



**Blixer® 2 • Blixer® 3 D • Blixer® 4 A • Blixer® 4 V.V. B**

NOTICE ORIGINALE

# www.robot-coupe.com



## Enregistrez votre produit en ligne

PRODUITS VOTRE MÉTIER GUIDE DE SÉLECTION SAV CONTACT DOCUMENTATION

Accueil > SAV

Vous êtes **distributeur** ?  
Accédez au Site Internet du Service Après-Vente Robot-Coupe.

Vous recherchez des **accessoires** ou un **S.A.V.** pour votre machine ?  
Nous vous répondrons dans les plus brefs délais.

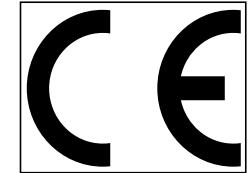
Vous voulez **nous contacter** ?  
Nous mettons tout en oeuvre pour vous répondre dans les meilleurs délais.

ACCEDEZ AU S.A.V.

CONTACTEZ-NOUS

CONTACTEZ-NOUS

*robot*  *coupe*®



## Déclaration UE de Conformité

Robot-Coupe® SNC déclare que toutes les machines, objet de la présente notice d'instructions originale, ainsi que leurs accessoires et leurs emballages, sont conformes :

- aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant :
  - Directive "Machines" **2006/42/CE**,
  - Directive "Basse-Tension" **2014/35/UE**,
  - Directive "Compatibilité Électromagnétique" **2014/30/UE**,
  - Directive "Réduction des Substances Dangereuses dans les Équipements Électriques" (RoHS) **2011/65/UE**,
  - Directive "Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques" (DEEE) **2012/19/UE**,
- au Règlement (CE) n°1907/2006 (dernière version consolidée) concernant "l'Enregistrement, l'Évaluation et l'Autorisation des Substances Chimiques, ainsi que les Restrictions applicables à ces Substances (REACH)" et qu'à ce titre, aucun produit, accessoire et leurs emballages vendus par Robot-Coupe® SNC, ne contient de substance inscrite sur la liste candidate de l'Agence Européenne des Produits Chimiques (ECHA) et considérée comme extrêmement préoccupante,
- au Règlement (CE) n°1935/2004 "Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",
- au Règlement (CE) n°2023/2006 "Bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",
- au Règlement (UE) n°10/2011 "Matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",
- aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes :
  - **EN ISO 12100** Sécurité des Machines – Principes généraux de conception,

- **EN 60204-1** Sécurité des Machines – Équipements électriques des machines,
- **EN 60529** Degrés de protection procurés par les enveloppes (Code IP):
  - Exigences selon EN 60204-1. IP34 minimum pour les enveloppes des systèmes de commande,
- et selon la catégorie de l'appareil, aux dispositions des normes européennes harmonisées précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène :
  - **EN 454**..... Batteurs-Mélangeurs,
  - **EN 1678**..... Coupe-Légumes (et Extracteurs de Jus),
  - **EN 12852**..... Préparateurs Culinaires et Blenders,
  - **EN 12853**..... Batteurs et Fouets Portatifs (Mixers plongeants),
  - **EN 13208**..... Éplucheseuses à Légumes,
  - **EN 13621**..... Essoreuses à Salade,
  - **EN 14655**..... Machines à Couper les Baguettes,
- le tout en référence à la version en vigueur à la date de la présente Déclaration pour toutes directives, règlements et normes ci-dessus, ainsi qu'à tous les règlements (UE) applicables qui les modifient, les corrigeant et/ou les rectifient.

"R021"

Montceau-en-Bourgogne, le 25 novembre 2021

Jean-Marie LOZANO  
Directeur des Opérations Industrielles

# SOMMAIRE

## GARANTIE

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

## VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN ÉMULSIONNEUR-MIXEUR Blixer® 2 • Blixer® 3 Blixer® 4 • Blixer® 4 V.V.

## MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

- Conseils électriques
- Tableau de bord

## PHASES DE MONTAGE

## UTILISATIONS & FABRICATIONS

## HYGIÈNE

## NETTOYAGE

- Bloc moteur
- Cuve
- Couteau
- Bras racleur

## ENTRETIEN

- Couteau
- Bague d'étanchéité
- Rondelle d'accrochage
- Bras racleur

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Poids
- Dimensions
- Hauteur de travail
- Niveau de bruit
- Caractéristiques électriques

## SÉCURITÉ

## NORMES

## ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

## SCHÉMAS ÉLECTRIQUE ET DE CABLAGE

# LA GARANTIE LIMITÉE DE ROBOT-COUPE S.N.C.

**Votre machine ROBOT-COUPE s.n.c. est garantie un an à partir de sa date d'achat : cette garantie ne concerne que l'acheteur d'origine à savoir le distributeur ou l'importateur.**

**Si vous avez acheté votre machine robot-coupe à un distributeur, la garantie de référence est celle du distributeur (vérifiez dans ce cas là les termes et conditions de cette garantie avec votre distributeur).**

**La garantie ROBOT-COUPE s.n.c. ne se substitue pas à celle du distributeur, mais en cas de défaillance de la garantie du distributeur, la garantie ROBOT-COUPE s.n.c. sera, le cas échéant, applicable sous certaines réserves en fonction des marchés.**

**La garantie ROBOT-COUPE s.n.c. est limitée aux défauts liés aux matériaux et/ou au montage.**

## LES POINTS SUIVANTS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE ROBOT-COUPE S.N.C. :

- 1 - Toute détérioration du matériel relevant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée, d'une chute de l'appareil, ou toute détérioration du même genre causée ou résultant d'une mauvaise application des instructions (montage mal effectué, erreur dans le fonctionnement, nettoyage et/ou entretien inadaptés, emplacement inapproprié...).**
- 2 - La main-d'œuvre pour affûter et/ou les pièces servant à remplacer les différents éléments de l'assemblage d'un couteau, les lames devenues émoussées, abîmées ou usées après un certain temps d'utilisation jugé normal ou excessif.**
- 3 - Les pièces et/ou la main-d'œuvre pour remplacer ou réparer les lames, couteaux, surfaces, fixations ou encore les accessoires tachés, éraflés, abîmés, bosselés ou décolorés.**
- 4 - Toute modification, rajout ou réparation effectuée par des non-professionnels ou par des tiers non autorisés par l'entreprise.**

- 5 - Le transport de la machine au S.A.V.**
  - 6 - Les coûts en main-d'œuvre pour installer ou tester de nouvelles pièces ou accessoires (cf. cuves, disques, lames, fixations) remplacés arbitrairement.**
  - 7 - Les coûts liés au changement du sens de rotation des moteurs électriques triphasés (l'installateur est responsable).**
  - 8 - Les dégâts dus au transport. Les vices, qu'ils soient visibles ou cachés, incombent au transporteur. Le client doit en informer le transporteur ainsi que l'expéditeur dès l'arrivée de la marchandise ou dès qu'il découvre le défaut s'il s'agit d'un vice caché. Gardez tous les cartons et emballages originaux qui serviront lors de l'inspection du transporteur.**
- La garantie ROBOT-COUPE S.N.C. est limitée au remplacement des pièces ou machines défectueuses : ROBOT-COUPE S.N.C. ainsi que toutes ses filiales ou sociétés affiliées, ses distributeurs, agents, gérants, employés ou assureurs ne peuvent être tenus responsables des dommages, pertes ou dépenses indirects liés à l'appareil ou à l'impossibilité de l'utiliser.**

# RECOMMANDATIONS RELATIVES À L'INSTALLATION DES APPAREILS À VARIATION DE VITESSE ET À LA PROTECTION DES PERSONNES

Ces recommandations s'appliquent aux appareils équipés d'un moteur asynchrone et d'un variateur de fréquence à alimentation monophasée.

## Note :

- Le circuit d'alimentation électrique et les équipements de protection doivent être conformes à la réglementation du pays.
- Toute installation électrique de l'appareil ne peut être faite que par un électricien qualifié.

## Protection des Appareils

- Les variateurs de fréquence, comme tout dispositif électronique, comportent des composants sensibles aux décharges électrostatiques. Avant de procéder à une intervention sur ces variateurs, les personnes effectuant ce travail devront se libérer des décharges électrostatiques.
- Toute opération de raccordement interne doit se faire l'appareil étant hors tension.
- Des mises sous tension répétées de l'appareil provoquent une surcharge du variateur qui peut conduire à sa destruction. Respecter impérativement une durée de 3 minutes entre la coupure d'alimentation et la remise sous tension.

## Installation électrique

- L'appareil est alimenté en courant monophasé\* jusqu'au variateur qui transforme le courant en triphasé à fréquence variable pour alimenter le moteur.

- Ne raccorder l'appareil que sur un réseau alternatif monophasé\* 200 – 240V / 50 ou 60 Hz avec prise de terre. Toute tension réseau plus élevée détruirait le variateur.
- Raccordement obligatoire de la terre pour assurer la protection des personnes.

## Protection des Personnes à l'aide de disjoncteurs

Les appareils à variateur de fréquence nécessitent une sélection rigoureuse du disjoncteur différentiel pour assurer la protection des personnes : il existe des disjoncteurs différentiels sensibles au courant alternatif (type AC), sensibles au courant impulsif (type A) et sensibles tout courant (type B).

**Danger !** Les variateurs intègrent un pont redresseur de la tension réseau. De ce fait, en cas de court-circuit à la masse, un courant continu de défaut peut empêcher le déclenchement d'un disjoncteur différentiel sensible au courant alternatif seul (type AC).

L'appareil étant alimenté en monophasé\*, il convient donc d'utiliser un disjoncteur différentiel sensible au courant impulsif (type A), identifié par le symbole suivant :

**Attention :** selon les fabricants, ces disjoncteur différentiels reçoivent des appellations différentes.

Les appareils à variateur de fréquence produisent un courant de fuite sur le fil de terre dont le niveau peut conduire au déclenchement intempestif du disjoncteur différentiel. Ceci peut se produire en raison :

- Du raccordement de plusieurs appareils à variation de vitesse sur le même disjoncteur différentiel.
- D'un courant de fuite de l'appareil supérieur au seuil de déclenchement réel du disjoncteur différentiel.

**Attention :** il existe des tolérances de fabrication et selon le disjoncteur différentiel son seuil réel de déclenchement se situe entre 50% et 100% de son seuil nominal théorique. En cas de problème, mesurer le courant de fuite de l'appareil et le seuil réel de déclenchement du disjoncteur différentiel.

En première approche se référer aux caractéristiques de votre appareil dans le tableau ci-dessous :

Appareils	Alimentation	Section des Conducteurs (mm <sup>2</sup> )	Disjoncteur Différentiel (Ph + N ou 3 Ph)	
			Calibre (A)	Seuil (mA)
Blixer® 4 V.V.	200 - 240V 50 ou 60 Hz monophasé	1,5	B 16	≥ 30

\*Sauf modèles spécifiques 200 - 240 V triphasés vendus au Japon.

# 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....

## INSTALLATION

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

## BRANCHEMENT

- Toujours vérifier que la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique du bloc moteur et qu'elle supporte l'ampérage.
- Relier impérativement l'appareil à la terre.
- En triphasé, s'assurer que l'outil tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

## MANIPULATION

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

## PHASES DE MONTAGE

- Bien respecter les différentes phases de montage (se reporter page 7) et s'assurer que tous les accessoires sont correctement positionnés.

## UTILISATION

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

## NETTOYAGE

- Par précaution, avant de procéder aux opérations de nettoyage, toujours débrancher votre appareil.
- Nettoyer systématiquement la machine ainsi que les accessoires à la fin du cycle de travail.
- Ne pas mettre le bloc moteur dans l'eau.

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

## ENTRETIEN

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

# VOUS VENEZ D'ACQUERIR UN EMULSIONNEUR-MIXEUR **Blixer® 2 • Blixer® 3 • Blixer® 4 • Blixer® 4 V.V.**

Robot-Coupe a développé un nouveau concept de machine : le **Blixer®**.

Le **Blixer®** réunit en une seule machine les qualités de deux appareils très connus : le cutter et le mixer.

Le **Blixer®** 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.

Le **Blixer®** vous permettra de réaliser facilement des repas mixés crus ou cuits, liquides ou semi-liquides.

Le **Blixer®** vient en remplacement du Blender qui ne donnait pas entièrement satisfaction du fait de son incapacité à travailler des produits solides.

La conception simple de cet appareil permet de monter et de démonter en un tour de main toutes les pièces faisant l'objet de manipulations fréquentes pour leur entretien ou nettoyage.

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

**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.



#### • **Blixer® 2 - Blixer® 3 - Blixer® 4 Monophasé**

ROBOT-COUPE équipe ses **Blixer® 2 / Blixer® 3 / Blixer® 4** de différents types de moteur :

230 V / 50 Hz

120 V / 60 Hz

220 V / 60 Hz

L'appareil est livré avec une fiche monophasée solidaire du cordon d'alimentation.

#### • **Blixer® 4 Triphasé :**

ROBOT-COUPE équipe ses **Blixer® 4** de différents types de moteur : 400 V / 50 Hz

220 V / 60 Hz

380 V / 60 Hz

L'appareil est livré avec un câble électrique nu sur lequel il suffit d'adapter la prise électrique convenant à votre installation. Ce câble comprend quatre fils dont un est relié à la terre et les trois autres aux trois phases.

#### Si vous disposez d'une prise à quatre broches :

- 1) Brancher le fil de terre vert et jaune sur la broche terre.
- 2) Brancher les trois autres fils sur les broches restantes.

**Si vous disposez d'une prise de courant à cinq broches,** le branchement du ROBOT-COUPE ne nécessitant pas de neutre, la fiche centrale de votre prise sera de ce fait inutilisée.

**Faire ensuite tourner à vide votre appareil et s'assurer que le couteau tourne bien dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.**

Si le couteau tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, inverser deux fils :

## LE VERT ET JAUNE étant la terre, NE PAS LE DÉBRANCHER

Inverser soit : le **①** et le **②** ou  
le **①** et le **③** ou  
le **②** et le **③**

#### • **Blixer® 4 V.V. Monophasé (Vitesse variable) :**

ROBOT-COUPE équipe ce modèle d'un moteur + variateur : 220-240V/50-60 Hz

La prise d'alimentation normalisée doit être calibrée à 10 ampères minimum et de préférence 16 ampères dans le cadre d'un usage intensif

## • TABLEAU DE BORD

Bouton rouge = Arrêt.

Bouton vert = Marche.

Bouton noir = Commande impulsions.

**Blixer® 2/Blixer® 3/Blixer® 4 monophasé :** 1 vitesse 3000 tr/mn à 50 Hz et 3600 tr/mn à 60 Hz.

#### **Blixer® 4 triphasé :**

Sélecteur de vitesse 1500 ou 3000 tr/mn.

#### **Blixer® 4 V.V. monophasé :**

Variation de vitesse de 300 à 3500 tr/mn.

## PHASES DE MONTAGE



1) Le bloc moteur face à vous, positionner la cuve bien droite par rapport à l'axe moteur, la poignée de cuve légèrement décalée sur la gauche.



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

La poignée se trouve alors positionnée 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) Assurez-vous que le bras racleur est correctement assemblé avec le couvercle et la poignée.



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

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

## UTILISATIONS & FABRICATIONS

Le Blixer® permet de réaliser tous les travaux de coupe en un minimum de temps, aussi nous vous conseillons de surveiller attentivement la réalisation des préparations afin d'obtenir le résultat souhaité.

### TRAVAUX SECTEURS HOSPITALIERS

#### ALIMENTATION, À LA CUILLÈRE

- Hachages : viandes, poissons...
- Mousses : légumes, poissons...
- Purées de légumes
- Compotes de fruits

#### ALIMENTATION SEMI-LIQUIDE

A partir des préparations à la cuillère, il suffit de diluer la préparation :

- Viande hachée + sauce
- Soupes / Veloutés
- Purée + liquide (bouillon, lait...)
- Compotes de fruits + sirop ou eau

#### ALIMENTATION LIQUIDE (utilisation par sonde)

- Potages et toutes les préparations qui peuvent être liquéfiées.

### TRAVAUX RESTAURATION - TRAITEURS

- Beurres composés : beurres d'escargots, de saumon, maître d'hôtel...
- Sauces : verte, mayonnaise, rouille, rémoulade, émulsionnée à la crème, à la tomate, au persil...
- Broyages pour bisques : langoustines, homards, crustacés...

### TRAVAUX SECTEURS LABORATOIRES PHARMACEUTIQUES ET CHIMIQUES

- Broyages : plantes, graines, poudres cristallines, comprimés....
- Mélanges : homogénéisation de solides, fabrication d'onguents, de crèmes, de pâtes...

## HYGIÈNE

### • IMPORTANT : NE JAMAIS UTILISER DE L'EAU DE JAVEL PURE

- Diluer correctement le détergent/désinfectant en suivant les instructions du fabricant généralement précisées sur l'emballage.

- Bien frotter si nécessaire.
- Laisser agir.
- Rincer soigneusement.
- Sécher minutieusement à l'aide d'un chiffon à usage unique.

## 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.

#### • CUVE

Après avoir ôté le couvercle, désengager la cuve du support moteur en la faisant pivoter sur la gauche pour la déverrouiller, puis exercer une traction vers le haut pour la dégager, le couteau restant dans la cuve pour assurer l'étanchéité dans le cadre de préparation liquide.

Si la fabrication réalisée est solide, retirer le couteau et vider la cuve de son contenu.

Replacer éventuellement la cuve puis le couteau sur l'axe et faire fonctionner votre appareil, le couteau sera alors débarrassé des restes de fabrication.

Un prélavage peut éventuellement être effectué en incorporant de l'eau chaude dans la cuve et en la faisant ensuite fonctionner quelques minutes.

## • COUTEAU

### Blixer® 2

Démonter la capsule du couteau à l'aide de l'outil de nettoyage.

Nettoyer l'intérieur du moyeu du couteau à l'aide de l'outil de nettoyage puis rincer l'intérieur du moyeu à l'aide d'un jet d'eau.

Nettoyer ensuite le couteau au Lave-Vaisselle.

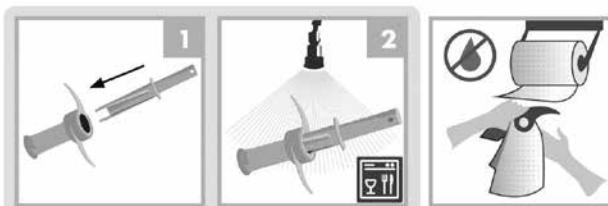
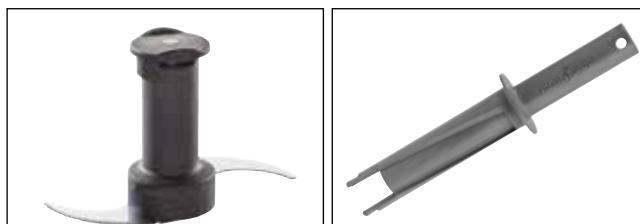
Après le nettoyage du couteau, toujours bien essuyer les lames pour éviter les risques d'oxydation.

### Blixer® 3 • Blixer® 4

Nettoyer l'intérieur du moyeu du couteau à l'aide de l'outil de nettoyage puis rincer l'intérieur du moyeu à l'aide d'un jet d'eau.

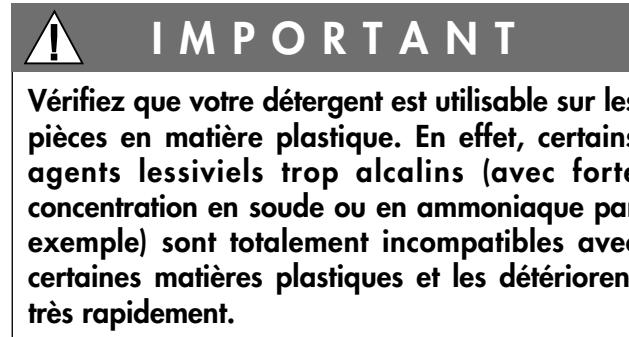
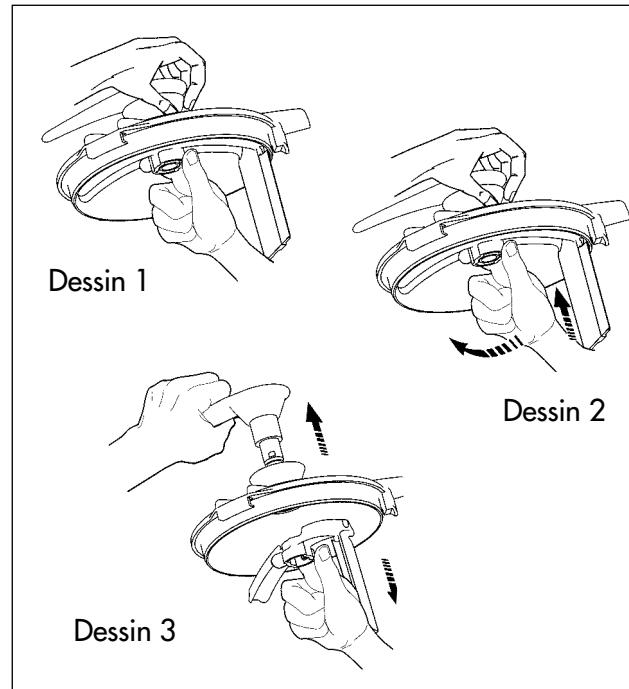
Nettoyer ensuite le couteau au Lave-Vaisselle.

Après le nettoyage du couteau, toujours bien essuyer les lames pour éviter les risques d'oxydation.



## • BRAS RACLEUR

Afin de procéder au nettoyage du bras racleur, le démonter comme suit. Tenir le bras racleur dans une main et le moyeu de l'autre (dessin 1). Presser les deux pièces l'une sur l'autre, puis tourner de 45° la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (dessin 2). Il est alors possible de retirer du couvercle les deux parties du bras racleur pour les nettoyer (dessin 3).



## ENTRETIEN

### • COUTEAU

Le résultat de la coupe dépend essentiellement de l'état de vos lames et de leur usure. Le couteau est en effet une pièce d'usure, qu'il est nécessaire de remplacer épisodiquement afin de toujours obtenir la même constance dans la qualité du produit fini.

## • BAGUE D'ÉTANCHÉITÉ

La bague d'étanchéité de l'axe moteur doit être régulièrement huilée (utiliser de l'huile de table).

Afin de conserver une parfaite étanchéité du moteur, il est conseillé de vérifier régulièrement l'état d'usure de cette bague et la remplacer si besoin.

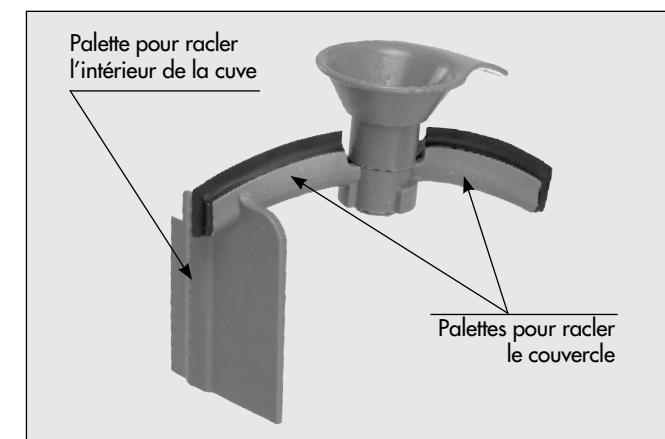
Cette bague d'étanchéité est facilement remplaçable sans qu'il soit nécessaire de démonter le moteur, aussi, nous vous recommandons vivement de toujours veiller à ce qu'elle soit en bon état.

## • RONDELLE D'ACCROCHAGE

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

## • BRAS RACLEUR

Le bras racleur est muni de palettes en caoutchouc qui constituent des pièces d'usure. Il est donc nécessaire de les remplacer épisodiquement afin de toujours obtenir une efficacité optimale de ce bras. Ces palettes sont très faciles à démonter comme à remonter.



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### • POIDS

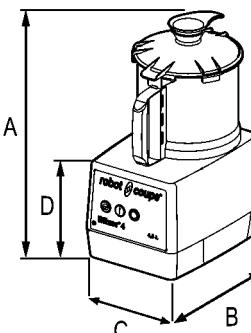
	Net	Emballé
Blixer® 2	10,4 kg	11,5 kg
Blixer® 3	12 kg	13 kg
Blixer® 4	16 kg	17 kg
Blixer® 4 V.V.	16 kg	17 kg

### • DIMENSIONS (en mm)

Blixer® 2	Blixer® 3
A 389	A 420
B 281	B 330
C 210	C 210
D 165	D 190

Blixer® 4	Blixer® 4 V.V.
A 480	
B 304	
C 226	
D 255	



### • HAUTEUR DE TRAVAIL

Nous vous conseillons d'installer le Blixer® sur un plan de travail stable de façon à ce que le bord supérieur de la cuve soit compris entre 1,20 m et 1,30 m.

### • NIVEAU DE BRUIT

Le niveau continu équivalent de pression acoustique en fonctionnement à vide du Blixer® est inférieur à 70 dB (A).

## • CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

Blixer® 2 monophasé.

Moteur	Vitesse (tr/mn)	Intensité (Amp.)
230 V / 50 Hz	3000	7
120 V / 60 Hz	3600	13

Blixer® 3 / Blixer® 4 monophasé.

Moteur	Vitesse (tr/mn)	Intensité (Amp.)
230 V / 50 Hz	3000	5,5
120 V / 60 Hz	3600	13

Blixer® 4 triphasé.

Moteur	Vitesse 1 (tr/mn)	Vitesse 2 (tr/mn)	Intensité (Amp.)
400 V / 50 Hz	1500	3000	2,0 2,7
220 V / 60 Hz	1800	3600	3,8 5,2

Blixer® 4 V.V. monophasé

Moteur	Vitesse (tr/mn)	Intensité (Amp.)
220-240 V / 50-60 Hz	300 à 3500	10

- La puissance est indiquée sur notre plaque signalétique.

## SÉCURITÉ

Le Blixer® 2 est équipé d'un système de sécurité mécanique.

Les Blixer® 3, Blixer® 4, Blixer® 4 V.V. sont équipés d'un système de sécurité magnétique.

Ces modèles sont munis d'un frein moteur.

Dès l'ouverture du couvercle, le moteur s'arrête. Toutefois, il est recommandé pour éviter les éclaboussures dans le cadre de préparations liquides, d'arrêter la machine avant l'ouverture du couvercle.



### ATTENTION

Le couteau et les lames sont des outils tranchants, les manipuler avec précaution.

Pour remettre en marche votre appareil, il suffit alors de reverrouiller le couvercle et d'appuyer sur le bouton vert "marche".

Les modèles sont équipés d'un protecteur thermique qui arrête automatiquement le moteur en cas de fonctionnement trop prolongé ou de surcharge.

Dans ce cas, attendre le refroidissement de l'appareil pour le 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.

## NORMES

Se référer à la déclaration de conformité en page 2.

## ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

Dans le cadre du développement durable, la conception de nos produits et le choix des matériaux et composants utilisés ont été effectués avec le souci de minimiser leur impact sur l'environnement.

L'emballage de votre machine respecte les normes environnementales en vigueur. Veillez à respecter les conditions de recyclage



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la France uniquement :

Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez :

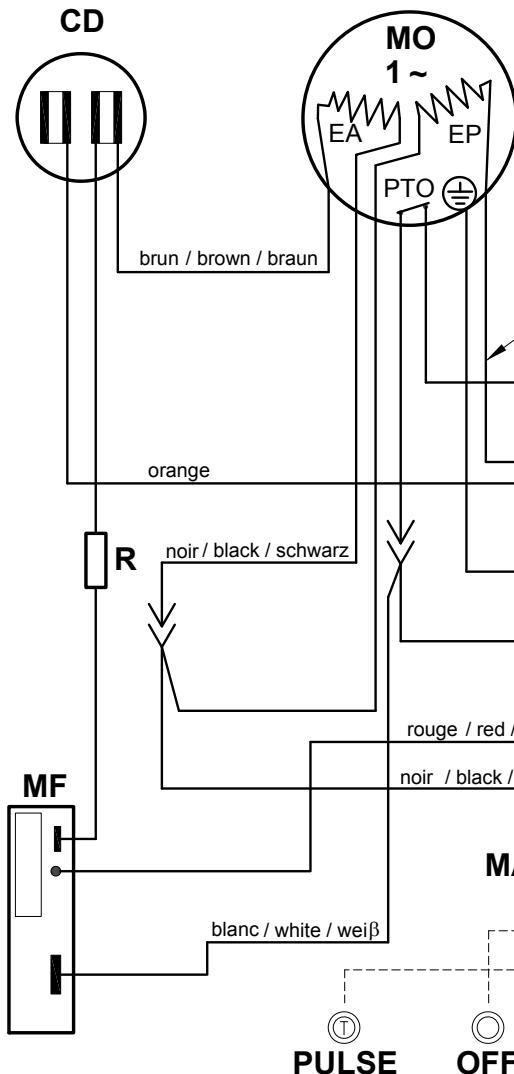


- ECOLOGIC  
Tél : +33 (0)1 30 57 79 14  
[www.e-dechet.com](http://www.e-dechet.com)

Code de l'Environnement  
(Art. R543.172 à R.543-206-4)

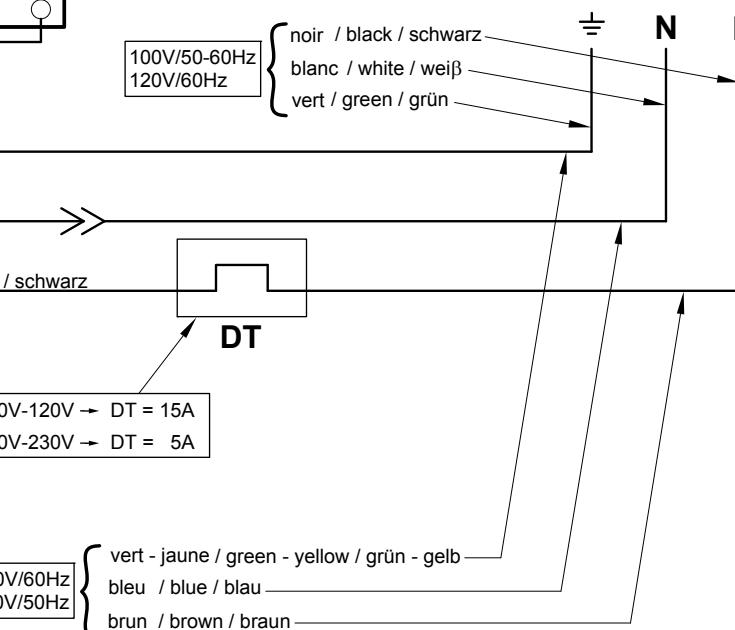


**SCHÉMAS ÉLECTRIQUES  
ET DE CÂBLAGE**



	Français	English	Deutsch
<b>CD</b>	Condensateur de Démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
<b>DT</b>	Coupe-circuit	Circuit-breaker	Ausschalter
<b>EA</b>	Phase Auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
<b>EP</b>	Phase Principale	Main phase	Hauptphase
<b>KD</b>	Relais de Démarrage	Starting relay	Anlassrelais
<b>MA</b>	Interrupteur MARCHE / ARRET / PULSE	ON / OFF / PULSE switch	Stop / Betriebsschalter / Impulsschalter
<b>MF</b>	Module de Freinage	Braking module	Bremsmodul
<b>MO</b>	Moteur Monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
<b>PTO</b>	Protecteur Thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz
<b>R</b>	Résistance 1 Ohm 6 w	Resistor 1 Ohm 6 w	Widerstand 1 Ohm 6 w
<b>SW</b>	Interrupteur Sécurité couvercle	Lid safety switch	Schalter zur Deckelsicherheit

**ALIMENTATION  
SUPPLY  
STROMVERSORGUNG**



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

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

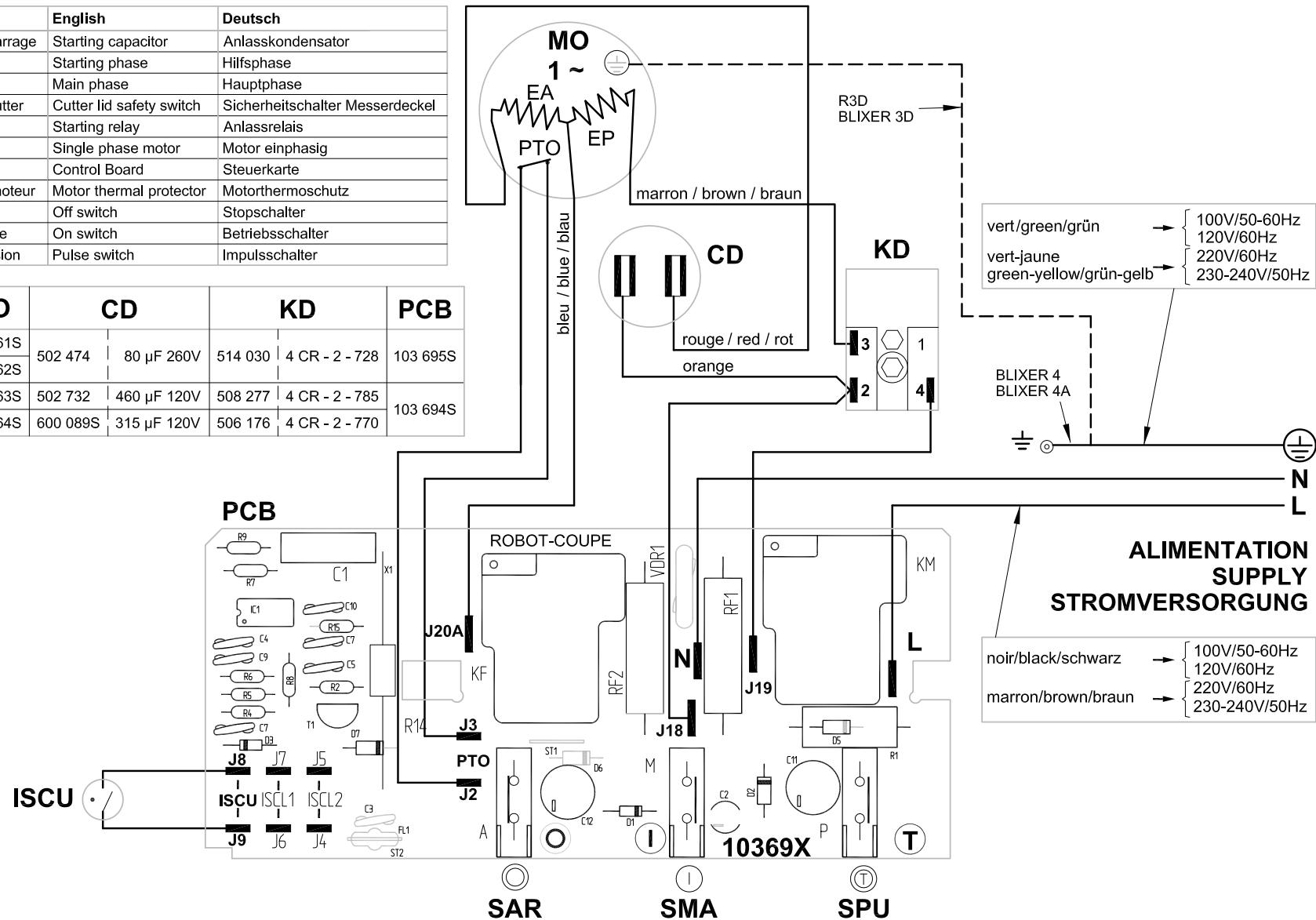
## SCHEMA ELECTRIQUE

## ELECTRIC DIAGRAM

## ELEKTRISCHES SCHALTBILD

Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor
EA	Phase auxiliaire	Hilfsphase
EP	Phase principale	Hauptphase
ISCU	Interrupteur sécurité Cutter	Cutter lid safety switch
KD	Relais de démarrage	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Motor einphasig
PCB	Carte de commande	Steuerkarte
PTO	Protecteur thermique moteur	Motor thermoschutz
SAR	Bouton poussoir arrêt	Off switch
SMA	Bouton poussoir marche	Betriebsschalter
SPU	Bouton poussoir impulsion	Impulsschalter

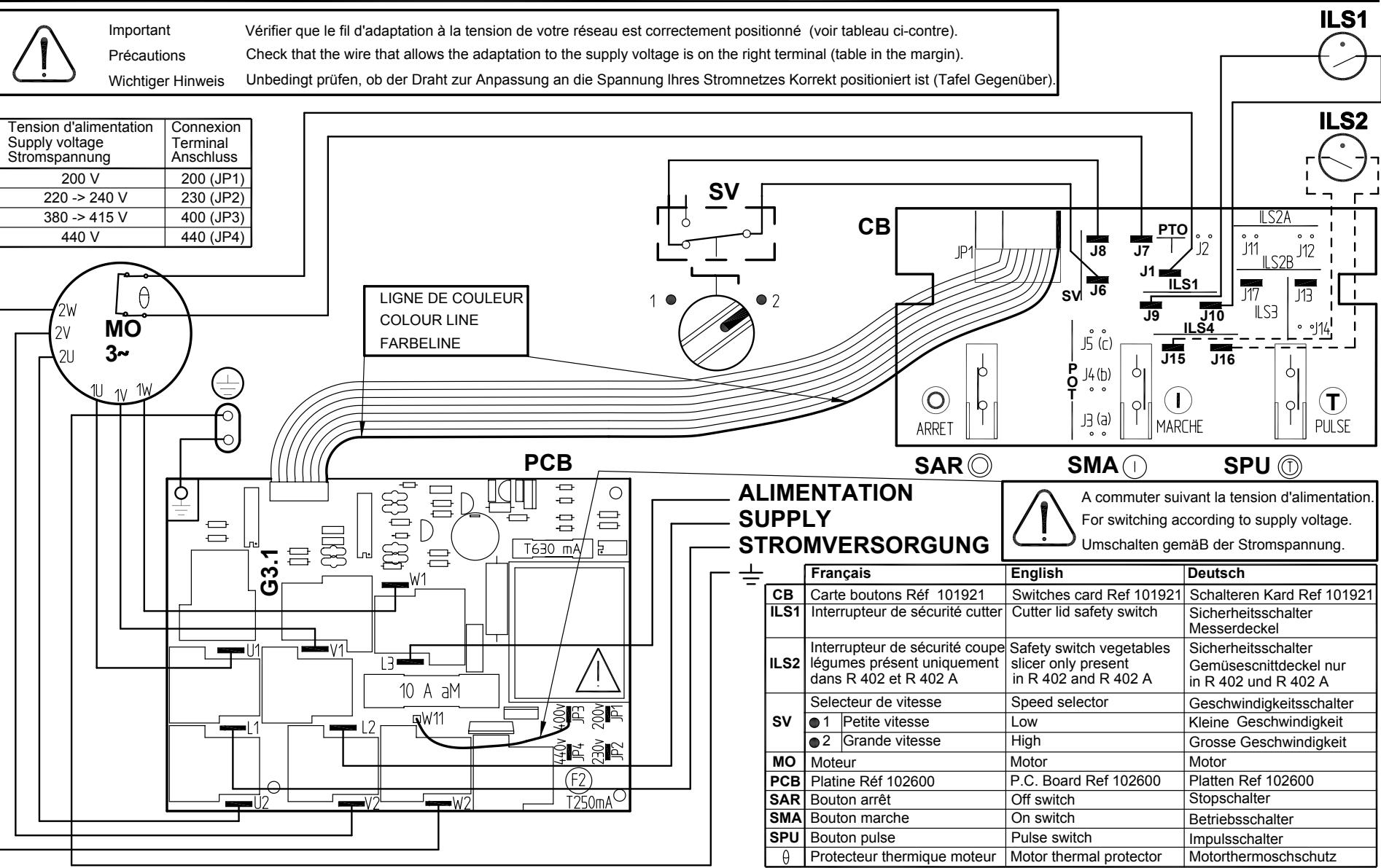
Tension Voltage / Spannung	MO	CD	KD	PCB
230-240V / 50Hz / 1~	303 161S	502 474	80 µF 260V	514 030   4 CR - 2 - 728
220V / 60Hz / 1~	303 162S			103 695S
120V / 60Hz / 1~	303 163S	502 732	460 µF 120V	508 277   4 CR - 2 - 785
100V / 50 - 60Hz / 1~	303 164S	600 089S	315 µF 120V	506 176   4 CR - 2 - 770
	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



# 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



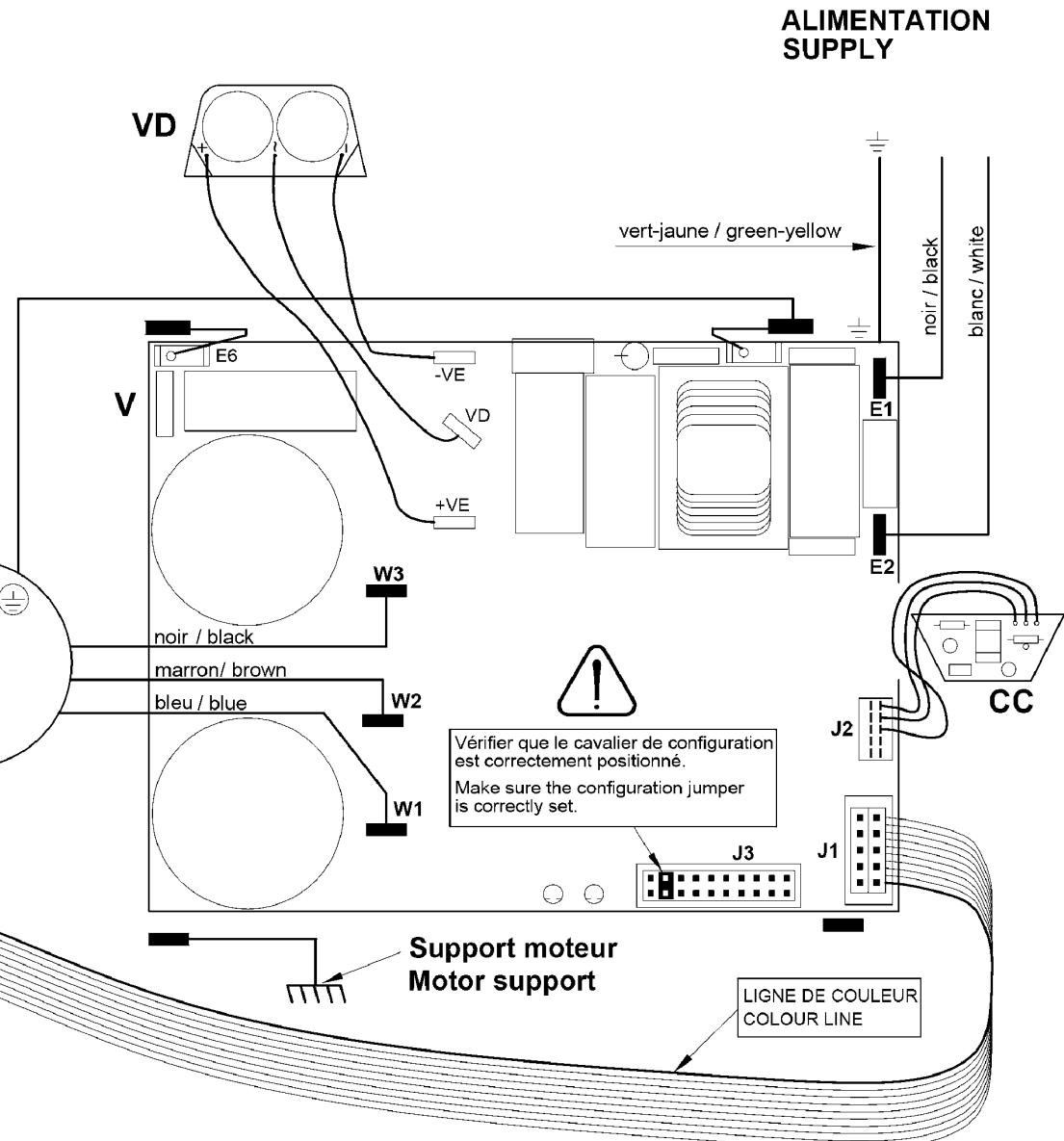
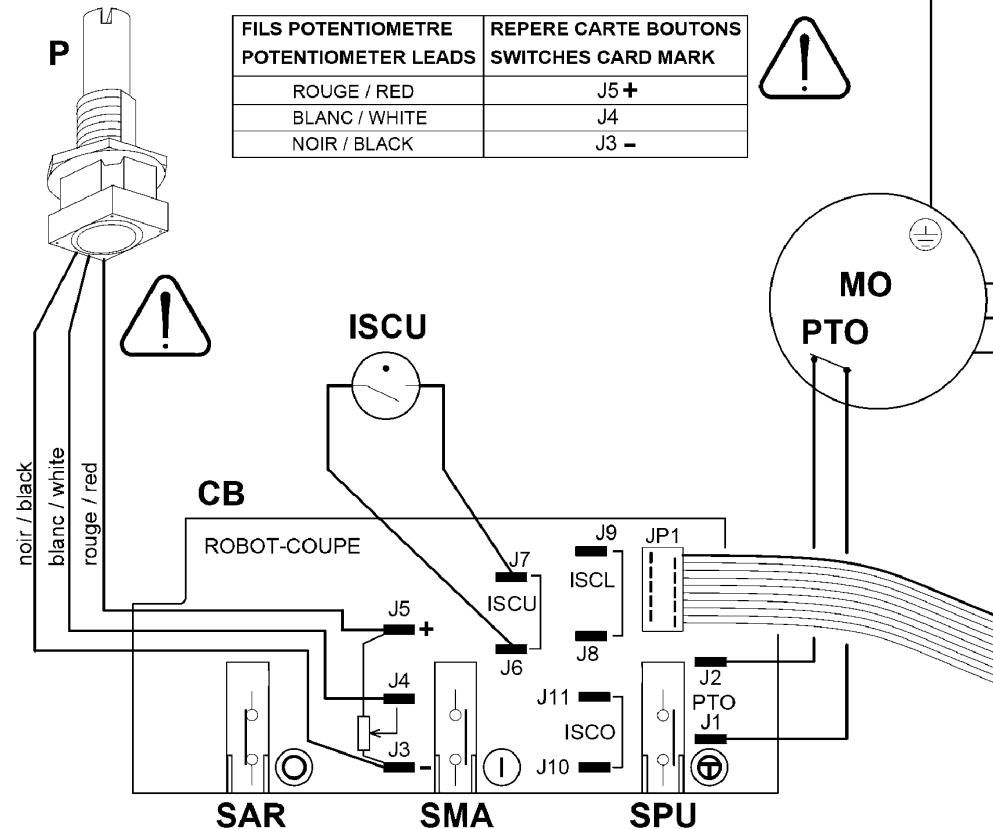
# R4 V.V.B - Blixer®4 V.V.B

## SCHEMA ELECTRIQUE

100-120V/50-60Hz 1~

## ELECTRIC DIAGRAM

Français	English
CB	Carte boutons Réf. 112402
CC	Carte capteur vitesse Réf. 102920
ISCL	Interrupteur de Sécurité Coupe-Légumes
ISCU	Interrupteur de Sécurité CUTter
MO	Moteur
P	Potentiomètre
SAR	Bouton poussoir ARRET
SMA	Bouton poussoir MARCHE
SPU	Bouton poussoir IMPULSION
V	Variateur Réf. 112381
VD	Doubleur de tension Réf. 39260
PTO	Protecteur thermique intégré au moteur
	Thermal protector integrated in the motor





**robot**  **coupe**®



FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUPE S.N.C.

Service Clients France  
& Service Après-Vente

Tél. : 03 85 69 50 00  
12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134  
71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex  
email : france@robot-coupe.fr

Agence de Service Après-Vente  
pour la Région Parisienne

Tél. : 01 43 98 88 15  
48, Rue des Vignerons  
94300 Vincennes

**[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)**