

robot coupe®



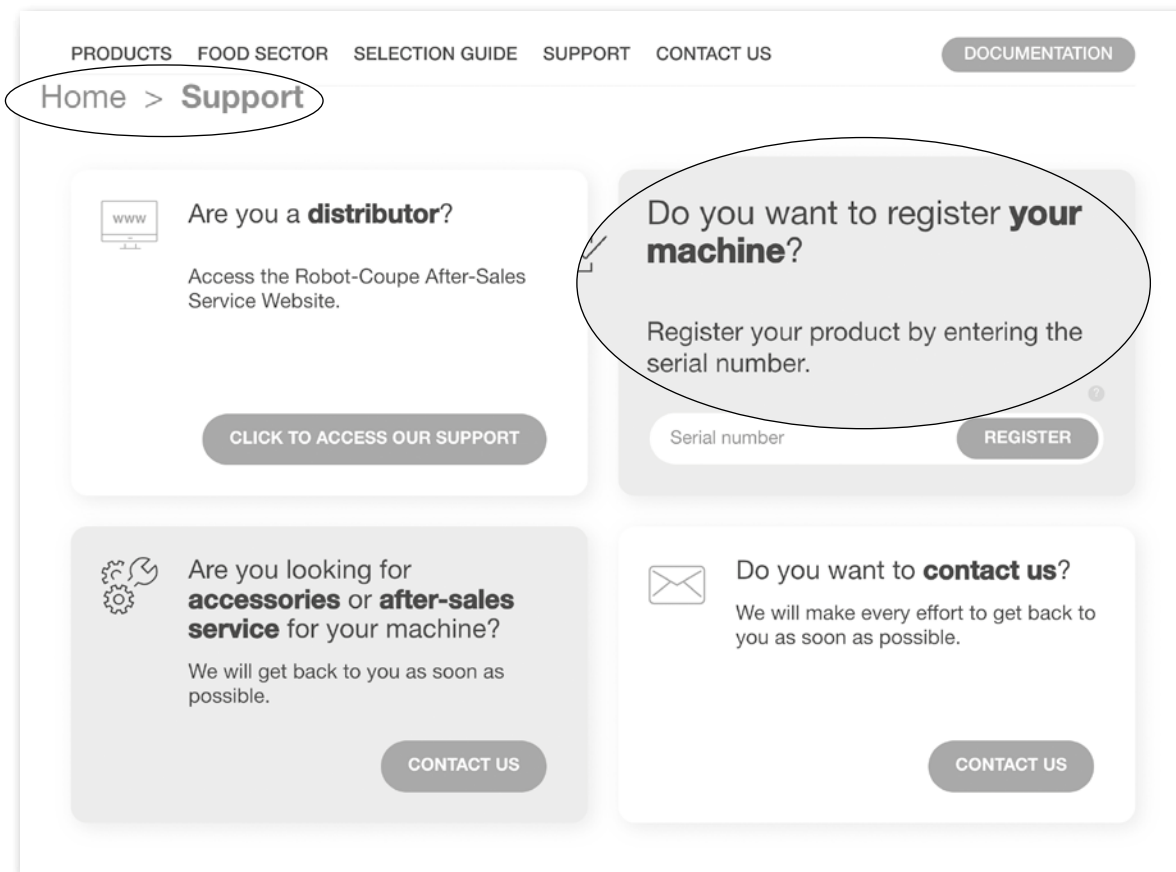
C 40 D

TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS



www.robot-coupe.com

- Fr** Enregistrez votre produit en ligne
- Eng** Register your product online
- D** Registrieren Sie Ihr Produkt online
- NI** 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®

EU-Konformitätserklärung

Robot-Coupe® SNC, erklärt in seiner Eigenschaft als Hersteller und für die Erstellung der technischen Dokumentation befugte Person, dass alle in der vorliegenden ursprünglichen Bedienungsanleitung beschriebenen Geräte und Zubehörteile sowie ihre Verpackungen den Anforderungen der folgenden Texte entsprechen:

- Den grundlegenden Anforderungen der folgenden EG-Richtlinien und den diese umsetzenden gesetzlichen Bestimmungen:
 - Maschinenrichtlinie **(2006/42/EG)**,
 - elektromagnetische Verträglichkeit **(2014/30/EU)**,
 - der Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS) **2011/65/EU**,
 - der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) **2012/19/EU**,
- der Verordnung **(EG) Nr. 1907/2006** (letzte konsolidierte Fassung) zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH); die von Robot-Coupe® verkauften Produkte, Zubehörteile und Verpackungen enthalten keine Stoffe, die in der Liste der für eine Zulassung in Frage kommenden besonders besorgniserregenden Stoffe der Europäischen Chemikalienagentur (ECHA) aufgeführt sind,
- Verordnung **(EG) Nr. 1935/2004** „Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“,
- Verordnung **(EG) Nr. 2023/2006** „Gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“,
- der Verordnung **(EU) Nr. 10/2011** „Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“,
- den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Europäischen Normen:
 - **EN ISO 12100** (Sicherheit von Maschinen – Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsgrundsätze),

- **EN 60204** (Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstung von Maschinen, allgemeine Anforderungen),
- **EN 60529** Schutzarten durch Gehäuse (IP-Code):
 - Anforderung entsprechend EN 60204-1. Mindestens IP 34 für die Umhüllung der Steuerungssysteme,
- und je nach Kategorie des Gerätes den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften:
 - **EN 454** Planetenrühr- und -knetmaschinen,
 - **EN 1678** Gemüseschneidemaschinen (und Entsafter),
 - **EN 12852** Vertikalkutter und Mixer,
 - **EN 12853** Handmixer und Handrührer,
 - **EN 13208** Gemüseschälmaschinen,
 - **EN 13621** Salatschleudern,
 - **EN 14655** Baguette-Schneidemaschinen.
- das Ganze in Bezug auf die zum Zeitpunkt der vorliegenden Erklärung geltenden oben angegebenen Richtlinien, Verordnungen und Normen sowie auf sämtliche diese zum selben Zeitpunkt abändernden und/oder berichtenden anwendbaren Verordnungen (EU).

Revision R023

Montceau-les-Mines, den 13. März 2024

Jean-Marie LOZANO
Leiter Industrielle Operationen



INHALT



GARANTIE



WICHTIGE HINWEISE



IHRE PASSIERMASCHINE C 40 "D"



INBETRIEBNAHME



MONTAGE



EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH



TECHNISCHE DATEN

- Gewichte
- Abmessungen
- Arbeitshöhe
- Geräuschpegel
- Elektrische daten



SICHERHEIT



IM FALL EINES PROBLEMS



NORMEN



REZEPTE (Seite 36)



ELEKTRO-SCHALT-UND KABELPLAN

ROBOT-COUPE S.N.C., GARANTIEBEDINGUNGEN

Für Ihr neues ROBOT-COUPE-Produkt gilt dem ursprünglichen Käufer gegenüber eine Garantiefrist von einem Jahr, gerechnet vom Kaufdatum an, wenn Sie es von ROBOT-COUPE S.N.C. gekauft haben.

Wenn Sie Ihr ROBOT-COUPE-Produkt bei einem Händler gekauft haben, übernimmt Ihr Händler die Garantie für Ihr Produkt. (Erkundigen Sie sich bitte bei Ihrem Händler nach den Garantiefristen und -bedingungen.)

ROBOT-COUPE S.N.C. übernimmt die Garantie für Material- und/oder Herstellungsfehler.

DIE ROBOT-COUPE S.N.C. GARANTIE GILT NICHT FÜR:

1 - Schäden, die durch Mißbrauch, Fehlgebrauch, Herunterfallen oder durch die oder als das Ergebnis der Nichtbeachtung der Anleitungen zur Montage, Bedienung, Reinigung, Wartung durch den Benutzer oder Aufbewahrung verursacht wurden.

2 - Das Schärfen und/oder den Ersatz von schneidenden Teilen oder Messern, die durch normalen Gebrauch oder Mißbrauch stumpf geworden, angeschlagen worden oder abgenutzt worden sind.

3 - Material oder Arbeit zum Erneuern oder Reparieren von zerkratzten, verrosteten, angeschlagenen, fleckigen, verbeulten oder verfärbten Oberflächen, Klingen, Messern, Aufsätzen oder Zubehörteilen.

4 - Veränderungen, Zusätze oder Reparaturen, die nicht von dem Unternehmen oder von einer autorisierten Kundendienststelle vorgenommen wurden.

5 - Den Transport zu oder von einer autorisierten Kundendienststelle zum Reparieren eines Gerätes.

6 - Arbeitskosten für das Installieren oder Ausprobieren von Aufsätzen oder Zubehörteilen (wie z. B. Schüsseln, Auflagen, Messern, Aufsätzen), die aus welchem Grund auch immer ausgetauscht werden.

7 - Kosten für das Umkehren der Drehrichtung von Dreiphasen-Elektromotoren (Verantwortungsbereich des Installateurs).

8 - Transportschäden. Für sichtbare und versteckte Schäden ist das Transportunternehmen verantwortlich. Der Empfänger muß das Transportunternehmen und den Versender sofort bzw. - im Fall von versteckten Transportschäden - sofort nach deren Entdeckung benachrichtigen.

Bewahren sie alle originalver-packungen und das verpackungs-material zur kontrolle seitens des transportunternehmens auf.

Weder ROBOT-COUPE S.N.C. noch die ihr angegliederten Unternehmen noch ihre Händler, Führungskräfte, Direktoren, Vertreter, Mitarbeiter und Versicherer übernehmen die Haftung für Folgeschäden oder andere Schäden, Verluste oder Kosten in Verbindung mit oder aufgrund der Unfähigkeit, das Gerät, zu welchem Zweck auch immer, zu benutzen.

WICHTIGE HINWEISE



ACHTUNG! Um Unfällen wie Stromschlägen und Körperverletzungen sowie Sach- und Geräteschäden durch unsachgemäßen Gebrauch vorzubeugen, bitten wir Sie, die folgenden Hinweise sorgfältig zu beachten und sie genauestens zu befolgen. Durch das Lesen der Bedienungsanleitung machen Sie sich mit Ihrem Gerät und der korrekten Benutzung seiner Ausstattung vertraut. Lesen Sie die Anleitung bitte ganz durch und geben Sie sie auch jeder anderen Person, die das Gerät benutzen könnte, zu lesen. Unsere Geräte sind für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und dürfen auf keinen Fall von Kindern bedient werden.

AUSPACKEN

- Das Gerät sowie Beutel und Kästchen mit Zubehör und Spezialteilen vorsichtig aus der Verpackung nehmen.
- VORSICHT beim Auspacken der schneidenden Teile (Messer, Messerblätter, Scheiben usw.)

AUFSTELLUNG

- Wir empfehlen, das Gerät nur auf einer einwandfrei standfesten Fläche aufzustellen.

ANSCHLUSS

- Bevor das Gerät angeschlossen wird, überprüfen, ob die Stromart des Netzanschlusses mit der auf dem Fabrikschild des Motorblocks angegebenen Stromart übereinstimmt und ob die zulässige Stromstärke ausreicht
- Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

HANDHABUNG

- Schneidende Teile wie Messer und Messerblätter stets mit äußerster Sorgfalt behandeln.

MONTAGE

- Die einzelnen Schritte der Montageanleitung genau beachten (Seite 33). Darauf achten, daß alle Zubehörteile richtig angebracht werden.

BETRIEB

- Versuchen Sie nie, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen!
- Führen Sie niemals einen Gegenstand in den Arbeitsbehälter ein!
- Stopfen Sie die zu verarbeitenden Produkte nie mit der Hand nach!
- Überladen Sie das Gerät nicht!
- Lassen Sie das Gerät nie leer laufen!

REINIGUNG

- Vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör systematisch nach jedem Arbeitsdurchgang.
- Den Motorblock auf keinen Fall ins Wasser tauchen.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Aluminiumteile ein für Aluminium geeignetes handelsübliches Reinigungsmittel.

- Vermeiden Sie beim Reinigen der Kunststoffteile Reinigungsmittel mit stark basischen Substanzen (wie z. B. Natronlauge, Ammoniak usw.).
- Robot-Coupe kann auf keinen Fall für die Nichtbeachtung der Grundregeln für Reinigung und Hygiene seitens des Benutzers verantwortlich gemacht werden.

WARTUNG

- Vor Öffnen des elektrischen Einbauraumes immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen
- Den einwandfreien Zustand des Messers überprüfen
- Regelmäßig den Zustand der Dichtungen und das richtige Funktionieren der Sicherheitsvorrichtungen überprüfen
- Wenn bei der Verarbeitung ätzende Bestandteile (wie z. B. Zitronensäure) verwendet werden, Wartung und Überprüfung der Zubehörteile mit besonderer Sorgfalt durchführen
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Stromkabel oder der Stecker defekt sind, wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde
- Reparaturen nur vom Fachhändler durchführen lassen.

IHRE PASSIERMASCHINE C 40 "D"

Die stabile und robuste Passiermaschine C 40 "D" eignet sich ideal zur Zubereitung von Coulis und Saft aus Obst und Gemüse.

Insbesondere rohes Obst und Gemüse führen dem Körper wichtige Vitamine, Mineralstoffe und Fasern zu, die für unser Wohlbefinden unerlässlich sind. Gemüsesäfte enthalten vor allem Mineralsalze, während Obstsäfte aufgrund ihres hohen Vitamingehalts in erster Linie Energie spenden.

MINERALSALZE

Der Gehalt an Mineralsalzen ist je nach Nahrungsmittel unterschiedlich.

Manche Mineralstoffe, wie z. B. Kalium, Magnesium, Schwefel und Natriumchlorid (Kochsalz), sind bei einer ausgeglichenen Ernährung stets ausreichend vorhanden.

Kalzium: Frischgemüse und Obst

Phosphor: Hülsenfrüchte

Kalium: Frisches Gemüse

Eisen: Spinat, Petersilie

Jod: alle pflanzlichen Nahrungsmittel

VITAMINTABELLE OBST

Vitamine	B1	C	A	D
Ananas	•	•	•	•
Äpfel	•	•		•
Apfelsinen	•	•	•	•
Aprikosen	•	•	•	•
Birnen	•	•		•
Brombeeren	•	•	•	•
Erdbeeren	•	•		•
Grapefruit	•	•	•	•
Himbeeren	•	•		•
Kirschen	•	•	•	•
Kiwis	•	•	•	•
Melonen	•	•		•
Pfirsiche	•	•		•
Pflaumen	•	•		•
Rote Johannisbeeren	•	•		•
Schwarze Johannisbeeren	•	•		•
Weintrauben	•	•	•	•
Zitronen	•	•	•	•

VITAMINTABELLE GEMÜSE

Vitamine	B1/B6	A	E	K
Endivien	•			
Fenchel	•		•	
Knollensellerie	•			
Kohl	•	•	•	•
Kopfsalat	•		•	
Kresse	•	•	•	
Möhren	•	•	•	
Paprika	•	•	•	
Petersilie	•	•	•	
Salatgurken	•	•	•	
Spargel	•		•	
Spinat	•	•	•	•
Stangensellerie		•	•	•
Tomaten	•	•		
Weißer Rüben	•			
Zucchini	•	•	•	
Zwiebeln	•			

Das einfache Design des Gerätes ermöglicht es, rasch alle immer wieder gebrauchten Zubehörteile zum Warten bzw. Reinigen herauszunehmen und wieder einzusetzen.

Um Ihnen die Arbeit zu erleichtern, erklären wir Ihnen die einzelnen Montageschritte in der vorliegenden Bedienungsanleitung einen nach dem anderen.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, die Ihnen helfen sollen, den größtmöglichen Nutzen aus dem Kauf Ihrer Passiermaschine zu ziehen.

Wir empfehlen Ihnen deshalb, die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes zu lesen.

INBETRIEBNAHME

Vergewissern Sie sich, bevor Sie das Gerät anschließen, dass die Stromart Ihres Netzanschlusses mit der auf dem Fabrikschild des Motors angegebenen Stromart entspricht.

Die Passiermaschine C 40 "D" wird mit einem an das Netzkabel angeschlossenen Wechselstromstecker geliefert.

Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es beschädigt ist.



ACHTUNG

DIESES GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN (STROMSCHLAGGEFAHR)!

MONTAGE

C 40 "D": 3 GERÄTE IN 1

1) Den Motorblock auf eine ebene Fläche stellen.



2) Den Saftauffangbehälter auf den Motorblock setzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.



• VERWENDUNG ALS PÜRIERPRESSE

3) Das Zentrifugensieb auf die Antriebswelle setzen.



4) Den Pürrierfinger in das Zentrifugensieb einsetzen.

5) Den Deckel auf den Saftauffangbehälter setzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.



6) Einen Behälter unter den Saftaustritt stellen. Die grüne Taste betätigen.

7) Das Obst bzw. Gemüse einführen und mit dem Stopfer nach unten drücken.

Das Gerät durch Betätigen der roten Taste ausschalten. Vor dem Abnehmen des Deckels den vollständigen Stillstand des Gerätes abwarten.

• VERWENDUNG ALS ZITRUSPRESSE

3) Das Presssieb in den Saftauffangbehälter setzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.



4) Den zur Größe der Zitrusfrüchte passenden Presskegel wählen. Der große Presskegel muss immer auf den kleinen Presskegel gesteckt werden.

5) Den Presskegel auf die Antriebswelle setzen.

6) Einen Behälter unter den Saftaustritt stellen. Eine halbe Zitrusfrucht auf den Presskegel setzen und leicht andrücken.

7) Die grüne Taste betätigen und bis zum vollständigen Auspressen leicht auf die Frucht drücken.



8) Das Gerät durch Betätigen der roten Taste ausschalten.

• VERWENDUNG ALS ENTSAFTER

3) Das Zentrifugensieb in den Saftauffangbehälter setzen. (Regelmäßig den zurückbleibenden Trester entfernen).



4) Den Deckel auf den Saftauffangbehälter setzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

5) Das Obst bzw. Gemüse vorbereiten.

6) Einen Behälter unter den Saftaustritt stellen.

Das Gerät durch Betätigen der grünen Taste einschalten.



7) Das in Stücke geschnittene Obst bzw. Gemüse in kleinen Mengen einfüllen.

Mit dem Stopfer nach unten drücken.

Das Gerät nach dem Entsaften durch Betätigen der roten Taste ausschalten. Vor dem Abnehmen des Deckels den vollständigen Stillstand des Gerätes abwarten.



EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH



ACHTUNG

Das Obst bzw. Gemüse gründlich waschen, um etwaige Chemikalien zu entfernen. In Stücke schneiden, die klein genug sind, um sie in den Einfüllschacht geben zu können.

- Vor dem ersten Gebrauch empfiehlt es sich, alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile zu reinigen.
- Beim ersten Gebrauch empfiehlt es sich, mehrmals heißes Wasser – ggf. mit zwei geschälten und in Stücke geschnittenen Zitronen – durch das Gerät laufen zu lassen. Danach ist Ihre Passiermaschine betriebsbereit.
- Vor dem Einfüllen der Obst- bzw. Gemüsestücke empfehlen wir, das Gerät einzuschalten und einen Behälter unter den Saftaustritt zu stellen.
- Das Gerät nicht zu schnell befüllen.
- Zitrusfrüchte müssen geschält werden, wenn sie mit dem Zentrifugensieb entsaftet werden.
- Obst und Gemüse mit dicker Schale (z. B. Ananas) oder mit großen Kernen (z. B. Honigmelone) vor dem Entsaften schälen bzw. entkernen. Steinobst (Pflirsiche, Aprikosen, Kirschen usw.) muss vor dem Entsaften entsteint werden.

- Die Obst- und Gemüsestücke in kleinen Mengen in den Einfüllschacht geben.
- Das Obst bzw. Gemüse mit dem Stopfer nach unten drücken. Für eine optimale Saftausbeute nur leicht auf den Stopfer drücken, damit das Obst bzw. Gemüse vollständig durch die Reibplatte entsaftet wird.
- Am Ende des Entsaftungsvorgang das Gerät noch ein paar Sekunden lang laufen lassen, um den Entsaftungsvorgang zu beenden.
- **Wenn die Passiermaschine C 40 "D"** während des Betriebs leicht zu vibrieren beginnt, das Gerät ausschalten und das Sieb leeren. Der Trester kann im Zentrifugensieb ungleich verteilt sein. Anschließend den Betrieb normal wiederaufnehmen. Wenn der Saftaustritt verstopft ist, das Gerät durchspülen und den Betrieb normal wiederaufnehmen.



WICHTIG!

Vergewissern Sie sich, dass Ihr Spülmittel für Kunststoffteile geeignet ist. Einige zu alkalische Reinigungsmittel (zu hoher Gehalt an Natriumcarbonat oder Ammoniak) sind für bestimmte Kunststoffe nämlich absolut nicht geeignet und können diese sehr schnell beschädigen.



WICHTIG!

Den Motorblock nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nie mit Wasser bespritzen!

Nicht mit einem Wasserstrahl reinigen.

Den Motorblock ggf. mit einem feuchten Tuch reinigen.

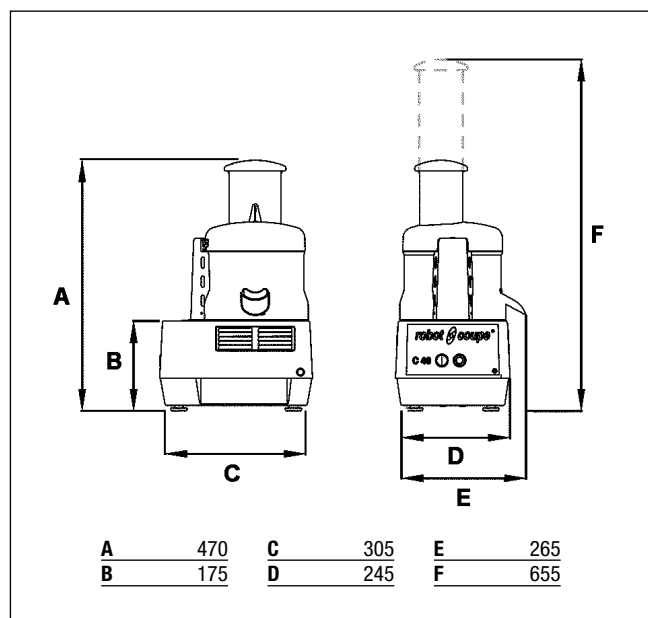
Das Gerät nach jeder Reinigung wieder vollständig zusammensetzen.

TECHNISCHE DATEN

• GEWICHT

	Netto	Verpackt
C 40 "D"	9,5 kg	11 kg

• ABMESSUNGEN (in mm)



• ARBEITSHÖHE

Wir empfehlen, die Passiermaschine C 40 "D" auf eine feste Arbeitsfläche zu stellen, so dass sich der obere Rand des Saftauffangbehälters in einer Höhe von 1,20 - 1,30 m befindet.

• GERÄUSCHPEGEL

Der Geräuschpegel (äquivalenter Dauerschallpegel) der Passiermaschine C 40 "D" im Leerlaufbetrieb liegt unterhalb von 70 dB (A).

• ELEKTRISCHE DATEN

Ihr Stromnetz muss mindestens den im Folgenden angegebenen Nennstromstärken entsprechen. Die Schutzvorrichtungen müssen für das Einschalten von Motoren ausreichen, damit sie die beim Einschalten von Asynchronmotoren auftretenden höheren Stromstärken aushalten.

Einphasengeräte

Motor	Drehzahl (U/min)	Strombelastung (A)
230 V / 50Hz	1500	4,3
115 V / 60 Hz	1800	8,0
220 V / 60 Hz	1800	4,3

SICHERHEIT

Das Gerät lässt sich nur einschalten, wenn sowohl der Saftauffangbehälter als auch der Deckel korrekt aufgesetzt wurden. Es schaltet sich aus, sobald der Deckel geöffnet oder die rote Taste betätigt wird.

Zum Wiedereinschalten des Gerätes den Deckel schließen oder die grüne Taste betätigen.

Das Gerät verfügt über einen **Überhitzungsschutz**, durch den das Gerät bei Überlastung oder zu langem Gebrauch ausgeschaltet wird.

In dem Fall warten, bis sich das Gerät abgekühlt hat, und es dann wieder einschalten.

Auf keinen Fall ohne den Stopfer arbeiten oder einen festen Gegenstand in den Einfüllschacht einzuführen.

Den Stecker nie am Kabel oder mit feuchten Händen aus der Steckdose ziehen.



ACHTUNG

Niemals versuchen, die Verriegelungs- und Sicherheitssysteme zu umgehen.

Niemals Gegenstände in den Saftauffangbehälter einführen.

Das Gerät nicht überlasten.

Damit es nicht zu Unfällen oder Beschädigungen kommt, dürfen Obst und Gemüse nur mit dem dafür vorgesehenen Stopfer im Einfüllschacht nach unten gedrückt werden, niemals mit der Hand oder mit einem anderen Gegenstand.



IM FALL EINES PROBLEMS

PROBLEM	URSACHE / BEHEBUNG
Das Gerät funktioniert nicht.	- Das Kabel an eine Wandsteckdose anschließen. - Das Gerät aus- und wieder einschalten. - Zunächst die Sicherungen des Stromnetzes überprüfen. - Sich vergewissern, dass sowohl der Saftauffangbehälter als auch der Deckel korrekt eingesetzt wurden.
Das Obst bzw. Gemüse lässt sich nur mit starkem Druck auf den Stopfer entsaften.	- Das Zentrifugensieb ist zu voll und muss geleert werden.
Das Gerät vibriert.	- Das Zentrifugensieb ist zu voll und muss geleert werden.

NORMEN

Siehe Konformitätserklärung Seite 2.

• ERKLÄRUNG DER SYMBOLE:



Verwendung als entsafter



Verwendung als Pürierpresse



Verwendung als Zitruspresse

REZEPTE

Obst und Gemüse lassen sich in unzähligen Kombinationen zu hundertprozentig natürlichen und farbenfrohen Getränken mischen.

Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf.

COULIS UND SAUCEN

TOMATEN-COULIS

Zutaten (für 0,5 Liter Coulis nach dem Einkochen):

- 1 kg Tomaten
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Zucker
- 2 Knoblauchzehen
- Frischer Thymian oder Basilikum
- Salz und Pfeffer



Die Tomaten waschen, in Stücke schneiden, durch die Pürierpresse drücken und aufheben. In eine große Pfanne das Olivenöl geben und das Tomaten-Coulis, die zerdrückten Knoblauchzehen, den Thymian (bzw. Basilikum) sowie den Zucker hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf kleiner Flamme etwa 30 Min. reduzieren und ggf. nachwürzen.

Das besonders gut zu frischen Teigwaren passende Coulis kann auch, ein wenig länger eingekocht, für die Zubereitung von Pizzas verwendet werden.

Tipp: In der Tomatensaison große Mengen Coulis zubereiten und einfrieren.

COULIS AUS GERÖSTETEN PAPRIKASCHOTEN MIT OLIVENÖL

Zutaten (für 300 ml):

- 1 rote Paprikaschote
- 2 gelbe Paprikaschoten
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer



Den Backofen auf der Grill-Position vorheizen. Die Paprikaschoten waschen, abtrocknen und auf Aluminiumfolie auf mittlerer Schiene rösten. Häufig wenden, bis sie nach etwa 45 Minuten überall goldbraun sind. Die Paprikaschoten aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Die Stiele herausnehmen (sie lösen sich bei warmen Paprikaschoten leichter), die Schoten ohne sie zu putzen und zu schälen (außer bei angebrannter Schale) in große Stücke schneiden und in der Pürierpresse verarbeiten. Das Olivenöl und die zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben, nach Belieben salzen und pfeffern und gut mischen.

Eignet sich sehr gut warm zu Braten und frischen Teigwaren oder kalt z. B. zu Lachstartar.

ERDBEER-ROTWEIN-SAUCE

Zutaten (für 500 ml):

- 200 g Erdbeeren
- 1 Zitrone
- 4 EL Honig
- 90 g Zucker
- 0,5 l Rotwein*



Die Zitrone waschen und Zesten von der Schale reißen. Den Wein mit den Zesten und dem Zucker zum Sieden bringen. Bei starker Hitze auf etwa die Hälfte reduzieren und ca. 1 Stunde abkühlen lassen. Die Erdbeeren waschen und entstielen und in der Pürierpresse zu Coulis verarbeiten. Mit dem Honig und dem reduzierten Wein vermischen.

Die Sauce eignet sich hervorragend für Obstsalat. Um das Aroma noch mehr zur Geltung zu bringen, den Obstsalat vor dem Servieren etwa eine Stunde im Kühlschrank in der Sauce marinieren lassen.

* Übermäßiger Alkoholkonsum gefährdet die Gesundheit.

SÜSSE SPEISEN

WEISSE SCHOKOCREME MIT MARACUJA

Zutaten:

- 200 g weiße Schokolade
- 5 Maracujas (Passionsfrüchte)
- 4 Eier
- 125 g Schlagsahne
- 75 g Zucker
- Minzeblätter



4 Maracujas halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel herauslösen und in der Pürierpresse verarbeiten. Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen. Von der Kochplatte nehmen, 60 g Coulis sowie die 4 Eigelb dazu geben und gut mischen. Die Schlagsahne darunter heben. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und den Zucker dazu geben. Den gezuckerten Eischnee vorsichtig unter die Masse heben. Die fertige Creme in kleine Schalen füllen und mindestens 4 Std. kalt stellen. Zum Servieren das restliche Coulis darüber geben und mit Minzeblättern garnieren.

Garniertipp: Das Fruchtfleisch der 5. Maracuja (mit den Kernen) zwischen zwei Lagen weißer Schokocreme verteilen.

APFEL-HIMBEER-SOUFFLE

Zutaten:

- 200 g Himbeeren
- 1 Apfel
- 2 Eiweiß
- 80 g Zucker
- 20 g Butter
- Puderzucker



Den Backofen mit einem Backblech auf der mittleren Schiene auf Stufe 7 vorheizen.

Die schlechten Himbeeren aussortieren. Den Apfel waschen und in Stücke schneiden. Die Himbeeren und den Apfel in der Pürierpresse entsaften. 2 EL Zucker hinzufügen und aufheben.

4 Soufflé-Formen buttern und mit Puderzucker bestreuen. In jede Form 1 EL Coulis geben und aufheben.

Die Eiweiß zu Schnee schlagen und nach und nach den restlichen Zucker hinzugeben. Den Eischnee vorsichtig unter das restliche Coulis heben. Die Formen zu $\frac{2}{3}$ mit der Masse füllen. Mit einer Messerklinge die Soufflé-Masse rundum vom Rand der Form trennen, damit sie gut aufgehen kann.

Die Formen auf das heiße Backblech stellen und etwa 10 Min. backen, bis die Soufflés aufgegangen sind. Mit Puderzucker bestreuen und gleich servieren.

GEGRILLTE ANANAS MIT SÜDSEE-SAUCE

Zutaten:

- 1 Ananas
- 1 kleine Mango
- 2 Kiwis
- 6 Stäbchen kandierte Orangen
- 4 EL brauner Zucker
- 1 TL Zimt
- 20 g Butter
- Kokosraspeln
- Minzeblätter



Den Backofen auf der Grill-Position vorheizen. Die Ananas schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Orangen-Stäbchen in dünne Streifen schneiden.

Die Ananasscheiben in eine mit gebuttertem Backpapier ausgelegten Fettpfanne legen. Mit zerlassener Butter übergießen und die Orangenstreifen darauflegen. Mit braunem Zucker und Zimt bestreuen und etwa 5 Min. – bzw. bis der Zucker zu schmelzen beginnt – backen.

Die Kiwis schälen. Die Mango entsteinen, schälen und in Stücke schneiden. Die Stücke in der Pürierpresse verarbeiten und den Saft der gebackenen Ananas dazugeben.

Die Ananasscheiben auf Tellern anrichten und die Sauce darübergießen. Mit Kokosraspeln bestreuen und mit Minzeblättern garnieren.

Anstelle von kandierter Orange kann auch kandierte Zitrone verwendet werden.

SORBET

MELONEN-SORBET MIT KIWI-COULIS

Zutaten:

- 1 große Zuckermelone
- 5 cl Muskat (Likörwein)*
- 30 g Zucker
- 1 Limette
- 4 Kiwis



In einem Kochtopf den Zucker mit 30 cl Wasser erhitzen. Sobald die Mischung kocht, den Topf vom Feuer nehmen und abkühlen lassen. Die Melone halbieren, entkernen und schälen. In für den Einfüllschaft passende Stücke schneiden und im Zentrifugensieb entsaften. Limettensaft, Muskat und Zuckersirup hinzufügen. Die Mischung in einer Eismaschine 25 Min. gefrieren lassen.

Währenddessen die Kiwis schälen, in Stücke schneiden und im Entsafter oder in der Pürierpresse verarbeiten. Zum Servieren das Kiwi-Coulis in Schalen füllen und jeweils 2 Kugeln Melonen-Sorbet dazugeben.

Eventuell mit Waldbeeren oder mit Minzeblättern garnieren.

* Übermäßiger Alkoholenuss gefährdet die Gesundheit.

MARMELADEN UND FRUCHTPASTEN

APFELZIMTGELEE MIT ZITRUSFRÜCHTEN

Zutaten:

- 1,5 kg Äpfel (Granny Smith)
- 1 kg Zucker
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 1 TL Zimt



Die Äpfel waschen und in Stücke schneiden (ohne sie zu schälen und zu entkernen). Die Hälfte der Äpfel mithilfe des Zentrifugensiebs entsaften, das Sieb leeren und die andere Hälfte der Äpfel entsaften. Die Orange und die Zitrone mit der Zitruspresse auspressen und beide Säfte mischen. Den Saft wiegen.

Den Saft in einen flachen Kochtopf geben und das Geliermittel unter vorsichtigem Rühren mit einem Holzlöffel hineinstreuen. Zum Kochen bringen und 3 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen.

Den restlichen Zucker und den Zimt dazugeben. Aufkochen lassen und bei starker Hitze 3 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen. Das Gelee gleich in Gläser füllen.

Um die Konsistenz zu prüfen, einen Tropfen Gelee auf einen kalten Teller fallen lassen: Das Gelee muss erstarren.

MANGO-HIMBEER-FRUCHTPASTE

Zutaten (für etwa 60 Stück Fruchtpaste):

- 2 Mangos
- 350 g Himbeeren
- 2 x 1 haselnussgroßes Stück Butter
- 2 x 275 g Zucker



Die Mangos schälen, entsteinen, in Stücke schneiden und in der Pürrierpresse verarbeiten. Wiegen und etwa 300 g Mango-Coulis aufheben.

Das Zentrifugensieb reinigen. Die schlechten Himbeeren aussortieren. Die Himbeeren in der Pürrierpresse verarbeiten, wiegen und etwa 300 g Himbeer-Coulis aufheben.

Das Mango-Coulis mit 3 EL Wasser in einen dickbödigen Kochtopf geben.

3 EL Zucker hinzufügen und mit einem Holzlöffel vorsichtig umrühren.

125 g Zucker und ein Stück Butter hinzugeben, erhitzen und bis zum Sieden umrühren. Erneut 125 g Zucker hinzugeben und bis 110 °C erhitzen.

Die Mangofruchtpaste in einer etwa 0,5 cm dicken Schicht in eine flache Form gießen und kristallisieren lassen.

In der Zwischenzeit mit 300 g Himbeer-Coulis auf die gleiche Weise die Himbeerfruchtpaste zubereiten.

Die Himbeerfruchtpaste auf die Mangofruchtpaste gießen und 24 Std. kalt stellen.

Stürzen, auf beiden Seiten mit Zucker bestreuen und in Quadrate schneiden (3 cm x 3 cm). Die Stücke voneinander trennen und ein Nacht trocknen lassen.

SÜSSE COCKTAILS

SONNENDRINK

Zutaten:

- 1 große Ananas
- 2 Orangen
- 1 Zweig frische Minze



Die Ananas schälen, in Stücke schneiden und mithilfe des Zentrifugensiebs entsaften. Die Orangen in der Zitruspresse auspressen und den Saft vermischen. Mit dem Minzezweig garnieren.

OLYMP

Zutaten:

- 1 große Traube grüne Weinbeeren
- 1 Limette
- 3 dicke Scheiben Ananas



Die Weinbeeren waschen und entkernen. Die Ananas schälen und drei dicke Scheiben abschneiden. Das Obst mithilfe des Zentrifugensiebs entsaften. Die Limette auspressen.

Im Shaker mischen und kalt servieren.

HERBSTBLÄTTER

Zutaten:

- ¼ l Wasser
- 4 Aprikosen
- 4 Pflaumen
- 2 Williams Christbirnen
- ½ TL Zimt
- Saft ½ Zitrone



Die Aprikosen und Pflaumen waschen und entsteinen. Die Birnen in kleine Stücke schneiden und mit dem Zitronensaft begießen, damit sie nicht dunkel werden. Das Gerät einschalten und das Obst sowie das Wasser in den Einfüllschacht geben. Den Saft in eine kleine Karaffe gießen, den Zimt hinzugeben und gut umrühren. Nach Belieben mit Eiswürfeln servieren.

SALZIGE COCKTAILS

GAZPACHO

Zutaten:

- 500 g reife Tomaten
- 1 Salatgurke
- 1 grüne Paprikaschote
- Salz und Pfeffer



Die Gurke grob schälen. Die Paprikaschote entstielen und säubern. Das Gemüse in Stücke schneiden und mithilfe des Zentrifugensiebs entsaften: zunächst die Tomaten, dann die Gurke und schließlich die Paprika. Den Saft vermischen, bis er eine sämige Konsistenz aufweist. Mit Zitronenscheiben garnieren. Selleriesalz und Pfeffer dazu reichen.

BAUERNDRINK

Zutaten:

- 300 g Möhren
- 200 g Radieschen
- 1 Spritzer Olivenöl
- 1 Prise Salz



Die Blätter von den Radieschen und den Möhren entfernen. Die Möhren und die Radieschen mithilfe des Zentrifugensiebs entsaften. Olivenöl und Salz hinzugeben. Vor dem Servieren gut vermischen.

FRÜHLINGS-COCKTAIL

Zutaten:

- 6 Möhren
- 4 Stangen Spargel
- 3 Stangen Sellerie



Die Möhren, den Spargel und den Sellerie waschen und in Stücke schneiden. Zunächst den Spargel und anschließend das andere Gemüse mithilfe des Zentrifugensiebs entsaften. Ein Getränk für den Mai – reich an Vitaminen, Eisen, Kalzium, Phosphor und Natrium.

SÜSS-SAURE COCKTAILS

GUTEMIENE

Zutaten:

- 4 große Möhren
- 4 grüne Äpfel
- 1 Limette



Die Äpfel und die Möhren in Stücke schneiden. Die Limette schälen. Das Obst mithilfe des Zentrifugensiebs entsaften.

HERBST-COCKTAIL

Zutaten:

- 4 Tomaten
- 1 Zitrone
- 1 Birne (Williams Christ)
- Salz und Pfeffer



Die Tomaten und die Birne waschen, abtrocknen und in kleine Stücke schneiden. Das Gerät einschalten. Die Zutaten nach und nach in den Einfüllschacht geben. Den fertigen Saft in eine kleine Karaffe geben und den Zitronensaft dazugießen. Gut umrühren und reichlich salzen und pfeffern.

DOWN-COOLER

Zutaten:

- 1 Ananas
- 1 Stange Sellerie



Die Ananas schälen und achteln. Den Sellerie waschen und in Stücke schneiden. Die Ananas- und Selleriestücke mithilfe des Zentrifugensiebs entsaften. Mischen und gleich servieren, um die Vitamine zu erhalten. Ein Getränk gegen Kopfschmerzen.

COCKTAILS MIT ALKOHOL

PIÑA COLADA

Zutaten:

- 1 große Ananas
- 1 Kokosnuss
- brauner Rum*
- Cognac*
- Rohrzucker



Die Kokosnuss öffnen und das Kokoswasser aufheben. Das Fruchtfleisch herauslösen und in Stücken in den Einfüllschacht des Zentrifugensiebs geben. Ein Glas Wasser oder das Kokoswasser hinzugeben, um das Fruchtfleisch zu pürieren und Kokosmilch zu erhalten. Das Zentrifugensieb leeren. Die Ananas schälen, in Stücke schneiden und ebenfalls mithilfe des Zentrifugensiebs entsaften. Einen Shaker zu einem Drittel mit zerstoßenem Eis füllen. $\frac{4}{10}$ Ananassaft, $\frac{3}{10}$ Kokosmilch, $\frac{2}{10}$ Rum, $\frac{1}{10}$ Cognac und den Rohrzucker hinzugeben. Gut schütteln und servieren.

SANTA SUZE

Zutaten:

- Suze*
- Tequila*
- 5 Aprikosen



Die Aprikosen entsteinen und mithilfe des Zentrifugensiebs entsaften. $\frac{4}{10}$ Suze, $\frac{2}{10}$ Tequila und $\frac{4}{10}$ Aprikosensaft mischen und servieren.

SUNSET-COCKTAIL

Zutaten (für 2 Gläser):

- 2 kleine Orangen
- $\frac{1}{2}$ Zitrone
- 450 g Erdbeeren
- 0,1 l Muskat* (Likörwein)
- 2 EL Puderzucker



Die Zitrusfrüchte auspressen und den Saft aufheben. Die Zitruspresse durch die Pürierpresse ersetzen. Die Erdbeeren waschen und entstielen und ein Coulis zubereiten. In einem Shaker den Zitrussaft, das Erdbeer-Coulis, den Muskat und den Puderzucker mischen. Eiskalt servieren.

* Übermäßiger Alkoholgenuss gefährdet die Gesundheit.

COCKTAILS AUF MILCHBASIS

INSEL-MILCHSHAKE

Zutaten:

- 1 reifer weißfleischiger Pfirsich
- 1 Mango
- 100 g Ananas
- $\frac{1}{2}$ l sehr kalte Milch



Den Pfirsich waschen, abtrocknen und entsteinen. Die Mango und die Ananas schälen. Ein paar Stücke Obst aufheben, um die Gläser mit Obstspießchen zu garnieren. Das Obst anschließend mithilfe des Zentrifugensiebs entsaften. Die sehr kalte Milch hinzufügen und gleich servieren.

KIWIMILCH

Zutaten:

- 5 Kiwis
- 100 g Himbeeren
- 50 g Zucker
- $\frac{1}{2}$ l Milch



Die Kiwis aushöhlen und das Fruchtfleisch mithilfe des Zentrifugensiebs entsaften. Die Himbeeren mit Küchenkrepp abwischen und pürieren. Den Zucker und die Milch hinzufügen. Mit dem Kiwisaft vermischen. Mit Eis in einem gekühlten Glas servieren.

GRANNY

Zutaten:

- 5 reife Birnen
- 1 Apfel (Granny Smith)
- 40 ml Pfefferminzsirup
- $\frac{1}{2}$ l Milch
- frische Pfefferminzblätter



Den Apfel und die Birnen waschen. Zuerst die Birnen, dann den Apfel mithilfe des Zentrifugensiebs entsaften und den Saft mit der Milch vermischen. Eiswürfel in die Gläser geben. Den Pfefferminzsirup in die Gläser gießen und mit der Milch-Saft-Mischung aufgießen. Mit den Pfefferminzblättern garnieren.

HIMBEERJOGHURT

Zutaten:

- 300 g Himbeeren
- 1 große Traube rote Weinbeeren
- 300 g Sahnejoghurt
- 100 ml Milch
- ½ TL weißer Pfeffer
- 2 TL Honig



Ein Himbeer-Coulis zubereiten (einige Himbeeren für die Garnitur aufheben). Die Weintraube waschen und abbeeren und ebenfalls in die Pürrierpresse geben. Etwa 100 ml Himbeer-Trauben-Coulis aufheben und den Rest mit dem Joghurt, der Milch, dem Pfeffer und dem Honig mischen.

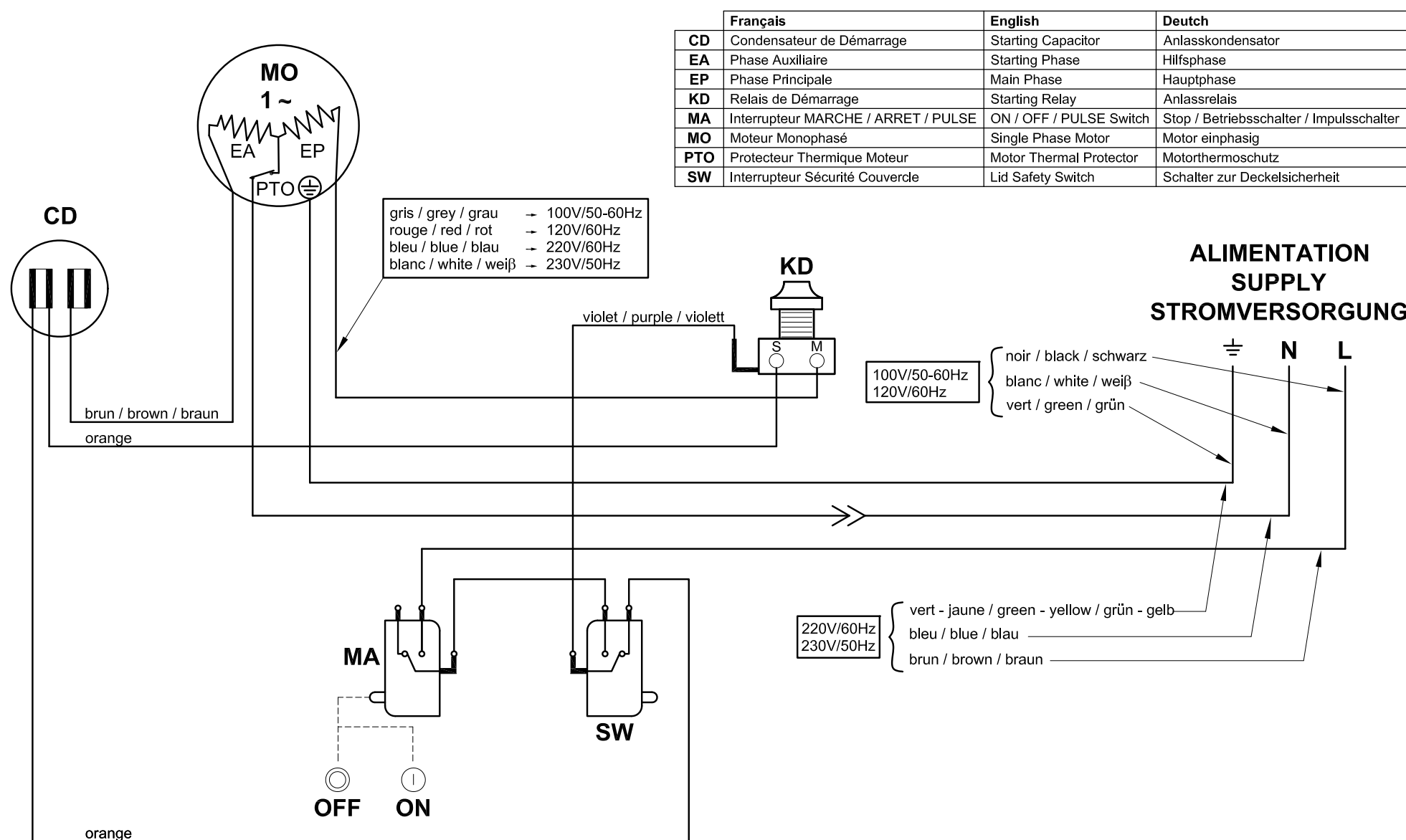
Das restliche Coulis in 4 niedrige Gläser füllen und die Joghurt-Mischung vorsichtig daraufgeben.

robot  ***coupe***®

**ELEKTRO-SCHALT-UND
KABELPLAN**

C40A - C40 D

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





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

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

Delegación comercial en España:

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

**Service Clients
Belgique**

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

Robot-Coupe Italia srl

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

www.robot-coupe.com



3700231450620D



Réf : 450 620D - 19/12/2024 - RDM