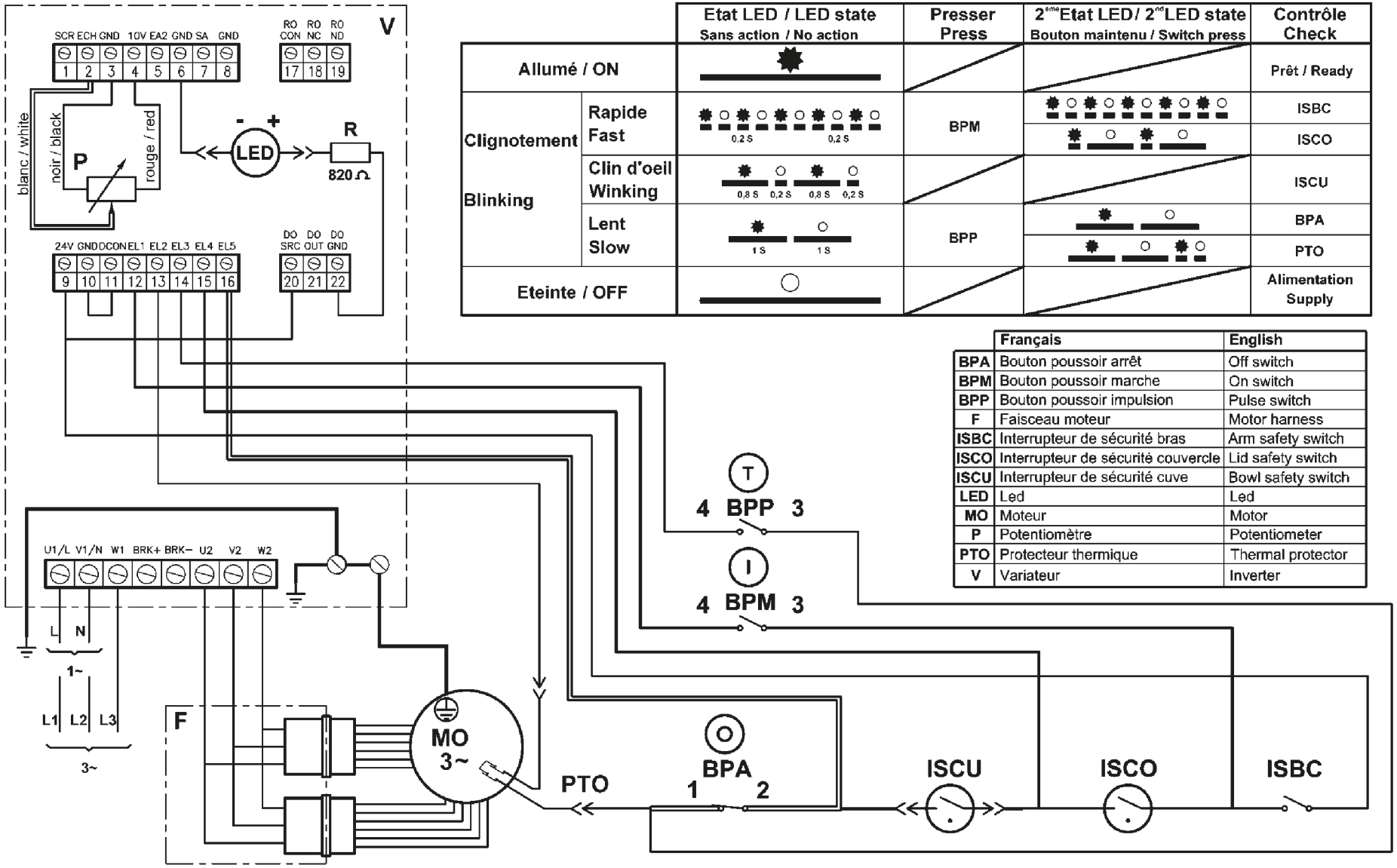




R8E - R10E - R15E - R20E V.V. BLIXER®8E - BLIXER®10E - BLIXER®15E - BLIXER®20E V.V.

200-240V/50-60Hz 1~ - 200-240V/50-60Hz 3~ - 380-480V/50-60Hz 3~

SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM



		Etat LED / LED state Sans action / No action	Presser Press	2ème Etat LED/ 2nd LED state Bouton maintenu / Switch press	Contrôle Check
Allumé / ON					Prêt / Ready
Clignotement	Rapide Fast	0,2 S 0,2 S	BPM		ISBC
					ISCO
Blinking	Clin d'oeil Winking	0,8 S 0,2 S 0,8 S 0,2 S			ISCU
	Lent Slow	1 S 1 S	BPP		BPA
					PTO
Eteinte / OFF					Alimentation Supply

	Français	English
BPA	Bouton poussoir arrêt	Off switch
BPM	Bouton poussoir marche	On switch
BPP	Bouton poussoir impulsion	Pulse switch
F	Faisceau moteur	Motor harness
ISBC	Interrupteur de sécurité bras	Arm safety switch
ISCO	Interrupteur de sécurité couvercle	Lid safety switch
ISCU	Interrupteur de sécurité cuve	Bowl safety switch
LED	Led	Led
MO	Moteur	Motor
P	Potentiomètre	Potentiometer
PTO	Protecteur thermique	Thermal protector
V	Variateur	Inverter

robot coupe®

N° 402834 (b) Maj : 09/10

robot coupe®

Head Office, French,
Export and Marketing Department:
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex- France
Tel.: 01 43 98 88 15 - Fax: 01 43 74 36 26
Email: international@robot-coupe.com

Service Clients Belgique
26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Fax : (071) 59 36 04
Email : info@robot-coupe.be

Delegación comercial en España:
Riera Figuera Major, 43
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Robot-Coupe Italia srl
Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051 72 68 10 - Fax: 051 72 68 12
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com

Réf. : **451 406** - 19/01/2018 - **RDM**