

robot coupe®



- **Blixer® 3 Series D**
- **Blixer® 4 Series A**
- **Blixer® 4 V. Series A**

P.O. Box 16625, Jackson, MS 39236-6625
264 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157
e-mail: robocoup@misnet.com - website: www.robotcoupeusa.com
Phone : 1-800-824-1646

IMPORTANT WARNING



WARNING: In order to limit accidents such as electric shocks, personal injury or fire, 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 know your appliance and enable you to use the equipment correctly. The operation manual should be kept within easy access to all users for reference and should be read completely by all first time users of the machine.

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 parts are very sharp e. g. blades... etc.

INSTALLATION

- We recommend that you install your machine on a stable solid base at a comfortable working height.
- Machine must be operated and stored in a location not subject to water drips or spray or explosive vapors.

CONNECTION

- Always check that your power supply corresponds to that indicated on the serial number plate and that it is properly sized.
- Always connect the machine to a grounded outlet with GFCI (ground fault circuit interrupt) protection.

HANDLING

- Always wear cut-resistant gloves when handling the cutter blade.

ASSEMBLY PROCEDURES

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

USE

- The machine must not be modified in any way from its original configuration.
- Operating times of 5 minutes or longer can cause processed food to increase to temperatures above 125° F (52° C).
- Never tamper with, or defeat the purpose of the locking and safety systems.
- Do not put nonfood objects in the bowl
- Do not leave the machine running unattended.

CLEANING

- Always unplug your machine before cleaning.
- Always clean the machine and attachments at the end of each use.
- Never place the motor unit in water.
- For parts made of aluminum alloys, use cleaning detergents suitable for aluminum.

- For plastic parts, do not use detergents that are too alkaline (i.e., containing too much caustic soda or ammonia...).

Robot Coupe can in no way be held responsible for the user's failure to follow the basic rules of cleaning and maintenance.

MAINTENANCE

- Always unplug the appliance before servicing.
- Check 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 products contain corrosive agents e.g. citric acid.
- **NOTICE:** Never operate the appliance if the power cord or plug has been damaged.
- If the machine fails to operate as described in this manual, or if the machine malfunctions in any way, remove the machine from use and have it serviced. Additionally, discard all food processed at the time of the malfunction.
- Contact your local Authorized Service Agency if something appears to be wrong.



OPERATING INSTRUCTIONS

MANUAL DE INSTRUCCIÓN

We reserve the right to alter at any time without notice the technical specifications of this appliance.

© 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.

© Todos los derechos para cada país reservados por: ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil.

© Tous droits réservés pour tous pays par : ROBOT-COUPÉ S.N.C.

NOTICE D'INSTRUCTION

SUMMARY

WARRANTY

IMPORTANT WARNING

INTRODUCTION TO YOUR NEW EMULSIFIER-MIXER

Blixer® 3 • Blixer® 4 • Blixer® 4 V.

SWITCHING ON THE MACHINE

- Advice on electrical connections
- Control panel

ASSEMBLY

OPERATION

CLEANING

- Motor unit
- Blade
- Wiper assembly

MAINTENANCE

- Blade
- Motor seal
- Locking washer assembly
- Wiper assembly

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Weight
- Dimensions
- Working height
- Noise level

SAFETY

TECHNICAL DATA (Page 25)

- Parts diagram
- Electrical diagram

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: In order to limit accidents such as electric shocks, personal injury or fire, 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 know your appliance and enable you to use the equipment correctly. The operation manual should be kept within easy access to all users for reference and should be read completely by all first time users of the machine.

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 parts are very sharp e. g. blades... etc.

INSTALLATION

- We recommend that you install your machine on a stable solid base at a comfortable working height.
- Machine must be operated and stored in a location not subject to water drips or spray or explosive vapors.

CONNECTION

- Always check that your power supply corresponds to that indicated on the serial number plate and that it is properly sized.
- Always connect the machine to a grounded outlet with GFCI (ground fault circuit interrupt) protection.

HANDLING

- Always wear cut-resistant gloves when handling the cutter blade.

ASSEMBLY PROCEDURES

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

USE

- The machine must not be modified in any way from its original configuration.
- Operating times of 5 minutes or longer can cause processed food to increase to temperatures above 125° F (52° C).
- Never tamper with, or defeat the purpose of the locking and safety systems.
- Do not put nonfood objects in the bowl
- Do not leave the machine running unattended.

CLEANING

- Always unplug your machine before cleaning.
- Always clean the machine and attachments at the end of each use.
- Never place the motor unit in water.
- For parts made of aluminum alloys, use cleaning detergents suitable for aluminum.

- For plastic parts, do not use detergents that are too alkaline (i.e., containing too much caustic soda or ammonia...).

Robot Coupe can in no way be held responsible for the user's failure to follow the basic rules of cleaning and maintenance.

MAINTENANCE

- Always unplug the appliance before servicing.
- Check 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 products contain corrosive agents e.g. citric acid.
- **NOTICE:** Never operate the appliance if the power cord or plug has been damaged.
- If the machine fails to operate as described in this manual, or if the machine malfunctions in any way, remove the machine from use and have it serviced. Additionally, discard all food processed at the time of the malfunction.
- Contact your local Authorized Service Agency if something appears to be wrong.

INTRODUCTION TO YOUR NEW EMULSIFIER-MIXER Blixer® 3 • Blixer® 4 • Blixer® 4 V.

ROBOT-COUPÉ has developed a new concept in appliances: 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 a number of tasks that 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.

The Blixer® replaces the blender which has never been entirely satisfactory because it cannot process solid foods.

Thanks to its simple design, all components requiring frequent handling for maintenance or cleaning can be fitted and removed quickly.

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

This manual contains important information designed to help the user get the most out of the emulsifier-mixer Blixer®.

We therefore recommend that you read it carefully before using your machine.

SWITCHING ON THE MACHINE

• ADVICE ON ELECTRICAL CONNECTION

Before plugging in, make sure your power supply corresponds to that indicated on the machine's serial number plate.



WARNING

This appliance must be plugged into an grounded socket (risk of electrocution).

Your Blixer® 3 • Blixer® 4 • Blixer® 4 V. is fitted with a single phase motor.

It comes with a power supply cord which plugs into a standard 120V/60Hz, 15 Amp grounded power outlet.

• CONTROL PANEL

Red knob = "Off" switch.

Green knob = "On" switch.

Black knob = "Pulse" control.

Blixer® 3 • Blixer® 4 : 1 speed 3450 rpm.

Blixer® 4 V. : Variable speed : 300 to 3600 Rpm

ASSEMBLY

1) With the motor base facing you, place the bowl onto the motor base with the handle toward the front. Turn the bowl just off-center and to the left as you lower it onto the base.



2) Then, turn the bowl back to the right (counterclockwise) locking it onto the motor base tabs.

3) Place the blade assembly onto the motor shaft. Rotate the blade assembly until it drops into place. The bottom blade should be level with and just off the bottom of the bowl.



4) Press the button on the wiper handle and insert the wiper shaft through the underside of the lid and into the wiper handle. Then, release the button on the handle. It may be necessary to rotate the parts in order to align the shaft and handle. Pull on the wiper to make sure it is locked with the handle.

5) Locate the downward-facing tab on the bowl lid. Place the lid on the bowl with the tab over the bowl handle, then lock the bowl clamps over the lid.



OPERATION

THE UNIT SHOULD BE OFF EXCEPT WHEN PROCESSING IS UNDERWAY. It is recommended that the machine be operated on a 50% duty cycle. This is easily accomplished since the preparation time (cleaning, coring, peeling, and loading) takes longer than the processing time. This will increase the life of your machine.

When running frozen products in the bowl attachment, the size of the product should not exceed 1 inch (2.5 cm).

The Blixer® will enable you to perform all your cutting tasks in minimum time; we recommend therefore that you keep a close eye on the mixture in order to obtain the desired results.

HOSPITAL USES:

SPOON FEEDING

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

SEMI-LIQUID FEEDING

This simply entails diluting spoon-feeding preparations:

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

LIQUID FEEDING (for use via tubes)

- Soups and any preparations that can be liquidized.

RESTAURANTS AND DELICATESSEN:

- Butter mixtures: snail butter, salmon butter, anchovie butter...
- Sauces: green sauce, mayonnaise, remoulade, ailloli, emulsify sauces with tomatoes, cream, parsley...
- Grinding for bisque: lobster, scampi, seashells...
- Grinding: herbs, seeds, powders...
- Mixing: homogeneization of creams, mixed components, varied ingredients...

CLEANING



WARNING

As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it (risk of electrocution).

• MOTOR UNIT

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



IMPORTANT

Check that your detergent is suitable for cleaning plastic parts. Some washing agents are too alkaline (e.g. high levels of caustic soda or ammonia) and totally incompatible with certain types of plastic, causing them to deteriorate rapidly.

Cleaning of the motor base assembly must be done with care.

First unplug the unit. A sponging with a cloth lightly soaked (not dripping) in a mild detergent is acceptable, making sure the water is not permitted to penetrate the shaft seal or around the switches. Clean around the shaft seal with a small brush, taking care to remove all food. Do not forget to clean the motor shaft. Rinse the motor base first using a cloth lightly dampened (not dripping) with water, then with a sanitizing solution, and dry the machine with a soft cloth removing all liquids from seal areas.

WARNING: NEVER USE PURE BLEACH.

Always dilute the detergent following the instructions given by the manufacturer.

Clean per the following instructions or as required by local health department regulations.

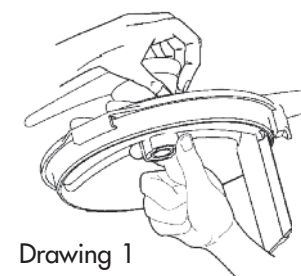
• BLADE

The blade cap should be removed for cleaning if necessary. **Wear cut-resistant gloves when removing the cap.** Put a screwdriver or similar tool into the blade assembly from the bottom, and knock the cap out the top.

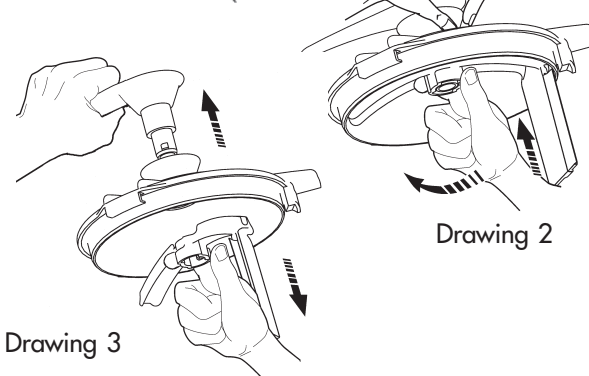
• WIPER ASSEMBLY

To clean the wiper assembly, dismantle it as follows:

- Hold the scraper in one hand and the handle in the other hand (drawing 1).
- Press the metallic knob included in the handle, pull the handle up (drawing 2).
- Then it is possible to dismantle the Wiper assembly from the lid to clean it (drawing 3).



Drawing 1



Drawing 2



Drawing 3

The bowl, blade, cap, lid, and wiper assembly are dishwasher safe. They can be washed in a dish machine or three-tank system pot sink. Pre-rinse the attachments before washing to remove any bulk

food on the parts. A stiff bristle brush or power sprayer faucet attachment is effective in knocking the food out of the crevices as a pre-rinse procedure. The washer should have an industry-standard wash, rinse and sanitization cycle. Allow the parts to air-dry after sanitizing and before reassembly.

NOTE: The high temperatures of dish machines will tend to shorten the life of the plastic and rubber parts. Hand washing using a three-pot sink will provide for the longest life of these parts.

Wear cut-resistant gloves when cleaning the blade.

MAINTENANCE

• BLADE

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.

• MOTOR SEAL

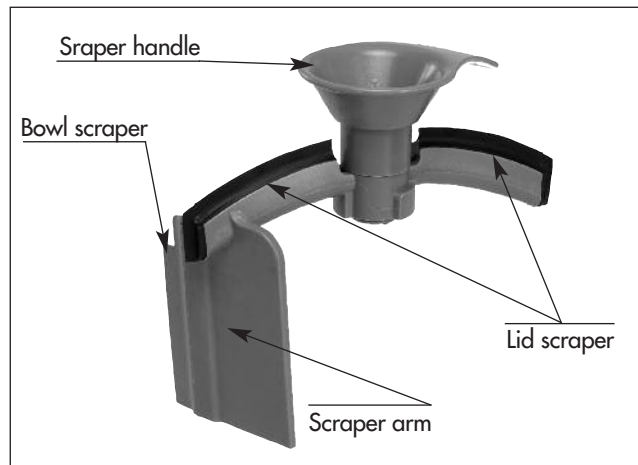
An examination should be made periodically to assure that a seal against liquids is being maintained around the motor shaft. With proper care and depending on use, the seal should last for a year or more. However, it can and should be replaced whenever wear or erosion is noted or minimally once every three to six months. It is recommended that the seal be replaced by an authorized repair agency.

• LOCKING WASHER ASSEMBLY

The locking washer assembly is located on the lower inside of the bowl and holds the bowl in place. If it becomes worn, it needs to be replaced.

• WIPER ASSEMBLY

The assembly includes three rubber wipers. They will need to be replaced when they become worn. Replacements are available.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

• WEIGHT (lbs)

	Net	Gross
Blixer® 3 Series D	25.4	28.7
Blixer® 4 Series A	29.8	33
Blixer® 4 V. Series A	29.8	33

• DIMENSIONS (in inches)

	Blixer® 3 Series D	Blixer® 4 Series A	Blixer® 4 V. Series A
A	8	8	9
B	17.5	18	19
C	9	9	9
D	12	12	12
E	9.5	10	10

• WORKING HEIGHT

We recommend that you position the Blixer® on a stable worktop so that the upper edge of the cutter bowl is at a height of between 47 and 51 inches.

• NOISE LEVEL

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

SAFETY

The Blixer® 3, Blixer® 4 and Blixer® 4 V. are fitted with a magnetic safety device and motor braking system. When you open the lid, the motor stops. To restart the machine, simply close the lid and press the green switch.

Allow the blades to come to a complete stop before opening the lid so that liquids will not splash.



WARNING

The blades are extremely sharp. Handle with care.

The Blixer® 3 and the Blixer® 4 are equipped with a **thermal protector** which automatically stops the motor if the machine is overloaded.

If this happens, allow the machine to cool completely before restarting. The thermal protector will reset automatically.

The Blixer® 4 V. is equipped with a **manually resettable overloaded circuit-breaker**. If the machine is overloaded, the breaker will trip. If this occurs, allow the machine to cool completely, then reset the breaker located on the motor base.

Try to restart. If the machine will not start, remove the bowl, reduce the amount of food being processed, and try again.



REMEMBER

Never try to override or defeat the purpose of, the locking and safety systems.

Never put nonfood objects into the bowl.

Do not overload the machine.

Never leave the machine running unattended.

INDICE

GARANTIA

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

SU NUEVO BATIDOR-EMULSIFICADOR Blixer® 3 • Blixer® 4 • Blixer® 4 V.

PUESTA EN SERVICIO DE LA MAQUINA

- Consejos para la conexión eléctrica
- Botonera

FASE DE MONTAJE

UTILIZACIONES

LIMPIEZA

- Bloque motor
- Cuchilla
- Brazo rascador

MANTENIMIENTO

- Cuchilla
- Anillo de estanqueidad
- Arandela de anclaje
- Brazo rascador

CARACTERISTICAS TECNICAS

- Peso
- Dimensiones
- Altura para trabajar
- Nivel de ruido

SEGURIDAD

DATOS TECNICOS (Página 25)

- Vista detallada
- Esquema de conexiones y del cableado

LA GARANTÍA LIMITADA DE ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Su aparato ROBOT-COUPÉ tiene una garantía de un año a partir de la fecha de su compra. Esta garantía atañe únicamente al comprador de origen, a saber, el distribuidor o importador.

Si usted ha comprado su aparato ROBOT-COUPÉ a un distribuidor, la garantía de referencia es la del distribuidor (en ese caso, examine los términos y condiciones de dicha garantía con su distribuidor).

La garantía ROBOT-COUPÉ S.N.C. se limita a los defectos relacionados con el material y/o le montaje.

LA GARANTIA ROBOT-COUPÉ S.N.C. 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 inadecuados, ubicación inadecuada, etc.).

2 - La mano de obra para afilar y/o las piezas que sirven para cambiar los distintos elementos del montaje de una cuchilla, 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 hojas, cuchillas, superficies y fijaciones o los accesorios manchados, rallados, deteriorados, abollados o descoloridos.

4 - Cualquier modificación, adición o reparación efectuada por personas que no sean profesionales o por terceros no autorizados por la empresa.

5 - El transporte del aparato al servicio posventa.

6 - Los costes de mano de obra para instalar o probar nuevas piezas o accesorios (por ejemplo, cubas, discos, hojas, fijaciones) sustituidos arbitrariamente.

7 - Los costes derivados del cambio del sentido de rotación de los motores eléctricos trifásicos (la responsabilidad incumbe al instalador).

8 - LOS DAÑOS DEBIDOS AL TRANSPORTE. La responsabilidad por los vicios, ya sean visibles u ocultos, incumbe al transportista. El cliente debe informar al respecto al transportista y al remitente en cuanto reciba la mercancía o en cuanto descubra el defecto, si se trata de un vicio oculto.

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

La garantía ROBOT-COUPÉ S.N.C. se limita a la sustitución de las piezas o máquinas defectuosas. ROBOT-COUPÉ S.N.C. y todas sus filiales o sociedades afiliadas, sus distribuidores, agentes, gerentes, empleados o aseguradores no se podrán considerar responsables de los daños, pérdidas o gastos indirectos relacionados con el aparato o con la imposibilidad de utilizarlo.

PRECAUCIONES IMPORTANTES



ATENCION : 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 etc.).

INSTALACIÓN

- Le aconsejamos que coloque su aparato sobre un soporte totalmente estable.
- El aparato debe utilizarse y almacenarse en un lugar donde no haya proyecciones de agua ni vapores explosivos.

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.
- Siempre hay que conectar el aparato a una toma de tierra provista de un disyuntor diferencial (contra las corrientes de fuga).

MANIPULACIÓN

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

FASES DE MONTAJE

- Siga minuciosamente las distintas fases de montaje (véase página 12) y asegúrese de que todos los accesorios están colocados correctamente.

UTILIZACIÓN

- En ningún caso debe modificarse la configuración original del aparato.
- Si la máquina funciona continuamente durante más de 5 minutos, la temperatura de los alimentos procesados puede sobrepasar los 52 °C.
- 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.

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.

- Utilice un producto de lavado especial para aluminio para las piezas de aluminio.
- No utilice un detergente demasiado alcalino (con una concentración demasiado elevada de soda o amoníaco) para las piezas de plástico.
- Robot-Coupe nunca podrá ser considerado responsable en caso de incumplimiento por parte del usuario de las reglas fundamentales de limpieza e higiene.

MANTENIMIENTO

- Antes de manipular las partes eléctricas, desconecte siempre el aparato de la red.
- 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 aún más minuciosos si en las preparaciones se utilizan productos corrosivos (ácido cítrico, etc.).
- 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.

SU NUEVO BATIDOR- EMULSIFICADOR Blixer® 3 • Blixer® 4 • Blixer® 4 V.

ROBOT-COUPÉ 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® le permitirá realizar fácilmente comidas mixtas crudas o cocidas, líquidas o semilíquidas.

El Blixer® reemplaza al Blender, que no resulta enteramente satisfactorio por su incapacidad para procesar productos sólidos.

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.

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

PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA

• CONSEJOS ELECTRICOS

Antes 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.



CUIDADO!

Este aparato debe estar conectado a la tierra imperativamente (peligro de electrocución).

El Blixer® 4 está equipado con un motor monofásico. El aparato se entrega con un cordón de alimentación eléctrica que debe conectarse a una toma de tierra estándar de 120 V/60 Hz / 15 A.

• TABLERO DE PULSADORES

Botón rojo = Parada

Botón verde = Marcha

Botón negro = Mando de impulsiones

Blixer® 3 • Blixer® 4: una velocidad 3 450 rpm

Blixer® 4 V.: variación de velocidad 300 a 3600 rpm.

FASES DE MONTAJE

1) Con la cara del cuerpo del motor hacia Vd., situar la cuba bien alineada con el eje del motor, y con el asa un poco a la izquierda.



2) Girar la cuba a la derecha hasta que se encaje bien en las salientes del cuerpo del motor.

3) Coloque las cuchillas en el eje del motor. Gírelas hasta que hagan tope y estén perfectamente instaladas en su lugar. La cuchilla inferior debe estar paralela a la base del recipiente, ligeramente por encima del fondo del mismo.



4) Presione el botón ubicado en el mango del brazo rascador e introduzca el eje central en la cara inferior de la tapadera, por dentro del mango del brazo rascador. A continuación, suelte el botón del mango. Es posible que sea necesario girar las piezas de modo de alinear el eje y el mango. Tire un poco de las piezas para cerciorarse de que han quedado sujetas entre sí y no se mueven.

5) En la tapadera del recipiente, localice la lengüeta que está mirando hacia abajo. Coloque la tapadera en el recipiente con la lengüeta por encima del mango del mismo y luego bloquee los ganchos de fijación por encima de la tapadera.



UTILIZACIÓN

EL APARATO NO DEBE FUNCIONAR NUNCA VACÍO. Le recomendamos hacer funcionar el aparato siguiendo un ciclo de 50% de trabajo, 50% de reposo. Esta medida no es un problema, puesto que el tiempo de preparación (limpieza, vaciado, llenado, etc.) es más largo que el tiempo de funcionamiento. Esto garantiza una duración de vida útil más prolongada del aparato.

El Blixer® hace toda clase de picadillos en tiempo mínimo, aunque aconsejamos observar atentamente el progreso de las preparaciones para obtener los resultados que se deseen.

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 vía cánulas)

- Sopas y cualquier preparado que puede ser licuado.

APLICACIONES EN RESTAURANTES Y DELICATESSENS

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

LIMPIEZA



CUIDADO!

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

• BLOQUE MOTOR

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



IMPORTANTE

Verifique que su detergente se puede utilizar con piezas en materia plástica. En efecto, ciertos agentes de lavado demasiados alcalinos (con fuerte concentración en sosa o en amoníaco por ejemplo) son totalmente incompatibles con ciertas materias plásticas y las deterioran muy rápidamente.

Deberá proceder con sumo cuidado para limpiar la base del motor.

Como primera medida, desenchufe la máquina. Le recomendamos que pase un paño humedecido (no chorreando) con agua y jabón neutro, cerciorándose de que no penetre agua en las juntas del eje ni alrededor de los interruptores. Utilice un cepillito para limpiar el área alrededor de la junta del eje, retirando cuidadosamente todos los restos de alimentos. No se olvide de limpiar el eje del motor. Primero enjuague la base del motor con un paño humedecido (no chorreando) con agua, luego pase nuevamente el trapo pero utilizando un producto desinfectante y termine la operación secando la máquina con un paño suave hasta retirar toda la humedad de las juntas.

IMPORTANTE: NO UTILIZAR JAMAS SOLFUMAN O LEJAS PURAS

Disolver correctamente el detergente/desinfectante siguiendo las instrucciones del fabricante en general especificadas en el embalaje.

• CUCHILLA

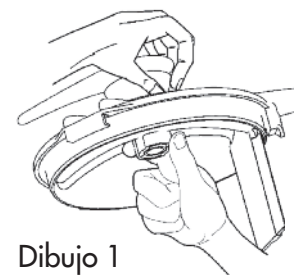
Deberá retirar la tapita de la cuchilla cuando quiera limpiar la hoja de corte. **Utilice guantes resistentes a los cortes cuando retire la tapita.**

Introduzca un destornillador o herramienta similar por la parte inferior de la cuchilla y empuje la tapita hacia arriba para sacarla.

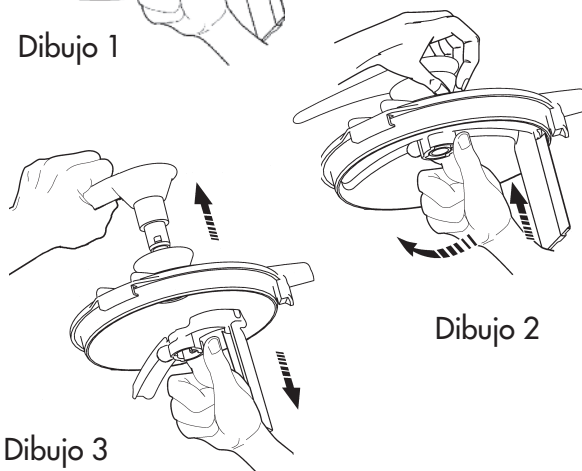
• BRAZO RASCADOR

Para limpiar el brazo rascador, desmontarlo de la siguiente manera :

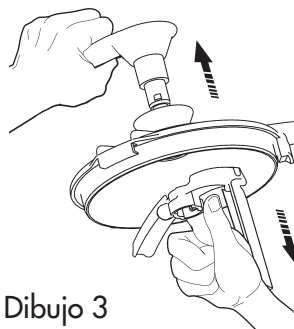
- Sujetar la empuñadura del brazo rascador y con la otra el eje central situado en la parte interior de la tapadera (Dibujo 1).
- Presionar la lengüeta que está integrada en la empuñadura, tirar la empuñadura hacia arriba (Dibujo 2).
- Esto nos permite desmontar el brazo rascador de la tapadera para su limpieza (Dibujo 3).



Dibujo 1



Dibujo 2



Dibujo 3

El recipiente, la cuchilla, la tapita, la tapadera y el brazo rascador están diseñados para resistir un lavado intensivo, lo que significa que es posible lavarlos en un lavavajillas o en un fregadero de

ollas dotado de un sistema de triple seno. Enjuague los accesorios antes de lavarlos para retirar cualquier resto de alimento que haya quedado adherido a ellos. Como parte del procedimiento de prelavado, le recomendamos que utilice un cepillo de cerda dura o un grifo con pulverizador de agua presión para retirar los restos de alimentos que hayan quedado en los huecos de los accesorios.

El lavavajillas debe poseer un ciclo de lavado, enjuague y desinfección apto para un uso industrial. Después de desinfectarlas y antes de volver a montarlas, las piezas deben secarse al aire.

NOTA: La alta temperatura del agua del lavavajillas tiende a acortar la vida útil de los accesorios de plástico y de goma. Si lava dichos elementos a mano utilizando un fregadero de ollas dotado de un sistema de triple seno, prolongará la vida útil de las piezas de plástico y de goma.

Utilice guantes resistentes a los cortes cuando limpie la cuchilla.

MANTENIMIENTO

• CUCHILLA

El resultado del corte depende esencialmente del estado de las hojas y de su desgaste. La cuchilla es una pieza que se desgasta y hay que cambiarla de vez en cuando a fin de seguir obteniendo la misma constancia en la calidad del producto acabado.

• ANILLO DE ESTANQUEIDAD

Deberá examinar periódicamente el eje del motor para cerciorarse de que la junta hermética que lo protege de la humedad se mantiene en buen estado. Si utiliza la máquina como corresponde y efectúa la limpieza y el mantenimiento apropiados, la junta debería durar un año o más. No obstante, se recomienda sustituirla cada tres meses o, como

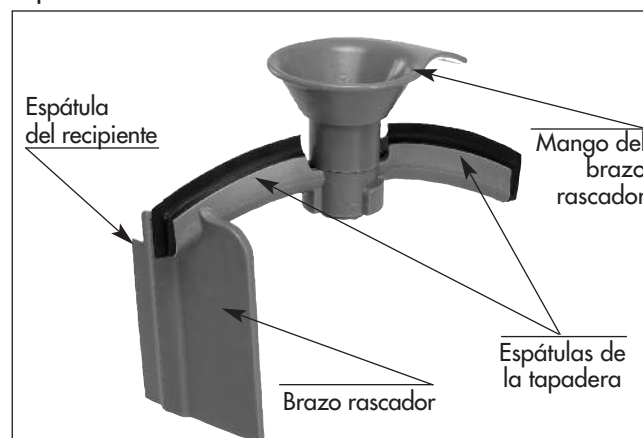
máximo, cada seis meses; en caso de observarse desgaste o deterioro, puede y debe ser cambiada de inmediato. Se aconseja recurrir a un centro de mantenimiento y reparación autorizado para hacer cambiar la junta.

• ARANDELA DE ANCLAJE

Esta arandela se encuentra en el fondo de la cuba y la mantiene anclada en su sitio. En caso de Desgaste hay que remplazarla.

• BRAZO RASCADOR

El accesorio incluye tres rascadores de goma, que deberán sustituirse en cuanto se observe un desgaste o un deterioro. Es posible adquirir los repuestos.



CARACTERISTICAS TECNICAS

• PESO (Libra)

	Neto	Embalado
Blixer® 3 Series D	25,4	28,7
Blixer® 4 Series A	29,8	33
Blixer® 4 V. Series A	29,8	33

• DIMENSIONES (en inches)

	Blixer® 3 Series D	Blixer® 4 Series A	Blixer® 4 V. Series A
A	8	8	9
B	17.5	18	19
C	9	9	9
D	12	12	12
E	9.5	10	10

• ALTURA DE TRABAJO

Le aconsejamos que instale la máquina sobre una encimera estable de manera que el borde superior de la cuba este a una altura de 47 a 51 inches.

• NIVEL DE RUIDO

El nivel continuo equivalente de presión acústica cuando la maquina funciona vacío es inferior a 70 dB (A).

SEGURIDAD

El Blixer® 3, Blixer® 4 y Blixer® 4 V. está equipado de un sistema de seguridad electrónico y sistema de frenado del motor.

El motor se detiene en cuanto se abre la tapadera del triturador.

Para volver a ponerlo en marcha, basta con volver a bloquear la tapadera y presionar el interruptor verde.

El motor se detiene en cuanto se abre la palanca del Corta-Hortalizas, y se pone en marcha cuando se vuelve a cerrar la palanca.

Para evitar salpicaduras de preparaciones liquidas en el bastidor, se le aconseja siempre parar la máquina antes de abrir la tapa.



CUIDADO!

**Los cuchillos y discos son objetos que cortan.
Hay que manipularlos con precaución.**

El modelo Blixer[®] 3 y Blixer[®] 4 disponen de una **protección térmica** que para el motor automáticamente si se deja la máquina encendida durante un tiempo excesivo o si la sobrecarga.

Si esto ocurre, deja enfriarse la máquina por completo antes de volver a arrancarla.

El Blixer[®] 4 V. está equipado con una **protección térmica que puede reactivarse manualmente**. En caso de sobrecarga, espere que el aparato se enfríe completamente antes de reactivar la protección situada sobre el bloque motor.



RECUERDEN

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.

Nunca hay que dejar funcionar el aparato sin vigilancia.

SOMMAIRE

GARANTIE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

- Conseils électriques
- Tableau de bord

PHASES DE MONTAGE

UTILISATIONS

NETTOYAGE

- Bloc moteur
- Couteau
- Bras racleur

ENTRETIEN

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

SÉCURITÉ

DONNÉES TECHNIQUES (Page 25)

- Vues éclatées
- Schémas électriques et de câblage

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

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

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

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

La garantie ROBOT-COUBE S.N.C. est limitée aux défauts liés aux matériaux et/ou au montage.

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

1 - Toute détérioration du matériel relevant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée, d'une chute de l'appareil, ou toute détérioration du même genre causée ou résultant d'une mauvaise application des instructions (montage mal effectué, erreur dans le fonctionnement, nettoyage et/ou entretien inadaptés, emplacement inapproprié...).

2 - La main-d'œuvre pour affûter et/ou les pièces servant à remplacer les différents éléments de l'assemblage d'un couteau, les lames devenues émoussées, abîmées ou usées après un certain temps d'utilisation jugé normal ou excessif.

3 - Les pièces et/ou la main-d'œuvre pour remplacer ou réparer les lames, couteaux, surfaces, fixations ou encore les accessoires tachés, éraflés, abîmés, bosselés ou décolorés.

4 - Toute modification, rajout ou réparation effectuée par des non-professionnels ou par des tiers non autorisés par l'entreprise.

5 - Le transport de la machine au S.A.V.

6 - Les coûts en main-d'œuvre pour installer ou tester de nouvelles pièces ou accessoires (cf. cuves, disques, lames, fixations) remplacés arbitrairement.

7 - Les coûts liés au changement du sens de rotation des moteurs électriques triphasés (l'installateur est responsable).

8 - LES DEGÂTS DUS AU TRANSPORT. Les vices, qu'ils soient visibles ou cachés, incombent au transporteur. Le client doit en informer le transporteur ainsi que l'expéditeur dès l'arrivée de la marchandise ou dès qu'il découvre le défaut s'il s'agit d'un vice caché.

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

La garantie ROBOT-COUBE S.N.C. est limitée au remplacement des pièces ou machines défectueuses : ROBOT-COUBE S.N.C. ainsi que toutes ses filiales ou sociétés affiliées, ses distributeurs, agents, gérants, employés ou assureurs ne peuvent être tenus responsables des dommages, pertes ou dépenses indirects liés à l'appareil ou à l'impossibilité de l'utiliser.

PRECAUTIONS 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...

INSTALLATION

- Il est recommandé d'installer votre appareil sur un support parfaitement stable.
- L'appareil doit être utilisé et stocké dans un endroit à l'abri de projections d'eau et de vapeurs explosives.

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.
- Il faut toujours raccorder l'appareil à une prise de terre munie d'un disjoncteur différentiel (contre les courants de fuite).

MANIPULATION

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

PHASES DE MONTAGE

- Bien respecter les différentes phases de montage (se reporter page 21) et s'assurer que tous les accessoires sont correctement positionnés.

UTILISATION

- Il ne faut en aucun cas modifier la configuration originale de l'appareil.
- Si la machine tourne en continu pendant plus de 5 mn, la température des aliments travaillés risque de dépasser 52 °C.
- 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.

NETTOYAGE

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

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

ENTRETIEN

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

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

ROBOT-COUPÉ a développé un nouveau concept de machine : le **Blixer®**.

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

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

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

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

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

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

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

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

• CONSEILS ELECTRIQUES

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



ATTENTION

**CET APPAREIL DOIT ETRE IMPERATIVEMENT
RELIE A LA TERRE (RISQUE D'ELECTROCUTION).**

Le Blixer® 3 • Blixer® 4 • Blixer® 4 V. est équipé d'un moteur monophasé :

L'appareil est livré avec un cordon d'alimentation qui doit être relié à une prise de terre standard 120 V/60 Hz / 15 A.

• TABLEAU DE BORD

Bouton rouge = Arrêt.

Bouton vert = Marche.

Bouton noir = Commande impulsions.

Blixer® 3 • Blixer® 4 : 1 vitesse 3450 tr/mn.

Blixer® 4 V. : Vitesse Variable de 300 à 3600 tr/mn.

PHASES DE MONTAGE

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



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

3) Placer le couteau sur l'axe moteur. Puis le faire pivoter de façon à le faire descendre tout au fond de la cuve.

La lame la plus basse doit être parfaitement équilibrée au fond de la cuve, sans pourtant la toucher.



4) Appuyer sur le bouton situé sur la poignée du bras racleur et insérer l'axe du bras dans la poignée, l'introduisant par le dessous du couvercle. Relâcher le bouton sur la poignée. Il est parfois nécessaire de faire pivoter les pièces afin d'aligner l'axe et la poignée. Tirer légèrement sur toutes les pièces afin de vérifier qu'elles sont bien verrouillées.

5) Repérer la patte descendante sur le couvercle de la cuve. Positionner le couvercle sur la cuve de façon à ce que cette patte se trouve au-dessus de la poignée de la cuve, puis engager les crochets de fermeture de la cuve sur le couvercle.



UTILISATIONS

IL NE FAUT JAMAIS FAIRE TOURNER L'APPAREIL A VIDE. Nous vous recommandons de faire fonctionner la machine selon un cycle 50% de travail, 50% de repos. Ceci ne pose pas de problème, dans la mesure où le temps de préparation (nettoyage, évidage, chargement....) est plus long que le temps de fonctionnement. Ceci assurera une durée de vie plus longue à votre machine.

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

TRAVAUX SECTEURS HOSPITALIERS

ALIMENTATION, A LA CUILLERE

- 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...

NETTOYAGE



ATTENTION

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

• BLOC MOTEUR

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



IMPORTANT

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

Le bloc moteur doit être soigneusement nettoyé.

Vérifier d'abord que l'appareil a été débranché. Vous pouvez utiliser un chiffon humecté d'eau additionnée d'un détergent doux. Contourner le joint de l'axe et les boutons pour éviter les infiltrations d'eau. Nettoyer la surface autour du joint de l'axe avec une petite brosse afin d'éliminer les traces d'aliments. Ne pas oublier de nettoyer l'axe moteur. Après avoir rincé le bloc moteur avec un chiffon légèrement imbibé d'eau, le nettoyer avec un produit de désinfection et le sécher avec un chiffon doux, prenant soin d'éliminer tout liquide autour du joint.

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

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

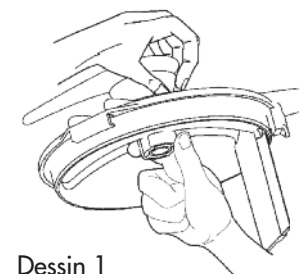
• COUTEAU

Le capuchon du couteau doit être démonté pour le nettoyage. **Lors du démontage de ce capuchon, il faut porter des gants résistants.** Insérer un tournevis ou autre outil similaire dans le bas du couteau et repousser le capuchon.

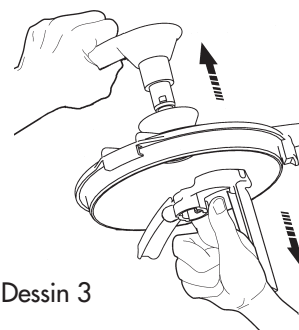
• BRAS RACLEUR

Afin de procéder au nettoyage du bras racleur, le démonter comme suit :

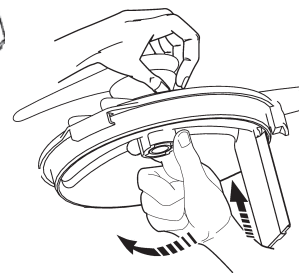
- tenir le bras racleur dans une main et le moyeu de l'autre (dessin 1),
- presser la gachette qui est intégrée sur la poignée, tirer la poignée vers le haut (dessin 2),
- il est alors possible de retirer du couvercle le bras racleur pour le nettoyer (dessin 3).



Dessin 1



Dessin 3



Dessin 2

La cuve, le couteau, le capuchon, le couvercle et le bras racleur peuvent tous être nettoyés dans un lave-vaisselle. Vous pouvez également les laver dans un lave-vaisselle ou dans un évier à trois bacs. Rincer les accessoires avant de les laver afin d'éliminer les plus gros débris d'aliments. Une brosse dure ou une douchette puissante est très efficace pour déloger les aliments des anfractuosités

des accessoires lors d'un pré-rinçage. Le lave-vaisselle doit avoir un cycle de lavage, rinçage et désinfection de type industriel. Laisser sécher les éléments à l'air libre après la désinfection et avant de les remonter.

NB : Les températures élevées d'un lave-vaisselle peuvent réduire la durée de vie des éléments en plastique ou en caoutchouc. Pour maximiser leur durée de vie, laver-les donc dans un évier à trois bacs.

Porter des gants résistants pendant le nettoyage du couteau.

ENTRETIEN

• COUTEAU

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

• BAGUE D'ÉTANCHÉITÉ

Vérifier périodiquement l'état d'usure des bagues afin de conserver une parfaite étanchéité de l'axe moteur. Avec les soins appropriés et selon la fréquence d'utilisation, le joint de cuve devrait durer au moins un an.

Cependant, vous pouvez et vous devez le remplacer dès que vous constatez de l'usure ou au moins tous les trois à six mois.

Nous vous conseillons de le faire remplacer par un service d'entretien agréé.

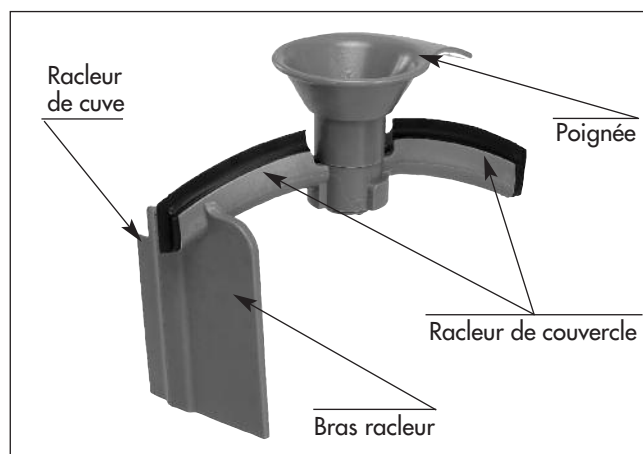
• RONDELLE D'ACCROCHAGE

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

• BRAS RACLEUR

Le bras racleur comprend trois racleurs en caoutchouc. Il faut les remplacer dès qu'ils sont usés.

Des pièces de rechange sont disponibles.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

• POIDS (en livres)

	Net	Emballé
Blixer® 3 Series D	25,4	28,7
Blixer® 4 Series A	29,8	33
Blixer® 4 V. Series A	29,8	33

• DIMENSIONS (en inches)

	Blixer® 3 Series D	Blixer® 4 Series A	Blixer® 4 V. Series A
A	8	8	9
B	17.5	18	19
C	9	9	9
D	12	12	12
E	9.5	10	10

• HAUTEUR DE TRAVAIL

Nous vous conseillons d'installer le Blixer® sur un plan de travail stable de façon à ce que le bord supérieur de la cuve soit compris entre 47 et 51 inches.

• NIVEAU DE BRUIT

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

SÉCURITÉ

Les Blixer® 3, Blixer® 4 et Blixer® 4 V. sont munis d'un système de sécurité magnétique et d'un frein moteur.

Attendre l'arrêt complet du couteau avant d'ouvrir le couvercle, afin d'éviter tout risque d'éclaboussures.

Dès l'ouverture du couvercle du cutter, le moteur s'arrête.

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

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

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

Les modèles Blixer® 3 et Blixer® 4 sont équipés d'une **protection thermique** qui arrête automatiquement le moteur en cas de fonctionnement trop prolongé ou de surcharge.

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

Le Blixer[®] 4 V. est équipé d'une **protection thermique** qui peut être réarmée manuellement. En cas de surcharge, le disjoncteur se déclenchera. Dans ce cas, attendez le refroidissement complet de l'appareil avant de réarmer la protection située sur le bloc moteur.

Essayer de la redémarrer. Si la machine ne démarre toujours pas, enlever la cuve, vider une partie des produits à travailler et réessayer.



R A P P E L

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.

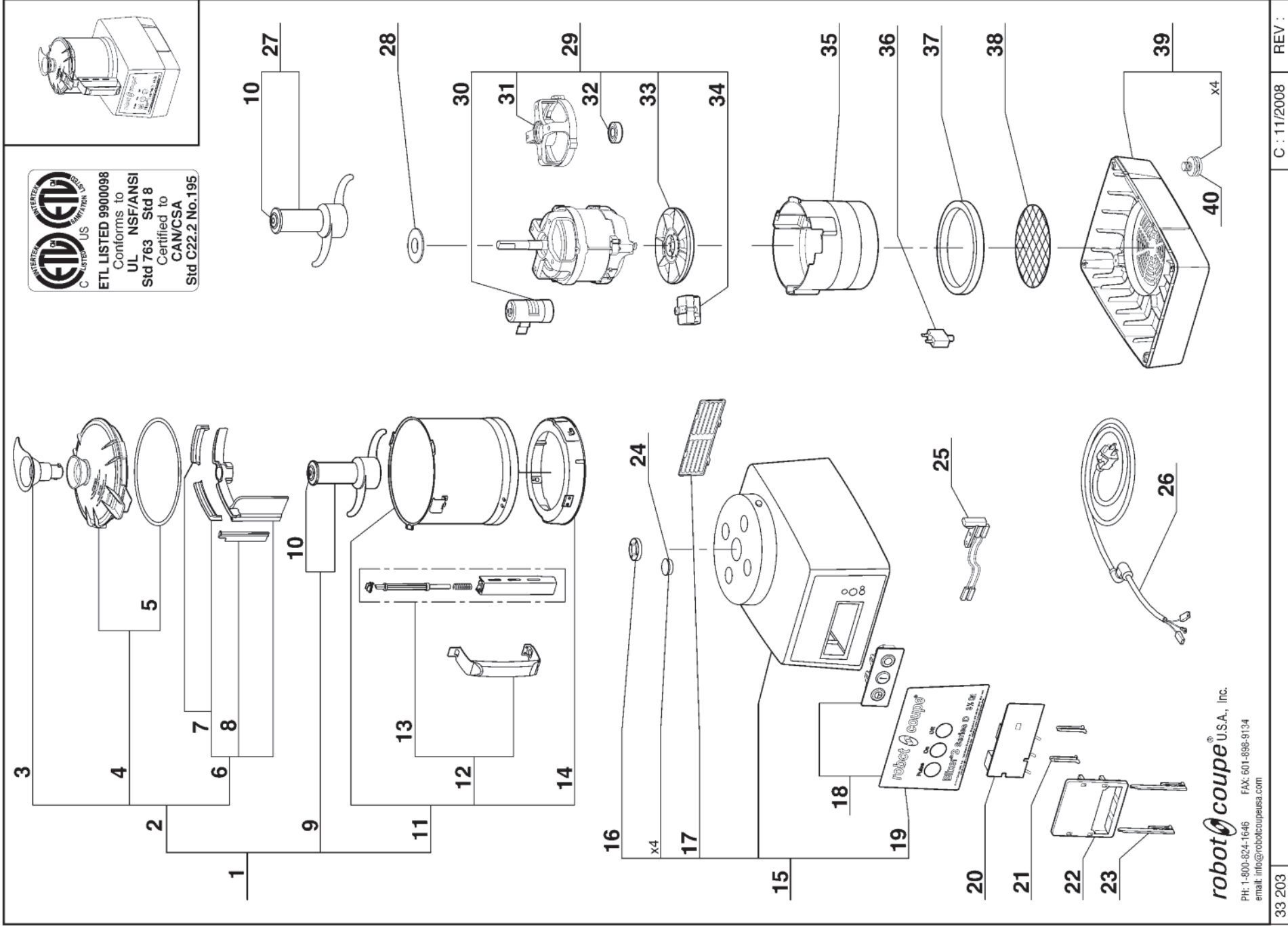
Il ne faut jamais laisser la machine fonctionner sans surveillance.



TECHNICAL DATA

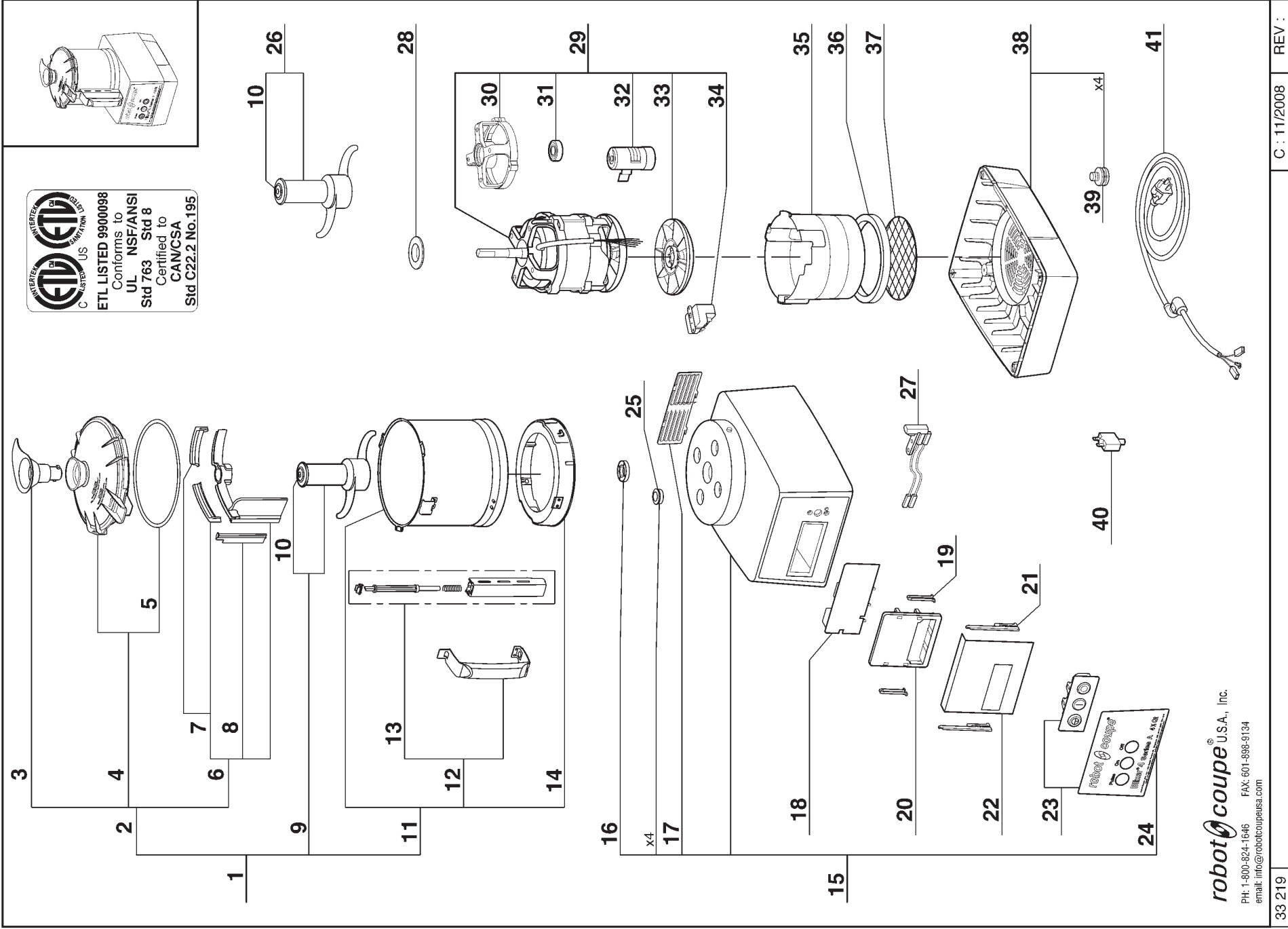
DATOS TECNICOS

DONNÉES TECHNIQUES

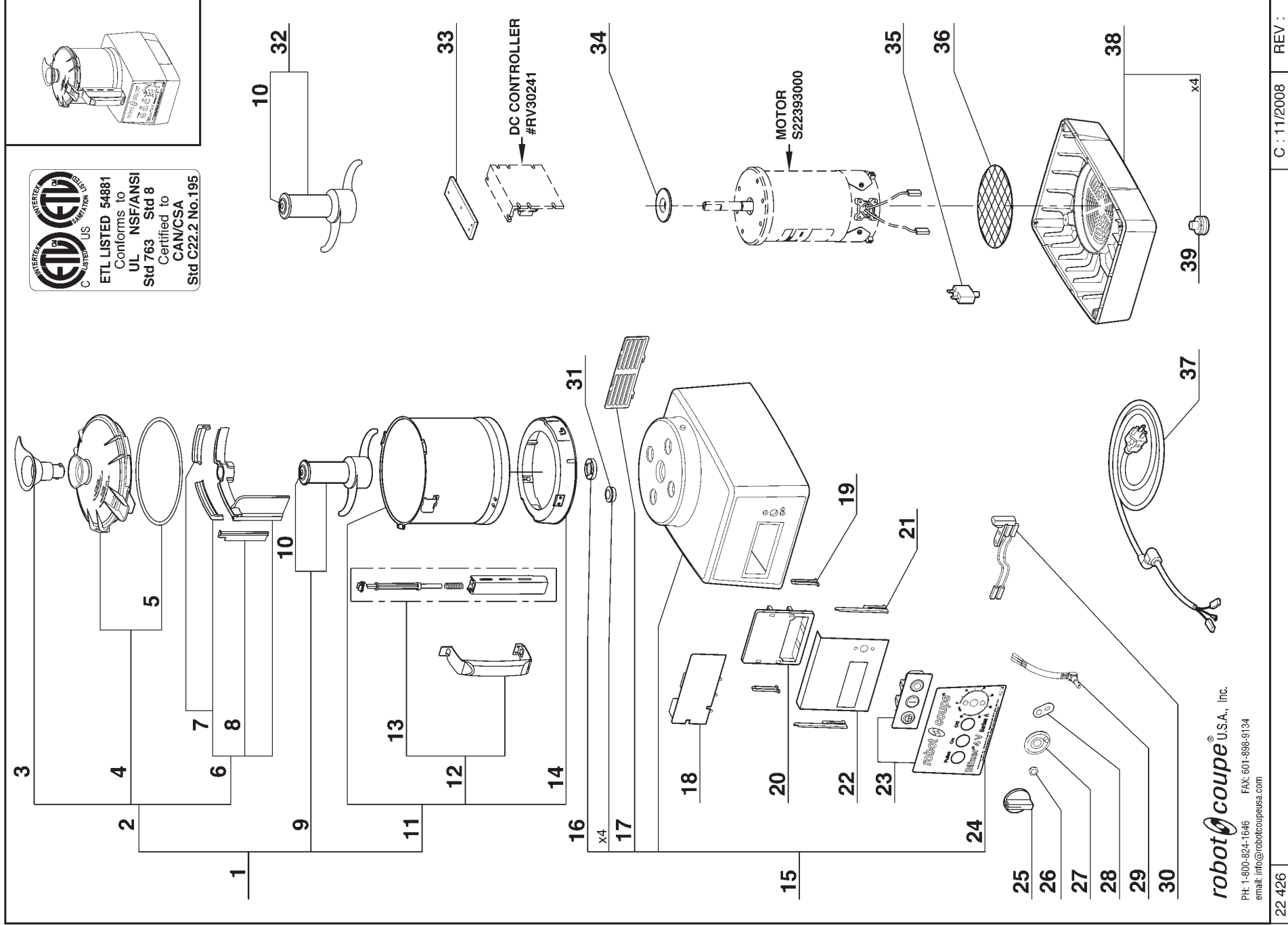


robotcoupe® U.S.A., Inc.
PH: 1-800-824-1646 FAX: 601-896-9134
email: info@robotcoupeusa.com

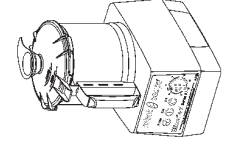
Index	Part / Pièce	Description
1	27 337	BLIXER BOWL ATTACHMENT
2	39 757	LID ASSEMBLY
3	39 749	SCRAPER HANDLE
4	39 810	LID + SEAL ASSEMBLY
5	39 756	LID SEAL
6	39 755	SCRAPER ARM ASSEMBLY
7	39 754	LID SCRAPER ASSEMBLY
8	39 746	BOWL SCRAPER ASSEMBLY
9	27 347	FINE SERRATED BLADE
10	104 935	BLADE CAP
11	39 760	BOWL ASSEMBLY
12	39 752	BOWL HANDLE ASSEMBLY
13	39 751	SAFETY ROD ASSEMBLY
14	39 797	LOCKING WASHER ASSEMBLY
15	39 310	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
16	501 010	SHAFT SEAL
17	104 122	VENTILATION GRID
18	39 311	CONTROL PANEL ASSEMBLY
19	39 864	FRONT PLATE
20	103 694	CONTROL BOARD
21	102 913	PANEL KEY
22	102 911	CONTROL BOARD SUPPORT
23	117 703	CONTROL BOARD KEY
24	104 070	BOLT COVER
25	29 441	CUTTER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
26	504 277	POWER CORD
27	27 348	SERRATED BLADE
28	104 080	MOTOR CENTRING
29	303 163	MOTOR
30	502 732	STARTING CAPACITOR
31	106 268	UPPER BALL-BEARING WITH BRACKET
32	501 270	LOWER BALL-BEARING
33	39 286	MOTOR FAN
34	508 277	MOTOR STARTING RELAY
35	102 332	VENTILATION BAFFLE
36	118 442	CIRCUIT BREAKER
37	101 099	ABSORBER
38	103 761	VENTILATION SCREEN
39	39 201	BASE ASSEMBLY
40	39 928	FOOT ASSEMBLY (x4)



Index	Pièce / Part	Description
1	27 338	BLIXER BOWL ATTACHMENT
2	39 750	COMPLETE LID ASSEMBLY
3	39 749	SCRAPER HANDLE
4	39 741	LID ASSEMBLY
5	39 740	LID SEAL
6	39 748	SCRAPER ARM ASSEMBLY
7	39 747	LID SCRAPER ASSEMBLY
8	39 746	BOWL SCRAPER
9	27 349	FINE SERRATED BLADE
10	104 935	BLADE CAP
11	39 758	BOWL ASSEMBLY
12	39 744	BOWL HANDLE ASSEMBLY
13	39 743	SAFETY ROD ASSEMBLY
14	39 745	LOCKING WASHER ASSEMBLY
15	39 807	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
16	501 010	SHAFT SEAL
17	104 122	VENTILATION GRID
18	103 694	CONTROL BOARD
19	102 913	PANEL KEY
20	102 911	CONTROL BOARD SUPPORT
21	117 703	CONTROL BOARD KEY
22	104 131	CONTROL BOARD INSULATOR
23	39 808	CONTROL PANEL ASSEMBLY
24	39 809	FRONT PLATE
25	104 070	BOLT COVER
26	27 350	SERRATED BLADE
27	29 441	SAFETY SWITCH ASSEMBLY
28	104 080	MOTOR CENTRING
29	303 163	MOTOR
30	106 268	UPPER BALL-BEARING WITH BRACKET
31	501 270	LOWER BALL-BEARING
32	502 732	STARTING CAPACITOR
33	39 286	MOTOR FAN
34	508 277	MOTOR STARTING RELAY
35	102 332	BAFFLE
36	101 099	ABSORBER
37	103 761	VENTILATION SCREEN
38	39 201	BASE ASSEMBLY
39	39 928	FOOT ASSEMBLY (x4)
40	118 442	CIRCUIT-BREAKER
41	504 277	POWER CORD



ETL LISTED 54881
Conforms to
UL NSF/ANSI
Std 763 Std 8
Certified to
CAN/CSA
Std C22.2 No.195



robotcoupe® U.S.A., Inc.
PH: 1-800-324-1646 FAX: 601-898-9134
email: info@robotcoupeusa.com

Index	Pièce / Part	Description
1	27 338	BLIXER BOWL ATTACHMENT
2	39 750	COMPLETE LID ASSEMBLY
3	39 749	SCRAPER HANDLE
4	39 741	LID ASSEMBLY
5	39 740	LID SEAL
6	39 748	SCRAPER ARM ASSEMBLY
7	39 747	LID SCRAPER ASSEMBLY
8	39 746	BOWL SCRAPER
9	27 349	FINE SERRATED BLADE
10	104 935	BLADE CAP
11	39 758	BOWL ASSEMBLY
12	39 744	BOWL HANDLE ASSEMBLY
13	39 743	SAFETY ROD ASSEMBLY
14	39 745	LOCKING WASHER ASSEMBLY
15	39 804	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
16	501 010	SHAFT SEAL
17	104 122	VENT COVER
18	103 696	CONTROL BOARD
19	102 913	PANEL KEY
20	102 911	CONTROL BOARD SUPPORT
21	117 703	CONTROL BOARD KEY
22	104 131	CONTROL BOARD INSULATOR
23	39 805	CONTROL PANEL ASSEMBLY
24	39 806	FRONT PLATE
25	117 073	POTENTIOMETER HANDLE
26	103 308	POTENTIOMETER NUT
27	104 440	POTENTIOMETER STOP
28	101 551	POTENTIOMETER ANTI-ROTATING WASHER
29	39 202	POTENTIOMETER ASSEMBLY
30	29 441	SAFETY SWITCH ASSEMBLY
31	104 070	BOLT COVER
32	27 350	SERRATED BLADE
33	112 287	SPEED CONTROLLER SUPPORT
34	104 078	MOTOR CENTRING
35	118 442	CIRCUIT-BREAKER
36	103 761	VENTILATION SCREEN
37	504 277	POWER CORD
38	39 201	BASE ASSEMBLY
39	39 928	FOOT ASSEMBLY (x4)

Blixer®3 Series D - Blixer®4 - Blixer®4 Series A

120V/60Hz 11A Single phase

ELECTRIC DIAGRAM

ESQUEMA CONEXIONES

SCHEMA ELECTRIQUE

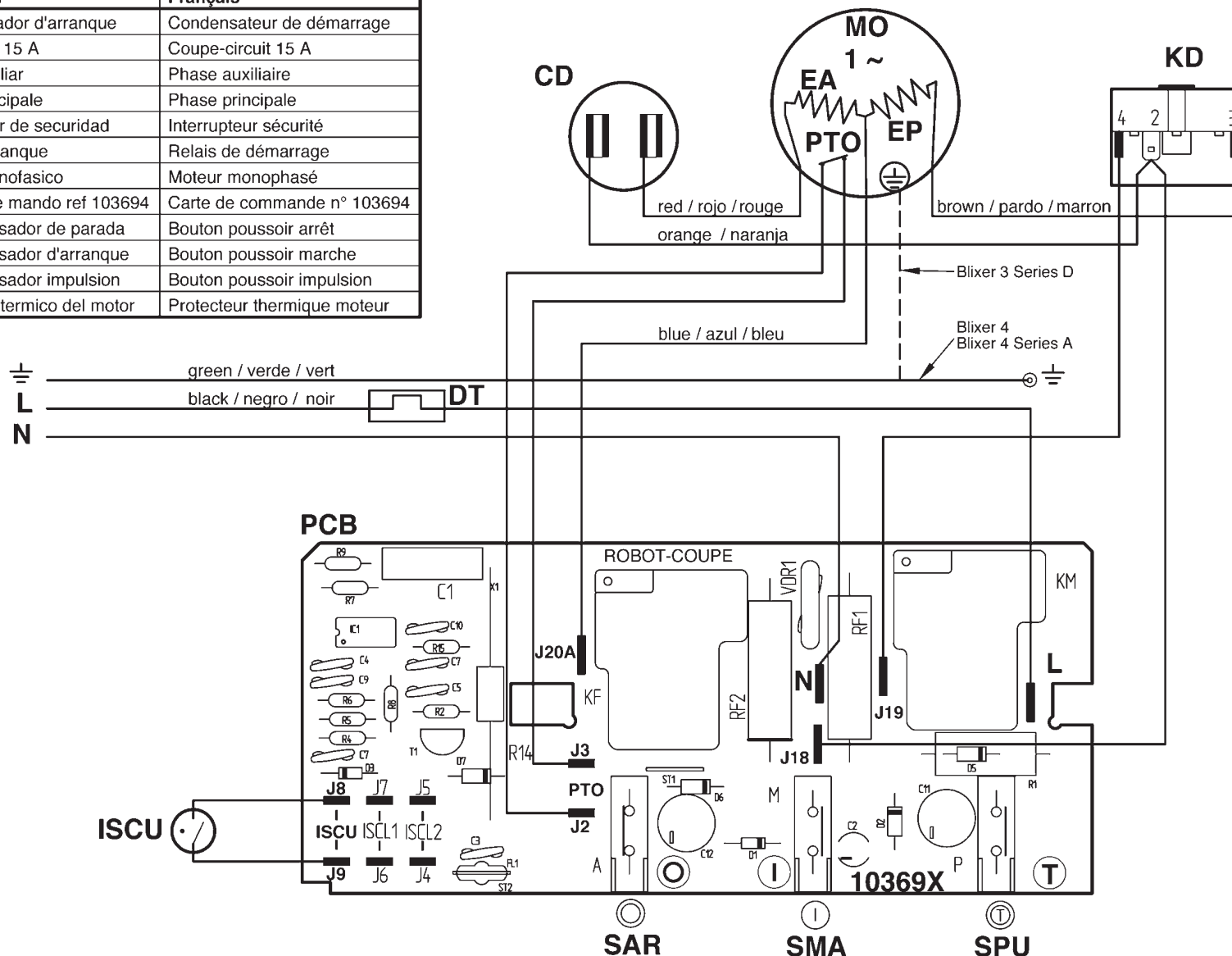
Serial # : Blixer®3 Series D : from 503XXXXX 03 B - MM

Serial # : Blixer®4 : ----- from 410XXXXX 03 Y - MM

Blixer®4 Series A : from 498XXXXX 03 B - MM

	English	Espagnol	Français
CD	Starting capacitor	Condensador d'arranque	Condensateur de démarrage
DT	Circuit breaker 15 A	Disyuntor 15 A	Coupe-circuit 15 A
EA	Starting phase	Fase auxiliar	Phase auxiliaire
EP	Main phase	Fase principal	Phase principale
ISCU	Safety switch	Interruptor de seguridad	Interrupteur sécurité
KD	Starting relay	Rele d'arranque	Relais de démarrage
MO	Single phase Motor	Motor monofasico	Moteur monophasé
PCB	Control Board # 103694	Tarjeta de mando ref 103694	Carte de commande n° 103694
SAR	Off switch	Boton pulsador de parada	Bouton poussoir arrêt
SMA	On switch	Boton pulsador d'arranque	Bouton poussoir marche
SPU	Pulse switch	Boton pulsador impulsión	Bouton poussoir impulsión
PTO	Motor thermal protector	Protector termico del motor	Protecteur thermique moteur

SUPPLY ALIMENTACION ALIMENTATION



Blixer®4 V - Blixer®4 V Series A

ELECTRIC DIAGRAM

ESQUEMA CONEXIONES

120V/60Hz 12A Single phase

SCHEMA ELECTRIQUE

Procedure to set Minimum and Maximum speed : See page 2/2

Modo de reglaje de las velocidades Mini y Maxi : Véase pagina 2/2

Procédure de réglage des vitesses Mini et maxi : Voir page 2/2

Check direction of rotation. Reverse these two wires if necessary.

Verificar el sentido de rotacion. Invertir los dos hilos si necesidad.

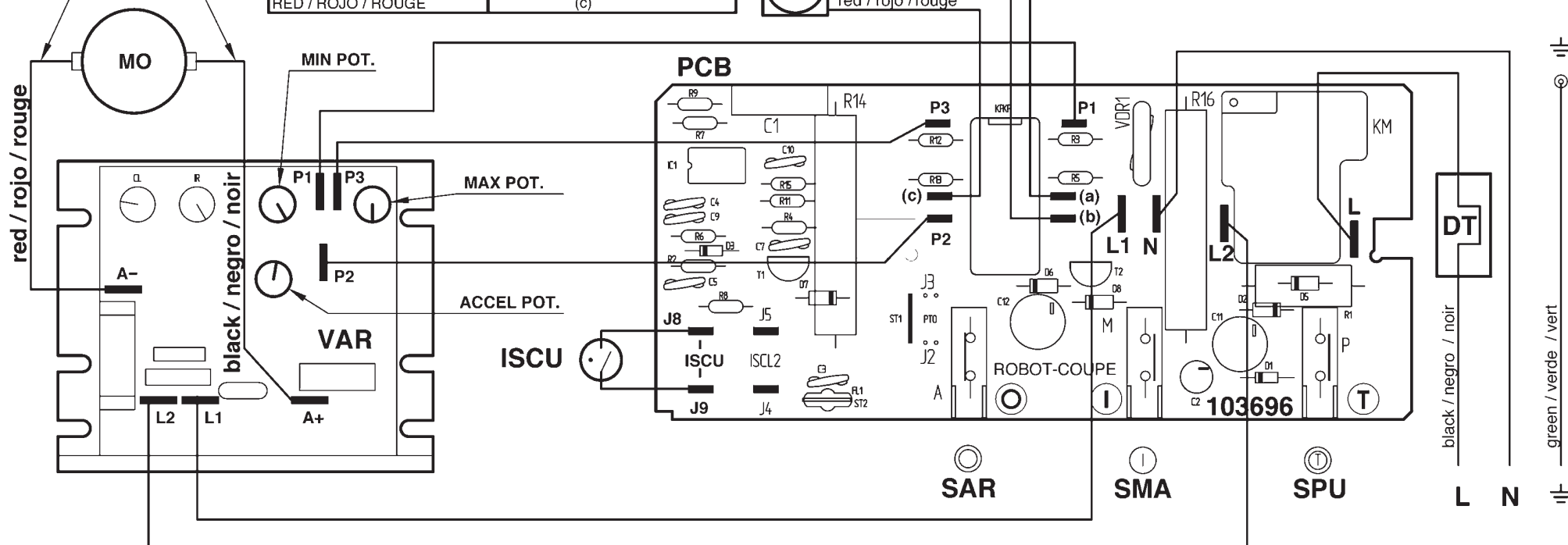
Vérifier le sens de rotation. Inverser ces deux fils si nécessaire.

Serial # : Blixer®4 V ----- : from 415XXXXX 03 Y - MM
 Blixer®4 V Series A : from 502XXXXX 03 B - MM

	English	Espagnol	Français
DT	Circuit-breaker	Disyuntor	Coupe-circuit
ISCU	Cutter bowl safety switch	Interruptor de seguridad cortador	Interrupteur sécurité cutter
MO	Motor	Motor	Moteur courant continu
P	Potentiometer	Potenciómetro	Potentiomètre
PCB	P.C. Board Ref 103696	Platina Ref 103696	Platine Réf 103696
SAR	Off switch	Boton pulsador de parada	Bouton poussoir arrêt
SMA	On switch	Boton pulsador d'arranque	Bouton poussoir marche
SPU	Pulse switch	Boton pulsador impulsión	Bouton poussoir impulsión
VAR	Variator (DC drive)	Variator	Variateur

POTENTIOMETER LEADS HILO POTENCIOMETRO FILS POTENTIOMETRE	CONTROL BOARD MARKS MARCA CARTA DE MANDOS REPERE CARTE DE COMMANDE
BLACK / NEGRO / NOIR	(a)
WHITE / BLANCO / BLANC	(b)
RED / ROJO / ROUGE	(c)

P	black / negro / noir
	white / blanco / blanc
	red / rojo / rouge



PROCEDURE TO SET MINIMUM AND MAXIMUM SPEED This procedure requires a qualified electrician	FAILURE TO FOLLOW THIS PROCEDURE WILL VOID YOUR WARRANTY. DANGER : Risk of electric shock. During the procedure the apparatus is under voltage. Put the Cutter bowl, without blade, on the motor base. Close the lid on the bowl. Lay the apparatus on its right side. Connect a voltmeter (DC voltage measure) in parallel with motor to A+ and A- on the variator (VAR). Apply power to the apparatus. Run the motor by pushing the On knob. Minimum speed setting : Rotate the apparatus knob to full OFF (counterclockwise) On the variator (VAR), adjust MIN POT to read 8.5 volts (±0.2 volts). Maximum speed setting : Rotate the apparatus knob to full ON (clockwise) On the variator (VAR), adjust MAX POT to read 90 volts (±0.2 volts). If it is impossible to achieve 90 volts with MAX POT, then adjust ACCEL POT to read 90 volts. Caution : if the ACCEL POT is reset then repeat the full setting procedure of the minimum and maximum speed.
PROCESO DE REGLAJE DE LAS VELOCIDADES MAXI Y MINI Efectuar con personal calificado	EL NO RESPETO DE ESTE PROCESO ANULARA VUESTRA GARANTIA PELIGRO : Riesgo de choque electrico. Durante el proceso el aparato esta sobre tension. Meter la cuba sin el cuchillo. Cerrar la tapa sobre la cuba. Acostar el aparato sobre el lado derecho. Conectar un voltmetro (sobre tension continua) en derivacion con el motor, entre A+ y A- sobre el variador (VAR). Meter el aparato sobre tension. Arrancar el motor apretando el boton de marcha. - Reglaje de la velocidad mini : Volver el boton del aparato al mini (al tope del sentido contrario de las agujas del reloj). Sobre el variador (VAR), ajustar MIN POT para tener 8.5 voltios (±0.2 voltios). - Reglaje de la velocidad maxi : Volver el boton del aparato al maxi (al tope del sentido de la agujas del reloj). Sobre el variador (VAR), ajustar MAX POT para tener 90 voltios (±0.2 voltios). Si el reglaje a 90 voltios es imposible con MAX POT, ajustar ACCEL POT para conseguir 90 voltios. Cuidado : En este caso, volver a hacer el reglaje completo para la velocidad mini y la velocidad maxi.
PROCEDURE DE REGLAGE DES VITESSES MINI ET MAXI A effectuer par un personnel qualifié	LE NON RESPECT DE CETTE PROCEDURE ANNULERA VOTRE GARANTIE. DANGER : Risque de choc électrique. Durant la procédure l'appareil est sous tension. Mettre en place la cuve Cutter sans le couteau. Fermer le couvercle sur la cuve. Coucher l'appareil sur son côté droit. Brancher un voltmètre (mesure de tension continue) en parallèle avec le moteur, entre A+ et A- sur le variateur (VAR). Mettre l'appareil sous tension. Démarrer le moteur en appuyant sur le bouton Marche. - Réglage de la vitesse mini : Tourner le bouton de l'appareil au minimum (en butée dans le sens anti-horaire). Sur le variateur (VAR), ajuster MIN POT pour avoir 8.5 volts (±0.2 volts). - Réglage de la vitesse maxi : Tourner le bouton de l'appareil au maximum (en butée dans le sens horaire). Sur le variateur (VAR), ajuster MAX POT pour avoir 90 volts (±0.2 volts). Si le réglage à 90 volts est impossible avec MAX POT, ajuster ACCEL POT pour obtenir 90 volts. Attention : Dans ce cas, refaire ensuite le réglage complet pour la vitesse mini et la vitesse maxi.



robot coupe®

P.O. Box 16625, Jackson, MS 39236-6625
264 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157
e-mail: robocoup@misnet.com
website: www.robotcoupeusa.com
Phone : 1-800-824-1646