

robot a coupe®



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

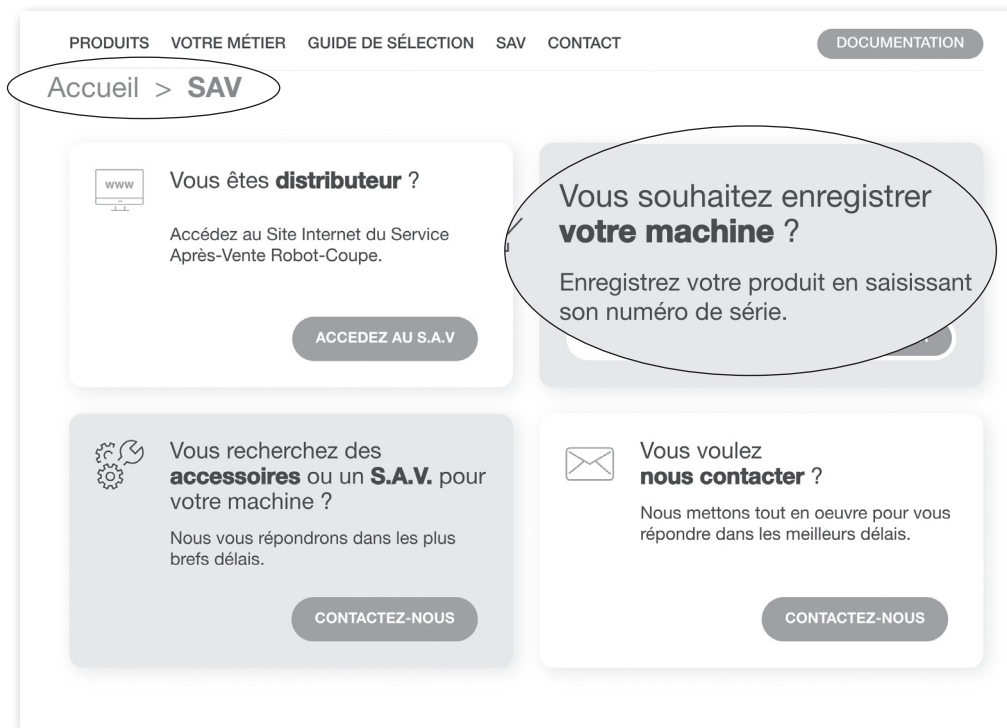
Blixer® 8 • Blixer® 10
Blixer® 15 • Blixer® 20
Blixer® 8 V.V. • Blixer® 10 V.V.
Blixer® 15 V.V. • Blixer® 20 V.V.

NOTICE ORIGINALE

www.robot-coupe.com



Enregistrez votre produit en ligne



robot coupe®



NOTICE D'INSTRUCTIONS

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

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**..... Éplucheuses 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 corrigent et/ou les rectifient.

"R021"

Montceau-en-Bourgogne, le 25 novembre 2021

Jean-Marie LOZANO

Directeur des Opérations Industrielles



SOMMAIRE

GARANTIE

RECOMMANDATIONS POUR INSTALLATION D'UN APPAREIL V.V.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

INTRODUCTION

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

- Conseils électriques
- Tableau de bord

PHASES DE MONTAGE

- Appareil
- Couteau (Cutter uniquement)

EXEMPLES DE FABRICATION

OPTIONS

- Mini-cuves en inox
- Couteau cranté - Couteau denté
- Dispositif sous-vide R-Vac®

HYGIÈNE

NETTOYAGE

- Bloc moteur
- Cuve
- Couteau
- Bras Blixer (Blixer® uniquement)

ENTRETIEN

- Démontage du couteau
- Couteau Mini-cuve (Cutter uniquement)
- Bras Blixer (Blixer® uniquement)
- Lames
- Bague d'étanchéité
- Joint de couvercle

AIDE AU DIAGNOSTIC

UTILISATION DU DISPOSITIF R-VAC®

MONTAGE ET UTILISATION DU COUTEAU

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

NORMES

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES ET DE CABLAGE

LA GARANTIE LIMITÉE DE ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Votre machine ROBOT-COUPÉ 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-COUPÉ 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-COUPÉ S.N.C. ne se substitue pas à celle du distributeur, mais en cas de défaillance de la garantie du distributeur, la garantie ROBOT-COUPÉ S.N.C. sera, le cas échéant, applicable sous certaines réserves en fonction des marchés.

La garantie ROBOT-COUPÉ 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-COUPÉ 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-COUPÉ S.N.C. est limitée au remplacement des pièces ou machines défectueuses : ROBOT-COUPÉ 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 ou triphasée.

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 monofréquence 50 ou 60 Hz


- L'appareil est alimenté en courant monophasé ou triphasé 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 adapté 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 impulsionnel (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).

Il convient d'utiliser un disjoncteur différentiel sensible au courant impulsionnel (type A), identifié par le symbole suivant : .

Attention : selon les fabricants, ces disjoncteurs 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 (mm²) | Disjoncteur Différentiel (Ph + N ou 3 Ph) | |
|--|---|-------------------------------|---|------------|
| | | | Calibre (A) | Seuil (mA) |
| R 8 V.V. Blixer® 8 V.V. | 200 - 240V 50 ou 60 Hz monophasé | 6 | 25 | 30 mA |
| R 10 V.V. Blixer® 10 V.V. | | | | |
| R 15 V.V. Blixer® 15 V.V. | 380 - 480V 50 ou 60 Hz triphasé | 2,5 | 20 | |
| R 20 V.V. Blixer® 20 V.V. | | | | |

| Appareils | Alimentation | Section des Conducteurs (mm²) | Disjoncteur Différentiel (Ph + N ou 3 Ph) | | |
|--|--|-------------------------------|---|------------|--|
| | | | Calibre (A) | Seuil (mA) | |
| R 8 V.V. Blixer® 8 V.V. | 200 - 240V 50 ou 60 Hz triphasé | 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. | | | | | |

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



ATTENTION : Afin de limiter le risque 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

- Installer votre appareil sur un support parfaitement stable et de hauteur adaptée (voir section hauteur de travail).

BRANCHEMENT

- Toujours vérifier que la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil 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 8) et s'assurer que tous les accessoires sont correctement positionnés.

UTILISATION

Pour mettre en marche votre appareil, le couvercle doit être parfaitement verrouillé afin que son joint remplisse pleinement sa fonction d'étanchéité.

Il suffit alors d'appuyer sur un des boutons "Marche" (vert) ou "Pulse" (noir).

Pour arrêter le moteur, toujours utiliser le bouton "Stop" (rouge). Ne jamais ouvrir le couvercle avant l'arrêt complet du moteur et du mouvement de la préparation : risque de projection des aliments en raison de l'inertie et en fonction de leur nature, quantité et viscosité et risque de brûlure avec des préparations chaudes.

SÉCURITÉ



ATTENTION

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.

Ne jamais ouvrir le couvercle avant l'arrêt complet du couteau et du mouvement éventuel de la masse d'aliments.

La machine est munie d'un système de sécurité et d'un frein moteur. Elle ne peut pas être mise en fonctionnement sans que la cuve et le couvercle soient verrouillés sur le bloc moteur.



ATTENTION

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

NETTOYAGE

- Par précaution, avant de procéder aux opérations de nettoyage, toujours débrancher votre appareil.
- Nettoyer systématiquement la machine ainsi que les accessoires à la fin du cycle de travail.
- Ne pas mettre le bloc moteur dans l'eau.
- Pour les pièces en aluminium, utiliser un produit de lavage "spécial aluminium".
- Pour les pièces en plastique, ne pas utiliser un détergent trop alcalin (avec concentration trop forte en soude ou ammoniacale).
- En aucun cas, ROBOT-COUPÉ 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 d'étanchéité 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.

USAGE NORMAL

L'appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel notamment dans les cuisines des restaurants et d'une manière générale dans le domaine de la restauration commerciale. Il ne doit pas être utilisé à l'extérieur ni pour la préparation d'aliments en masse continue ou industrielle.

Il ne doit pas être utilisé, nettoyé ou entretenu par les catégories de personnes suivantes :

- Personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites,
- Personnes qui manquent d'expérience, de connaissance et/ou de formation.

L'usage normal de la machine est défini par le respect de la totalité des instructions de la présente notice. Tout autre type d'utilisation est à considérer comme non conforme et dangereux. Robot-Coupe décline toute responsabilité pour les conséquences d'un usage non conforme à ces instructions.

La machine doit être correctement raccordée au réseau électrique (se référer à la section mise en service de l'appareil) et installée sur un plan de travail stable.

RISQUES RESIDUELS

L'appareil est sécurisé et ne présente aucun danger dans les conditions normales d'utilisation, conformes à ces instructions. Toutefois il existe des risques résiduels pouvant résulter de plusieurs facteurs liés notamment à une faute d'inattention, une négligence, un oubli, une distraction, un manque d'expérience ou de formation.

Les risques résiduels comprennent en particulier :

- Coupure lors de la manipulation de lames.
- Risque de vibrations, instabilité et bruit préjudiciables à la santé en cas d'assemblage incorrect du couteau.
- Brûlure par contact avec la cuve ou le couteau suite au traitement d'aliments chauds,
- Brûlure par projection de produits chauds en cas d'ouverture prématurée du couvercle,
- Brûlure par projection de produits chauds ou émanation de vapeur par le trou central du couvercle,
- Écrasement en cas de chute de l'appareil de son plan de travail.

Pour éviter tout dommage lié à ces risques résiduels respecter scrupuleusement ces instructions. Accorder une attention particulière à la formation des opérateurs et à leur sensibilisation à ces risques. Voir paragraphe FORMATION ci-après.

ERGONOMIE

Compte tenu du poids de l'appareil dans son ensemble, la manipulation de ce dernier doit être réalisée en séparant ses éléments principaux pour limiter la charge. Pour cela :

- Débrancher l'appareil,
- Démonter le couvercle,
- Retirer le couteau ainsi que la cuve,
- Manipuler chaque élément séparément.

SURCHARGE

Ces modèles sont équipés d'un **protecteur thermique** qui arrête automatiquement le moteur en cas de surcharge.

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

BLOPAGE DU MOTEUR

La nature, la quantité de certains aliments traités et le mode opératoire peuvent entraîner le blocage du moteur.

Si cela se produit, appuyer immédiatement sur le bouton arrêt et couper l'alimentation de la machine.

Retirez une quantité suffisante de la préparation dans la cuve.

Remettre en marche la machine. Renouveler l'opération si le moteur est à nouveau bloqué.

FORMATION

Afin d'éviter tout accident résultant d'une connaissance insuffisante de la machine, celle-ci doit être utilisée uniquement par un opérateur qui a reçu une formation à la manière de l'utiliser en toute sécurité en vue d'acquérir les connaissances et le savoir-faire nécessaires, ainsi qu'une sensibilisation aux risques résiduels.

A cette fin l'employeur doit mettre en place un plan de formation/sensibilisation destiné aux opérateurs. Il doit s'assurer périodiquement de leur bon niveau de connaissances et de savoir-faire.

En particulier les opérateurs doivent connaître l'existence et avoir une parfaite compréhension de la fiche "Consignes de sécurité et d'utilisation" livrée avec la machine. Cette fiche rappelle les instructions fondamentales pour un usage en toute sécurité. Elle est imprimée sur un support résistant à l'humidité et à la déchirure et doit être affichée en permanence de façon bien visible et lisible depuis le poste de travail.

BRUIT / VIBRATIONS

Respectez scrupuleusement les indications d'assemblage des lames (section montage et utilisation du couteau).

Le niveau de bruit et de vibrations est variable en fonction de la nature des aliments traités et de l'assemblage correct du couteau.

La machine est équipée de quatre pieds adaptés pour lui donner une stabilité optimale en utilisation. Ces pieds limitent également le niveau sonore ainsi que les vibrations.

INTRODUCTION

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en service pour vous garantir une utilisation en toute sécurité de votre appareil. Veuillez conserver ce mode d'emploi afin qu'il soit accessible à tout moment aux utilisateurs de l'appareil.

MISE EN SERVICE



ATTENTION

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

• CONSEILS ÉLECTRIQUES

Le raccordement électrique doit être effectué par un électricien qualifié. Dans tous les cas se conformer à la réglementation locale.

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

Appareil Triphasé

L'appareil doit être alimenté par trois phases plus terre, SANS NEUTRE. Il est équipé d'un câble d'alimentation à quatre fils sur lequel il convient de raccorder la fiche électrique convenant à l'installation :

- 1) Brancher le fil vert / jaune sur la broche terre.
- 2) Brancher les trois autres fils sur les trois bornes de phases.
- 3) Si vous disposez d'une fiche à cinq broches, la borne de neutre ne doit pas être raccordée.

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

Dans le cas contraire, contactez votre service technique.

Appareil à Vitesse Variable Monophasé

Ce type d'appareil est identifié par le suffixe V.V. (exemple : Blixer® 8 V.V.).


Il est équipé d'un câble d'alimentation à trois fils sur lequel il convient de raccorder la fiche électrique convenant à l'installation :


- 1) Brancher le fil vert / jaune sur la broche terre.
- 2) Brancher le fil bleu sur la broche du neutre,
- 3) Brancher le troisième fil sur la broche de phase.

• TABLEAU DE BORD

Appareil Triphasé

Bouton rouge  = bouton arrêt

Bouton vert  = bouton marche 1^{ère} vitesse (1500 ou 1800 tr/min.)

Bouton vert  = bouton marche 2^{ème} vitesse (3000 ou 3600 tr/min.)

Bouton noir  = commande impulsions


Voyant vert = voyant de sécurité

Appareil à Vitesse Variable

Variation de vitesse de 300 à 3500 tr/min.

Bouton rouge  = bouton arrêt

Bouton vert  = bouton marche

Bouton noir  = commande impulsions

Potentiomètre  = réglage vitesse

Voyant vert = voyant de sécurité

PHASES DE MONTAGE

• APPAREIL



1. Le bloc moteur face à vous, positionner la cuve sur l'axe moteur, poignée de gauche près du socle.

2. Appuyer sur les poignées en faisant pivoter la cuve fermement dans le sens antihoraire jusqu'au blocage.



3. Engager le couteau monté sur l'axe moteur. Puis le faire pivoter de façon à le faire descendre tout au fond de la cuve. Toujours vérifier que le couteau est bien positionné en fond de cuve, avant d'introduire les ingrédients à travailler dans la cuve.



Le R 8 est livré avec un couteau 2 lames lisses.

Les R 10, R 15 et R 20 sont livrés avec un couteau 3 lames lisses.

Le Blixer® 8 est livré avec un couteau 2 lames dentées.

Les Blixer® 10, Blixer® 15 et Blixer® 20 sont livrés avec un couteau 3 lames dentées.

• Si l'ensemble couvercle est assemblé :

4. Positionner l'ensemble couvercle dans l'emplacement prévu. Enfiler ensuite la tige métallique à fond.



• Si les pièces de l'ensemble couvercle sont démontées :

4. Positionner le support couvercle dans la charnière. Enfiler ensuite la tige métallique à fond (photo 1). Monter l'appui couvercle en l'introduisant à travers le trou du bras Blixer et visser le cône à l'intérieur de l'appui (photo 2). Clipser le couvercle sur l'appui et tourner le pour que les bossages soient à l'intérieur du bras (photo 3).



5. Fermer le couvercle en verrouillant le crochet de fermeture au bord de la cuve puis en rabattant la poignée. L'appareil est alors prêt à fonctionner. Le voyant vert doit être allumé en continu.



ATTENTION

Le tableau de commande est muni d'un voyant de sécurité. A la mise sous tension, un mouvement d'ouverture, fermeture du couvercle est nécessaire pour valider le bon fonctionnement de la machine. Si le voyant ne passe pas au vert voir le paragraphe "Aide au Diagnostic". Tant que le voyant vert clignote, toutes les conditions de sécurité ne sont pas réunies pour une bonne utilisation de l'appareil. Vérifier alors si la cuve, le support de couvercle ou le couvercle sont bien positionnés. Dès que le voyant vert est allumé en continu, votre appareil est prêt à fonctionner.

• COUTEAU

(Cutter uniquement - voir schéma page 16)

Pour les farces fines, les mousses et les émulsions, utiliser des lames lisses.

Pour tous les travaux de broyage et de pétrissage, utiliser des lames crantées.

Pour les travaux de hachage de persil, utiliser des lames dentées.

Pour tous les hachages, utilisez le montage gros hachage : intercaler la petite bague entre la base du support couteau et la lame inférieure. Afin de bien contrôler la finesse du grain désiré, et pour éviter une élévation de température de la viande, travailler toujours avec la commande «impulsions».

Pour les autres préparations, utilisez un montage fond de cuve : aucune bague intermédiaire ne doit venir s'intercaler entre la base du support couteau et la lame inférieure.

EXEMPLES DE FABRICATION

• CUTTER

| UTILISATION | Quantité Maxi en Produit fini (kg) | | | | Temps de travail (mn) | Vitesse conseillée (tr/mn) voir résumé |
|-----------------------------------|------------------------------------|-------|-------|-------|---------------------------|--|
| | R 8 | R 10 | R 15 | R 20 | R 8 / R 10 R 15 / R 20 | |
| HACHER | | | | | | |
| • VIANDES | | | | | | |
| Steak haché / tartare | 3 | 4 | 6 | 8 | 4 | vitesse 1 |
| Chair à saucisse / à tomate | 3 | 4 | 6 | 8 | 3 | 1200/1500 |
| Terrine de campagne / saucisson | 2 | 4 | 8 | 10 | 4 | 1200/1500 |
| Boudin blanc / mousse de foie | 4 | 5 | 9 | 11 | 4 | vitesse 2 |
| Galantine (farce + lèches) | 2 | 3 | 8 | 10 | 4 | vitesse 2 |
| • POISSONS | | | | | | |
| Brandade / quenelle | 4 | 5 | 7 | 9 | 5 | 3000 |
| Mousse de poisson | 4 | 5 | 9 | 11 | 5 | 3000 |
| • LEGUMES | | | | | | |
| Ail / persil / oignon / échalotte | 1 à 3 | 1 à 3 | 2 à 5 | 2 à 6 | 3 | vitesse 3 |
| Potage / mousseline de légumes | 4 | 5 | 9 | 11 | 4 | 1500/2000 |
| • FRUITS | | | | | | |
| Compote / réduction de fruits | 4 | 5 | 9 | 11 | 4 | 1500/2000 |
| ÉMULSIONNER | | | | | | |
| Mayonnaise / aïoli | 4 | 5 | 9 | 11 | 3 | vitesse 4 |
| Sauce rémoulade | 4 | 5 | 9 | 11 | 5 | 600/1500 |
| Beurre d'escargot / de saumon | 2 | 3 | 5 | 7 | 4 | 600/1500 |
| PÉTRIR | | | | | | |
| Pâte brisée / pâte sablée | 4 | 5 | 7 | 9 | 4 | vitesse 4 |
| Détrempe de feuilletage | 4 | 5 | 7 | 9 | 4 | 900/1500 |
| Pâte à brioches + raisins | 4 | 5 | 7 | 9 | 4 | 900/1500 + 300 |
| BROYER | | | | | | |
| Pâte d'amande / praliné | 2 | 3 | 5 | 6 | 6 | 900/1500 |
| Crustacés / glace pilée | 2 | 3 | 6 | 8 | 5 | 900/1500 |
| Chapelure | 2 | 3 | 5 | 6 | 4 | 900/1500 |

D'autres utilisations sont envisageables. Ces valeurs ne sont données qu'à titre indicatif et sont susceptibles de varier en fonction de la qualité des ingrédients ou de la recette.

• EN RÉSUMÉ :

Cutter bi-vitesse

- **Vitesse 1** : 1500 tr/mn ou 1800 tr/mn.
- **Vitesse 2** : 3000 tr/mn ou à 3600 tr/mn.

Cutter vitesse variable:

- **Vitesse 1** : 1200 à 1500 tr/mn.
- **Vitesse 2** : finitions à 3500 tr/mn.
- **Vitesse 3** : 1500 à 2000 tr/mn.
- **Vitesse 4** : 600 à 1500 tr/mn.

Nota : Utiliser la vitesse la plus faible pour les mélanges.

• BLIXER®

TRAVAUX SECTEURS HOSPITALIERS

ALIMENTATION À LA CUILLÈRE

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

ALIMENTATION SEMI-LIQUIDE

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

- Viande hachée + Sauce • Purée + liquide (bouillon, lait...)
- Soupes / Veloutés • 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...

OPTIONS

• MINI-CUVE INOX DE 3,5 LITRES POUR R 8 ET DE 4 LITRES POUR R 10 • R 15

En option : Mini-cuve de 3,5 litres pour R 8 et Mini-cuve de 4 litres pour R 10 et R 15 (exclusivité brevetée robot-coupe) munie d'un couteau tout inox entièrement démontable, prévue pour la réalisation instantanée de sauces, de hachages de condiments et de tous types de préparation de dernière minute.



1. Positionner la mini-cuve sur la cheminée de la grande cuve, puis la faire pivoter de façon à ce qu'elle s'emboîte dans l'ergot prévu à cet effet. Les poignées de la mini-cuve doivent alors se trouver dans l'alignement

de celles de la grande cuve.

2. Puis, engager le couteau tout inox monté sur l'arbre moteur et poser le mini-couvercle sur la mini-cuve afin d'éviter toute projection. Refermer ensuite le couvercle de la machine.



• COUTEAU CRANTÉ - COUTEAU DENTÉ

Le support couteau peut être équipé en option de lames crantées ou lames dentées.

Le couteau cranté est principalement utilisé:

- pour des travaux de pâtisserie
- pour des broyages

Le couteau denté est principalement utilisé :

- pour les hachages de persil
- pour les mixés

• DISPOSITIF SOUS-VIDE R-VAC®

Votre cutter peut être équipé sous-vide sans aucune modification.

Il suffit alors de monter le dispositif sous-vide R-VAC®, breveté ROBOT-COUPÉ, sur le couvercle et de le raccorder à une pompe à vide (se reporter à la notice page 15).

Si vous possédez déjà une machine à conditionner sous-vide, vous pourrez alors raccorder le dispositif R-VAC® à la pompe à vide de cette machine (selon puissance).

Ce dispositif R-VAC® a été conçu de façon à permettre l'incorporation de liquides à la préparation en cours de fabrication, tout en maintenant la fabrication sous-vide d'air.

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 appuyant sur la gâchette intégrée à la poignée pour la déverrouiller, puis exercer une traction vers le haut pour la dégager, le couteau restant dans la cuve pour assurer une parfaite 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 (Voir page 16 et 17)

Le R 8 est livré avec un couteau 2 lames lisses.

Les R 10, 15 et 20 sont livrés avec un couteau 3 lames lisses.

Le Blixer® 8 est livré avec un couteau 2 lames dentées.

Les Blixer® 10, 15 et 20 sont livrés avec un couteau 3 lames dentées.

Le couteau tout inox des Cutter et Blixer® sont entièrement démontable pour un nettoyage facilité.

Après le nettoyage du couteau, toujours bien essuyer les lames pour prévenir une éventuelle oxydation.



IMPORTANT

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

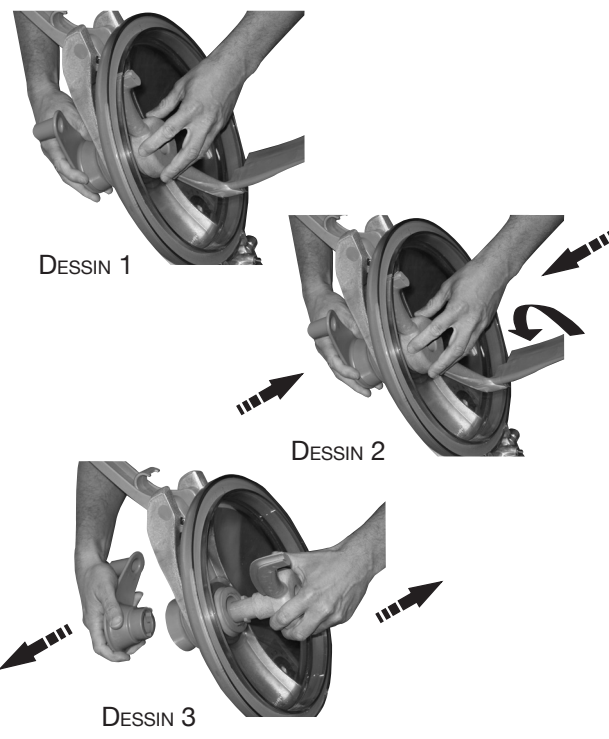


IMPORTANT

Au même titre que vous démontez la cuve et le couvercle pour les nettoyer, n'omettez pas de démonter le couteau en lui accordant le même soin. Toujours bien essuyer toutes les pièces métalliques, en particulier les lames pour prévenir une éventuelle oxydation.

• BRAS BLIXER (Blixer® uniquement)

Afin de procéder au nettoyage du bras Blixer, le démonter comme suit. Tenir le bras Blixer 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 Blixer pour les nettoyer (dessin 3).



ENTRETIEN

• DÉMONTAGE DU COUTEAU

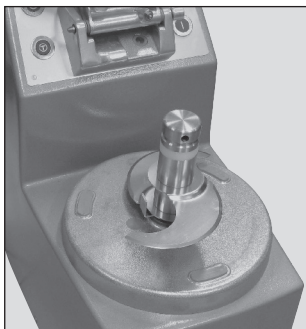
Couteau R 8 • R 10 • R 15 • R 20

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

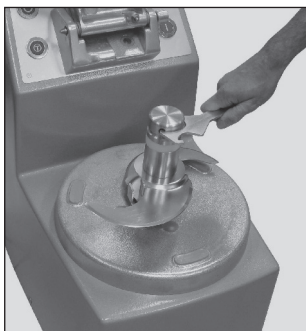


- Débrancher l'appareil.
- Ôter la cuve.
- Poser le démonte couteau sur l'axe moteur.

- Emboîter le couteau sur l'axe du moteur.
- Mettre la lame inférieure en appui contre le démonte couteau.



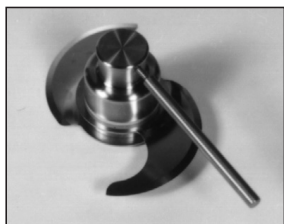
- Débloquer l'écrou à l'aide de la clé métallique plate.



- Pour remonter le couteau, procéder de façon inverse.

• COUTEAU MINI-CUVE (Cutter uniquement)

Un outil spécial pour faciliter le démontage du couteau de la mini-cuve est livré avec la machine.

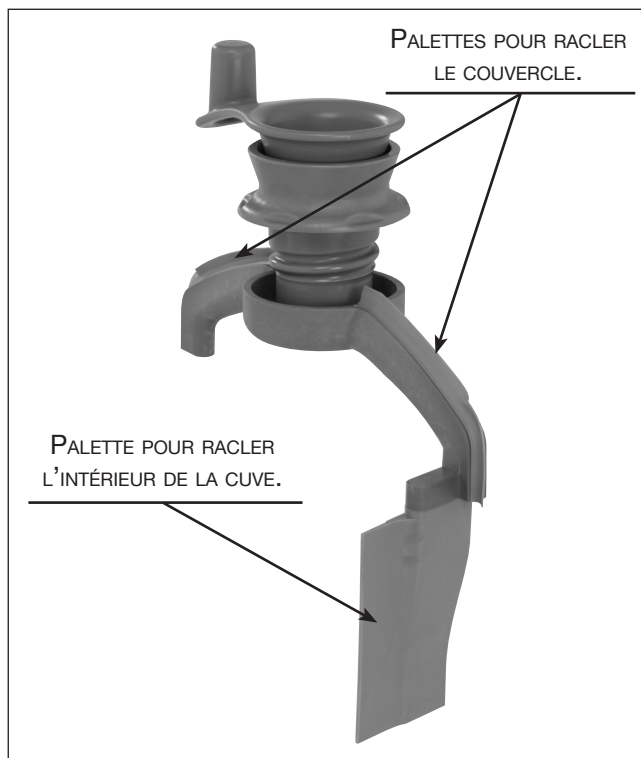


• BRAS BLIXER (Blixer® uniquement)

Le bras Blixer 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.



• LAMES

Seules les lames des cutters R 8, R 10, R 15 et R 20 s'affûtent.

Il est vivement conseillé, après chaque utilisation de passer un léger coup de fusil sur les lames de couteau, particulièrement après la coupe de persil.

Les affûter plus complètement une fois par mois à l'aide de la pierre très fine livrée avec l'appareil.

Le résultat de la coupe dépend essentiellement de l'affûtage de vos lames et de leur usure.

Les lames sont, en effet, des pièces 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 d'effectuer un contrôle tous les trois mois afin de vérifier son état d'usure et d'effectuer un changement tous les six mois.

• JOINT DE COUVERCLE

Le couvercle est conçu pour être parfaitement étanche.

Pour conserver cette particularité, il est possible que vous soyez amené à changer son joint épisodiquement en fonction de la fréquence d'utilisation de votre appareil.

Si vous n'utilisez pas votre appareil régulièrement, il est conseillé, entre chaque utilisation, de laisser votre couvercle ouvert afin de conserver au joint toutes ces caractéristiques.

AIDE AU DIAGNOSTIC

Votre appareil est muni d'un voyant le contrôle qui indique l'état de la machine :

- **éteint** : voir paragraphe 1.
- **clignotant vert** : voir paragraphe 2.
- **allumé vert fixe** : l'appareil est prêt à fonctionner.

• APPAREIL BI-VITESSES



RAPPEL

- **débrancher impérativement l'appareil avant toute intervention,**
- **toute intervention doit être effectuée par un technicien qualifié.**

1. Le voyant vert ne s'allume pas du tout

Dans ce cas, votre appareil est hors tension ou défaut d'alimentation est survenu.

Vérifier la tension au niveau de la prise de courant et vérifier le câblage de la fiche de la machine.

Si le problème persiste, voir* au niveau 3 ci-après.

2. Le voyant vert clignote

Au moins un élément de sécurité n'est pas valide.

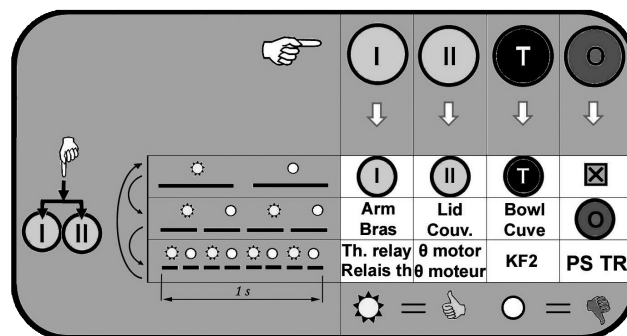
Les éléments de sécurité sont composés des 3 détecteurs de présence, d'un relais thermique, d'une protection moteur.

Avant toute intervention, le voyant et les boutons permettent de tester les composants et les sécurités de la machine.

Il est inutile de poursuivre le test après avoir détecté un défaut ; régler le point et refaire le test depuis le début.

• Généralités :

Le schéma ci-dessous permet de suivre la procédure de test.



Chaque case blanche contient l'élément testé.

Les 4 colonnes correspondent à chacun des 4 boutons appuyés successivement par l'opérateur.

Les 3 lignes correspondent aux 3 niveaux de test successifs. Le changement de niveau s'effectue par l'appui simultané sur les **boutons I et II**.

Chaque niveau est matérialisé par un clignotement de plus en plus rapide ; premier lent, deuxième rapide et troisième très rapide. Un appui simultané supplémentaire renvoie au niveau I du test.

Le voyant indique par son clignotement le niveau de test actuel lorsqu'aucun bouton n'est appuyé et le résultat du test lorsque le bouton est maintenu appuyé : allumé = OK, éteint = défaut.



RAPPEL

A la mise sous tension un mouvement d'ouverture-fermeture du couvercle est nécessaire pour valider le bon fonctionnement de la machine et permettre l'arrêt du clignotement du voyant vert.

• Déroulement du test :

Au départ, lorsque le voyant clignote, l'appui sur le **bouton I** teste son propre fonctionnement (les boutons servant aux tests, il convient de vérifier qu'ils fonctionnent correctement).

Il en va de même pour **les touches II et T** qui testent le contact du bouton concerné.

À ce niveau le **bouton O** ne teste rien.

L'appui simultané sur la **touche I** et la **touche II** permet d'atteindre le niveau 2 du test, matérialisé par un clignotement rapide du voyant. À ce niveau 2, **les boutons I, II, T et O** permettent de tester respectivement la présence support, la présence couvercle, la présence cuve et le contact du **bouton O**.

L'appui simultané sur la **touche I** et la **touche II** permet d'atteindre le niveau 3 du test, matérialisé par un clignotement très rapide du voyant. À ce niveau 3, **les boutons I, II, T et O** permettent de tester respectivement le relais thermique et le protecteur thermique du moteur, la tension du réseau, la détection des phases et de la fréquence et enfin le positionnement des cavaliers et le relais de freinage.

L'appui simultané sur la **touche I** et la **touche II** permet de revenir au clignotement normal donc au 1er niveau de test.

• CONTRÔLES - VÉRIFICATIONS

Niveau 1 et test bouton 0 niveau 2 :

Si le test d'un bouton est négatif, vérifier le bloc contact et le câblage du bouton.

Niveau 2 :

Si le test révèle un défaut de présence, vérifier que les éléments amovibles de votre cutter (cuve, couvercle et bras) sont bien mis en place. Si le défaut persiste contrôler les détecteurs et leur câblage.

Niveau 3 :

En dehors d'un usage intensif de votre machine, pour lequel il peut être normal que le moteur chauffe et donc que les protections thermiques agissent :

- Si le test indique que le relais thermique est défaillant, vérifier que le réglage de celui-ci est correct (position automatique et intensité conforme au schéma).
- Dans le cas où le test du protecteur thermique du moteur est négatif vérifier le câblage de celui-ci.
- En cas de défaut "voltage" ou "Phase + Frequ", vérifier que la machine est bien alimentée avec la tension prévue. Vérifier aussi que la prise d'alimentation est bien câblée.
- En cas de défaut "Jumpers + KFR", vérifier que les cavaliers de configuration de la carte sont bien positionnés comme indiqué par le schéma électrique en fonction de du réseau d'alimentation.

* Pour ces derniers défauts, si le problème persiste cela indique que la carte de commande doit être changée.

• APPAREIL A VITESSE VARIABLE

En fonction, du clignotement du voyant il est possible de déterminer l'élément à contrôler.

Un clignotement rapide indique que la présence support (ISBC) ou la présence couvercle (ISCO) sont en cause. L'appui sur la touche I permet de déterminer lequel de ces composants est à contrôler. Si le clignotement ne change pas lorsque le bouton I est appuyé alors la sécurité bras de couvercle doit être contrôlée.

Dans le cas contraire (le clignotement devient lent et dissymétrique, allumé bref) alors la présence couvercle est à contrôler.

Un clignotement dissymétrique (éteint bref) indique que la présence cuve doit être contrôlée (ISCU).

Un clignotement lent indique que le contact du bouton STOP (BPA) ou le protecteur thermique du moteur (PTO) sont en cause. L'appui sur la touche T permet de déterminer lequel de ces composants est à contrôler. Si le clignotement ne change pas lorsque le bouton T est appuyé alors le contact du bouton STOP doit être contrôlé.

Dans le cas contraire (le clignotement devient dissymétrique, allumé long puis allumé bref) alors le protecteur moteur doit être contrôlé.

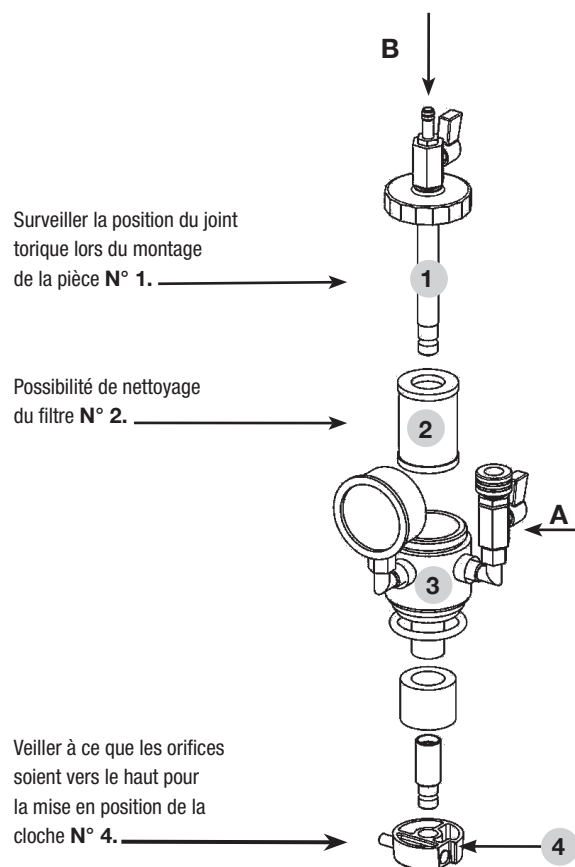
Pour le détail des contrôles, voir paragraphe CONTRÔLES - VERIFICATION, précédent sur les modèles bi-vitesses.

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

UTILISATION DU DISPOSITIF R-VAC® (Cutters uniquement)

1° MONTAGE DU DISPOSITIF R-VAC®

- Introduire le filtre N° 2 dans le corps N° 3
- Visser la pièce N° 1 sur le corps N° 3 (le tube passe au travers du corps N° 3).



2° POSITIONNEMENT DU DISPOSITIF R-VAC® SUR LE COUVERCLE

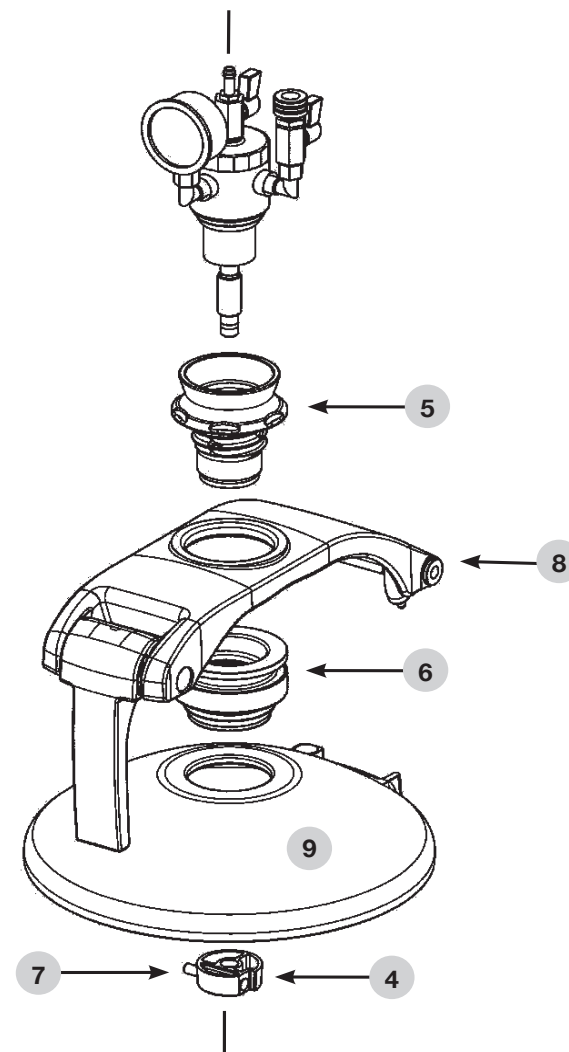
- Poser l'ensemble adaptateur sous-vide sur le cône de la pièce plastique N° 5, celle-ci étant vissée sur l'appui couvercle N° 6, (lui-même étant emboîté sur le support de couvercle aluminium N° 8). Le couvercle N° 9 doit être monté aussi sur l'appui N° 6.

3° CLIPSAGE DE LA CLOCHE N° 4

- Prendre la cloche dans le creux de la main et appuyer sur le poussoir N° 7 avec le pouce.
- Emboîter sur la partie cylindrique dépassant sous le couvercle.
- Relacher le poussoir N° 7.
- Le poussoir revient en position initiale, si ce n'est pas le cas, appuyer légèrement sur la cloche la cloche et elle se clipse automatiquement.
- Vérifier que la cloche est bien fixée au tube N° 1, prévenant tout risque au chute de la cloche ou du dispositif.

4° UTILISATION DU DISPOSITIF R-VAC®

- Brancher la pompe à vide sur la vanne A, veiller à ce que celle-ci soit ouverte (manette dans l'axe du raccord).
- Fermer la vanne B (manette perpendiculaire).



5° INTRODUCTION D'UN LIQUIDE DANS LA PREPARATION

- Brancher un tuyau sur la vanne B.
- Immerger l'autre extrémité de ce tuyau dans le liquide à introduire.
- Ouvrir la vanne B progressivement, une fois le liquide introduit, fermer la vanne B.



REMARQUE

Pour assurer un bon fonctionnement de votre dispositif sous-vide et de la pompe, un préchauffage de celle-ci doit être effectuée (15 minutes environ). De même, en fin de travail, laissez la pompe tourner encore 15 minutes afin d'évacuer les vapeurs condensées à l'intérieur de celle-ci.

MONTAGE ET UTILISATION DU COUTEAU (Cutter uniquement)



Écrou



Bague
plastique



Lame



Bague
longue



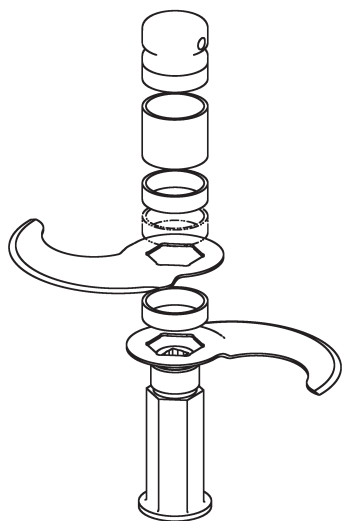
Bague
courte



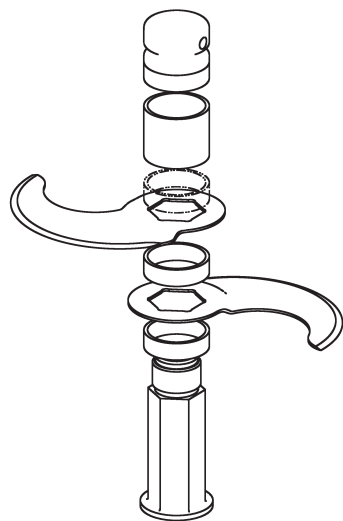
Support
couteau

• MONTAGE DU COUTEAU EN 2 LAMES :

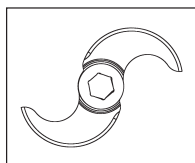
Le couteau en 2 lames est conseillé dans le cadre du travail de petites quantités jusqu'à la moitié de la quantité limite indiquée page 9. **Il est impératif d'assembler les deux lames à 180° (voir schéma ci-dessous).**



Type 1 - Fond de cuve



Type 2 - Gros hachage



Montage correct vue de
dessus en 2 lames

TYPE 1 : Pas de bague intercalée entre la lame inférieure et le support couteau.

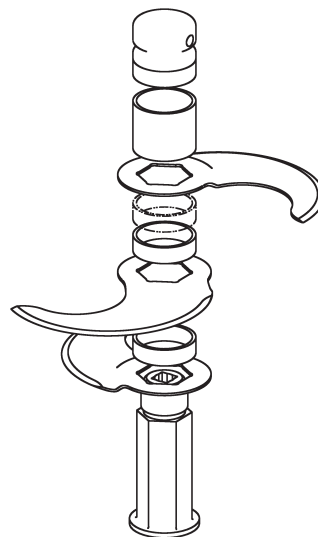
- Pour tous les **hachages fins et émulsions.**
- Pour tous les travaux de **broyage** et de **pétrissage.**

DÉMONTAGE : • Dévisser l'écrou du couteau.

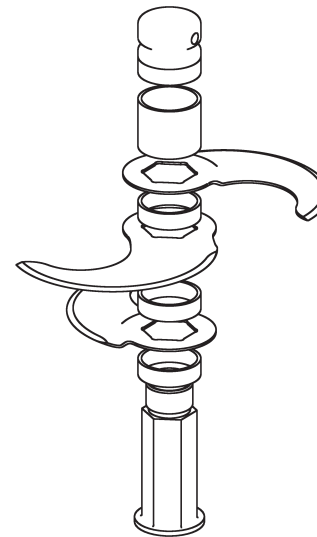
- Retirer les bagues et les lames.

• MONTAGE DU COUTEAU 3 LAMES (R 10, R 15 et R 20 uniquement) :

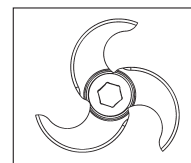
Le couteau en 3 lames est conseillé dans le cadre du travail de grandes quantités, au-delà de la moitié de la quantité limite indiquée, à l'exception des textures modifiées, préparations liquides et pour lesquelles le couteau 2 lames est vivement conseillé. **Pour ces préparations, il est recommandé de n'utiliser que la petite vitesse pour un résultat de meilleure qualité. Il est impératif d'assembler les trois lames à 120° (voir schéma ci-dessous)**



Type 1 - Fond de cuve



Type 2 - Gros hachage



Montage correct vue de
dessus en 3 lames

TYPE 2 : Une bague intercalée entre la lame inférieure et le support couteau.

- Pour tous les **gros hachages.**

MONTAGE : • Mettre en place les lames et les bagues de façon à obtenir un écartement entre elles qui soit fonction :

- de la nature
- du poids et
- du volume des matières à travailler.

ATTENTION : La bague plastique doit être placée sous l'écrou.

MONTAGE ET UTILISATION DU COUTEAU (Blixer® uniquement)



Écrou



Bague
plastique



Lame



Bague
longue



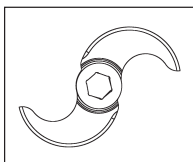
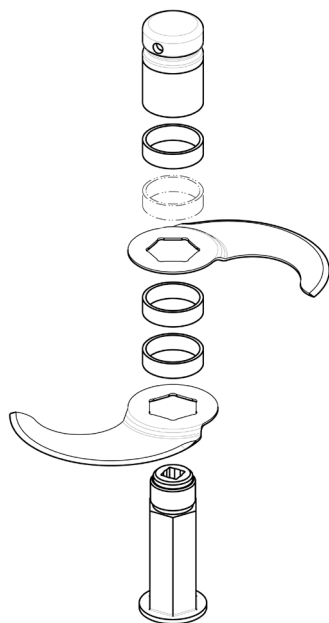
Bague
courte



Support
couteau

• MONTAGE DU COUTEAU EN 2 LAMES :

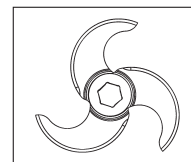
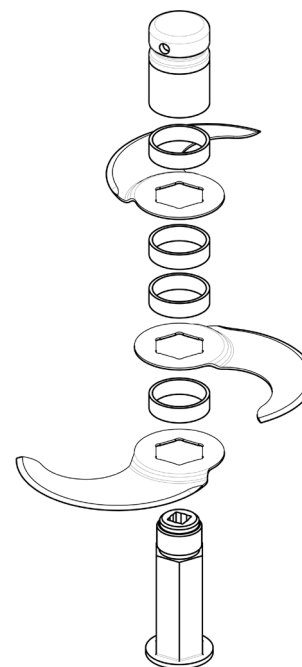
Le couteau en 2 lames est conseillé dans le cadre du travail de petites quantités. **Il est impératif d'assembler les deux lames à 180° (voir schéma ci-dessous).**



Montage correct vue de
dessus en 2 lames

• MONTAGE DU COUTEAU 3 LAMES (Blixer® 10, Blixer® 15 et Blixer® 20) :

Le couteau en 3 lames est conseillé dans le cadre du travail de grandes quantités, au-delà de la moitié de la quantité limite indiquée, à l'exception des textures modifiées, préparations liquides et pour lesquelles le couteau 2 lames est vivement conseillé. **Pour ces préparations, il est recommandé de n'utiliser que la petite vitesse pour un résultat de meilleure qualité. Il est impératif d'assembler les trois lames à 120° (voir schéma ci-dessous).**



Montage correct vue de
dessus en 3 lames

DÉMONTAGE :

- Dévisser l'écrou du couteau.
- Retirer les bagues et les lames.

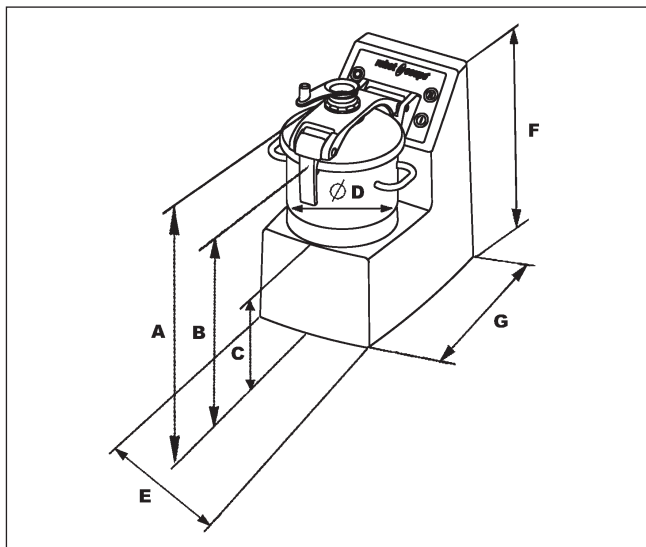
MONTAGE :

- Mettre en place les lames et les bagues de façon à obtenir un écartement entre elles qui soit fonction :
 - de la nature
 - du poids et
 - du volume des matières à travailler.

ATTENTION : La bague plastique doit être placée sous l'ensemble écrou + bague longue.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

• POIDS & DIMENSIONS



| Modèles | Dimensions (en mm) | | | | | | | Poids (Kg) | |
|--------------------------------------|--------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------------|---------|
| | A | B | C | D | E | F | G | Net | Emballé |
| 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. | | | | | | | | | |

• HAUTEUR DE TRAVAIL

Nous vous conseillons d'installer le Blixer® 8 / 8 V.V. - R 8 / 8 V.V. - Blixer® 10 / 10 V.V. - R 10 / 10 V.V. 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.

Nous vous conseillons d'installer le Blixer® 15 / 15 V.V. - R 15 / 15 V.V. - Blixer® 20 / 20 V.V. - R 20 / 20 V.V. sur un sol stable. Il n'y a pas de hauteur de travail préconisée étant donné que c'est un appareil de sol.

• NIVEAU DE BRUIT

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

• CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

L'installation électrique doit être dimensionnée au moins selon les intensités nominales ci-après. Les dispositifs de protection doivent être adaptés au démarrage de moteurs afin de fournir les pointes d'intensité liées au démarrage de moteurs asynchrones.

R 8 - Blixer® 8 triphasé

| Moteur | Vitesse 1 (tr/mn) | Vitesse 2 (tr/mn) | Intensité (Amp.) | |
|----------------|----------------------|----------------------|------------------|-----|
| | | | V1 | V2 |
| 230V/50 Hz / 3 | 1 500 | 3 000 | 8,5 | 10 |
| 400V/50 Hz / 3 | 1 500 | 3 000 | 4,8 | 5,5 |
| 220V/60 Hz / 3 | 1 800 | 3 600 | 10 | 11 |
| 380V/60 Hz / 3 | 1 800 | 3 600 | 5,5 | 6 |

R 8 V.V. - Blixer® 8 V.V. monophasé ou triphasé

| Moteur | Vitesse (tr/mn) | Intensité (Amp.) |
|--------------------------|--------------------|---------------------|
| 200 - 240 V/50-60 Hz / 1 | 300 à 3 500 | 21 |
| 200 - 240 V/50-60 Hz / 3 | | 11,8 |

R 10 - Blixer® 10 triphasé

| Moteur | Vitesse 1 (tr/mn) | Vitesse 2 (tr/mn) | Intensité (Amp.) | |
|----------------|----------------------|----------------------|------------------|-----|
| | | | V1 | V2 |
| 230V/50 Hz / 3 | 1 500 | 3 000 | 10 | 11 |
| 400V/50 Hz / 3 | 1 500 | 3 000 | 6 | 6 |
| 220V/60 Hz / 3 | 1 800 | 3 600 | 10 | 11 |
| 380V/60 Hz / 3 | 1 800 | 3 600 | 6 | 6,5 |

R 10 V.V. - Blixer® 10 V.V. monophasé ou triphasé

| Moteur | Vitesse (tr/mn) | Intensité (Amp.) |
|--------------------------|--------------------|---------------------|
| 200 - 240 V/50-60 Hz / 1 | 300 à 3 500 | 21 |
| 200 - 240 V/50-60 Hz / 3 | | 11,8 |

R 15 - Blixer® 15 triphasé

| Moteur | Vitesse 1 (tr/mn) | Vitesse 2 (tr/mn) | Intensité (Amp.) | |
|----------------|----------------------|----------------------|------------------|----|
| | | | V1 | V2 |
| 230V/50 Hz / 3 | 1 500 | 3 000 | 12 | 13 |
| 400V/50 Hz / 3 | 1 500 | 3 000 | 6,5 | 7 |
| 220V/60 Hz / 3 | 1 800 | 3 600 | 11 | 12 |
| 380V/60 Hz / 3 | 1 800 | 3 600 | 6,5 | 7 |

R 15 V.V. - Blixer® 15 V.V. triphasé

| Moteur | Vitesse (tr/mn) | Intensité (Amp.) |
|--------------------------|--------------------|---------------------|
| 200 - 240 V/50-60 Hz / 3 | 300 à 3 500 | 21,7 |
| 380 - 480 V/50-60 Hz / 3 | | 11,6 |

R 20 - Blixer® 20 triphasé

| Moteur | Vitesse 1 (tr/mn) | Vitesse 2 (tr/mn) | Intensité (Amp.) | |
|----------------|----------------------|----------------------|------------------|------|
| | | | V1 | V2 |
| 230V/50 Hz / 3 | 1 500 | 3 000 | 15 | 17,3 |
| 400V/50 Hz / 3 | 1 500 | 3 000 | 8,7 | 10 |
| 220V/60 Hz / 3 | 1 800 | 3 600 | 16,3 | 17,3 |
| 380V/60 Hz / 3 | 1 800 | 3 600 | 9,4 | 10 |

R 20 V.V. - Blixer® 20 V.V. triphasé

| Moteur | Vitesse (tr/mn) | Intensité (Amp.) |
|--------------------------|--------------------|---------------------|
| 200 - 240 V/50-60 Hz / 3 | 300 à 3 500 | 24,8 |
| 380 - 480 V/50-60 Hz / 3 | | 13,6 |

Se référer à la déclaration de conformité en page 2.

NORMES

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

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



SCHÉMAS ÉLECTRIQUES ET DE CÂBLAGE

R8E - R10E - R15E - R20E

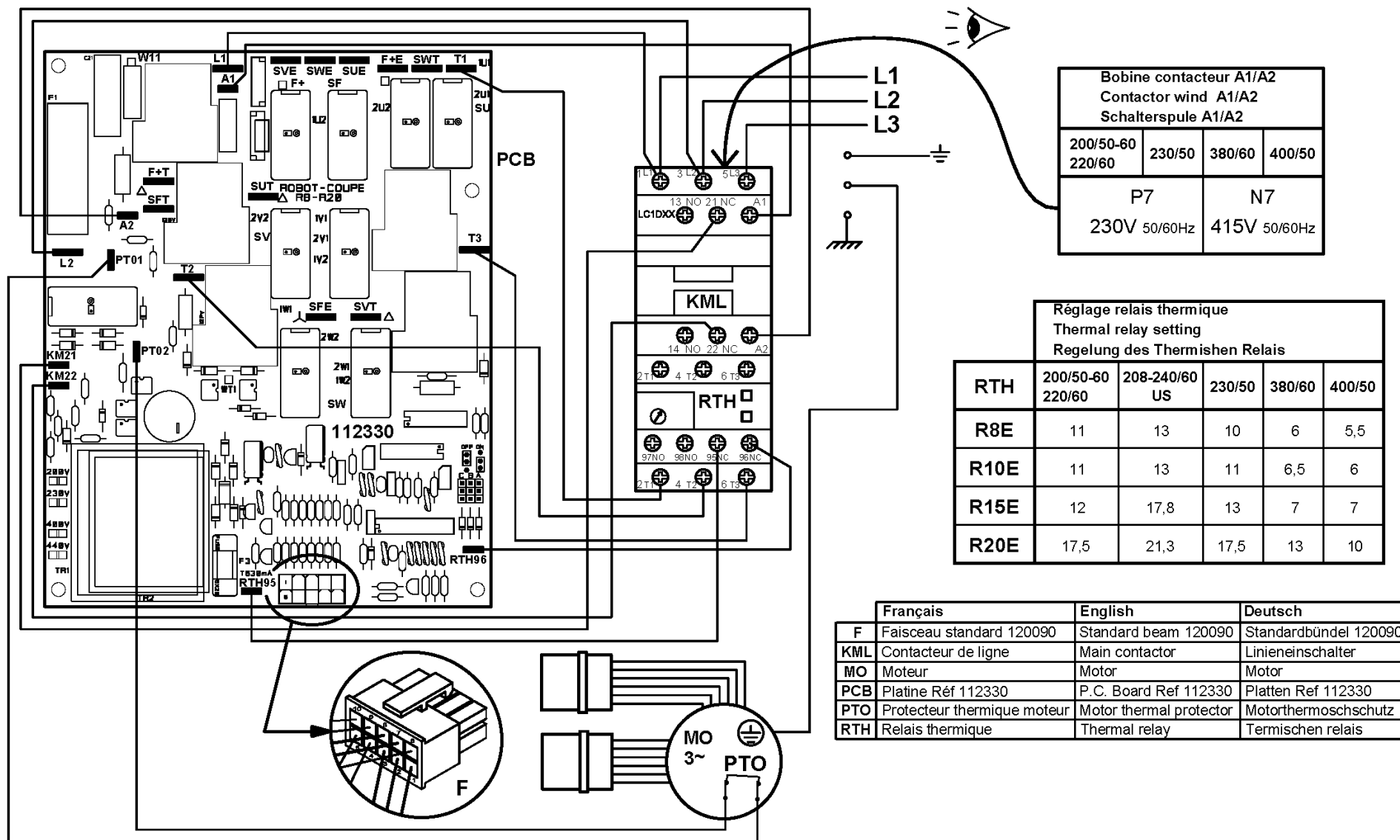
BLIXER®8E - BLIXER®10E - BLIXER®15E - BLIXER®20E

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 Thermischen 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 | Linieninschalter |
| MO | Moteur | Motor | Motor |
| PCB | Platine Réf 112330 | P.C. Board Ref 112330 | Platten Ref 112330 |
| PTO | Protecteur thermique moteur | Motor thermal protector | Motorthermoschutz |
| RTH | Relais thermique | Thermal relay | Termischen relais |

robot@coupe®

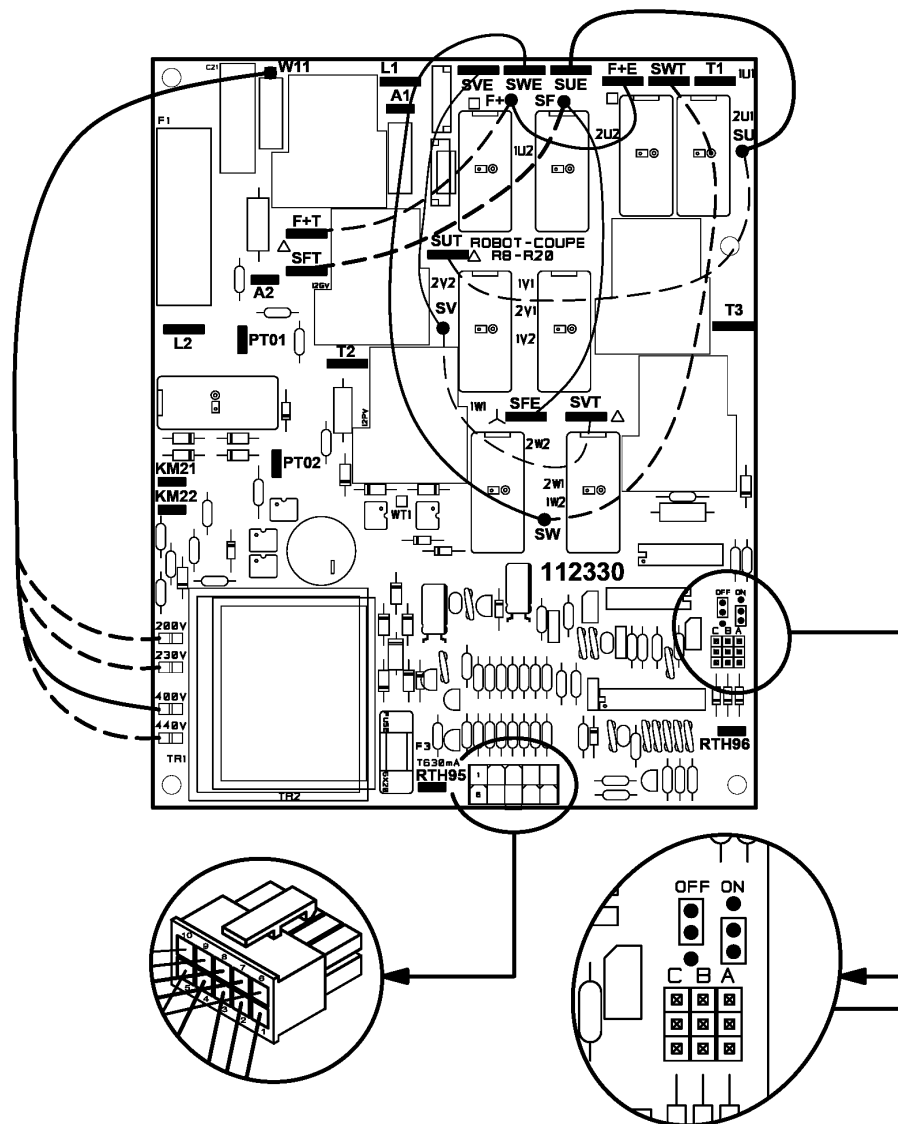
N° 402833 d 1/3

Maj : 02/12

R8E - R10E - R15E - R20E
 200V/50-60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz - 380V/60Hz - 400V/50Hz
 SCHEMA ELECTRIQUE

BLIXER®8E - BLIXER®10E - BLIXER®15E - BLIXER®20E
 200V/50-60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz - 380V/60Hz - 400V/50Hz
 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 müssen 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 | SFT | | SFE | |
| blanc / white / weiß | SU | SUT | | SUE | |
| rouge / red / rot | SV | SVT | | SVE | |
| jaune / yellow / gelb | SW | SWT | | SWE | |
| | | | | | |

R8E - R10E - R15E - R20E

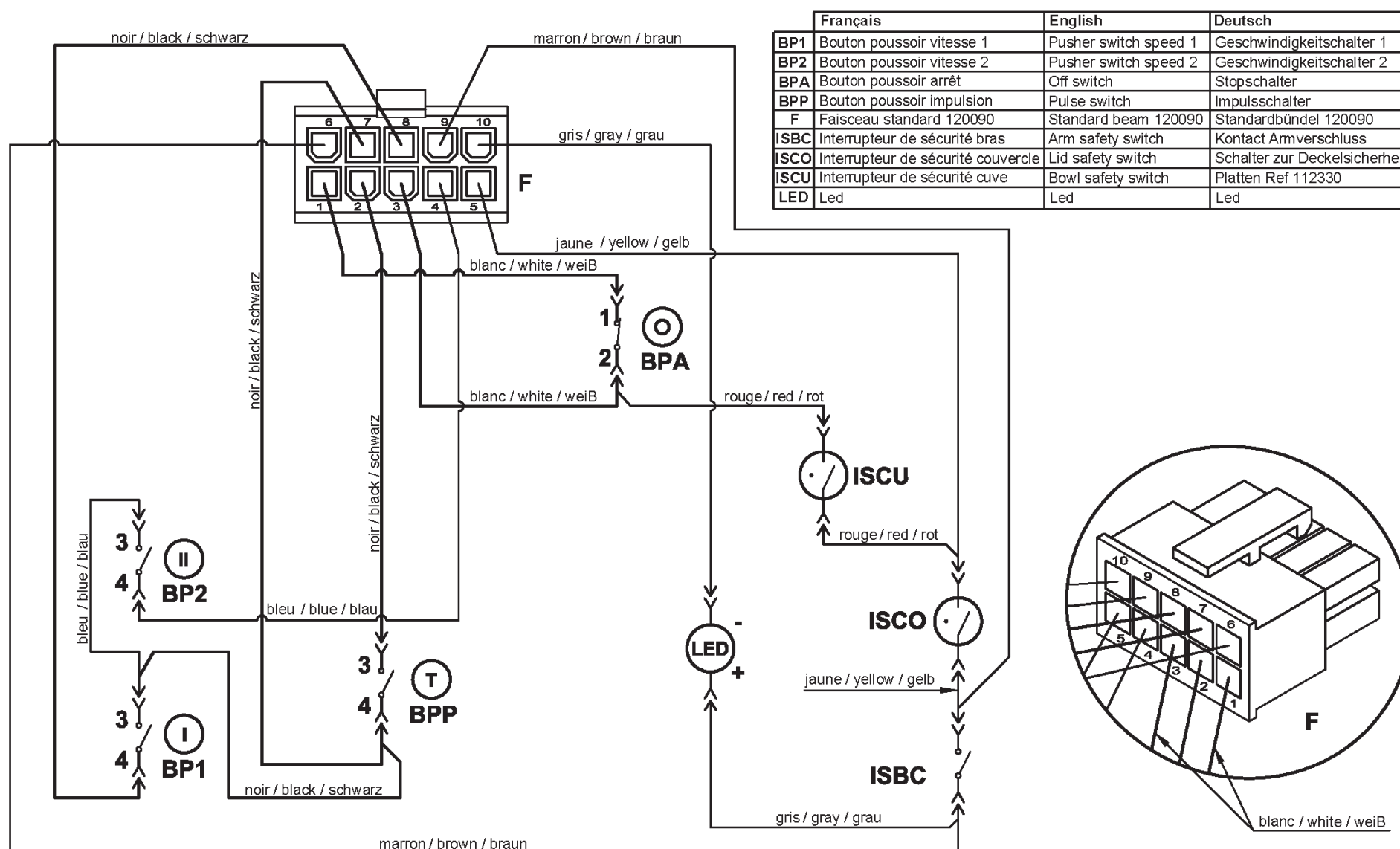
BLIXER®8E - BLIXER®10E - BLIXER®15E - BLIXER®20E

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

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



robot@coupe®

N° 402833 d 3/3

Maj : 02/12

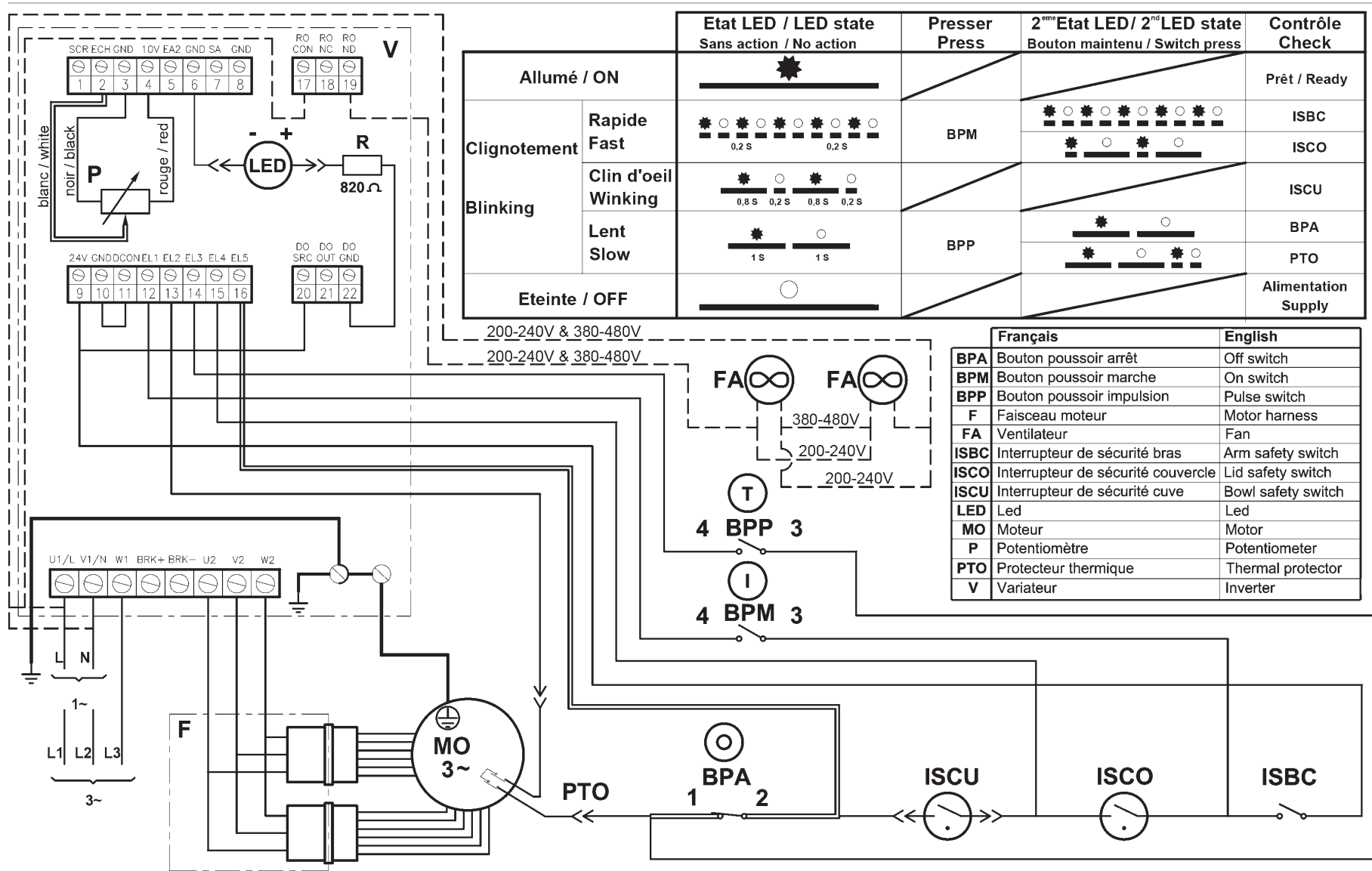
R8E - R10E - R15E - R20E V.V.

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

BLIXER® 8E - BLIXER® 10E - BLIXER® 15E - BLIXER® 20E V.V.

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM



robot coupe®

N° 402834 (c)

Maj : 12/15



robot coupe®

FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUPÉ 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**

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

www.robot-coupe.com



37002314451405

Réf. : 451 405e - 30/03/2023 - Français