

robot coupe®



C 40 A

S P I S T R E Ś C I

■	GWARANCJA	■	DANE TECHNICZNE
			• Waga
			• Wymiary
			• Wysokość ustawienia
			• Poziom hałasu
			• Dane elektryczne
■	WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	■	BEZPIECZENSTWO
■	KUPIŁEŚ AUTOMATYCZNE SITKO C 40	■	W WYPADKU PROBLEMÓW
■	URUCHAMIANIE URZĄDZENIA	■	NORMY
■	FAZY MONTAŻU	■	PRZEPISY
■	PORADY UŻYTKOWANIA	■	DANE TECHNICZNE
			• Widoki szczegółowe
			• Schematy elektryczne i okablowania

OGRANICZONA GWARANCJA ROBOT-COUCPE S.N.C.

Urządzenie robot-coupe posiada jednoroczną gwarancję od daty zakupu: gwarancja ta dotyczy wyłącznie kupca początkowego, tzn. dystrybutora lub importera.

W przypadku nabycia urządzenia ROBOT-COUCPE u dystrybutora, podstawowa gwarancja jest gwarancją dystrybutora (w tym przypadku, należy sprawdzić z dystrybutorem treść i warunki tej gwarancji).

Gwarancja ROBOT-COUCPE nie zastępuje gwarancji dystrybutora, ale w przypadku braków w gwarancji dystrybutora, będzie ona ewentualnie stosowana z pewnymi zastrzeżeniami w zależności od rynku.

Gwarancja ROBOT-COUCPE S.N.C. jest ograniczona do usterek dotyczących materiału i/lub montażu.

GWARANCJA ROBOT-COUCPE S.N.C. NIE OBEJMUJE NASTĘPUJĄCYCH PUNKTÓW:

1 - Wszelkie zniszczenie sprzętu spowodowane niepoprawnym lub niewłaściwym użytkowaniem, upadkiem sprzętu, lub wszelkie zniszczenie tego samego rodzaju spowodowane lub wynikające ze złego zastosowania instrukcji (źle wykonany montaż, błąd funkcjonowania, nieodpowiednie mycie i/lub konserwacja, niewłaściwe umieszczenie, itp.).

2 - Robocizna dotycząca ostrzenia i/lub części służących do wymiany różnych elementów składowych noża, ostrzy stępionych, uszkodzonych lub zniszczonych po pewnym czasie normalnego lub nadmiernego użytkowania.

3 - Części i/lub robocizna dotycząca wymiany lub naprawy ostrzy, noży, powierzchni, zamocowań lub też akcesoriów poplamionych, zarysowanych, uszkodzonych, wygiętych lub odbarwionych.

4 - Wszelka modyfikacja, dodatki lub naprawa dokonana przez osoby nieprofesjonalne lub przez osoby trzecie nieupoważnione przez przedsiębiorstwo.

5 - Transport maszyny do serwisu posprzedażnego.

6 - Koszty robocizny dotyczącej instalowania lub testowania wymienionych samowolnie nowych części lub akcesoriów (np. pojemniki, tarcze, ostrza, zamocowania).

7 - Koszty związane ze zmianą kierunku obrotu trójfazowych silników elektrycznych (odpowiedzialność ponosi instalator).

8 - SZKODY SPOWODOWANE PODCZAS TRANSPORTU. Odpowiedzialność za widoczne lub ukryte wady ponosi przewoźnik. Klient jest zobowiązany zawiadomić o tym przewoźnika i nadawcę natychmiast po dostawie towaru lub po wykryciu defektu w przypadku wady ukrytej.

NALEŻY ZACHOWAĆ WSZELKIE ORYGINALNE KARTONY I OPAKOWANIA, które będą przydatne podczas inspekcji przewoźnika.

Gwarancja ROBOT-COUCPE jest ograniczona do wymiany uszkodzonych części lub urządzeń: firma ROBOT-COUCPE S.N.C. oraz jej wszystkie filie lub spółki przyłączone, dystrybutorzy, agenci, zarządcy, pracownicy lub ubezpieczyciele nie mogą ponosić odpowiedzialności za szkody, straty lub wydatki pośrednie związane ze sprzętem lub z niemożliwością jego użytkowania.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



UWAGA: W celu ograniczenia liczby wypadków (porażenie prądem elektrycznym, rany, itd.) oraz w celu zmniejszenia strat materialnych związanych z niepoprawnym użyciem urządzeń, należy się dokładnie zapoznać z poniższymi instrukcjami i bezwzględnie ich przestrzegać. Zapoznanie się z poniższą instrukcją obsługi pozwoli na lepsze poznanie sprzętu i poprawne użytkowanie maszyny. Należy przeczytać ją w całości i przekazać do przeczytania wszystkim użytkownikom sprzętu.

WYPAKOWANIE

- Wyjąć ostrożnie urządzenie z opakowania i wyciągnąć wszelkie pudełka lub paczki zawierające akcesoria lub specyficzny sprzęt.

INSTALOWANIE

- Zaleca się umieścić sprzęt na idealnie stabilnej podstawie

PRZYŁĄCZANIE DO SIECI

- Zawsze należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płycie znamionowej zespołu silnikowego i czy instalacja ta wytrzymała wskazana ilość amperów.
- Podłączyć koniecznie sprzęt do uziemienia.

MANIPULOWANIE

- Należy zawsze uważnie manipulować tarczami lub ostrzami, gdyż są to narzędzia tnące.

FAZY MONTAŻU

- Dokładnie przestrzegać różnych faz montażu (patrz strona 127) i upewnić się, że wszystkie akcesoria są poprawnie ustawione.

UŻYTKOWANIE

- Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.
- Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych w trakcie obróbki żywności.
- Nigdy nie popychać składników ręką.
- Nie przeciążać urządzenia.
- Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia.

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci.
- Czyścić regularnie urządzenie i akcesoria po zakończeniu cyklu pracy.
- Nie wkładać zespołu silnikowego do wody.
- Do czyszczenia części aluminiowych, należy używać specjalnych środków myjących do aluminium.

- Do czyszczenia części z tworzywa sztucznego nie należy używać zbyt alkalicznych detergentów (ze zbyt silnym stężeniem sody lub amoniaku).
- Firma Robot-Coupe nie może w żadnym wypadku odpowiadać za naruszenie przez użytkownika podstawowych zasad czyszczenia i higieny.

KONSERWACJA

- Przed jakkolwiek naprawą części elektrycznych, należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci.
- Sprawdzać regularnie stan uszczelek lub pierścieni oraz poprawne funkcjonowanie zabezpieczeń.
- Konserwacja i sprawdzanie akcesoriów powinny być wykonywane bardzo starannie, gdyż przygotowane wyroby zawierają środki korozyjne (kwas cytrynowy, itp.).
- Nie używać urządzenia, jeżeli przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli urządzenie nie funkcjonuje poprawnie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.
- W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek anomalii, należy koniecznie zgłosić się do Serwisu Naprawczego.

KUPIŁEŚ AUTOMATYCZNE SITKO C 40

Automatyczne sitko C 40 jest urządzeniem stabilnym i wytrzymałym, które pozwala w ciągu kilku chwil - **i na zamówienie - przygotować mnóstwo w 100 proc. naturalnych soków!**

Warzywa i owoce dostarczają naszemu organizmowi niezbędnych dla zdrowia witamin, minerałów i włókien. Warzywa zawierają głównie sole mineralne, a owoce dodają energii dzięki zawartości witamin.

SOLE MINERALNE

Rozmieszczenie soli mineralnych w żywności jest nierównomierne.

Niektóre minerały, takie jak potas, magnez, siarka, chlorek sodu (sól) występują na tyle obficie, że urozmaicone odżywianie dostarcza ich w wystarczającej ilości. Jednak w przypadku niektórych minerałów, warto jest wiedzieć, które pokarmy są w nie bogate.

Wapń: zielone warzywa i owoce

Fosfor: suszone warzywa

Potas: świeże warzywa

Żelazo: szpinak, pietruszka

Jod: wszystkie rośliny.

TABELA WITAMIN ZAWARTYCH W OWOCACH

Witamina	B1	C	A	D
Morela	•	•	•	•
Ananas	•	•	•	•
Czarna porzeczka	•	•		•
Czereśnia	•	•	•	•
Cytryna	•	•	•	•
Truskawki	•	•		•
Maliny	•	•		•
Porzeczka	•	•		•
Kiwi	•	•	•	•
Melon	•	•		•
Jeżyna	•	•	•	•
Pomarańcza	•	•	•	•
Grejpfrut	•	•	•	•
Brzoskwinia	•	•		•
Gruszki	•	•		•
Jabłka	•	•		•
Śliwki	•	•		•
Winogrono	•	•		•

TABLEAU DES VITAMINES LÉGUMES

Witamina	B1/B6	A	E	K
Szparag	•		•	
Marchew	•	•	•	
Seler naciowy		•	•	•
Seler korzeniowy	•			
Kapusta	•	•	•	•
Ogórek	•	•	•	
Rzodkiewka	•	•	•	
Rukiew	•	•	•	
Endywia	•			
Szpinak	•	•	•	•
Koper	•		•	
Salata	•		•	
Rzepa	•			
Cebula	•			
Pietruszka	•	•	•	
Papryka	•	•	•	
Pomidor	•	•		

Prosta budowa tego urządzenia pozwala na błyskawiczne zamontowanie i wymontowanie wszelkich części wymagających częstych manipulacji w celu ich konserwacji lub czyszczenia.

W celu ułatwienia zadania, niniejsza instrukcja zawiera poszczególne operacje montażu.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje pozwalające użytkownikowi uzyskać jak największe korzyści z dokonanego zakupu automatycznego sitka.

Radzimy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi przed uruchomieniem urządzenia.

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

Przed podłączeniem do sieci, należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płytce sygnalizacyjnej silnika.

Automatyczne sitko jest dostarczane z jednofazową wtyczką wmontowaną do przewodu zasilania.

Nie uruchamiać urządzenia, jeżeli jest ono uszkodzone.



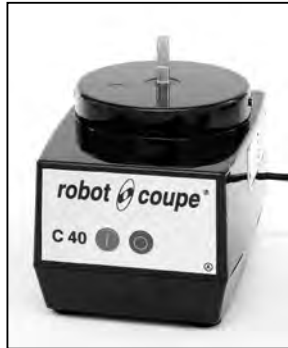
U W A G A

**URZĄDZENIE TO POWINNO BYĆ
BEZWZGLĘDNIEM PODŁĄCZONE DO UZIEMIENIA
(RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM).**

FAZY MONTAŻU

C 40 : 3 URZĄDZENIA W 1

1) Stojąc na wprost zespołu silnika.



2) Umieścić pojemnik na osi silnika i obrócić go od lewej do prawej, aż do zablokowania.



• FUNKCJA COULIS

3) Umieścić sito wirujące na osi silnika.



4) Wcisnąć łopatkę na sito wirujące.

5) Umieścić pokrywę na pojemnik i obrócić go od lewej do prawej, aż do zablokowania.



6) Ustawić naczynie pod dzióbkiem wylewowym. Naciśnij zielony przycisk.

7) Włożyć warzywa i owoce i odprowadzić ich za pomocą popychacza.

Zatrzymać urządzenie wciskając czerwony przycisk i poczekać do całkowitego zatrzymania urządzenia przed otwarciem pokrywy.

• FUNKCJA WYCISKACZA DO CYTRUSÓW

3) Wcisnąć sito wirujące na pojemnik i obrócić go od lewej do prawej, aż do zablokowania.



4) Wybrać stożek w zależności od rozmiarów owoców cytrusowych. Duży stożek powinien być zaciśnięty na małym stożku.

5) Wsuwać stożek na os silnika.



6) Ustawić naczynie pod dzióbkiem wylewowym. Umieścić owoc na stożku lekko naciskając.

7) Wcisnąć zielony przycisk, a następnie delikatnie naciskać owoc, aż do całkowitego odciągnięcia soku.

8) Po zakończeniu operacji zatrzymać urządzenie wciskając czerwony przycisk i poczekać do całkowitego zatrzymania urządzenia przed otwarciem pokrywy.



• FUNKCJA SOKOWIRÓWKI

3) Wprowadzić sito wirujące w pojemnik. (Usuwać regularnie resztki zgromadzone podczas każdego użycia w sitku).



4) Umieścić pokrywę na pojemnik i obrócić go od lewej do prawej, aż do zablokowania.

5) Przygotować owoce i warzywa.

6) Ustawić naczynie pod dzióbkiem wylewowym.

Włącz urządzenie naciskając zielony przycisk.



7) Kawałki owoców i warzyw należy wkładać w małych ilościach.

Odprowadzić ich schodzenie za pomocą popychacza.

Zatrzymać urządzenie naciskając czerwony przycisk po zakończeniu operacji.



PORADY UŻYTKOWANIA

- Przed pierwszym użyciem wskazane jest umycie wszystkich części mających kontakt z żywnością.
- Podczas pierwszego użycia radzimy przepuścić kilka razy ciepłą wodę ewentualnie z dodatkiem dwóch obranych i pokrojonych na kawałki cytryn. Urządzenie będzie wtedy gotowe do użytkowania.
- Przed włożeniem produktów zaleca się uruchomić urządzenie i podstawić naczynie pod dzióbkiem wylewowym.
- Nie dokładać zbyt szybko produktów do urządzenia.



U W A G A

Owoce i warzywa należy dokładnie umyć w celu usunięcia wszelkich pozostałości produktów stosowanych do zabiegów, którym mogły być poddane. Pokroić ich na kawałki wystarczająco małe, aby można je było wkładać do otworu.

- Przed włożeniem owoców cytrusowych do otworu wsadowego należy je koniecznie obrać ze skórki..
- Owoce i warzywa z twardąskórką (przykład: ananas, itd.) lub dużymi pestkami (przykład: melon) należy uprzednio obrać i usunąć z nich pestki. Z owoców pestkowych (przykład: brzoskwinia, morela, czereśnia, itd.) należy zawsze usunąć pestki.
- Kawałki owoców i warzyw należy wkładać do otworu w małych ilościach.
- Dociskać obrabiany owoc lub warzywo popychaczem. Dla uzyskania optymalnej wydajności **naciskać lekko**, aby owoc lub warzywo dotykały tarki.
- Pod koniec użytkowania pozostawić pracujące urządzenie jeszcze przez kilka sekund w celu całkowitego wyciśnięcia soku.
- Jeżeli podczas obróbki produktów automatyczne sitko wpada w wibracje należy ją wyłączyć i opróżnić sitko. Resztki zgromadzone w sitku mogą powodować zakłócenia w działaniu sokowirówki. Kontynuować następnie normalnie pracę. Jeżeli dzióbek jest zatkany należy wyłączyć urządzenie, wypłukać pojemnik, a następnie normalnie kontynuować pracę.



U W A G A

Należy sprawdzić, czy używany detergent jest przystosowany do części z tworzywa sztucznego. Niektóre zbyt alkaliczne środki czyszczące np. o silnym stężeniu sody i amoniaku) nie są przystosowane do niektórych tworzyw sztucznych i mogą je szybko zniszczyć.



U W A G A

Nigdy nie zanurzać zespołu silnikowego w wodzie lub jakiegokolwiek innej cieczy i nie oblewać go!

Nie myć strumieniem wody.

W razie potrzeby przetrzeć blok silnika wilgotną szmatką.

Po każdorazowym myciu urządzenia należy je całkowicie zmontować.

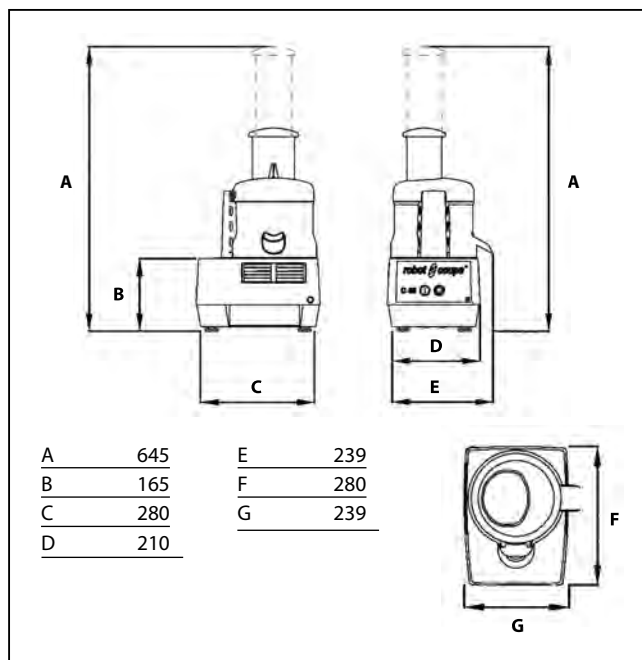
DANE TECHNICZNE

• WAGA

Netto Z opakowaniem

Automatyczne sitko C40 9,2 kg 10,4 kg

• WYMIARY (w mm)



• WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

Zaleca się umieścić urządzenie na stabilnej płaszczyźnie w ten sposób, aby górna część pojemnika znajdowała się na wysokości od 1,20 m do 1,30 m.

• POZIOM HAŁASU

Poziom ciągły ciśnienia akustycznego podczas pracy na biegu jałowym automatycznego sitka jest niższy od 70 dB_A.

• DANE ELEKTRYCZNE

Silnik	Prędkość (obr/min)	Moc (W)	Napięcie (A)
230 V / 50Hz	1500	500	4,3
115 V / 60 Hz	1800	500	8,0
220 V / 60 Hz	1800	500	4,3

BEZPIECZEŃSTWO

Urządzenie zaczyna pracować jedynie wtedy, gdy **pojemnik i pokrywa** się poprawnie założona. Silnik zatrzymuje się po otwarciu **pokrywy** lub przez naciśnięcie **czerwonego przycisku**.

W celu ponownego uruchomienia urządzenia, wystarczy zablokować **pokrywę** i **wcisnąć przycisk**.

Te modele są wyposażone w **zabezpieczenie termiczne**, które zatrzymuje automatycznie silnik w przypadku zbyt długiego funkcjonowania lub przeciążenia.

W tym przypadku, należy poczekać do ostudzenia urządzenia przed ponownym jego uruchomieniem.

Praca bez popychacza, wkładanie twardych przedmiotów do otworu wsadowego reszek są zabronione

Nigdy nie wyjmować wtyczki przewodu przyłączeniowego z gniazdka mokrymi rękoma.



DLA PRZYPOMNIENIA

Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.

Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych.

Nie przeciążać urządzenia.

Aby zapobiec wypadkom i szkodom należy popychać owoce i warzywa na dno otworu stosując wyłącznie przewidziany w tym celu popychacz.



Nie popychać nigdy ręką, ani żadnym narzędziem!

W WYPADKU PROBLEMÓWE

OBJAWI	PRZYCZYNY I/LUB SPOSÓB POSTĘPOWANIA
Urządzenie nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> - Włożyć wtyczkę przewodu do gniazdka sieci. - Włączyć wyłącznik. - Sprawdzić najpierw bezpieczniki sieciowe instalacji domowej. - Weryfikować, czy pojemnik i pokrywa się poprawnie założona.
Należy koniecznie mocno docisnąć popychaczem podczas obróbki.	<ul style="list-style-type: none"> - Sito wirujące jest przepełnione. Opróżnić jego.
Urządzenie wibruje.	<ul style="list-style-type: none"> - Sito wirujące jest przepełnione. Opróżnić jego.

NORMY

APARATURA WYKONANA ZGODNIE Z:

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich:
 - Dyrektywa "Maszyny" 2006/42/CE,
 - Dyrektywa "Niskie napięcie" 2006/95/CE,
 - Dyrektywa "Kompatybilność elektromagnetyczna" 2004/108/CE,
 - Regulacja w ramach "Materiały i przedmioty przeznaczone do produktów spożywczych" (CE) N° 1935/2004
 - Directive "Matériaux i objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires" 2002/72/CE,
 - Dyrektywa "Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych" (RoHS) 2002/95/CE,
 - Dyrektywa "W sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego" (DEEE) 2002/96/CE,
 - 60335-1 (ed.3) ; am 1 ; am 2,
 - 60335-2-64 (ed.2) ; am 1
 - EMC : CISPR 14-1:00, CISPR 14-2:97,
 - IEC 61000-3-2:00,
 - IEC 61000-3-3:94 + A1:01,
 - EN 55014-1:00, EN 55014-2:97,
 - EN 61000-3-2:00,
 - EN 61000-3-3:95 + A1:01

• LEGENDY DO PRZEPISÓW KULINARNYCH:



Funkcja Sokowirówki



Funkcja Automatycznego sitka



Funkcja Wyciskacza do cytrusów

PRZEPISY

Warzywa i owoce można mieszać w nieskończoność, aby otrzymać kolorowe i w 100 % naturalne napoje. Pozwól ponieść się wyobraźni...

COULIS I SOSY

KLASYCZNY SOS COULIS Z POMIDORÓW

Składniki (na ½ litra coulis po zredukowaniu):

- 1 kg pomidorów
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżeczki cukru
- 2 ząbki czosnku
- tymianek lub świeżej bazylii
- sól, pieprz



Umyć pomidory, pokroić je, przepuścić przez wyciskarkę do przecierów i odstawić.

W dużej patelni, wlać oliwę z oliwek, dodać coulis pomidorowe, zmiądzony czosnek, tymianek lub bazylii i cukru. Sól i pieprz do swoich potrzeb.

Zredukować na wolnym ogniu przez około 30 minut. Doprawić ewentualnie do smaku.

Sos wyśmienity do świeżych klusek, a jeżeli będzie trochę dłużej redukowany, może również służyć jako baza do pizzy.

Porada: przygotować dużą ilość coulis w sezonie pomidorów i zamrozić je.

COULIS Z PAPRYKI GRILOWANEJ Z OLIWĄ Z OLIWEK

Składniki (dla 30 cl):

- 1 papryka
- 2 żółtej papryki
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 ząbek czosnku
- sól, pieprz



Podgrzać piekarnik w pozycji grilla. Papryki umyć i wytrzeć. Umieścić je na aluminiowej folii w połowie wysokości piekarnika. Przewracać je regularnie, aż się ze wszystkich stron zarumienią, czyli około 45 minut. Wyjąć papryki z piekarnika i lekko ostudzić.

Usunąć nasady ogonków, kiedy papryki są jeszcze ciepłe (łatwiej się wtedy odrywają), pokroić papryki na duże kawałki nie usuwając nasion, ani skórki (chyba, że skórka jest przypalona) i przepuścić przez wyciskarkę do przecierów. Dodać oliwę z oliwek, rozgnieciony ząbek czosnku, doprawić do smaku i wymieszać.

Degustować na ciepło jako dodatek do pieczeni mięsnej i do świeżych klusek lub na zimno na przykład do tatara z łososia.

SOS TRUSKAWKOWY ZE SŁODKIM WINEM

Składniki (dla 50 cl):

- 200 g truskawek
- 1 cytryna
- 4 łyżki miodu
- 90 g cukru
- 50 cl wina Côtes du Rhône*



Umyć cytrynę i zetrzeć z niej skórkę. Zagotować wino ze skórką cytryny i cukrem. Zredukować do połowy na mocnym ogniu, a następnie chłodzić przez około 1 godziny. Umyć truskawki i usunąć szypułki, a następnie przepuścić je przez wyciskarkę do przecierów. Wymieszać sos truskawkowy z miodem i zredukowanym winem.

Sos ten jest wyśmienitym dodatkiem do sałatki z owoców. Dla uzyskania większego aromatu należy włożyć do sosu pokrojone w kostkę owoce i macerować je przez około 1 godzinę w chłodnym miejscu.

*Nadużywanie alkoholu jest niebezpieczne dla zdrowia. Pij z umiarem.

SŁODKIE PRZYJEMNOŚCI

MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY Z OWOCEM PASJI

Składniki:

- 200 g białego czekolada
- 5 owoców pasji
- 4 jajka
- 125 g bitej śmietany
- 75 g cukru
- liście mięty



Przekroić 4 owoce pasji na połówki i wydrążyć małą łyżeczką miąższ, a następnie przepuścić go przez wyciskarkę do przecierów. Rozpuścić białą czekoladę w kąpielii wodnej. Zdjąć z ognia i dodać 60 g miąższu z owoców pasji oraz 4 żółtka i dobrze wymieszać. Wmieszać bitą śmietaną. Ubić białka na sztywną pianę i dodać 75 g cukru. Wmieszać delikatnie do całości słodką pianę z białek. Przełożyć natychmiast mus do pucharków i pozostawić do schłodzenia w lodówce na co najmniej 4 godziny. Przed podaniem rozdzielić pozostały miąższ do pucharków i ułożyć liście mięty.

Pomysł na dekorację: nałożyć miąższ z owoców pasji (z ziarenkami) między 2 warstwami musu z białej czekolady.

SUFLET JABŁKOWO-MALINOWY

Składniki:

- 200 g malin
- 1 jabłko
- 2 białka jaj
- 80 g cukru
- 20 g masła
- cukier puder



Podgrzać piekarnik (termostat 7) pozostawiając tacę do pieczenia ciasta w połowie wysokości piekarnika. Przebrać maliny. Umyć jabłko i pokroić je na kawałki. Przepuścić przez wyciskarkę do przecierów maliny, a następnie jabłko. Dodać 2 łyżki stołowe cukru i odstawić.

Wysmarować obficie masłem 4 indywidualne foremki do sufletów i wysypać cukrem. Nałożyć do każdej foremki 1 łyżkę stołową przecieru i odstawić.

Ubić białka na sztywną pianę, a następnie dodawać powoli pozostały cukier. Wmieszać delikatnie mieszankę bezową do pozostałego przecieru. Przełać masę do foremek do $\frac{2}{3}$ wysokości. Przeciągnąć ostrze noża między masą i bokiem każdej foremki, aby suflet dobrze wyrósł. Umieścić foremki na nagrzanym tacy i piec około 10 minut, aż suflety dobrze wyrosną. Posypać cukrem pudrem i podawać od razu.

ANANAS GRILOWANY, SOS EGZOTYCZNY

Składniki:

- 1 ananas
- 1 małe mango
- 2 kiwi
- 6 kandyzowanych pomarańcze
- 4 łyżki brązowego cukru
- 1 łyżeczka cynamonu
- 20 g masła
- tarty kokos
- liście mięty



Podgrzać piekarnik w pozycji grilla. Obrac ananasa ze skóry i pokroić go w plastry o grubości 2 cm. Pokroić kandyzowaną pomarańczę w cienkie paski.

Wyłożyć blachę natłuszczonym papierem do pieczenia i umieścić na niej plastry ananasa. Polać je stopniałym masłem i nałożyć cienkie paski pomarańczy. Posypać brązowym cukrem i cynamonem i piec przez około 5 minut lub dopóki cukier nie zacznie się karmelizować.

Obrac kiwi ze skórki. Obrac mango ze skórki, usunąć pestkę i pokroić na kawałki. Przepuścić owoce przez wyciskarkę do przecierów i dodać sok, który wypłynął z ananasów podczas pieczenia.

Plastry grillowanego ananasa ułożyć na talerzach i dodać sos. Posypać wiórkami kokosowymi i udekorować liśćmi mięty.

Kandyzowaną pomarańczę można zastąpić kandyzowaną cytryną.

SORBET

SORBET MELONOWY Z SOSEM Z KIWII

Składniki:

- 1 duży melon
- 5 cl wina Muscat
- 30 g cukru
- 1 zielona cytryna
- 4 kiwi



Podgrzać w rondlu cukier z 30 cl wody. Doprowadzić do wrzenia, zdjęć z ognia i ostudzić.

Przekroić melona na pół, usunąć pestki i zdjąć skórkę. Pokroić go na kawałki takiej wielkości, aby się zmieściły do otworu wsadowego i przepuścić przez sokowirówkę. Dodać sok z zielonej cytryny, wino Muscat i syrop z cukru. Przełać mieszankę do maszyny do lodów i pozostawić na około 25 minut.

W tym czasie obrać kiwi, pokroić na kawałki i przepuścić przez sokowirówkę lub wyciskarkę do przecierów. Przed podaniem wlać sos z kiwi do pucharków i włożyć po 2 kulki lodów z melona.

Udekorować ewentualnie czerwonymi owocami i liśćmi mięty.

KONFITUR I MARMOLAD

GALARETKA JABŁKOWO-CYNAMONOWA Z OWOCEMI CYTRUSOWYMI

Składniki:

- 1,5 kg zielonych jabłek Granny
- 1 kg cukru
- 1 cytryna
- 1 pomarańcza
- 1 łyżeczka cynamonu



Umyć jabłka i pokroić na kawałki (ze skórką i pestkami). Przepuścić połowę jabłek przez sokowirówkę, opróżnić sito i przepuścić pozostałe jabłka. Wycisnąć sok z pomarańczy i cytryny za pomocą wyciskarki do owoców cytrusowych i wlać go do soku z jabłek. Zważyć sok.

Wlać sok do miski do smażenia konfitur, wsypać 2 stołowe łyżki cukru delikatnie mieszając drewnianą łyżką. Doprowadzić do wrzenia, gotować przez 3 minuty ciągle mieszając i dodać pozostały cukier.

Dodać taką samą wagę cukru oraz małą łyżeczkę cynamonu. Doprowadzić do wrzenia i gotować na silnym ogniu przez 3 minuty nieustannie mieszając. Przebrać natychmiast do słoików.

Dla sprawdzenia konsystencji: wlać kroplę galaretki na bardzo zimny talerz, powinna stężeć.

GALARETKA OWOCOWA MANGOWO-MALINOWA

Składniki (Na ok. 60 owocowych galaretek):

- 2 mango
- 350 g malin
- 1 + 1 niewielką ilość masła
- 275 + 275 g cukru pudru



Obrać mango ze skórki, usunąć pestki i pokroić na kawałki, a następnie przepuścić przez wyciskarkę do przecierów. Zważyć i odłożyć 300 g miększu.

Oczyszczyć sito wirujące, przebrać maliny i przepuścić je przez wyciskarkę do przecierów. Zważyć i odłożyć 300 g sosu z malin.

Przełożyć miąższ z mango do rondla z grubym dnem i dodać 3 stołowe łyżki wody. Wsypać do sosu 3 łyżki stołowe cukru delikatnie mieszając drewnianą łyżką.

Dodać 125 g cukru i niewielką ilość masła, podgrzać i mieszać do momentu wrzenia, a następnie dodać ponownie 125 g cukru i zagotować wszystko do temperatury 110°C. Wlać natychmiast do płaskiej foremki pierwszą warstwę owocowej galaretki z mango o grubości ½ cm i pozostawić, aby się ścięła.

W tym czasie przygotować bezzwłocznie galaretkę z 300 g miększu z malin postępując w ten sam sposób, jak w przypadku galaretki z mango.

Wlać natychmiast galaretkę z malin na ściętą galaretkę z mango. Chłodzić do stężenia przez 24 godziny.

Wyjąć z foremki, posypać z każdej strony cukrem, pokroić w kwadraciki, oddzielić owocowe galaretki i pozostawić do wyschnięcia na 1 noc. .

KOKTAJLE OWOCOWE

SŁONECZNY SOK

Składniki:

- 1 duży ananas
- 2 pomarańcze
- 1 gałązka świeżej mięty



Obrać ananasa ze skórki i pokroić na kawałki. Przepuścić kawałki ananasa przez sokowirówkę wkładając je do otworu wsadowego. Wycisnąć następnie sok z pomarańczy za pomocą wyciskarki do owoców cytrusowych i wymieszać soki. Udekorować gałązką świeżej mięty.

OLYMPE

Składniki:

- 1 duża kiść białych winogron
- 1 żółta cytryna
- 3 duże plasterki ananasa



Umyć winogrona i oddzielić je od kiści. Obrać ananasa ze skórki i ukroić 3 duże plasterki, że pocięte na kawałki. Włożyć warzywa do sokowirówki przez otwór. Wycisnąć sok z cytryny.

Wymieszać w shakerze i podawać zaraz po przygotowaniu

JESIENNE LIŚCIE

Składniki:

- ¼ litra wody
- 4 morele
- 4 śliwki
- 2 gruszki Williams
- ½ łyżeczki cynamonu
- ½ cytryny



Umyć morele i śliwki i usunąć z nich pestki. Pokroić gruszki na kawałki i pokropić je od razu sokiem z cytryny, aby nie czerniały. Uruchomić sokowirówkę, włożyć owoce, a następnie wlać przez otwór wodę. Przebrać sok do karafki, dodać cynamon i wymieszać. Podawać z lodem lub bez lodu.

KOKTAJLE SŁONE

GASPACHO

Składniki:

- 500 g dojrzałych pomidorów
- 1 ogórek
- 1 zielona papryka
- sól i pieprz



Obrać ogórek. Usunąć ziarenka z papryki i umyć ją. Przepuścić warzywa przez sokowirówkę wkładając je do otworu wsadowego: najpierw pomidory, następnie ogórek, a na końcu paprykę. Mieszać, aż do otrzymania kremowej konsystencji. Udekorować plasterkami cytryny i zaproponować do przyprawienia sól z selera i pierz.

ŚREDNIOWIECZNY

Składniki:

- 300 g marchewki
- 200 g czerwonej rzodkiewki
- odrobina oliwy z oliwek
- 1 szczypta soli



Usunąć liście i łodygi z rzodkiewek i marchewek. Pokroić na kawałki marchew. Przepuścić marchewki i rzodkiewki przez sokowirówkę. Dodać oliwę i sól. Przed podaniem dobrze wymieszać.

KOKTAJL WIOSENNY

Składniki:

- 6 marchewek
- 4 szparagi
- 3 nacie selera



Umyć i pokroić na kawałki marchew, szparagi i seler. Przepuścić wszystko przez sokowirówkę zaczynając od szparagów. Majowy napój, bogaty w witaminy, żelazo, wapń, fosfor i sód.

KOKTAJLE SŁODKO-SŁONE

DOBRY WYGLĄD

Składniki:

- 4 duże marchewki
- 4 zielone jabłka
- 1 zielona cytryna



Pokroić na kawałki jabłka i marchew. Obrać cytrynę ze skórki. Przepuścić warzywa przez sokowirówkę wkładając je do otworu wsadowego.

JESIEŃ

Składniki:

- 4 pomidora
- 1 cytryna
- 1 gruszka Williams
- pieprz, sól



Umyć i wytrzeć pomidory i gruszki. Pokroić ich na kawałki. Uruchomić sokowirówkę. Wkładać kolejno składniki przez otwór. Dodać sok z cytryny. Dobrze wymieszać, obficie posolić i popieprzyć.

KOKTAJL ODPRĘŻAJĄCY

Składniki:

- 1 ananas
- 1 seler naciowy



Obrać ananasa i pokroić go w kostkę. Umyć i pokroić na kawałki seler. Przepuścić kawałki przez sokowirówkę wkładając je do otworu wsadowego. Wymieszać i od razu podawać, aby koktajl nie stracił zawartości witamin. Koktajl ten zapobiega bólom głowy.

KOKTAJLE Z ALKOHOLEM

PINA COLADA

Składniki:

- 1 duży ananas
- 1 orzech kokosowej



- ciemnej rum*
- koniak*
- cukier trzcinowej

Rozbić skorupę orzecha kokosowego i wylać sok. Usunąć skorupę i przepuścić kawałki miąższu orzecha przez sokowirówkę. Wlać przez otwór wsadowy szklanekę wody lub soku kokosowego, aby wyplukać miąższ i otrzymać w ten sposób mleko kokosowe. Opróżnić sitko. Obrać ananasa ze skórki, pokroić na kawałki i przepuścić przez sokowirówkę.

Wypełnić shaker do jednej trzeciej wysokości skruszonym lodem. Wlać $\frac{4}{10}$ soku ananasowego, $\frac{3}{10}$ mleka kokosowego, $\frac{2}{10}$ rumu, $\frac{1}{10}$ koniaku i dodać cukier trzcinowy. Wstrząsnąć energicznie i podawać.

SANTA SUZE

Składniki:

- Suze*
- Tequila*
- 5 morele



Usunąć z moreli pestki i przepuścić morele przez sokowirówkę. Wymieszać $\frac{4}{10}$ Suze, $\frac{2}{10}$ Tequili i $\frac{4}{10}$ nektaru morelowego. Wymieszać i podawać.

KOKTAJL ZACHODZĄCE SŁOŃCE

Składniki (na 2 szklanki):

- 2 małych pomarańczy
- $\frac{1}{2}$ cytryny
- 450 g truskawek
- 10 cl wina Muscat*
- 2 łyżki cukru pudru



Wycisnąć sok z owoców cytrusowych. Wymienić wyciskarkę do owoców cytrusowych na wyciskarkę do przecierów. Umyć truskawki i usunąć szypułki, a następnie przygotować sos coulis. Wymieszać w shakerze sok z cytrusów, sos truskawkowy, wino Muscat i cukier puder. Podawać mocno schłodzony.

* Nadużywanie alkoholu jest niebezpieczne dla zdrowia. Pij z umiarem.

KOKTAJLE NA BAZIE MLEKA

MILKSHAKE Z WYSP

Składniki:

- 1 dojrzała biała brzoskwinia
- 1 mango
- 100 g ananasa
- $\frac{1}{2}$ litra zimnego mleka



Umyć i wytrzeć brzoskwinie. Usunąć pestkę. Obrać mango i ananasa i pokroić ich na kawałki. Zachować kilka kawałków na szaszłyki do dekoracji szklanek. Przepuścić kawałki owoców przez sokowirówkę. Dodać bardzo świeże mleko i od razu podawać.

KIWI Z MLEKIEM

Składniki:

- 5 kiwi
- 100 g malin
- 50 g cukru
- $\frac{1}{2}$ litra mleka



Kiwi obrać ze skórki i pokroić na kawałki. Przepuścić miąższ przez sokowirówkę. Wytrzeć maliny wilgotnym papierem absorbującym. Zmiksować je ręcznym mikserem dodając cukier i mleko. Wymieszać z sokiem z kiwi. Podawać z lodem w zmrożonej szklance.

SŁODKOŚĆ

Składniki:

- 5 dojrzałe gruszki
- 1 jabłko Granny Smith
- 4 cl syropu miętowy
- $\frac{1}{2}$ litra mleka
- Świeże liście mięty

Umyć jabłka i gruszki. Pokroić ich na kawałki i przepuścić wszystko przez sokowirówkę kończąc na jabłko. Wymieszać z mlekiem. Włożyć kostki lodu do kieliszków. Wlać najpierw syrop miętowy, a następnie mieszankę soku owocowego i mleka. Udekorować liściem świeżej mięty.

JOGURT MALINOWY

Składniki:

- 300 g malin
- 1 duży bukiet czerwonych winogron
- 300 g kremowego jogurtu
- 100 ml mleka
- ½ łyżeczki białego pieprzu
- 2 łyżeczki miodu



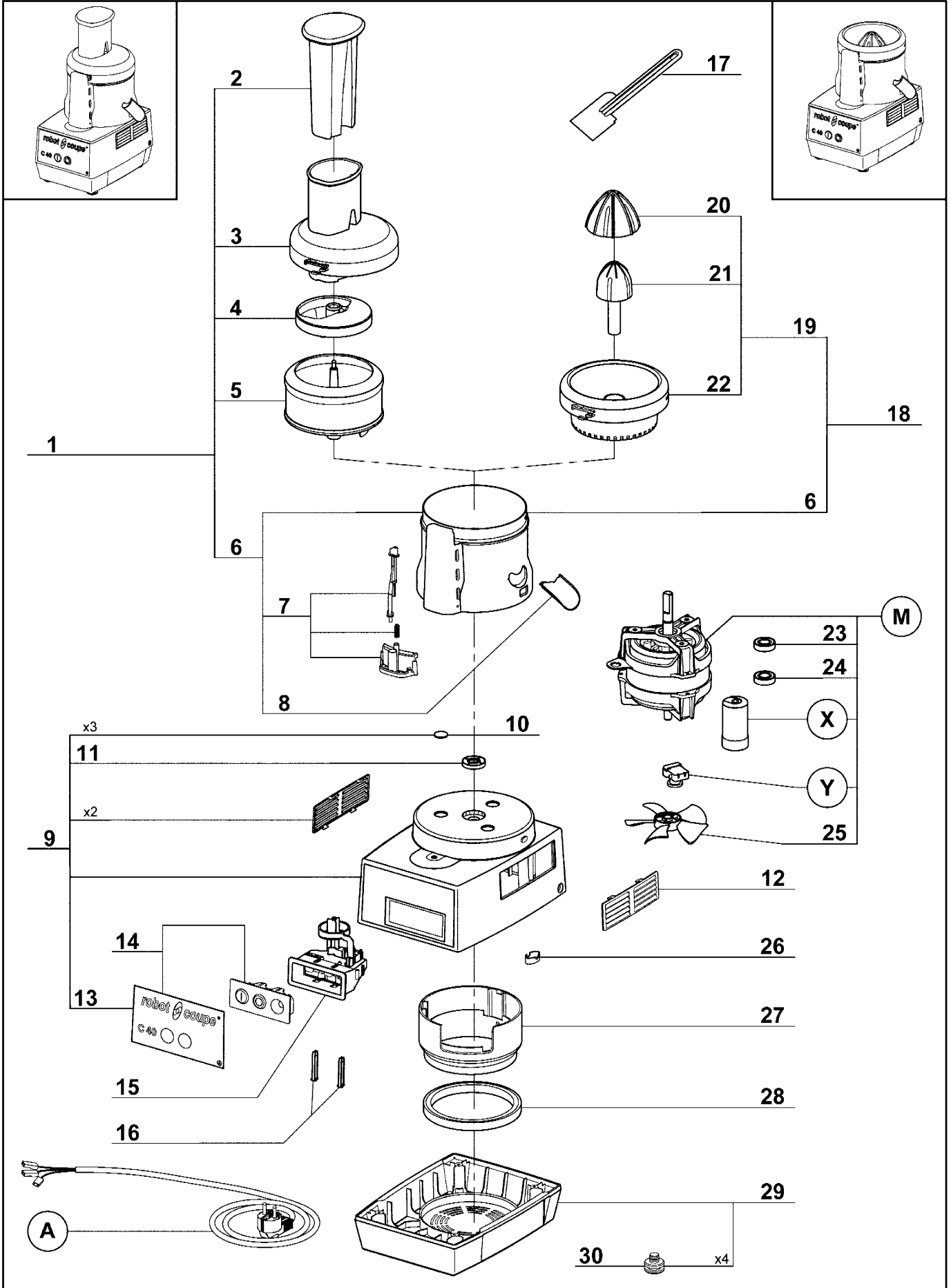
Przygotować sos z malin (odłożyć kilka malin do dekoracji). Umyć winogrona i usunąć szypułki, a następnie przepuścić winogrona przez wyciskarkę do przecierów. Odać około 100 ml sosu malinowo-winogronowego i wymieszać resztę trzepaczką z jogurtem, mlekiem, pieprzem i miodem.

Przełożyć odlany wcześniej sos do 4 niskich kieliszków i wlać delikatnie na wierzch mieszankę z jogurtu.

robot coupe®

C 40 A

N° de série / Serial number
- 586 - - - - -



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 391	TETE COMPLETE CENTRIFUGEUSE	JUICE EXTRACTOR COMPLETE HEAD
2	39 990	ENS. POUSSOIR	PUSHER ASSEMBLY
3	39 989	COUVERCLE	LID
4	39 992	PALE PRESS COULIS	PRESS COULIS TOOL
5	39 838	PANIER CENTRIFUGEUSE	JUICE EXTRACTOR BASKET
6	39 841	ENS. CUVE	BOWL ASSEMBLY
7	39 993	ENS. TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
8	39 995	BEC VERSEUR INOX	STAINLESS STEELS POUT
9	39 997	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
10	101 208	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
11	501 010	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
12	104 122	GRILLE DE VENTILLATION	VENTILATION GRID
13	39 999	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
14	39 998	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
15	39 877	ENS. SECURITE	SAFETY ASSEMBLY
16	39 876	ENS. CLAVETTE PLASTRON (x2)	PANEL KEY ASSEMBLY
17	105 167	SPATULE	SPATULA
18	27 392	ENS. PRESSE-AGRUMES	JUICER ASSEMBLY
19	39 996	PRESSE-AGRUMES COMPLET	COMPLETE JUICER ASSEMBLY
20	39 839	GRAND CÔNE PRESSE-AGRUMES	JUICER LARGE CONE
21	39 840	PETIT CÔNE PRESSE-AGRUMES	JUICER SMALL CONE
22	39 994	PANIER PRESSE-AGRUMES	JUICER BASKET
23	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL-BEARING 6002 2RS
24	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL-BEARING 6201 2RS
25	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
26	101 106	CAVALIER SERRE CABLE	POWER CORD CLIP
27	101 097	CONDUIT VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
28	101 099	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
29	29 905	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
30	39 928	PIED (x4)	FOOT (x4)

A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

Machine	Voltage	A	M	X	Y
55 042 AUST	240/50/1	39 891	39 849	600 018	500 289
55 041 UK		39 889			
55 046 CH	230/50/1	39 893			
55 047 DK		39 892			
55 040		39 888			
55 044	220/60/1	39 889	39 850	504 674	
55 034 SAU		39 843			
55 045	120/60/1	39 890	39 851	603 669	500 296
55 049 JAP	100/50-60/1				

C40A

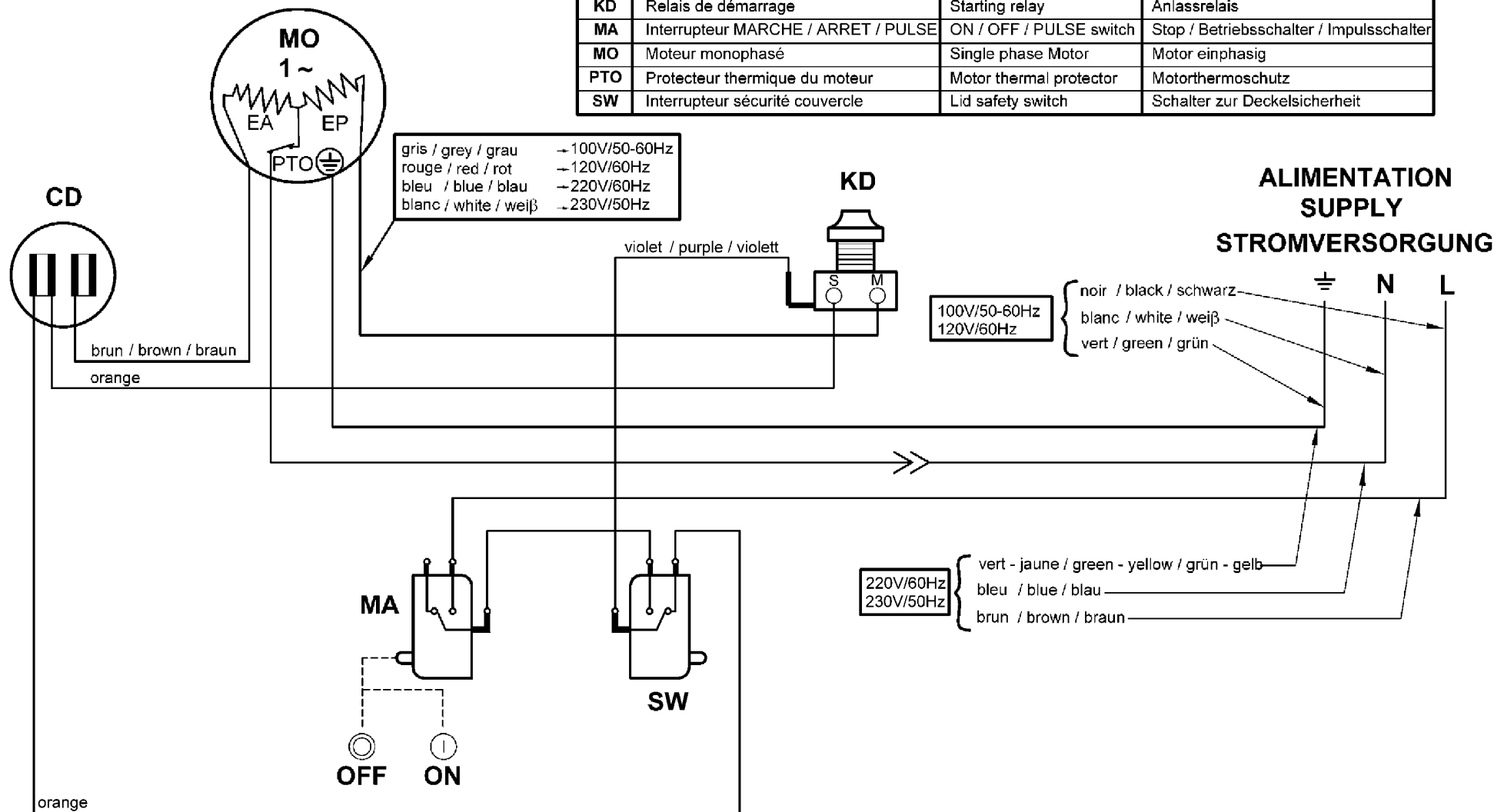
100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MA	Interrupteur MARCHÉ / ARRÊT / PULSE	ON / OFF / PULSE switch	Stop / Betriebsschalter / Impulsschalter
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PTO	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz
SW	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch	Schalter zur Deckelsicherheit





robot  coupe®

**Head Office, French,
Export and Marketing Department:**
48, Rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex - France
Tel.: 01 43 98 88 15 - Fax: 01 43 74 36 26
Email: international@robot-coupe.com

Service Clients Belgique
26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Fax : (071) 59 36 04
Email : info@robot-coupe.be

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

Robot-Coupe Italia srl
Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051 72 68 10 - Fax: 051 72 68 12
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com