

# robot coupe<sup>®</sup>

## **BLIXER<sup>®</sup>**

Table-top models: Blixer<sup>®</sup> 2, Blixer<sup>®</sup> 3, Blixer<sup>®</sup> 4, Blixer<sup>®</sup> 4 V.V., Blixer<sup>®</sup> 5, Blixer<sup>®</sup> 5 V.V., Blixer<sup>®</sup> 7, Blixer<sup>®</sup> 7 V.V.



**HOSPITALS - RETIREMENT HOMES - CRÈCHES - RESTAURANTS**

NORMAL TEXTURE



MODIFIED TEXTURE



FINGER FOOD



# Blixer® 5 - 2V - Blixer® 5 V.V. Blixer® 7 - Blixer® 7 V.V

**Stainless steel bowl:**  
Large capacity 5.9 L or 7.5 L.  
Save time by increasing the quantities processed.  
The high bowl shaft is designed to produce liquid textures.

**Bottom bowl based blade:**  
to work with small and large quantities for better menu management.



**Removable attachments:**  
for easy cleaning of parts in contact with food.



**Blixer® arm:**  
for finer, more homogeneous results.



**Fine serrated blade:**  
to turn all cooked and raw ingredients into texture-modified foods.

**Ergonomic Soft Touch handle:**  
Greater convenience.

**Timer:**  
countdown and stopwatch.  
For precise work.

# Blixer® 2 - Blixer® 3 Blixer® 4-1V - Blixer® 4-2V - Blixer® 4 V.V.

**Stainless-steel bowl with handle:**  
2.9-litre for the **Blixer 2**  
3.7-litre for the **Blixer 3**  
4.5-litre for the **Blixer 4 et Blixer 4 V.V.**

**An all-metal motor support**  
makes the **Blixer® 4** and **Blixer® 4 V.V.** even sturdier.

**The Blixer® 4 V.V.**  
has a speed range of **300 to 3,500 rpm**, for greater flexibility of use and a wider choice of preparations.



**Blixer® arm:**  
made in two parts easy to dismantle and to clean.



**A fine serrated blade is supplied as a standard attachment**, with a cap which can be removed for cleaning.

**The Blixer® 2 and Blixer® 3** have a single speed of **3,000 rpm**.  
**The Blixer® 4** has two speeds: **1,500 and 3,000 rpm**.

# Blixer® - for a healthy, balanced diet!

The Blixer®, especially designed for the healthcare sector, turns products into texture modified foods.

All foods, whether raw or cooked, sweet or savoury, whether entrees or mains, dessert or cheese, can be eaten by everyone at the table, even the most elderly.

## 2 FUNCTIONS IN 1 !

The Blixers® combine the features of two well-known appliances: the cutter and the blender/mixer.

Their unique concept guarantees a perfectly homogenous texture.

### EFFICIENT:

It is easy and simple to turn the dish of the day into a texture-modified meal in just a few minutes.

### HEAVY-DUTY, RELIABLE AND LONG-LASTING:

- **Industrial motor for heavy duty** use guarantees longer life and reliability.
- Motor built on ball bearings for silent operation, without any vibration.
- Motor directly engaged with accessories for higher output.
- Simple drive system based design.
- **No maintenance:** no brushes.

### PERFECT HYGIENE:

Any parts which come into contact with food can be easily removed and cleaned, in compliance with the strictest hygiene standards (NSF).



## Number of portions:

10 to 100



## Users:

Hospitals, Nursing Homes, Crèches, Restaurants



## In brief:

Blixers® are quick, efficient, simple to use and robust. Add to this a guarantee of a perfectly finished-end product that contains all the goodness and flavour of the pre-processed food.

NORMAL TEXTURE



## Unique Blixer® features

### Blixer® arm

a patented, essential tool to improve turbulence in the bowl and thus produce finer-textured, more homogenous results.



### Fine-serrated blade as standard equipment

to easily turn any ingredient into texture-modified food.



### Lid

fitted with a seal making it totally watertight.



### Standard speed of 3,000 rpm

guarantees an extremely fine texture to suit everyone's needs. A variable speed version is also available for greater flexibility of use.



### High bowl shaft

perfectly suited to texture-modified processing.



## Healthcare sector



## Restaurants - Gastronomy

Emulsions, appetizers, tapenade, hummus, tarama, pesto, etc.



Dry grinding, special "powders" for dry and dehydrated foods.



MODIFIED TEXTURE



Entrees



Mains



Cheese



FINGER FOOD

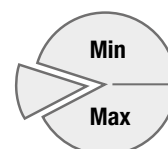


## How to choose your Blixer®

1 > Calculate the total weight of the texture-modified portions required.

Average portion	Number of portions required	Total weight
Entree 80 g	x .....	Portions = ..... g
Meat / fish 100 g	x .....	Portions = ..... g
Vegetables / Carbs 200 g	x .....	Portions = ..... g
Dessert 80 g	x .....	Portions = ..... g

Number of 200 g portions



2 > Refer to the indications of the amounts processed per operation given in the product description.



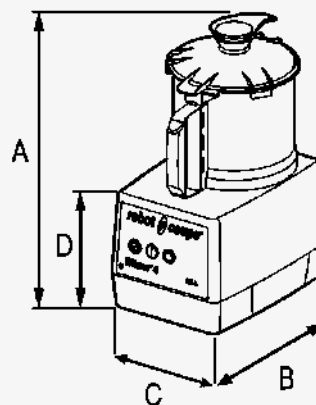
All ingredients processed with the Blixer meet IDDSI regulations.  
Possible textures: 5, 4 and 3.



CE mark	Electrical data						Weight (kg)		
	Speed (rpm)	Power (watts)	Intensity (Amp)	Motor base	Stainless-steel bowl capacity	Quantities processed (kg)		Net	Gross
						Min	Max		
<b>Blixer® 2</b>	3,000	600	230 V/1 50 Hz - 7	Polycarbonate	2,9 l	Single portion model		10 kg	12 kg
<b>Blixer® 3</b>	3,000	750	230 V/1 50 Hz - 5.5	Polycarbonate	3.7 l	0.3	2	12 kg	13 kg
<b>Blixer® 4 - 1V</b>	3,000	900	230 V/1 50 Hz - 5.5	Metal	4.5 l	0.4	3	14 kg	15 kg
<b>Blixer® 4 - 2V</b>	1,500 and 3,000	1,000	400 V*/3 50 Hz - 2.7	Metal	4.5 l	0.4	3	15 kg	15 kg
<b>Blixer® 4 V.V.</b>	300 to 3,500	1,100	230 V/1 50 Hz - 4.8	Metal	4.5 l	0.4	3	16 kg	17 kg
<b>Blixer® 5 - 2V</b>	1,500 and 3,000	1,500	400 V*/3 50 Hz - 3.4	Metal	5.9 l	0.5	3.8	21 kg	23.5 kg
<b>Blixer® 5 V.V.</b>	300 to 3,500	1,500	230 V/1 50 Hz - 5.8	Metal	5.9 l	0.5	3.8	21.5 kg	24 kg
<b>Blixer® 7</b>	1,500 and 3,000	1,500	400 V/3 50 Hz - 3.4	Metal	7.5 l	0.6	4.8	22.5 kg	25 kg
<b>Blixer® 7 V.V.</b>	300 to 3,500	1,500	230 V/1 50 Hz - 5.8	Metal	7.5 l	0.6	4.8	22.5 kg	25 kg

\*Other voltages available

	Dimensions (in mm)			
	A	B	C	D
<b>Blixer® 2</b>	400	305	245	175
<b>Blixer® 3</b>	460	305	245	205
<b>Blixer® 4</b>	495	315	245	225
<b>Blixer® 5</b>	540	365	280	270
<b>Blixer® 7</b>	570	365	280	270



**HEAD OFFICE, FRENCH, EXPORT AND MARKETING DEPARTMENT:**

Tél.: 01 43 98 88 33 - email : international@robot-coupe.com

**Robot Coupe Australia:** Tel.: (02) 9478 0300

**New Zealand:** Tel.: 0800 716161  
email: orders@robotcoupe.com.au

**Robot Coupe U.K. LTD:** Tel.: 020 8232 1800  
2, Fleming Way, Isleworth, Middlesex TW7 6EU  
email: sales@robotcoupe.co.uk

**Robot Coupe U.S.A.:** Tel.: 1-800-824-1646  
email: info@robotcoupeusa.com

**www.robot-coupe.com**

**DISTRIBUTOR**

**STANDARDS:**

Machines in compliance with:



- The essential requirements of the following European directives and the corresponding national regulations: 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907 /2006/CE, 1935/2004/ CE, 2023/2006/CE, 10/2011 /UE.
- The requirements of the European harmonized standards and the standards specifying the hygiene and safety requirements: EN ISO 12100, EN 60204-1, EN 60529: IP 34, EN 12852.

## Blixer® 4 V.V.



D

Her servis için 200 gr'lık porsiyon sayısı



Her işlem için çalışılan süre

400 gr'dan 3 kg'a

A

## TİCARİ TANIMLAMA

**Blixer® 4 V.V.** çiğ veya pişmiş, sıvı, yarı sıvı veya hamur yemekleri uygun kıvamda en kısa zamanda az miktarda bile kolaylıkla hazırlamayı sağlar.

B

## TEKNİK TANIMLAMA

Blixer® 4 V.V. Tek fazlı 230V/50/1. Güç 1100 W. 300 ila 3500 dev/dak. değiştirilebilir hız. Tutma kolu ve iki adet dişli bıçağı olan 4,5 litrelik paslanmaz kazan, temizleme aracı dahildir. Sıvı toplayıcı kol içeren su geçirmez kapak 2 ile 15 arası 200 gr'lık porsiyon.

Arkada **F** bölümünde bütün opsiyonları seçiniz

C

## TEKNİK ÖZELLİKLER

<b>Gerekli güç</b>	1100 Watt
<b>Elektrik veriler</b>	Tek fazlı 230V/50/1 10 Amp - Priz dahil değildir
<b>Değiştirilebilir hız</b>	300 ila 3500 dev/dak.
<b>Ebatlar (GxDxY):</b>	240 x 330 x 480 mm
<b>Geri dönüştürülebilirlik oranı</b>	95 %
<b>Net Ağırlık</b>	15 kg
<b>Referans</b>	33220

## NORMLAR

EN 12100-1 ve 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006,  
EN 12852, EN 60529-2000 - IP55 - IP34

E

## PARAMETRY TECHNICZNE PRODUKTU

## MOTOR BLOĞU

- Yoğun kullanım için doğrudan prize takılan **senkron olmayan sanayi motor** (kanal kullanmadan).
- Güç 1100 Watt.
- Paslanmaz motor şaftı.
- Metal motor bloğu.
- Manyetik güvenlik, termik koruma ve motor freni sistemi.
- 300 ila 3500 dev/dak. değiştirilebilir hız**
- Daha iyi bir kesim sağlayan **Pulse fonksiyonu**

## BLIXER® FONKSİYONU

- Daha iyi bir kavrama için sapı olan **paslanmaz 4,5 litrelik kazan**.
- Kazan Altı Bıçağı 2 adet dişli az hacimli çalışmalarda bile homojenliğini kaybetmemesi için tasarlanmış yüksek dayanıklılık sağlayan paslanmaz çelik bıçak.
- Hazırlama esnasında sıvı veya malzeme aktarımı için kapak ortasında delik.
- Yapım aşamasında olan işlemleri sürekli kontrol edebilmek için ısıya ve darbelere çok dayanıklı kapak.
- Sıvı toplayıcı ve kapak temizleyici içeren su geçirmez kazan-kapak takımı.
- Bütün parçalar bulaşık makinesinde kolay bir temizleme işlemi için sökülebilir.

## DAHİL OLAN AKSESUARLAR

- Kapaklı 4,5 litrelik kazan.
- Blixer® kolları ve silecekleri.
- Temizlemeyi kolaylaştırmak için çıkarılabilir kapaklı, paslanmaz çelikten, 2 adet ucu tırtıklı bıçak
- Bıçak temizleme aracı.

## Blixer® 4 V.V.

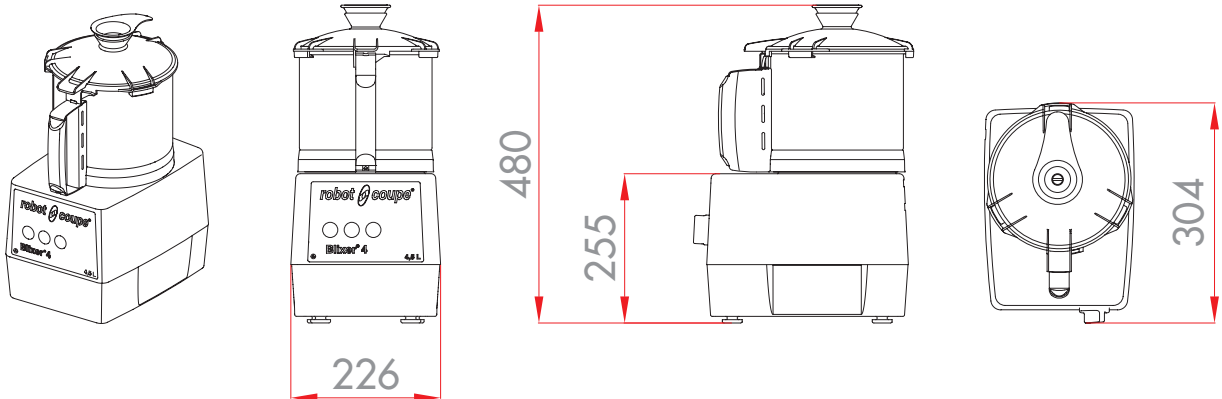
**F** OPSİYON OLAN AKSESUARLAR

- İlave aksesuarlar: kazan, bıçak, kapak ve sıvı toplayıcı - Réf. 27338
- Ezme ve yoğurma için 2 tırtıklı bıçak - Réf. 27350
- İlave 2 adet dişli bıçak, Réf. 27349

**G**

## SAKLAMA

230 V/50/1 - kablo ve prizler dahil değildir



# robot coupe®



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

TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS

## AB Uygunluk Beyanı

Üretici ve teknik belgeyi hazırlayan yetkili kişi olarak **Robot-Coupe® SNC**, bu talimat kitapçığının aslına konu tüm cihazlarının, aksesuarlarının ve ambalajlarının; bahsi geçen tüm yönetmelik, düzenleme ve standartlar uyarınca:

- Avrupa Birliği Direktifleri'nin ana gerekleri ve Ulusal Mevzuatın Temel Gereksinimleri :
  - "Makineler" Direktifi **2006/42/AT**,
  - "Elektromanyetik Uyum" Direktifi **2014/30/AB**,
  - Elektrik ve elektronik eşyalardaki (EEE) belirli tehlikeli maddelerin kısıtlanmasına ilişkin **2011/65/AB** sayılı Direktif'e,
  - Atık Elektrikli ve Elektronik Teçhizatlarla ilişkin (DEEE) **2012/19/AB** sayılı Direktif'e,
- **1907/2006** sayılı (birleştirilmiş son hali) "Kimyasal Madde Kaydı, Değerlendirilmesi ve İzni ve Bu Maddelere Uygulanacak Kısıtlamalar (REACH)" a ilişkin AB Tüzüğüne uygun olduğunu beyan eder ve bu sebeple Robot-Coupe® SNC tarafından satılan hiçbir ürün, aksesuar veya ambalaj, Avrupa Kimyasallar Ajansı (ECHA) listesinde yasaklı olarak belirtilen ve yüksek önem arz eden madde olarak kabul edilen hiçbir maddeyi barındırmaz.
- "gıda ile temas eden maddelere ve malzemelere ilişkin (AT) **1935/2004** sayılı avrupa parlamentosu ve konsey tüzüğü",
- "gıda ile temas eden maddelere ve malzemelere ilişkin iyi üretim uygulamaları hakkında (AT) **2023/2006** sayılı avrupa komisyonu tüzüğü",
- "gıda ile temas eden plastik maddelere ve malzemelere ilişkin (AB) **10/2011** sayılı avrupa komisyonu tüzüğü",
- aşağıda sıralanan uyumlaştırılmış Avrupa normlarına :
  - **EN ISO 12100** Makine Güvenliği – Tasarım için genel prensipler,

- **EN 60204-1** Makine Güvenliği – Makinelerin elektrik ekipmanı,
- kılıflar aracılığıyla koruma derecelerine ilişkin **EN 60529** (IP Yasası) :
  - EN 60204-1 standardına göre gereklilikler. Kumanda sistemi kılıfları için minimum IP34,,
- ve cihaz kategorisine göre güvenlik ve hijyene ilişkin yükümlülükleri belirleyen uyumlaştırılmış Avrupa normlarına :
  - **EN 454**.....Dövücüler-Karıştırıcılar,
  - **EN 1678**.....Sebze doğrama aletleri (ve meyve sıkacakları),
  - **EN 12852**.....Gıda Hazırlayıcılar ve karıştırıcılar,
  - **EN 12853**.....Dövücüler ve portatif çirpıcılar (Dalmalı karıştırıcılar),
  - **EN 13208**.....Sebze soyucular,
  - **EN 13621**.....Salata karıştırıcı,
  - **EN 14655**.....Ekmek dilimleme aletleri.
- bu Beyanname tarihinde yürürlükte olan sürümüne ve ayrıca aynı tarih itibarıyla bunları düzenleyen, düzelten ve/veya tashih eden tüm geçerli (AB) düzenlemelerine uygun olduğunu beyan eder.

Düzenleme R023

Montceau-les-Mines, 13 Mart 2024

Jean-Marie LOZANO  
Endüstriyel Operasyonlar Direktörü



# İÇİNDEKİLER



## GARANTİSİ



## ALINMASI GEREKEN ÖNEMLİ TEDBİRLER



## Blixer® 2 • Blixer® 3 Blixer® 4 • Blixer® 4 V.V. EMÜLSİYONLAŞTIRICI-KARIŞTIRICI SATIN ALDINIZ



## CİHAZIN HİZMETE SOKULMASI

- Elektrik sistemi tavsiyeleri
- Ön panel



## MONTAJ SAFHALARI



## KULLANIM & ÜRETİM



## HİJYEN



## TEMİZLEME

- Motor Bloğu
- Hazne
- Bıçak
- Kazıma kolu



## BAKIM

- Bıçak
- Sızdırmazlık bileziği
- Tutma plakası
- Kazıma kolu



## TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ağırlık
- Boyutlar
- Çalışma yüksekliği
- Gürültü seviyesi
- Elektrik özellikleri



## GÜVENLİK



## NORMLAR



## ELEKTRİK VE KABLOLAMA ŞEMALARI

# BEGRENSET GARANTI FRA ROBOT-COUCPE S.N.C.

**Din ROBOT-COUCPE maskin har ett års garanti beregnet fra kjøpsdato. Denne garantien gjelder kun for den opprinnelige kjøper, dvs. distributøren eller importøren.**

**Dersom du har kjøpt din ROBOT-COUCPE-maskin av en distributør, er det dennes garanti som gjelder (sjekk betingelsene med distributøren).**

**ROBOT-COUCPE garantien kan ikke erstatte distributørens garanti, men ved manglende garanti fra distributøren, kan ROBOT-COUCPE garantien i visse tilfeller og på visse markeder gjøres gjeldende.**

**Garantien fra ROBOT-COUCPE S.N.C. er begrenset til feil som gjelder materialer og/eller montering.**

## **FØLGENDE PUNKTER BLIR IKKE DEKKET AV GARANTIE FRA ROBOT-COUCPE S.N.C.:**

**1 -** Enhver forringelse av apparatet som skyldes ukorrekt eller ikke tilpasset bruk, at apparatet har falt i gulvet, eller skader av tilsvarende type som skyldes at instruksjonene ikke blir overholdt (feilmontering, feilbruk, ikke tilpasset rengjøring og/eller vedlikehold, bruk av apparatet på ikke-tilpassede steder...).

**2 -** Arbeid som gjøres for å kvesse og/eller skifte ut elementene rundt en kniv, som følge av at knivbladene etter en viss tid blir sløve, skadde eller slitte.

**3 -** Deler og/eller arbeid for å skifte ut eller reparere kniver, flater, fester eller tilbehør som har blitt flekket, oppskrapet, skadet, bulket eller misfarget.

**4 -** Enhver endring, tilføyelse eller reparasjon som ikke har blitt gjort av fagfolk, eller som har blitt gjort av personer som ikke er godkjent av bedriften.

**5 -** Transport av maskinen for kundeservice.

**6 -** Arbeidskostnader for installasjon eller test av nye deler eller tilbehør (jf. boller, skiver, knivblader, fester) som har blitt skiftet ut vilkårlig.

**7 -** Utgifter knyttet til skifting av rotasjonsretning på elektriske motorer (installatøren er ansvarlig).

**8 -** Skader som skyldes transport. Mangler og feil, enten disse er synlige eller skjulte, er transportørens ansvar. Dersom det dreier seg om en skjult mangel, skal kunden informere transportør og avsender om dette ved mottak av varen, eller med en gang feilen oppdages.

Oppbevar alle kartonger og all emballasje som kan være gjenstand for nærmere inspeksjon av transportøren.

Garantien fra ROBOT-COUCPE S.N.C. er begrenset til utskifting av defekte deler eller maskiner: ROBOT-COUCPE S.N.C. og tilhørende filialer eller selskaper, distributører, underforhandlere, daglige ledere, ansatte eller bedriftens forsikringsselskap kan ikke holdes ansvarlig for skader, tap eller utgifter knyttet til apparatet eller problemer med bruk av dette.

# ANBEFALINGER NÅR DET GJELDER INSTALLERING AV APPARATER MED VARIABEL HASTIGHET OG SIKKERHET FOR PERSONER

Disse anbefalingene gjelder apparater som er utstyrt med asynkron motor og frekvensregulator med enfaset strømtilførsel.

## Merk:

- Kretsløpet for strømtilførselen og verneutstyret skal være konforme med reglene som gjelder i landet.
- Enhver elektrisk installasjon skal utføres av kvalifisert elektriker.

## Beskyttelse av apparatene

- Frekvensregulatorene, som alle andre elektroniske enheter, inneholder komponenter som er sensible overfor elektrostatisk utladning. Personalet som skal foreta arbeid på disse regulatorene, må først kvitte seg med all elektrostatisk utladning.
- Enhver innvendig tilkobling skal skje med apparatet skrudd av.
- Dersom apparatet blir skrudd på og av mange ganger etter hverandre, kan regulatoren bli overbelastet, noe som kan skade den. Vent 3 minutter hver gang apparatet skrur av, før du skrur det på igjen.

## Elektrisk installasjon


- Apparatet får tilført enfasestrøm\* frem til regulatoren, der denne gjøres om til trefasestrøm med variabel frekvens for tilførsel til motoren.

- Apparatet må utelukkende kobles til nettverk med enfaset vekselstrøm\* 200 – 240V / 50 eller 60 Hz med jordingskontakt. Høyere spenning enn dette vil kunne skade regulatoren .
- Obligatorisk jordingskontakt for beskyttelse av personer.

## Personvern ved hjelp av vernebrytere

Apparater med frekvensregulatorer krever bruk av et spesielt utvalg av differensialbrytere for å garantere sikkerheten for personer. Det finnes differensialbrytere som er sensible for vekselstrøm (type AC), for pulsstrøm (type A) og differensialbrytere som er sensible for alle typer strøm (type B).

**Fare!** Regulatorene er utstyrt med en brolikeretter av spenningen i strømmettet. Dersom det oppstår kortslutning ved gods, vil en standard likestrøm kunne hindre utløsning av en differensialbryter som kun er sensibel for vekselstrøm (type AC).

I det apparatet få tilført enfasestrøm\*, må man bruke en differensialbryter som er sensibel for pulsstrøm (type A), og som identifiseres av følgende symbol: .

**Viktig:** Avhengig av fabrikanten kan disse differensialbryterne ha forskjellige navn.

Apparater med frekvensregulatorer produserer en lekkasjestrøm på jordlederen med et nivå som kan føre til utilsiktet utløsning av differensialbryteren. Dette kan skyldes:

- At flere apparater med hastighetsvariasjon kobles til på samme differensialbryter.
- En lekkasjestrøm fra apparatet som er høyere enn den reelle grensen for av reststrømkretsbyteren.

**Viktig:** Det finnes fabrikasjonstoleranser, og avhengig av differensialbryteren er den reelle grense for aktivering mellom 50 % og 100 % av den teoretiske, nominelle grensen. Ved problemer må lekkasjestrømmen fra apparatet skal man måle den reelle grensen for aktivering av differensialbryteren.

Finn først frem til apparatets spesifikasjoner i denne tabellen:

Apparat	Strømtilførsel	Ledningenes tverrsnitt (mm <sup>2</sup> )	Reststrøm kretsbyter (Ph + N)	
			Kaliber (A)	Terskel (mA)
<b>Blixer® 4 V.V.</b>	200 - 240V 50 eller 60 Hz <b>enfase</b>	1,5	B 16	≥ 30

\* Unntatt spesielle 200 - 240 V trefasede modeller som selges i Japan.

# VIKTIGE FORHOLDSREGLER



**VIKTIG:** For å begrense antallet ulykker (elektrisk støt, skader....) og for å redusere risikoen for materielle skader som skyldes feilbruk av maskinen, bør du lese disse instruksjonene nøye, og overholde dem. Ved å lese denne brukerveiledningen får du bedre kjennskap til apparatet slik at det kan brukes på korrekt måte. Les alle instruksjonene, og sørg for at aller personer som vil kunne komme til å bruke apparatet også leser dem. Våre apparater er beregnet for profesjonell bruk, og må under ingen omstendigheter brukes av barn.

## UTPAKKING

- Fjern forsiktig utstyret fra emballasjen, og ta ut alle esker og bokser som inneholder tilbehør eller spesielt materiell.
- **VÆR VELDIG FORSIKTIG** med deler som kan være skarpe: knivblader, skiver...

## INSTALLASJON

- Det anbefales å installere apparatet på et helt stabilt underlag.

## TILKOBLING

- Sjekk alltid at strømmen i din elektriske installasjon svarer til den strømstyrken som står oppført på motorens etikett, og at installasjonen tåler apparatets strømstyrke.
- Apparatet skal kobles til jord.
- Med trefase, påse at redskapet dreier mot klokken.

## HÅNDTERING

- Skivene og knivene skal alltid håndteres med stor forsiktighet, da de er meget skarpe.

## MONTERINGSFASER

- Overhold de forskjellige etappene for montering (se side 123) og påse at alt tilbehør er korrekt plassert.

## BRUK

- Man må aldri prøve å fjerne apparatets låse- og sikkerhetssystemer.
- Du må ikke legg gjenstander i bollen.
- Skyv aldri på ingrediensene med hendene.
- Påse at ikke apparatet blir overbelastet.
- Apparatet skal aldri fungere når det er tomt.

## RENGJØRING

- Av sikkerhetsgrunner skal alltid apparatet kobles fra før det rengjøres.
- Apparatet og alt tilbehør skal alltid rengjøres etter hver arbeidssyklus.
- Motoren må ikke legges ned i vann.
- For aluminiumsdeler skal man bruke et rengjøringsprodukt som er spesielt tilpasset for aluminium.

- For plastdeler er det viktig å bruke rengjøringsmidler som ikke er for alkaliske (med for høy konsentrasjon av lut eller ammoniakk).
- Robot-Coupe kan under ingen omstendigheter holdes ansvarlig dersom brukeren ikke overholder de elementære regler for rengjøring og hygiene.

## VEDLIKEHOLD

- Før det utføres arbeid på apparatets elektriske deler, skal det kobles fra strømmnettet.
- Sjekk regelmessig at pakninger og tetningsringer er i god stand, og at alle sikkerhetssystemer fungerer som de skal.
- Vedlikehold og undersøkelse av tilbehør skal utføres med største omhu da en del ingredienser ofte inneholder etsende ingredienser (sitronsyre...).
- Bruk ikke apparatet dersom ledningen eller sokkelen er skadet, dersom apparatet ikke fungerer som det skal, eller på en eller annen måte har blitt skadet.
- Nøl ikke med å kontakte kundeservice dersom du konstaterer funksjonsfeil.

## DU HAR GÅTT TIL ANSKAFFELSE AV ET MIKSE-/ EMULSJONSVERKTØY

**Blixer® 2 • Blixer® 3**

**Blixer® 4 • Blixer® 4 V.V.**

Robot-Coupe har utviklet et helt nytt kjøkkenmaskin-konsept: **Blixer®**.

Blixer® samler to egenskaper i én og samme maskin: kutter og mikser.

Blixer® er et arbeidsverktøy som er spesielt tilpasset for profesjonell bruk.

Blixer® gjør det utrolig enkelt å tilberede miksede retter, enten disse er rå eller kokte, flytende eller halvt flytende.

Blixer® erstatter Blenderen som ikke var hundre prosent tilfredsstillende fordi den ikke kunne behandle solide produkter

Maskinen er utrolig enkelt sammensatt, slik at du i en håndvending kan demontere og tilbakemontere alle deler som brukes ofte, for enkel rengjøring eller vedlikehold.

Denne brukerveiledningen inneholder viktig informasjon som gjør at brukeren kan dra best mulig nytte av Blixer®.

**Vi anbefaler derfor at du leser denne brukerveiledningen nøye før du tar apparatet i bruk.**

## IGANGSETTING AV APPARATET

### • RÅD NÅR DET GJELDER STRØM

Før du kobler til apparatet, sjekk at strømmen i din elektriske installasjon svarer til den strømmen som står oppført på etiketten på apparatet.



## VIKTIG

**APPARATET SKAL KOBLES TIL JORD  
(RISIKO FOR ELEKTRISK STØT).**

### Blixer® 2 - Blixer® 3 - Blixer® 4 Enfase

ROBOT-COUPE har utstyrt sine modeller med forskjellige typer motorer:

230 V / 50 Hz

120 V / 60 Hz

220 V / 60 Hz

Apparatet leveres med et enfase-støpsel som er i ett med ledningen.

### Blixer® 4 Trefase:

ROBOT-COUPE har utstyrt sine modeller med forskjellige typer motorer:

400 V / 50 Hz

220 V / 60 Hz

380 V / 60 Hz

Apparatet leveres med en bar elektrisk kabel. Du monterer selv det støpselet som passer til din elektriske installasjon. Denne kabelen består av fire ledninger hvorav en er koblet til gods, og de tre andre til fasene.

### Dersom du har et firestikkers støpsel:

- 1) Koble den grønne og gule ledningen til gods.
- 2) Koble de tre andre ledningene til de resterende stikkene.

**Dersom du har et femstikkers støpsel:** Fordi ROBOT-COUPE ikke trenger nøytral, vil den midtre stikkeren være overflødig.

**La deretter apparatet gå på tomgang. Kontroller at skiven går rundt mot klokkeretningen.**

Dersom skiven roterer med klokken, bytt om på de to ledningene:

**DEN GRØNNE OG GULE er til gods,  
MÅ IKKE KOBLES FRA**

Snu om på enten: **1** og **2**

**1** og **3**

**2** og **3**

### Blixer® 4 V.V. Enfase (Variabel hastighet):

ROBOT-COUPE har utstyrt denne modellen med en motor + regulator: 220-240V/50-60 Hz

Den standardiserte strømkontakten må være kalibrert til minst 10 ampere, og helst 16 ampere dersom apparatet blir brukt intensivt.

### • KONTROLLPANEL

Rød knapp = Av

Grønn knapp = På

Sort knapp = Impulsbetjening

### Blixer® 2 / Blixer® 3 / Blixer® 4 Enfaset:

1 hastighet 3000 o/min ved 50 Hz og 3600 o/min ved 60 Hz.

### Blixer® 4 Trefaset:

Hastighetsvelger 1500 eller 3000 o/min.

### Blixer® 4 V.V. Enfaset:

hastighet fra 300 til 3500 o/min.

## MONTERINGSFASER



- 1) Plasser motorenheten mot deg, og beholderen rett i forhold til motorakselen, håndtaket på beholderen lett vendt mot venstre.



2) Drei beholderen mot høyre, til tappene på motorenheten kommer inn i hullene.

Håndtaket befinner seg da rett overfor deg.

3) Plasser kniven på motorakselen, og skyv den helt ned i bunnen av beholderen.

Påse at den er korrekt plassert, ved å dreie den rundt i beholderen.



4) Påse at skraperarmen er korrekt montert på lokket og håndtaket.

5) Sett lokket på beholderen, og drei til høyre til lokket blokkeres.

Strømtilførselen er da opprettet, og apparatet er klar til bruk.



## BRUK & TILBEREDNINGER

Blixer® kan brukes til alle kutteoppgaver, som da utføres på kort tid.

Vi anbefaler at du følger godt med under tilberedningen slik at du oppnår ønsket resultat.

### ARBEID I SYKEHUSMILJØER

#### KOST SOM SPISES MED SKJE

- Oppkutting: kjøtt, fisk...
- Grønnsakspuré
- Mos: grønnsaker, fisk...
- Fruktkompott

#### HALVT FLYTENDE KOST

Man tar utgangspunkt i preparatet som gis med skje, og tynner det ut:

- Opphakket kjøtt + saus
- Puré + væske (buljong, melk...)
- Suppe / Velouté
- Fruktkompott + fruktsaft eller vann

#### FLYTENDE KOST (gis med sonde)

- Supper og andre preparater som kan gjøres flytende.

### ARBEID I RESTAURANTER OG DELIKATESSE

- Blandingssmør og kryddersmør: sneglesmør, laksesmør, persille- og hvitløksmør...
- Sauser: grønn saus, majones, rouille-saus, remulade, krem-, tomat- persille-emulsjon...
- Maling for bisques-supper: kreps, hummer, skalldyr...

### ARBEID I FARMASØYTISKE OG KJEMISKE LABORATORIER

- Maling: planter, frø, pulver, tabletter...
- Blandinger: jevning av solide produkter, fabrikasjon av salver, kremer, masse...

## HYGIENE

### • VIKTIG: DU MÅ ALDRI BRUKE RENT KLORVANN

- Rensemidler/desinfeksjonsmidler skal blandet ut i de forhold som står oppgitt på fabrikantens instruksjoner. Dette står gjerne på emballasjen.

- Om nødvendig, gni og vask godt.

- La virke en viss tid.

- Skyll godt.

- Tøke nøye over med en engangsklut.

## RENGJØRING



### VIKTIG

**Av sikkerhetsgrunner skal man alltid koble fra apparatet før det foretas rengjøring (risiko for elektrisk støt).**

### • MOTORENHETEN

**Motoren må aldri legges ned i vann. Vask den med en fuktig klut eller en fuktig svamp.**

### • BEHOLDER

Ta av lokket, og frigjør beholderen fra motorenheten ved å dreie den mot venstre for å deblockere den. Trekk deretter oppover. Kniven forblir i beholderen slik at tettheten er garantert dersom man lager en tilberedning med væske.

Dersom tilberedningen er solid, fjern kniven og tøm beholderens innhold.

Sett eventuelt beholderen og kniven tilbake på plass, og sett i gang apparatet. Kniven vil da kvitte seg med rester.

Man kan eventuelt foreta en forvask ved å ha varmt vann i beholderen, og la apparatet gå i noen minutter.

### • KNIV

#### Blixer® 2

Knivbladets hette fjernes ved hjelp av rengjøringsverktøyet.

Rengjør innsiden av knivens nav ved hjelp av rengjøringsverktøyet, og skyll innsiden av navet med vann.

Rengjør deretter selve kniven med oppvaskmiddel.

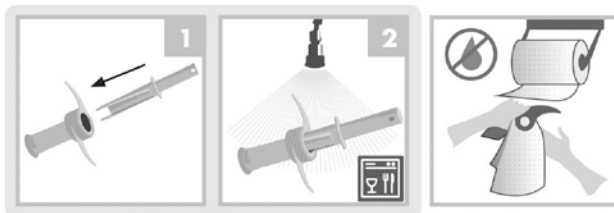
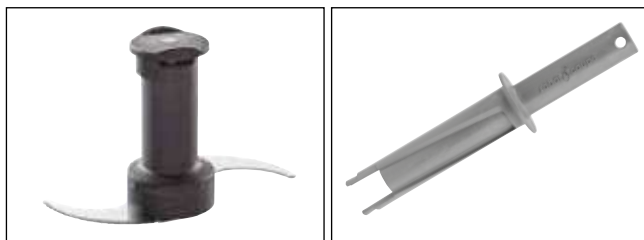
Etter at kniven har vært vasket, tørk godt av knivbladene for å unngå eventuell rustdannelse.

#### **Blixer® 3 - Blixer® 4**

Rengjør innsiden av knivens nav ved hjelp av rengjøringsverktøyet, og skyll innsiden av navet med vann.

Rengjør deretter selve kniven med oppvaskmiddel.

Etter at kniven har vært vasket, tørk godt av knivbladene for å unngå eventuell rustdannelse.



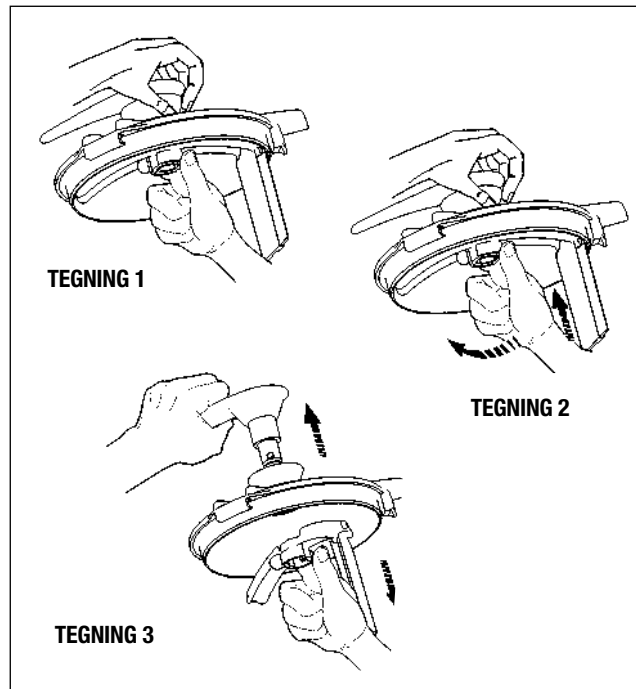
#### **• SKRAPEARM**

Slik demonterer du skrapearmen for rengjøring:

Hold skrapearmen i én hånd og håndtaket i en andre (tegning 1).

Trykk den ene delen mot den andre, drei håndtaket 45° mot klokken (tegning 2).

Du kan da fjerne de to delene av skrapearmen fra lokket slik at de kan rengjøres (tegning 3).



## **VIKTIG**

**Påse at det oppvaskmiddelet du bruker kan brukes på plast. Visse oppvaskmidler med høyt alkalisk innhold (for eksempel med høyt innhold av lut eller ammoniakk) skal ikke brukes på visse typer plast, da de tar skade av det.**

## **VEDLIKEHOLD**

#### **• KNIV**

Kutteresultatet er hovedsakelig avhengig av tilstanden på knivbladene og deres slitasje. Kniven er en slitasjedel. Den må skiftes ut regelmessig dersom man ønsker å oppnå en jevn kvalitet på det endelige resultatet.

#### **• TETNINGSRING**

Tetningsringen til motorakselen skal smøres regelmessig (bruk matolje).

For at motoren skal holdes tett anbefales det å sjekke regelmessig ringens slitasje, og skifte den ut om nødvendig.

Denne tetningsringen kan enkelt skiftes ut uten at det er nødvendig å demontere motoren.

Det er derfor enkelt å holde denne i god stand.

#### **• FESTESKIVE**

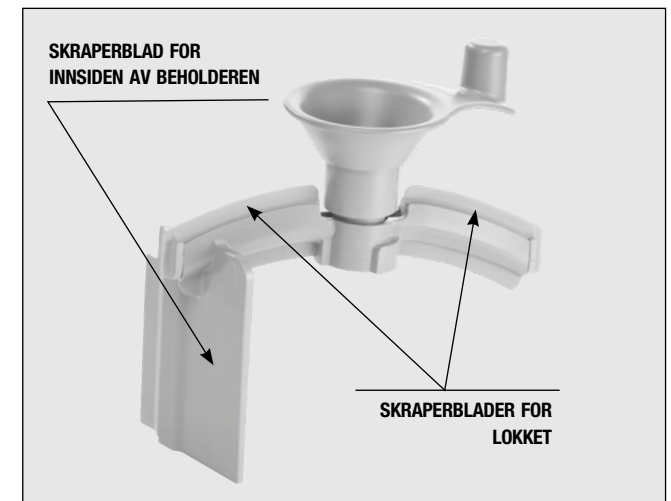
Denne skiven er plassert nederst i beholderen og holder den på plass. Ved slitasje må den skiftes ut.

#### **• SKRAPEARM**

Skrapearmen består av skrapeblader i gummi, og disse er slitasjedeler.

Der skal derfor skiftes ut fra tid til annen slik at skrapearmene holder seg effektive.

Skrapebladene er meget enkle å demontere og tilbakemontere.

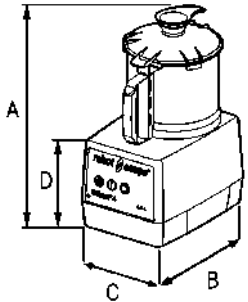


## TEKNISKE SPESIFIKASJONER

### • VEKT

	Netto	Emballert
<b>Blixer® 2</b>	10 kg	12 kg
<b>Blixer® 3</b>	12 kg	13,5 kg
<b>Blixer® 4</b>	16 kg	17 kg
<b>Blixer® 4 V.V.</b>	16 kg	17 kg

### • DIMENSJONER (en mm)

<b>Blixer® 2</b>	<b>Blixer® 3</b>	
<b>A</b> 400	<b>A</b> 460	
<b>B</b> 305	<b>B</b> 305	
<b>C</b> 245	<b>C</b> 245	
<b>D</b> 175	<b>D</b> 205	
<b>Blixer® 4 mono</b>	<b>Blixer® 4 tri Blixer® 4 V.V. mono</b>	
<b>A</b> 495	<b>A</b> 495	
<b>B</b> 315	<b>B</b> 315	
<b>C</b> 245	<b>C</b> 245	
<b>D</b> 225	<b>D</b> 205	

### • ARBEIDSHØYDE

Vi anbefaler at du installerer maskinen på en stabil arbeidsbenk, slik at den øvre kanten av beholderen befinner seg i en høyde på mellom 1,20 m og 1,30 m.

### • STØYNIVÅ

Det kontinuerlige lydtrykket ved tomgangsbruk av Blixer® er på under 70 db (A).

### • ELEKTRISKE SPESIFIKASJONER

Den elektriske installasjonen må minst tilsvare de nominelle spenningene som oppgis under. Sikringsystemene skal være tilpasset for start av motorer for å gi spenningstopper knyttet til start av asynkrone motorer.

### Enfase-apparat **Blixer® 2**

Motor	Hastighet (o/min.)	Styrke (Amp.)
230 V / 50 Hz	3000	6
120 V / 60 Hz	3600	13

### Enfase-apparat **Blixer® 3 / Blixer® 4**

Motor	Hastighet (o/min.)	Styrke (Amp.)
230 V / 50 Hz	3000	6
120 V / 60 Hz	3600	13

### Trefase-apparat **Blixer® 4**

Motor	Hastighet 1 (o/min.)	Hastighet 2 (o/min.)	Styrke (Amp.)
400 V / 50 Hz	1500	3000	2,0 2,7
220 V / 60 Hz	1800	3600	3,8 5,2

### Enfase-apparat **Blixer® 4 V.V.**

Motor	Hastighet (o/min.)	Styrke (Amp.)
220-240 V / 50-60 Hz	300 til 3500	10

Maskinen er utstyrt med et sikkerhetssystem og en motorbrems. Maskinen vil ikke fungerer uten at beholderen og lokket er blokkert på motorhuset.

Bruk alltid (den røde) "Stop"-knappen for å skru av motoren. Ingrediensene kan ha en viss treghet, avhengig av type, mengde og viskositet og det kan være en risiko for sprut. Man må derfor aldri åpne lokket før motoren har stoppet helt, og ingrediensene ikke lenger er i bevegelse.

Tetningsringen vil da oppfylle sin tetningsrolle, og man unngår risiko for sprut av flytende ingredienser. Risiko for brannfare med varme preparater.

For å sette i gang apparatet igjen, sett lokket korrekt på plass og trykk på en av knappene "På" (grønn) eller "Pulse" (sort).

Disse modellene er utstyrt med en **varmebeskyttelse** som stopper motoren automatisk ved overbelastning.

Man må da vente til apparatet blir kaldt før man kan sette det i gang igjen.



## HUSK

**Man må aldri prøve å fjerne apparatets låse- og sikkerhetssystemer.**

**Man må aldri legge gjenstander i bollen.**

**Skyv aldri på ingrediensene med hendene.**

**Påse at ikke apparatet blir overbelastet.**

**Apparatet skal aldri fungere når det er tomt.**

## SIKKERHET



## VIKTIG

**Kuttesskivene er veldig skarpe. De må håndteres med forsiktighet.**

## STANDARDS

Se konformitetserklæringen på side 3.

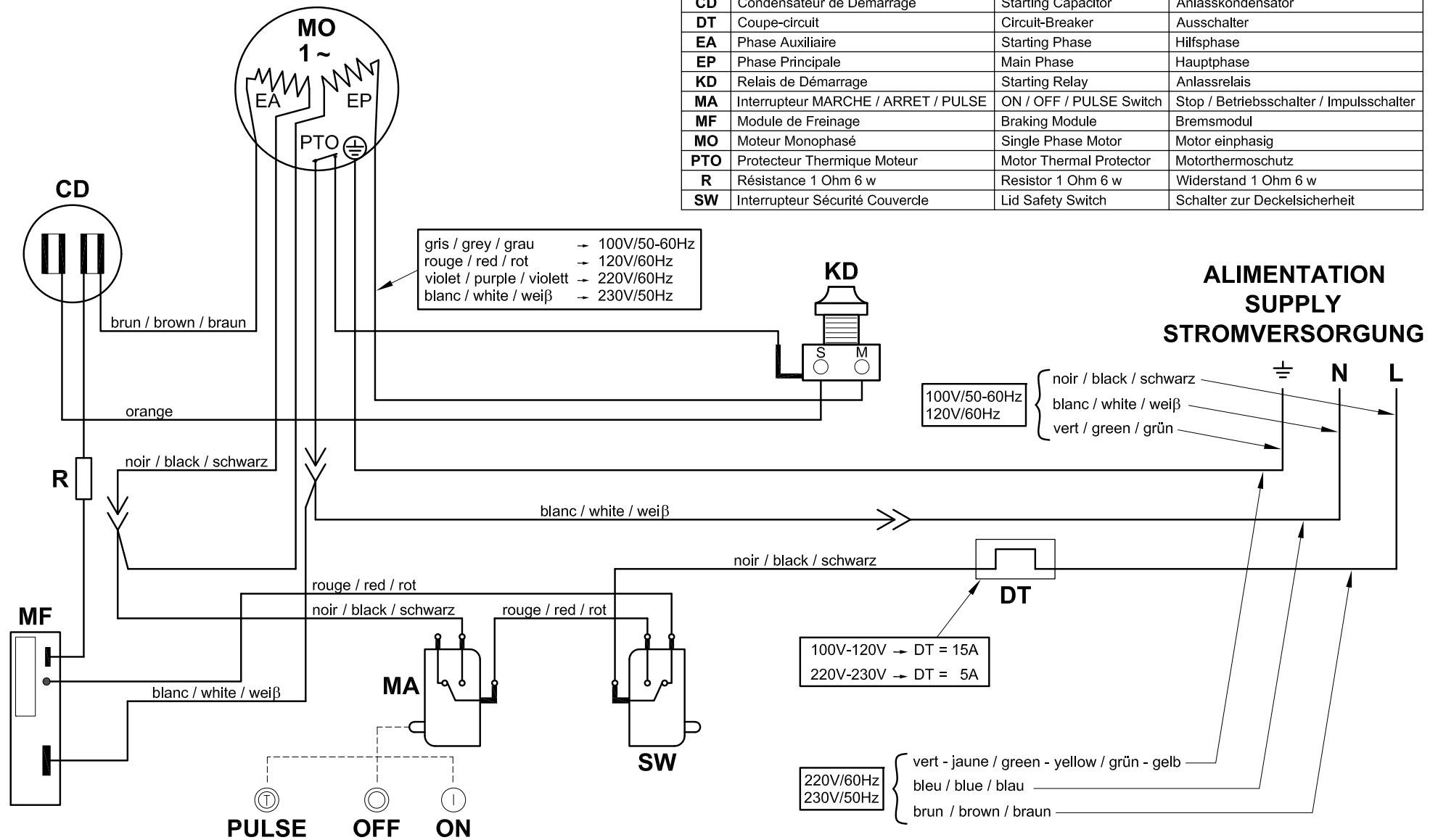
***robot***  ***coupe***®

**ELEKTRİK VE  
KABLOLAMA ŞEMALARI**

# Blixer<sup>®</sup> 2 - Blixer<sup>®</sup> 2 D

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

	Français	English	Deutsch
<b>CD</b>	Condensateur de Démarrage	Starting Capacitor	Anlasskondensator
<b>DT</b>	Coupe-circuit	Circuit-Breaker	Ausschalter
<b>EA</b>	Phase Auxiliaire	Starting Phase	Hilfsphase
<b>EP</b>	Phase Principale	Main Phase	Hauptphase
<b>KD</b>	Relais de Démarrage	Starting Relay	Anlassrelais
<b>MA</b>	Interrupteur MARCHE / ARRET / PULSE	ON / OFF / PULSE Switch	Stop / Betriebsschalter / Impulsschalter
<b>MF</b>	Module de Freinage	Braking Module	Bremsmodul
<b>MO</b>	Moteur Monophasé	Single Phase Motor	Motor einphasig
<b>PTO</b>	Protecteur Thermique Moteur	Motor Thermal Protector	Motorthermoschutz
<b>R</b>	Résistance 1 Ohm 6 w	Resistor 1 Ohm 6 w	Widerstand 1 Ohm 6 w
<b>SW</b>	Interrupteur Sécurité Couvercle	Lid Safety Switch	Schalter zur Deckelsicherheit



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

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

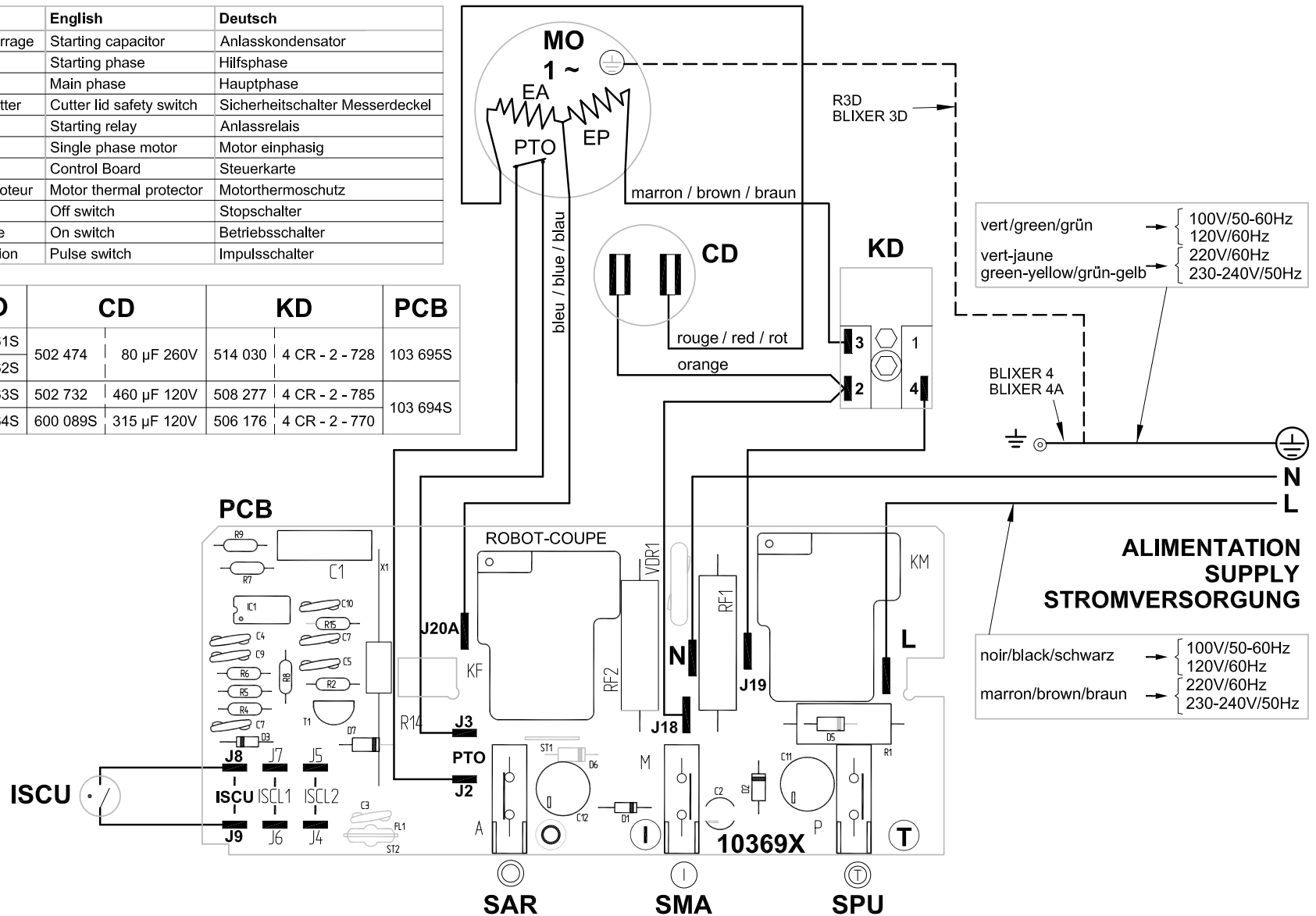
## SCHEMA ELECTRIQUE

## ELECTRIC DIAGRAM

## ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
<b>CD</b>	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
<b>EA</b>	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
<b>EP</b>	Phase principale	Main phase	Hauptphase
<b>ISCU</b>	Interrupteur sécurité Cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitschalter Messerdeckel
<b>KD</b>	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
<b>MO</b>	Moteur monophasé	Single phase motor	Motor einphasig
<b>PCB</b>	Carte de commande	Control Board	Steuerkarte
<b>PTO</b>	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz
<b>SAR</b>	Bouton poussoir arrêt	Off switch	Stopschalter
<b>SMA</b>	Bouton poussoir marche	On switch	Betriebsschalter
<b>SPU</b>	Bouton poussoir impulsion	Pulse switch	Impulsschalter

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

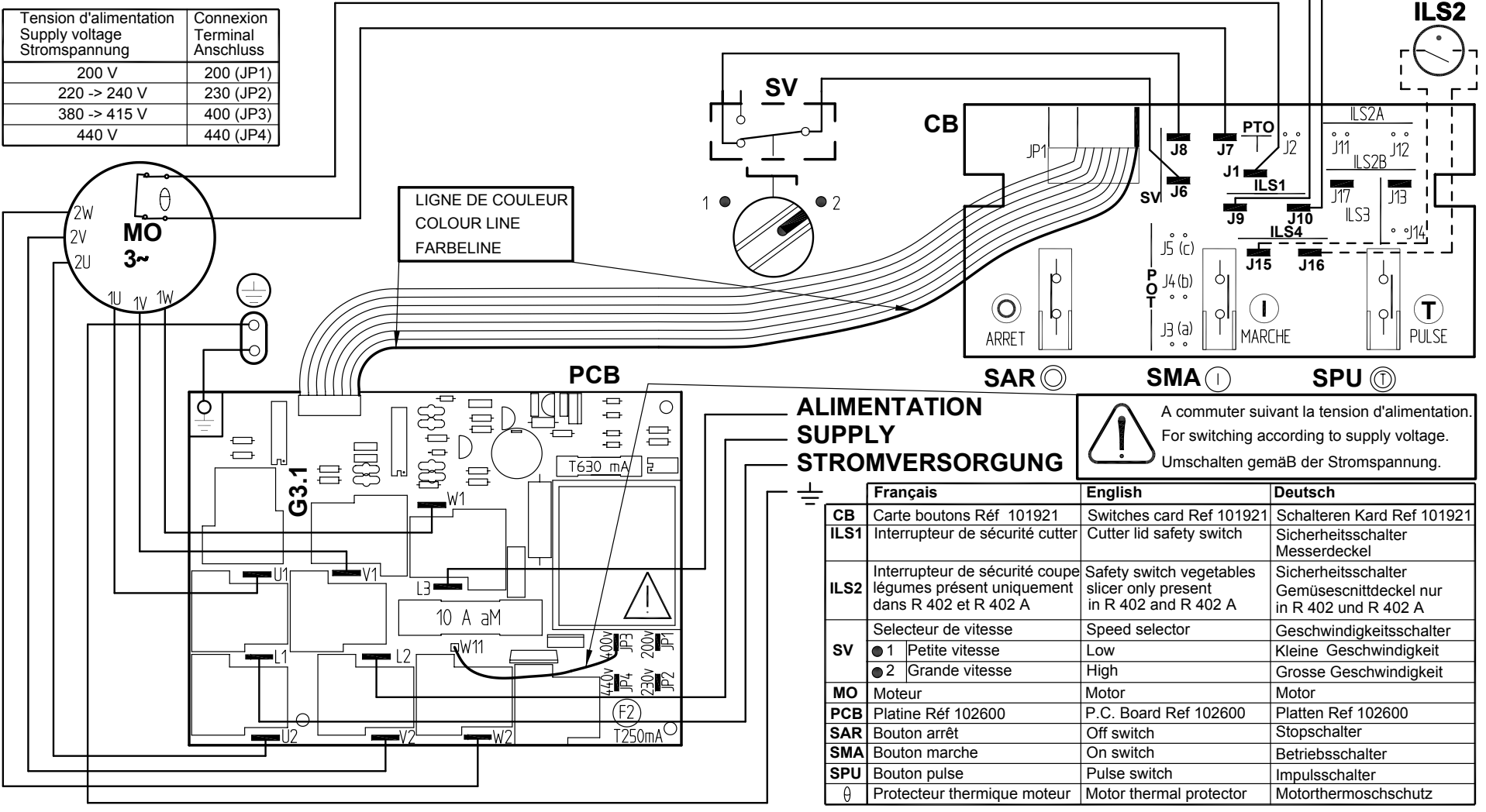


# R4-R4 A - Blixer® 4-Blixer® 4 A - R402-R402 A 230V/50Hz - 380-415V/50Hz - 220V/60Hz - 380-415V/60Hz 3~

SCHEMA ELECTRIQUE      ELECTRIC DIAGRAM      ELEKTRISCHES SCHALTBILD

**Important**      Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné (voir tableau ci-contre).  
**Précautions**      Check that the wire that allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal (table in the margin).  
**Wichtiger Hinweis**      Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes Korrekt positioniert ist (Tafel Gegenüber).

Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Terminal Anschluss
200 V	200 (JP1)
220 -> 240 V	230 (JP2)
380 -> 415 V	400 (JP3)
440 V	440 (JP4)



	Français	English	Deutsch
<b>CB</b>	Carte boutons Réf 101921	Switches card Ref 101921	Schalteren Kard Ref 101921
<b>ILS1</b>	Interrupteur de sécurité cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
<b>ILS2</b>	Interrupteur de sécurité coupe légumes présent uniquement dans R 402 et R 402 A	Safety switch vegetables slicer only present in R 402 and R 402 A	Sicherheitsschalter Gemüseschnittdeckel nur in R 402 and R 402 A
<b>SV</b>	Selecteur de vitesse	Speed selector	Geschwindigkeitsschalter
	● 1 Petite vitesse	Low	Kleine Geschwindigkeit
	● 2 Grande vitesse	High	Grosse Geschwindigkeit
<b>MO</b>	Moteur	Motor	Motor
<b>PCB</b>	Platine Réf 102600	P.C. Board Ref 102600	Platten Ref 102600
<b>SAR</b>	Bouton arrêt	Off switch	Stopschalter
<b>SMA</b>	Bouton marche	On switch	Betriebsschalter
<b>SPU</b>	Bouton pulse	Pulse switch	Impulsschalter
⊖	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

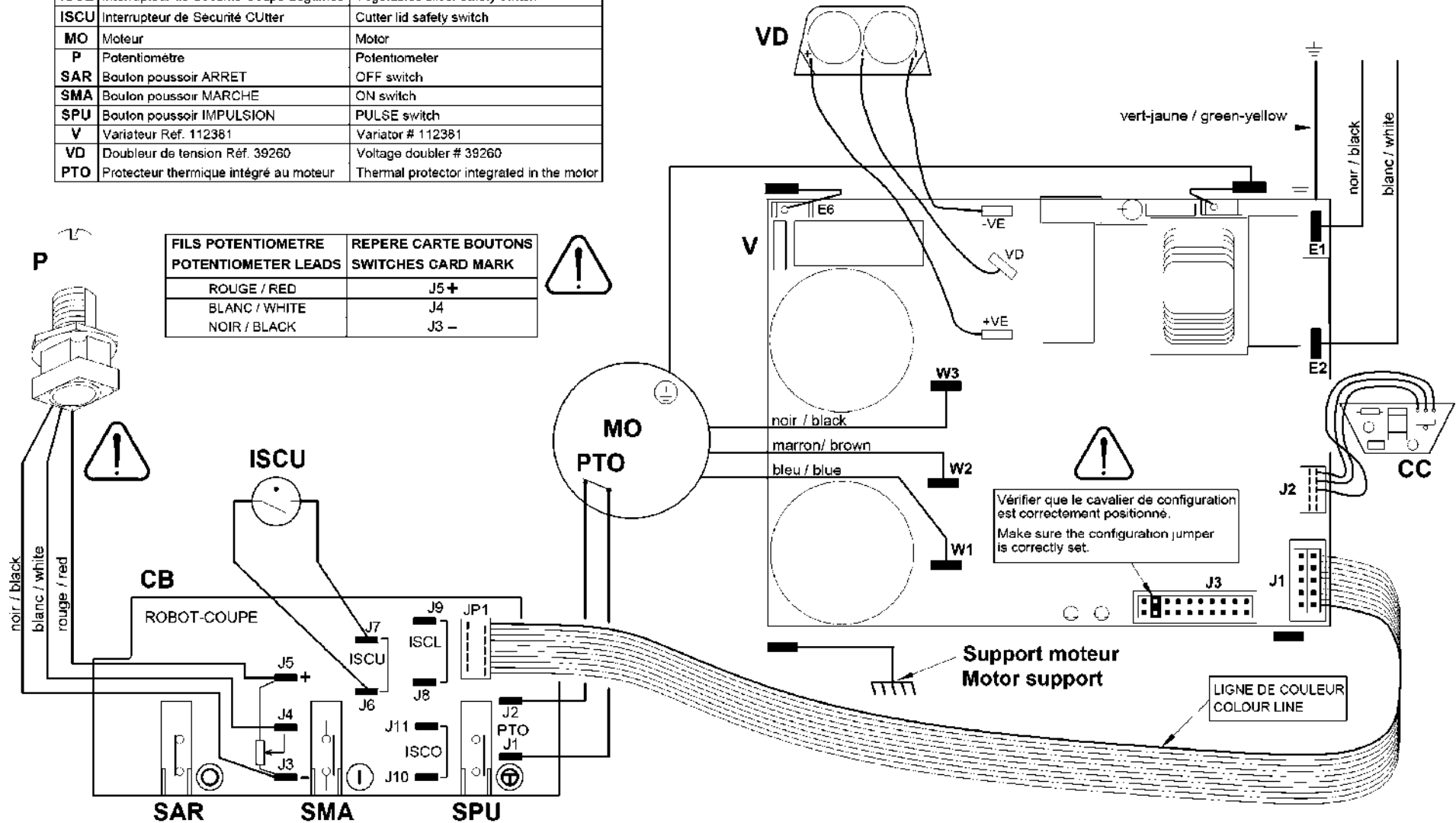
# R4 V.V.B - Blixer® 4 V.V.B

## SCHEMA ELECTRIQUE

100-120V/50-60Hz 1~  
ELECTRIC DIAGRAM

	Français	English
CB	Carte boutons Réf. 112402	Switches card # 112402
CC	Carte capteur vitesse Réf. 102920	Speed sensor circuit # 102920
ISCL	Interrupteur de Sécurité Coupe-Légumes	Vegetables slicer safety switch
ISCU	Interrupteur de Sécurité Cutter	Cutter lid safety switch
MO	Moteur	Motor
P	Potentiometre	Potentiometer
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch
SMA	Bouton poussoir MARCHE	ON switch
SPU	Bouton poussoir IMPULSION	PULSE switch
V	Variateur Ref. 112361	Variator # 112361
VD	Doubleur de tension Réf. 39260	Voltage doubler # 39260
PTO	Protecteur thermique intégré au moteur	Thermal protector integrated in the motor

ALIMENTATION  
SUPPLY



FILS POTENTIOMETRE POTENTIOMETER LEADS	REPERE CARTE BOUTONS SWITCHES CARD MARK
ROUGE / RED	J5 +
BLANC / WHITE	J4
NOIR / BLACK	J3 -

Vérifier que le cavalier de configuration est correctement positionné.  
Make sure the configuration jumper is correctly set.

# *robot* *coupe*®

**Head Office, French,  
Export and Marketing Department:**

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

**Delegación comercial en España:**

Riera Figuera Major, 43  
08304 Mataró (Barcelona)  
Tel.: (93) 741 10 23  
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

**Service Clients  
Belgique**

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

**Robot-Coupe Italia srl**

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

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



Réf. : 404 093D - 07/01/2025 - RDM