

# *robot* *coupe*®



**Blixer® 8**

**Blixer® 10**

**Blixer® 15**

**Blixer® 20**

**Robot-coupe USA. Inc.**

P.O. Box 16625, Jackson, MS 39236-6625 - 264 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157  
e-mail: [info@robotcoupeusa.com](mailto:info@robotcoupeusa.com) - website: [www.robotcoupeusa.com](http://www.robotcoupeusa.com) - Phone : 1-800-824-1646

# IMPORTANT WARNING



**WARNING:** In order to limit accidents such as electric shocks or personal injury, and in order to limit material damage due to misuse of the appliance, please read these instructions carefully and follow them strictly. Reading the operating instructions will help you get to know your appliance and enable you to use the equipment correctly. Please read these instructions in their entirety and make sure that anyone else who may use the appliance also reads them beforehand.

## UNPACKING

- Carefully remove the equipment from the packaging and take out all the boxes or packets containing attachments or specific items.
- **WARNING** - some of the tools are very sharp e.g. blades, discs... etc.
- Store manuals, tools and spare parts in a safe place available to the users of the machine.

## INSTALLATION

- Install the machine on a clear floor space with sufficient room to safely operate and clean the machine.

## CONNECTION

- Always check that your power supply corresponds to that indicated on the identification plate on the motor unit and that it can withstand the amperage.
- The machine must be grounded.
- Always check that the motor shaft rotates in anticlockwise direction before the blades are installed.

## HANDLING

- Always take care when handling the blades, as they are extremely sharp.
- Wear cut-proof gloves when handling the blades.

## ASSEMBLY PROCEDURES

- Follow the various assembly procedures carefully (see page 6) and make sure that all the attachments are correctly positioned.

## USE

- Never try to override the locking and safety systems.
- Never insert any object into the container where the food is being processed.
- Never push the ingredients down with your hand.
- Do not overload the appliance.
- Maximum fill level is  $\frac{2}{3}$  full, less if the product is very dense or sticky.

## CLEANING

- As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it.
- Always clean the appliance and its attachments at the end of each cycle.
- Never immerse the motor unit in water.
- For parts made from aluminum, use metal safe detergents intended for aluminum.

- Caustic detergents used in automatic dishwashers quickly degrade plastic parts. Hand wash plastic parts if possible.
- Robot-Coupe can in no way be held responsible for the user's failure to follow the basic rules of cleaning and hygiene.

## MAINTENANCE

- Do not open the motor housing. There are no user serviceable components inside the electrical housing. Refer control component repairs to qualified technicians.
- Remove and clean shaft seals monthly. Replace seals each 3 to 6 months. Lubricate with food safe grease.
- It is particularly important to maintain and check the attachments since certain ingredients contain corrosive agents, e.g. citric acid.
- Never operate the appliance if the power cord or plug has been damaged or if the appliance fails to work properly or has been damaged in any way.
- If the machine malfunctions in any way discard any food being processed and refer service to qualified maintenance technicians.



**OPERATING INSTRUCTIONS**

**MANUAL DE INSTRUCCIÓN**

We reserve the right to alter at any time without notice the technical specifications of this appliance.  
None of the information contained in this document is of a contractual nature. Modifications may be made at any time.  
© All rights reserved for all countries by: ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin previo aviso las características técnicas de este aparato.  
Las informaciones que figuran en este documento no son contractuales y pueden ser modificadas en todo momento.  
© Todos los derechos reservados para todos los países por : ROBOT-COUPÉ S.N.C.

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-COUPÉ S.N.C.

**NOTICE D'INSTRUCTIONS**



# SUMMARY

## ■ WARRANTY

## ■ IMPORTANT WARNING

## ■ INTRODUCTION TO YOUR NEW Blixer® 8 • Blixer® 10 • Blixer® 15 • Blixer® 20 CUTTER MIXER

## ■ SWITCHING ON THE MACHINE

- Advice on electrical connections
- Control panel

## ■ ASSEMBLY

- Machine
- Blade

## ■ USES AND EXAMPLES

## ■ HYGIENE

## ■ CLEANING

- Motor unit
- Bowl
- Blade
- Scraper arm

## ■ MAINTENANCE

- Dismantling the blade assembly
- Scraper arm
- Blades
- Seal
- Lid seal

## ■ DIAGNOSTIC SYSTEM

## ■ FITTING AND USING THE BLADE ASSEMBLY

## ■ TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Weight & Dimensions
- Working space
- Noise level
- Electrical data

## ■ SAFETY

## ■ SERVICE

## ■ TECHNICAL DATA (page 39)

- Exploded views
- Electrical and wiring diagrams

# ROBOT COUPE U.S.A., INC. LIMITED WARRANTY

**YOUR NEW ROBOT COUPE PRODUCT IS WARRANTED TO THE ORIGINAL PURCHASER FOR A PERIOD OF ONE YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE.**

**This LIMITED WARRANTY is against defects in the material and/or workmanship, and includes labor for replacement of defective parts, provided repairs are performed by an authorized service agency (see attached list).**

**The Customer must inform the Service Agency of the possibility of warranty coverage and provide a copy of the dated sales or delivery receipt BEFORE WARRANTY REPAIRS ARE BEGUN.**

**Replacement parts and accessories are warranted for ninety (90) days from the date of purchase when purchased separately and will be verified by dated sales receipt OR packing slip which lists that item.**

**All parts or accessories replaced under warranty must be returned to the Service Agency.**

## **THE FOLLOWING ARE NOT COVERED BY THE ROBOT-COUPE U.S.A. INC LIMITED WARRANTY:**

- 1** - Damage caused by abuse, misuse, dropping, or other similar damage caused by or resulting from failure to follow assembly, operating, cleaning, user maintenance or storage instructions.
- 2** - Labor to sharpen and/or replacements for blades that have become blunt, chipped or worn after a normal or excessive period of use.
- 3** - Materials or labor to replace or repair scratched, stained, chipped, pitted, dented or discolored surfaces, blades, knives, attachments or accessories.
- 4** - Any alteration, addition, or repair that has not been carried out by the company or an approved service agency.
- 5** - Transportation of the appliance to or from an approved service agency.
- 6** - Labor charges to install or test new attachments or accessories (i.e., bowls, plates, blades, attachments), which have been replaced for any reason.

**7** - The cost of changing direction-of-rotation of three-phase electric motors (Installer is responsible).

**8** - SHIPPING DAMAGES. Visible and/or hidden damage is the responsibility of the freight carrier. The consignee must inform the carrier and consignor immediately, or upon discovery in the case of hidden defects.

**KEEP ALL ORIGINAL CONTAINERS AND PACKING MATERIALS FOR CARRIER INSPECTION.**

Neither ROBOT-COUPE U.S.A., INC. nor its affiliated companies or any of its distributors, directors, agents, employees, or insurers will be liable for indirect damage, losses, or expenses linked to the appliance or the inability to use it.

**The ROBOT-COUPE U.S.A., INC. warranty is given expressly and in lieu of all other warranties, expressed or implied, for merchantability and for fitness toward a particular purpose and constitutes the only warranty made by ROBOT-COUPE U.S.A., INC.**

# IMPORTANT WARNING

 **WARNING**  
Keep these instructions in a safe place

**WARNING:** In order to limit accidents such as electric shocks or personal injury, and in order to limit material damage due to misuse of the appliance, please read these instructions carefully and follow them strictly. Reading the operating instructions will help you get to know your appliance and enable you to use the equipment correctly. Please read these instructions in their entirety and make sure that anyone else who may use the appliance also reads them beforehand.

## UNPACKING

- Carefully remove the equipment from the packaging and take out all the boxes or packets containing attachments or specific items.
- **WARNING** - some of the tools are very sharp e.g. blades, discs... etc.
- Store manuals, tools and spare parts in a safe place available to the users of the machine.

## INSTALLATION

- Install the machine on a clear floor space with sufficient room to safely operate and clean the machine.

## CONNECTION

- Always check that your power supply corresponds to that indicated on the identification plate on the motor unit and that it can withstand the amperage.
- The machine must be grounded.
- Always check that the motor shaft rotates in anticlockwise direction before the blades are installed.

## HANDLING

- Always take care when handling the blades, as they are extremely sharp.
- Wear cut-proof gloves when handling the blades.

## ASSEMBLY PROCEDURES

- Follow the various assembly procedures carefully (see page 6) and make sure that all the attachments are correctly positioned.

## USE

- Never try to override the locking and safety systems.
- Never insert any object into the container where the food is being processed.
- Never push the ingredients down with your hand.
- Do not overload the appliance.
- Maximum fill level is  $\frac{2}{3}$  full, less if the product is very dense or sticky.

## CLEANING

- As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it.
- Always clean the appliance and its attachments at the end of each cycle.
- Never immerse the motor unit in water.
- For parts made from aluminum, use metal safe detergents intended for aluminum.

- Caustic detergents used in automatic dishwashers quickly degrade plastic parts. Hand wash plastic parts if possible.
- Robot-Coupe can in no way be held responsible for the user's failure to follow the basic rules of cleaning and hygiene.

## MAINTENANCE

- Do not open the motor housing. There are no user serviceable components inside the electrical housing. Refer control component repairs to qualified technicians.
- Check and clean the seals regularly and ensure that the safety devices are in good working order.
- It is particularly important to maintain and check the attachments since certain ingredients contain corrosive agents, e.g. citric acid.
- Never operate the appliance if the power cord or plug has been damaged or if the appliance fails to work properly or has been damaged in any way.
- Do not hesitate to contact your local Maintenance Service if something appears to be wrong.

# INTRODUCTION TO YOUR NEW BLIXER® 8 • BLIXER® 10 • BLIXER® 15 • BLIXER® 20 CUTTER MIXER

Robot-coupe has developed a new concept in appliance: the **BLIXER®**.

The **BLIXER®** combines the features of two well-known appliances: the cutter and the blender-mixer.

The **BLIXER®** is perfectly geared to professional needs. It can perform any number of tasks which you will soon discover as you use it.

the **BLIXER®** will make it easy to prepare mixed liquid or semi-liquid, raw or cooked meals.

Thanks to its simple design, all components requiring frequent handling for maintenance or cleaning are easily assembled or removed.

To make things easier for you, this manual gives a breakdown of all the various assembly operations.

For optimum convenience, this manual describes the various assembly operations on a step-by-step basis.

It places special emphasis on explaining the various actions that cause the motor to stop, as the appliance is equipped with safety devices which prevent access to the cutting assembly until it has come to a complete standstill.

This manual contains important information designed to help you get the most out of your **BLIXER®**.

**We therefore recommend that you read this carefully before using your appliance.**

## SWITCHING ON THE MACHINE



### • ADVICE ON ELECTRICAL CONNECTION

Before plugging in, check that your power supply corresponds to that indicated on the machine rating plate.

#### **Blixer® 8 • Blixer® 10 • Blixer® 15 • Blixer® 20** **Three phase**

These models must be powered from a 220 V / 60 Hz / 3 phase electrical supply.






The machine is supplied with a power cord and a plug attachment. If wiring to a service disconnect box, this should be undertaken by a qualified electrician. The power cord has four wires, one grounded wire, plus three phase wires.

Connect the green wire to the ground terminal pin.

**These machines do not require a neutral connection.**

### • CONTROL PANEL

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

- Red button  = "Off"
- Green button I  = "On" Low speed
- Green button II  = "On" High speed
- Black button  = pulse control
- Green indicator  = Machine status indicator

## ASSEMBLY

### • MACHINE



1) With the motor base facing you, position the bowl on the motor shaft so that the handle on your left is near the control panel.

2) Pressing down on the handles, turn the bowl firmly in an anticlockwise direction until it locks into place.



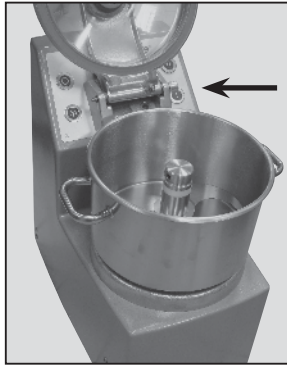
3) Position the blade mounted on the motor shaft. Then rotate it so that it is lowered right down to the bottom of the bowl.

Always check that the blade is correctly positioned at the **bottom of the bowl** before adding the ingredients to be processed.



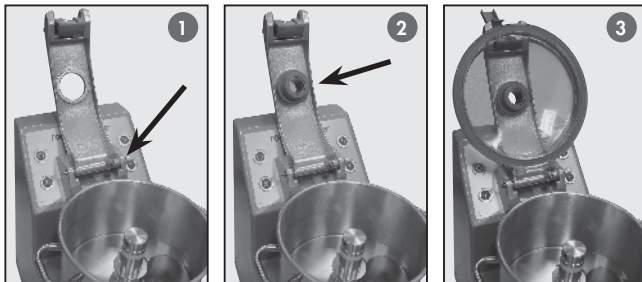
• **If the lid parts are already assembled:**

4) Place the lid assembly in the correct position. Next, insert the metal pin as far as it will go.



• **If the lid parts have not been assembled:**

4) Position the end of the lid arm in the hinge. Next, insert the metal pin as far as it will go (photo ①). Push the lid guide through the lid arm hole and screw the cone into the top of the guide (photo ②). Clip the lid onto the guide and turn it so that the dimples are beneath the lid arm (photo ③).



5) Close the lid by securing the locking hook to the edge of the bowl and pushing the handle down.

The machine is now ready for operation.

The green indicator light should be on.



## WARNING

There is a green status indicator light on the control panel of the motor unit. If this green light does not come on, consult the relevant paragraph. A flashing green light means that the conditions for the operation have not all been met. Check that the bowl, lid arm and lid are all correctly positioned. As soon as the light stops flashing and stays on, you can use your machine.

• **BLADE (see diagram, page 12)**

The Blixer® 8 is supplied with a fine-serrated 2-blade assembly.

The Blixer® 10, 15 and 20 models are supplied with a fine-serrated 3-blade assembly.

## USES AND EXAMPLES

### HOSPITAL USES

#### SPOON FEEDING

- Minced foods: meat, fish etc...
- Vegetable purees
- Mousses: vegetables, fish etc...
- Compotes of stewed fruit

#### SEMI-LIQUID FEEDING

This simply entails diluting spoon-feeding preparations:

- Minced meat + gravy
- Puree + liquid (broth, milk. etc.)
- Soups / creamed soups
- Fruit compotes + syrup or water

#### LIQUID FEEDING (for use via tubes)

- Soups and any preparations that can be liquidized

### DELICATESSEN USES

- **Butter mixtures:** snail butter, salmon butter, anchovie butter...
- **Sauces:** green sauce, mayonnaise, remoulade, ailloli, emulsified sauces with tomatoes, cream, parsley...
- **Vegetable mousses.**
- **Grinding:** lobster, scampi, seashells...

### PHARMACEUTICAL AND CHEMICAL LABORATORY USES

- **Grinding:** herbs, seeds, powders, tablets....
- **Mixing:** homogeneization of creams, ointments, mixed components, varied ingredients...

## HYGIENE

Bowl, lid assembly and blade assembly should be rinsed between batches to avoid cross mixing foods. When switching from one type of foodstuff to another or switching from uncooked foods to cooked foods the appliance must be thoroughly cleaned using detergents and disinfectant.

• **WARNING: NEVER USE PURE BLEACH.**

- Disassemble the blade before cleaning, page 12
- Clean and rinse the blade and bowl components in hot soapy water before sanitizing.
- Use sanitizing solution diluted according to the manufacturer's directions. Do not use pure bleach for sanitizing purposes
- Allow components to air dry before sanitizing.
- Do not store wet components in the bowl.
- If the blade is to be used immediately it may be reassembled, otherwise allow blade components to air dry on a plastic rack before assembly for storage.

## CLEANING

• **MOTOR UNIT**

Never immerse the motor unit in water. Clean it with a damp cloth or sponge.



### WARNING

As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it (hazard of electrocution) and handle the blades with care (hazard of injury).

• **BOWL**

After removing the lid, release the bowl by rotating the bowl clockwise about 1/4 turn. It can then be lifted vertically from the motor support. If the bowl contains a liquid preparation, leave the blade assembly inside to ensure that it remains completely watertight.

If the food has a solid consistency, remove the blade and empty the bowl.

Replace the bowl, place the blade on the shaft and switch on the machine in order to remove any mixture which may have stuck to the blade.

The bowl can be prewashed by pouring hot water into it and running the machine for a one minute.

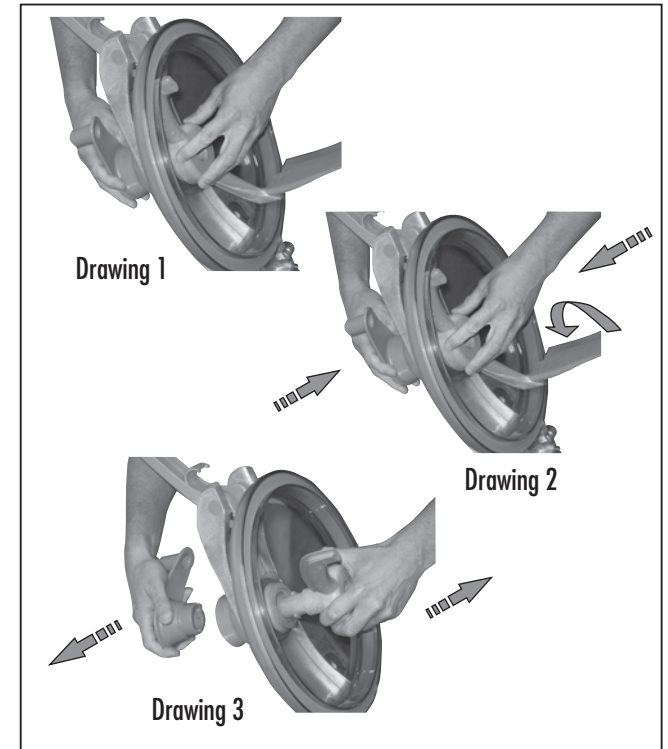
• **BLADE (See page 12)**

The 100% stainless steel Blixer® blade assembly can be entirely taken apart, making it easier to clean.

After cleaning the blade, always dry well to prevent rusting.

• **SCRAPER ARM**

To clean the scraper arm, dismantle it as follows. Hold the scraper arm in one hand and the handle in the other hand (drawing1). Press the two pieces one on the other, and turn the handle of 45° anticlockwise (drawing 2). Then it is possible to pull out the two pieces (the scraper arm and the handle) from the lid for proper cleaning (drawing 3).



### IMPORTANT

Check that your detergent is suitable for cleaning the plastic parts.

Certain washing agents are too alkaline (e.g. high levels of caustic soda or ammonia) will rapidly deteriorate plastic parts..



### IMPORTANT

Like the bowl and lid, the blade assembly should also be removed for cleaning after use.

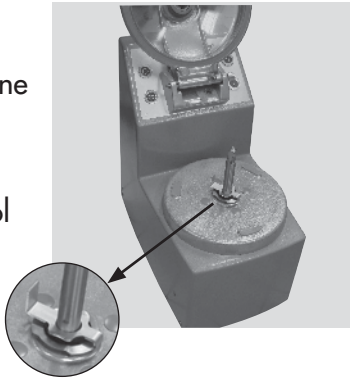
Always allow all metal parts, especially knives, to dry completely on a plastic rack before assembling components for storage to avoid corrosion.

## MAINTENANCE

### • DISMANTLING THE BLADE ASSEMBLY

1) Blixer® 8 • Blixer® 10 • Blixer® 15 • Blixer® 20 blade

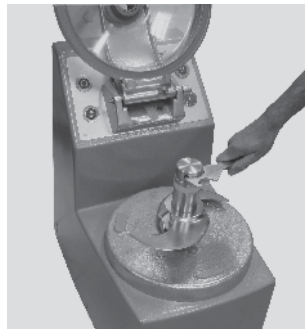
- Disconnect the machine power cord.
- Remove the bowl.
- Position the blade tool on the motor shaft.



- Slide the cutter right down the motorshaft.
- Make sure that the lower blade is resting on top of the blade tool.



- Loosen the locking nut with the metal wrench.

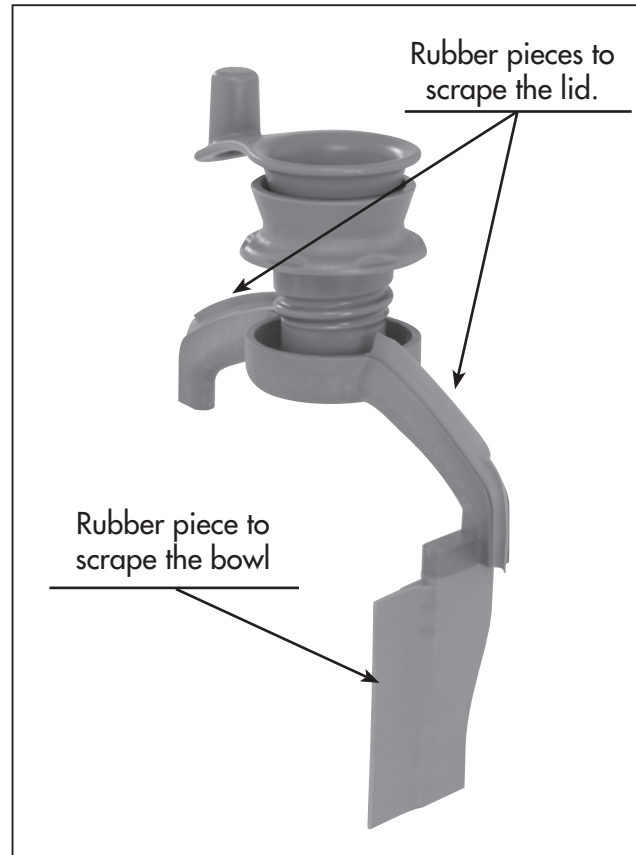


- To replace the knife, simply do the same in reverse.

### • SCRAPER ARM

The scraper arm is equipped with rubber pieces which are wearing parts. They should be replaced occasionally to always ensure an optimum efficiency of the scraper arm.

These pieces are easy to dismantle and to reassemble.



### • BLADES

The blades do not need to be sharpened.

The quality of the cut depends mainly on the sharpness of your blades and the degree of wear. The blades are actually wearing parts, which should be replaced occasionally to ensure consistent quality in the final product.

### • SEAL

The seal on the motorshaft should be lubricated regularly using a food safe lubricant.

In order to keep the motor completely watertight, it is advisable to check the gasket monthly or quarterly for wear and tear and replace as needed or 3 to 6 month intervals to ensure maximum motor life.

### • LID SEAL

The lid is designed to be completely watertight. In order to ensure that it remains that way, you may have to change the seal occasionally, depending on how regularly you use your machine.

If you do not use your machine regularly, between uses it is advisable to leave the lid open to preserve all these features.

## DIAGNOSTIC SYSTEM



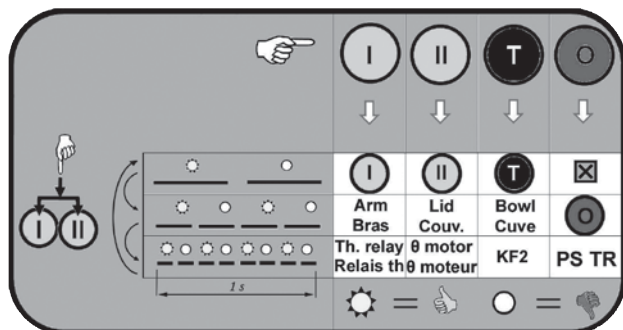
### REMEMBER

The control system requires the lid be opened and closed, once after switching your appliance on.

This sequence will check the correct operation of the lid arm safety switch. At this stage, if all the conditions are met for operation, the light will stop flashing and stay on.

Your appliance is equipped with a green light that indicates the operational status of your machine:

- **no light**: see paragraph 1.
- **flashing light**: see paragraph 2.
- **steady light**: your appliance is ready to run.



### REMEMBER

Always switch your machine off before carrying out any cleaning or maintenance.

All repair and maintenance work must be carried out by a qualified technician.

#### 1) No light

This means that either your appliance is switched off or there is a problem with the power supply.

Measure the voltage at the power outlet and check that the plug is correctly wired.

If the problem persists, the control board must be replaced.

#### 2) Flashing light

One or more of the safety devices or thermal protectors is not responding properly.

These safety devices comprise 3 presence sensors, a thermal relay and a motor overload protector.

The status light and the control buttons offer a means of testing the machine's components and safety devices before performing any service operation.

There is no point continuing with the test once you have detected a fault. Instead, rectify the problem first and start the test afresh.

#### • General points:

The previous table helps you following the test procedure.

It identifies the device that can be tested as follow :

Each of the 4 columns corresponds to one of the 4 buttons, pressed one after the other by the operator.

The 3 rows correspond to the 3 successive test levels.

You can change the level by simultaneously pressing **buttons I and II**. Each level is identified by the flashing speed of the light: slow for level one, fast for level two and very fast for level three. To return to testing level 1, the **buttons I and II** must be simultaneously pressed a further time.

When none of the buttons is being pressed, the light flashes to indicate the current testing level.

When one of the buttons is continuously pressed, it indicates the actual status of the corresponding device : on = OK, off = problem.

#### • Test sequence:

When the green light flashes, start by pressing **button I** to test that it is working properly (similarly, test **button II** and then test **button T**).

At this level, **button O** can not be tested yet.

Press **buttons I and II** simultaneously to move up to testing level 2, indicated by more rapid flashing speed of the indicator light.

At level 2, **buttons I, II, T and O** allow to test the presence sensors of the lid, the base and the bowl, and **button O**, respectively.

Press **buttons I and II** simultaneously to move up to testing level 3, indicated by very rapid flashing speed of the indicator light.

At level 3, **buttons I, II, T and O** allow to test the thermal relay + the motor thermal protector, the mains voltage, the phase-frequency detector, and the configuration jumpers + braking relay, respectively.

Press **buttons I and II** simultaneously to return to the normal flashing speed and therefore to testing level 1.

#### • Checks

- If the test sequence reveals a button default, check first the button's contact block operation and its wiring.
- If the test sequence reveals a problem with one of the presence sensors, check that the removable parts of your cutter mixer (bowl, lid and arm) are all in place. If the problem persists, check the presence sensors themselves and their wiring.

- If the test sequence indicates that the thermal relay is faulty, check it is correctly set (automatic position and current setting in accordance with the electrical diagram);
- If the test indicates that the motor overload protector is faulty, check its wiring;
- If a «voltage» or «Phase + Frequ» error is detected, check that the machine is supplied with the correct voltage. Also check that the plug attachment is correctly wired.
- If a «Jumpers + KFR» error message is detected, check that the configuration jumpers on the control board are set according to the electrical diagram.

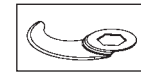
## FITTING AND USING THE BLADE ASSEMBLY



Screw  
nut



Plastic  
ring



Blade



Long ring



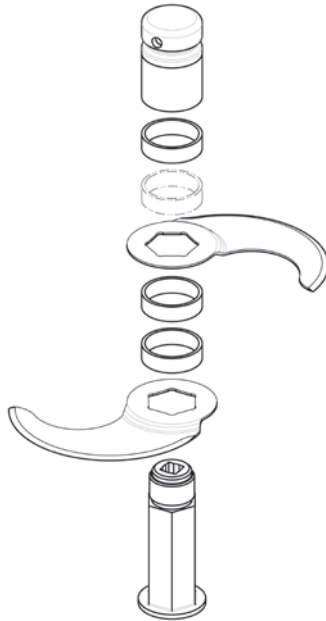
Narrow  
spacer



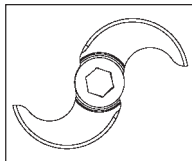
Blade  
shaft

### • 2-BLADE ASSEMBLY:

We recommend you use the two-blade assembly for processing small amounts.

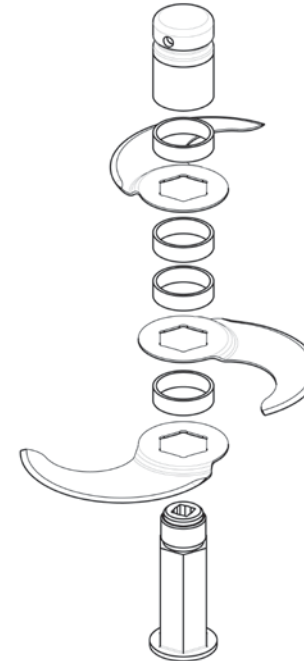


Correct positioning of 2-blade assembly (top view)

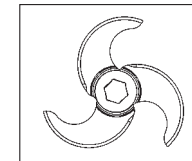


### • 3-BLADE ASSEMBLY (except for the Blixer® 8):

We recommend you use the 3-blade assembly for processing large quantities of more than half the maximum limit indicated, with the exception of liquid or blended preparations for which we strongly recommend you use the 2-blade assembly. **For preparations of this kind, it is recommended you use the first speed in order to obtain the best results.**



Correct positioning of 3-blade assembly (top view)



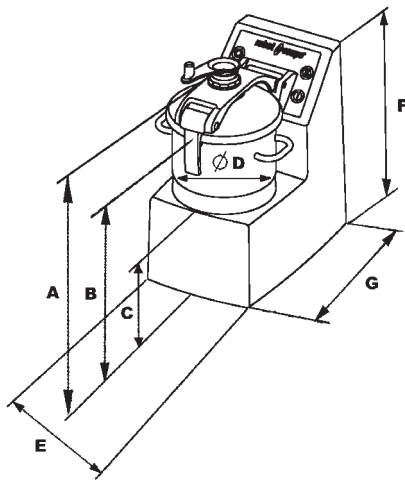
- DISMANTLING:**
- Unscrew the screw nut.
  - Remove the rings and blades.

- MONTAGE:**
- Fit the blades and spacers so that they are the right distance apart, according to the:
    - type
    - weight and
    - volume of the foodstuffs to be processed.

**WARNING:** The plastic spacer goes below the nut + long spacer assembly.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

### • WEIGHT & DIMENSIONS



| Models     | Dimensions (in inches) |      |          |          |          |          |         | Weight (Lb) |       |
|------------|------------------------|------|----------|----------|----------|----------|---------|-------------|-------|
|            | A                      | B    | C        | D        | E        | F        | G       | Net         | Gross |
| Blixer® 8  | 23                     | 17 ½ | 10       | 11 13/16 | 12 3/8   | 20 11/16 | 21 7/16 | 88          | 93    |
| Blixer® 10 | 26                     | 20 ½ | 11       | 11 13/16 | 13 9/16  | 23 5/8   | 22 1/16 | 99          | 126   |
| Blixer® 15 | 26 3/4                 | 21 ¼ | 11 13/16 | 13 3/8   | 14 9/16  | 24 3/8   | 24 ¼    | 108         | 137   |
| Blixer® 20 | 30                     | 24   | 12 ¾     | 12 ¾     | 14 15/16 | 27 9/16  | 24 7/8  | 165         | 194   |

### • WORKING SPACE

Install the machine in a clear stable area with sufficient space to permit the operator to safely use and clean the machine.

### • NOISE LEVEL

The equivalent continuous sound level when the machine is operating on no-load is less than 70 dB (A).

### • ELECTRICAL DATA

| Models     | Motor            | Low speed (rpm) | High speed (rpm) | Output power (Watts) | Rated current (Amp.) |
|------------|------------------|-----------------|------------------|----------------------|----------------------|
| Blixer® 8  | 220V / 60 Hz - 3 | 1800            | 3600             | 1500                 | 9.9                  |
| Blixer® 10 | 220V / 60 Hz - 3 | 1800            | 3600             | 1800                 | 11.8                 |
| Blixer® 15 | 220V / 60 Hz - 3 | 1800            | 3600             | 2100                 | 14.1                 |
| Blixer® 20 | 220V / 60 Hz - 3 | 1800            | 3600             | 3300                 | 18                   |

## SAFETY

**! WARNING**  
The blades are extremely sharp. Handle with care.

This **ROBOT-COUCPE** range of Blixer is equipped with a **electro-mechanical safety system and a motor brake. Moreover, the machine will not operate unless the bowl and lid are correctly positioned on the motor base.**

The motor stops as soon as the lid is opened. However, when processing liquid ingredients, the user must stop the machine before opening the lid, to avoid splashing.

This is very important especially with hot ingredients.

To restart the machine, simply close the lid and press the low or high speed button.

These models are fitted:

- with a **thermal relay that stops the machine when it is overloaded.** The thermal relay resets itself automatically after a few tens of seconds.
- a thermal protector insterted in the motor winding that stops the machine if the motor temperature rises above the maximum limit. It his happens, allow the machine to cool down for several minutes (about 10 to 20 minutes) before attempting to restart it.

**! R E M E M B E R**

Never try to override the locking and safety systems.  
Never insert an object into the container where the food is being processed.  
Never push the ingredients down with your hand.  
Do not overload the appliance.  
Never switch the appliance on when it is empty.

## SERVICE

See warranty first then;

Should your unit require service, check online at [www.robotcoupeusa.com](http://www.robotcoupeusa.com) to find the nearest Robot Coupe Authorized Service Agency or call the factory to see where local service is available.

If you wish your unit to be serviced at the factory, call for return instructions and ship the unit prepaid to our factory address.

PH : 1-800-824-1646  
Robot-Coupe USA, Inc  
Service Department Repair  
264 South Perkins Street  
Ridgeland, MS 39157

For service in Canada contact the Robot-Coupe USA factory for repair instructions.





# INDICE

## GARANTÍA

## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## INTRODUCCIÓN A SU NUEVO CUTTER

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

## PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA

- Consejos sobre las conexiones eléctricas
- Panel de control

## MONTAJE

- Máquina
- Cuchilla

## EJEMPLOS

## HIGIENE

## LIMPIEZA

- Bloque motor
- Cuba
- Cuchilla
- Brazo rascador

## MANTENIMIENTO

- Desmontaje de la cuchilla
- Brazo rascador
- Hojas
- Junta hermética
- Junta de la tapa

## AUTODIAGNÓSTICO

## MONTAJE Y UTILIZACION DE LAS CUCHILLAS

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Peso
- Dimensiones
- Altura de trabajo
- Nivel de ruido
- Características eléctricas

## SEGURIDAD

## NORMAS

## DATOS TÉCNICOS (página 39)

- Vista detallada
- Esquema de conexiones y del cableado

# LA GARANTÍA LIMITADA DE ROBOT-COUBE USA. Inc.

**SU NUEVO APARATO ROBOT-COUBE TIENE UNA GARANTÍA DE UN**

**AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE SU COMPRA: ESTA GARANTÍA AFECTA ÚNICAMENTE AL COMPRADOR DE ORIGEN.**

**LA GARANTÍA SE LIMITA a los defectos relacionados con el material y/o la fabricación, e incluye la mano de obra para la sustitución de las piezas defectuosas, en el caso en que las reparaciones sean efectuadas por una estación de servicio posventa agregado (véase la lista adjunta).**

**El CLIENTE debe informar el Servicio Posventa de una eventual cobertura de garantía y entregar una copia de la factura o del bono de entrega que menciona la fecha de compra ANTES DE EMPEZAR LAS REPARACIONES.**

**Las piezas de sustitución y los accesorios están garantizados noventa (90) días a partir de la fecha de compra cuando han sido compradas separadamente y se verifican mediante el impreso de venta fechado o del recibo de embalaje sobre el cual figura el inventario de las piezas.**

**Todas las piezas o accesorios sustituidos bajo garantía deben ser remitidos al Servicio Posventa.**

## **LA GARANTÍA NO CUBRE LOS SIGUIENTES PUNTOS:**

**1** - Cualquier deterioro del material derivado de una utilización incorrecta o inadecuada o de la caída del aparato o cualquier deterioro del mismo tipo derivado o resultante de una mala aplicación de las instrucciones (montaje mal efectuado, error de funcionamiento, limpieza y/o mantenimiento inadecuado, ubicación inadecuada, etc.).

**2** - Las piezas de sustitución de un conjunto de elementos del montaje de una cuchilla y/o la mano de obra para afilar las hojas desafiladas, deterioradas o gastadas tras un cierto tiempo de utilización considerado normal o excesivo.

**3** - Las piezas y/o la mano de obra para cambiar o reparar las superficies rayadas, manchadas deterioradas abolladas o descoloridas, las hojas, cuchillas o los accesorios.

**4** - El transporte del aparato al servicio posventa agregado para la reparación.

**5** - Los costes de mano de obra para instalar o probar las piezas o accesorios (cubas, discos, hojas ...) sustituidos arbitrariamente.

**6** - Los costes derivados del cambio de sentido de rotación de los motores eléctricos trifásicos (LA RESPONSABILIDAD INCUMBE AL INSTALADOR).

**7 - LOS DAÑOS DEBIDOS AL TRANSPORTE.** La responsabilidad por los vicios, ya sean visibles u ocultos, incumbe al transportista. Un informe de reclamación debe ser inmediatamente rellenado con el transportista o en cuanto se descubra un defecto, si se trata de un vicio oculto.

CONSERVE TODAS LAS CAJAS Y EMBALAJES ORIGINALES que serán examinados durante la inspección del transportista.

ROBOT-COUBE USA. Inc., ROBOT-COUBE SA así como todas sus filiales o sociedades afiliadas, sus distribuidores, agentes, gerentes, empleados o aseguradores no pueden ser considerados como responsables de los daños, pérdidas o gastos indirectos relacionales con la utilización del aparato o con la imposibilidad de utilizarlo.

La garantía ROBOT-COUBE USA. Inc. se da expresamente y sustituye enteramente cualquier otra garantía, escrita o tácita, para la venta y el uso normal del aparato y constituye la única garantía hecha por ROBOT-COUBE USA. Inc.

La garantía se limita a los defectos relacionados a los materiales y/o a la fabricación, e incluye la mano de obra para la sustitución de las piezas defectuosas, en el caso de que las reparaciones sean efectuadas por un servicio posventa agregado (véase la lista adjunta).

El Cliente debe informar el Servicio Posventa de una eventual cobertura de garantía y entregar una copia de la factura o del bono de entrega que menciona la fecha de compra ANTES DE EMPEZAR LAS REPARACIONES.

Las piezas de sustitución y los accesorios están garantizados noventa (90) días a partir de la fecha de compra cuando han sido compradas separadamente y están verificadas con la ayuda del impreso de venta fechado O del recibo de embalaje sobre el cual están inventariadas las piezas.

Todas las piezas o accesorios sustituidos bajo garantía deben ser remitidos al Servicio Posventa.

**La garantía ROBOT-COUBE USA. Inc. se da expresamente y sustituye enteramente cualquier otra garantía, escrita o tácita, para la venta y el uso normal del aparato y constituye la única garantía hecha por ROBOT-COUBE USA. Inc.**

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

 **ATENCIÓN**  
Conserve estas instrucciones

**ATENCIÓN:** A fin de limitar el número de accidentes (cortocircuitos, heridas...) y de reducir los daños materiales debidos a la utilización inadecuada del aparato, le aconsejamos que lea atentamente las instrucciones siguientes y que las siga en todo momento. Este manual le permitirá conocer mejor su aparato y utilizarlo correctamente. Lea la totalidad de las instrucciones y haga que las lean las personas que podrían utilizar el aparato.

## DESEMBALAJE

- Saque el aparato de su embalaje con cuidado y saque todas las cajas o los paquetes que contienen los accesorios o material específico.
- Tenga CUIDADO con los accesorios cortantes (hojas, discos...).
- Conservar los manuales, herramientas y piezas de recambio en un lugar seguro y accesible a los usuarios de la máquina.

## INSTALACIÓN

- Instalar la máquina en el piso, en una superficie suficientemente grande para poder utilizar y limpiar la máquina con toda seguridad.

## CONEXIÓN

- Asegúrese siempre de que el tipo de corriente de su instalación eléctrica corresponde al indicado en la placa de características del bloque motor y soporta el amperaje.
- Conecte siempre el aparato a una toma de tierra.
- Verificar siempre que el eje del motor gire en el sentido contrario a las agujas de un reloj antes de instalar las cuchillas.

## MANIPULACIÓN

- Manipule siempre los discos y hojas con precaución, ya que son accesorios cortantes.

- Utilizar guantes de protección para manipular las cuchillas.

## FASES DE MONTAJE

- Siga minuciosamente las distintas fases de montaje (véase página 18) y asegúrese de que todos los accesorios están colocados correctamente.

## UTILIZACIÓN

- Nunca traten de suprimir los sistemas de bloqueo y de seguridad.
- No deben introducirse ningún objeto en el recipiente de trabajo.
- Nunca se deben empujar los alimentos con la mano.
- No debe sobrecargarse el aparato.
- El nivel máximo de llenado es los  $\frac{2}{3}$  de la capacidad o menos, si el producto es muy denso o pegajoso.

## LIMPIEZA

- Por precaución, desenchufe siempre el aparato antes de proceder a las operaciones de limpieza.
- Limpie sistemáticamente el aparato y sus accesorios al final del ciclo de trabajo.
- No sumerja el bloque motor en el agua.
- Para las piezas de aluminio, utilizar detergentes adecuados para el aluminio.

- Los detergentes cáusticos que se utilizan en los lavavajillas degradan rápidamente las piezas de plástico. Es posible lavar estas piezas a mano.
- Robot-Coupe nunca podrá ser considerado responsable en caso de incumplimiento por parte del usuario de las reglas fundamentales de limpieza e higiene.

## MANTENIMIENTO

- No abrir la carcasa del motor. No hay ningún componente en la caja eléctrica que pueda ser reparado o manipulado por el usuario. Hacer reparar las piezas de mando por técnicos cualificados.
- Verifique periódicamente el estado de las juntas o de los anillos y el funcionamiento adecuado de los dispositivos de seguridad.
- El mantenimiento y el examen de los accesorios deben ser tanto más minuciosos cuanto que en las preparaciones se utilizan productos corrosivos (ácido cítrico...).
- No ponga en marcha el aparato si el cable de alimentación o la clavija están deteriorados, si el aparato funciona mal o si ha sufrido cualquier tipo de daño.
- No dude en llamar al servicio de mantenimiento si observa alguna anomalía.

## INTRODUCCIÓN A SU NUEVO CUTTER Blixer® 8 • Blixer® 10 Blixer® 15 • Blixer® 20 •

ROBOT-COUCPE ha desarrollado un nuevo concepto de máquina: el **BLIXER®**.

El **BLIXER®** reúne en una sola máquina las cualidades de dos aparatos bien conocidos: el cutter y el blender-mixer.

El **BLIXER®** es un aparato ideal para cocinas profesionales. Le rendirá innumerables servicios que Vd. irá descubriendo a medida que la utiliza más y más.

El **BLIXER®** permite realizar fácilmente comidas de textura modificada, crudas o cocidas.

Gracias a su diseño sencillo, se pueden montar y desmontar todas las piezas móviles, que hay que maniobrar frecuentemente para mantenimiento o limpieza, con un movimiento rápido de la muñeca.

Este folleto contiene informaciones importantes elaboradas para que el utilizador saque el máximo partido de su inversión.

Se ha insistido en particular en las diferentes manipulaciones que provocan la parada del motor. Los dispositivos de seguridad que equipan este aparato impiden efectivamente el acceso a la herramienta de corte cuando está en movimiento.

Este folleto contiene informaciones importantes elaboradas para que el utilizador saque el máximo partido de su inversión.

**Par ello le aconsejamos que lea atentamente este folleto antes de poner en marcha la máquina.**

## PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA

### ⚠ ATENCIÓN

**ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A LA TIERRA IMPERATIVAMENTE (PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN).**

#### • CONSEJOS ELÉCTRICOS

Ante de enchufar la máquina, asegúrese de que el tipo de corriente de su instalación eléctrica corresponde al que se indica en la placa descriptiva del bloque motor.

#### **Blixer® 8 • Blixer® 10 • Blixer® 15 • Blixer® 20 Trifásico**

Estos modelos están previstos para una alimentación eléctrica de 220 V / 60 Hz trifásica.

La máquina se entrega con un cable de alimentación y su respectiva toma de corriente. En caso de conexión a una caja de disyuntores, ésta debe ser realizada por un electricista profesional.

Este cable consta de cuatro conductos: uno está conectado a tierra y los tres restantes a las tres fases. Conectar el cable verde a la clavija del terminal de tierra.

**Estas máquinas no requieren una conexión neutra.**

#### • PANEL DE CONTROL

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

- |                      |   |                                     |
|----------------------|---|-------------------------------------|
| Interruptor Rojo     | ⊙ | = Interruptor Paro                  |
| Interruptor Verde I  | ⊙ | = Interruptor marcha baja velocidad |
| Interruptor Verde II | ⊙ | = Interruptor marcha alta velocidad |
| Interruptor Negro    | ⊙ | = Mando de pulsar                   |
| Indicadores Verde    | ⊙ | = Indicadores de seguridad          |

## MONTAJE

### • MÁQUINA



1) Con el bloque motor frente a uno, posicionar la cuba sobre el eje motor con el asa izquierda cerca del zócalo.

2) Apoyar firmemente sobre las asas haciendo girar la cuba en el sentido contrario a las agujas de un reloj, hasta que se bloquee.



3) Introducir la cuchilla montada sobre el eje motor.

Hacerla girar para que descienda hasta el fondo de la cuba.

Verificar siempre que la cuchilla esté bien posicionada en el fondo de la cuba antes de introducir los ingredientes que se van a trabajar en la cuba.

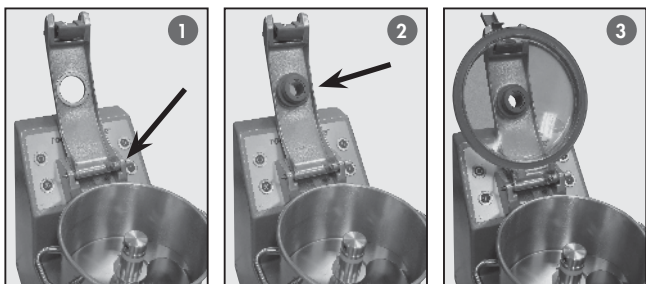
• Si el conjunto de la tapa está montado:

4) Posicionar el conjunto de la tapa en el emplazamiento previsto e introducir la varilla metálica a fondo.



• Si las piezas del conjunto de la tapa están desmontadas:

4) Posicionar el soporte de la tapa en la bisagra e introducir la varilla metálica a fondo (foto 1). Montar el apoyo de la tapa introduciéndolo a través del agujero del brazo rascador y atornillar el cono dentro del apoyo (foto 2). Enganchar la tapa sobre el apoyo y hacerla girar para que los resaltes queden dentro del brazo (foto 3).



5) Cerrar la tapa fijando el gancho de cierre en el reborde de la cuba y bajando el asa.

Ahora, la máquina está lista para uso.

Por eso, la lámpara verde debería iluminarse.

## ATENCIÓN

El panel de mandos del bloque motor lleva un indicador luminoso verde de seguridad.

Al poner en marcha el aparato, es necesario un movimiento de apertura y cierre de la tapa para validar su funcionamiento correcto. Si el indicador luminoso no se enciende, consultar el párrafo "Autodiagnóstico". El parpadeo de esta luz verde indica que todas las condiciones de seguridad no están reunidas para una correcta utilización del aparato. En tal caso, verificar si la cuba, el soporte de la tapa o la tapa están bien posicionados. Cuando el indicador se enciende con una luz verde continua, el aparato está listo para funcionar.

• CUCHILLA (Véase página 24)

El BLIXER® 8 se entrega con una cuchilla de 2 hojas dentadas.

Los BLIXER® 10, 15 y 20 se entregan con una cuchilla de 3 hojas dentadas.

## EJEMPLOS

### APLICACIONES EN EL SECTOR HOSPITALARIO

#### ALIMENTACIÓN NORMAL

- Picados : carne, pescado...
- Purés de verduras
- Mousses : verduras, pescado...
- Compotas de frutas

#### ALIMENTACIÓN SEMI-LIQUIDA

- Carne picada + jugo
- Purés + líquido (salsas, leche...)
- Sopas / Cremas
- Compotas de frutas + jarabe o agua

#### ALIMENTACIÓN LIQUIDA (uso via cánulas)

- Sopas y cualquier preparado que puede ser licuado.

### APLICACIONES EN RESTAURANTES Y DELICATESSENS

- Mantequillas de sabores : de caracol, salmón, anchoa...
- alsas : salsa verde, mayonesa, alioli, salsas emulsionadas con tomates, cremas, perejil...
- Triturados para la preparación de bisques : langosta, cangrejos, crustaceos...

### APLICACIONES EN LOS LABORATORIOS FARMACÉUTICOS Y QUÍMICOS

- Picados : hierbas, semillas, polvos, tabletas...
- Mezclas : homogeneizaciones, ungentos, pastas...

## HIGIENE

Aclarar la cuba, la tapa y la cuchilla después de cada lote procesado para no mezclar los productos. Al pasar de un tipo de alimento a otro o de alimentos crudos a alimentos cocidos, es imperativo limpiar la máquina a fondo, con detergentes y desinfectantes.

## • IMPORTANTE: NO UTILIZAR JAMAS Sulfuran o Lejias Puras

- Desmontar la cuchilla antes de limpiarla (pág. 24).
- Lavar la cuba y los elementos de la cuchilla en agua caliente jabonosa. Aclararlos antes de desinfectarlos.
- Respetar las consignas de uso indicados por el fabricante de la solución desinfectante. Nunca utilizar lejía pura con fines de desinfección.
- Dejar secar las piezas al aire libre antes de desinfectarlas.
- No guardar piezas húmedas en la cuba.
- Si hay que usar la cuchilla de inmediato, puede montarse sin tardar. De lo contrario, dejar secar todos los elementos al aire libre en un escurridor de plástico antes de montarlas para guardarlas.

## LIMPIEZA

### • BLOQUE MOTOR

No sumerja nunca el bloque motor en el agua, límpielo con un trapo húmedo o una esponja.

### • CUBA

Después de retirar la tapa, liberar la cuba del soporte del motor presionando el gatillo integrado en el asa para desbloquearla y tirándola hacia arriba. La cuchilla permanece en la cuba para garantizar su hermeticidad en caso de preparación líquida.



## CUIDADO!

Por precaución, le aconsejamos que desenchufe siempre el aparato antes de proceder a las operaciones de limpieza (peligro de electrocución).

Si la preparación es sólida, retire la cuchilla y vacíe el contenido de la cuba.

Eventualmente vuelva a colocar la cuba, luego la cuchilla sobre el eje y haga funcionar el aparato, entonces desaparecerán de la cuchilla los restos de alimentos.

Eventualmente puede realizarse un prelavado poniendo agua caliente en la cuba y haciéndola funcionar durante algunos minutos.

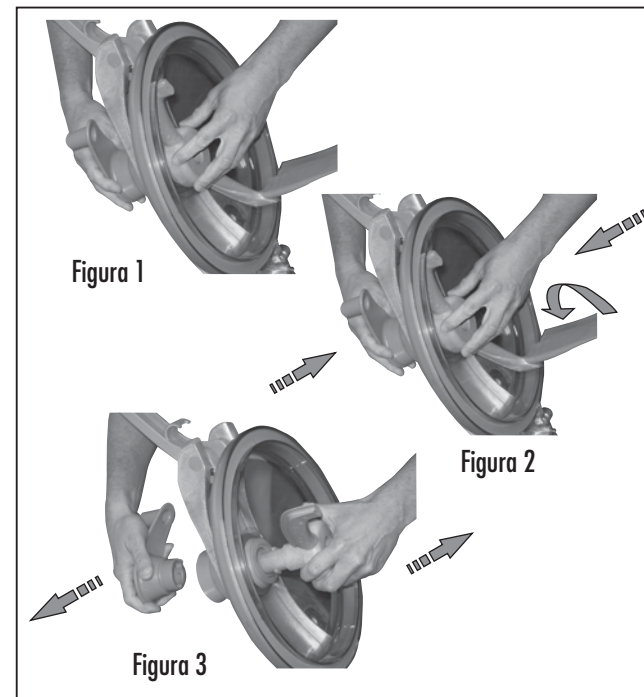
### • CUCHILLA (Véase página 24)

La cuchilla de acero inoxidable de los BLIXER® es totalmente desmontable para facilitar su limpieza.

Después de limpiar la cuchilla, siempre secar bien las hojas para evitar la oxidación.

### • BRAZO RASCADOR

A fin de proceder a la limpieza del brazo rascador, desmontarlo de la siguiente manera. Sujetar el brazo rascador con una mano y la vis con la otra (figura 1). Presionar las dos piezas la una sobre la otra, girar 45° la empuñadura en el sentido inverso de las agujas del reloj (figura 2). Gracias a esto tenemos la posibilidad de retirar de la tapa las dos partes del brazo rascador para limpiarlas (figura 3).



## ¡ IMPORTANTE !

Compruebe que su detergente se puede utilizar para piezas de materias plásticas.

Algunos detergentes son demasiado alcalinos (por ejemplo, alto contenido de soda cáustica o amoníaco) y deteriorarán rápidamente las piezas de plástico.



## ¡ IMPORTANTE !

Como la cuba y la tapa, el conjunto de cuchillas también debe retirarse para lavar.

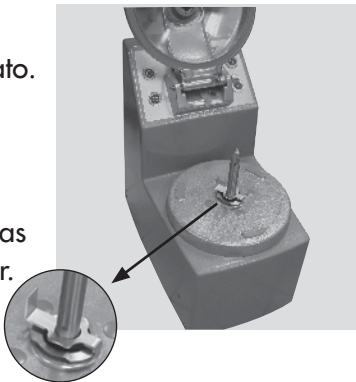
Para evitar la corrosión, dejar secar siempre completamente las partes metálicas, en especial las hojas de cuchillas, en un escurridor de plástico, antes de montarlas para guardarlas.

## MANTENIMIENTO

### • DESMONTAJE DE LAS CUCHILLAS

1) Cuchilla Blixer® 8 • Blixer® 10 • Blixer® 15 • Blixer® 20

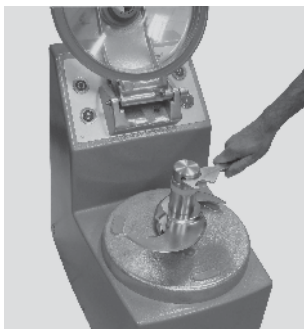
- Desconectar el aparato.
- Vaciar la cuba.
- Posicionar la herramienta para desmontar las cuchillas sobre el eje del motor.



- Apoyar la hoja inferior contra el desmontacuchilla.
- Apoyar la hoja cuchilla inferior contra la pieza de plástico.



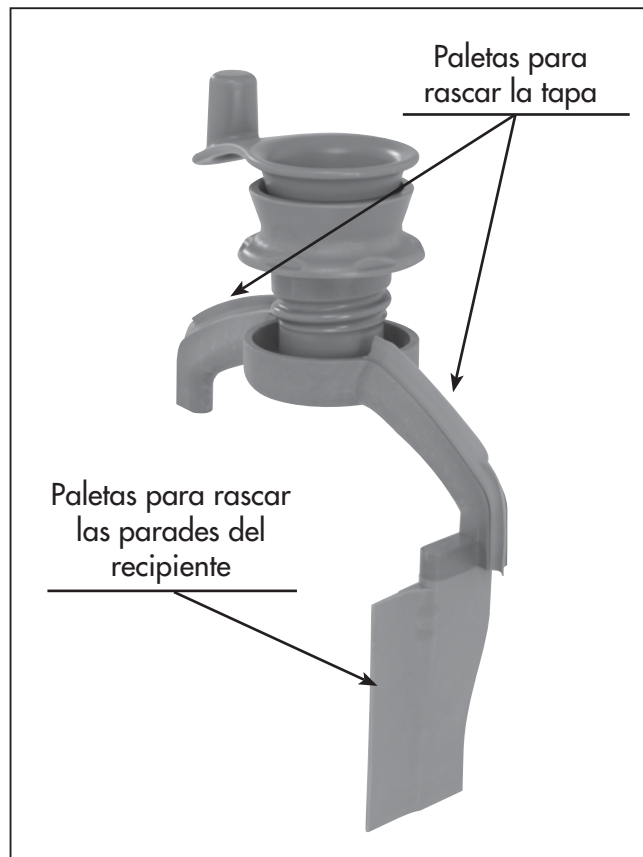
- Aflojar la tuerca con la llave metálica plana.



- Para colocar de nuevo la pieza cortante proceder a la inversa.

### • BRAZO RASCADOR

El brazo rascador está provisto de paletas en caoutchouc las cuales constituyen unas piezas de desgaste. Es necesario cambiarlas episódicamente con el fin de obtener una eficacia óptima de este brazo. Estas paletas resultan muy fáciles de montar y desmontar.



### • HOJAS

Las hojas de las cuchillas no se afilan.

La calidad del corte depende principalmente del afilado de sus hojas y el grado de desgaste. Las hojas que se desgastan, tienen que reemplazarse regularmente para asegurar un nivel de calidad homogéneo.

### • JUNTA HERMÉTICA

Se debe lubricar la junta del eje del motor regularmente (usar aceite de cocina).

Para asegurar que el motor quede completamente impermeable, verificar la junta regularmente para indicaciones de desgaste y reemplazarla si es necesario.

### • JUNTA DE LA TAPA

La tapa es totalmente impermeable. Para asegurar que siga así, puede ser que tenga que cambiar la junta de repente, según el uso de la máquina.

Si no utiliza su máquina con regularidad, se aconseja guardarla con la tapa abierta entre cada utilización, con el fin de conservar todas las características de la junta.

## AUTODIAGNÓSTICO

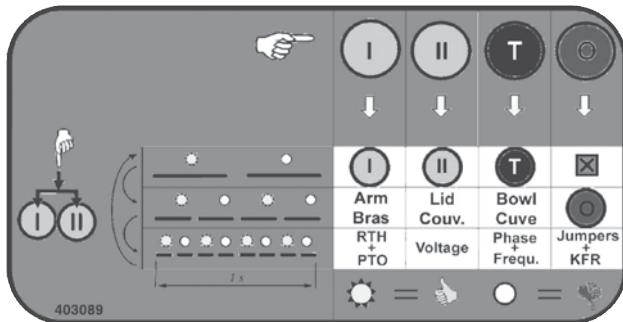


### RECUERDEN

Al poner en marcha el aparato, es necesario un movimiento de apertura y cierre de la tapa para validar su funcionamiento correcto y detener el parpadeo del indicador luminoso verde.

El aparato cuenta con un indicador verde luminoso que señala el estado de la máquina:

- **apagado:** ver el párrafo 1.
- **parpadeante:** ver el párrafo 2.
- **luz fija:** aparato listo para funcionar.



### RECUERDEN

Es imperativo desenchufar el aparato antes de efectuar una intervención.

Toda intervención debe ser realizada por un técnico cualificado.

#### 1) El indicador no se enciende en absoluto

Esto significa que el aparato está apagado o que hay un problema de alimentación eléctrica.

Medir el voltaje en la toma de corriente y verificar que el enchufe esté en buenas condiciones.

Si el problema persiste, hay que reemplazar el tablero de mandos.

#### 2) El indicador parpadea

Uno o más de los dispositivos de seguridad o los protectores térmicos no responden debidamente.

Estos dispositivos de seguridad constan de 3 sensores de presencia, un relé térmico y un protector de sobrecarga del motor.

El piloto de estado y los botones de control son un medio de probar los componentes y los dispositivos de seguridad de la máquina antes de proceder a una intervención de mantenimiento.

No es necesario continuar la prueba cuyo se detecta un fallo. Hay que resolver el problema antes de empezar otra prueba.

#### • Generalidades:

El cuadro anterior permite seguir el procedimiento de prueba.

Precisa el dispositivo que debe probarse como sigue: Cada una de las 4 columnas corresponde a uno de los 4 botones pulsados una tras otro por el usuario. Las 3 hileras corresponden a los tres niveles de prueba sucesivos.

Se puede cambiar de nivel pulsando simultáneamente los botones I y II. Cada nivel es identificado por la velocidad de parpadeo de la luz: baja para el nivel 1, rápida para el nivel 2 y muy rápida para el nivel 3. Para regresar al nivel de prueba 1, deben pulsarse de nuevo los botones I y II simultáneamente. Si no se pulsa ningún botón, la luz parpadea para indicar el nivel de prueba activo.

Si se pulsa uno de los botones de manera continua, indica el estado del correspondiente dispositivo: encendida = OK, apagada = problema.

#### • Desarrollo de la prueba:

Cuyo la luz verde parpadea, pulsar el botón I para probar que funciona bien (de igual modo, probar el botón II y después el botón T).

En esta etapa, el botón O todavía no puede probarse.

Pulsar los botones I y II simultáneamente para pasar al nivel de prueba 2, indicado por un parpadeo más rápido del indicador luminoso.

En el nivel 2, los botones I, II, T y O permiten probar los sensores de presencia de la tapa, la base y la cuba, y el botón O respectivamente.

Pulsar los botones I y II simultáneamente para pasar al nivel 3, indicado por un parpadeo muy rápido del indicador luminoso.

En el nivel 3, los botones I, II, T y O permiten probar el relé térmico + el protector térmico del motor, el voltaje, el detector de fase-frecuencia y Si se detecta un error de los puentes conectores de configuración + relé de freno respectivamente.

Pulsar los botones I y II simultáneamente para regresar a la velocidad de parpadeo normal, es decir, al nivel de prueba 1.

#### • Verificaciones

- Si la secuencia de prueba revela un defecto de botón, verificar primero el funcionamiento del bloque de contacto del botón y su cableado.
- Si la secuencia de prueba revela un problema con uno de los sensores de presencia, verificar que las partes amovibles del cutter (cuba, tapa y brazo) estén en su lugar. Si el problema persiste, verificar los sensores de presencia propiamente dichos y su cableado.



- Si la secuencia de prueba indica un fallo del relé térmico, verificar si está correctamente instalado (posición automática y parametrado de acuerdo con el esquema eléctrica).
- Si la prueba indica un fallo del protector de sobrecarga del motor, verificar su cableado.
- Si se detecta un error de "Voltage" o "Phase + Freq", verificar si el voltaje de alimentación es el correcto. Verificar también el cableado del enchufe del aparato.
- Si se detecta un error de "Jumpers + KFR", verificar que los puentes conectores de configuración en el tablero de mandos estén colocados de acuerdo con el esquema eléctrico.

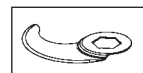
## MONTAJE Y UTILIZACION DE LAS CUCHILLAS



Tuerca



Anillo de plástico



Hoja



Anillo largo



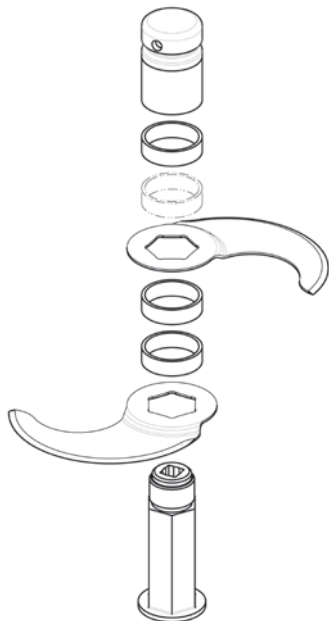
Anillo corto



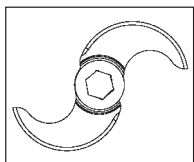
Cojinete de cuchilla

### • MONTAJE DE LA CUCHILLA CON 2 HOJAS:

La cuchilla de 2 hojas se recomienda para trabajar pequeñas cantidades.

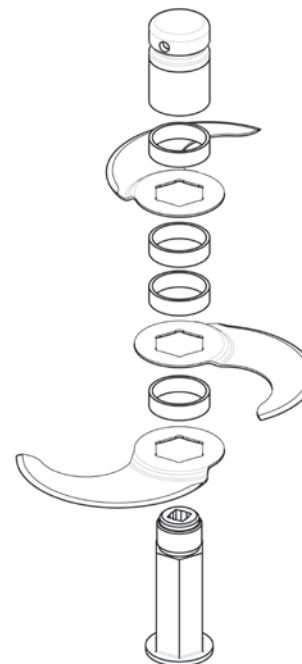


Montaje correcto visto desde arriba con 2 hojas

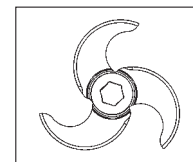


### • MONTAJE DE LA CUCHILLA CON 3 HOJAS (salvo el BLIXER® 8):

Le aconsejamos que utilice la cuchilla de tres hojas cuando trabaje grandes cantidades que sean superiores a la mitad de la cantidad máxima indicativa, con excepción de las preparaciones líquidas o mezcladas para las cuales le aconsejamos vivamente la cuchilla con dos hojas. **Para estas preparaciones le recomendamos que utilice sólo la primera velocidad a fin de obtener un resultado de mejor calidad.**



Montaje correcto visto desde arriba con 3 hojas



**DESMONTAJE:**

- Desatornille la tuerca de la cuchilla.
- Retirar los anillos y las hojas.

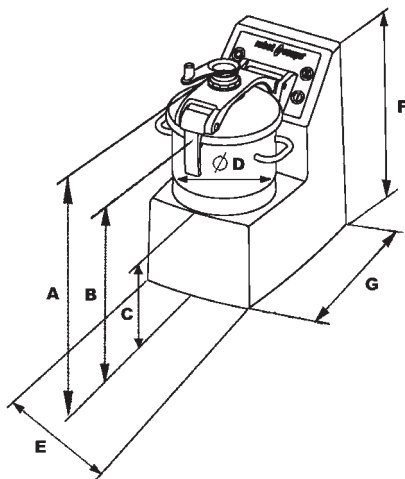
**MONTAJE:**

- Coloque las hojas y los anillos de manera que obtenga una separación entre ellas que dependa de:
  - la naturaleza
  - el peso y
  - el volumen de los materiales que se vayan a trabajar.

**ATENCIÓN:** El anillo de plástico debe colocarse bajo el conjunto de tuerca + anillo largo.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### • PESO & DIMENSIONES



| Modelos    | Dimensiones (en pulgadas) |      |          |          |          |          |         | Peso (En Libra) |       |
|------------|---------------------------|------|----------|----------|----------|----------|---------|-----------------|-------|
|            | A                         | B    | C        | D        | E        | F        | G       | Neto            | Bruto |
| Blixer® 8  | 23                        | 17 ½ | 10       | 11 13/16 | 12 3/8   | 20 11/16 | 21 7/16 | 88              | 93    |
| Blixer® 10 | 26                        | 20 ½ | 11       | 11 13/16 | 13 3/16  | 23 5/8   | 22 1/16 | 99              | 126   |
| Blixer® 15 | 26 3/4                    | 21 ¼ | 11 13/16 | 13 3/8   | 14 9/16  | 24 3/8   | 24 ¼    | 108             | 137   |
| Blixer® 20 | 30                        | 24   | 12 ¾     | 12 ¾     | 14 15/16 | 27 9/16  | 24 7/8  | 165             | 194   |

### • ESPACIO DE TRABAJO

Instalar la máquina en un espacio suficientemente amplio para poder utilizar y limpiar la máquina con toda seguridad.

### • NIVEL DE RUIDO

El nivel continuo equivalente de presión acústica cuando el conjunto funciona en vacío es inferior a 70 dB (A).

### • CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

| Modelos    | Motor            | Baja velocidad (rpm) | Alta velocidad (rpm) | Potencia de salida (vatios) | Corriente nominal (Amp) |
|------------|------------------|----------------------|----------------------|-----------------------------|-------------------------|
| Blixer® 8  | 220V / 60 Hz - 3 | 1800                 | 3600                 | 1500                        | 9.9                     |
| Blixer® 10 | 220V / 60 Hz - 3 | 1800                 | 3600                 | 1800                        | 11.8                    |
| Blixer® 15 | 220V / 60 Hz - 3 | 1800                 | 3600                 | 2100                        | 14.1                    |
| Blixer® 20 | 220V / 60 Hz - 3 | 1800                 | 3600                 | 3300                        | 18                      |

## SEGURIDAD



## ATENCIÓN

Los cuchillos son objetos que cortan. Hay que manipularlos con precaución.

Esta gama de Blixer® ROBOT-COUPÉ está equipada con un sistema de seguridad electromecánico y un freno de motor. Además, la máquina no funcionará si la cuba y la tapa no están correctamente colocadas sobre el soporte del motor.

El motor se detiene cuando se abre la tapa. Sin embargo, cuando se trabaja con ingredientes líquidos, el usuario debe para el motor antes de abrir la tapa para evitar salpicaduras.

Este punto es muy importante, sobre todo con ingredientes calientes.

Para volver a poner en marcha la máquina, solo hay que cerrar la tapa y pulsar el botón de baja o alta velocidad.

Estos modelos están equipados con:

- **Un relé térmico que detiene la máquina en caso de sobrecarga.** El relé térmico se reinicia automáticamente tras unas decenas de segundos.

- Un protector térmico en el bobinado del motor que detiene la máquina si la temperatura del motor es excesiva. En este caso, dejar enfriar la máquina varios minutos (entre 10 y 20 minutos) antes de tratar de volver a ponerla en marcha.



## RECUERDEN

**Nunca trate de suprimir los sistemas de bloqueo y de seguridad.**

**No introduzca ningún objeto en el recipiente de trabajo.**

**Nunca empuje los alimentos con la mano.**

**No sobrecargue el aparato.**

**Nunca haga funcionar el aparato en vacío.**

## REPARACIÓN

Como primera medida, consulte la garantía.

Si el aparato necesita servicio, buscar en [www.robotcoupeusa.com](http://www.robotcoupeusa.com) el servicio posventa autorizado Robot-Coupe más cercano o llamar a la fábrica.

Si se prefiere enviar el aparato a la fábrica para su mantenimiento, preguntar por teléfono el procedimiento que hay que seguir y despachar la máquina en porte pagado.

PH : 1-800-824-1646

Robot-Coupe USA, Inc

Service Department Repair

264 South Perkins Street

Ridgeland, MS 39157

Para el servicio de postventa en el Canada, contacta la fabrica de Robot-Coupe en Estados Unidos.



# SOMMAIRE

## GARANTIE

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

## VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN CUTTER Blixer® 8 • Blixer® 10 • Blixer® 15 • Blixer® 20

## MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

- Conseils électriques
- Tableau de bord

## PHASES DE MONTAGE

- Appareil
- Couteau

## EXEMPLES DE FABRICATION

## HYGIÈNE

## NETTOYAGE

- Bloc moteur
- Cuve
- Couteau
- Bras racleur

## ENTRETIEN

- Démontage du couteau
- Bras racleur
- Lames
- Bague d'étanchéité
- Joint de couvercle

## AUTO DIAGNOSTIC

## MONTAGE ET UTILISATION DES COUTEAUX

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

## SÉCURITÉ

## NORMES

## DONNÉES TECHNIQUES (page 39)

- Vues éclatées
- Schémas électriques et de câblage

# GARANTIE LIMITEE DE ROBOT-COUBE USA, INC.

**VOTRE NOUVELLE MACHINE ROBOT-COUBE EST GARANTIE UN AN A PARTIR DE LA DATE D'ACHAT : CETTE GARANTIE NE CONCERNE QUE L'ACHETEUR D'ORIGINE.**

**La GARANTIE EST LIMITEE aux défauts liés aux matériaux et / ou à la fabrication, et inclut la main d'œuvre pour le remplacement des pièces défectueuses, dans le cas où les réparations seraient effectuées par une station de service après-vente agréée (voir liste jointe).**

**Le CLIENT doit informer la Stations de Service Après-Vente d'une éventuelle couverture de garantie et fournir une copie de la facture ou du bon de livraison mentionnant la date d'achat AVANT QUE LES RÉPARATIONS NE SOIENT ENTAMÉES ;**

**Les pièces de remplacement et les accessoires sont garantis quatre vingt dix (90) jours à partir de la date d'achat quand ils sont achetés séparément et sont vérifiés à l'aide du bordereau de vente daté OU le récépissé d'emballage sur lequel sont inventoriées les pièces.**

**Toutes les pièces ou accessoires remplacés sous garantie doivent être retournés à la Station de Service Après-Vente.**

## **LES POINTS SUIVANTS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE :**

**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** - Les pièces de remplacement d'un ensemble couteau et/ou la main d'œuvre pour affûter 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 surfaces rayées, tâchées, abîmées, bosselées ou décolorées, les lames, les couteaux ou les accessoires.

**4** - Les coûts de transport de ou jusqu'à une station de service après-vente agréée pour la réparation d'une machine.

**5** - Les coûts de main d'œuvre pour installer ou essayer des pièces ou accessoires (cuves, disques, lames ...) remplacées arbitrairement.

**6** - Les coûts liés au changement du sens de rotation des moteurs électriques triphasés (L'INSTALLATEUR EST RESPONSABLE).

**7** - LES DÉGÂTS DUS AU TRANSPORT. Les vices visibles ou cachés incombent au transporteur. Un dossier de réclamation doit être immédiatement rempli auprès du transporteur ou dès qu'un défaut est découvert, s'il s'agit d'un vice caché.

**GARDEZ TOUS LES CARTONS ET EMBALLAGES ORIGINAUX** qui serviront lors de l'inspection du transporteur.

ROBOT-COUBE USA., Inc., ROBOT-COUBE SA 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'utilisation de l'appareil ou à l'impossibilité de l'utiliser.

**La garantie ROBOT-COUBE USA, INC. est donnée expressément et en lieu et place de toutes autres garanties, écrites ou tacites, pour la vente et l'usage normal de l'appareil et constitue la seule garantie faite par ROBOT-COUBE USA, INC.**

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



**ATTENTION : Afin de limiter le nombre d'accidents (chocs électriques, blessures...) et afin de réduire les dégâts matériels liés à une mauvaise utilisation de votre machine, lisez attentivement les instructions suivantes et respectez-les impérativement. La lecture de cette notice vous apportera une meilleure connaissance de votre appareil et vous permettra une utilisation correcte de votre machine. Lire la totalité des instructions et les faire lire à toute personne susceptible d'utiliser l'appareil.**

## 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...
- Garder vos notices, outils et pièces détachées dans un lieu sûr auquel toutes les personnes susceptibles d'utiliser l'appareil ont accès.

## INSTALLATION

- Installer votre appareil dans une zone dégagée avec suffisamment d'espace pour permettre son utilisation et son nettoyage en toute sécurité.

## BRANCHEMENT

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

## MANIPULATION

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

- Toujours porter des gants anti-coupures lorsque vous manipulez les lames.

## PHASES DE MONTAGE

- Bien respecter les différentes phases de montage (se reporter page 30) et s'assurer que tous les accessoires sont correctement positionnés.

## UTILISATION

- Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.
- Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.
- Ne jamais pousser les ingrédients avec la main.
- Ne pas surcharger l'appareil.
- Ne jamais remplir la cuve au-delà des deux tiers (moins, si le produit est particulièrement épais ou collant).

## 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.
- Toujours utiliser un produit de lavage « spécial aluminium » pour nettoyer les pièces en aluminium.
- Les produits lessiviels destinés aux lave-vaisselle

dégradent rapidement les pièces en plastique. Nous vous recommandons plutôt d'effectuer un lavage à la main, si possible.

- En aucun cas, Robot-Coupe ne peut être tenu responsable d'un manquement de l'utilisateur aux règles élémentaires de nettoyage et d'hygiène.

## ENTRETIEN

- Ne jamais ouvrir le bloc moteur. Il n'y a aucune pièce réparable par l'utilisateur à l'intérieur du boîtier électrique. Faire réparer les composants de commande par un réparateur qualifié.
- Vérifier régulièrement l'état des joints ou des bagues ainsi que le bon fonctionnement des sécurités.
- L'entretien et l'examen des accessoires doivent être d'autant plus soignés que dans les préparations interviennent des produits corrosifs (acide citrique...).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque.
- N'hésitez pas à faire appel à votre Service Entretien si vous constatez une anomalie.

## VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN CUTTER Blixer® 8 • Blixer® 10 • Blixer® 15 • Blixer® 20 •

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

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

Le **BLIXER®** est un outil de travail parfaitement adapté aux besoins des professionnels. Il vous rendra d'innombrables services que vous découvrirez au fur et à mesure de son utilisation.

Le **BLIXER®** vous permettra de réaliser facilement des repas à textures modifiées crues ou cuites.

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

Afin de vous faciliter la tâche, nous avons décomposé dans ce manuel les différentes opérations de montage.

Nous avons particulièrement insisté sur les différentes manipulations qui provoquent un arrêt du moteur. En effet, les sécurités qui équipent cet appareil interdisent tout accès à l'outil tranchant lorsque celui-ci est en mouvement.

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

**Aussi, nous vous conseillons vivement de lire attentivement cette notice avant la mise en route de l'appareil.**

## MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL



### ATTENTION

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

#### • CONSEILS ÉLECTRIQUES

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

#### **Blixer® 8 • Blixer® 10 • Blixer® 15 • Blixer® 20 Triphasés**

Ces modèles nécessitent une source d'alimentation 220 V / 60 Hz / triphasée.

Cet appareil est livré avec une fiche solidaire du cordon d'alimentation. Seul un électricien qualifié peut le brancher sur un boîtier disjoncteur.

Le cordon d'alimentation a quatre fils, un fil de terre, ainsi que trois fils de phase.

Raccorder le fil vert sur la broche de terre.

**Ces appareils ne nécessitent pas de connexion neutre.**

#### • TABLEAU DE BORD


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

Bouton rouge  = Bouton arrêt

Bouton vert I  = Bouton marche vitesse lente

Bouton vert II  = Bouton marche vitesse rapide

Bouton noir  = commande impulsions

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 anti-horaire 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.



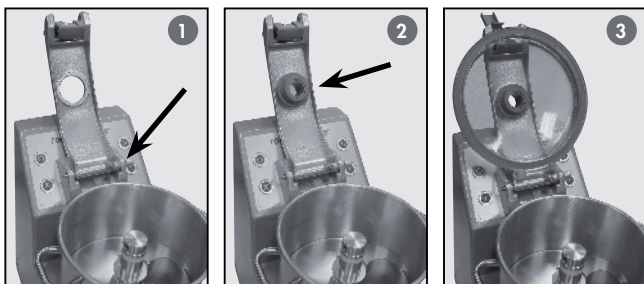
• **Si l'ensemble couvercle est assemblé :**

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 racleur 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 bord du bloc moteur est muni de d'un voyant de sécurité vert. 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 "Auto 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.

• **COUPEAU (Voir page 36)**

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.

## EXEMPLES DE FABRICATION

### 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

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

### TRAVAUX SECTEURS LABORATOIRES PHARMACEUTIQUES ET CHIMIQUES

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

## HYGIÈNE

Rincer la cuve, le couvercle et le couteau après chaque lot afin de ne pas mélanger les produits. En passant d'un type d'aliments à un autre ou d'aliments crus à aliments cuits, il est impératif de nettoyer la machine à fond, à l'aide de détergents et de désinfectants.

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

- Démonter le couteau avant de le nettoyer (p. 36).
- Nettoyer la cuve et les éléments du couteau dans de l'eau chaude savonneuse. Les rincer avant de les désinfecter.
- Respecter les consignes d'utilisation indiqués par le fabricant de la solution désinfectante. Ne jamais utiliser de l'eau de Javel pure à des fins de désinfection.
- Laisser les pièces sécher à l'air libre avant de les désinfecter.
- Ne pas ranger de pièces humides dans la cuve.
- Si vous devez utiliser le couteau tout de suite, vous pouvez le remonter. Sinon, laisser sécher tous les éléments à l'air libre dans un égouttoir en plastique avant de les remonter pour le rangement.

## NETTOYAGE

### • BLOC MOTEUR

Ne jamais immerger le bloc moteur dans l'eau, le nettoyer à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge.



## ATTENTION

Par précaution, nous vous recommandons de toujours débrancher votre appareil avant de procéder aux opérations de nettoyage (risque d'électrocution).

### • 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 pré lavage peut éventuellement être effectué en incorporant de l'eau chaude dans la cuve et en la faisant ensuite fonctionner quelques minutes.

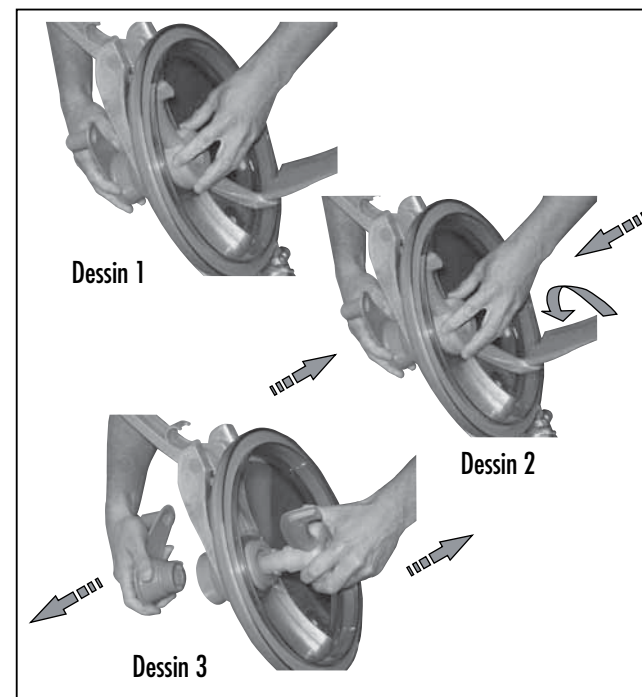
### • COUTEAU (Voir page 36)

Le couteau tout inox des BLIXER® est entièrement démontable pour un nettoyage facilité.

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

### • BRAS RACLEUR

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



## IMPORTANT

Vérifiez que votre détergent est utilisable sur les pièces en matière plastique.

Certains agents lessiviels trop alcalins (avec forte concentration en soude ou en ammoniaque, par exemple) détériorent très rapidement vos pièces en plastique.



## IMPORTANT

Au même titre que vous démontez la cuve et le couvercle pour les nettoyer, n'oubliez pas de démonter le couteau en lui accordant le même soin.

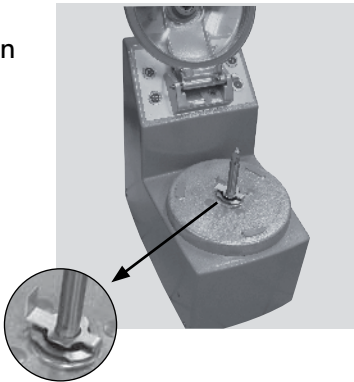
Laisser sécher complètement toutes les parties métalliques, notamment les lames, sur un séchoir en plastique avant de les remonter, afin d'éviter tout risque de corrosion.

## ENTRETIEN

### • DÉMONTAGE DU COUTEAU

1) Couteau Blixer® 8 • Blixer® 10 • Blixer® 15 • Blixer® 20

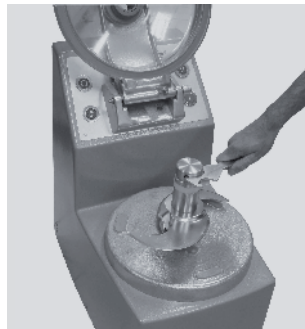
- Débranchez le cordon d'alimentation de la machine.
- Ôter la cuve.
- Positionner l'outil démonte-couteau sur l'axe moteur.



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



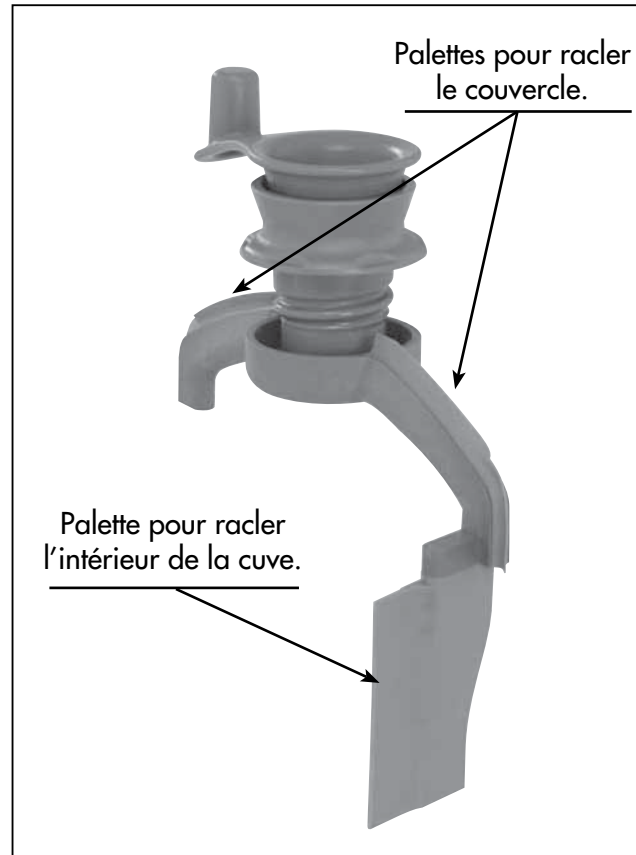
- Débloquer l'écrou à l'aide de la clé métallique plate.



- Pour remonter le couteau, procéder de façon inverse.

### • BRAS RACLEUR

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



### • LAMES

Les lames ne s'affûtent pas.

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 de vérifier régulièrement l'état d'usure de cette bague et la remplacer si besoin.

### • 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.

## AUTO DIAGNOSTIC



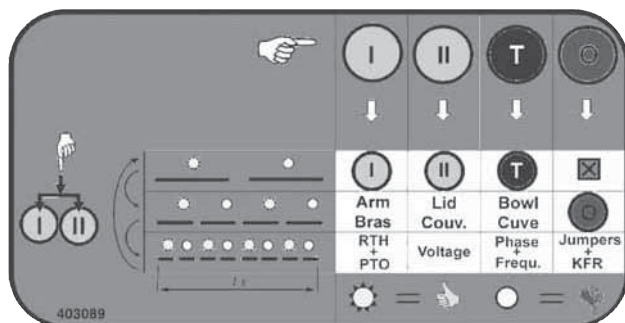
### R A P P E L

Une fois que vous avez allumé votre appareil, ouvrir puis refermer le couvercle.

Cette séquence sert à vérifier le bon fonctionnement de l'interrupteur de sécurité du bras de couvercle. S'il n'y a pas de problème, le voyant arrêtera de clignoter et restera allumé.

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

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



### R A P P E L

Débrancher impérativement l'appareil avant toute intervention,

Toute intervention doit être effectuée par un technicien qualifié.

#### 1) Le voyant ne s'allume pas du tout

Cela signifie soit que votre appareil est éteint (**bouton Off**), soit qu'il y a un problème d'alimentation.

Mesurer la tension à la prise et vérifier le câblage de la fiche.

Si le problème persiste, il faudra remplacer le tableau de commande.

#### 2) Le voyant clignote

Une ou plusieurs sécurités ne répond(ent) pas correctement.

Ces sécurités comprennent 3 capteurs de présence, un relais thermique et une protection thermique.

Le voyant et les boutons vous permettent de tester les différents composants et sécurités avant d'intervenir sur l'appareil, si nécessaire.

Une fois que vous avez détecté une défaillance, cela ne sert à rien de poursuivre les vérifications. Il faut d'abord remédier au problème, puis relancer le test.

#### • Généralités :

Le tableau ci-dessus vous aidera à suivre la procédure de test.

Il indique les différents éléments que vous pouvez tester :

Chacune des 4 colonnes correspond à l'un des 4 boutons, sur lesquels l'utilisateur devra appuyer l'un après l'autre.

Les 3 rangs correspondent aux 3 niveaux de vérification successifs.

Vous pouvez passer au niveau supérieur en appuyant simultanément sur les **boutons I et II**. Chaque niveau est signalé par la vitesse de clignotement du voyant: lente pour le niveau 1, vite pour le niveau 2 et très vite pour le niveau 3. Pour revenir au niveau 1, il faut de nouveau appuyer simultanément sur les **boutons I et II**.

Si vous n'appuyez sur aucun bouton, le voyant clignotera pour indiquer le niveau en cours.

Si vous appuyez sur l'un des boutons en continu, le voyant indiquera l'état de l'élément correspondant: allumé = OK, éteint = problème.

#### • Déroulement du test :

Lorsque le voyant vert clignote, commencer par appuyer sur le **bouton I** pour vérifier son bon fonctionnement, puis tester le **bouton II**, puis le **bouton T** de la même façon.

A ce premier niveau, vous ne pouvez pas encore tester le **bouton O**.

Appuyer simultanément sur les **boutons I et II** pour passer au niveau 2, signalé par un clignotement plus rapide du voyant.

Au niveau 2, les **boutons I, II, T et O** vous permettent de tester respectivement les capteurs de présence du couvercle, du bloc moteur et de la cuve, et aussi le **bouton O**.

Appuyer simultanément sur les **boutons I et II** pour passer au niveau 3, signalé par un clignotement encore plus rapide du voyant.

Au niveau 3, les **boutons I, II, T et O** vous permettent de tester respectivement le relais thermique + la protection thermique du moteur, l'alimentation secteur, le détecteur de fréquence de phase, et les configurations cavaliers + relais de frein.

Appuyer simultanément sur les **boutons I et II** pour revenir à la vitesse de clignotement normale et donc au niveau 1.

#### • Vérifications

- Si la séquence test indique la défaillance d'un bouton, commencer par vérifier le fonctionnement du bloc contact et le câblage du bouton.
- Si la séquence test révèle un problème avec un des capteurs de présence, vérifier d'abord que toutes les parties démontables de votre appareil (cuve, couvercle et bras) sont correctement installées. Si le problème persiste, vérifier les capteurs de présence eux-mêmes et leur câblage.

- Si la séquence test indique que le relais thermique est défectueux, vérifier qu'il est correctement armé (en position automatique et réglage courant conforme au schéma électrique).
- Si le test indique que la protection thermique est défectueuse, vérifier son câblage.
- Si une erreur «voltage» ou « Phase + Frequ » est détectée, vérifier que la tension de votre installation correspond bien à celle de votre appareil. Vérifier également le câblage de la fiche.
- Si une erreur « Jumpers + KFR » est détectée, vérifier que la configuration des cavaliers sur le tableau de commande est conforme à celle indiquée dans le schéma électrique.

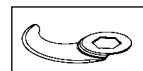
## MONTAGE ET UTILISATION DES COUTEAUX



Écrou



Bague  
plastique



Lame



Bague  
longue



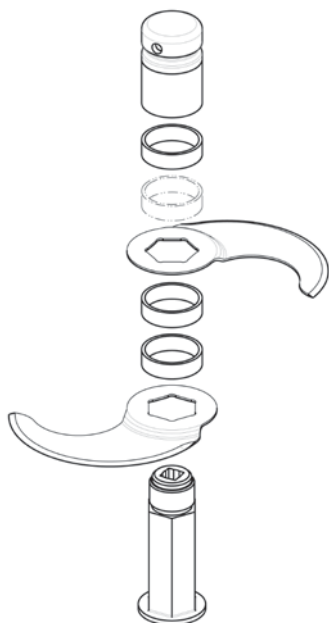
Bague  
courte



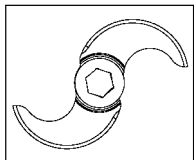
Support  
couteau

### • MONTAGE DU COUTEAU EN 2 LAMES :

Le couteau en 2 lames est conseillé dans le cadre du travail de petites quantités.

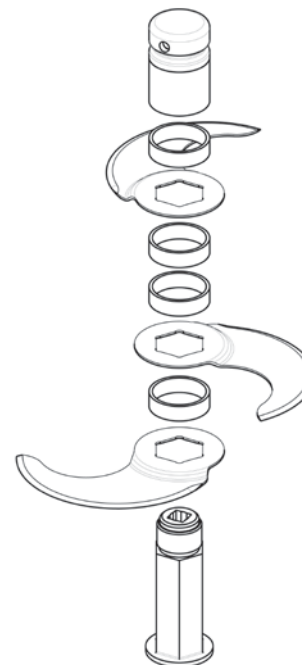


Montage correct vue de dessus en 2 lames

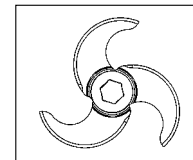


### • MONTAGE DU COUTEAU 3 LAMES (sauf Blixer® 8):

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.**



Montage correct vue de dessus en 3 lames



**DÉMONTAGE :**

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

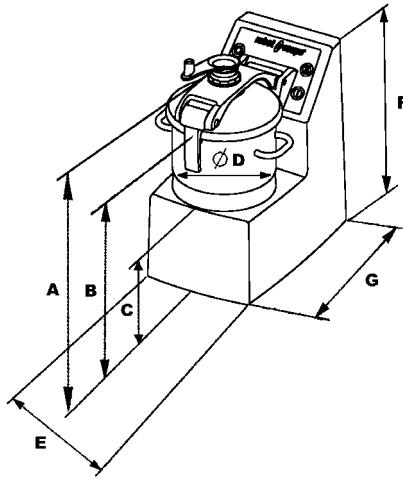
**MONTAGE :**

- 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 pouces) |      |          |          |          |          |         | Poids (En livres) |         |
|------------|------------------------|------|----------|----------|----------|----------|---------|-------------------|---------|
|            | A                      | B    | C        | D        | E        | F        | G       | Net               | Emballé |
| Blixer® 8  | 23                     | 17 ½ | 10       | 11 13/16 | 12 3/8   | 20 11/16 | 21 7/16 | 88                | 93      |
| Blixer® 10 | 26                     | 20 ½ | 11       | 11 13/16 | 13 3/16  | 23 3/8   | 22 1/16 | 99                | 126     |
| Blixer® 15 | 26 3/4                 | 21 ¼ | 11 13/16 | 13 3/8   | 14 9/16  | 24 3/8   | 24 ¼    | 108               | 137     |
| Blixer® 20 | 30                     | 24   | 12 ¾     | 12 ¾     | 14 15/16 | 27 9/16  | 24 7/8  | 165               | 194     |

### • ZONE DE TRAVAIL

Installer votre appareil dans une zone dégagée avec suffisamment d'espace pour permettre son utilisation et son nettoyage en toute sécurité.

### • NIVEAU DE BRUIT

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

### • CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

| Modèles    | Moteur           | Vitesse lente (tr/mn) | Vitesse rapide (tr/mn) | Puissance de sortie (Watts) | Courant nominal (Amp.) |
|------------|------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------------|------------------------|
| Blixer® 8  | 220V / 60 Hz - 3 | 1800                  | 3600                   | 1500                        | 9.9                    |
| Blixer® 10 | 220V / 60 Hz - 3 | 1800                  | 3600                   | 1800                        | 11.8                   |
| Blixer® 15 | 220V / 60 Hz - 3 | 1800                  | 3600                   | 2100                        | 14.1                   |
| Blixer® 20 | 220V / 60 Hz - 3 | 1800                  | 3600                   | 3300                        | 18                     |

## SÉCURITÉ

**ATTENTION**

Le couteau est un outil tranchant, le manipuler avec précaution.

Cette gamme de Blixer ROBOT-COUBE est munie d'un système de sécurité électromécanique et d'un frein moteur. De plus, la machine ne fonctionne que si la cuve est correctement installée sur le bloc moteur avec son couvercle.

Dès l'ouverture du couvercle, le moteur s'arrête. Cependant, dans le cadre de préparations liquides, il faut toujours arrêter la machine avant l'ouverture du couvercle, afin d'éviter les éclaboussures.

Ceci est particulièrement important dans le cas de liquides chauds.

Pour redémarrer la machine, il suffit de fermer le couvercle et d'appuyer sur le bouton vitesse rapide ou vitesse lente.

Ces modèles sont équipés:

- d'un relais thermique qui arrête la machine en cas de surcharge. Ce disjoncteur se réarme automatiquement au terme de quelques dizaines de secondes.

- d'une protection thermique insérée dans le bobinage du moteur qui arrête automatiquement la machine si la température du moteur dépasse le maximum autorisé. En cas d'arrêt, attendre le refroidissement complet de l'appareil (environ 10 à 20 minutes) avant de tenter un redémarrage.

**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.

## SERVICE

See warranty first then;

Si votre appareil a besoin d'être révisé, visiter notre site [www.robotcoupeusa.com](http://www.robotcoupeusa.com) ou appeler notre usine pour trouver le réparateur agréé Robot-Coupe le plus proche.

Si vous souhaitez faire réviser votre appareil par nos soins, nous appeler pour obtenir les consignes de retour, puis envoyer votre appareil (avec le transport prépayé) à l'adresse de notre usine.

PH : 1-800-824-1646  
 Robot-Coupe USA, Inc  
 Service Department Repair  
 264 South Perkins Street  
 Ridgeland, MS 39157

Pour le service après-vente sur le Canada, contacter l'usine Robot-Coupe aux USA.





*robot*  *coupe*®

**TECHNICAL DATA**

**DATOS TÉCNICOS**

**DONNÉES TECHNIQUES**

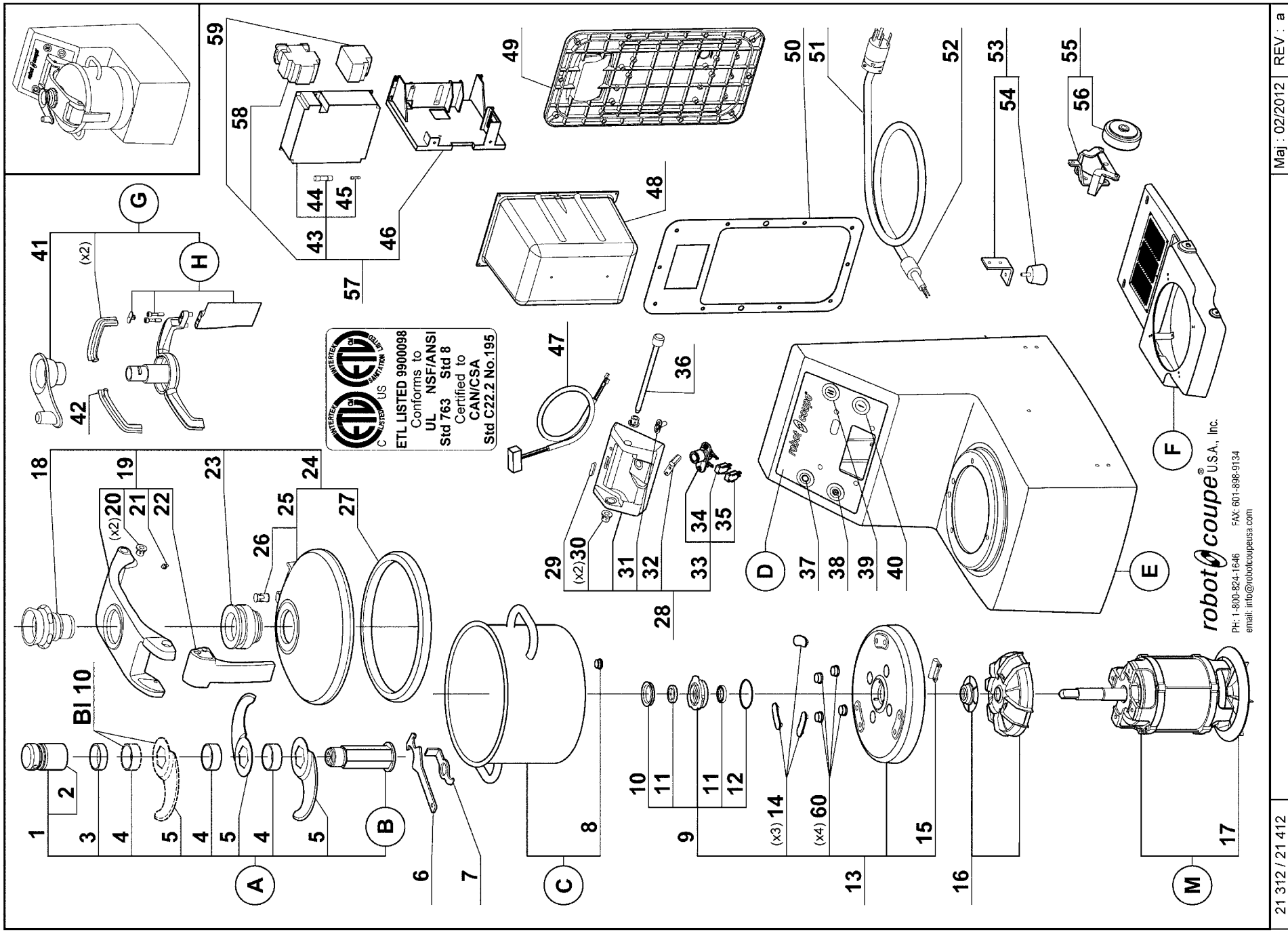
**robotcoupe®** U.S.A., Inc.

**BLIXER® 8E - BLIXER® 10E**

Serial number : -597 - - - - -13Y-MM

Serial number : -598 - - - - -13Y-MM

2 Speeds, 208-240 Volt, 3 Phases, 60Hz  
 BLIXER 8E 1.5/2.2 kW 1730/3390 RPM 9.9 Amps  
 BLIXER 10E 1.8/2.5 kW 1730/3390 RPM 11.8 Amps



**robotcoupe®** U.S.A., Inc.

PH: 1-800-824-1646 FAX: 601-898-9134  
 email: info@robotcoupeusa.com

| Index | Pièce / Part | Désignation                   | Description                   |
|-------|--------------|-------------------------------|-------------------------------|
| 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       | DEMONTÉ 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    | 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    | 59 429       | CABLE ALIMENTATION            | POWER CORD                    |
| 52    | 501 773S     | PASSE-FIL                     | WIRE DUCK                     |
| 53    | 59 342       | PIED COMPLET                  | FOOT ASSEMBLY                 |
| 54    | 100 790S     | PIED                          | FOOT                          |
| 55    | 59 431       | ENSEMBLE ROULETTE             | CASTOR ASSEMBLY               |
| 56    | 59 432       | ROULETTE                      | CASTOR                        |
| 57    | 59 403       | ENSEMBLE DE COMMANDE          | COMMAND ASSEMBLY              |
| 58    | 59 348       | CONTACTEUR                    | CONTACTOR                     |
| 59    | 59 350       | RELAIS THERMIQUE              | THERMAL RELAY                 |
| 60    | 59 453       | ENSEMBLE CACHE-VIS (X4)       | MOTOR BOLT CUP KIT (X4)       |



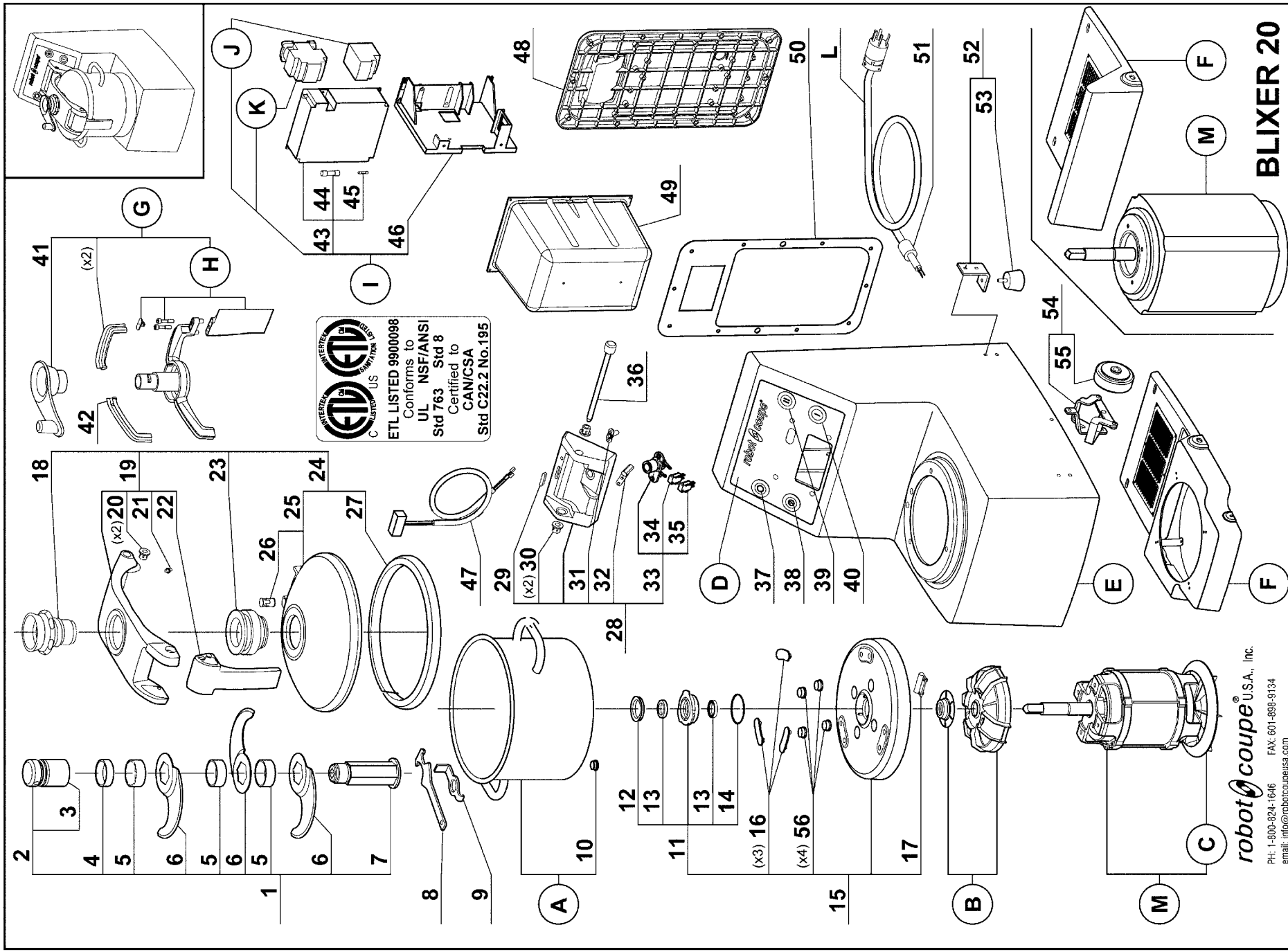
| Index    | Désignation               | Description                  |
|----------|---------------------------|------------------------------|
| <b>A</b> | ENS COUTEAU LAMES DENTÉES | FINE SERRATED BLADE ASSEMBLY |
| <b>B</b> | SUPPORT COUTEAU           | BLADE SUPPORT                |
| <b>C</b> |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

| Type                                | Machine    | Voltage      | A      | B        | C      | D      | E      | F      |  |
|-------------------------------------|------------|--------------|--------|----------|--------|--------|--------|--------|--|
| <b>BLIXER 8</b><br>- 528 - - - - -  | TOUTES ALL | TOUS ALL     | 27 377 | 101 636S | 59 264 | 59 398 | 59 344 | 59 456 |  |
|                                     | Machine    | Voltage      | G      | H        |        |        |        |        |  |
|                                     | TOUTES ALL | TOUS ALL     | 59 381 | 59 385   |        |        |        |        |  |
|                                     | Machine    | Voltage      | M      |          |        |        |        |        |  |
|                                     | 21 312     | 208-240/60/3 | 59 352 |          |        |        |        |        |  |
| Type                                | Machine    | Voltage      | A      | B        | C      | D      | E      | F      |  |
| <b>BLIXER 10</b><br>- 530 - - - - - | TOUTES ALL | TOUS ALL     | 27 378 | 101 967S | 59 265 | 59 399 | 59 354 | 59 434 |  |
|                                     | Machine    | Voltage      | G      | H        |        |        |        |        |  |
|                                     | TOUTES ALL | TOUS ALL     | 59 382 | 59 386   |        |        |        |        |  |
|                                     | Machine    | Voltage      | M      |          |        |        |        |        |  |
|                                     | 21 412     | 208-240/60/3 | 59 358 |          |        |        |        |        |  |

**robotcoupe®** U.S.A., Inc.

**BLIXER® 15E - BLIXER® 20E**  
 Serial number : -599 - - - - -13Y-MM  
 Serial number : -600 - - - - -13Y-MM

2 Speeds, 208-240 Volt, 3 Phases, 60Hz  
 BLIXER 15E 2.0/3.0 kW 1750/3480 RPM 17.8 Amps  
 BLIXER 20E 3.3/4.4 kW 1760/3500 RPM 21.3 Amps



**robotcoupe®** U.S.A., Inc.

PH: 1-800-824-1646 FAX: 601-898-9134  
 email: info@robotcoupeusa.com

**BLIXER 20**

51 512 / 51 612

Maj : 02/2012 REV : b

| 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    | 501 773S     | PASSE-FIL                     | WIRE DUCK                    |
| 52    | 59 342       | PIED COMPLET                  | FOOT ASSEMBLY                |
| 53    | 100 790S     | PIED                          | FOOT                         |
| 54    | 59 365       | ENSEMBLE ROULETTE             | CASTOR ASSEMBLY              |
| 55    | 500 551S     | ROULETTE                      | CASTOR                       |
| 56    | 59 453       | ENSEMBLE CACHE-VIS (X4)       | MOTOR BOLT CUP KIT (X4)      |





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

| Type | Machine    | Voltage  | A      | B      | C      | D      | E      | F      |
|------|------------|----------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
|      | TOUTES ALL | TOUS ALL | 59 266 | 59 310 | 59 311 | 59 401 | 59 368 | 59 454 |

**BLIXER 15**  
 - 532 - - - - -

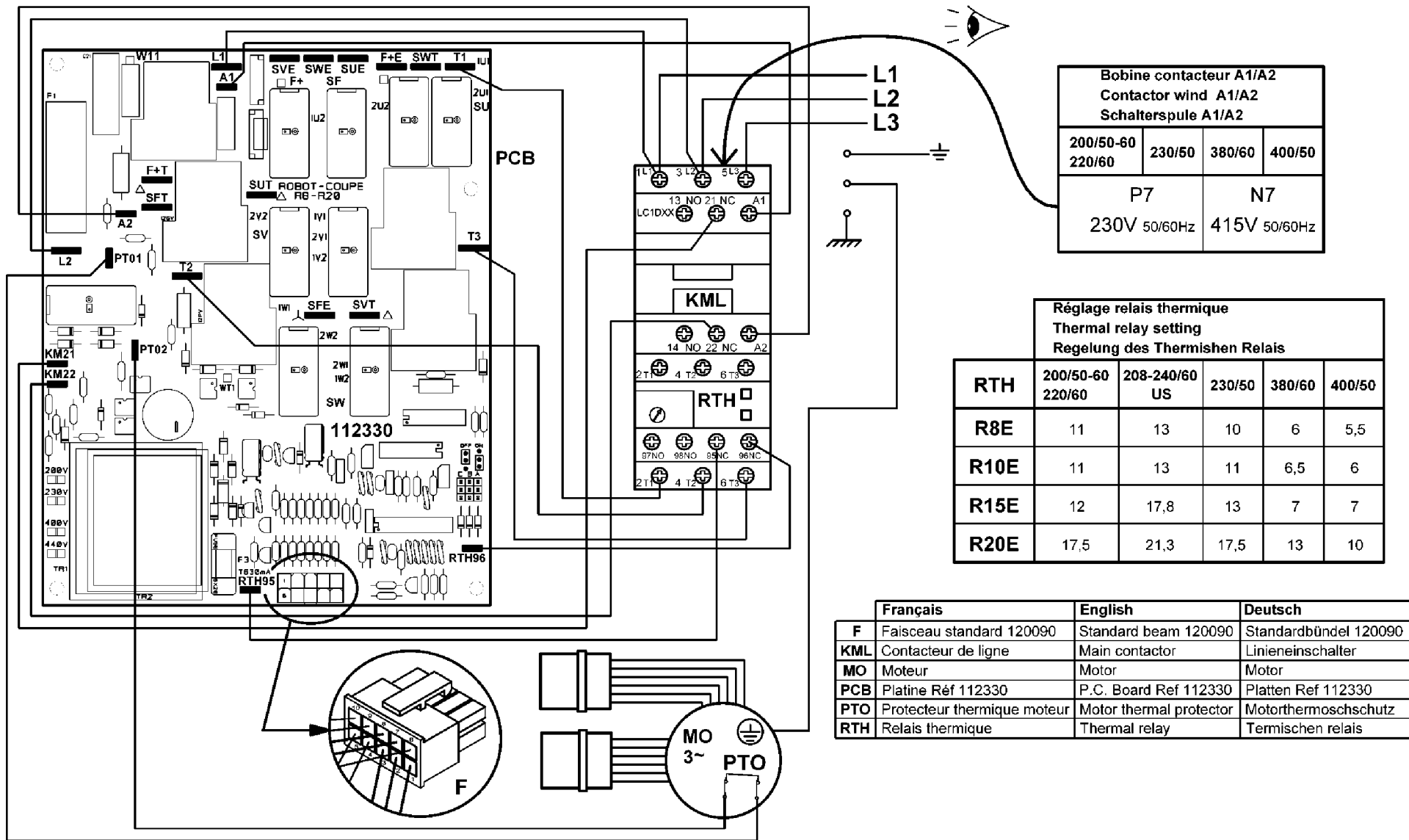
| Machine    | Voltage      | G      | H      |        |        |        |
|------------|--------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| TOUTES ALL | TOUS ALL     | 59 383 | 59 386 |        |        |        |
| Machine    | Voltage      | I      | J      | K      | L      | M      |
| 51 512     | 208-240/60/3 | 59 403 | 59 350 | 59 348 | 59 429 | 59 371 |

| Type | Machine    | Voltage  | A      | B | C | D      | E      | F      |
|------|------------|----------|--------|---|---|--------|--------|--------|
|      | TOUTES ALL | TOUS ALL | 59 267 | - | - | 59 402 | 59 373 | 59 374 |

**BLIXER 20**  
 - 534 - - - - -

| Machine    | Voltage      | G      | H      |        |        |        |
|------------|--------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| TOUTES ALL | TOUS ALL     | 59 384 | 59 387 |        |        |        |
| Machine    | Voltage      | I      | J      | K      | L      | M      |
| 51 612     | 208-240/60/3 | 59 405 | 59 380 | 59 376 | 59 430 | 59 379 |

**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<br>Contacteur wind A1/A2<br>Schalterspule A1/A2 |        |                    |        |
| 200/50-60<br>220/60   | 230/50 | 380/60             | 400/50 |
| P7<br>230V 50/60Hz  |        | N7<br>415V 50/60Hz |        |

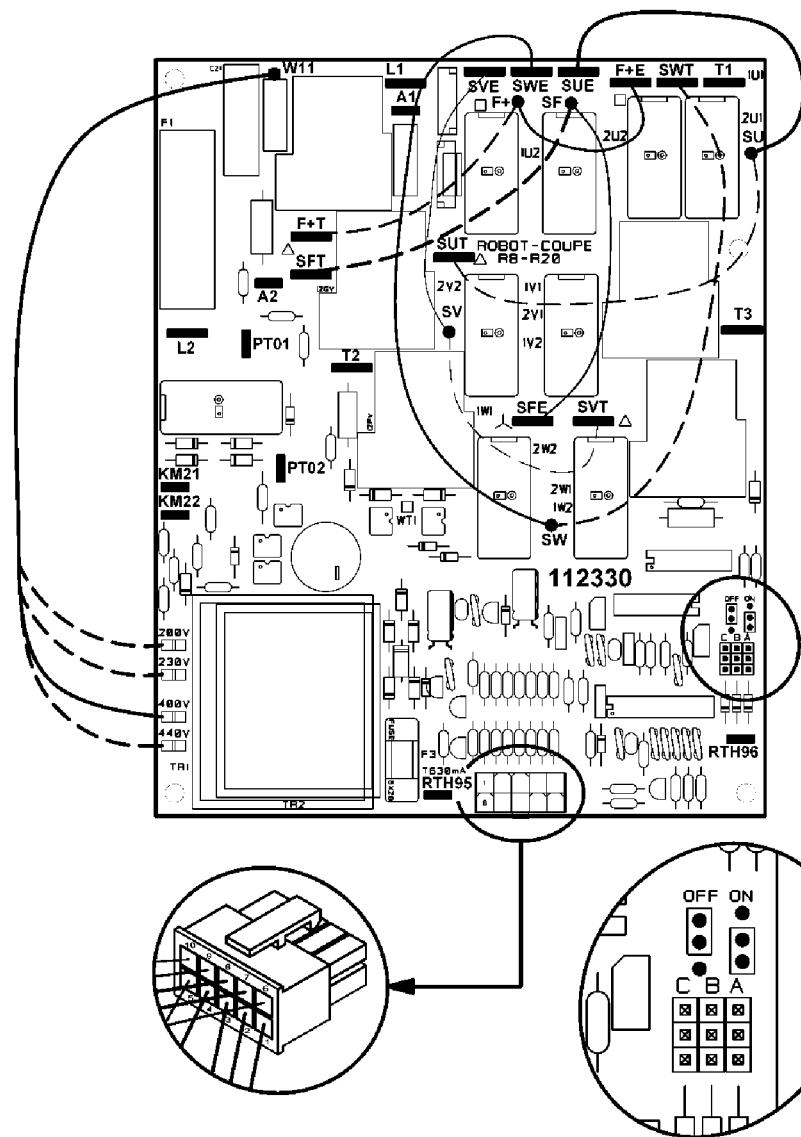
| Réglage relais thermique<br>Thermal relay setting<br>Regelung des Thermischen Relais |                     |                  |        |        |        |
|--|---------------------|------------------|--------|--------|--------|
| RTH  | 200/50-60<br>220/60 | 208-240/60<br>US | 230/50 | 380/60 | 400/50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

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


**R8E - R10E - R15E - R20E**  
 SCHEMA ELECTRIQUE

**BLIXER®8E - BLIXER®10E - BLIXER®15E - BLIXER®20E**  
 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 ungeschaltet 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 |
|                       | <b>W11</b> | 200 V   | 230 V         | 400 V   | 440 V |
| gris / gray / grau    | <b>F+</b>  | F+T   |               | F+E   |       |
| bleu / blue / blau    | <b>SF</b>  | SFT   |               | SFE   |       |
| blanc / white / weiß  | <b>SU</b>  | SUT   |               | SUE   |       |
| rouge / red / rot     | <b>SV</b>  | SVT   |               | SVE   |       |
| jaune / yellow / gelb | <b>SW</b>  | SWT   |               | SWE   |       |
|                       |            |  |               |  |       |



R8E - R10E - R15E - R20E

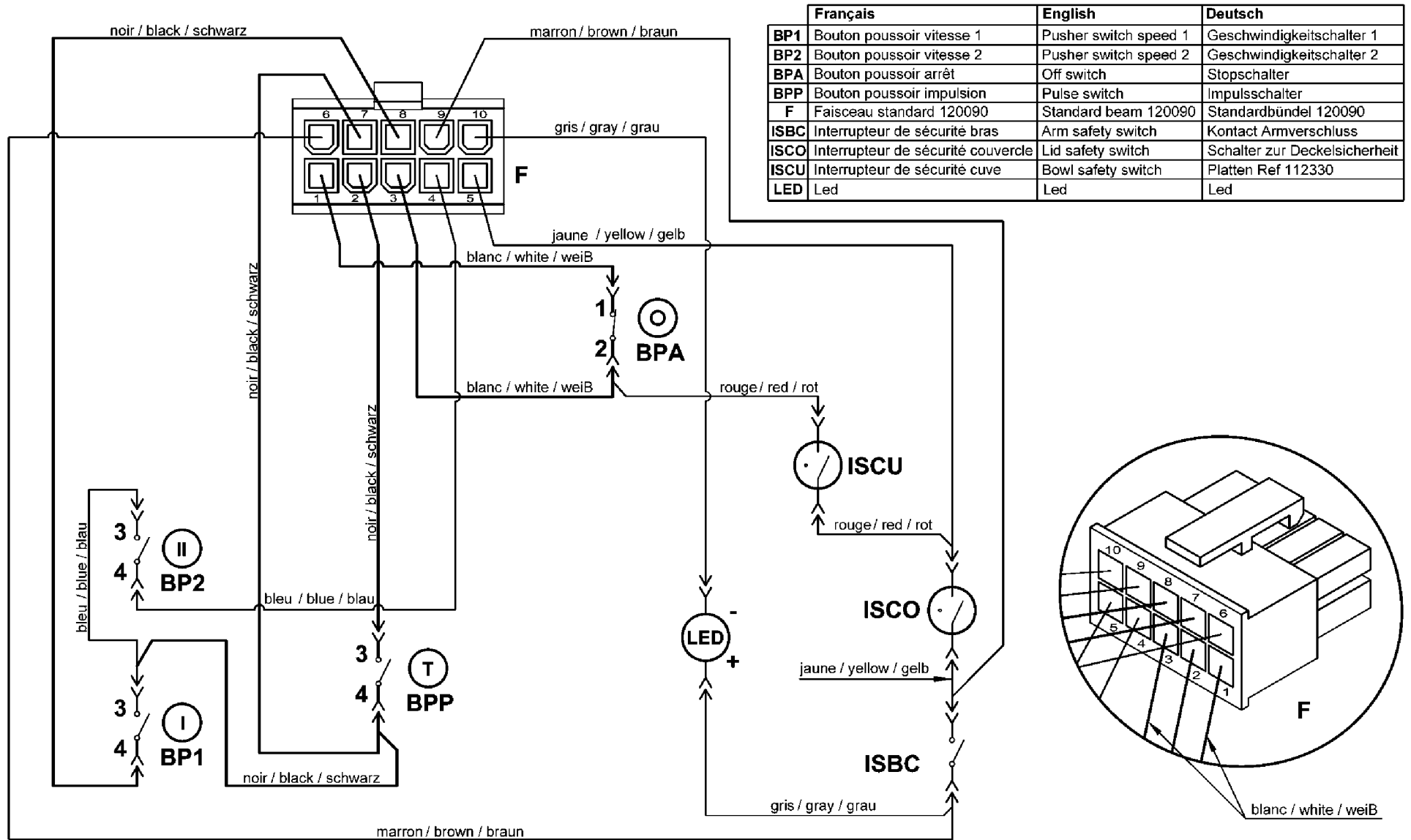
BLIXER®8E - BLIXER®10E - BLIXER®15E - BLIXER®20E

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

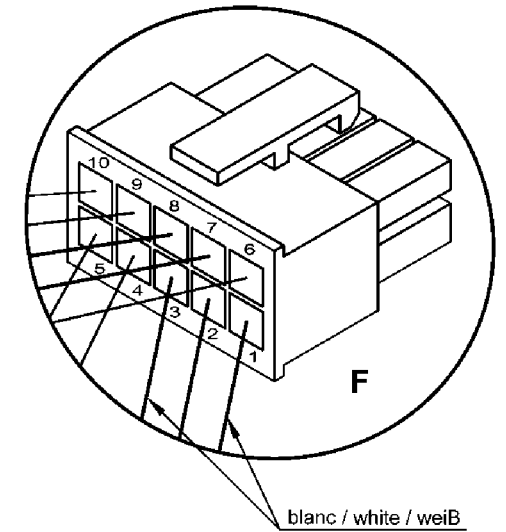
SCHEMA ELECTRIQUE

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                           |









---

***robot coupe***<sup>®</sup>

**Robot-coupe USA. Inc.**

P.O. Box 16625, Jackson, MS 39236-6625  
264 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157  
e-mail: [info@robotcoupeusa.com](mailto:info@robotcoupeusa.com)  
website: [www.robotcoupeusa.com](http://www.robotcoupeusa.com)  
Phone : 1-800-824-1646