

robot coupe®



C 80 • C 120 • C 200 • C 200 V.V.



ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Robot-Coupe SNC :

Нижеприведенные типы аппаратов соответствуют:

- Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос. законодательствам:

- Директива по механизмам 2006/42/EC,
- Директива по низкому напряжению 2006/95/EC,
- Директива по электромагнитной совместимости 2004/108/EC,
- Регламент (ЕС) № 1935/2004 «О материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами»,
- Регламент (ЕС) № 10/2011 «О материалах и изделиях из пластмассовых материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами»,
- Директива по снижению опасных для здоровья компонентов (RoHS) 2002/95/CE,
- Директива «DEEE» 2002/96/CE,

- положениям следующих стандартизированных евро норм, а также норм по технике безопасности и гигиены:

- EN 12100-1 и 2 - 2004 : Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
- EN 60204-1 - 2006 : Безопасность механизмов – Электродоборудование аппаратов,
- EN 12852: Кухонные процессоры и миксеры,
- EN 1678- 1998 : Овощерезки,
- EN 454 : Сбивательно-смесительные аппараты,
- EN 12853: Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
- EN 14655 : Хлебрезки,
- EN 13208 : Аппараты для очистки овощей,
- EN 13621 : Аппараты для отжимания воды из салата,
- EN 60529-2000 : Степень защиты:
 - IP 55 для кнопок управления,
 - IP 34 для механизмов.

Montceau en Bourgogne, 19 февраля 2013

Alain NODET
Директор по производству

СОДЕРЖАНИЕ

ГАРАНТИЯ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВЫ ТОЛЬКО ЧТО ПРИОБРЕЛИ АВТОМАТИЧЕСКОЕ СИТО C 80 • C 120 • C 200 • C 200 V.V.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

- Советы по электричеству
- Панель управления

РАБОТА АППАРАТА

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ & ПРИГОТОВЛЕНИЕ

СПЕЦЗАКАЗ

ОЧИСТКА

ТЕХУХОД

- Лопасты
- Уплотнительное кольцо

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

ЗАЩИТА

НОРМЫ

РЕЦЕПТЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Трехмерные изображения
- Электрические схемы и проводки

ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPE s.n.c.

Ваш аппарат ROBOT-COUPE 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 не распространяется на гарантию дистрибьютера, однако в случае отсутствия последней гарантия ROBOT-COUPE будет действительной с возможными поправками в зависимости от конъюнктуры рынка.

Гарантия ROBOT-COUPE s.n.c. распространяется только на неисправности, связанные с материалом и/или сборкой.

ГАРАНТИЯ ROBOT-COUPE s.n.c. НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ 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 изменивших 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 направлением вращения трехфазного электро двигателя (ответственность несет установщик).

8 - ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ ТРАНСПОРТИРОВКОЙ. Видимые или невидимые повреждения лежат на ответственности 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 понадобится в случае проверки перевозчика.

Гарантия ROBOT-COUPE s.n.c. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов. Компания ROBOT-COUPE s.n.c., а также ее филиалы или аффилированные предприятия, дистрибьюторы, агенты, управляющие, служащие или страховщики не несут ответственность за ущерб, потерю или косвенные расходы, связанные с аппаратом или невозможностью его использования.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



ВНИМАНИЕ: Во избежание несчастных случаев (электротравмы, ранения и пр.) и для снижения материального ущерба, нанесенного неправильным использованием вашего аппарата, внимательно прочитайте следующие инструкции и строго соблюдайте их выполнение. Это поможет Вам лучше ознакомиться с аппаратом и правильно его использовать. Прочитайте полностью данные рекомендации и ознакомьте с ними всех лиц, пользующихся аппаратом.

РАСПАКОВКА

- Осторожно выньте из упаковки все оборудование, коробки и пакеты с аксессуарами или специальной оснасткой.
- **ОСТОРОЖНО** с режущими инструментами : ножей, дисков и др.

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.
- При трехфазном , убедитесь, что аппарат работает в направлении против хода часовой стрелки.

РАБОТА

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Не пытайтесь убрать предохранительные 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 ответственность 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 коррозионных 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 80 • С 120 • С 200 • С 200 V.V.

Автоматическое сито сконструировано специально для работы на профессиональной кухне. В процессе использования, вы откроете для себя всё многообразие его возможностей.

Автоматическое сито – ваш надёжный помощник для решения следующих задач: протерка супов-пюре и соусов, отделение сока с мякотью от кожуры и семечек, приготовление соков из мягких плодов и т. д.

Благодаря всем возможностям сита, вы откроете для себя новые горизонты кулинарного творчества.

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

Процесс сборки описан в нескольких частях, что позволит вам быстрее ознакомиться со всеми функциями аппарата. Обратите особое внимание на описание причин, которые могут привести к остановке мотора. Например, на аппарате установлена система защиты от случайного прикосновения к режущим частям во время работы.

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

Просьба, внимательно прочесть эту инструкцию перед использованием аппарата.

Несколько помещенных здесь примеров приготовления помогут вам быстро ознакомиться с аппаратом и оценить его преимущества.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

• СОВЕТЫ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

Перед подключением убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке двигателя.



ВНИМАНИЕ

АППАРАТ ДОЛЖЕН ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОДКЛЮЧАТЬСЯ
К РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЕНИЕМ (РИСК ЭЛЕКТРОТРАВМЫ).

С 80 или С 120 Монофазный

Аппарат поставляется с однофазной штепсельной вилкой, соединенной со шнуром питания.

Модели С 80/С 120 оснащены различными типами двигателей: 230 В / 50 Гц / 1-фазн
115 В / 60 Гц / 1-фазн

С 120 и С 200 Трехфазные

Модели С 120/С 200 оснащены различными типами двигателей:

230 x 400 В коммутируемая / 50 Гц / 3 фазы
220 В / 60 Гц / 3 фазы

Если вы располагаете вилкой с 4 контактами:

- 1) Подсоедините зеленый и желтый заземляющий провод к контакту заземления.
- 2) Подсоедините три другие провода к оставшимся контактам.

Если вы располагаете вилкой с 5 контактами: так как аппараты ROBOT-COUPÉ не нуждаются в подсоединении к нейтрали, пятая вилка остается свободной.

Включите аппарат и дайте поработать вхолостую. Убедитесь, посмотрев через загрузочную воронку, что лопасти вращаются против часовой стрелки.

Красная стрелка на моторном блоке указывает направление вращения лопастей.

Если лопасти крутятся по часовой стрелке, поменяйте местами 2 провода:

**ЗЕЛЕНый И ЖЕЛтый - ИЗОЛЯЦИЯ,
НЕ ОТКЛЮЧАТЬ.**

Переключите либо:

① и ②
① и ③
② и ③

• ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Красная кнопка = Останов

Зеленая кнопка = Включение

РАБОТА АППАРАТА

Принцип работы остаётся тем же вне зависимости от того, какую модель аппарата вы используете.



СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Перед использованием аппарата, убедитесь, что винт для крепления лопастей надёжно привинчен.
- Перед загрузкой овощей и фруктов, рекомендуется сначала включить машину и установить сосуд для сока под каждым отверстием для выброса.
- Во время первого использования, рекомендуется несколько раз пропустить тёплую воду и два лимона, очищенных и порезанных на кусочки. Ваша машина готова к использованию.
- Засыпать овощи или фрукты на загрузочный лоток и постепенно вводить их в воронку. Если при протирке определённых продуктов вы обнаружите, что в выброшенном жмыхе ещё остаётся много сока и мякоти, протрите жмых через сито, чтобы получить лучший выход.
- Не загружайте овощи и фрукты слишком быстро.
- Протирайте только спелые и мягкие овощи и фрукты. Твёрдые фрукты, как зеленые яблоки, необходимо сначала измельчить в куттере.
- Из-за слишком крупных кусков аппарат может начать сильно вибрировать, лопасти могут останавливаться и повлечь за собой поломку мотора.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ & ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Апельсины, лимоны, дыни и ананасы: снять кожуру и порезать на кусочки
Обдать кипятком абрикосы, сливы, крыжовник, смородину, перед тем как загрузить в аппарат.

Клубника, малина, ежевика и виноград должны быть спелыми.

Хвостики, кожаца, косточки, семечки не перемалываются и выбрасываются. Благодаря этому сок получается без горечи.

Для яблочного пюре предварительно сварить целые яблоки вместе с кожурой и семечками.

Для приготовления овощных пюре, овощи предварительно отварить.

Для приготовления ракового супа, необходимо предварительно измельчить раки в куттере.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	Выход сока	Производительность за час С 80	Производительность за час С 120 / С 200
ФРУКТОВЫЕ СОКИ И МЯКОТЬ			
Клубника Малина Ежевика	90 % 90 % 90 %	60 кг/ч	150 кг/ч
Смородина Чёрная смородина	75 % 75 %	40 кг/ч	100 кг/ч
Черника Помидоры Сливы - с косточками Вишня - с косточками Сливы - с косточками Персики - с косточками Абрикосы - с косточками	90 % 90 % 80 % 80 % 80 % 80 % 80 %	60 кг/ч 40 кг/ч	150 кг/ч 100 кг/ч
Дыни Лимоны Апельсины	90 % 80 % 80 %	40 кг/ч	100 кг/ч
Виноград	80 %	40 кг/ч	100 кг/ч
Яблоки Кокос Ананас	85 % 85 % 90 %	40 кг/ч 60 кг/ч	100 кг/ч 150 кг/ч
Яблочное пюре	90 %	40 кг/ч	100 кг/ч

ОВОЩНОЕ ПЮРЕ

Спаржа Морковь Корневой сельдерей Огурцы Лук-порей Болгарский перец	80 % 90 % 90 % 95 % 80 % 95 %	40 кг/ч 60 кг/ч	100 кг/ч 150 кг/ч
--	--	--------------------	----------------------

СУПЫ

Рыба Раки	75 % 90 %	60 л/ч	150 л/ч и больше
Соусы		60 л/ч	150 л/ч и больше

Приведённая выше информация носит справочный характер и может варьироваться в зависимости от качества ингредиентов. Время непрерывной работы модели С 80 составляет не более 20 мин. Модель С 200 разработана специально для интенсивного использования и для применения в пищевой промышленности.

СПЕЦЗАКАЗ

Все модели поставляются со стандартным цилиндром-ситом 1 мм. **Цилиндр 0,5 мм** для особо тонкого перетирания (соусы ...) и **цилиндр 3 мм** для косточковых плодов поставляются по дополнительному заказу.

ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ

В целях предосторожности перед любыми операциями по очистке рекомендуется всегда отключать аппарат (во избежание электротравм).

Никогда не погружайте блок двигателя в воду, очищайте его с помощью влажной тряпки или губки. После каждой загрузки или по окончании работы, разместите 2 ёмкости для сбора жидкости под аппарат.

Включите аппарат и влейте 5 л воды в загрузочный лоток, чтобы промыть сито.

Для полной очистки аппарата, снимите загрузочный лоток, чашу, цилиндр-сито и лопасти и промойте каждую из этих частей.



ВАЖНО

Убедитесь, что используемое моющее средство можно применять для пластмассовых изделий. Некоторые средства с повышенной щелочностью (с сильной концентрацией натрия или аммиака) не должны применяться для пластмассовых изделий, так как могут повредить их.

ТЕХУХОД

• ЛОПАСТИ

Лопасты из резины подвержены износу. Регулярно проверяйте состояние лопастей и заменяйте их время от времени, чтобы обеспечить постоянное качество готового продукта.

• УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО

Уплотнительное кольцо на оси двигателя должно регулярно смазываться (использовать безопасное для пищи масло).

В целях сохранения идеальной герметичности двигателя рекомендуется регулярно проверять степень износа уплотнительного кольца и заменять его, в случае необходимости.

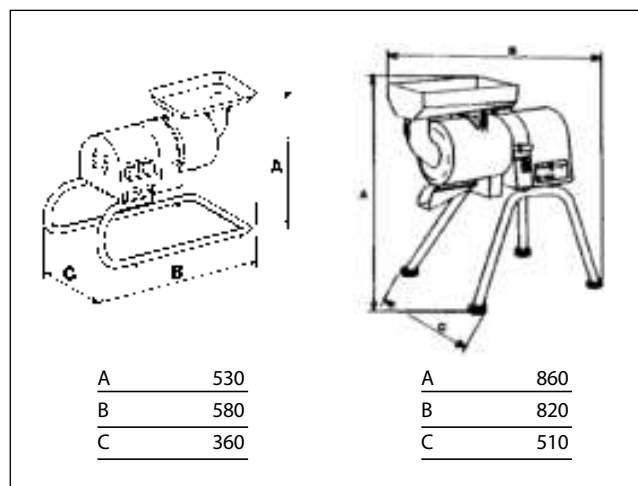
Замена кольца очень проста и не требует разборки двигателя; настоятельно рекомендуется постоянно проверять его состояние.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВЕС

	нетто	в упаковке
С 80	21 кг	25 кг
С 120	40 кг	56 кг
С 200 • С 200 V.V.	41 кг	57 кг

• Размеры (в мм)



• РАБОЧАЯ ВЫСОТА

Рекомендуется установить автоматическое сито **С 80** на устойчивой рабочей поверхности таким образом, чтобы высота до верхнего края загрузочного жерла составляла 1,20 м - 1,30 м.

Автоматические сита С120 или С200 рекомендуется устанавливать на устойчивой рабочей поверхности. Оба сита являются напольными аппаратами без рекомендованной рабочей высоты.

• УРОВЕНЬ ШУМА

Уровень шума, эквивалентный акустическому давлению при работе аппарата вхолостую, составляет менее 70 дБ (А).

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Монофазный или Трехфазные аппарат

	Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (А)
С 80	230В монофазный 50 Гц	1500	5,7
	115В монофазный 60 Гц	1800	12,0
С 120	230 х 400В трехфазный 50 Гц	1500	230В: 3,6
			400В: 2,1
	230В монофазный 50 Гц	1800	5,5
	115В Монофазный 60 Гц		12,0
С 200	230 х 400В трехфазный 50 Гц	1500	230В: 3,6 400В: 2,1
С 200	230В монофазный 50 Гц	1500 до 1800	11,0

- Мощность обозначена на заводской табличке.

ЗАЩИТА

Автоматическое сито оснащено системой магнитной защиты.

При открытии чаши, мотор останавливается.

Для повторного запуска аппарата, нужно поставить чашу на место и нажать на зелёную кнопку «Старт».

Однофазные модели С80 и С120 оснащены предохранительной системой **защиты от перегрева**, которая останавливает мотор при очень длительной работе или перегрузке.

Если система срабатывает, дождаться полного охлаждения аппарата и вновь включить его.



ВНИМАНИЕ

Не пытайтесь убрать предохранительные системы защиты.

Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.

Не проталкивайте продукты рукой.

Не перегружайте аппарат.

Не включайте порожний аппарат.

НОРМЫ

Смотреть декларацию о соответствии стр. 2.

РЕЦЕПТЫ

• МОРОЖЕНОЕ ИЗ ЗЕЛЁНЫХ ЯБЛОК

• СЛИВОВОЕ МОРОЖЕННОЕ

• МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ

• ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ

• АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЖЕМ

• ДЖЕМ ИЗ АЙВЫ

• ДЖЕМ АБРИКОС-СЛИВА-МИРАБЕЛЬ

• НЕЖНЫЙ ПИРОГ ИЗ СПАРЖИ

• ТОМАТНЫЙ СОУС

• ПЮРЕ ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА

• МУСС ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА

• СОУС ПО-АМЕРИКАНСКИ

• БУЛЬОН ИЗ ПТИЦЫ

• СУП БРЕТОНСКИХ РЫБАКОВ

МОРОЖЕНОЕ ИЗ ЗЕЛЁНЫХ ЯБЛОК

Ингредиенты:

- 1,2 кг зеленых яблок
- 16 г винной кислоты
- 800 г сиропа (приготовленного из 1 кг сахара и 1 л воды)
- 100 г порошка глюкозы
- 50 г инвертированного сахара

Мелко измельчить яблоки с винной кислотой в куттере. Протереть через автоматическое сито; ввести сироп в сито, чтобы извлечь остатки мякоти в аппарате. Добавить глюкозу и инвертированный сахар. Обработать в мороженице.

СЛИВОВОЕ МОРОЖЕННОЕ

Ингредиенты:

- 1,2 кг сливы
- 16 г винной кислоты
- 800 г сиропа (приготовленного из 1 кг сахара и 1 л воды)
- 100 г порошка глюкозы
- 50 г инвертированного сахара

Ошпарить сливу на пару. Приготовить согласно предыдущему рецепту.

МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ

Измельчить в куттере сухой миндаль до получения жидкой и белой пасты. Протереть пасту через автоматическое сито, используя цилиндр 0,5 мм. Вы получите готовый продукт превосходного качества.

ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ

Испечь яблоки в духовке, протереть через сито. Добавить сахар по вкусу. Если вы хотите использовать пюре для начинки, добавьте в него немного панировочных сухарей.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЖЕМ

Вымыть апельсины. Не снимая кожуру, нарезать на кружочки толщиной 3 мм с помощью овощерезки CL 50. Отложить четверть.

Протереть через сито. Смешать оставшуюся четверть нарезанных апельсинов с мякотью. Добавить 750 г. сахара на килограмм апельсинов, 100 г. глюкозы в порошке и немного пектина.

Варить при температуре 106°C. Добавить немного виски в конце варки.

ДЖЕМ ИЗ АЙВЫ

Сварить целую айву в большом количестве воды. Протереть через сито, когда фрукты будут готовы.

Взвесить мякоть. Добавить 750 г. сахара и 100 г инвертированного сахара на килограмм мякоти.

Варить при температуре 106°C.

ДЖЕМ АБРИКОС-СЛИВА-МИРАБЕЛЬ

Ошпарить целые плоды на пару.

Протереть через сито $\frac{3}{4}$ фруктов. Смешать оставшуюся часть целых фруктов с мякотью.

Добавить 750 г сахара и 100 г инвертированного сахара на килограмм.

НЕЖНЫЙ ПИРОГ ИЗ СПАРЖИ

Ингредиенты:

- 2 кг спаржи
- 1 кг домашней сметаны
- 600 г яиц
- 200 г желтков
- Соль и перец

Сварить спаржу, сцедить воду.

Протереть через сито. В конце протирки добавить сметану и яйца.

Выпекать на водяной бане в смазанной маслом формочке.

Подавать с томатным соусом.

ТОМАТНЫЙ СОУС

Ингредиенты:

- 5 кг помидоров
- 10 шт. лука-шалот
- 10 зубчиков чеснока
- оливковое масло
- тимьян, лавровый лист, базилик
- соль и перец

Обжарить на оливковом масле мелко нарезанный лук-шалот и чеснок.

Добавить нарезанные кубиками помидоры, тимьян, лавровый лист и приправы.

Тушить один час.

После варки снять с огня, добавить базилик.

Остудить 10 минут. Влить смесь в автоматическое сито ROBOT-COUPÉ.

Вы получите превосходный томатный соус без кожицы и семечек.

ПЮРЕ ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА

Ингредиенты:

- 1 кг. болгарского перца

Перец разрезать пополам и сварить на пару.

Протерев через автоматическое сито, вы получите пюре без семечек, которое вы можете использовать для приготовления соусов.

МУСС ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА

Ингредиенты:

- 1 кг пюре из перца
- 5 листов желатина
- 1 литр сливок
- соль и перец

Растопить 5 листов желатина в 1 кг пюре из красного болгарского перца, посолить и поперчить.

Взбить 1 литр сливок.

Ввести овощное пюре в сливки.

Разлить по горшочкам и держать три часа на холоде.

СОУС ПО-АМЕРИКАНСКИ

Ингредиенты:

- Ракообразные на выбор: живые омары, крабы
- растительное масло
- 50 г сливочного масла
- 1 зубчик чеснока
- 12 шт. лука-шалот
- 1 морковь
- 4 помидора
- 1 стакан белого сухого вина
- 100 мл концентрированного бульона
- 100 мл коньяка
- 100 мл мадеры
- специи, соль, перец

Разделать крабы (омары). Отложить мясо и икру. Обжарить кусочки мяса в масле до румяного цвета.

Растопить 50 г. масла и добавить чеснок, нарезанные лук-шалот и морковь. Потушить овощи и добавить помидоры, белое вино, бульон, соль, перец и пряности.

Протушить 30 мин.

Добавить икру, коньяк и мадеру, перемешать и оставить на огне ещё 30 мин.

Перемолоть панцири при помощи куттера и постепенно ввести приготовленную смесь в сито для того, чтобы получить нежный соус.

БУЛЬОН ИЗ ПТИЦЫ

Ингредиенты:

- 3 перепёлки
- 1 морковь
- 1 луковица
- 2 литра белого вина
- гвоздика, специи
- соль и перец

Перепёлки нарезать на мелкие кусочки.

Тонко нарезать морковь и лук.

Обжарить перепёлки в растительном масле до румяного цвета. Добавить овощи. Через 5 минут налить вино и воду и варить на сильном огне без крышки до тех пор, пока бульон не уварится до 1 л.

Протереть через сито.

СУП БРЕТОНСКИХ РЫБАКОВ

Ингредиенты:

- 1,2 кг морской рыбы с твёрдой мякотью: угорь, скумбрия и кефаль и т.д. и с мягкой мякотью: мерлан, губан, и т.д..
- 600 г. моллюсков
- от 4 до 6 крабов
- 300 г. морских улиток
- 1 горсть креветок
- 2 ст. л. полусолёного сливочного масла
- 2 средних луковицы
- 1 лук-порей
- 1 стебель сельдерея
- 1 зубчик чеснока
- 1 кг картофеля
- пряности
- соль, кайенский перец,

Почистите рыбу и порежьте на кусочки, затем разложите в 2 разных мешочка из тонкой ткани.

Почистите, вымойте и нарежьте овощи. Тонко измельчите чеснок и лук в куттере. В большой кастрюле слегка поджарьте на сливочном масле лук, затем добавьте нарезанный стебель лука-порея. Добавьте чеснок, сельдерея, пряности и рыбные обрезки (голова, хвосты). Добавьте 3 литра воды и варите в течении 30 мин.

Затем нарежьте очищенный картофель толстыми кусочками, добавьте их в суп вместе с солью и молотым перцем. Через 15 минут, если картофель стал мягким, необходимо добавить рыбу с твердой мякотью и по желанию 1 лангуст или омар.

Накройте крышкой и варите не помешивая в течении 6 минут.

Затем добавьте крабы, морские улитки, креветки, моллюски и рыбу с мягкой мякотью. Накройте крышкой и варите в течение 3 мин. Снимите с огня.

Приготовьте тарелки для супа и нарежьте лимон.

С помощью шумовки достаньте картошку, овощи, рыбу, моллюски, положите их на поднос и закройте крышкой. Поставьте в теплое место, чтобы не дать остыть.

Затем протрите суп в автоматическом сите, добавьте кайенский перец и другие пряности.

Поставьте в горячее место.

Подайте к столу поднос с рыбой, моллюсками и овощами с укусным салатным соусом приправленным специями.

Подайте суп с гренками.

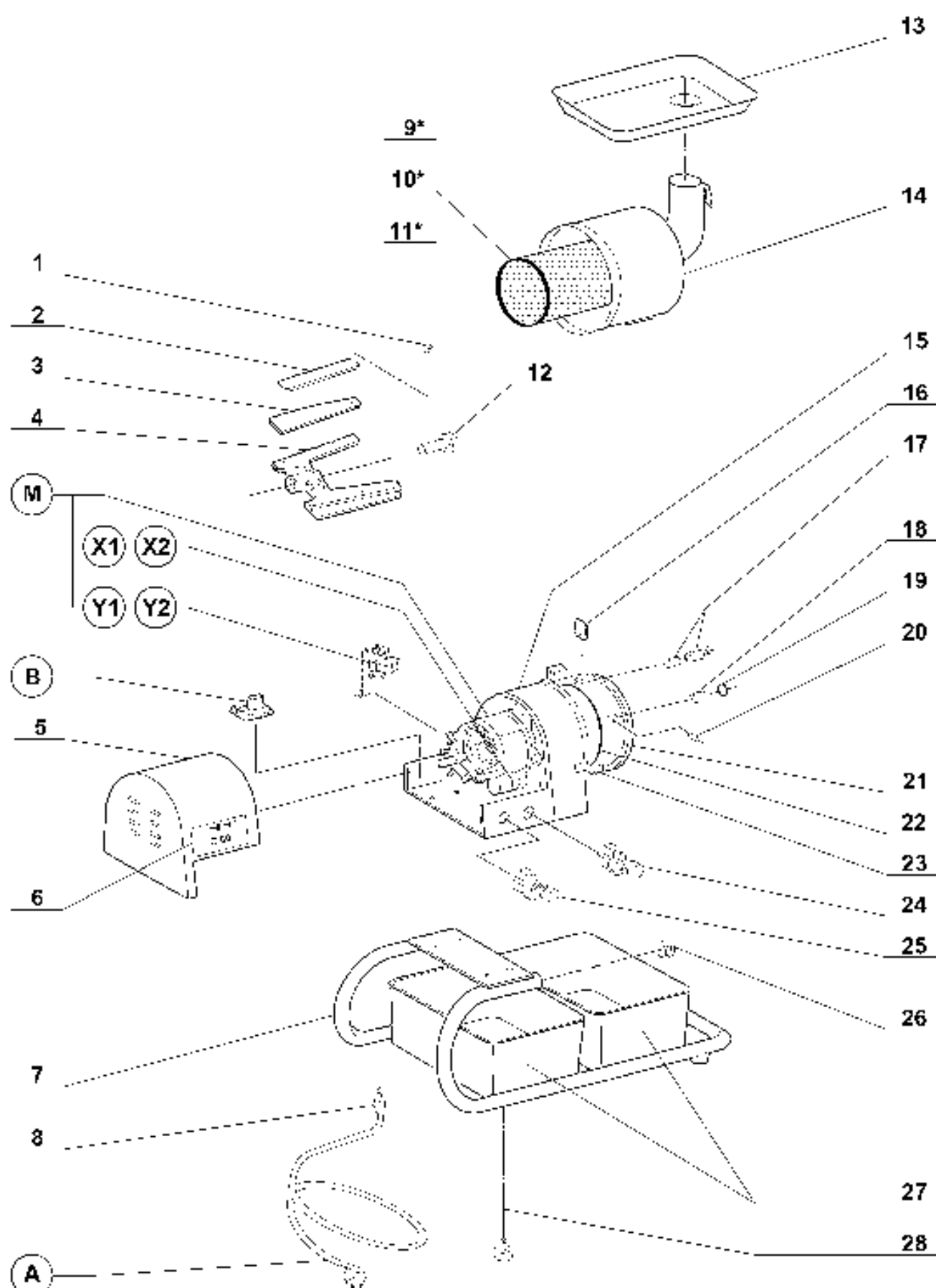
robotcoupe®

C 80 A

N° de série / Serial number

- 039 - - - - -

- 601 - - - - -



Index	Piece / Part	Désignation	Description
1	201 101	VIS TR:92 4x10	SCRAPER ASSEMBLING SCREW
2	100 327	PLAQUE FIXE PALETTE	SCRAPER HOLDING
3	100 338	PALETTE CAGLITCHOU	SCRAPER
4	100 329	COIL	COIL
5	101 212	CAPOT MOTEUR	MOTOR PROTECTOR
6	400 848	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
7	101 227	PISTAGE	LEG ASS
8	515 515	PRESSE ETOUPE	CORU PRO ECTOR
9*	57 007	TAMIS 1 mm	PERFORATED BASKET
10*	57 008	TAMIS 3 mm	PERFORATED BASKET
11*	57 009	TAMIS 5.5 mm	PERFORATED BASKET
12	59 003	ENS. BOUTON ETOILE	TOOL KNOB ASS
13	101 213	TREUIL	HOPPER
14	101 214	CLIVE	BOWL
15	29 215	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASS
16	101 228	ARRET TAMIS	BASKET STOPPER
17	29 053	ENS. T. S.	REFID SWITCH
18	500 476	BAGUE AU GLUBRIHAN E	RING
19	503 129	BAGUE ETANCHEITE	SEAL RING
20	39 012	GROUPILLE	MOTOR SLAT P.A.
21	101 081	JOINT CORDE	CORDED SEAL
22	502 443	JOINT TORIQUE 200 x 4	SEAL 200 x 4
23	500 808	GRENOUILLE	CLIP
24	500 321	BOUTON ROUGE	RED KNOB
25	500 322	BOUTON VER	GREEN KNOB
26	500 559	BOUTON TUBE	LEG BUSHING
27	601 184	BAC PLASTIQUE	PLASTIC RECEIVER
28	101 216	P.F.R.	FFFT

Index	Désignation	Description
A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
B	PLATINE	CIRCUIT BOARD
M	MOTEUR	MOTOR
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

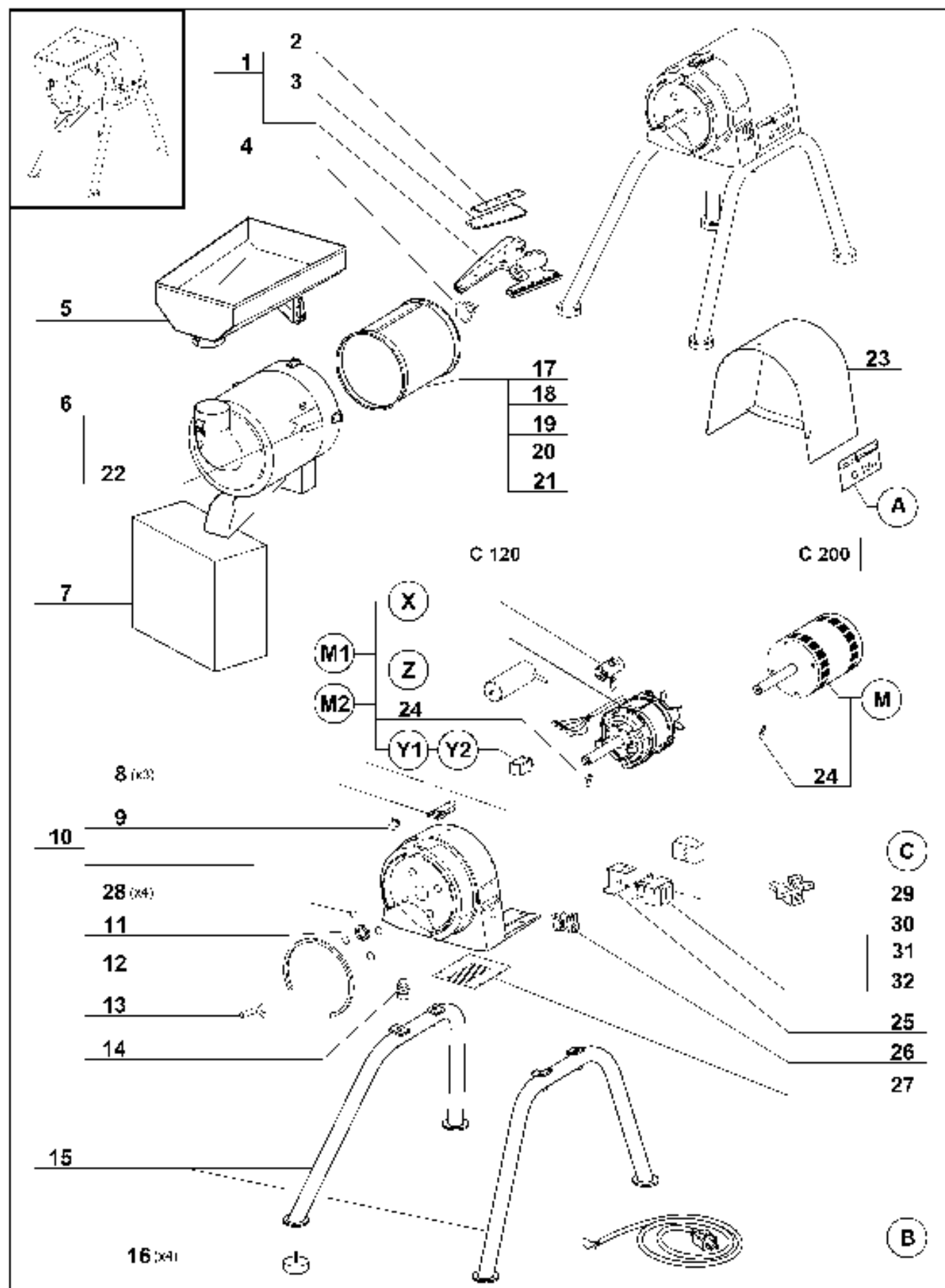
Machine	Voltage	A	B	M	X1	X2	Y1	Y2
55 013	240/50/1	507 325	29 198	29 213	600 018		500 289	
55 019 CH	230/50/1	504 669		29 212				
55 012	230/50/1	507 322		29 566	603 669	600 018	500 289	504 674
55 017	220/60/1		29 199	29 214	603 669		500 296	
55 014	115/60/1	507 329						



CHOISIR X1 - Y1 POUR LES MOTEURS A FIL VIOLET ET X2 - Y2 POUR LES MOTEURS A FIL BLEU.
CHOOSE X1 - X2 FOR MOTORS WITH PURPLE WIRE AND X2 - Y2 FOR MOTORS WITH BLUE WIRE.

robotcoupe®
C120 - C200

N° de série / Serial number
 C120 - 495 ----- (Nouveau/New)
 C120 - 032 ----- (Ancien/Old)
 C200 - 003 -----



Index	Pièces / Part	Désignation	Description
1	59 017	OUTIL COMPLET	COMPLETE TOOL ASSEMBLY
2	100 701	PLAQUE FIXATION RACLEUR	SCRAPER HOLDING PLATE
3	100 702	RACLEUR CAOUTCHOUC	RUBBER SCRAPER
4	39 495	BOUTON FIXATION OUT	TOOL FIXING KNOP
5	141 790	TRÉMIE	HOPPER
6	141 780	CUVE	BOWL
7	508 080	BAC PLASTIQUE	PLASTIC TRAY
8	507 683	GRENOUILLE FRP	CLAMP
9	121 835	PATTE ACCROCHAGE PANIER	BASKET CATCH
10	29 134	ENSEMBLE SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
11	507 694	BAGUE D'ÉTANCHÉITÉ	SHAFT SEAL
12	101 050	JOINT DE PANIER	BASKET SEAL
13	29 050	INTERRUPTEUR SÉCURITÉ	SAFETY SWITCH ASSEMBLY
14	503 491	PRESSE ÉTOUPE	POWER CORD STRAIN RELIEF
15	59 020	ENSEMBLE RÉFROCEAUX	LEGS ASSEMBLY
16	505 087	PIED	FOOT
17	57 211*	TAMIS 0,5 mm	PERFORATED BASKET 0.5 mm
18	57 145*	TAMIS 1 mm	PERFORATED BASKET 1 mm
19	57 019*	TAMIS 2 mm	PERFORATED BASKET 2 mm
20	57 158*	TAMIS 3 mm	PERFORATED BASKET 3 mm
21	57 020*	TAMIS 5 mm	PERFORATED BASKET 5 mm
22	121 858	AIMANT 6x3	MAGNET 6x3
23	121 748	CACHE MOTEUR	MOTOR COVERING
24	208 562	GOUPILLE	MOTOR SHAFT PIN
25	39 496	SUPPORT CONTACTEUR	CONTACTOR SUPPORT
26	509 091	BOUTON MARCHÉ / ARRÊT	ON / OFF SWITCH
27	121 847	GRILLE VENTILATION MOTEUR	MOTOR VENTILATION GRID
28	504 471	CAPSULE CACHE VBS	BOLT COVER
29	504 728	BOBINE DE CONTACTEUR 220-240V	CONTACTOR COIL 220-240V
30	504 703	CONTACTEUR 380-415V	CONTACTOR 380-415V
31	504 702	CONTACTEUR 220-230V	CONTACTOR 220-230V
32	504 701	CONTACTEUR 120V	CONTACTOR 120V

Index	Désignation	Description
A	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
B	CARTE D'ALIMENTATION	POWER CARD
C	RELAIS THERMIQUE	THERMAL RELAY
M	MOTEUR	MOTOR
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS DE DEMARRAGE	STARTING RELAY
Z	CONDENSATEUR PERMANENT	PERMANENT CAPACITOR

C120	NOUVEAU NEW Type D29	Machine	Voltage	A	B	C	M1	X	Y1	Z
		55 000	230/400/50/3	400 480	501 017	507 259	39 491	-	-	-
		55 009	220/60/3				39 490			
		55 011	230/50/1		503 978	507 256	39 493	600 087	504 127	502 473
		55 022	120/60/1		507 329	507 236	39 492	600 089	501 683	501 915
C120	ANCIEN OLD Type D32	Machine	Voltage	A	B	C	M2	X	Y2	Z
		55 000	230/400/50/3	400 480			29 138			
		55 008	415/50/3		501 017		29 211	-	-	-
		55 009	220/60/3				29 210			
		55 011	230/50/1		503 978	-	29 143	600 087	514 030	502 473
		55 033	240/50/1		507 322		29 141			
		55 022	120/60/1		507 329		29 142	600 089	508 277	501 915
C200		Machine	Voltage	A	B	C	M			
		55 007	220/60/3			507 257	29 171			
		55 006	230/400/3	401 066	501 017	507 256	29 144			
		55 015	415/50/3							

ATTENTION WARNING

Les anciens moteurs type D32 ne sont plus disponibles.
 Old motors type D32 are no more available.

Ancien moteur type
D32 à remplacer ?

Old motor D32
to be changed ?

D 32



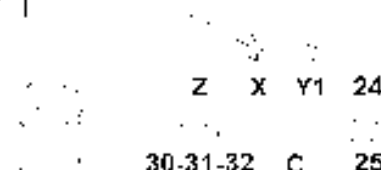
Commandez :
Order :

29 138
ou/ou 29 142
ou/ou 29 143
ou/ou 29 210
ou/ou 29 211
ou/ou 29 141

(Kit de mise à
Niveau)
(Upgrade Kit)

Vous recevrez :
You will receive :

D 29

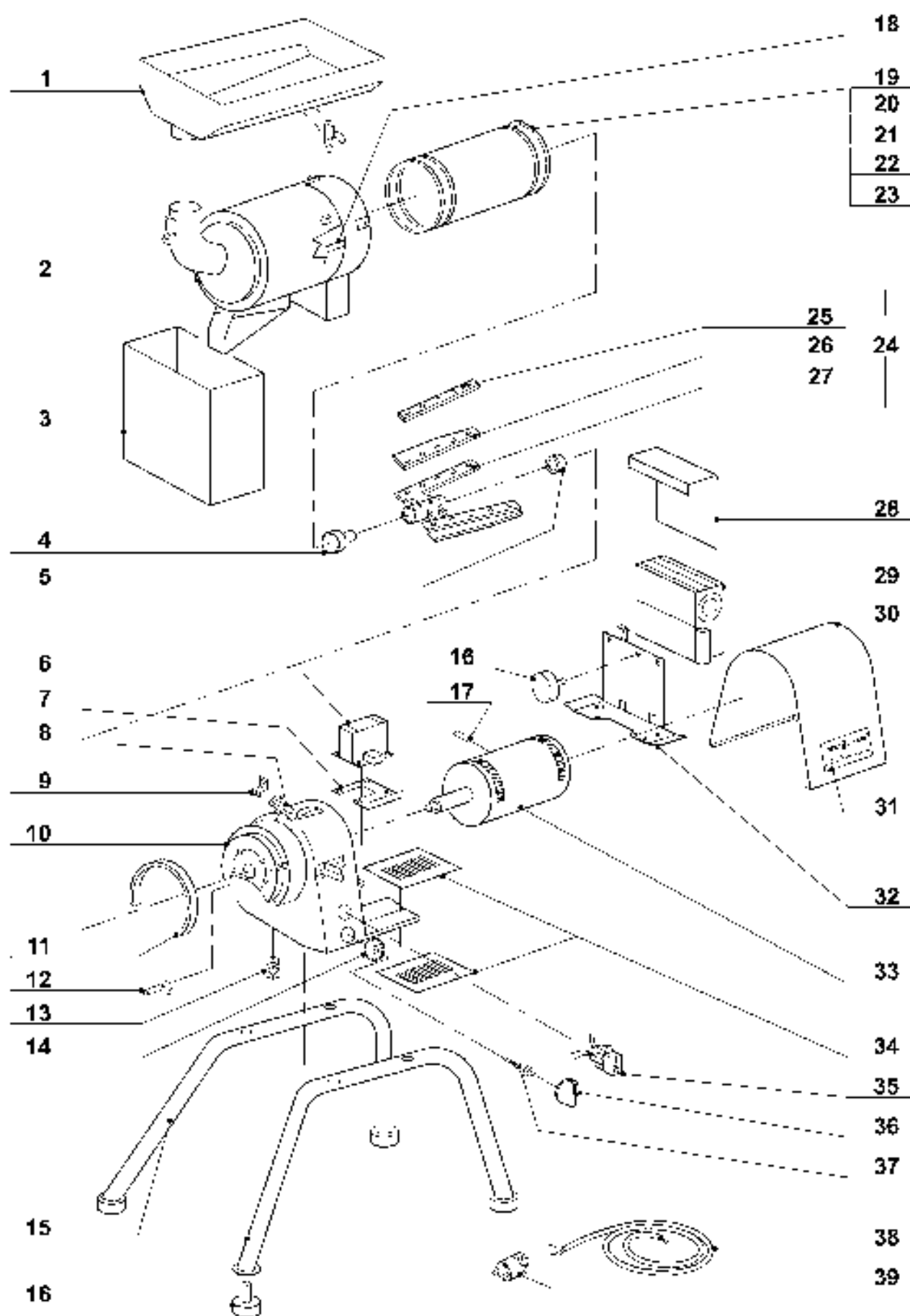


Câbles et notice
Wires and technical instructions

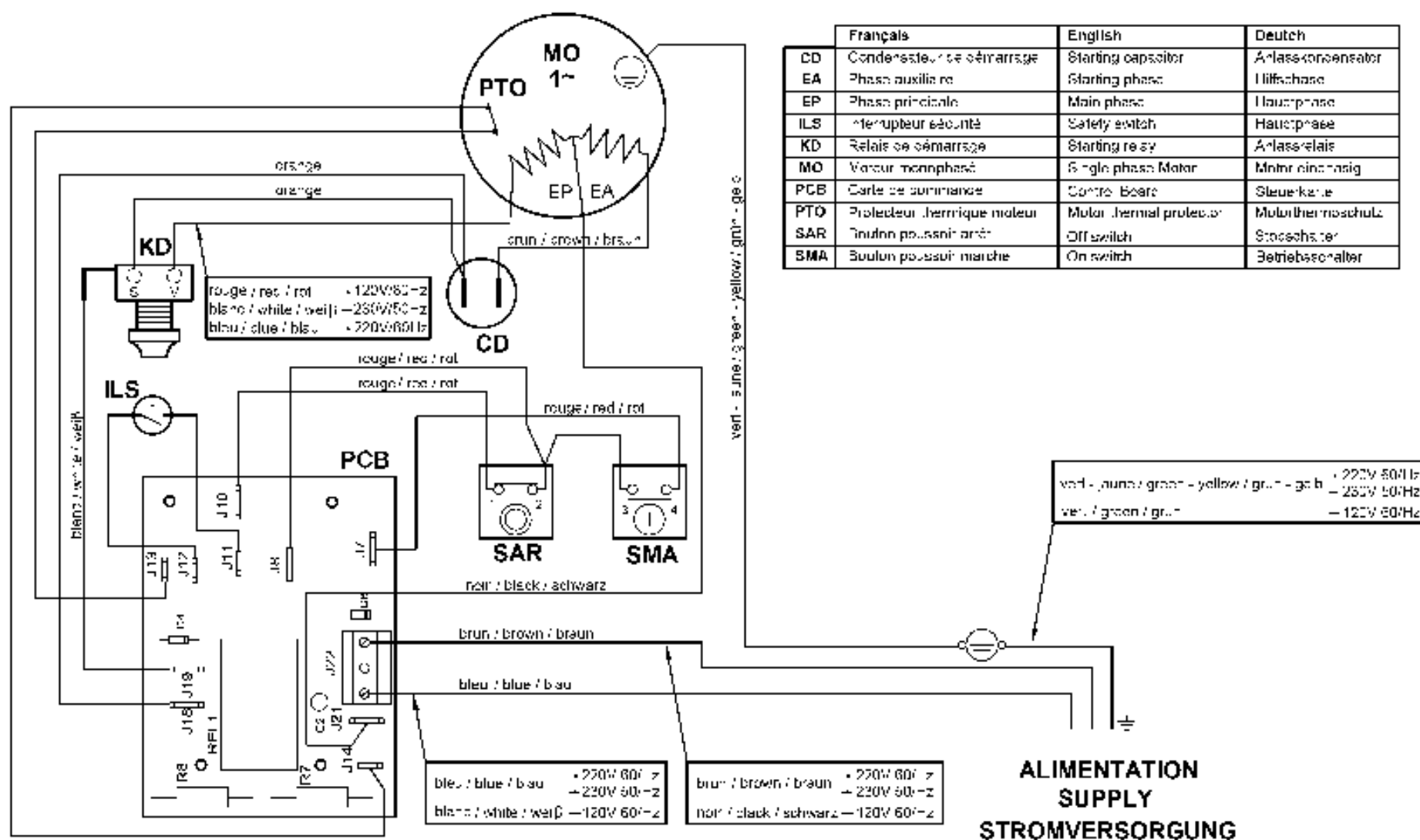
robot coupe®

C200 V.V.a

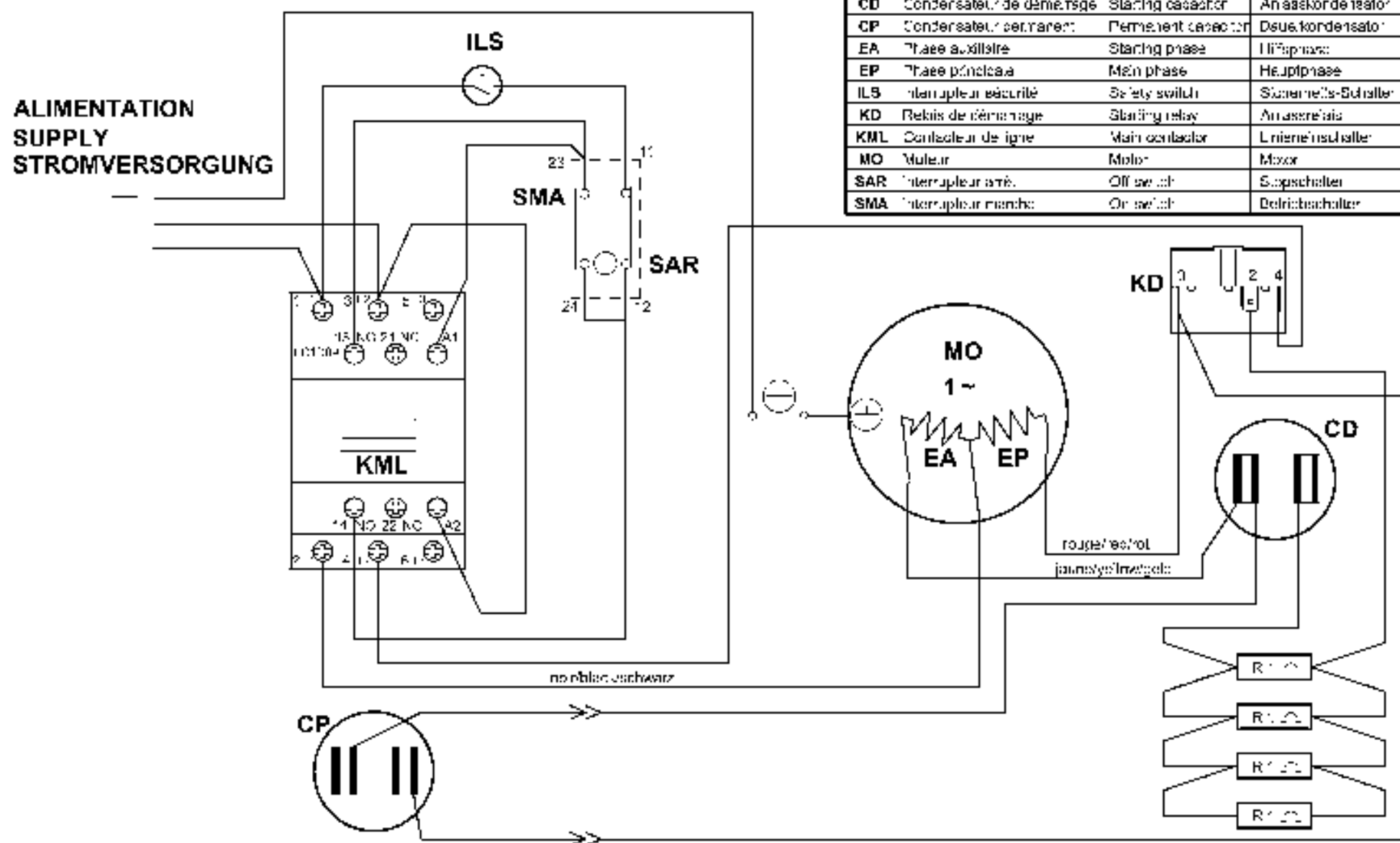
Nº de série / Serial number
- 228 -



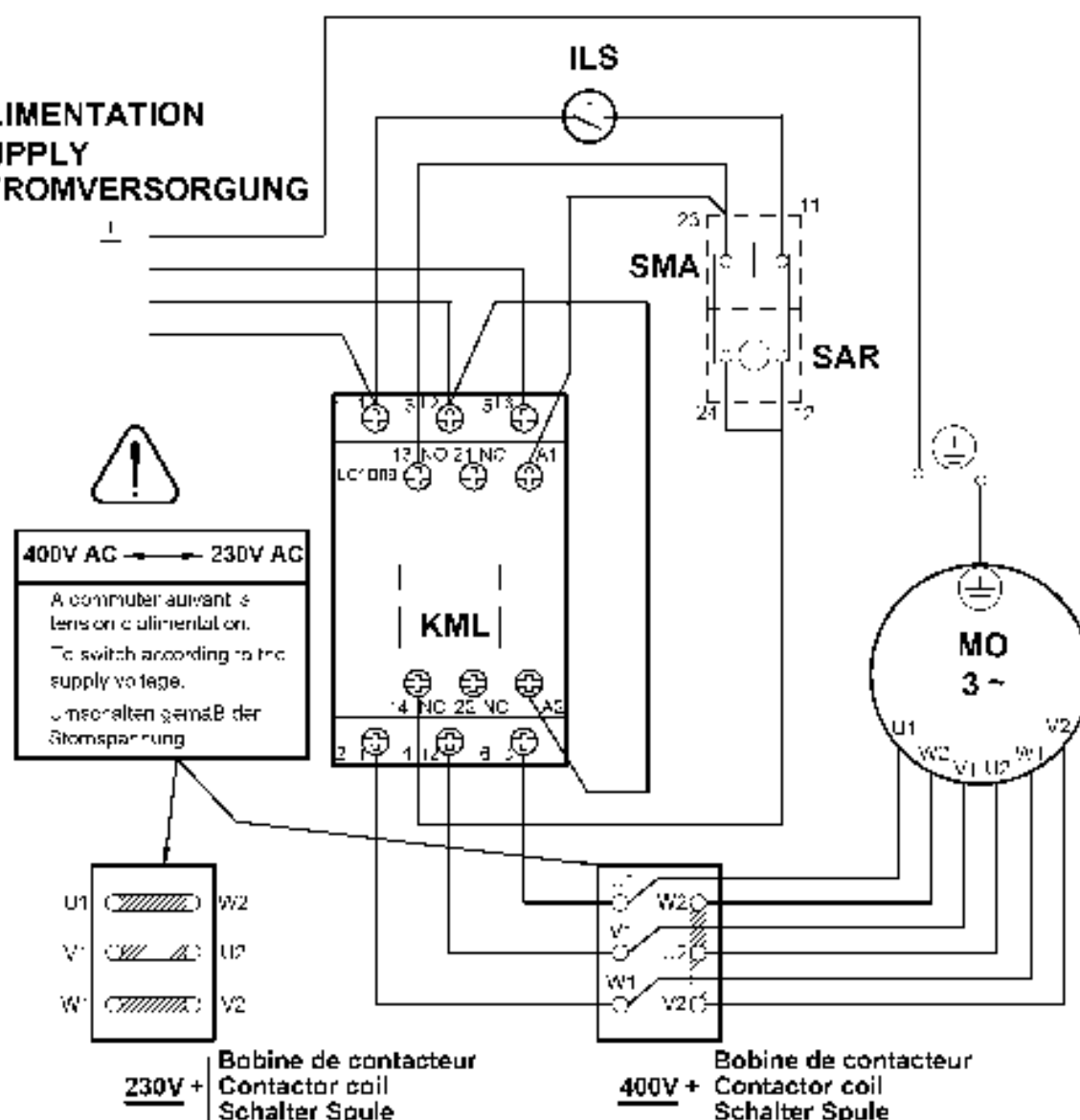
Index	Féas / Part	Désignation	Description
1	141 790	TREMIE	HOPPER
2	141 780	CUVE	BOWL
3	500 080	BAC PLASTIQUE	PLASTIC TRAY
4	500 446	BOLTON FIXATION OUTIL	TOOL FIXING KNOB
5	507 694	BAGUE D'ETANCHEITE	SEAL RING
6	38 233	SELF RESEAU	SUPPLY INDUCTOR
7	104 131	ECRAN PROTECTION SELF	INDUCTOR PROTECTION SHIELD
8	507 683	CRENCUIL. FRF	CUIT
9	121 836	PATTE ACCROCHAGE PANIER	BASKET ATTACHING HOOK
10	29 134	ENS. SUPPORT MO. FUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
11	104 060	JOINT DE PANIER	BASKET SEAL
12	28 050	ENS. ILS	REED SWITCH ASSEMBLY
13	503 491	PRESSE ETOLPE	CORD STRAIN RELIEF
14	401 026	PLAQUE POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER PLATE
15	59 020	ENS. PERCEAUX	LEGS ASSEMBLY
16	505 087	PIED	FOOT
17	208 582	COMPLET	MOTOR SHAFT PIN
18	121 858	AIMANT	MAGNET
19	67 211*	TAMIS 2,5 mm	PERFORATED BASKET 2,5 mm
20	67 146*	TAMIS 1 mm	PERFORATED BASKET 1 mm
21	57 019*	TAMIS 2 mm	PERFORATED BASKET 2 mm
22	57 158*	TAMIS 3 mm	PERFORATED BASKET 3 mm
23	57 020*	TAMIS 5 mm	PERFORATED BASKET 5 mm
24	59 017	COMPLET	COMPLET
25	100 701	PLAQUE FIXATION RACLEUR	SCRAPER HOLDING PLATE
26	100 702	RACLEUR CAOUTCHOUC	RUBBER SCRAPER
27	100 172	OUTIL	TOOL
28	105 090	ECRAN PROTECTION VARIATEUR	VARIATOR PROTECTION SHIELD
29	38 234	VARIATEUR	VARIATOR
30	105 059	CACHE MOTEUR	MOTOR HOUSING
31	400 830	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
32	105 072	SUPPORT VARIATEUR - CAVALLERIE	VARIATOR SUPPORT - CAVALLERIE
33	301 006	MO. FUR	MOTOR
34	121 047	GRILLE VENTILATION MOTEUR	MOTOR VENTILATION GRID
35	508 091	BOLTON MARCIE / ARRET	ON / OFF SWITCH
36	117 073	POIGNEE POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER HANDLE
37	501 293	POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER
38	503 181	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
39	504 400	BOITE 16A 2P+T	CARD 16A 2P+T



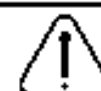
	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlaufkondensator
CP	Condensateur permanent	Permanent capacitor	Dauerkondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
ILS	Interrupteur sécurité	Safety switch	Sicherheits-Schalter
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlaufrelais
KML	Contacteur de ligne	Main contactor	Leiterschaltrelais
MO	Moteur	Motor	Motor
SAR	Interrupteur arrêté	Off switch	Stopschalter
SMA	Interrupteur marche	On switch	Betriebschalter



ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG



Français	English	Deutsch
ILS	Interrupteur sécurité	Sicherheits-Schalter
KML	Contacteur de ligne	Linieneinachalter
MO	Moteur	Motor
SAR	Interrupteur à effet	Stopschalter
SMA	Interrupteur marche	Betriebschalter



400V AC → 230V AC

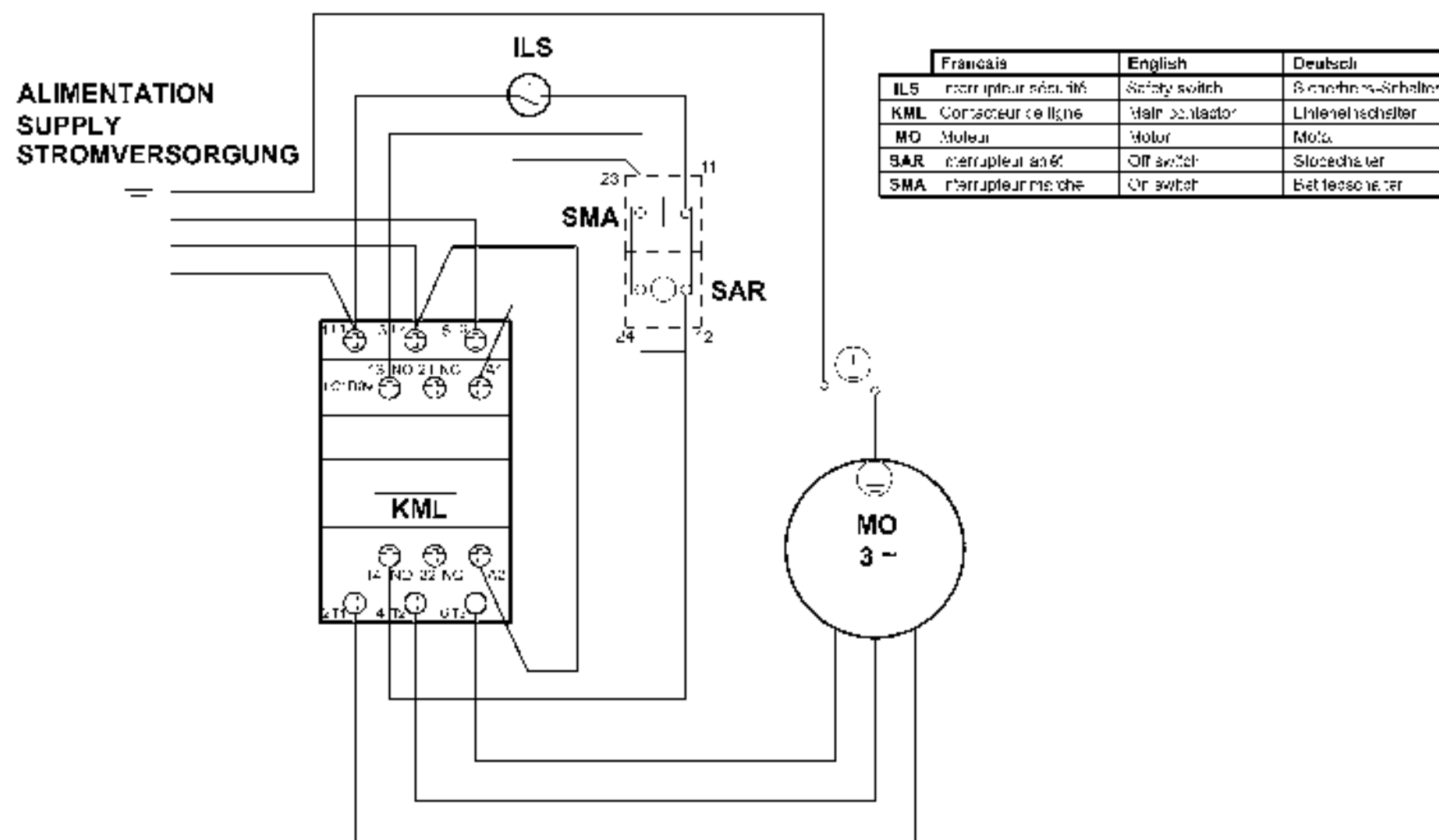
À l'origine, le contacteur est équipé avec une bobine 400V AC.
Pour un fonctionnement en 230V, il faut mettre dans le contacteur la bobine 220V AC installée séparément dans la machine.
Conserver la bobine 400V d'origine pour un besoin futur éventuel.

Originally, the contactor is fitted with a 400V AC coil.
For a 230V operation, the separate 220V AC coil must be installed in the contactor.
Keep the original 400V coil for a possible future use.

Am Anfang, der Schalter ist mit eine Spule 400V AC ausgestattet.
Für ein Betrieb 230V, stecken die Spule 220V AC in der Schalter
(Spule 220V AC die ist in der Maschine.)
Behalten die Spule 400V für eine zukünftig Gebrauch.

Repères fils moteur
Motor wire marks
Markierung Kabeln motor

C200	C120	
	Ancien code couleur Old color code Voriges Farbenschema	Nouveau code couleur New color code Neues Farbenschema
U1	Blanc/blanc/weiß	Bleu/blue/blau
V1	Vert/vert/grün	Brun/brown/braun
W1	Noir/black/schwarz	Noir/black/schwarz
U2	Vert/vert/grün	Violet/violett
V2	Rouge/red/rot	Rouge/red/rot
W2	Jaune/yel/gelb	Orange





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