

robot coupe®



C 80 • C 120 • C 200 • C 200 V.V.

INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

U HEEFT EEN AUTOMATISCHE ZEEF C 80 • C 120 • C 200 • C 200 V.V. GEKOCHT

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

- Instructies inzake elektriciteit
- Bedieningspaneel

WERKINGSPRINCIPE

TIJS VOOR HET GEBRUIK

TOEPASSINGEN EN BEREIDINGEN

OPTIES

REINIGING

ONDERHOUD

- Schrapers
- Dichtingsring

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

NORMEN

RECEPTEN (bladzijde 39)

TECHNISCHE GEGEVENS

- Explosietekeningen
- Elektrische en bedradingsschema's

ROBOT-COUPÉ S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

Bij aankoop van een produkt bij ROBOT-COUPÉ S.N.C. heeft de oorspronkelijke koper een jaar garantie op het nieuwe ROBOT-COUPÉ produkt, gerekend vanaf de verkoopdatum

Bij aankoop van een ROBOT-COUPÉ produkt bij een distributeur, valt het gekochte produkt onder de garantie van de distributeur. (Vraag in dit geval uw distributeur om nadere informatie over de van toepassing zijnde garantievoorwaarden).

De Garantie van ROBOT-COUPÉ S.N.C. heeft betrekking op materiaal- en/of fabricagefouten.

HET VOLGENDE WORDT NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE VAN ROBOT-COUPÉ S.N.C.

1 - Schade door misbruik, verkeerd gebruik, het vallen van het produkt of andere gelijksoortige schade veroorzaakt door of voortvloeiend uit het niet opvolgen van de voorschriften voor montage, bediening, schoonmaken, onderhoud en opslag door de gebruiker.

2 - Arbeidsloon voor het slijpen van messen of snijbladen en/of onderdelen ter vervanging van messen of snijbladen die bot, beschadigd of versleten zijn door normaal of abnormaal gebruik.

3 - Materiaalkosten of arbeidsloon voor de vervanging of reparatie van gekraste, bevestigde, geschilderde, geputte, gedeukte of verkleurde vlakken, snijbladen, messen, hulpstukken of accessoires.

4 - Veranderingen, toevoegingen of reparaties die niet door ons of een door ons erkend servicebedrijf zijn uitgevoerd.

5 - Vervoer naar en van een erkend servicebedrijf voor reparatie van een machine.

6 - Arbeidsloon voor het installeren of testen van hulpstukken of accessoires (d.w.z. kuipen, schijven, snijbladen, hulpstukken), die om welke reden dan ook worden vervangen.

7 - Kosten voor het veranderen van de draairichting van driefasige elektromotoren (dit is de verantwoordelijkheid van de installateur).

8 - SCHADE ONTSTAAN TIJDENS DE VERZENDING. De transporteur is aansprakelijk voor tijdens de verzending ontstane zichtbare en verborgen schade. De geadresseerde dient de transporteur en de afzender te verwittigen van tijdens de verzending ontstane schade, hetzij onmiddellijk, hetzij op het moment waarop hij de schade ontdekt, in geval van verborgen schade. BEWAAR ALLE OORSPRONKELIJKE VERPAKKINGEN EN VERPAKKINGSMATERIALEN VOOR INSPECTIE DOOR DE TRANSPORTEUR.

ROBOT-COUPÉ S.N.C., de bij Robot-Coupe aangesloten bedrijven of verdelers, de medewerkers, directeurs, agenten, werknemers of verzekeraars van Robot-Coupe zijn niet aansprakelijk voor indirecte schade, verlies of onkosten in verband met of veroorzaakt door de onmogelijkheid de machine voor een bepaald doel te gebruiken.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN



LET OP ! Ter voorkoming van ongelukken, bijvoorbeeld elektrische schokken, lichamelijk letsel of brand, en schade aan eigendommen of aan het product tijdens het gebruik van uw keukenmachine, raden wij met klem aan onderstaande voorzorgsmaatregelen zorgvuldig in acht te nemen. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u het apparaat beter leert kennen en leert hoe u ermee om moet gaan. Lees de instructies in hun geheel door en laat ze lezen aan iedereen die de machine eventueel zal gebruiken.

UITPAKKEN

- Haal het toestel voorzichtig uit de verpakking en neem alle dozen of pakken met de accessoires of specifiek materiaal eruit.
- LET OP voor de scherpe onderdelen : messen, mesbladen,...

INSTALLATIE

- Wij raden aan uw toestel op een volkomen stabiel werkvlak te installeren.

AANSLUITING

- Controleer altijd of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van het motorblok en of zij de stroomsterkte verdraagt.
- Het toestel moet in elk geval geaard worden.
- Controleer bij het driefasige model of het mes tegen de wijzers van de klok in draait.

BEHANDELING

- Behandel de messen, en mesbladen altijd voorzichtig, ze zijn scherp.

GEBRUIK

- Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.
- Steek nooit een voorwerp in de werkkuip.
- De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.
- Het toestel nooit overbelasten.
- Het toestel nooit onbelast laten werken.

REINIGING

- Trek uit voorzorg altijd de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.
- Reinig de machine en de accessoires systematisch na het gebruik.
- Dompel het motorblok niet in water.
- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen gemaakt van aluminium een speciaal reinigingsmiddel voor aluminium.

- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen van kunststof geen reinigingsmiddelen die te sterke alkalische bestanddelen bevatten (zoals natronloog of ammonia).
- Robot-Coupe kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor het verzuim van de gebruiker de elementaire regels van reiniging en hygiëne in acht te nemen.

ONDERHOUD

- Het is absoluut noodzakelijk altijd eerst de stekker uit het stopcontact te trekken alvorens aan de elektrische onderdelen te werken.
- Controleer regelmatig de staat van de dichtingen en de ringen, alsook de goede werking van de veiligheidssystemen.
- De accessoires moeten des te grondiger worden onderhouden en nagekeken bij bereidingen met bijtende producten (citroenzuur...).
- Laat de machine niet draaien als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de machine niet goed werkt of als zij op de een of andere manier beschadigd is.
- Doe meteen een beroep op uw onderhoudsdienst als u een defect vaststelt.

U HEEFT EEN AUTOMATISCHE ZEEF C 80 • C 120 • C 200 • C 200 V.V. GEKOCHT

De automatische zeef is een werktuig dat perfect is aangepast aan professionele behoeften. Bij gebruik van dit toestel zult u de ontelbare voordelen ervan ontdekken.

Zeven van soepen, bisques of sausfonds, maken van brijen en vruchtesappen, afscheiden van plantaardige vezels van groenten: al deze taken hebben geen geheimen voor uw automatische zeef.

Met dit efficiënte toestel geeft u een nieuwe dimensie aan de kookkunst.

Dankzij het eenvoudige ontwerp kunnen alle onderdelen die regelmatig moeten worden onderhouden of gereinigd, in een handomdraai worden gemonteerd en gedemonteerd.

Om het u gemakkelijker te maken, hebben wij in deze handleiding de verschillende montagefasen afzonderlijk belicht. Wij hebben bijzondere nadruk gelegd op de handelingen die stilstand van de motor tot gevolg hebben. De veiligheidssystemen van dit toestel maken het immers onmogelijk het werktuig aan te raken terwijl het in beweging is.

Deze handleiding geeft de gebruiker belangrijke informatie waarmee hij maximaal voordeel kan halen uit zijn investering in de automatische zeef.

Wij raden u dan ook stellig aan deze handleiding aandachtig te lezen alvorens het toestel in gebruik te nemen.

Wij hebben ook enkele voorbeelden van bereidingen opgenomen. Zo zult u snel vertrouwd raken met uw toestel en er de talloze kwaliteiten van waarderen.

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

• INSTRUCTIES INZAKE ELEKTRICITEIT

Alvorens het toestel aan te sluiten, dient u te controleren of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van het toestel.



Eenfasige C 80 of C 120

Het toestel wordt geleverd met een eenfasige stekker die verbonden is met het voedingssnoer. ROBOT-COUPÉ rust de C 80 / C 120 uit met verschillende motortypes : 230 V / 50 Hz
115 V / 60 Hz

Driefasige C 120 en C 200

ROBOT-COUPÉ rust de C 120 / C 200 uit met verschillende motortypes :
230 V / 400 V omschakelbaar/50 Hz
220 V / 60 Hz

Als u een stekker met vier pennen heeft :

- 1) Sluit de geelgroene aardingsdraad aan op de aardingspen.
- 2) Sluit de drie andere draden aan op de overige pennen.

Als u een stekker met vijf pennen heeft, blijft de middelste pen van uw stekker ongebruikt, want de aansluiting van de ROBOT-COUPÉ vraagt geen neutrale geleider.

Laat uw toestel vervolgens leeg draaien en kijk door de afvoergoot of de bladen tegen de wijzers van de klok in draaien.

Een rode pijl wijst op het motorblok de draairichting van de bladen aan.

Als de bladen met de wijzers van de klok mee draaien, verwissel dan twee draden van plaats:

**DE GEELGROENE is de aarde,
NIET LOSKOPPELEN.**

Verwissel ofwel: ❶ en ❷
❷ en ❸
❶ en ❸

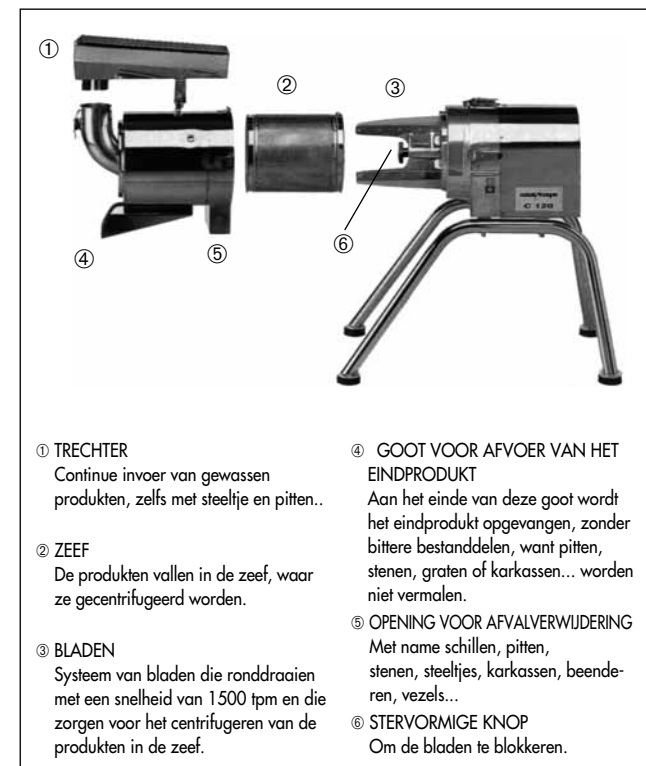
• BEDIENINGSPANEEL

Rode knop = Uit.

Groene knop = Aan.

WERKINGSPRINCIPE

Welk model u ook gebruikt, het werkingsprincipe is identiek.



TIPS VOOR HET GEBRUIK

- Controleer vóór het gebruik telkens of de stervormige knop die dient om de bladen te blokkeren, juist is vastgeschroefd.
- Alvorens de produkten in te voeren, raden wij u aan de machine in werking te stellen en onder elke afvoeropening een opvangbak te zetten.
- Als u de machine voor het eerst gebruikt, raden wij u aan er verschillende keren warm water door te gieten, met eventueel twee geskilde en in stukken gesneden citroenen. Uw machine is dan klaar voor gebruik.
- Giet de produkten in de trechter en duw ze gelijkmatig naar de aanvoergoot toe. Als u bij sommige produkten vindt dat er nog genoeg sap, brij of bouillon in het afval zit, raden wij u aan ze nogmaals te verwerken met het oog op een beter rendement.
- Vul de machine niet te snel.
- Stop er alleen volrijp fruit in. "Harde" vruchten zoals Grany Smith appels, moeten vooraf worden vermalen met de cutter.
- Stop nooit te grote stukken in de trechter. Ze kunnen immers de machine laten trillen en zelfs de bladen blokkeren, waardoor de motor defect kan raken.

TOEPASSINGEN EN BEREIDINGEN

Sinaasappels, citroenen, meloenen en ananas moeten in ieder geval worden geschild en in stukken gesneden.

Abrikozen, mirabelpruimen, aalbessen en zwarte bessen moeten eerst even onder hoge temperatuur worden gebracht voor ze in de centrifuge gaan.

Aardbeien, frambozen, braambessen en druiven moeten volrijp zijn.

Steeltjes, schillen, pitten en stenen worden uitgeworpen en niet verbrijzeld. Het sap bevat dus geen bittere bestanddelen.

Voor appelmoes moet u de hele appels (met schil en pitten) laten koken. Ze moeten goed gekookt zijn voor ze in de zeef gaan.

Voor groentenmousses raden wij aan de groenten goed te koken alvorens ze in de zeef te doen.

Voor bisques raden wij aan de schaaldieren vooraf met de cutter fijn te malen.

TOEPASSINGEN	Sapopbrengst	uurdebiet C 80	uurdebiet C 120/C 200
VRUCHTESAPPEN - EN BRIJEN			
Aardbeien	90%	60 kg/u	150 kg/u
Frambozen	90%		
Braambessen	90%		
Aalbessen	75%	40 kg/u	100 kg/u
Zwarte bessen	75%		
Blauwbessen	90%	60 kg/u	150 kg/u
Tomaten	90%		
Mirabelpruimen - met stenen	80%		
Kersen - met stenen	80%		
Pruimen - met stenen	80%		
Perziken - met stenen	80%		
Abrikozen - met stenen	80%	40 kg/u	100 kg/u
Meloen	90%	40 kg/u	100 kg/u
Citroen	80%		
Sinaasappel	80%		
Druif	80%	40 kg/u	100 kg/u
Appels (sorbet)	85%	40 kg/u	100 kg/u
Kokosnoten	85%		
Ananas	90%		150 kg/u
Appelmoes	90%	40 kg/u	100 kg/u

GROENTENMOUSSES

Asperges	80%	40 kg/u	100 kg/u
Wortels	90%		
Selder	90%		
Komkommers	95%		
Prei	80%	60 kg/u	150 kg/u
Paprika's	95%		

SOEPEN

Vis	75%	60l/u	150 l/u en meer
Schaaldieren	90%		
Sauzen		60l/u	150 l/u en meer

Deze waarden zijn louter indicatief. Ze kunnen variëren afhankelijk van de kwaliteit van de ingrediënten. De C 80 is ontworpen om 20 minuten continu te werken, terwijl de C 200 bestemd is voor intensief gebruik en voor toepassingen in de voedingsindustrie.

OPTIES

Elk van onze modellen wordt geleverd met een standaard zeef van 1 mm. Twee andere zeven zijn als optie verkrijgbaar voor specifieke toepassingen, met name een **zeef van 0,5 mm** voor heel dunne bereidingen (sauzen...) en een **zeef van 3 mm** voor steenvruchten.

REINIGING



LET OP !

Als voorzorgsmaatregel wordt aangeraden uw toestel altijd van de stroom los te koppelen, voordat u reinigingswerkzaamheden gaat verrichten (gevaar van elektrocutie).

Dompel het motorblok nooit in water. Maak het schoon met een vochtige doek of een spons.

Zet tussen twee bereidingen in of na gebruik de 2 opvangbakken terug onder het toestel.

Stel het toestel in werking en giet vervolgens 5 liter water in de trechter. Uw zeef is dan "voorgewassen".

Om het toestel volledig te reinigen, demonteert u de trechter, de kuip, de zeef en de bladen en gaat u over tot de reiniging van elk van deze onderdelen.



BELANGRIJK

Controleer of het door u gebruikte reinigingsmiddel geschikt is voor plastic onderdelen. Sommige sterk alkalische wasmiddelen (met een hoog gehalte aan soda of ammoniak bijvoorbeeld) zijn volkomen ongeschikt voor bepaalde soorten plastic, die hierdoor zeer snel beschadigd worden.

ONDERHOUD

• SCHRAPERS

Aangezien de schrapers van rubber zijn gemaakt, zijn ze onderhevig aan slijtage. Daarom moet de staat van het rubber geregeld worden gecontroleerd en moeten de schrapers tijdig worden vervangen, zodat het eindproduct steeds dezelfde kwaliteit heeft.

• DICHTINGSRING

De dichtingsring van de motoras moet regelmatig worden geolied (gebruik tafelolie).

Om een perfecte afdichting van de motor te waarborgen, is het raadzaam regelmatig de slijtagegraad van de ring te controleren en hem zo nodig te vervangen.

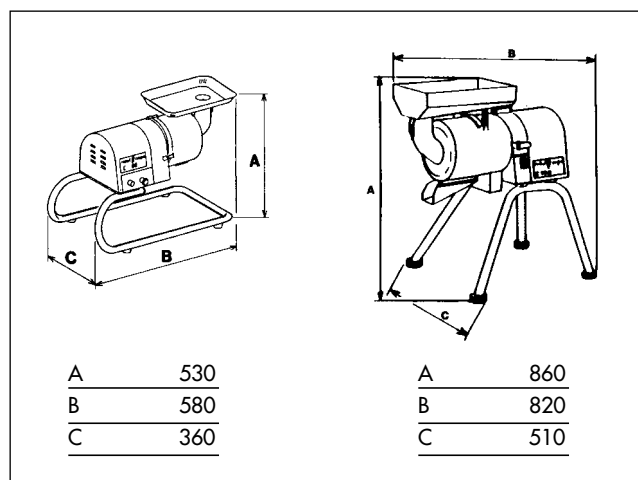
De dichtingsring kan worden vervangen zonder dat de motor moet worden gedemonteerd. Wij raden u dan ook aan erop toe te zien dat hij altijd in goede staat is.

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

	Nettogewicht	Verpakt gewicht
C 80	21 kg	25 kg
C 120	40 kg	56 kg
C 200 • C 200 V.V.	41 kg	57 kg

• AFMETINGEN (in mm)



• WERKHOOGTE

Bij een automatische zeef C 80 raden wij u aan het toestel op een stabiel werkvlak te installeren, zodat de bovenrand van de trechter zich op een hoogte van 1,20 m à 1,30 m bevindt.

Bij een automatische zeef C 120 of C 200 raden wij u aan het toestel op een stabiel werkvlak te installeren, maar er is geen aanbevolen werkhoogte vermits het toestel dan op de grond staat.

• GELUIDSNIVEAU

Het continue equivalente geluidsniveau van de automatische zeef bedraagt bij onbelaste werking minder dan 70 dB(A).

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

Eenfasig of driefasig toestel.

	Moteurs	Snelheid tpm	Vermogen (W)	Intensiteit (A)
C80	230 V eenfasig 50Hz	1500	1000 W	5,7
	115 V eenfasig 60Hz	1800	1000 W	12,0
C120	230 x 400V dreifasig 50Hz	1500	900 W	230 V : 3,6
				400 V : 2,1
	230 V eenfasig 50Hz	1500	900 W	5,5
	115 V eenfasig 60Hz	1800	900 W	12,0
C200	230 x 400 V dreifasig 50Hz	1500	1800 W	230 V : 7,5 400 V : 4,3
C200 V.V.	230 V eenfasig 50Hz	1500 à 1800	1800 W	11,0

VEILIGHEID

De automatische zeven zijn uitgerust met een magnetisch veiligheidssysteem.

Als de kuip opengaat, valt de motor stil.

Om het toestel opnieuw aan te zetten, brengt u gewoon de kuip terug op haar plaats en drukt u op de groene "aan"-knop.

De eenfasige modellen C 80 en C 120 zijn uitgerust met een warmtebeveiliging, die de motor automatisch stillegt als hij te lang blijft werken of overbelast is.

Wacht in dat geval tot het toestel is afgekoeld en zet het dan weer aan.



WAARSCHUWINGEN

Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.

Steek nooit een voorwerp in de werkkuip.

De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.

Het toestel nooit overbelasten.

Het toestel nooit onbelast laten werken.

NORMEN

GELIJKVORMIG AAN :

- De bepaling van de volgende Europese richtlijn en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijn is omgezet :
 - Gewijzigde richtlijn "toestellen" 98/37/EEG,
 - Richtlijn "laagspanning" 73/23/EEG,
 - Richtlijn "elektromagnetische verenigbaarheid" 89/336/EEG,
 - Richtlijn "materiaal en voorwerpen die bestemd zijn om in contact te komen met voedingsmiddelen" 89/109/EEG,
 - Richtlijn "plastiek materiaal en voorwerpen die bestemd zijn om in contact te komen met voedingsmiddelen" 90/128/EEG.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne :
 - EN 292-1 en 2 : veiligheid der toestellen-algemene conceptie principes,
 - EN 60204-1, 1992 : veiligheid der toestellen-elektische uitrusting der toestellen-algemene regels.

BESCHERMINGSFACTOR :

- IP 55 voor de bedieningsknoppen.
- IP 34 voor de machines.

RECEPTEN

• SORBET VAN GROENE APPELS

• SORBET VAN MIRABELLEN

• CREME VAN WITTE AMANDELE

• APPELMOES

• CONFITUUR VAN ONGESPOTEN SINAASAPPELS

• KWEEPEERPASTA

• CONFITUUR VAN ABRIKOZEN - PRUIMEN - MIRABELLEN

• ROMIGE ASPERGETAART

• TOMATENSAUS

• VRUCHTVLEES VAN PAPRIKA'S

• MOUSSE VAN PAPRIKA'S

• AMERIKAANSE SAUS

• FOND VAN GEVOGELTE

• VISSERSCOTRIADE

SORBET VAN GROENE APPELS

Ingrediënten:

- 1,2 kg groene appels
- 16 g wijnsteenzuur
- 800 g stroop
- 100 g geatomiseerde glucose
- 50 g trimoline

Maal de appels met het wijnsteenzuur fijn met de cutter. Laat alles door de automatische zeef gaan, giet daarna de stroop op 30° leeg in de zeef, om het vruchtvlees dat in de machinebehuizing is achtergebleven, te recupereren. Voeg daarna de glucose en de trimoline toe. Centrifugeer de verkregen bereiding.

SORBET VAN MIRABELLEN

Ingrediënten:

- 1,2 kg mirabellen
- 16 g wijnsteenzuur
- 800 g stroop
- 100 g geatomiseerde glucose
- 50 g trimoline

Stoom de mirabellen zodat ze openbarsten. Ga daarna voor de rest op dezelfde manier te werk als bij de sorbet van groene appels.

CREME VAN WITTE AMANDELEN

Vermaal de witte amandelen, die goed droog moeten zijn, met de cutter. U dient een witte en vloeibare crème te bekomen, die u in de automatische zeef doet met een 0,5 mm korf. Het resultaat is een produkt van topkwaliteit.

APPELMOES

Bak de hele appels goed in de oven en laat ze vervolgens door de zeef gaan. Nu hoeft u ze alleen nog te zoeten volgens uw smaak.

Voeg een beetje genoise-paneermeel toe opdat de moes niet te slap wordt bij het koken.

CONFITUUR VAN ONGESPOTEN SINAASAPPELS

De sinaasappels wassen. Snijd ze met de groentesnijder CL 50 in schijfjes van 3 mm, met de schil eraan. Leg 1/4 van de schijfjes opzij.

Doe de rest in de zeef om vruchtvlees te verkrijgen. Doe de overblijvende schijfjes toe aan het vruchtvlees.

Voeg vervolgens per kilogram sinaasappels 750 g suiker toe, 100 g geatomiseerde glucose en een beetje pectine.

Kook op 106° terwijl u roert. Voeg whisky toe aan het einde van de kooktijd.

KWEEPEERPASTA

Kook de hele kweeperen in veel water. Wanneer ze helemaal gaar zijn, doet u ze in de zeef.

Weeg het vruchtvlees en voeg 750 g suiker en 100 g trimoline toe per kilogram.

Kook op 106°, terwijl u roert.

CONFITUUR VAN ABRIKOZEN - PRUIMEN - MIRABELLEN

Stoom of kook de hele vruchten met wijnsteenzuur, tot ze openbarsten.

Doe vervolgens 3/4 van de vruchten in de zeef. Meng de hele vruchten met het vruchtvlees.

Voeg daarna 750 g suiker en 100 g trimoline toe per kilogram.

ROMIGE ASPERGENTAART

Ingrediënten:

- 2 kg aspergen
- 1 kg dubbele room
- 600 g eieren
- 200 g eierdooiers
- Zout, peper

Kook de asperges en laat ze uitdruipen.

Doe de asperges in de zeef om de plantaardige vezels af te scheiden.

Reinig na afloop uw zeef door er in één keer de room en eieren in te gieten.

Koken au bain-marie in een beboterde schotel.

Dien op met een tomatencoulis.

TOMATENSAUS

Ingrediënten:

- 5 kg tomaten
- 10 sjalotten
- 10 teentjes knoflook
- Olijfolie
- Tijm, laurier, basilicum
- Zout, peper

Fruit in een braadpan de geciseleerde sjalotten en het heel fijn gehakte knoflook met de olijfolie.

Voeg de in stukken gesneden tomaten, de tijm, de laurier en de kruiden toe.

Laat een uur braden.

Doof aan het einde van de kooktijd het vuur en voeg de basilicum toe.

Laat 10 minuten afkoelen; giet daarna alles in de automatische zeef van ROBOT-COUPÉ.

U verkrijgt een tomatensaus zonder schil of pitten.

VRUCHTVLEES VAN PAPRIKA'S

Ingrediënten:

- 1 kg paprika's

Snijd de paprika's in twee en stoom ze. Doe ze daarna in de automatische zeef, om een pitloos vruchtvlees te verkrijgen dat naar believen kan worden gebruikt om sauzen te bereiden.

MOUSSE VAN PAPRIKA'S

Ingrediënten:

- 1 kg vruchtvlees van paprika's
- 5 blaadjes gelatine
- 1 liter room
- Zout, peper

Doe de 5 blaadjes gelatine smelten in 1 kg vruchtvlees van rode paprika's, voeg zout en peper toe.

Klop 1 liter room tot slagroom.

Verwerk het vruchtvlees in de room.

In aparte potten doen en 3 uur koel bewaren.

AMERIKAANSE SAUS

Ingrediënten:

- Schaaldieren naar keuze: levende kreeften, noordzeekrabben
- Olie
- 50 g boter
- 1 teentje knoflook
- 12 sjalotten
- 1 wortel
- 4 tomaten
- 1 glas droge witte wijn
- 1 dl fumet
- 1 dl cognac
- 1 dl madera
- Specerijen, zout, peper

Sla de schaaldieren stuk en versnijdt ze. Leg de rode en romige gedeelten apart. Fruit de stukken schaaldier in olie, laat ze goed bruin worden en haal ze uit de pan.

Braad 50 g boter lichtbruin en voeg er het knoflook, de fijngesneden sjalotten en 1 in fijne schijfjes gesneden wortel aan toe. Wanneer de groenten gestoofd zijn, de schaaldieren er terug bij doen, en vervolgens de tomaten, de witte wijn, de fumet en de kruiden toevoegen.

Laat 30 minuten koken.

Doe daarna de rode stukken erbij. Meng de cognac met de madeira, roer en laat nog 30 minuten koken.

Maal de karkassen fijn met een cutter en giet de bereiding geleidelijk door de zeef, om een romige, mooi egale saus te verkrijgen.

FOND VAN GEVOGELTE

Ingrediënten:

- 3 kwartels
- 1 wortel
- 1 ui
- 2 liter witte wijn
- Kruidnagels, specerijen
- Zout, peper

Snijd de kwartels in stukken en vermaal ze grof.

Snijd de wortel en de ui fijn.

Fruit de kwartels op hoog vuur in de olie en laat ze mooi bruin worden. Voeg de groenten toe. Vijf minuten voorbakken, daarna de wijn en het water toevoegen en op hoog vuur zonder deksel koken, tot er slechts 1 liter vocht overblijft.

Zeef daarna de bereiding.

Ingrediënten:

- 1,2 kg vis met vast vlees: zeepaling, poon, koolvis of makreel, enz. en met zacht vlees: wijting, lipvis, enz.
- 600 g seizoenschelpen
- 4 tot 6 zwemkrabben
- 300 g kreukels
- 1 handvol garnalen
- 2 eetlepels halfgezouten boter
- 2 middelgrote uien
- 1 wit van prei
- 1 tak selder
- 1 teentje knoflook
- 1 kg aardappelen
- 1 kridentuultje,
- Grof zout, peper, cayennepeper

Maak de vissen schoon en snijd ze in moten snijden. Verdeel ze daarna in twee verschillende mousselines.

Schil de groenten, was ze en snijd ze fijn. Hak het knoflook en daarna de uien fijn in een cutter. Bruin de uien in een grote kookpot in boter, evenals, enkele ogenblikken later, het wit van de prei. Voeg het knoflook, de selder en het kridentuultje toe, evenals het visafval. Giet er 3 liter water over en laat 30 minuten fel koken. Snijd daarna de geschilde aardappelen in dikke plakken en voeg ze aan de soep toe, met grof zout en fijn gemalen peper. Kijk na 15 minuten hoe gaar ze zijn, en voeg, als ze bijna zacht zijn, de vis met vast vlees toe en eventueel een groot schaaldier: langoust of kleine kreeft. Doe het deksel op de pan en laat 6 minuten koken zonder roeren. Schik daarna over alles heen de zwemkrabben, de kreukels, de garnalen, de schepen en de vis met zacht vlees. Doe het deksel erop en laat 3 minuten wat zachter koken.

Doof het vuur doven en laat rusten, terwijl u intussen een grote diepe schotel en "calotte"-borden opwarmt en de citroenen snijdt. Neem de aardappelen, de groenten, de vis en de schelpen met de schuimspaan uit, schik ze op de schotel en houd ze warm met een deksel op de pan.

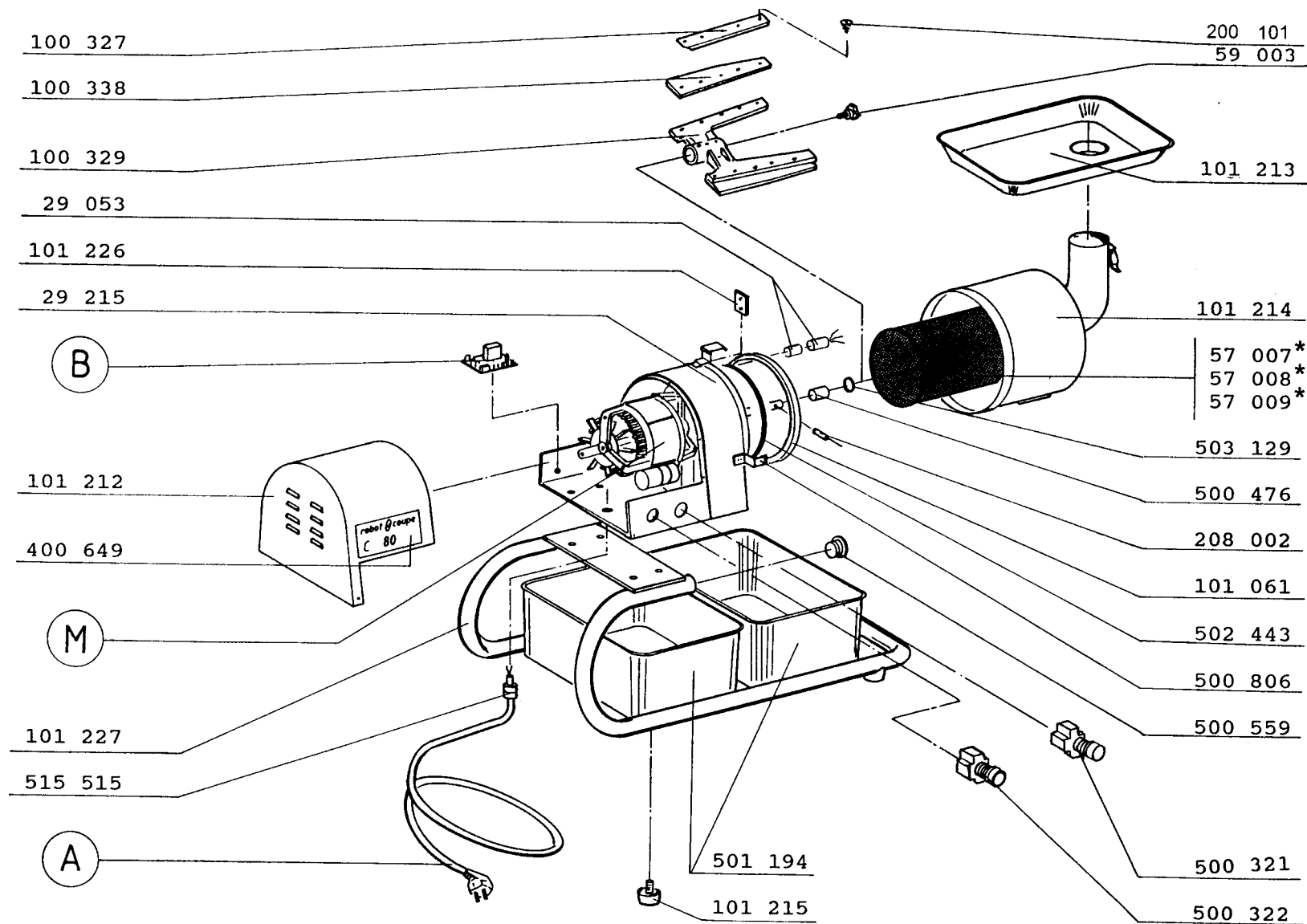
Doe vervolgens de soep door de automatische zeef en kruid met cayennepeper en eventueel met fijne, geciseleerde kruiden.

Dien de visschotel op met een lekkere, goed gekruide vinaigrette. Degusteer daarna de warm gehouden soep, met korstjes.

02/2000

C 80 A

robot coupe®



* voir tarif machines / See export price list

MAJ : 02/2000 b



CABLE D'ALIMENTATION

/ POWER CORD



PLATINE

/ CIRCUIT BOARD



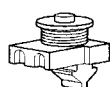
MOTEUR

/ MOTOR



CONDENSATEUR

/ CAPACITOR



RELAIS MOTEUR

/ MOTOR RELAY

REFERENCE
DESIGNATION

29 053
29 215
57 007*
57 008*
57 009*
59 003

ENS I L S
ENS SUPPORT MOTEUR
TAMIS 1 mm
TAMIS 3 mm
TAMIS 0,5 mm
ENS BOUTON ETOILE

/ REED SWITCH
/ MOTOR SUPPORT ASS
/ PERFORATED BASKET
/ PERFORATED BASKET
/ PERFORATED BASKET
/ TOOL KNOB ASS

100 327
100 329
100 338
101 061
101 212
101 213
101 214
101 215
101 226
101 227

PLAQUE FIXE PALETTE
OUTIL
PALETTE CAOUTCHOUC
JOINT CORDE
CAPOT MOTEUR
TREMIE
CUVE
PIEDS
ARRET TAMIS
PIETAGE

/ SCRAPER HOLDING
/ TOOL
/ SCRAPER
/ CORDED SEAL
/ MOTOR PROTECTOR
/ HOPPER
/ BOWL
/ FEET
/ BASKET STOPPER
/ LEG ASS

200 101
208 002

VIS TF/90 4x10
GOUPILLE

/ SCRAPER ASSEMBLING SCREW
/ MOTOR SHAFT PIN

400 649

PLAQUE FRONTALE

/ FRONT PLATE

500 321
500 322
500 476
500 559
500 806
501 194
502 443
503 129
515 515

BOUTON ROUGE
BOUTON VERT
BAGUE AUTOLUBRIFIANTE
BOUCHON TUBE
GRENOUILLE
BAC PLASTIQUE
JOINT TORIQUE 200 X 4
BAGUE ETANCHEITE
PRESSE ETOUPE

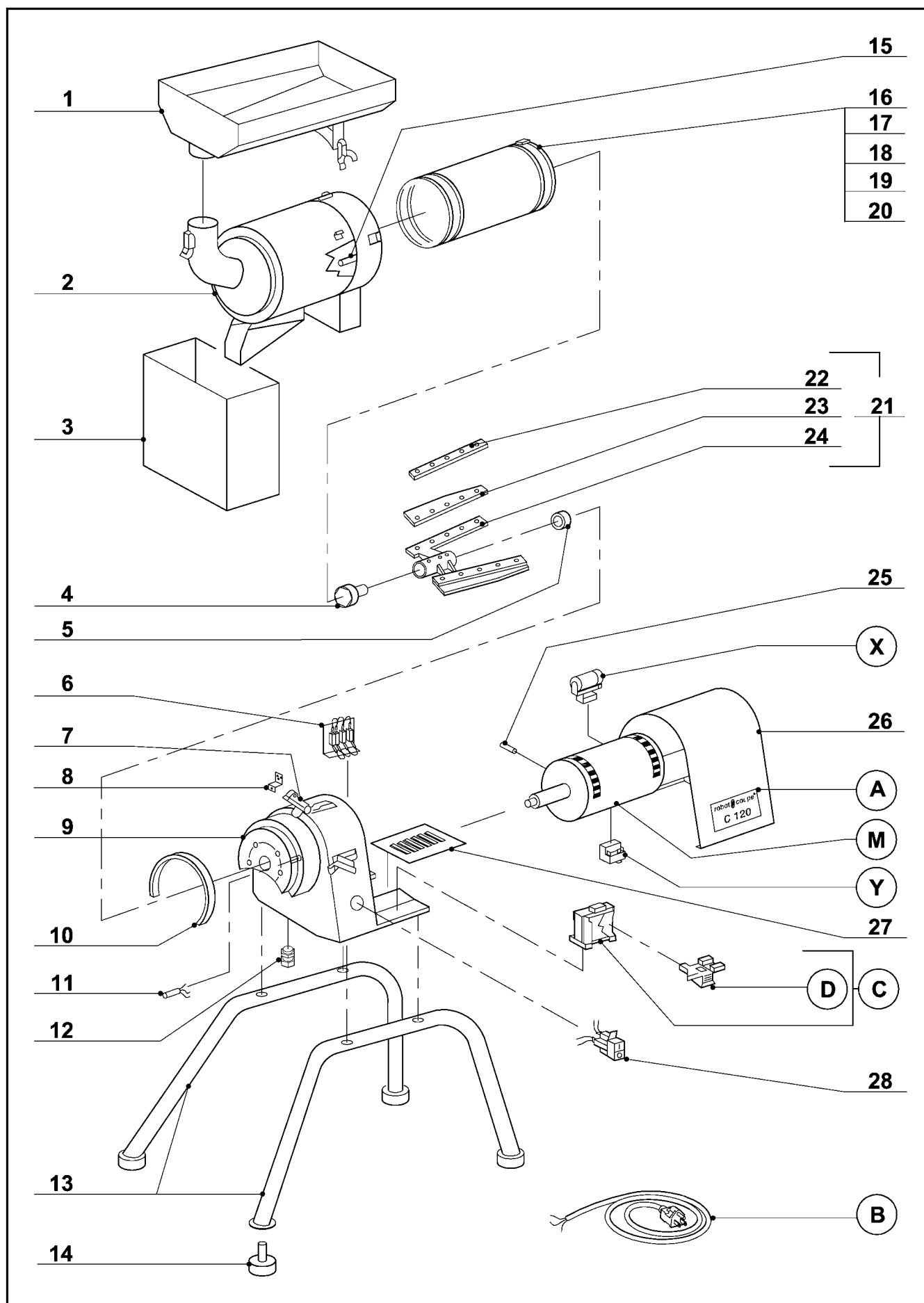
/ RED KNOB
/ GREEN KNOB
/ RING
/ LEG BUSHING
/ CLIP
/ PLASTIC RECEIVER
/ SEAL 200 X 4
/ SEAL RING
/ CORD PROTECTOR

N°	M	V	H ^z			A	B
55 012	29 212	220	50	600 018	500 289	507 322	29 198
55 013	29 213	240	50	600 018	500 289	507 325	29 198
55 014	29 214	115	60	603 669	500 296	507 329	29 199
55 017	29 566	220	60	603 669	500 289	507 322	29 198

robot coupe®

C120 - C200

N° de série / Serial number
C120 - 032
C200 - 003



Index	Pièce / Part	Désignation	/ Description
1	141 790	TREMIE	/ HOPPER
2	141 780	CUVE	/ BOWL
3	508 080	BAC PLASTIQUE	/ PLASTIC TRAY
4	500 445	BOUTON FIXATION OUTIL	/ TOOL FIXING KNOB
5	507 694	BAGUE D'ETANCHEITE	/ SEAL RING
6	500 373	RESISTANCES DE FREINAGE	/ BRAKING RESISTORS
7	507 683	GRENOUILLE	/ CLIP
8	121 836	PATTE ACCROCHAGE PANIER	/ BASKET ATTACHING HOOK
9	29 134	ENS. SUPPORT MOTEUR	/ MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
10	101 060	JOINT DE PANIER	/ BASKET SEAL
11	29 050	ENS. ILS	/ REED SWITCH ASSEMBLY
12	503 491	PRESSE ETOUPE	/ CORD
13	59 020	ENS. BERCEAUX	/ LEGS ASSEMBLY
14	505 087	PIED	/ FOOT
15	121 858	AIMANT	/ MAGNET
16	57 211*	TAMIS 0,5 mm	/ PERFORATED BASKET 0,5 mm
17	57 145*	TAMIS 1 mm	/ PERFORATED BASKET 1 mm
18	57 019*	TAMIS 2 mm	/ PERFORATED BASKET 2 mm
19	57 156*	TAMIS 3 mm	/ PERFORATED BASKET 3 mm
20	57 020*	TAMIS 5 mm	/ PERFORATED BASKET 5 mm
21	59 017	OUTIL COMPLET	/ COMPLETE TOOL SET
22	100 701	PLAQUE FIXATION RACLEUR	/ SCRAPER HOLDING PLATE
23	100 702	RACLEUR CAOUTCHOUC	/ RUBBER SCRAPER
24	100 172	OUTIL	/ TOOL
25	208 582	GOUPILLE	/ MOTOR SHAFT PIN
26	121 748	CACHE MOTEUR	/ MOTOR HOUSING
27	121 847	GRILLE VENTILATION MOTEUR	/ MOTOR VENTILATION GRID
28	509 091	BOUTON MARCHE / ARRET	/ ON / OFF SWITCH

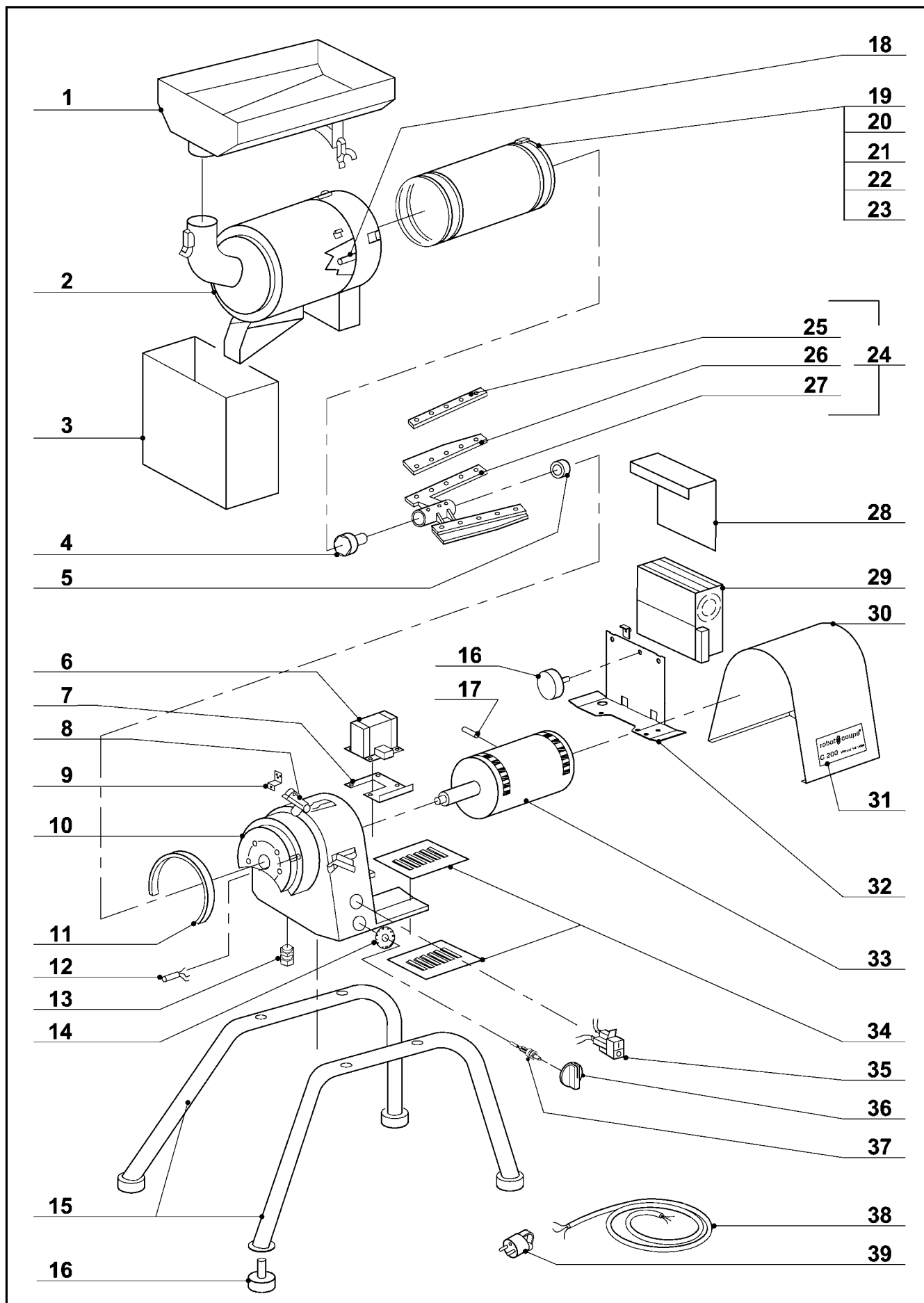
A	PLAQUE FRONTALE	/ FRONT PLATE
B	CABLE D'ALIMENTATION	/ POWER CORD
C	CONTACTEUR	/ CONTACTOR
D	BOBINE	/ COIL
M	MOTEUR	/ MOTOR
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	/ STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS DE DEMARRAGE	/ STARTING RELAY

Machine	Voltage	A	B	C	D	M	X	Y
C120 :								
55 000	230/400/50/3	400 480	501 017	507 650	507 661	29 138	-	-
55 008	415/50/3	400 480	501 017	507 650	507 661	29 211	-	-
55 009	220/60/3	400 480	501 017	507 650	507 661	29 210	-	-
55 011	230/50/1	400 480	507 322	503 888	504 053	29 143	508 211	508 255
55 022	115/60/1	400 480	507 329	508 189	508 190	29 142	505 461	508 277
55 033	240/50/1	400 480	507 322	503 888	508 200	29 141	508 211	508 266
C200 :								
55 006	230/400/3	401 066	501 017	507 650	507 661	29 144	-	-
55 007	220/60/3	401 066	501 017	503 888	504 053	29 171	-	-
55 015	415/50/3	401 066	501 017	503 921	-	29 144	-	-

robot coupe®

C200 V.V.a

N° de série / Serial number
- 228 - - - - -



<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>/ Description</i>
1	141 790	TREMIE	/ HOPPER
2	141 780	CUVE	/ BOWL
3	508 080	BAC PLASTIQUE	/ PLASTIC TRAY
4	500 445	BOUTON FIXATION OUTIL	/ TOOL FIXING KNOB
5	507 694	BAGUE D'ETANCHEITE	/ SEAL RING
6	39 233	SELF RESEAU	/ SUPPLY INDUCTOR
7	104 131	ECRAN PROTECTION SELF	/ INDUCTOR PROTECTION SHIELD
8	507 683	GRENOUILLE	/ CLIP
9	121 836	PATTE ACCROCHAGE PANIER	/ BASKET ATTACHING HOOK
10	29 134	ENS. SUPPORT MOTEUR	/ MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
11	101 060	JOINT DE PANIER	/ BASKET SEAL
12	29 050	ENS. ILS	/ REED SWITCH ASSEMBLY
13	503 491	PRESSE ETOUPE	/ CORD STRAIN RELIEF
14	401 026	PLAQUE POTENTIOMETRE	/ POTENTIOMETER PLATE
15	59 020	ENS. BERCEAUX	/ LEGS ASSEMBLY
16	505 087	PIED	/ FOOT
17	208 582	GOUPILLE	/ MOTOR SHAFT PIN
18	121 858	AIMANT	/ MAGNET
19	57 211*	TAMIS 0,5 mm	/ PERFORATED BASKET 0,5 mm
20	57 145*	TAMIS 1 mm	/ PERFORATED BASKET 1 mm
21	57 019*	TAMIS 2 mm	/ PERFORATED BASKET 2 mm
22	57 156*	TAMIS 3 mm	/ PERFORATED BASKET 3 mm
23	57 020*	TAMIS 5 mm	/ PERFORATED BASKET 5 mm
24	59 017	OUTIL COMPLET	/ COMPLETE TOOL SET
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	39 234	VARIATEUR	/ VARIATOR
30	105 069	CACHE MOTEUR	/ MOTOR HOUSING
31	400 830	PLAQUE FRONTALE	/ FRONT PLATE
32	105 072	SUPPORT VARIATEUR + CAVALIERS	/ VARIATOR SUPPORT + CLIPS
33	301 006	MOTEUR	/ MOTOR
34	121 847	GRILLE VENTILATION MOTEUR	/ MOTOR VENTILATION GRID
35	509 091	BOUTON MARCHE / ARRET	/ ON / OFF SWITCH
36	117 073	POIGNEE POTENTIOMETRE	/ POTENTIOMETER HANDLE
37	501 293	POTENTIOMETRE	/ POTENTIOMETER
38	503 481	CABLE D'ALIMENTATION	/ POWER CORD
39	504 400	FICHE 16A 2P+T	/ CARD 16A 2P+T

C 80 A

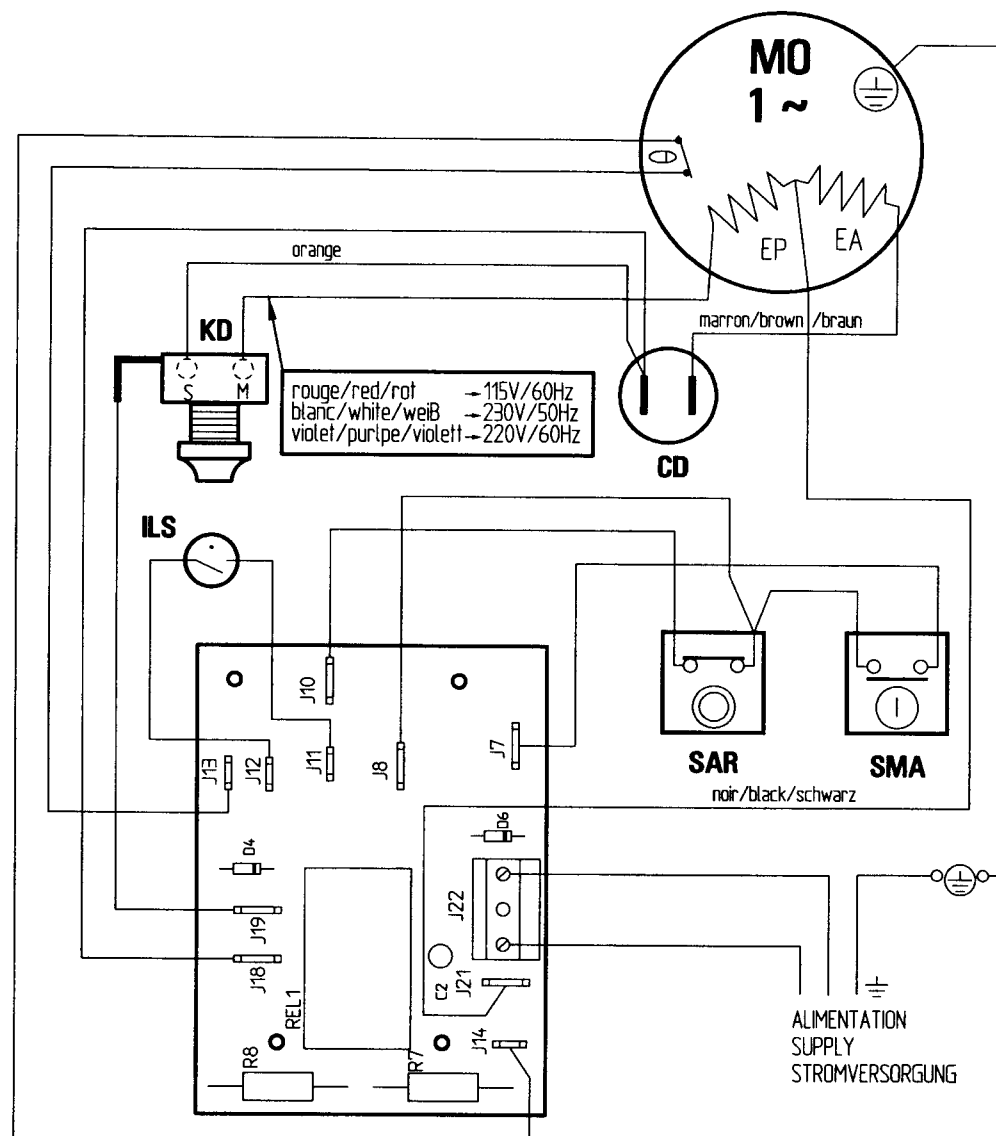
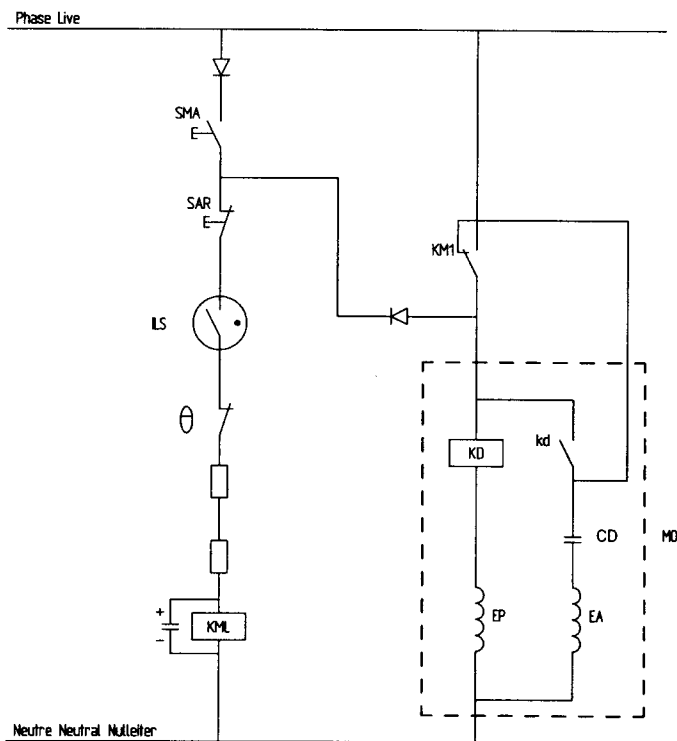
115V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBIKD

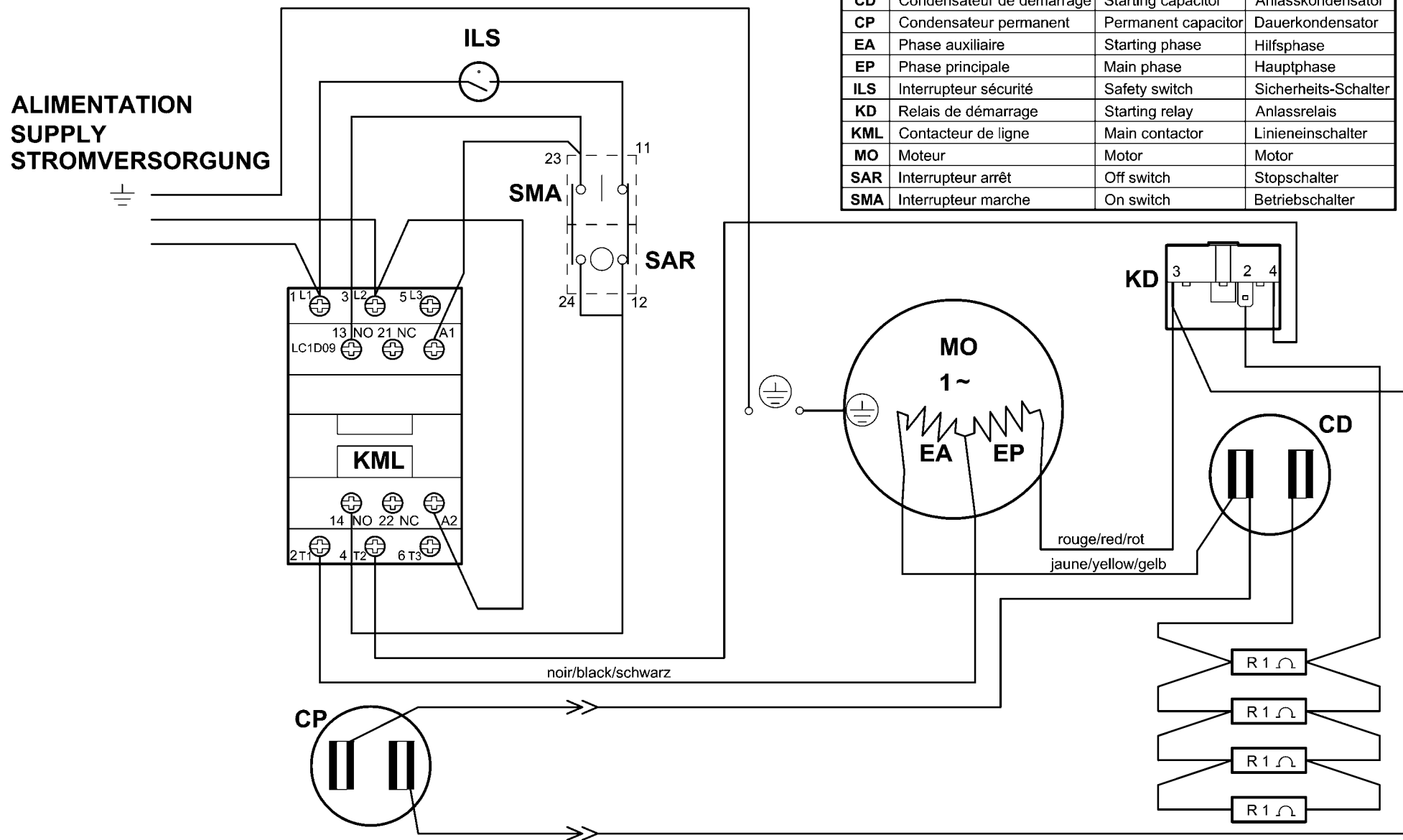
	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
ILS	Interrupteur sécurité	Safety switch	Kontaktdeckelverschluss
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
KML	Relais général	Main relay	Hauptrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase motor	Motor einphasig
SAR	Interrupteur arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Interrupteur marche	On switch	Betriebschalter
⊖	Protecteur thermique	Thermal protector	Thermoschutz



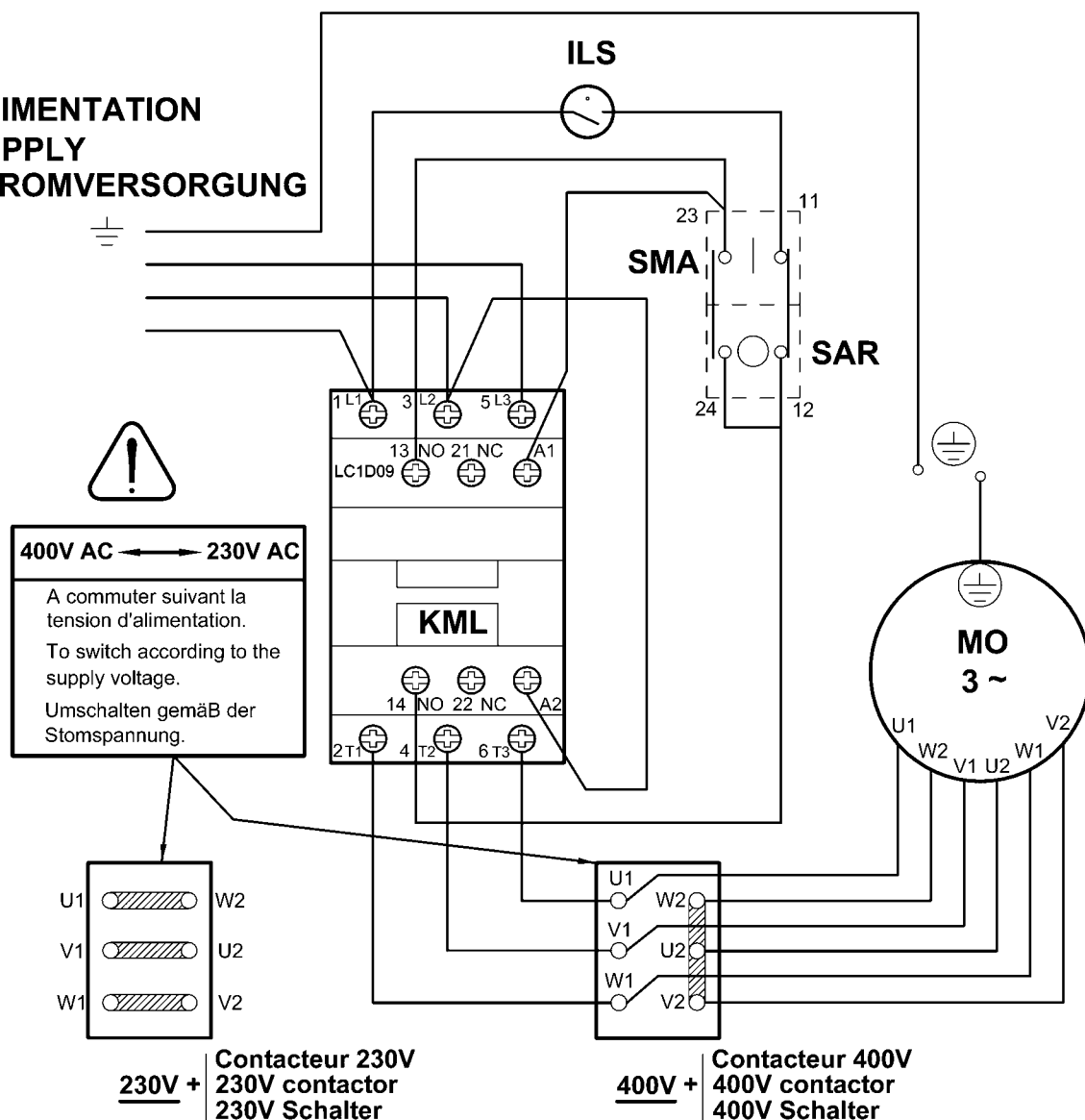
N° 400698 d

MAJ : 07/99

	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
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	Anlassrelais
KML	Contacteur de ligne	Main contactor	Linieinschalter
MO	Moteur	Motor	Motor
SAR	Interrupteur arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Interrupteur marche	On switch	Betriebschalter



ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG



	Français	English	Deutsch
ILS	Interrupteur sécurité	Safety switch	Sicherheits-Schalter
KML	Contacteur de ligne	Main contactor	Linieinschalter
MO	Moteur	Motor	Motor
SAR	Interrupteur arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Interrupteur marche	On switch	Betriebschalter



400V AC ↔ 230V AC

Deux contacteurs différents sont installés dans la machine :

Un avec une bobine 230V AC et l'autre avec une bobine 400V AC.
Pour changer la tension d'alimentation, permuter les deux contacteurs, mécaniquement et électriquement.

Two different contactors are fixed in the machine :

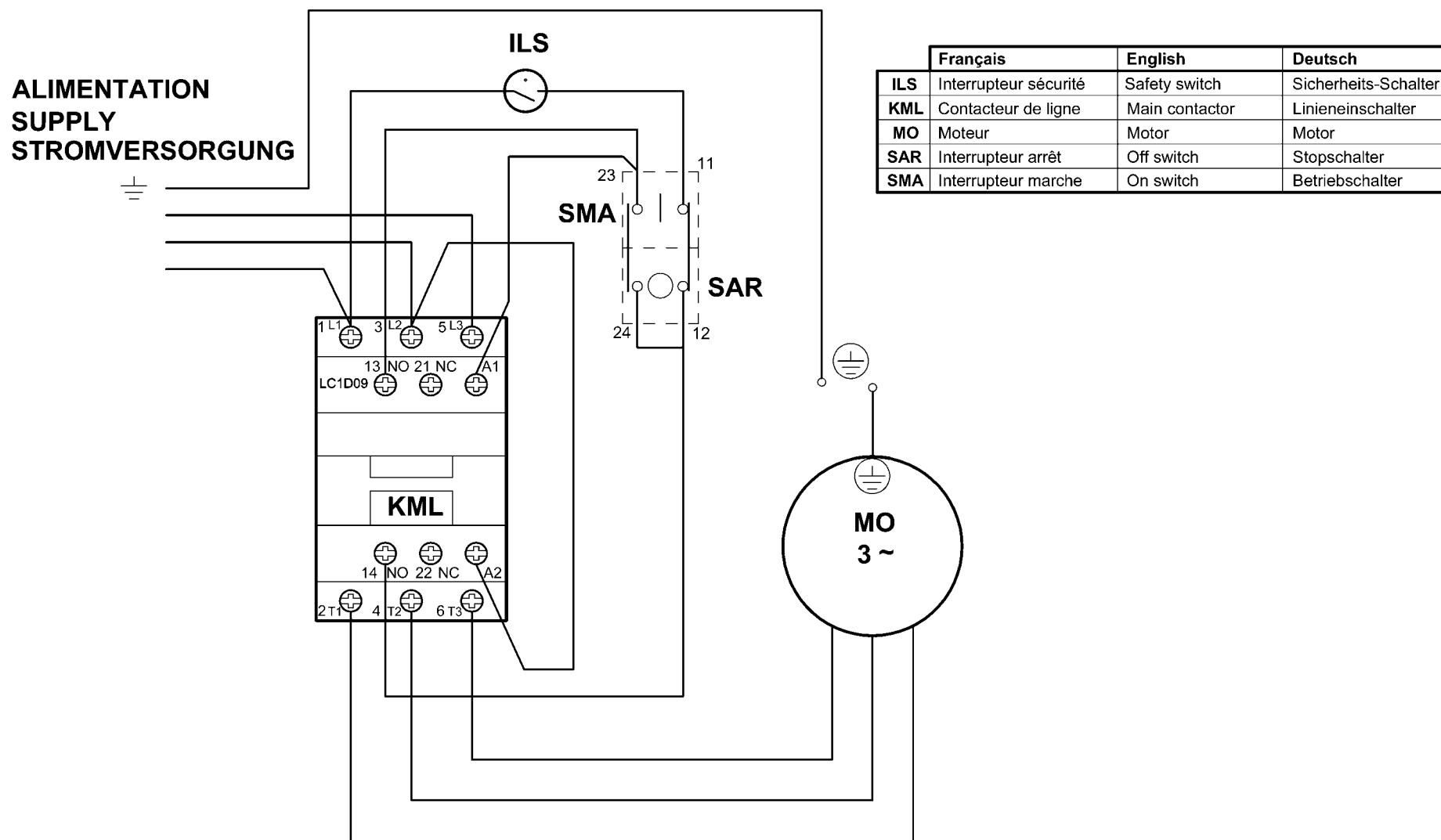
One with a 230V AC coil, the other with a 400V AC coil.
To change the supply voltage, permutate both contactors, mechanically and electrically.

In der Maschine befinden sich zwei Schalter :

Einer mit eine 230V AC Spule und einer mit eine 400V AC Spule.
Zur Veränderung der Eingangsspannung,
Beide Schalter mechanisch und elektrisch vertauschen.

Repères fils moteur
Motor wires marks
Markierung kabeln motor

C200	C120	
	Ancien code couleur Old colour code Vorige Farbennummer	Nouveau code couleur New colour code Neue Farbennummer
U1	Blanc/white/weiß	Bleu/blue/blau
V1	Bleu/blue/blau	Brun/brown/braun
W1	Noir/black/schwarz	Noir/black/schwarz
U2	Vert/green/grün	Violet/violett
V2	Rouge/red/rot	Rouge/red/rot
W2	Jaune/yellow/gelb	Orange



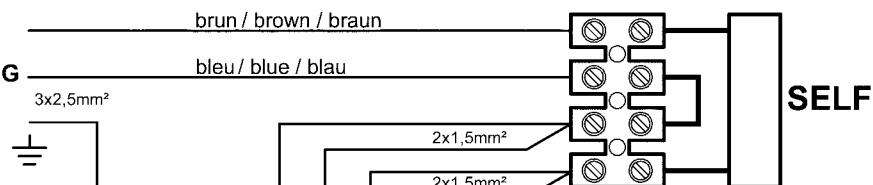
C 200 V.V. a 200-240V/50-60Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

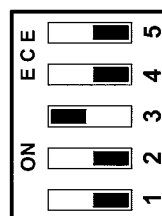
ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG



	Français	English	Deutsch
ILS1	Interrupateur de sécurité	Safety switch	Sicherheitschalter
MO	Moteur	Motor	Motor
P	Potentiomètre	Potentiometer	Pententiometer
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
SELF	Self réseau	Inductor	Inductor
SMA	Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebschalter
VAR	Variateur de fréquence	Inverter	Häufigkeitsvariator

 Vérifier le sens de rotation du moteur. Inverser 2 paires de fils moteur si nécessaire.
Check the direction of rotation. Reverse 2 pairs of motor leads if necessary.
Kontrolliert der Motordreh Sinn, umkehrt zwei Motordraht Paaren wenn Nötig.

PE L3/N L2/N L1 L1 -UG +UG K12 K11 K14



VAR

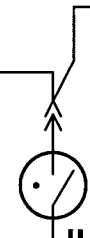
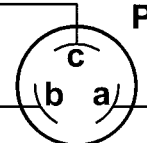
PE W V U BR2 BR1 T1 T2

59 A1 39 E4 E3 E2 E1 28 20 7 9 8 7 62

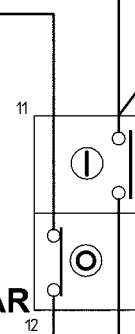
U1
W2
V1
U2
W1
V2

MO

3 ~



SAR



SMA



robot coupe®

FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUPÉ s.n.c.

**Administration Commerciale France
& Service Après-Vente**

Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex
email : france@robot-coupe.fr

**Agence de Service Après-Vente
pour la Région Parisienne**

Tél. : 01 43 98 88 15 - Fax : 01 43 74 36 26
13, rue Clément Viénot
94305 Vincennes Cedex

Export Department

Tel. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
18, rue Clément Viénot - BP 157
94305 Vincennes Cedex - France
<http://www.robot-coupe.com> - email : international@robot-coupe.com

Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van deze apparaten zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.
De in dit document vervatte informatie is niet contractueel en kan op elk moment gewijzigd worden.
© Alle rechten voor alle toestellen voorbehouden aan: ROBOT-COUPÉ s.n.c.