robot coupe®



C 40 D

TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS

19/12/2024

www.robot-coupe.com

Fr Enregistrez votre produit en ligne

Eng Register your product online

D Registrieren Sie Ihr Produkt online

Nl Registreer uw product online

Es Registre su producto en línea

It Registra il prodotto online

Po Registe o seu produto online.

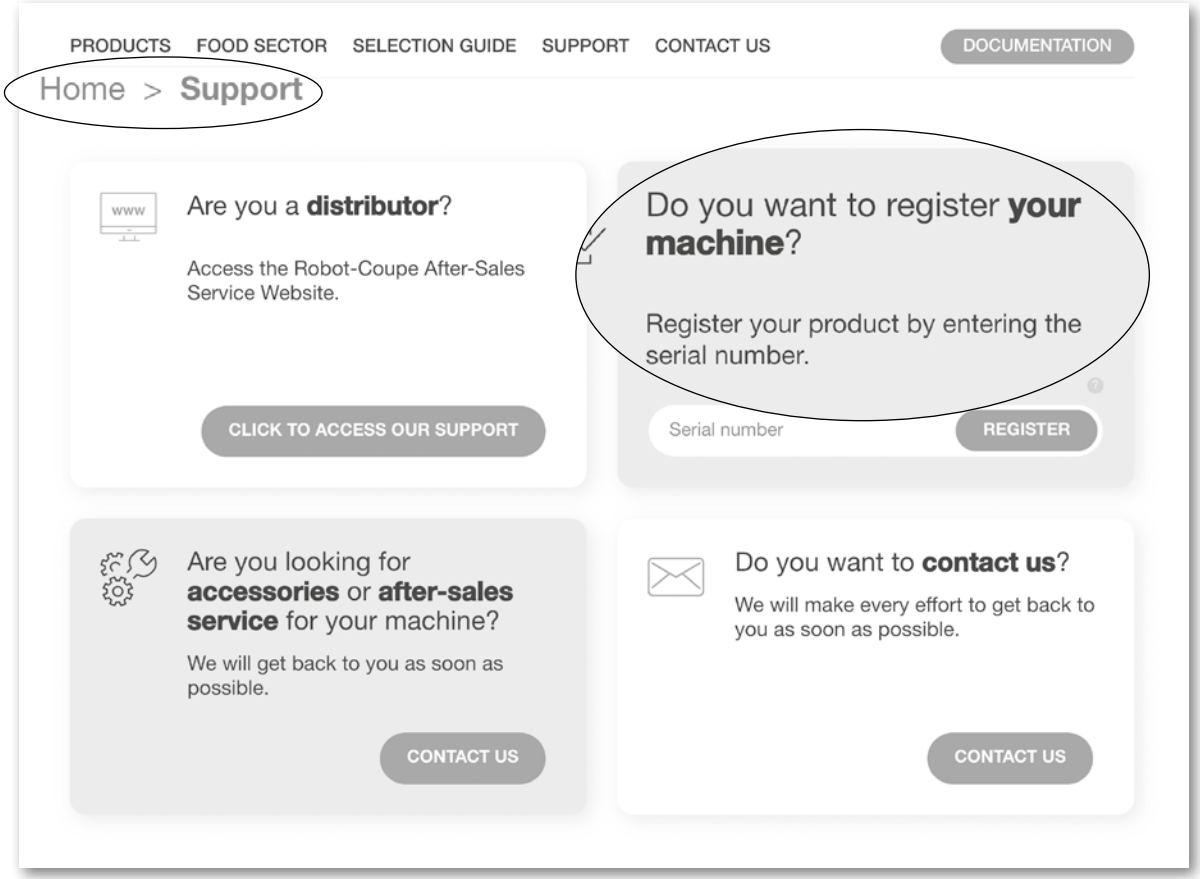
Sw Registrera din produkt online

Ru Зарегистрировать онлайн ваш продукт

Pl Rejestracja produktu on-line

Cz Zaregistrujte svůj výrobek online

Ua Зареєструйте свій продукт онлайн



robot coupe®

Декларация о Соответствии ЕС

Компания **Robot-Coupe® SNC**, выступая в качестве производителя и лица, уполномоченного составлять техническую документацию, заявляет, что все машины, являющиеся предметом данной оригинальной инструкции, а также их принадлежности и упаковка соответствуют :

- Положениям следующих европейских директив и соответсвующим гос. законодательствам:
  - Директива по механизмам **2006/42/EC**,
  - Директива по электромагнитной совместимости **2014/30/EC**,
  - Директиве **2011/65/EC** "О снижении использования опасных веществ в электрическом оборудовании" (RoHS),
  - Директиве **2012/19/EC** "Об отходах электрического и электронного оборудования" (WEEE),
- Регламенту **(EC) № 1907/2006** (последняя консолидированная версия) касающемуся правил "Регистрации, Оценки, Санкционирования и Ограничения химических веществ (REACH)", в соответствии с чем все продукты, продаваемые компанией Robot-Coupe® SNC, а также их аксессуары и упаковочные материалы, не содержат веществ, вызывающих высокие опасения из соответствующего списка Европейского химического агентства (ECHA).
- Регламенту **(EC) № 1935/2004** "О материалах и изделиях, предназначенных для контакта с продуктами питания",
- Регламенту **(EC) № 2023/2006** "О надлежащей практике производства материалов и изделий, предназначенных для контакта с продуктами питания",
- Регламенту **(EC) № 10/2011** "О пластиковых материалах и изделиях, предназначенных для контакта с продуктами питания",
- следующим положениям гармонизированных европейских стандартов:
  - **EN ISO 12100** Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
  - **EN 60204** Безопасность механизмов – Электрообо-рудование аппаратов,
  - **EN 60529** Степень защиты оболочки (Класс IP):
    - Требования в соответствии с EN 60204-1. IP34 - минимальная степень защиты оболочек систем управления,
- и, согласно категории аппарата, положениям гармонизированных европейских стандартов, определяющим требования безопасности и гигиены:
  - **EN 454** ..... Сбивательно-смесительные аппараты,
  - **EN 1678** ..... Овощерезки (и Соковыжималки-Экстракторы),
  - **EN 12852** ..... Кухонные процессоры и миксеры,
  - **EN 12853** ..... Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
  - **EN 13208** ..... Аппараты для очистки овощей,
  - **EN 13621** ..... Аппараты для отжимания воды из салата,
  - **EN 14655** ..... Хлеборезки.
- а именно их действующей версии на день подписания данной Декларации соответствия всем вышеуказанным директивам, регламентам и стандартам, а также всем применимым регламентам (ЕС), изменяющим, исправляющим и/или корректирующим их, существующим на данный день.

Пересмотр R023

Montceau-les-Mines, 13 марта 2024 г.

Jean-Marie LOZANO

Директор по производству

СОДЕРЖАНИЕ

ГАРАНТИЯ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВЫ ТОЛЬКО ЧТО ПРИОБРЕЛИ АВТОМАТИЧЕСКОЕ СИТО С 40 "D"

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вес
- Размеры
- Рабочая высота
- Уровень шума
- Электрические характеристики

ЗАЩИТАа

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ НЕПОЛАДОК

НОРМЫ

РЕЦЕПТЫ (стр 120)

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ И ПРОВОДКИ

ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPE S.N.C.

Ваш аппарат ROBOT-COUPE S.N.C. имеет гарантию сроком на один год с даты покупки: данная гарантия относится, только к официальному изготовителю, его дистрибьютеру или импортеру.

Если Вы покупаете аппарат ROBOT-COUPE у дистрибьютора, исходной является его гарантия (проверьте сроки и условия этой гарантии с вашим дистрибьютером).

Гарантия ROBOT-COUPE S.N.C. не распространяется на гарантию дистрибьютера, однако в случае отсутствия последней гарантия ROBOT-COUPE S.N.C. будет действительной с возможными поправками в зависимости от коньюктуры рынка.

Гарантия ROBOT-COUPE S.N.C. распространяется только на неиправности, связаные с материалом и/или сборкой.

ГАРАНТИЯ ROBOT-COUPE S.N.C. НЕ РАПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩЕЕ:

1 - Повреждения оборудования из -за неправильного или несоответствующего использования, падения аппарата или другие подобные повреждения, вызванные неправильным выполнением инструкции по сборке, установке, использованию, чистке, обслуживанию и т. д.

2 - Заточка или замена затупившихся, испорченных или изношенных после определенного времени использования, считающегося нормальным или чрезмерным, лезвий.

3 - Заточка и или стоимость замены или ремонта лезвий, ножей, поверхностей, насадок с пятнами, поцарапанных, поврежденных, искривленных или измениших цвет.

4 - Любые изменения, добавления или ремонт, выполненные не уполномоченным лицом или предприятием.

5 - Перевозка аппарата в\из сервис. центра.

6 - Стоимость установки или тестирования новых деталей или комплектов (напр., чаши, диски, лезвия, насадки), замененных по собственному усмотрению.

7 - Расходы, связанные с изменением направ лением вращения трехфазного электро двигателя (ответственность несет установщик).

8 - Повреждения, вызванные транспортировкой. Видимые или невидимые повреждения лежат на ответсвенности перевозчика. Пользователь должен известить о них перевозчика и экспедитора сразу по получении товара, или по обнаружению повреждений если таковые заметны не сразу.

Храните заводскую упаковку, которая понадобиться в случае проверки перевозчика.

Гарантия ROBOT-COUPE S.N.C. ограничи -вается заменой неисправных деталей или аппаратов. Компания ROBOT-COUPE S.N.C., а такжее ее филиалы или афилиированные предприятия, дистрибьюторы, агенты, упра вляющие, служащие или страховщики не несут ответственность за ущерб, потерю или косвенные расходы, связанные с аппаратом или невозможностью его использования.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВНИМАНИЕ

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

ВНИМАНИЕ: Во избежание несчастных случаев (электротравмы, ранения и пр.) и для снижения материального ущерба, нанесенного неправильным использованием вашего аппарата, внимательно прочитайте следующии инструкции и строго соблюдайте их выполнение Это поможет Вам лучше ознакомиться с аппаратом и правильно его использавоть. Прочитайте полностью данные рекомендации и ознакомьте с ними всех лиц, ползующихся аппаратом. Наше оборудование предусмотрено исключительно для профессионального использования и ни в коем случае не должно использоваться детьми.

РАСПАКОВКА

• Осторожно выньте из упаковки все оборудование, коробки и пакеты с аксессуарами или специальной оснасткой.

УСТАНОВКА

• Рекомендуется устанавливать аппарат на устойчивую поверхность.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

• Убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке корпуса двигателя, и что она рассчитана на необходимую силу тока.

• Подсоедините аппарат к розетке с заземлением.

РАБОТА

• Соблюдайте осторожность при работе с режущими инструментами (дисками или ножами).

ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

• Строго следуйте инструкциям по сборке (см. Стр. 117) и убедитесь, что все аксессуары правильно утановлены.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

• Не пытайтесь убрать предохранитель ные системы и блокировки.

• Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.

• Не проталкивайте продукты рукой.

• Не перегружайте аппарат.

• Не включайте порожний аппарат.

ОЧИСТКА

• В целях предосторожности перед очисткой отключайте ваш аппарат.

• Систематически очищайте аппарат и аксессуары по окончании работы.

• Не погружайте блок двигателя в воду.

• Для алюминиевых деталей используйте специальное моющее средство.

• Не используйте моющие средства с высокой щелочностью (с сильной концентрацией аммиака и натрия) для пластмассовых деталей.

• Robot-Coupe не несет ответсвенность за несоблюдение пользователем элементарных правил санитарной гигиены по содержанию и очистке аппарата.

ТЕХУХОД

• Перед любыми операциями на электрических частях, обязательно отключайте аппарат.

• Регулярно проверяйте состояние прокладок или колец, а также исправность предохранительных систем.

• Тщательно следуйте инструкции по техуходу и проверяйте состояние аксессуаров, особенно после использования коррозийных продуктов (лимонная кислота и пр...).

• Не пользуйтесь аппаратом в случае повреждения шнура питания или штепсельной вилки, или же если аппарат неисправно работает или был поврежден.

• При любых аномалиях в работе обращайтесь в сервисный центр.

ВЫ ТОЛЬКО ЧТО ПРИОБРЕЛИ АВТОМАТИЧЕСКОЕ СИТО С 40 "D"

Автоматическое сито С 40 "D", отличающееся особой прочностью и надёжностью, за несколько секунд поможет Вам приготовить широкий ассортимент соусов и натуральных соков!

Овощи и фрукты, особенно в сыром виде, являются ценным источником витаминов, минералов и клетчатки, необходимых для нашего организма. Овощные соки содержат много минеральных солей, а фруктовые - придают заряд энергии, благодаря высокому содержанию витаминов.

МИНЕРАЛЬНЫЕ СОЛИ

Не все пищевые продукты содержат минеральные соли в достаточном количестве.

Некоторые минералы, такие как калий, магний, сера, хлористый натрий (соль) достаточно распространены и, при условии соблюдения разнообразного питания, попадают в организм естественным путём. Овощи и фрукты, указанные в приведённой ниже таблице, богаты следующими минералами:

Кальций: зелёные овощи и фрукты.

Фосфор: сушёные овощи.

Калий: свежие овощи.

Железо: шпинат, петрушка.

Йод : свекла, морковь.

ТАБЛИЦА СОДЕРЖАНИЯ ВИТАМИНОВ ВО ФРУКТАХ

Витамины	B1	C	A	D
Абрикосы	•	•	•	•
Ананас	•	•	•	•
Чёрная смородина	•	•		•
Вишня	•	•	•	•
Лимоны	•	•	•	•
Клубника	•	•		•
Малина	•	•		•
Смородина	•	•		•
Киви	•	•	•	•
Дыни	•	•		•
Ежевика	•	•	•	•
Апельсины	•	•	•	•
Грейпфрут	•	•	•	•
Персики	•	•		•
Груши	•	•		•
Яблоки	•	•		•
Сливы	•	•		•
Виноград	•	•		•

ТАБЛИЦА СОДЕРЖАНИЯ ВИТАМИНОВ В ОВОЩАХ

Витамины	B1/B6	A	E	K
Спаржа	•		•	
Морковь	•	•	•	
Листовой сельдерей		•	•	•
Корневой сельдерей	•			
Капуста	•	•	•	•
Огурцы	•	•	•	
Кабачок	•	•	•	
Кресс-салат	•	•	•	
Салатный цикорий				
Шпинат	•	•	•	•
Фенхель	•		•	
Салат-латук	•		•	•
Репа	•			
Лук	•			
Петрушка	•	•	•	
Болгарский перец	•	•	•	
Помидоры	•	•		

Простой дизайн данного аппарата позволяет собирать и разбирать одним движением руки часто используемые детали для их очистки и техухода аппарата.

В целях упрощения эксплуатации, пожалуйста, ознакомьтесь с нижеприведёнными этапами сборки .

Настоящая инструкция разработана, чтобы помочь покупателю извлечь максимальную выгоду из покупки автоматического сита.

Просьба, внимательно прочесть эту инструкцию перед использованием аппарата.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

Перед включением аппарата, убедитесь, соответствует ли напряжение сети, указанному на этикетке изделия.

Автоматическое сито С 40 "D" поставляется с однофазной вилкой, соединённой со шнуром питания.

Аппарат не должен быть использован при наличии видимых механических повреждений.

ВНИМАНИЕ

ДАННЫЙ АППАРАТ ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН (ОПАСТНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ТОКОМ).

ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ

C 40 "D" : 3 АППАРАТА В 1

1) Поставьте моторный блок перед собой



2) Установите чашу на моторный блок и поворачивайте её слева направо до упора.





• ФУНКЦИЯ НАСАДКА ДЛЯ СОУСА

3) Установите центрифужное сито на моторный вал





4) Закрепите лопатку на центрифужное сито

5) Закрепите крышку на чаше и поворачивайте её слева направо до упора.





6) становите сосуд для сока под носик.

Нажмите на зелёную кнопку.

7) При помощи толкателя опускайте овощи и фрукты.

Нажмите на красную кнопку, чтобы выключить аппарат. Не открывать крышку до полной остановки аппарата.

• ФУНКЦИЯ СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

3) Установить сито для цитрусовых на чашу и поворачивайте его слева направо до упора.





4) Выбрать подходящий по размеру конус в зависимости от размера цитрусовых. Большой конус должен всегда быть прикреплён на маленький.

5) Установить конус на моторный вал

6) Установить сосуд для сока под сливной носик, а фрукт на конусе.

7) Нажать на зелёную кнопку, затем осторожно на фрукт до полного отжима.



8) Нажмите на красную кнопку, чтобы выключить аппарат. Не открывать крышку до полной остановки аппарата.

• ФУНКЦИЯ СОКОВЫЖИМАЛКА

3) Закрепить центрифужное сито в чаше. (Регулярно очищайте сито от волокон, которые скапливаются на сите при каждом использовании).





4) Закрепите крышку на чаше и поворачивайте её слева направо до упора.

5) Приготовьте фрукты и овощи.

6) Установите сосуд для сока под носик. Включите аппарат, нажав на зелёную кнопку.



7) Опускайте в небольших количествах кусочки фруктов и овощей.

Используйте толкатель во время отжима.

Выключите аппарат, нажав на красную кнопку.



СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ВНИМАНИЕ

Хорошо промыть овощи и фрукты, чтобы смыть все следы химикатов, которыми они могли быть обработаны. Нарезать на кусочки нужного размера, чтобы они могли быть свободно загружены через воронку.

- Перед первым использованием аппарата, рекомендуется промыть все детали, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами.
- Во время первого использования, рекомендуется несколько раз пропустить тёплую воду и два лимона, очищенных и порезанных на кусочки. Ваша машина готова к использованию.
- Перед загрузкой овощей, рекомендуется сначала включить машину и установить сосуд для сока под носик.
- Не загружайте овощи и фрукты слишком быстро.
- С цитрусовых необходимо снять кожуру перед началом работы.
- С фруктов и овощей с толстой кожурой (напр. ананас, банан и т.д.) или с крупными семечками (напр. дыня) очистить кожуру и удалить сердцевину. Из персиков, абрикосов, вишни вынуть косточки.
- Кусочки овощей и фруктов загружайте небольшими порциями в воронку.
- Используйте толкатель во время отжима. Для того чтобы получить лучшую сокоотдачу, нет необходимости **сильно жать** на фрукт или овощ.
- В конце использования не отключайте мотор несколько минут, чтобы сок успел стечь.
- Если авоматическое сито C 40 начинает вибрировать, необходимо отключить мотор и очистить сито. Неравномерное распределение мякоти по ситу может нарушить баланс. Снова включите аппарат. Если носик чаши забит, остановите аппарат, промойте чашу, снова включите.

ВАЖНО

Категорически запрещается погружать моторный блок в воду.

Категорически запрещается промывать сильной струёй воды.

В случае необходимости, протереть корпус влажной тряпкой или губкой.

После каждой очистки, соберите полностью весь аппарат.

ВАЖНО

Категорически запрещается погружать моторный блок в воду.

Категорически запрещается промывать сильной струёй воды.

В случае необходимости, протереть корпус влажной тряпкой или губкой

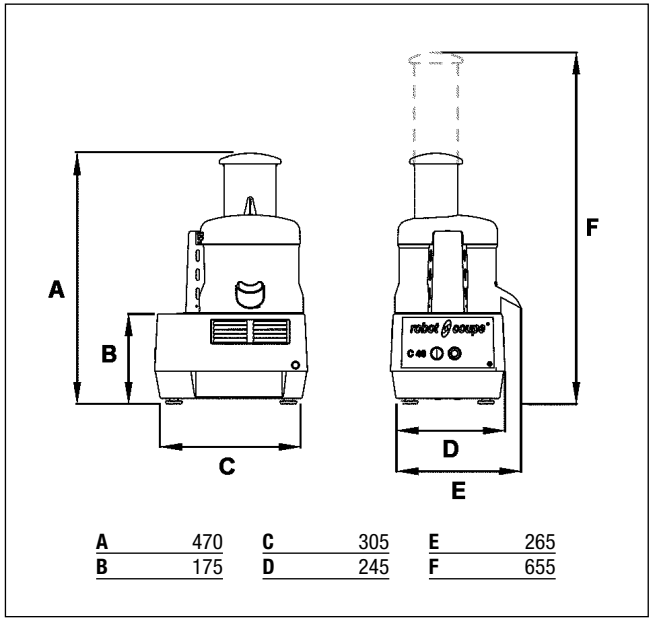
После каждой очистки, соберите полностью весь аппарат.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВЕС

	нетто	в упаковке
C 40 "D"	9,5 kg	11 kg

• РАЗМЕРЫ (в мм)



A	470	**C**	305	**E**	265
B	175	**D**	245	**F**	655

• РАБОЧАЯ ВЫСОТА

Мы рекомендуем Вам устанавливать автоматическое сито C 40 "D" на ровную и твёрдую поверхность. Рекомендуемая высота поверхности - 1,20 или 1,30 м от верхнего края чаши.

• УРОВЕНЬ ШУМА

Шумовое давление при работе автоматического сита C 40 "D" в холостую ниже 70 дБ (A).

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электрическая установка должна соответствовать как минимум номинальным значениям тока, указанным ниже. Защитные устройства должны подходить для запуска моторов, то есть обеспечивать пиковые значения тока, связанные с запуском асинхронных моторов.

Монофазный аппарат

Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (A)
230В / 50 Гц	1500	4,3
115В / 60 Гц	1800	8,0
220В / 60 Гц	1800	4,3

ЗАЩИТА

Аппарат не функционирует, если **чаша** или **крышка** установлены неправильно. Мотор останавливается, при открытии **крышки** или при нажатии **красной кнопки**.

Чтобы снова включить аппарат, необходимо правильно установить **крышку** и нажать на **зелёную кнопку**.

Автоматические сита оборудованы системой **термической защиты**, которая автоматически останавливает мотор в том случае, если аппарат работает слишком долго или перезагружен.

В случае возникновения данной ситуации, дайте аппарату остыть и снова включите аппарат.

Категорически запрещается работать без толкателя и вводить твердые объекты через воронку.

Не включайте и не отключайте штекер из розетки мокрыми руками.

⚠ НАПОМИНАНИЕ

Никогда не пытайтесь убрать предохранительные системы и блокировки.

Никогда не вводите посторонние предметы в рабочий отсек.

Не перегружайте аппарат



В целях безопасности, необходимо загружать фрукты и овощи с помощью толкателя, предназначенного для этой цели.

Категорически запрещается загружать с помощью любого другого инструмента или руками.

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ НЕПОЛАДОК

СИМПТОМЫ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ И ИСПРАВЛЕНИЕ НЕПОЛАДОК
Аппарат не функционирует.	- Подключите кабель питания в розетку - Выключите / включие аппарат - Проверьте исправность Вашего источника питания - Проверить правильно ли установлены чаша и крышка.
В процессе работы необходимо сильно нажимать толкателем.	- Сито закупорено. Промыть.
Аппарат вибрирует	- Сито закупорено. Промыть.

НОРМЫ

Смотреть декларацию о соответствии стр. 3

• ОБЬЯСНЕНИЕ РЕЦЕПТОВ

 Функция соковыжималка

 Функция Автоматическое сито

 Функция соковыжималка для цитрусовых

РЕЦЕПТЫ

Овощи и фрукты смешиваются до бесконечности в самых разных коктейлях. Дайте волю своей фантазии…

СОУСЫ И ПАСТЫ

ТРАДИЦИОННАЯ ТОМАТНАЯ ПАСТА



Ингредиенты (на ½ литра соуса после выпаривания):

- 1 кг помидоров
- 2 ст.л. оливкового масла
- 3 ч.л. сахара
- 2 зубчика чеснока
- тимьян или базилик
- соль, перец

Помидоры помыть, нарезать кубиками и пропустить через насадку для соуса, отложить в сторону.

На широкую сковороду налить оливковое масло, добавить приготовленную томатную массу, раздавленный чеснок, тимьян или базилик и сахар. Посолить и поперчить по вкусу

Довести до загустения на медленном огне прибл. на 30 минут. При необходимости добавить специи.

Эта паста прекрасно подходит к макаронным изделиям, а также может послужить томатной основой для пиццы, если вы потопите её на огне немного подольше.

Совет: в летний сезон приготовьте большое количество и заморозьте.

ПАСТА ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ



Ингредиенты (на 300 мл.):

- 1 красный болгарский перец
- 2 желтых болгарских перца
- 2 ст.л. оливкового масла
- 1 зубчик чеснока
- соль, перец

Разогреть духовку в режиме "гриль". Перцы вымыть и обсушить. . Положить овощи на листок алюминиевой фольги и поставить противень в середину духовки. Переворачивайте регулярно, пока болгарские перцы не подрумянятся со всех сторон, то есть примерно через 45 минут. Удалить плодоножки, пока перцы не остыли, и порезать крупными кусками, не вынимая семечки и не очищая (только если они не обгорела). Пропустить через насадку для соуса. Полить оливковом маслом, добавить раздавленным чеснок, посолить и поперчить по вкусу и перемешать.

Подавать пасту горячей к жареному мясу или холодным к рыбным блюдам.

КЛУБНИЧНЫЙ СОУС С ДЕСЕРТНЫМ ВИНОМ



Ингредиенты (на 500 мл.):

- 200 г клубники
- 1 лимон
- 4 ст.л. меда
- 90 г сахара
- 500 мл. десертного вина *

Промыть лимон и снять цедру. Довести вино с лимонной цедрой и сахаром до кипения. Уварить до половины на сильном огне и дать остыть примерно на час. Промыть клубнику и срезать кончики, пропустить через насадку для соуса. Смешайте клубничное пюре с мёдом и уваренным вином.

Этот соус прекрасно сочетается с фруктовым салатом. Для большего аромата, оставьте фрукты мариноваться в клубничном соусе на час в прохладном месте перед подачей на стол.

* Злоупотребление алкоголем опасно для здоровья. Употребляйте его в умеренных количествах!

СЛАДОСТИ ДЛЯ РАДОСТИ

МУСС ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА С МАРАКУЙЕЙ

Ингредиенты:



- 200 г белого шоколада
- 5 плодов маракуйи
- 4 яйца
- 125 г взбитых сливок
- 75 г сахара
- листья мяты

Разрезать 4 маракуйи пополам, вынуть мякоть чайной ложкой, пропустить её через насадку для соуса. Растопить белый шоколад на водяной бане, Снять шоколад с огня и добавить в него 60 г мякоти маракуйи и 4 желтка, хорошо перемешать. Добавить взбитые сливки. Взбить белки до густой пены, добавив 75 граммов сахара. Аккуратно ввести взбитые белки в приготовленную массу. Разложить мусс в 4 розетки и поставить в холодильник на 4 часа.

При подаче на стол, выложить оставшуюся мякоть маракуйи нв розетки и украсить листочками мяты.

Совет шеф-повара: Добавьте мякоть маракуйи (с семечками) между 2 слоями мусса из белого шоколада.

ЯБЛОЧНО-МАЛИНОВОЕ СУФЛЕ

Ингредиенты:



- 200 г малины
- 1 яблоко
- 2 белка
- 80 г сахара
- 20 г сливочного масла
- сахарная пудра

Разогреть духовку (термостат на "7"), поставить противень для выпечки в середину духовки.

Малину отсортировать. Промыть яблоко и нарезать его на куски. Пропустить малину и яблоко через насадку для соуса. Добавить 2 столовые ложки сахара и отложить в сторону.

Густо смазать маслом 4 формочки для суфле и посыпать их сахарной пудрой. Влить столовую ложку соуса в каждую формочку и отложить в сторону.

Взбить белки до густой пены и постепенно добавить оставшийся сахар. Аккуратно ввести белки в малиново-яблочное пюре. Заполните формочки получившейся массой на 2/3. Провести лезвием ножа между смесью и краем каждой формочки, чтобы суфле хорошо поднялось.

Поставьте формочки на горячий противень и выпекайте около 10 минут, пока суфле не поднимется. Посыпать сахарной пудрой и сразу же подавать.

ЖАРЕНЫЙ АНАНАС ПОД ЭКЗОТИЧЕСКИМ СОУСОМ

Ингредиенты:



- 1 ананас
- 1 небольшой манго
- 2 киви
- 6 апельсиновых цукатов
- 4 ст. л. коричневого сахара
- 1 ч.л. корицы
- 20 г сливочного масла
- кокосовая стружка
- листья мяты

Разогреть духовку на позиции "гриль". С ананаса снять кожуру и нарезать ломтиками размером 2 см. Нарезать цукаты тонкой полоской.

Застелить противень-гриль пергаментной бумагой смазанной маслом и положить на него ломтики ананаса. Смазать ломтики растопленным маслом и проложить апельсиновыми полосками. Посыпать сверху коричневым сахаром и корицей, и жарить около 5 минут или до тех пор пока сахар не начнёт загустевать.

Очистить киви. С манго снять кожуру, вынуть сердцевину и нарезать на кусочки. Пропустить фрукты через насадку для соуса и добавить сок от жарки ананаса.

Разложить ломтики ананаса на тарелки и полить соусом. Посыпать кокосовой стружкой и украсить листьями мяты.

Вы также можете заменить апельсиновые цукаты на лимонные

МОРОЖЕНОЕ

МОРОЖЕНОЕ ИЗ ДЫНИ С ПОДЛИВКОЙ ИЗ КИВИ

Ингредиенты:



- 1 большая дыня
- 50 мл. муската
- 30 г сахара
- 1 лайм
- 4 киви

Нагреть в кастрюле 300 мл воды с сахаром. Довести до кипения и остудить.

Дыню разрезать пополам, вынуть семечки и почистить. Нарезать ее кусочками, подходящими к размеру воронки, и пропустить через соковыжималку. Добавить сок лайма, мускат и сахарный сироп. Вылить приготовленную смесь в мороженицу и оставить загустеть на 25 минут. Киви очистить, нарезать кусочками и пропустить через насадку для соуса или соковыжималку. Перед подачей на стол разлить подливку в вазочки и добавить 2 шарика мороженого из дыни.

Совет шеф-повара: При желании украсить красными ягодами и листьями мяты.

ВАРЕНЬЕ И МАРМЕЛАД

ЯБЛОЧНОЕ ЖЕЛЕ С КОРИЦЕЙ И ЦИТРУСОВЫМИ

Ингредиенты:



- 1,5 кг. зелёных яблок
- 1 кг. сахара
- 40 г. желатина для варенья
- 1 лимон
- 1 апельсин
- 1 ч. л.корицы

Промыть яблоки и нарежьте их на кубики (нет необходимости вынимать семечки и снимать кожуру).

Пропустить через соковыжималку половину яблок, опорожнить сито и пропустить оставшиеся яблоки. Апельсин и лимон пропустить через соковыжималку для цитрусовых и смешать полученный сок с яблочным. Взвесить сок.

Вылить сок в таз для варенья и добавить в него 2 ст. л. сахара, осторожно перемешивая деревянной ложкой. Нагреть и кипятить 3 минуты, постоянно перемешивая и добавить оставшийся сахар.
Высыпать такое же количество сахара и 1 чайную ложку корицы. Довести до кипения и варить на сильном огне 3 минуты, постоянно перемешивая. Сразу разлить желе в банки.
Как проверить готовность: капля желе, вылитая на очень холодную тарелку, не течет.

МАРМЕЛАД МАНГОВО-МАЛИНОВЫЙ

Ингредиенты (на примерно 60 мармеладок):



- 2• 2 манго
- 350 г малины
- 1 + 1 кусочек масла
- 275 + 275 г сахарной пудры

Манго очистить, удалить косточку и нарезать на кусочки. Пропустить через насадку для соуса. Взвесить полученное пюре и отложить 300 г.
Очистить ситечко, отсортировать малину и пропустить через насадку для соуса. Взвесить и отложить 300 г.
Влить манговое пюре в кастрюлю с толстым дном с 3 столовыми ложками воды.
Посыпать пюре 3 столовыми ложками сахара, перемешивания аккуратно деревянной лопаточкой.
Добавить 125 г сахара и кусочек сливочного масла, поставить на огонь и довести до кипения, добавить ещё раз 125 г сахара и варить до 110 ° С.
Немедля влить пасту манго в форму с плоским дном слоем в ½ см и оставить схватиться.
Таким же образом приготовить соус из 300г. мякоти малины.
Влить малиновый соус на схватившийся соус из манго. Поставить в холодильник на 24 часа.
Вынуть из формы, посыпать сахаром со всех сторон, разрезать на кубики (3 x 3 см), разделить слои мармелада и оставить сушиться на ночь.

ФРУКТОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

СОЛНЕЧНЫЙ СОК

Ингредиенты:



- 1 большой ананас
- 2 апельсина
- 1 веточка свежей мяты

Очистить и порезать на кусочки ананас. Пропустить через соковыжималку. Выжать апельсиновый сок с помощью соковыжималки для цитрусовых и смешать соки. Украсить веточкой свежей мяты.

ОЛИМП

Ингредиенты:



- 1 большая гроздь зеленого винограда
- 1 желтый лимон
- 3 больших ломтика ананаса

Вымыть виноград и вынуть косточки. Очистить ананас и разрезать на 3 части, которые в свою очередь нарезать на кусочки. Пропустить все через соковыжималку. Выжать лимон. Смешать в шейкере и подавать холодным.

ОСЕНЯЯ ЛИСТВА

Ингредиенты:



- ¼ л. воды
- 4 абрикоса
- 4 сливы
- 2 груши вильямс
- ½ ч.л.. корицы
- ½ лимона

Вымыть и вынуть косточки из абрикосов и слив. Разрезать груши на маленькие кусочки и облить лимонным соком, чтобы они не почернели. Включить аппарат и ввести фрукты, а потом воду, через воронку. Налить сок в графин, добавить корицу и перемешать. Сервировать с или без льда.

СОЛЕНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ГАСПАЧО

Ингредиенты:



- 500 г. спелых помидоров
- 1 огурец
- 1 зеленый болгарский перец
- соль и перец

Очистить огурец. Вынуть семечки и очистить болгарский перец. Ввести овощи в центрифугу через воронку : сначала томаты, затем огурец и наконец, болгарский перец. Перемешать до получения пюреобразной консистенции. Украсить дольками лимона и сервировать с сельдереем, солью и перцем.

СРЕДНЕВЕКОВЫЙ

Ингредиенты:



- 300 г. моркови
- 200 г. Розовой редиски
- 1 капля оливкового масла
- 1 щепотка соли

Снять ботву с моркови и редиски. Порезать морковь на кусочки. Пропустить через соковыжималку. Добавить оливковое масло и соль. Хорошо перемешать перед тем, как подавать.

ВЕСЕННИЙ КОКТЕЙЛЬ

Ингредиенты:



- 6 морковок
- 4 спаржи
- 3 листовых сельдерея

Вымыть и порезать на кусочки морковь, спаржу и сельдерей. Начиная со спаржи, пропустить все через соковыжималку. Этот майский напиток полон витаминов, железа, кальция, фосфора и натрия.

СЛАДКО-СОЛЕНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ЗДОРОВЬЕ

Ингредиенты:



- 4 больших моркови
- 4 зеленых яблока
- 1 лайм

Порезать яблоки и морковь на кусочки. Почистить лайм от кожуры. Пропустить через соковыжималку.

ОСЕНЬ

Ингредиенты:



- 4 томата
- 1 лимон
- 1 груша Вильямс
- Перец, соль

Вымыть и вытереть томаты и грушу. Порезать их на кусочки. Включить аппарат и вводить поочередно ингридиеты через воронку. Добавить лимонный сок. Хорошо перемешать, обильно посолить и поперчить.

УСПОКАИВАЮЩИЙ КОКТЕЙЛЬ

Ингредиенты:



- 1 ананас
- 1 листовой сельдерей

Очистить ананас и порезать кубиками. Вымыть сельдерей и порезать на кусочки. Пропустить через соквыжималку. Смешать и сразу подавать для избежания потери витаминов. Коктейль от головной боли.

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ПИНА-КОЛАДА

Ингредиенты:



- 1 большой ананас
- 1 кокосовый прех
- темный ром*
- коньяк*
- тростниковый сахар

Разбить кокосовый орех и отделить сок. Пропустить кокосовую мякоть через соковыжималку. Добавить через воронку стакан воды или кокосовый сок. Промыть оставшуюся кокосовою мякость и таким образом получить кокосовое молочко. Опорожнить центрифужное сито. Очистить и порезать на кусочки ананас, пропустить через соковыжималку.

Наполнить шейкер на одну треть молотым льдом. Налить ⁴⁄₁₀ ананасового сока, ³⁄₁₀ кокосового молочка, ²⁄₁₀ рома, ¹⁄₁₀ коньяка и тростникового сахара. Энергично взболтать и сервировать.

САНТА СЮЗ

Ингредиенты:



- Сюз*
- Текила*
- 5 абрикосов

Вынуть косточки из абрикосов и пропустить фрукты через соковыжималку. Смешать ⁴⁄₁₀ Сюза, ²⁄₁₀ текилы и ⁴⁄₁₀ абрикосового нектара. Смешать и подавать.

КОКТЕЙЛЬ ЗАХОДЯЩЕЕ СОЛНЦЕ

Ингредиенты (на 2 стакана):



- 2 маленьких апельсина
- ½ лимона
- 450 г. клубники
- 10 мл мускатного вина*
- 2 ст. л. сахарной пудры

Выжать сок из цитрусовых. Заменить насадку для цитрусовых на насадку для соусов. Вымыть ягоды и срезать хвостики, затем приготовить соус. Смешать в шейкере цитрусовый сок и клубничный соус, мускатное вино и сахарную пудру. Подавать холодным.

*Злоупотребление алкоголем опасно для здоровья. Употребляйте его в умеренных количествах!

КОКТЕЙЛИ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ

МИЛК ШЕЙК С ОСТРОВОВ

Ингредиенты:



- 1 спелый белый персик
- 1 манго
- 100 г. ананаса
- ½ л. ледяного молока

Вымыть и обсушить персик. Вынуть косточку. Снять кожуру с манго и ананаса и порезать фрукты на кусочки. Отложить несколько кусочков для украшения стаканов мини-шомпурами. Пропустить фрукты через соковыжималку. Добавить свежее молоко. Подавать сразу.

КИВИ В МОЛОКЕ

Ингредиенты:



- 5 киви
- 100 г. малины
- 50 г. сахара
- ½ л. молока

Очистить киви, брать только мякоть. Порезать на кусочки и пропустить через соковыжималку. Вытереть малину влажной салфеткой и смешать в миксере, добавляя сахар и молоко. Смешать с соком киви. Подавать со льдом в замороженном стакане.

СЛАДОСТЬ

Ингредиенты:



- 5 спелых груш
- 1 яблоко Granny Smith
- 4 мл мятного сиропа
- ½ л. молока
- Листья свежей мяты

Вымыть яблоко и груши. Нарезать их на кусочки и пропустить через соковыжималку, введя в последнюю очередь яблоко. Смешать с молоком. Положить лед в стаканы. Налить мятный сироп на дно, затем довавить смесь фруктовых соков и молоко. Украсить листком свежей мяты.

ЙОГУРТ С МАЛИНОЙ

Ингредиенты:



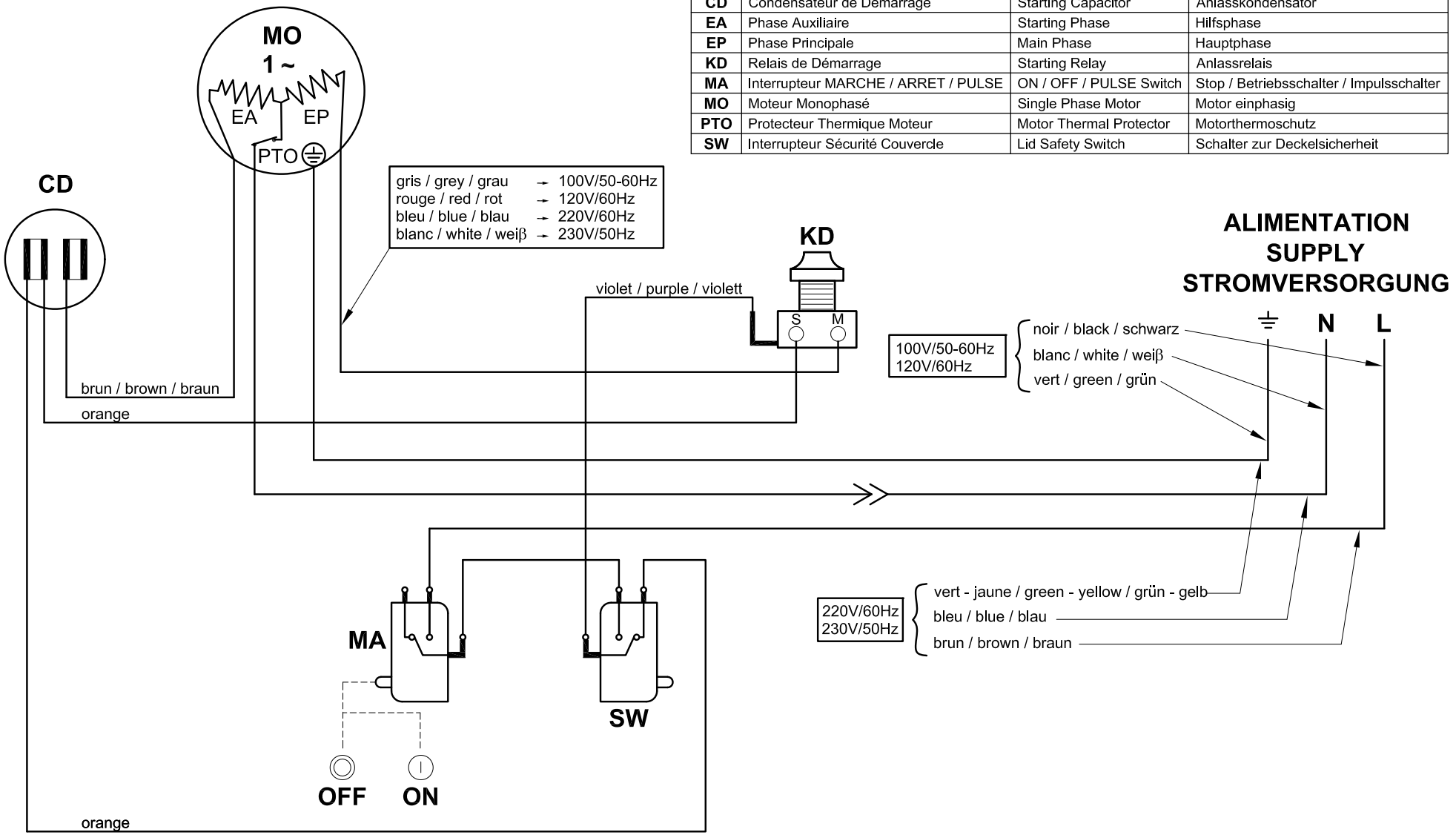
- 300 г. малины
- 1 большая гроздь черного винограда
- 300 г. жирного йогурта
- 100 мл молока
- ½ ч.л. белого перца
- 2 ч.л. меда

Приготовить малиновый соус (оставьте несколько ягод малины для украшения). Вымыть и отобрать виноград перед тем, как пропустить его через насадку для соусов. Отложить примерно 100 мл малиново-виноградного соуса и смешать остальное, взбивая венчиком, с йогуртом, молоком, перцем и медом.

robot coupe®

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ И ПРОВОДКИ

	Français	English	Deutch
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 MARCHE / ARRET / PULSE	ON / OFF / PULSE Switch	Stop / Betriebsschalter / Impulsschalter
MO	Moteur Monophasé	Single Phase Motor	Motor einphasig
PTO	Protecteur Thermique 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
94300 Vincennes - France
Tel.: 01 43 98 88 15
Email: international@robot-coupe.com

Service Clients
Belgique

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

Delegación comercial en España:

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

www.robot-coupe.com

3700231445062OD

Réf. : **450 620D** - 19/12/2024 - **RDM**