

robot coupe *coupe*®



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

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Déclare que les machines désignées par leur type ci-dessus, sont conformes :

- aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant :
 - Directive "Machines" 2006/42/CE,
 - Directive "Basse-tension" 2006/95/CE,
 - Directive "Compatibilité Électromagnétique" 2004/108/CE,
 - Règlement Cadre "Matériaux et objets en contact avec des denrées alimentaires" (CE) N° 1935/2004
 - Directive "Matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires" 2002/72/CE,
 - Directive "Réduction des Substances Dangereuses" (RoHS) 2002/95/CE,
 - Directive "DEEE" 2002/96/CE,
- aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène :
 - NF EN 12100-1 et 2 - 2004 : Sécurité des Machines – Principes généraux de conception,
 - NF EN 60204-1 - 2006 : Sécurité des Machines – Équipements électriques des machines,
 - NF EN 12852 : Préparateurs culinaires et blenders
 - NF EN 1678-1998 : Coupe-légumes,
 - NF EN 454 : Bateurs-Mélangeurs,
 - NF EN 12853 : Bateurs et fouets portatifs (Mixers plongeants),
 - NF EN 14655 : Coupe-baguettes
 - NF EN 13208 : Éplucheuses à légumes
 - NF EN 13621 : Essoreuses à salade
 - NF EN 60529-2000 : Degrés de protection :
 - IP 55 pour les commandes électriques,
 - IP 34 pour les machines.

DECLARATION OF CONFORMITY

Declares that the machines identified by their type above, comply with:

- the essential requirements of the following European directives and with the corresponding national regulations:
 - Directive "Machinery" 2006/42/CE,
 - Directive "Low voltage" 2006/95/CE,
 - Directive "Electromagnetic compatibility" 2004/108/CE,
 - Regulation "materials and articles intended to come into contact with food" (EC) N° 1935/2004,
 - Directive "plastic materials and articles intended to come into contact with food" 2002/72/CE,
 - Directive "Reduction of Hazardous Substances (RoHS) 2002/95/CE,
 - Directive "WEEE" 2002/96/CE,
- the requirements of the European harmonized standards and with the standards specifying the hygiene and safety requirements:
 - EN 12100-1 & 2 - 2004: Safety of machinery – General principles for design,
 - EN 60204-1 - 2006: Safety of machinery - Electrical equipment of machines,
 - EN 12852: Food Processors and Blenders,
 - EN 1678-1998: Vegetable Cutting Machines,
 - EN 454: Blender-Mixers,
 - EN 12853: Hand-held Blenders and Whisks (stick blenders),
 - EN 14655: Bread Slicers,
 - EN 13208: Vegetable Preparation Machines,
 - EN 13621: Salad Spinners,
 - EN 60529-2000: Degrees of protection,
 - IP 55 for the electrical controls,
 - IP 34 for the machines.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die oben mit ihrer Typenbezeichnung angegebenen Geräte entsprechen

- den grundlegenden Anforderungen der folgenden EG-Richtlinien und den diese umsetzenden gesetzlichen Bestimmungen:
 - Maschinenrichtlinie (RL 2006/42/EG)
 - Niederspannungsrichtlinie (RL 2006/95/EG)
 - Elektromagnetische Verträglichkeit (RL 2004/108/EG)
 - Verordnung (EG) über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (1935/2004)
 - Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (2002/72/EG)
 - Beschränkung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RL 2002/95/EG)
 - Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (RL 2002/96/EG)
- den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften:
 - EN 12100-1 und 2 - 2004: (Sicherheit von Maschinen – Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze)
 - EN 60204-1 - 2006 (Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstung von Maschinen, allgemeine Anforderungen)
 - EN 12852: (Verrikkalkutter und Mixer)
 - EN 1678-1998: (Gemüseschneidemaschinen)
 - EN 454: (Plattenerühr- und -knetmaschinen)
 - EN 12853: (Handmixer und Handrührer)
 - EN 14655: (Baguette-Schneidemaschinen)
 - EN 13208: (Gemüseschälmaschinen)
 - EN 13621: (Salatschleudern)
 - EN 60529-2000: Schutzarten durch Gehäuse:
 - IP 55 für die Schalter
 - IP 34 für die Geräte

CONFORMITEITSVERKLARING

Verklaart dat de hierboven met hun type aangeduide machines voldoen:

- 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" 2006/95/EG,
 - Richtlijn "Elektromagnetische compatibiliteit" 2004/108/EG,
 - Kaderverordening "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen" (EG) N° 1935/2004
 - Richtlijn "Materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen" 2002/72/EG,
 - Richtlijn "Bepanking van het gebruik van gevaarlijke stoffen" (RoHS) 2002/95/EG,
 - Richtlijn "WEEE" 2002/96/EG,
- aan de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen en de normen die de voorschriften inzake veiligheid en hygiëne specificeren:
 - EN 12100-1 en 2 - 2004: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,
 - EN 60204-1 - 2006: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
 - EN 12852: Keukenmachines en blenders,
 - EN 1678-1998: Groentesnijders,
 - EN 454: Klappers-Mixers,
 - EN 12853: Klappers en handmixers (Staatmixers),
 - EN 14655: Stokbroodsnijmachines
 - EN 13208: Groenteschilmachines
 - EN 13621: Slacentrifuges/Slazwiers
 - EN 60529-2000: Beschermingsgraad:
 - IP 55 voor de elektrische bedieningsorganen,
 - IP 34 voor de machines.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Declaro que las máquinas designadas anteriormente por su tipo se conforman a:

- los requisitos básicos de las siguientes directivas europeas y a las legislaciones nacionales que las transponen:
 - Directiva "Máquinas" 2006/42/CE,
 - Directiva "Baja tensión" 2006/95/CE,
 - Directiva "Compatibilidad electromagnética" 2004/108/CE,
 - Reglamento marco "Materiales y objetos en contacto con productos alimentarios" (CE) N° 1935/2004,
 - Directiva "Materiales y objetos de material plástico destinados a entrar en contacto con productos alimentarios" 2002/72/CE,
 - Directiva "Reducción de las sustancias peligrosas" (RoHS) 2002/95/CE,
 - Directiva "DEEE" 2002/96/CE,
- las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y a las normas que precisan las prescripciones relativas a la seguridad y la higiene:
 - EN 12100-1 y 2 - 2004: Seguridad de las máquinas - Principios generales de diseño,
 - EN 60204-1 - 2006: Seguridad de las máquinas - Equipos eléctricos de las máquinas,
 - EN 12852: Procesadores culinarios y licuadoras,
 - EN 1678-1998: Corta-hortalizas,
 - EN 454: Batidoras-mezcladoras,
 - EN 12853: Batidores y varillas portátiles (trituradores de mano),
 - EN 14655: Cortadoras de barras de pan
 - EN 13208: Peladoras de hortalizas
 - EN 13621: Escurridores de lechuga
 - EN 60529-2000: Grados de protección:
 - IP 55 para los mandos eléctricos,
 - IP 34 para las máquinas.

DICHIAZIONE DI CONFORMITÀ

Dichiara che le macchine designate dal seguente tipo sono conformi:

- alle esigenze essenziali delle direttive europee seguenti e alle legislazioni nazionali che le traspongono:
 - Direttiva "Macchine" 2006/42/CE,
 - Direttiva "Bassa tensione" 2006/95/CE,
 - Direttiva "Compatibilità Elettromagnetica" 2004/108/CE,
 - Regolamento quadro su "Materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti" (CE) N° 1935/2004
 - Direttiva "Materiali e oggetti in materia plastica destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari" 2002/72/CE,
 - Direttiva "Riduzione dell'uso di sostanze pericolose" (RoHS) 2002/95/CE,
 - Direttiva "DEEE" 2002/96/CE,
- alle disposizioni delle norme europee armonizzate seguenti e alle norme che precisano le prescrizioni relative alla sicurezza e all'igiene:
 - EN 12100-1 e 2 - 2004: Sicurezza del macchinario – Principi generali,
 - EN 60204-1 - 2006: Sicurezza del macchinario – Equipaggiamento elettrico delle macchine,
 - EN 12852: Preparatori gastronomici e miscelatori,
 - EN 1678-1998: Tagliaverdura,
 - EN 454: Sbattitori mixer,
 - EN 12853: Sbattitori e fruste portatili (Mixer ad immersione),
 - EN 14655: Taglia baguette
 - EN 13208: Sbucciatrici di verdura
 - EN 13621: Asciugatrici per l'insalata
 - EN 60529-2000: Gradi di protezione:
 - IP 55 per i comandi elettrici,
 - IP 34 per le macchine.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Declara que as máquinas abaixo designadas pelo seu tipo estão em conformidade com:

- Os requisitos essenciais das directivas europeias seguintes e as legislações nacionais que as transpõem:
 - Directiva "Máquinas" 2006/42/CE,
 - Directiva "Baixa tensão" 2006/95/CE,
 - Directiva "Compatibilidade Electromagnética" 2004/108/CE,
 - Regulamento "Materiais e objectos em contacto com os géneros alimentícios" (CE) N° 1935/2004
 - Directiva "Materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios" 2002/72/CE,
 - Directiva "Redução das Substâncias Perigosas" (RoHS) 2002/95/CE,
 - Directiva "REEE" 2002/96/CE,
- As disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e as normas que indicam as recomendações relativas à segurança e à higiene:
 - EN 12100-1 e 2 - 2004: Segurança das Máquinas – Princípios gerais de concepção,
 - EN 60204-1 - 2006: Segurança das Máquinas – Equipamentos eléctricos das máquinas,
 - EN 12852: Preparadores culinários e blenders,
 - EN 1678 - 1998: Cortadoresde legumes,
 - EN 454: Batedeiras-Misturadoras,
 - EN 12853: Batedeiras e batedeira portáteis (Trituradores),
 - EN 14655: Cortadores de pão
 - EN 13208: Descascadores de legumes
 - EN 13621: Escorredores de salada
 - EN 60529 - 2000: Graus de protecção:
 - IP 55 para os comandos eléctricos,
 - IP 34 para as máquinas.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Försäkras om att apparater med beteckning enligt ovan, stämmer överens med och uppfyller:

- huvudsakliga krav enligt följande europeiska direktiv samt motsvarande nationella regelverk:
 - Direktiv 2006/42/CE – "Maskineri"
 - Direktiv 2006/95/CE – "Lågspänning"
 - Direktiv 2004/108/CE – "Elektromagnetisk kompatibilitet"
 - Regelverk (EG) No 1935/2004 – "Material och delar avsedda för kontakt med livsmedel"
 - Direktiv 2002/72/CE – "Plastmaterial och delar avsedda för kontakt med livsmedel"
 - Direktiv 2002/95/CE – "Minskning av farliga substanser" (RoHS)
 - Direktiv 2002/96/CE "WEEE"
- krav enligt europeisk harmoniserad standard samt standard för specifikation av hygien- och säkerhetskrav:
 - EN 12100-1 & 2 - 2004: Maskinsäkerhet – Generella principer för design
 - EN 60204-1 - 2006: Maskinsäkerhet – Maskiners elektriska utrustning
 - EN 12852: Matberedare och blandare
 - EN 1678-1998: Tagliaverdura
 - EN 454: Blandare-mixers
 - EN 12853: Handburna blandare och vispar (stammixers)
 - EN 14655: Brödskvivare
 - EN 13208: Maskiner för beredning av grönsaker
 - EN 13621: Salladslungor
 - EN 60529-2000: Skyddsklassning
 - IP 55 för elektriska kontroller
 - IP 34 för maskiner.

INHALT

GARANTIE

WICHTIGE HINWEISE

**WIR GRATULIEREN ZU IHREM KAUF EINES
Blixer® 8 • Blixer® 10 • Blixer® 15 •
Blixer® 20 • Blixer® 8 V.V. • Blixer® 10 V.V.
• Blixer® 15 V.V. • Blixer® 20 V.V. KUTTER**

INBETRIEBNAHME

- Hinweise zum elektrischen anschluss
- Bedienelemente

MONTAGE

- Gerät

VERARBEITUNGSBEISPIELE

HYGIENE

REINIGUNG

- Motorblock
- Edelstahlschüssel
- Messer
- Abstreifer

WARTUNG

- Auseinanderlegen des messers
- Abstreifer
- Messerblätter
- Dichtring
- Deckeldichtung

AUTOMATISCHE FEHLERDIAGNOSE

MONTAGE UND VERWENDUNG DER MESSER

TECHNISCHE DATEN

- Gewichte
- Abmessungen
- Arbeitshöhe
- Geräuschpegel
- Elektrische daten

SICHERHEIT

NORMEN

TECHNISCHE ANGABEN

- Aufbauübersicht
- Elektro-schalt-und kabelplan

ROBOT-COUCPE s.N.C., GARANTIEBEDINGUNGE

Für Ihr neues ROBOT-COUCPE-Produkt gilt dem ursprünglichen Käufer gegenüber eine Garantiefrist von einem Jahr, gerechnet vom Kaufdatum an, wenn Sie es von ROBOT-COUCPE s.N.C. gekauft haben.

Wenn Sie Ihr ROBOT-COUCPE-Produkt bei einem Händler gekauft haben, übernimmt Ihr Händler die Garantie für Ihr Produkt. (Erkundigen Sie sich bitte bei Ihrem Händler nach den Garantiefristen und -bedingungen.)

ROBOT-COUCPE s.N.C. übernimmt die Garantie für Material- und/oder Herstellungsfehler.

DIE ROBOT-COUCPE s.N.C. GARANTIE GILT NICHT FÜR

1 - Schäden, die durch Mißbrauch, Fehlgebrauch, Herunterfallen oder durch die oder als das Ergebnis der Nichtbeachtung der Anleitungen zur Montage, Bedienung, Reinigung, Wartung durch den Benutzer oder Aufbewahrung verursacht wurden.

2 - Das Schärfen und/oder den Ersatz von schneidenden Teilen oder Messern, die durch normalen Gebrauch oder Mißbrauch stumpf geworden, angeschlagen worden oder abgenutzt worden sind.

3 - Material oder Arbeit zum Erneuern oder Reparieren von zerkratzten, verrosteten, angeschlagenen, fleckigen, verbeulten oder verfärbten Oberflächen, Klingen, Messern, Aufsätzen oder Zubehörteilen.

4 - Veränderungen, Zusätze oder Reparaturen, die nicht von dem Unternehmen oder von einer autorisierten Kundendienststelle vorgenommen wurden.

5 - Den Transport zu oder von einer autorisierten Kundendienststelle zum Reparieren eines Gerätes.

6 - Arbeitskosten für das Installieren oder Ausprobieren von Aufsätzen oder Zubehörteilen (wie z. B. Schüsseln, Auflagen, Messern, Aufsätzen), die aus welchem Grund auch immer ausgetauscht werden.

7 - Kosten für das Umkehren der Drehrichtung von Dreiphasen-Elektromotoren (Verantwortungsbereich des Installateurs).

8 - TRANSPORTSCHÄDEN. Für sichtbare und versteckte Schäden ist das Transportunternehmen verantwortlich. Der Empfänger muß das Transportunternehmen und den Versender sofort bzw. - im Fall von versteckten Transportschäden - sofort nach deren Entdeckung benachrichtigen. BEWAHREN SIE ALLE ORIGINALVERPACKUNGEN UND DAS VERPACKUNGSMATERIAL ZUR KONTROLLE SEITENS DES TRANSPORTUNTERNEHMENS AUF.

Weder ROBOT-COUCPE s.N.C. noch die ihr angegliederten Unternehmen noch ihre Händler, Führungskräfte, Direktoren, Vertreter, Mitarbeiter und Versicherer übernehmen die Haftung für Folgeschäden oder andere Schäden, Verluste oder Kosten in Verbindung mit oder aufgrund der Unfähigkeit, das Gerät, zu welchem Zweck auch immer, zu benutzen.

EMPFEHLUNGEN ZUR INSTALLATION VON GERÄTEN MIT STUFENLOSER DREHZAHLREGELUNG UND ZUM PERSONENSCHUTZ

Die folgenden Empfehlungen gelten für Geräte, die mit Asynchronmotor und Frequenzumrichter ausgestattet sind und mit ein- oder dreiphasigem Wechselstrom betrieben werden.

Anmerkung:

- Das Stromnetz und die Schutzvorrichtungen müssen den jeweils gültigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
- Der elektrische Anschluss des Gerätes darf nur von dafür qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Geräteschutz

- Wie jede elektronische Vorrichtung enthalten Frequenzumrichter Bauelemente, die durch elektrostatische Entladungen beschädigt werden können. Vor jeglichem Kontakt mit den Frequenzumrichtern müssen sich die entsprechenden Personen deshalb von statischer Elektrizität befreien.
- Bei Arbeiten an den elektrischen Bestandteilen darf das Gerät nie unter Spannung stehen.
- Wiederholtes Unterspannungsetzen des Geräts kann zu Überlastung und Zerstörung des Frequenzumrichters führen. Nach einer Unterbrechung des Stromkreises stets 3 Minuten vor einem erneuten Unterspannungsetzen warten.

Elektrischer Anschluss 50 Hz oder 60 Hz

- Das Gerät wird bis zum Frequenzumrichter mit ein- oder dreiphasigem Wechselstrom gespeist. Dort wird dieser in dreiphasigen Drehstrom mit stufenlos regelbarer Frequenz umgewandelt, mit dem der Motor angetrieben wird.

- Das Gerät nur an ein Netz mit geeignetem Wechselstrom und Erdung anschließen. Eine höhere Netzspannung würde den Frequenzumrichter zerstören.
- Das Gerät muss für einen ausreichenden Personenschutz unbedingt geerdet sein.

Personenschutz durch Schutzschalter

Bei Geräten mit Frequenzumrichtern muss für einen ausreichenden Personenschutz der Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) besonders sorgfältig ausgewählt werden. Es gibt FI-Schalter Typ AC zur Auslösung nur bei Wechsel-Fehlerströmen, FI-Schalter Typ A zur Auslösung bei Wechsel-Fehlerströmen und pulsierenden Gleich-Fehlerströmen und FI-Schalter Typ B zur Auslösung bei Wechsel-Fehlerströmen, pulsierenden und glatten Gleich-Fehlerströmen.

Gefahr! Die Frequenzumrichter sind mit einem Gleichrichter der Netzspannung ausgerüstet. Dadurch kann bei einem Kurzschluss ein Gleich-Fehlerstrom entstehen, durch den ein nur Wechselstrom-sensitiver FI-Schalter Typ AC nicht ausgelöst wird!

Es sollte ein Pulsstrom-sensitiver FI-Schalter Typ A verwendet werden, der durch folgendes Symbol gekennzeichnet ist: 

Achtung: Je nach Hersteller haben FI-Schalter unterschiedliche Bezeichnungen.

Geräte mit Frequenzumrichter erzeugen einen Leckstrom im Schutzleiter, der den FI-Schalter auslösen kann. Das kann folgende Gründe haben:

- Mehreren Geräten mit stufenloser Drehzahlregelung ist derselbe FI-Schalter vorgeschaltet.
- Die Stärke des Leckstroms ist größer als der Auslösestrom des FI-Schalters.

Achtung: Bei der Herstellung von FI-Schaltern kommt es zu Abweichungen. Dadurch betrifft der tatsächliche Wert, bei dem es zur Abschaltung kommt, zwischen 50 und 100 % des angegebenen Werts. Beim Auftreten von Problemen sollten daher die Stärke des Leckstroms und der tatsächliche Auslösestrom des FI-Schalters gemessen werden.

Richten Sie sich zur Orientierung nach den Eigenschaften Ihres Geräts gemäß folgender Tabelle:

Gerät	Netzspannung	Leiterquerschnitt (mm ²)	FI-Schalter (L + N oder 3 L)	
			Bemessungsstrom (A)	Auslösestrom (mA)
Blixer® 8 V.V.	200 - 240V 50 oder 60 Hz einphasen	6	25	30 mA
Blixer® 10 V.V.				
Blixer® 15 V.V.	380 - 440V 50 oder 60 Hz dreiphasen	2,5	20	
Blixer® 20 V.V.				

Gerät	Netzspannung	Leiterquerschnitt (mm ²)	FI-Schalter (L + N oder 3 L)	
			Bemessungsstrom (A)	Auslösestrom (mA)
Blixer® 8 V.V.	200 - 240V 50 oder 60 Hz dreiphasen	2,5	20	30 mA
Blixer® 10 V.V.				
Blixer® 15 V.V.		6	25	
Blixer® 20 V.V.				

WICHTIGE HINWEISE



ACHTUNG! Um Unfällen wie Stromschlägen und Körperverletzungen sowie Sach- und Geräteschäden durch unsachgemäßen Gebrauch vorzubeugen, bitten wir Sie, die folgenden Hinweise sorgfältig zu beachten und sie genauestens zu befolgen. Durch das Lesen der Bedienungsanleitung machen Sie sich mit Ihrem Gerät und der korrekten Benutzung seiner Ausstattung vertraut. Lesen Sie die Anleitung bitte ganz durch und geben Sie sie auch jeder anderen Person, die das Gerät benutzen könnte, zu lesen.

AUSPACKEN

- Das Gerät sowie Beutel und Kästchen mit Zubehör und Spezialteilen vorsichtig aus der Verpackung nehmen
- VORSICHT beim Auspacken der schneidenden Teile (Messer, Messerblätter, Scheiben usw.)

AUFSTELLUNG

- Wir empfehlen, das Gerät nur auf einer einwandfrei standfesten Fläche aufzustellen.

ANSCHLUSS

- Bevor das Gerät angeschlossen wird, überprüfen, ob die Stromart des Netzanschlusses mit der auf dem Fabrikschild des Motorblocks angegebenen Stromart übereinstimmt und ob die zulässige Stromstärke ausreicht
- Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Bei Drehstrom ist darauf zu achten, daß sich das Messer entgegen dem Uhrzeigersinn dreht.

HANDHABUNG

- Schneidende Teile wie Messer und Messerblätter stets mit äußerster Sorgfalt behandeln.

MONTAGE

- Die einzelnen Schritte der Montageanleitung genau beachten (Seite 38). Darauf achten, daß alle Zubehöerteile richtig angebracht werden.

BETRIEB

- Versuchen Sie nie, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen!
- Führen Sie niemals einen Gegenstand in den Arbeitsbehälter ein!
- Stopfen Sie die zu verarbeitenden Produkte nie mit der Hand nach!
- Überladen Sie das Gerät nicht!
- Lassen Sie das Gerät nie leer laufen!

REINIGUNG

- Vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör systematisch nach jedem Arbeitsdurchgang.
- Den Motorblock auf keinen Fall ins Wasser tauchen.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Aluminiumteile ein für Aluminium geeignetes handelsübliches Reinigungsmittel.

- Vermeiden Sie beim Reinigen der Kunststoffteile Reinigungsmittel mit stark basischen Substanzen (wie z. B. Natronlauge, Ammoniak usw.).
- Robot-Coupe kann auf keinen Fall für die Nichtbeachtung der Grundregeln für Reinigung und Hygiene seitens des Benutzers verantwortlich gemacht werden.

WARTUNG

- Vor Öffnen des elektrischen Einbauraumes immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen
- Den einwandfreien Zustand des Messers überprüfen
- Regelmäßig den Zustand der Dichtungen und das richtige Funktionieren der Sicherheitsvorrichtungen überprüfen
- Wenn bei der Verarbeitung ätzende Bestandteile (wie z. B. Zitronensäure) verwendet werden, Wartung und Überprüfung der Zubehöerteile mit besonderer Sorgfalt durchführen
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Stromkabel oder der Stecker defekt sind, wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde
- Reparaturen nur vom Fachhändler durchführen lassen

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

ROBOT-COUPE hat mit dem **BLIXER®** eine neue Geräte-konzeption entwickelt.

Der **BLIXER®** ist die Verbindung bekannter Geräte : Kutter und Blender-Mixer.

Der **BLIXER®** ist auf die Bedürfnisse von Restaurants, Imbißbetrieben, Feinkostgeschäften und Bäckereien abgestimmt.

Mit dem **BLIXER®** lassen sich leicht pürierte Speisen aus rohen oder gekochten Zutaten zubereiten.

Die unkomplizierte Konstruktion erlaubt, alle Teile, die für die Reinigung und Wartung in die Hand genommen werden müssen, einfach herauszunehmen oder einzusetzen. Der **BLIXER®** ist auch optimal bedienungsfreundlich.

Wir empfehlen Ihnen daher, diese Anleitung sorgfältig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Wir haben ganz besonders darauf geachtet, dass eine unsachgemäße Bedienung zu einem sofortigen Stillstand des Motors führt. Die verschiedenen Sicherheitsvorrichtungen des Gerätes verhindern jeglichen Zugang zum Schneidewerkzeug, solange sich dieses noch in Bewegung befindet.

Diese Bedienungsanleitung enthält alle wichtigen Informationen, die Sie benötigen, um den größtmöglichen Nutzen aus Ihrem Kauf zu ziehen.

Wir empfehlen Ihnen daher, diese Anleitung sorgfältig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

INBETRIEBNAHME



• HINWEISE ZUM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

Überprüfen Sie, bevor Sie das Gerät anschließen, ob die Stromart Ihres Netzanschlusses mit der auf dem Fabrikschild des Motorblocks angegebenen Stromart übereinstimmt.

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

Robot-Coupe bietet Modelle für folgende Spannungsorten an:
 220V/ 60 Hz / 3
 230V/ 50 Hz / 3
 380V/ 60 Hz / 3
 400V/ 50 Hz / 3

Das Gerät wird mit steckerlosem Netzkabel geliefert, an das Sie einen Ihrem Netzanschluß entsprechenden Stecker anschließen. Von den vier Leitern des Kabels verbinden Sie einen mit der Masse, die drei anderen mit den drei Netzphasen.

Vierpoliger Stecker:

- 1) Verbinden Sie die grün/gelbe Erdungsleitung mit dem Erdstift.
- 2) Verbinden Sie die drei anderen Leiter mit den drei restlichen Kontaktstiften.

Wenn Sie einen fünfpoligen Stecker verwenden, bleibt der Mittelstift Ihres Steckers unbelegt, da die Robot-Coupe-Geräte keinen Neutralleiter benötigen.

Lassen Sie das Gerät kurz leerlaufen und vergewissern Sie sich, dass sich das Messer entgegen dem Uhrzeigersinn dreht.

Wenn das nicht der Fall sein sollte, wenden Sie sich an Ihre technische Abteilung.

Einphasengeräte Blixer® 8 V.V. • Blixer® 10 V.V.

Robot-Coupe bietet Modelle für folgende Spannungsorten an:

200V - 240V / 50 Hz oder 60 Hz / 1

Das Gerät wird mit steckerlosem Netzkabel geliefert, an das Sie einen Ihrem Netzanschluss entsprechenden Stecker anschließen. Von den drei Leitern des Kabels verbinden Sie einen mit dem Schutzleiter, einen mit dem Außenleiter und einen mit dem Neutralleiter.

Lassen Sie das Gerät kurz leerlaufen und vergewissern Sie sich, dass sich das Messer entgegen dem Uhrzeigersinn dreht.

Wenn das nicht der Fall sein sollte, wenden Sie sich an Ihre technische Abteilung.

• BEDIENELEMENTE

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

- Rote Taste = Aus
- Grüne Taste = Niedrige Drehzahl ein (1500 oder 1800 U/min.)
- Grüne Taste = Hohe Drehzahl ein (3000 oder 3600 U/min.)

Schwarze Taste = Pulsbetrieb

Grün Signallampen = Sicherheitslampen

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

Drehzahlwähler 300 oder 3500 U/min..

Rote Taste = Aus

Grüne Taste = Ein

Schwarze Taste = Pulsbetrieb

Potenzio meter = Drehzahlregler

Grün Signallampen = Sicherheitslampen

MONTAGE

• GERÄT



1) Vor dem Motorblock stehend die Schüssel so darauf stellen, dass sich die Griffe auf „halb elf“ und auf „halb vier“ befinden.

2) Die Schüssel nach unten drücken und bis zum Anschlag entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.



Das Messer auf die Antriebswelle setzen.

Das Messer durch Drehen bis zum Boden der Schüssel durchdrücken.

Stets kontrollieren, dass das Messer am Schüsselboden richtig positioniert ist, bevor die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel gegeben werden

Das Modell BLIXER® 8 wird mit einem Messer mit 2 gekerbten Klingen geliefert.

Die Modelle BLIXER® 10, 15 und 20 werden mit einem Messer mit 3 gekerbten Klingen geliefert.

• Wenn der Deckel bereits zusammengesetzt ist:

4) Den Deckel in die dafür vorgesehene Lagerung einsetzen. Den Metallstift bis zum Anschlag einführen.



• Wenn der Deckel noch nicht zusammengesetzt ist:

4) Die Deckelhalterung in die Lagerung einsetzen. Den Metallstift bis zum Anschlag einführen (Abb. 1). Das Deckelauflager durch Einführen in das Abstreiferloch einsetzen und den Trichter in das Deckelauflager einschrauben (Abb. 2). Den Deckel auf das Deckelauflager setzen und drehen, bis sich die Ausbuchtungen unter der Deckelhalterung befinden (Abb. 3).



5) Den Deckel durch Ansetzen des Verschlussakens am Schüsselrand und Herunterklappen des Verriegelungsgriffs schließen.

Das Gerät ist jetzt betriebsbereit, was durch das Aufleuchten der grünen Anzeigelampe angeben wird.



ACHTUNG!

Am Bedienfeld des Gerätes befindet sich eine grüne Kontrollleuchte. Wenn das Gerät ans Stromnetz angeschlossen wird, muss der Deckel geöffnet und geschlossen werden, um die Betriebsbereitschaft des Gerätes zu überprüfen. Wenn die Leuchte nicht grün aufleuchtet, den Abschnitt „Automatische Fehlerdiagnose“ zu Rate ziehen. Wenn die grüne Leuchte blinkt, sind nicht alle Bedingungen für einen sicheren Betrieb des Gerätes erfüllt. In diesem Fall prüfen, ob die Schüssel, die Deckelhalterung und der Deckel ordnungsgemäß angebracht sind. Ihr Gerät ist betriebsbereit, sobald die grüne Lampe ohne Unterbrechung leuchtet.

VERARBEITUNGSBEISPIELE

ANWENDUNG IN HEILANSTALTEN

ERNAHRUNG MIT DEM LOFFEL

- Hacken : Fleisch, Fisch
- Gemüsepulver
- Mousse : Gemüse, Fisch
- Obstkompott

HALBFLÜSSIGE ERNAHRUNG

Ausgehend von der Ernährung vom Löffel etwas Flüssigkeit in die Vorbereitung geben :

- Hackfleisch + Soße
- Püree + Flüssigkeit (Brühe, Milch,...)
- Suppen / Flüssiger Brei
- Obstkompott + Sirup oder Wasser

FLÜSSIGE ERNAHRUNG (Benutzung einer Sonde)

- Suppen und alle Vorbereitungen, die flüssig gemacht werden können

VORBEREITUNGEN

für Restaurants und Delikatessenbetriebe

- Kräuterbutter : Lachs, Maître d'hôtel,...
- Soßen : Grün-, Braun-, Mayonnaise, Remulade, ...
Verlängert mit Sahne, Tomate, Petersilie,...
- Zerkleinern für Krebsuppe : Langustine, Hummer, Schalthiere,...

VORBEREITUNGEN

für kosmetische oder pharmazeutische Laboratorien

- Mahlen : Pflanzen, Korn, Sahmen, Kristallpulver, Tabletten,...
- Mischen : Salben, Kremen, Pasten,...

HYGIENE

• SEHR WICHTIG! NIEMALS KONZENTRIERTES CHLORWASSER BENUTZEN

- Die Reinigungsmittel/Desinfektionsmittel genau nach Vorschrift des Herstellers gebrauchen (Meistens auf der Verpackung angegeben).
- Gründlich reiben.
- Wirken lassen.
- Sorgfältig abspülen.
- Sorgfältig mit einem Tuch trocknen.

REINIGUNG

! A C H T U N G !

Vor jeder Reinigung bzw. Wartung ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (Stromschlaggefahr).

• MOTORBLOCK

Motorblock niemals ins Wasser tauchen, sondern nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm reinigen.

• EDELSTAHLSCHÜSSEL

Nach dem Abnehmen des Deckels die Schüssel durch einen Druck auf den im Griff integrierten Hebel entriegeln und nach oben vom Motorblock abheben. Damit bei der Verarbeitung flüssiger Zutaten eine einwandfreie Dichtheit gewährleistet ist, verbleibt das Messer in der Schüssel.

Nach der Verarbeitung von Festmassen wird das Messer herausgenommen und die Schüssel entleert.

Bei Bedarf zunächst die Schüssel und dann das Messer auf die Antriebswelle stecken und das Gerät mit hoher Drehzahl laufen lassen, um das Messer von eventuellen Verarbeitungsresten zu befreien.

Um das Gerät vorzuwaschen, einige Liter Warmwasser in die Schüssel füllen und das Gerät anschließend einige Sekunden lang mit hoher Drehzahl laufen lassen.

• MESSER (s. Seite 43)

Das Modell BLIXER® 8 wird mit einem Messer mit 2 gekerbten Klingen geliefert.

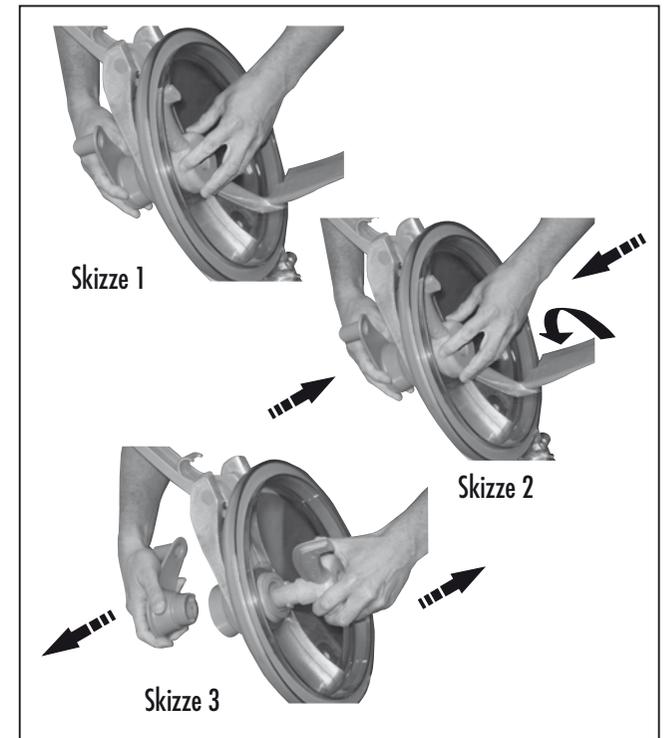
Die Modelle BLIXER® 10, 15 und 20 werden mit einem Messer mit 3 gekerbten Klingen geliefert.

Das Edelmesser des BLIXER® kann für eine leichte Reinigung vollständig auseinandergenommen werden.

Nach der Reinigung des Messers sind die Messerklingen gründlich zu trocknen, um ein Oxydieren zu vermeiden.

• ABSTREIFER

Zum Reinigen des Abstreifers und des Deckels, verfahren Sie folgendermaßen: Sie drücken den Abstreifer gegen den Deckel und drehen ihn um 45° (siehe Skizze 1). Danach können Sie den Abstreifer, den Deckel und den Dreharm reinigen (siehe Skizze 2 und 3).



! W I C H T I G !

Bei der Reinigung der Kutterschüssel und des Deckels sollten Sie nicht vergessen, das Arbeitsmesser regelmäßig auszubauen und gründlich zu reinigen.

Nach der Reinigung des Messers sind die Messerblätter gründlich zu trocknen, um die Möglichkeit der Oxydation zu vermeiden.

! W I C H T I G !

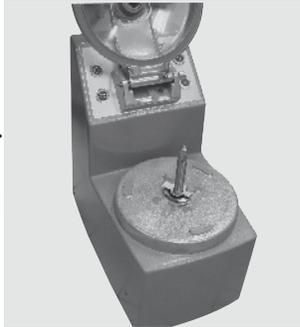
Vergewissern Sie sich, dass Ihr Spülmittel für Kunststoffteile geeignet ist. Einige zu alkalische Reinigungsmittel (zu hoher Gehalt an Natriumcarbonat oder Ammoniak) sind für bestimmte Kunststoffe nämlich absolut nicht geeignet und können diese sehr schnell beschädigen.

WARTUNG

• AUSEINANDERLEGEN DER MESSER

1) Messer BLIXER® 8 • BLIXER® 10 • BLIXER® 15 • BLIXER® 20

- Gerät abschalten.
- Kutterschüssel abnehmen.
- Das Messer-Demontagewerkzeug auf die Antriebswelle setzen



- Messer an der Antriebswelle ganz nach unten drücken.
- Die untere Klinge an das Messer-Demontagewerkzeug anlegen.



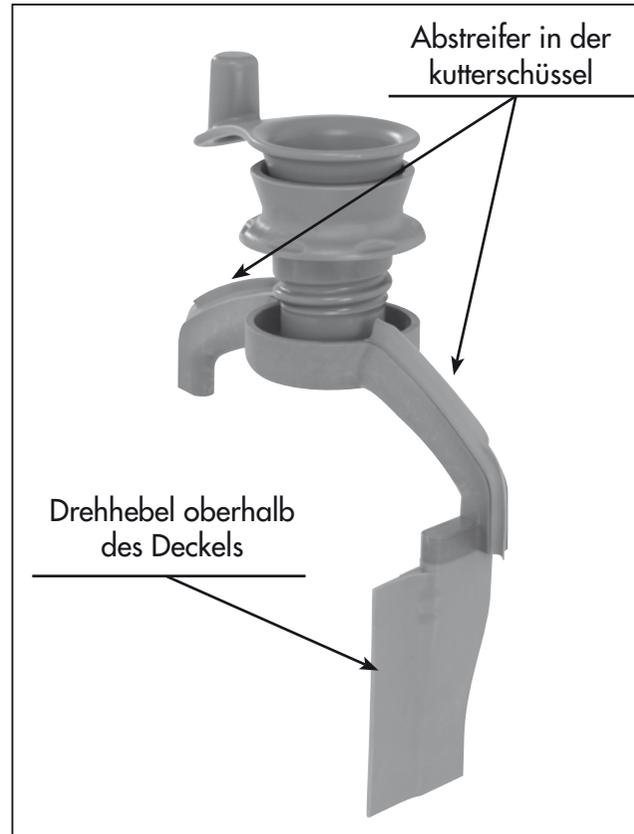
- Die Mutter mit dem Maulschlüssel lösen.



- Das Messer wird in umgekehrter Schrittfolge wieder montiert.

• ABSTREIFER

Der Abstreifer mit dem dazugehörigen Drehhebel ist ein wesentlicher Bestandteil des Gerätes. Er ist einfach zu demontieren und zu reinigen, damit die optimale Hygiene gewährleistet ist.



• MESSERBLÄTTER

Die Klingen können nicht nachgeschliffen werden.

Die Schnittqualität hängt im wesentlichen von der Schärfe des Messers und vom Blattverschleißgrad ab. Die Messerblätter sind an sich Verschleißteile, die zu regelmäßigen Zeitabständen erneuert werden sollen, um dadurch eine konstante Qualität des Fertigproduktes zu gewährleisten.

• DICHTRING

Der Dichtring der Antriebswelle ist regelmäßig mit Speiseöl abzusmieren.

Um die einwandfreie Dichtigkeit des Motors zu gewährleisten, empfehlen wir, den Dichtring regelmäßig auf guten Zustand zu überprüfen und bei Bedarf zu erneuern.

• DECKELDICHUNG

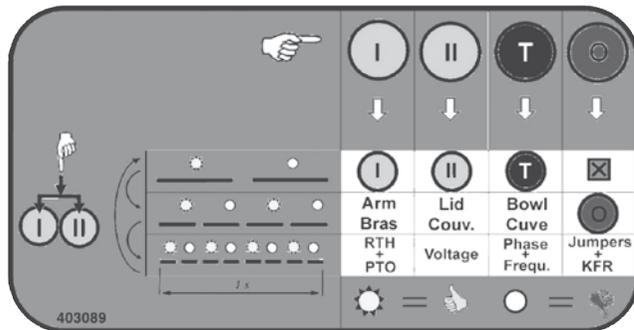
Der Deckel wird absolut dichtschießend hergestellt. Um diese Eigenschaft zu erhalten, kann es u.U. erforderlich werden, die Dichtung des Deckels entsprechend der Häufigkeit der Verwendung Ihres Gerätes zu erneuern. Falls Sie Ihr Gerät nicht regelmäßig benutzen, empfehlen wir, den Deckel offen zu lassen, damit die Dichtung ihre vollen Eigenschaften beibehält.

AUTOMATISCHE FEHLERDIAGNOSE

Ihr Gerät verfügt über eine Kontrollleuchte, die seinen Zustand anzeigt:

- **Aus:** s. Abschnitt 1.
- **Grün blinkend:** s. Abschnitt 2.
- **Dauerhaft grün leuchtend:** Das Gerät ist betriebsbereit.

• MODELLE MIT 2 DREHZAHLEN



WICHTIG!

- **Das Gerät vor jedem Eingriff vom Stromnetz trennen.**
- **Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.**

1) Die grüne Kontrollleuchte leuchtet nicht.

Ihr Gerät steht nicht unter Spannung oder der Strom ist ausgefallen.

Die Spannung an der Steckdose und ggf. die Kabelverbindungen am Stecker überprüfen.

(Wenn das Problem weiterbesteht, siehe *.)

2) Die grüne Kontrollleuchte blinkt.



WICHTIG!

Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, muss der Deckel geöffnet und geschlossen werden, um die Betriebsbereitschaft des Gerätes zu überprüfen und das Blinken der grünen Kontrollleuchte zu beenden.

Mindestens eine Sicherheitsbedingung ist nicht erfüllt. Die Sicherheitsvorrichtungen bestehen aus 3 Präsenzdetectoren, einem Thermorelais und einer Motorsicherung.

Vor einer etwaigen Reparatur lassen sich mithilfe der Kontrollleuchte und der Tasten die Bestandteile und die Sicherheitsvorrichtungen des Gerätes testen.

Sobald ein Fehler entdeckt wurde, ist es zwecklos, den Test fortzusetzen; den Test wiederholen, sobald der Fehler behoben wurde.

• Allgemeine Bemerkungen

Auf dem Schema links lässt sich der Testablauf verfolgen. Die weißen Felder enthalten die getesteten Bestandteile. Die 4 Spalten entsprechen den 4 Tasten, die der Benutzer nacheinander betätigt.

Die 3 Zeilen entsprechen den 3 aufeinanderfolgenden Teststufen. Der Übergang von einer Stufe zur nächsten erfolgt durch gleichzeitiges Drücken der Tasten I und II. Jeder Stufe entspricht eine bestimmte Blinkfrequenz: auf der ersten Stufe langsam, auf der zweiten Stufe schnell, auf der dritten Stufe sehr schnell. Durch erneutes gleichzeitiges Drücken der **Tasten I und II** gelangt man zurück zur ersten Stufe.

Das Blinken der Kontrollleuchte entspricht der jeweiligen Teststufe, während keine Taste gedrückt ist. Das Ergebnis des Tests des jeweiligen Bestandteils wird beim Drücken der entsprechenden Taste angezeigt: dauerhaftes Leuchten = OK; Kontrollleuchte aus = Fehler.

• Ablauf des Tests

Zu Beginn des Tests, während die Leuchte blinkt, wird durch Drücken der Taste I deren eigenes Funktionieren überprüft (da die Tasten für den Test verwendet werden, muss ihr einwandfreies Funktionieren zuerst getestet werden).

Das gleiche gilt für die **Tasten II und T**, durch deren Betätigung ihr jeweiliges Funktionieren geprüft wird.

Auf dieser Stufe wird die **Taste O** nicht verwendet.

Durch gleichzeitiges Drücken der **Tasten I und II** gelangt man zur zweiten Stufe des Tests, der ein schnelles Blinken der Leuchtanzeige entspricht. Auf dieser Stufe werden durch das Drücken der **Tasten I, II, T und O** die Präsenz von Deckelhalterung, Deckel und Schüssel sowie der Kontakt von **Taste O** überprüft.

Durch erneutes Drücken der **Tasten I und II** gelangt man zur dritten Stufe des Tests, der ein sehr schnelles Blinken der Leuchtanzeige entspricht. Auf dieser Stufe werden durch das Drücken der **Tasten I, II, T und O** das Thermorelais und der Überhitzungsschutz des Motors, die Netzspannung, die Phase und die Frequenz sowie die Position der Jumper und das Bremsrelais überprüft.

Durch erneutes gleichzeitiges Drücken der **Tasten I und II** gelangt man erneut zur ersten Stufe des Tests (langames Blinken).

• Kontrollen

Stufe 1 und Überprüfung der Taste O auf Stufe 2

Bei einem Funktionsfehler einer Taste ihre Kontakte und Verkabelung überprüfen.

Stufe 2

Beim Anzeigen einer fehlenden Präsenz überprüfen, ob der entsprechende Bestandteil des Kutters (Schüssel, Deckel und Halterung) korrekt eingesetzt wurde. Wenn der Fehler dadurch nicht behoben wird, die Detektoren und ihre Verkabelung überprüfen.

Stufe 3

Außer bei einem intensiven Gebrauch Ihres Gerätes, bei dem es normal sein kann, dass der Motor heiß wird und der Überhitzungsschutz das Gerät ausschaltet:

- Wenn im Verlauf des Tests ein Fehler des Thermorelais angezeigt wird, dessen korrekte Einstellung überprüfen (Schaltstellung Automatik und Stromstärke entsprechend dem Schaltbild).
- Wenn im Verlauf des Tests ein Fehler des Überhitzungsschutzes des Motors angezeigt wird, dessen Verkabelung überprüfen.
- Im Fall eines Fehlers bei Spannung oder Phase + Frequenz überprüfen, ob die Netzspannung der Gerätespannung entspricht. Ebenfalls die Verkabelung des Steckers überprüfen.
- Im Fall eines Fehlers bei „Jumpers + KFR“ die der jeweiligen Netzspannung entsprechende Stellung der Jumper auf der Steuerplatine gemäß dem Schaltbild überprüfen.

* Wenn sich solche Fehler nicht beheben lassen, muss die Steuerplatine ausgewechselt werden.

• MODELLE MIT STUFENLOSER DREHZAHLENGELUNG

Je nach Art des Blinkens der Kontrollleuchte lässt sich der zu überprüfende Bestandteil bestimmen.

Ein schnelles Blinken weist darauf hin, dass die Präsenz der Deckelhalterung (ISBC) oder die Präsenz des Deckels (ISCO) nicht gewährleistet ist. Durch Betätigen der Taste I lässt sich bestimmen, welcher der beiden Präsenzdetectoren betroffen ist. Wenn sich das Blinken beim Drücken der Taste I nicht ändert, muss die Präsenz der Deckelhalterung überprüft werden.

Wenn sich das Blinken ändert (es wird langsam und ungleichmäßig mit kurzen Leuchtphasen) muss die Präsenz des Deckels überprüft werden.

Ein ungleichmäßiges Blinken (kurze Ausschaltphasen) weist darauf hin, dass die Präsenz der Schüssel (ISCU) überprüft werden muss.

Ein langsames Blinken weist darauf hin, dass der Kontakt der STOP-Taste (BPA) oder der Überhitzungsschutz des Motors (PTO) überprüft werden müssen. Durch Betätigen der Taste T lässt sich bestimmen, welche der beiden Vorrichtungen überprüft werden muss. Wenn sich das Blinken bei Betätigen der Taste T nicht ändert, muss der Kontakt der STOP-Taste überprüft werden.

Ein unregelmäßiges Blinken (erst lange, dann kurze Leuchtphase) weist darauf hin, dass der Überhitzungsschutz des Motors überprüft werden muss.

Einzelheiten zu den Kontrollen entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Abschnitt unter «Modelle mit 2 Drehzahlen».

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

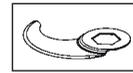
MONTAGE UND VERWENDUNG DER MESSER



Mutter



Kunststoffring



Klinge



Großer Abstandsring



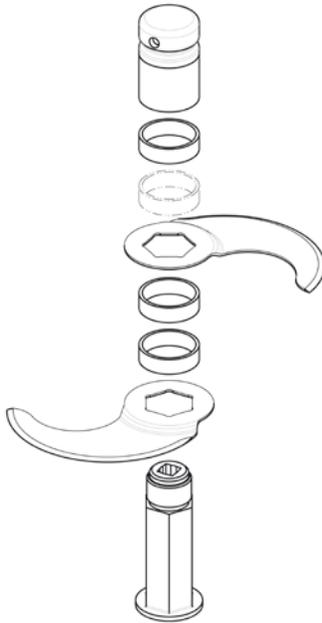
Kleiner Abstandsring



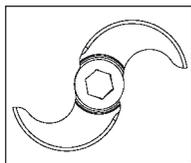
Messerhalterung

• MONTAGE DES MESSERS MIT 2 KLINGEN:

Die Verwendung des Messers mit zwei Klingen wird zum Verarbeiten von geringen Mengen.

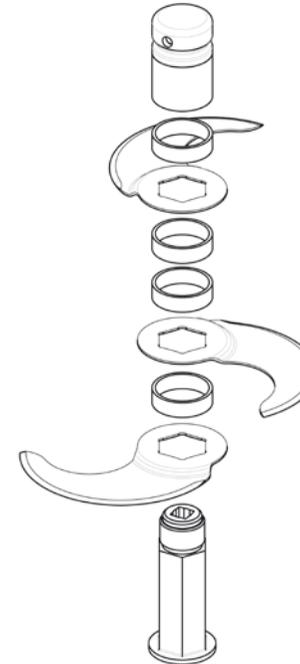


Richtig eingesetztes Messer mit 2 Klingen (Draufsicht)

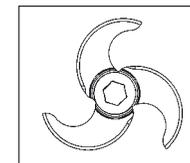


• MONTAGE DES MESSERS MIT 3 KLINGEN (außer BLIXER® 8):

Die Verwendung des Messers mit drei Klingen wird beim Verarbeiten von größeren Mengen (mehr als die Hälfte der o. a. maximalen Verarbeitungsmengen) empfohlen, außer bei flüssigen und halbflüssigen Produkten, für die das Messer mit drei Klingen besser geeignet ist. **Für eine bessere Verarbeitungsqualität wird bei dieser Art von Verarbeitung empfohlen, nur die 1. Drehzahl zu verwenden.**



Richtig eingesetztes Messer mit 3 Klingen (Draufsicht)



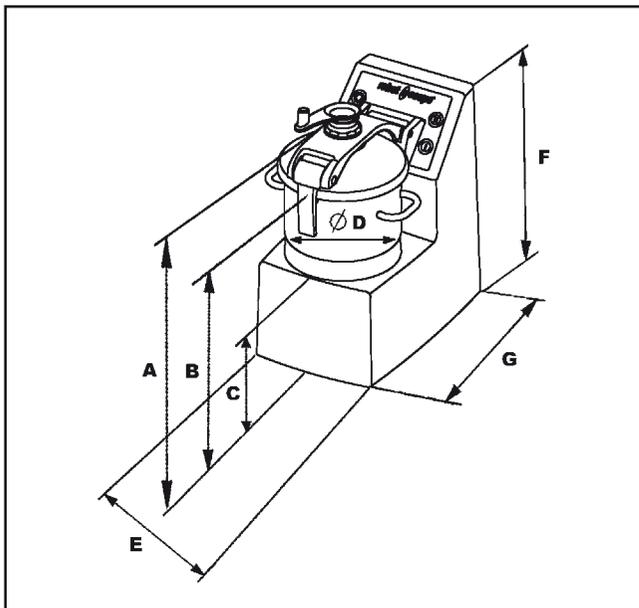
- AUSBAU:**
- Die Mutter des Messers lösen.
 - Ringe und Klingen abnehmen.

- EINBAU:**
- Klingen und Ringe so aufsetzen, dass der Abstand zwischen den Klingen:
 - der Art
 - dem Gewicht
 - und der Menge des zu verarbeitenden Produktes entspricht.

ACHTUNG!: Der Kunststoffring muss unter der Mutter und dem großen Abstandsring montiert werden.

TECHNISCHE DATEN

• GEWICHTE & ABMESSUNGEN



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

• ARBEITSHÖHE

Wir empfehlen, das BLIXER® 8 - BLIXER® 8 V.V. - BLIXER® 10 - BLIXER® 10 V.V. auf einer standfesten Arbeitsfläche so aufzustellen, daß der obere Rand des großen Füllaufsatzes 1,20 m bis 1,30 m über der Standfläche liegt.

Wir empfehlen, die Modelle BLIXER® 15 - BLIXER® 15 V.V. - BLIXER® 20 - BLIXER® 20 V.V. auf einer ebenen, stabilen Standfläche aufzustellen. Da es sich um freistehende Geräte handelt, besteht keine Empfehlung bezüglich der Arbeitshöhe.

• GERÄUSCHPEGEL

Der Geräuschpegel (äquivalenter Dauerschallpegel) im Leerlaufbetrieb liegt unter 70 db (A).

• ELEKTRISCHE DATEN

Dreiphasengerät BLIXER® 8 mit 2 Drehzahlen

Motor	Drehzahl 1 (U/min)	Drehzahl 2 (U/min)	Stromaufnahme (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

Einphasengeräte oder Dreiphasengerät BLIXER® 8 V.V.

Motor	Drehzahl 1 (U/min)	Stromaufnahme (A)
200 - 240 V/50-60 Hz / 1	300	21
200 - 240 V/50-60 Hz / 3	bis 3500	14,3

Dreiphasengerät BLIXER® 10 mit 2 Drehzahlen

Motor	Drehzahl 1 (U/min)	Drehzahl 2 (U/min)	Stromaufnahme (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

Einphasengeräte oder Dreiphasengerät BLIXER® 10 V.V.

Motor	Drehzahl 1 (U/min)	Stromaufnahme (A)
200 - 240 V/50-60 Hz / 1	300	21
200 - 240 V/50-60 Hz / 3	till 3500	14,3

Dreiphasengerät BLIXER® 15 mit 2 Drehzahlen

Motor	Drehzahl 1 (U/min)	Drehzahl 2 (U/min)	Stromaufnahme (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

Einphasengeräte oder Dreiphasengerät BLIXER® 15 V.V.

Motor	Drehzahl 1 (U/min)	Stromaufnahme (A)
200 - 240 V/50-60 Hz / 1	300	21,7
200 - 240 V/50-60 Hz / 3	till 3500	11,6

Dreiphasengerät BLIXER® 20 mit 2 Drehzahlen

Motor	Drehzahl 1 (U/min)	Drehzahl 2 (U/min)	Stromaufnahme (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

Einphasengeräte oder Dreiphasengerät BLIXER® 20 V.V.

Motor	Drehzahl 1 (U/min)	Stromaufnahme (A)
200 - 240 V/50-60 Hz / 1	300	24,8
200 - 240 V/50-60 Hz / 3	3500	11,6

- Die Leistung ist auf dem Typenschild angegeben.

SICHERHEIT

ACHTUNG!

Das Messer und die Klingen sind Schneidwerkzeuge. Gehen Sie sehr vorsichtig damit um!

Diese Modelle von Robot-Coupe verfügen über ein mechanisches Sicherheitssystem und eine Motorbremse. Außerdem funktioniert das Gerät nur, wenn die Schüssel und der Deckel auf dem Motorblock aufgesetzt sind.

Beim Öffnen des Deckels kommt der Motor sofort zum Stehen. Wir empfehlen jedoch, bereits vor dem

Öffnen des Deckels das Gerät abzuschalten, um bei der Verarbeitung flüssiger Produkte Spritzer zu vermeiden

Um das Gerät wieder in Gang zu setzen, genügt es, den Deckel erneut zu schließen und auf die grüne Betriebstaste zu drücken.

Diese Geräte haben ferner einen **thermischen Schutz**, der den Motor sofort stoppt, falls das Gerät zu lange betrieben bzw. überlastet wird.

Warten Sie in diesem Fall ab, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor Sie es erneut in Betrieb setzen.



ACHTUNG!

Nicht versuchen, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen.

Keine Gegenstände in den Arbeitsbehälter einführen.

Die zu verarbeitenden Produkte nicht mit der Hand nachstopfen.

Das Gerät nicht übermäßig belasten.

Das Gerät nicht leer laufen lassen.

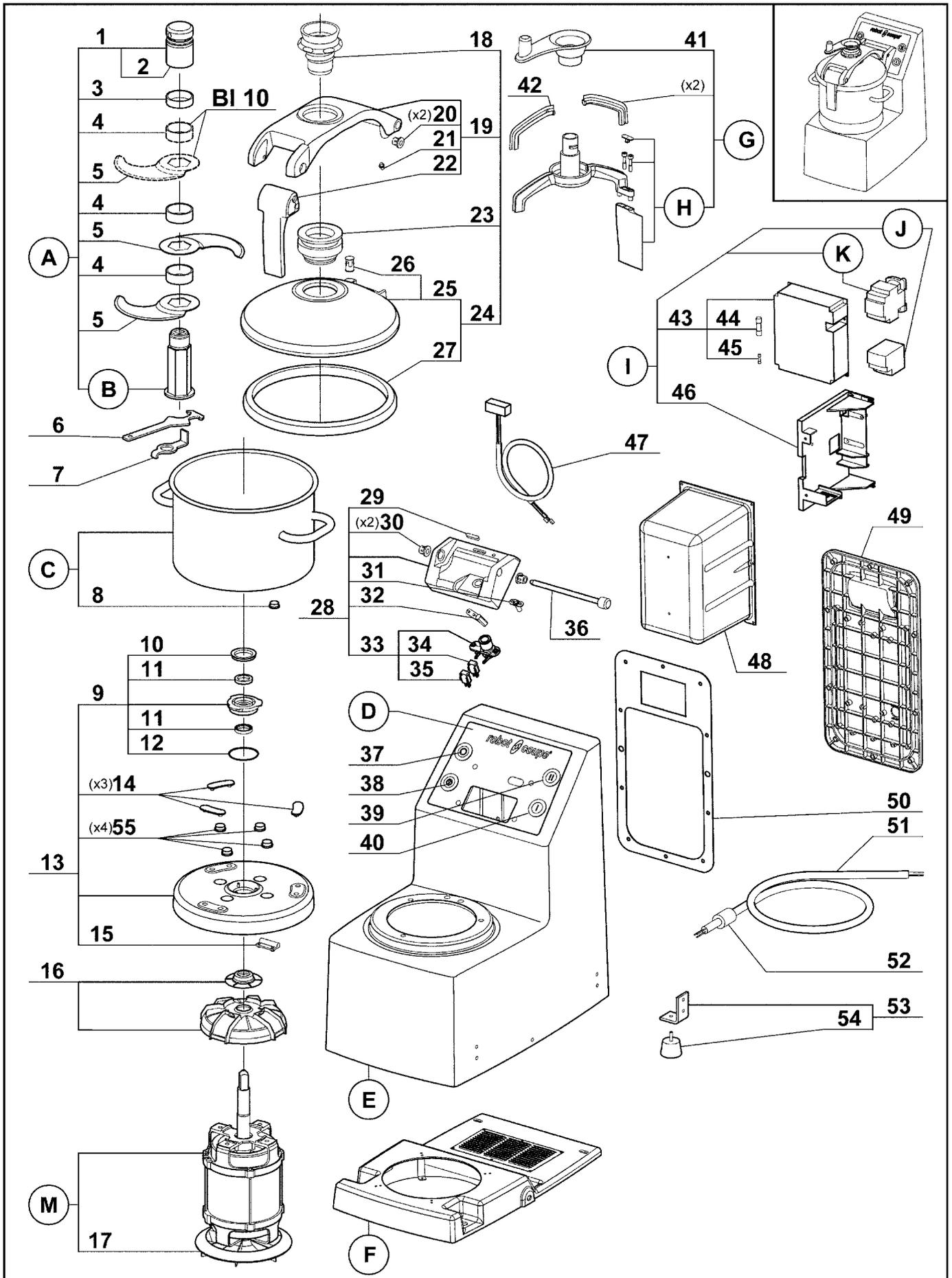
NORMEN

Siehe Konformitätserklärung Seite 2.

robotcoupe®

BLIXER® 8E
BLIXER® 10E

N° de série / Serial number
- 528 - - - - -
- 530 - - - - -



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	59 396	ECROU DE COUPEAU	BLADE LOCKING NUT
2	117 225S	BAGUE INOX 45 MM	STAINLESS STEEL 45 MM RING
3	59 279	BAGUE COUPEAU PLASTIQUE 15 MM	PLASTIC RING 15 MM
4	100 792S	BAGUE INOX 15 MM	STAINLESS STEEL 15 MM RING
5	59 282	LAME DENTÉE	FINE SERRATED BLADE
6	119 200S	CLEF DEMONTE COUPEAU	KNIFE WRENCH
7	59 291	DEMONTE COUPEAU	KNIFE TOOL
8	59 292	AIMANT CUVE	BOWL MAGNET
9	59 293	DOUILLE PORTE JOINTS	SEALING SOCKET
10	500 901S	JOINT V RING	V RING
11	501 624S	BAGUE ETANCHEITE	LIP SEAL
12	502 670S	JOINT TORIQUE	O RING
13	59 294	SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT
14	59 299	APPUI CUVE (X3)	BOWL REST (X3)
15	59 300	SECURITE CUVE	BOWL SECURITY
16	59 310	DÉFLECTEUR ET GUIDE D'EAU	DEFLECTOR AND WATER PROTECTOR
17	59 311	VENTILATEUR	MOTOR FAN
18	59 313	CONE DE COUVERCLE	LID FUNNEL
19	59 314	ENS BRAS DE COUVERCLE	LID ARM ASSEMBLY
20	59 315	DOUILLE DE CENTRAGE (X2)	CENTERING WASHER (X2)
21	59 316	DOIGT DE SÉCRUITÉ	SECURITY PISTON
22	59 317	ENSEMBLE POIGNÉE	LID HANDLE ASSEMBLY
23	59 318	APPUI DE COUVERCLE	LID GUIDE
24	59 319	ENSEMBLE COUVERCLE	LID ASSEMBLY
25	59 320	COUVERCLE	LID
26	59 321	ENSEMBLE AIMANT COUVERCLE	LID MAGNET ASSEMBLY
27	59 322	JOINT DE COUVERCLE	LID GASKET
28	59 328	ENS CHARNIÈRE	HINGE ASSEMBLY
29	59 329	BUTÉE DE BRAS	LID ARM REST
30	59 315	DOUILLE DE CENTRAGE (X2)	CENTERING WASHER (X2)
31	59 330	VOYANT	LIGHT
32	59 331	SÉCURITÉ COUVERCLE	LID SECURITY
33	59 332	SECURITÉ DE BRAS	LID SUPPORT SECURITY
34	501 258S	INTERRUPTEUR SECURITE	SECURITY SWITCH
35	507 250S	INTERRUPTEUR SECURITE	SECURITY SWITCH
36	59 333	AXE CHARNIÈRE	HINGE PIN
37	502 169S	BOUTON ARRÊT	STOP BUTON
38	502 171S	BOUTON PULSE	PULSE BUTON
39	503 268S	BOUTON II	II BUTON
40	502 170S	BOUTON I	I BUTON
41	59 395	POIGNEE RACLEUR	BLIXER ARM HANDLE
42	59 390	ENSEMBLE RACLEURS COUVERCLE	LID SCRAPERS ASSEMBLY
43	59 335	CARTE DE COMMANDE	PCB
44	502 495S	FUSIBLE 10X38	10X38 FUSE
45	502 442S	FUSIBLE 5X20	5X20 FUSE
46	59 339	SUPPORT CARTE	PCB SUPPORT
47	59 336	FAISCEAU DE CONNEXION	CONNECTION WIRES
48	59 337	PROTECTION CARTE	PCB PROTECTION
49	59 338	TRAPPE	FLAP DOOR
50	59 340	JOINT TRAPPE ACCES	FLAP DOOR SEAL
51	59 341	CABLE	POWER CORD
52	501 773S	PASSE-FIL	WIRE DUCK
53	59 342	PIED COMPLET	FOOT ASSEMBLY
54	100 790S	PIED	FOOT
55	59 453	ENSEMBLE CACHE-VIS (X4)	MOTOR BOLT CUP KIT (X4)

Index	Désignation	Description
A	ENS COUTEAU LAMES DENTÉES	FINE SERRATED BLADE ASSEMBLY
B	SUPPORT COUTEAU	BLADE SUPPORT
C	CUVE	BOWL
D	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
E	SOCLE	BASE ASSEMBLY
F	GUIDE D'AIR	AIR DEFLECTOR
G	ENS. BRAS RACLEUR	SCRAPER ARM ASSEMBLY
H	ENS. RACLEUR CUVE	SCRAPER BOWL ASSEMBLY
I	ENSEMBLE DE COMMANDE	COMMAND ASSEMBLY
J	RELAIS THERMIQUE	THERMAL RELAY
K	CONTACTEUR	CONTACTOR
M	MOTEUR	MOTOR

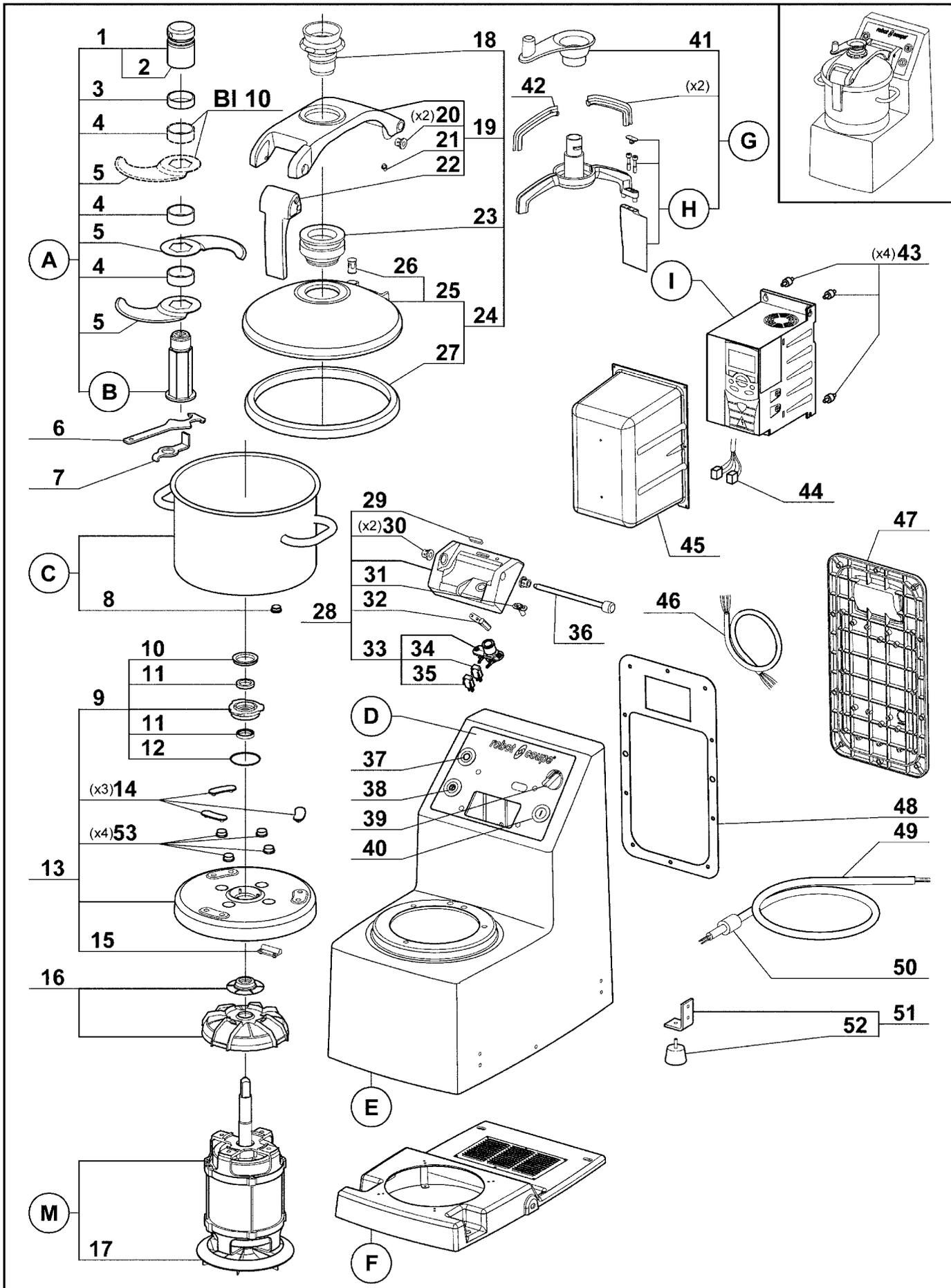
Type	Machine	Voltage	A	B	C	D	E	F
BLIXER 8 - 528 -----	TOUTES ALL	TOUS ALL	27 377	101 636S	59 264	59 398	59 344	59 346
	Machine	Voltage	G	H				
	TOUTES ALL	TOUS ALL	59 381	59 385				
	Machine	Voltage	I	J	K	M		
	21 311	400/50/3	59 404	59 349	59 347	59 351		
	21 313	220/60/3	59 403	59 350	59 348	59 352		
	21 314	380/60/3	59 404	59 349	59 347			
	21 315	230/50/3	59 403	59 350	59 348	59 351		
21 316	200/60/3	59 352						

Type	Machine	Voltage	A	B	C	D	E	F
BLIXER 10 - 530 -----	TOUTES ALL	TOUS ALL	27 378	101 967S	59 265	59 399	59 354	59 355
	Machine	Voltage	G	H				
	TOUTES ALL	TOUS ALL	59 382	59 386				
	Machine	Voltage	I	J	K	M		
	21 411	400/50/3	59 404	59 349	59 347	59 357		
	21 413	220/60/3	59 403	59 350	59 348	59 358		
	21 414	380/60/3	59 404	59 349	59 347			
	21 415	230/50/3	59 403	59 350	59 348	59 357		
21 416	200/60/3	59 358						

robotcoupe®

BLIXER® 8E V.V.
BLIXER® 10E V.V.

N° de série / Serial number
 - 529 - - - - -
 - 531 - - - - -



<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
1	59 396	ECROU DE COUTEAU	BLADE LOCKING NUT
2	117 225S	BAGUE INOX 45 MM	STAINLESS STEEL 45 MM RING
3	59 279	BAGUE COUTEAU PLASTIQUE 15 MM	PLASTIC RING 15 MM
4	100 792S	BAGUE INOX 15 MM	STAINLESS STEEL 15 MM RING
5	59 282	LAME DENTÉE	FINE SERRATED BLADE
6	119 200S	CLEF DEMONTE COUTEAU	KNIFE WRENCH
7	59 291	DEMONTE COUTEAU	KNIFE TOOL
8	59 292	AIMANT CUVE	BOWL MAGNET
9	59 293	DOUILLE PORTE JOINTS	SEALING SOCKET
10	500 901S	JOINT V RING	V RING
11	501 624S	BAGUE ETANCHEITE	LIP SEAL
12	502 670S	JOINT TORIQUE	O RING
13	59 294	SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT
14	59 299	APPUI CUVE (X3)	BOWL REST (X3)
15	59 300	SECURITE CUVE	BOWL SECURITY
16	59 310	DÉFLECTEUR ET GUIDE D'EAU	DEFLECTOR AND WATER PROTECTOR
17	59 311	VENTILATEUR	MOTOR FAN
18	59 313	CONE DE COUVERCLE	LID FUNNEL
19	59 314	ENS BRAS DE COUVERCLE	LID ARM ASSEMBLY
20	59 315	DOUILLE DE CENTRAGE (X2)	CENTERING WASHER (X2)
21	59 316	DOIGT DE SÉCRUITÉ	SECURITY PISTON
22	59 317	ENSEMBLE POIGNÉE	LID HANDLE ASSEMBLY
23	59 318	APPUI DE COUVERCLE	LID GUIDE
24	59 319	ENSEMBLE COUVERCLE	LID ASSEMBLY
25	59 320	COUVERCLE	LID
26	59 321	ENSEMBLE AIMANT COUVERCLE	LID MAGNET ASSEMBLY
27	59 322	JOINT DE COUVERCLE	LID GASKET
28	59 328	ENS CHARNIÈRE	HINGE ASSEMBLY
29	59 329	BUTÉE DE BRAS	LID ARM REST
30	59 315	DOUILLE DE CENTRAGE (X2)	CENTERING WASHER (X2)
31	59 330	VOYANT	LIGHT
32	59 331	SÉCURITÉ COUVERCLE	LID SECURITY
33	59 332	SECURITÉ DE BRAS	LID SUPPORT SECURITY
34	501 258S	INTERRUPTEUR SECURITE	SECURITY SWITCH
35	507 250S	INTERRUPTEUR SECURITE	SECURITY SWITCH
36	59 333	AXE CHARNIÈRE	HINGE PIN
37	502 169S	BOUTON ARRÊT	STOP BUTON
38	502 171S	BOUTON PULSE	PULSE BUTON
39	117 073S	BOUTON POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER BUTON
40	502 170S	BOUTON I	I BUTON
41	59 395	POIGNEE RACLEUR	BLIXER ARM HANDLE
42	59 390	ENSEMBLE RACLEURS COUVERCLE	LID SCRAPERS ASSEMBLY
43	59 408	PLOTS (X4)	STUDS (X4)
44	59 410	FAISCEAU MOTEUR	MOTOR WIRES
45	59 337	PROTECTION CARTE	PCB PROTECTION
46	59 407	FAISCEAU V.V.	V.V. WIRES
47	59 427	TRAPPE V.V.	V.V. FLAP DOOR
48	59 340	JOINT TRAPPE ACCES	FLAP DOOR SEAL
49	59 341	CABLE	POWER CORD
50	501 773S	PASSE-FIL	WIRE DUCK
51	59 342	PIED COMPLET	FOOT ASSEMBLY
52	100 790S	PIED	FOOT
53	59 453	ENSEMBLE CACHE-VIS (X4)	MOTOR BOLT CUP KIT (X4)

Index	Désignation	Description
A	ENS COUTEAU LAMES DENTÉES	FINE SERRATED BLADE ASSEMBLY
B	SUPPORT COUTEAU	BLADE SUPPORT
C	CUVE	BOWL
D	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
E	SOCLE	BASE ASSEMBLY
F	GUIDE D'AIR	AIR DEFLECTOR
G	ENS. BRAS RACLEUR	SCRAPER ARM ASSEMBLY
H	ENS. RACLEUR CUVE	SCRAPER BOWL ASSEMBLY
I	VARIATEUR	VARIATOR
M	MOTEUR	MOTOR

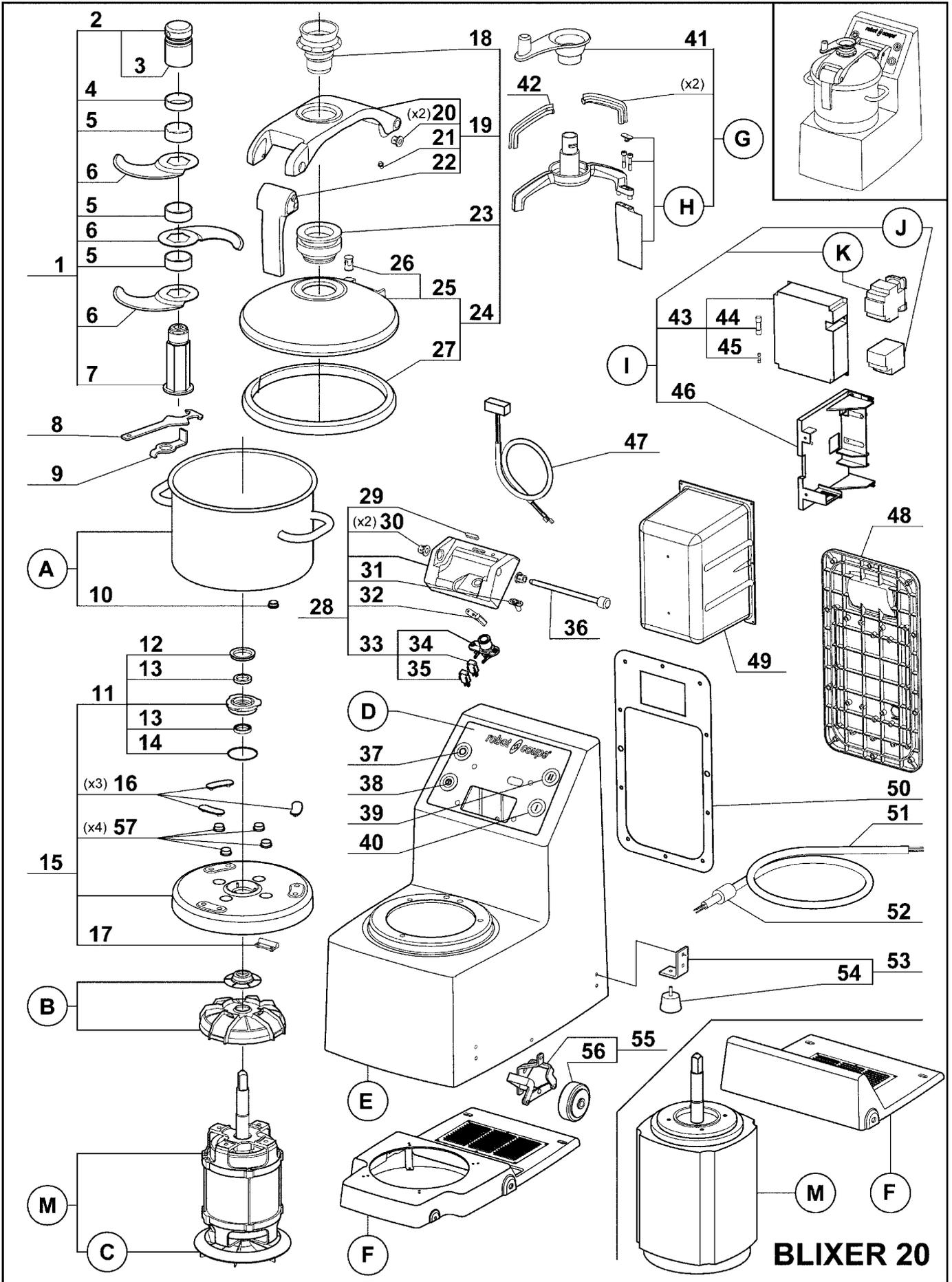
Type	Machine	Voltage	A	B	C	D	E	F
BLIXER 8 - 529 - - - - -	TOUTES ALL	TOUS ALL	27 377	101 636S	59 264	59 422	59 344	59 346
	Machine	Voltage	G	H	M			
	TOUTES ALL	TOUS ALL	59 381	59 385	59 351			
	Machine	Voltage	I					
	21 305	200-240/1	59 409					
21 306	200-240/3	59 411						

Type	Machine	Voltage	A	B	C	D	E	F
BLIXER 10 - 531 - - - - -	TOUTES ALL	TOUS ALL	27 378	101 967S	59 265	59 423	59 354	59 355
	Machine	Voltage	G	H	M			
	TOUTES ALL	TOUS ALL	59 382	59 386	59 357			
	Machine	Voltage	I					
	21 405	200-240/1	59 412					
21 406	200-240/3	59 426						

robotcoupe®

BLIXER® 15E
BLIXER® 20E

N° de série / Serial number
- 532 - - - - -
- 534 - - - - -



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	57 102	ENS COUTEAU LAMES DENTÉES	FINE SERRATED BLADE ASSEMBLY
2	59 396	ECROU DE COUTEAU	BLADE LOCKING NUT
3	117 225S	BAGUE INOX 45 MM	STAINLESS STEEL 45 MM RING
4	59 279	BAGUE COUTEAU PLASTIQUE 15 MM	PLASTIC RING 15 MM
5	100 792S	BAGUE INOX 15 MM	STAINLESS STEEL 15 MM RING
6	59 359	LAME DENTÉE	FINE SERRATED BLADE
7	101 967S	SUPPORT COUTEAU	BLADE SUPPORT
8	119 200S	CLEF DEMONTE COUTEAU	KNIFE WRENCH
9	59 291	DEMONTE COUTEAU	KNIFE TOOL
10	59 292	AIMANT CUVE	BOWL MAGNET
11	59 293	DOUILLE PORTE JOINT	SEALING SOCKET
12	500 901S	JOINT V RING	V RING
13	501 624S	BAGUE ETANCHEITE	LIP SEAL
14	502 670S	JOINT TORIQUE	O RING
15	59 360	SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT
16	59 299	APPUI CUVE (X3)	BOWL REST (X3)
17	59 300	SECURITE CUVE	BOWL SECURITY
18	59 313	CONE DE COUVERCLE	LID FUNNEL
19	59 361	ENS BRAS DE COUVERCLE	LID ARM ASSEMBLY
20	59 315	DOUILLE DE CENTRAGE (x2)	CENTERING WASHER (x2)
21	59 316	DOIGT DE SÉCURITÉ	SECURITY PISTON
22	59 317	ENSEMBLE POIGNÉE	LID HANDLE ASSEMBLY
23	59 318	APPUI DE COUVERCLE	LID GUIDE
24	59 362	ENSEMBLE COUVERCLE	LID ASSEMBLY
25	59 363	COUVERCLE	LID
26	59 321	ENSEMBLE AIMANT COUVERCLE	LID MAGNET ASSEMBLY
27	59 364	JOINT DE COUVERCLE	LID GASKET
28	59 328	ENS CHARNIÈRE	HINGE ASSEMBLY
29	59 329	BUTÉE DE BRAS	LID ARM REST
30	59 315	DOUILLE DE CENTRAGE (x2)	CENTERING WASHER (x2)
31	59 330	VOYANT	LIGHT
32	59 331	SÉCURITÉ COUVERCLE	LID SECURITY
33	59 332	SECURITÉ DE BRAS	LID SUPPORT SECURITY
34	501 258S	INTERRUPTEUR SECURITE	SECURITY SWITCH
35	507 250S	INTERRUPTEUR SECURITE	SECURITY SWITCH
36	59 333	AXE CHARNIÈRE	HINGE PIN
37	502 169S	BOUTON ARRÊT	STOP BUTON
38	502 171S	BOUTON PULSE	PULSE BUTON
39	503 268S	BOUTON II	II BUTON
40	502 170S	BOUTON I	I BUTON
41	59 395	POIGNEE RACLEUR	BLIXER ARM HANDLE
42	59 391	ENSEMBLE RACLEURS COUVERCLE	LID SCRAPERS ASSEMBLY
43	59 335	CARTE DE COMMANDE	PCB
44	502 495S	FUSIBLE 10X38	10X38 FUSE
45	502 442S	FUSIBLE 5X20	5X20 FUSE
46	59 339	SUPPORT CARTE	PCB SUPPORT
47	59 336	FAISCEAU DE CONNEXION	CONNECTION WIRES
48	59 338	TRAPPE	FLAP DOOR
49	59 337	PROTECTION CARTE	PCB PROTECTION
50	59 340	JOINT TRAPPE ACCES	FLAP DOOR SEAL
51	59 341	CABLE	POWER CORD
52	501 773S	PASSE-FIL	WIRE DUCK
53	59 342	PIED COMPLET	FOOT ASSEMBLY
54	100 790S	PIED	FOOT
55	59 365	ENSEMBLE ROULETTE	CASTOR ASSEMBLY
56	500 551S	ROULETTE	CASTOR
57	59 453	ENSEMBLE CACHE-VIS (X4)	MOTOR BOLT CUP KIT (X4)

Index	Désignation	Description
A	CUVE	BOWL
B	DEFLECTEUR ET GUIDE D'EAU	DEFLECTOR AND WATER PROTECTION
C	VENTILATEUR	MOTOR FAN
D	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
E	SOCLE	BASE ASSEMBLY
F	GUIDE D'AIR	AIR DEFLECTOR
G	ENS. BRAS RACLEUR	SCRAPER ARM ASSEMBLY
H	ENS. RACLEUR CUVE	SCRAPER BOWL ASSEMBLY
I	ENSEMBLE DE COMMANDE	COMMAND ASSEMBLY
J	RELAIS THERMIQUE	THERMAL RELAY
K	CONTACTEUR	CONTACTOR
M	MOTEUR	MOTOR

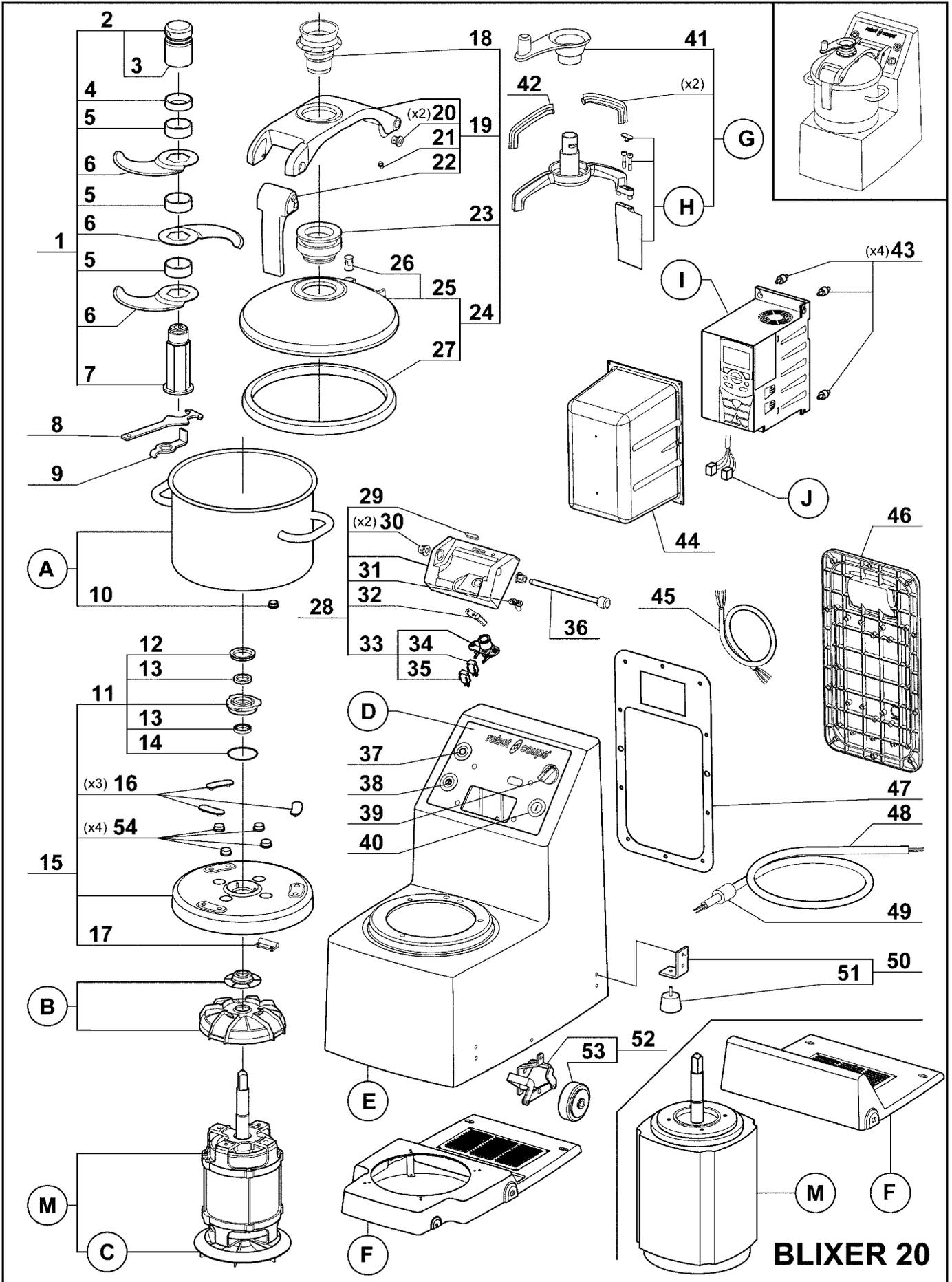
Type	Machine	Voltage	A	B	C	D	E	F
BLIXER 15 - 532 - - - - -	TOUTES ALL	TOUS ALL	59 266	59 310	59 311	59 401	59 368	59 369
	Machine	Voltage	G	H				
	TOUTES ALL	TOUS ALL	59 383	59 386				
	Machine	Voltage	I	J	K	M		
	51 511	400/50/3	59 404	59 349	59 347	59 370		
	51 513	220/60/3	59 403	59 350	59 348	59 371		
	51 514	380/60/3	59 404	59 349	59 347			
	51 515	230/50/3	59 403	59 350	59 348	59 370		
51 516	200/60/3	59 371						

Type	Machine	Voltage	A	B	C	D	E	F
BLIXER 20 - 534 - - - - -	TOUTES ALL	TOUS ALL	59 267	-	-	59 402	59 373	59 374
	Machine	Voltage	G	H				
	TOUTES ALL	TOUS ALL	59 384	59 387				
	Machine	Voltage	I	J	K	M		
	51 611	400/50/3	59 406	59 350	59 375	59 377		
	51 613	220/60/3	59 405	59 380	59 376	59 379		
	51 614	380/60/3	59 406	59 350	59 375			
	51 615	230/50/3	59 405	59 380	59 376	51 377		
51 616	200/60/3	59 379						

robotcoupe®

BLIXER® 15E V.V.
BLIXER® 20E V.V.

N° de série / Serial number
 - 533 - - - - -
 - 535 - - - - -



BLIXER 20

<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
1	57 102	ENS COUTEAU LAMES DENTÉES	FINE SERRATED BLADE ASSEMBLY
2	59 396	ECROU DE COUTEAU	BLADE LOCKING NUT
3	117 225S	BAGUE INOX 45 MM	STAINLESS STEEL 45 MM RING
4	59 279	BAGUE COUTEAU PLASTIQUE 15 MM	PLASTIC RING 15 MM
5	100 792S	BAGUE INOX 15 MM	STAINLESS STEEL 15 MM RING
6	59 359	LAME DENTÉE	FINE SERRATED BLADE
7	101 967S	SUPPORT COUTEAU	BLADE SUPPORT
8	119 200S	CLEF DEMONTE COUTEAU	KNIFE WRENCH
9	59 291	DEMONTE COUTEAU	KNIFE TOOL
10	59 292	AIMANT CUVE	BOWL MAGNET
11	59 293	DOUILLE PORTE JOINT	SEALING SOCKET
12	500 901S	JOINT V RING	V RING
13	501 624S	BAGUE ETANCHEITE	LIP SEAL
14	502 670S	JOINT TORIQUE	O RING
15	59 360	SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT
16	59 299	APPUI CUVE (X3)	BOWL REST (X3)
17	59 300	SECURITE CUVE	BOWL SECURITY
18	59 313	CONE DE COUVERCLE	LID FUNNEL
19	59 361	ENS BRAS DE COUVERCLE	LID ARM ASSEMBLY
20	59 315	DOUILLE DE CENTRAGE (x2)	CENTERING WASHER (x2)
21	59 316	DOIGT DE SÉCURITÉ	SECURITY PISTON
22	59 317	ENSEMBLE POIGNÉE	LID HANDLE ASSEMBLY
23	59 318	APPUI DE COUVERCLE	LID GUIDE
24	59 362	ENSEMBLE COUVERCLE	LID ASSEMBLY
25	59 363	COUVERCLE	LID
26	59 321	ENSEMBLE AIMANT COUVERCLE	LID MAGNET ASSEMBLY
27	59 364	JOINT DE COUVERCLE	LID GASKET
28	59 328	ENS CHARNIÈRE	HINGE ASSEMBLY
29	59 329	BUTÉE DE BRAS	LID ARM REST
30	59 315	DOUILLE DE CENTRAGE (x2)	CENTERING WASHER (x2)
31	59 330	VOYANT	LIGHT
32	59 331	SÉCURITÉ COUVERCLE	LID SECURITY
33	59 332	SECURITÉ DE BRAS	LID SUPPORT SECURITY
34	501 258S	INTERRUPTEUR SECURITE	SECURITY SWITCH
35	507 250S	INTERRUPTEUR SECURITE	SECURITY SWITCH
36	59 333	AXE CHARNIÈRE	HINGE PIN
37	502 169S	BOUTON ARRÊT	STOP BUTON
38	502 171S	BOUTON PULSE	PULSE BUTON
39	117 073S	BOUTON POTENTIOMETRE	BUTON POTENTIOMETER
40	502 170S	BOUTON I	I BUTON
41	59 395	POIGNEE RACLEUR	BLIXER ARM HANDLE
42	59 391	ENSEMBLE RACLEURS COUVERCLE	LID SCRAPERS ASSEMBLY
43	59 408	PLOTS (X4)	STUDS (X4)
44	59 337	PROTECTION CARTE	PCB PROTECTION
45	59 407	FAISCEAU V.V.	V.V. WIRES
46	59 427	TRAPPE V.V.	V.V. FLAP DOOR
47	59 340	JOINT TRAPPE ACCES	FLAP DOOR SEAL
48	59 341	CABLE	POWER CORD
49	501 773S	PASSE-FIL	WIRE DUCK
50	59 342	PIED COMPLET	FOOT ASSEMBLY
51	100 790S	PIED	FOOT
52	59 365	ENSEMBLE ROULETTE	CASTOR ASSEMBLY
53	500 551S	ROULETTE	CASTOR
54	59 453	ENSEMBLE CACHE-VIS (X4)	MOTOR BOLT CUP KIT (X4)

Index	Désignation	Description
A	CUVE	BOWL
B	DEFLECTEUR ET GUIDE D'EAU	DEFLECTOR AND WATER PROTECTION
C	VENTILATEUR	MOTOR FAN
D	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
E	SOCLE	BASE ASSEMBLY
F	GUIDE D'AIR	AIR DEFLECTOR
G	ENS. BRAS RACLEUR	SCRAPER ARM ASSEMBLY
H	ENS. RACLEUR CUVE	SCRAPER BOWL ASSEMBLY
I	VARIATEUR	VARIATOR
J	FAISCEAU MOTEUR	MOTEUR WIRES
M	MOTEUR	MOTOR

Type	Machine	Voltage	A	B	C	D	E	F	G
BLIXER 15 - 533 - - - - -	TOUTES ALL	TOUS ALL	59 266	59 310	59 311	59 424	59 368	59 369	59 383
	Machine	Voltage	H	M					
	TOUTES ALL	TOUS ALL	59 386	59 347					
	Machine	Voltage	I	J					
	51 506	200-240/3	59 413	59 410					
	51 507	380-480/3	59 415	59 416					

Type	Machine	Voltage	A	B	C	D	E	F	G
BLIXER 20 - 535 - - - - -	TOUTES ALL	TOUS ALL	59 267	-	-	59 425	59 373	59 374	59 384
	Machine	Voltage	H	M					
	TOUTES ALL	TOUS ALL	59 387	59 377					
	Machine	Voltage	I	J					
	51 606	200-240/3	59 414	59 410					
	51 607	380-480/3	59 417	59 416					

R8E - R10E - R15E - R20E

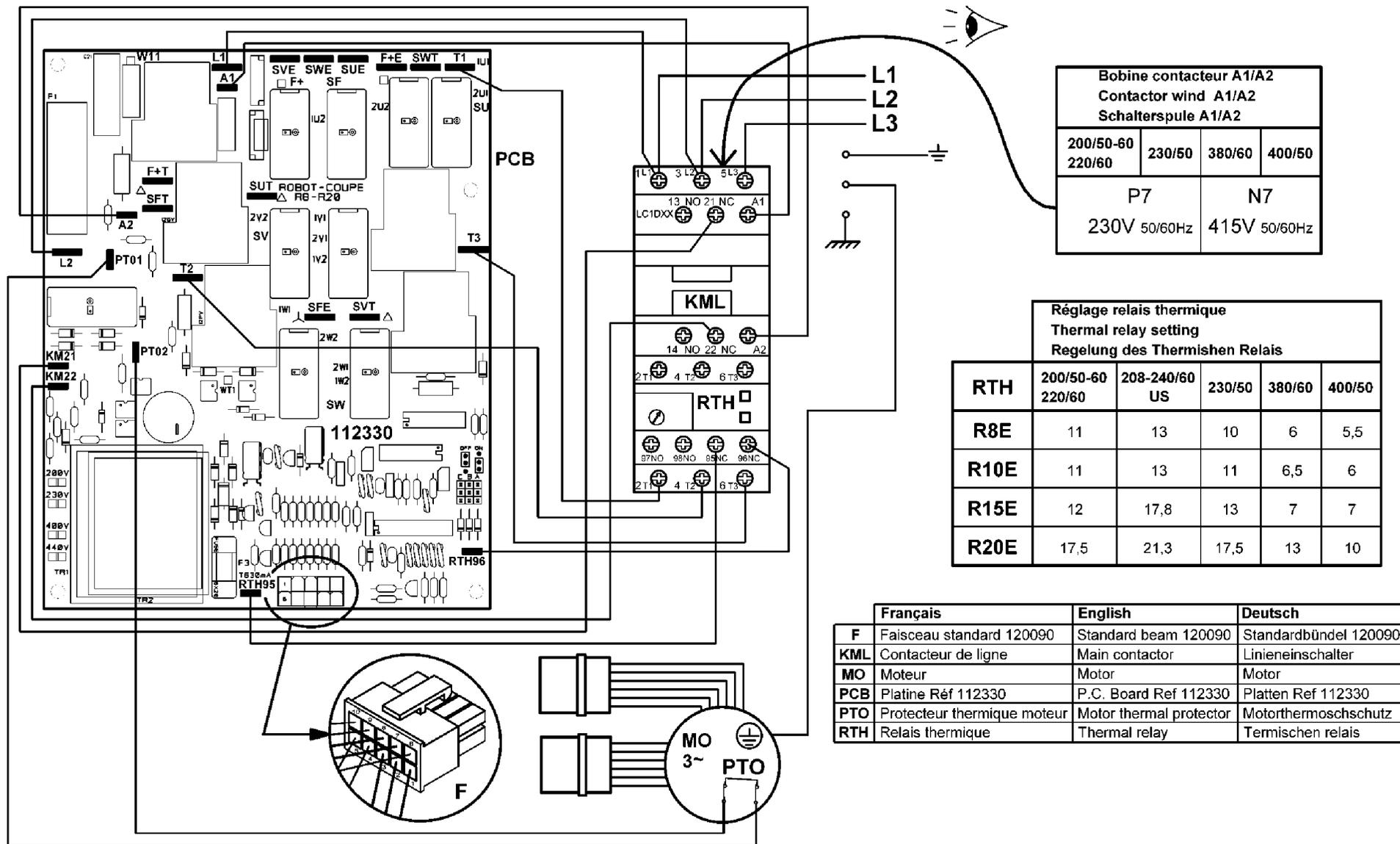
BLIXER®8E - BLIXER®10E - BLIXER®15E - BLIXER®20E

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	Linienenschalter
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	Thermischen relais

R8E - R10E - R15E - R20E

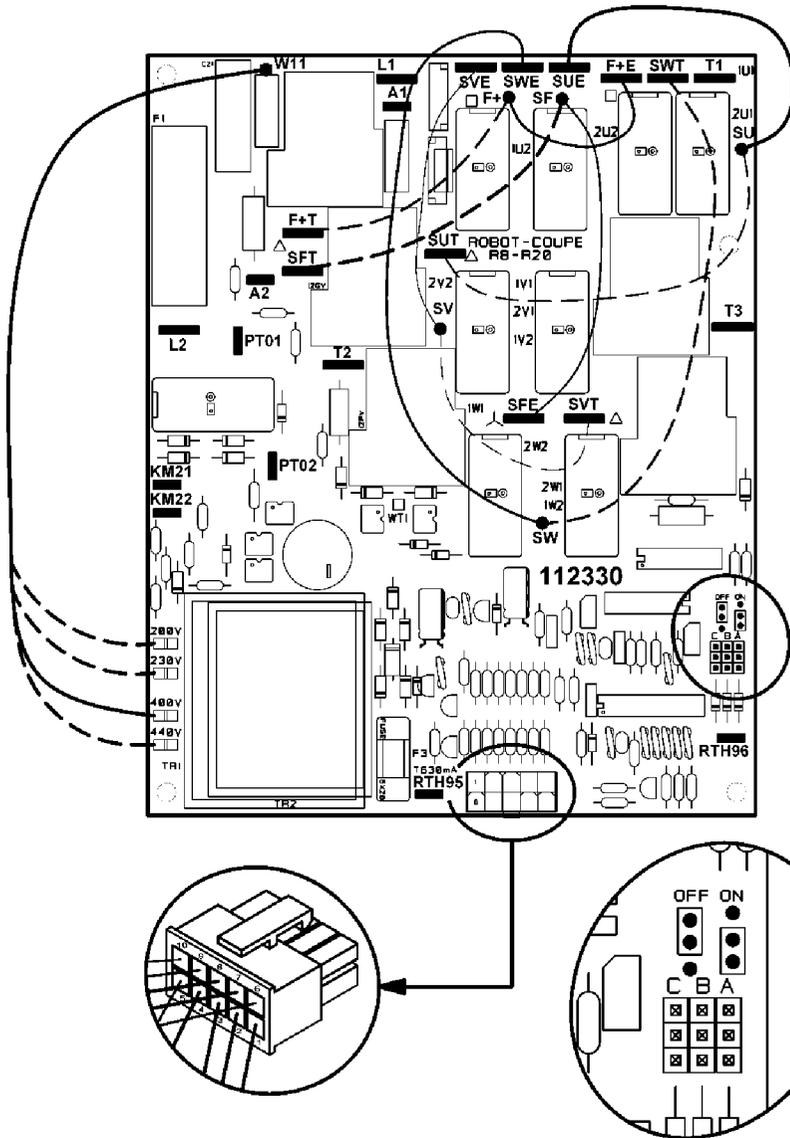
BLIXER®8E - BLIXER®10E - BLIXER®15E - BLIXER®20E

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 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

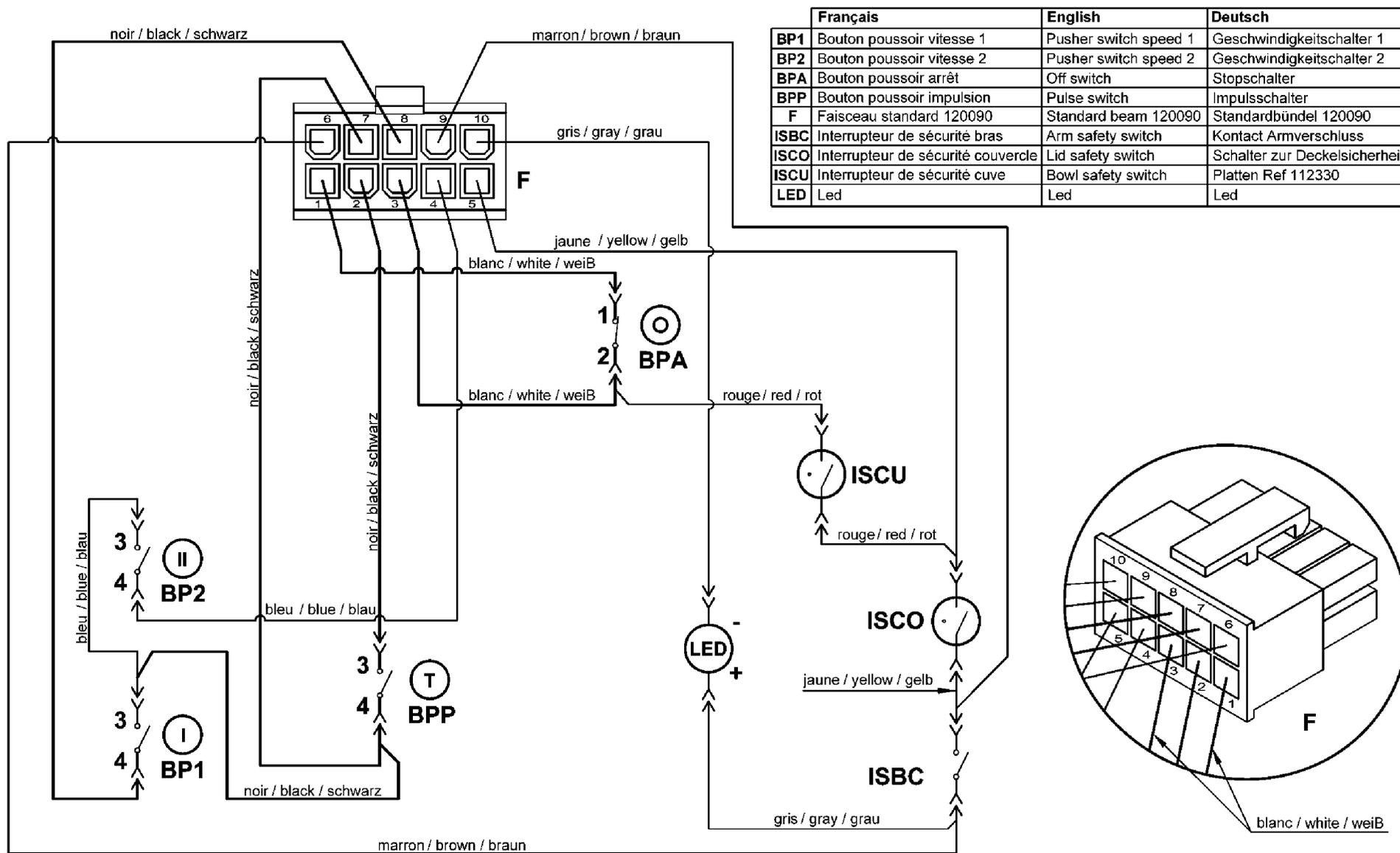
BLIXER® 8E - BLIXER® 10E - BLIXER® 15E - BLIXER® 20E

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

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



	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	Kontakt 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

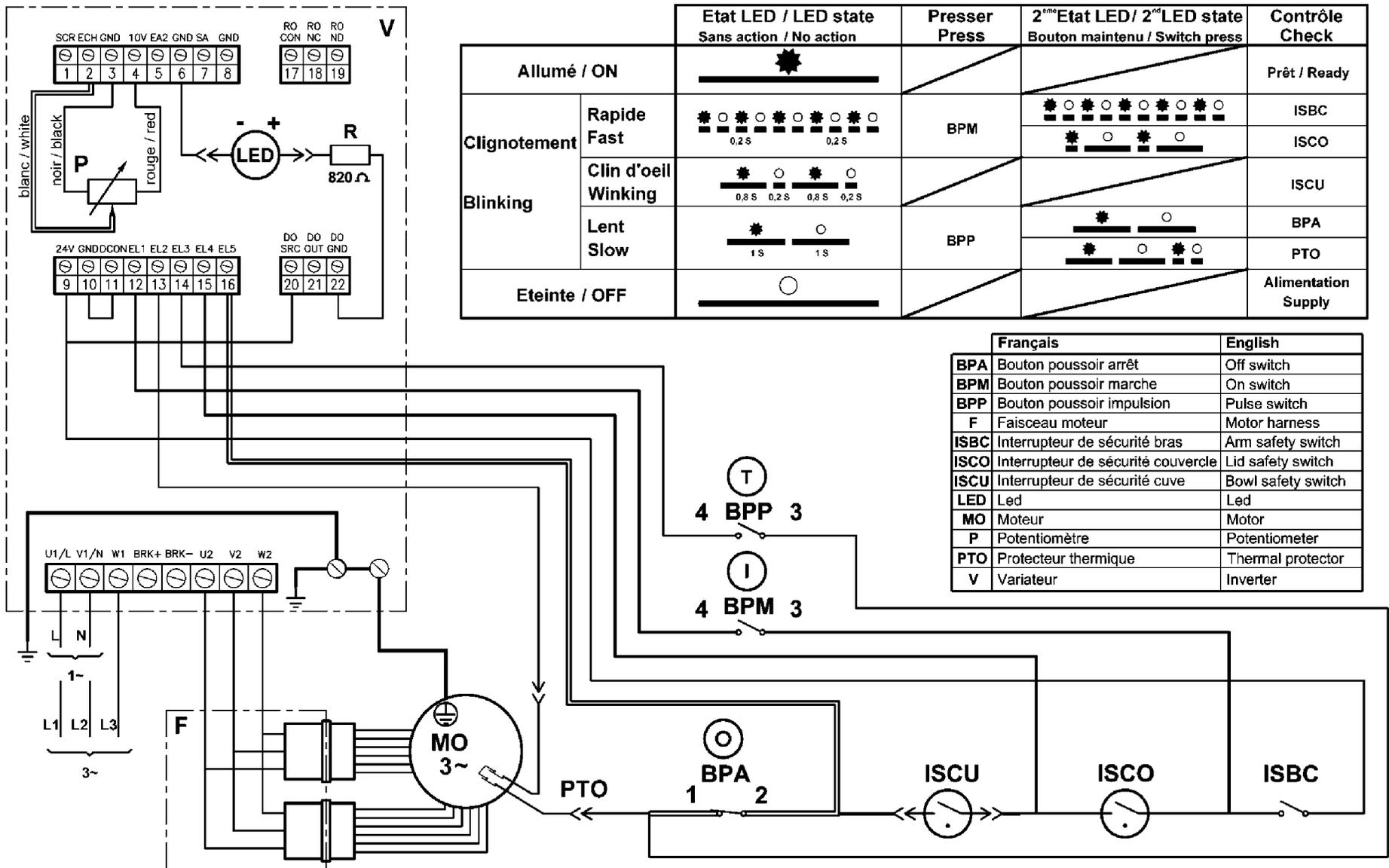
R8E - R10E - R15E - R20E V.V.

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	2 ^{ème} Etat LED / 2 nd LED state Bouton maintenu / Switch press	Contrôle Check
Allumé / ON		☀	/	/	Prêt / Ready
Clignotement Blinking	Rapide Fast	☀ ☀ ☀ ☀ ☀ ☀ ☀ ☀ 0,2 S 0,2 S	BPM	☀ ☀ ☀ ☀ ☀ ☀ ☀ ☀ ☀ ☀	ISBC ISCO
	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®

**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

Delegación comercial en España:
Riera Figuera Major, 13-15 baix
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

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

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