

robot coupe®



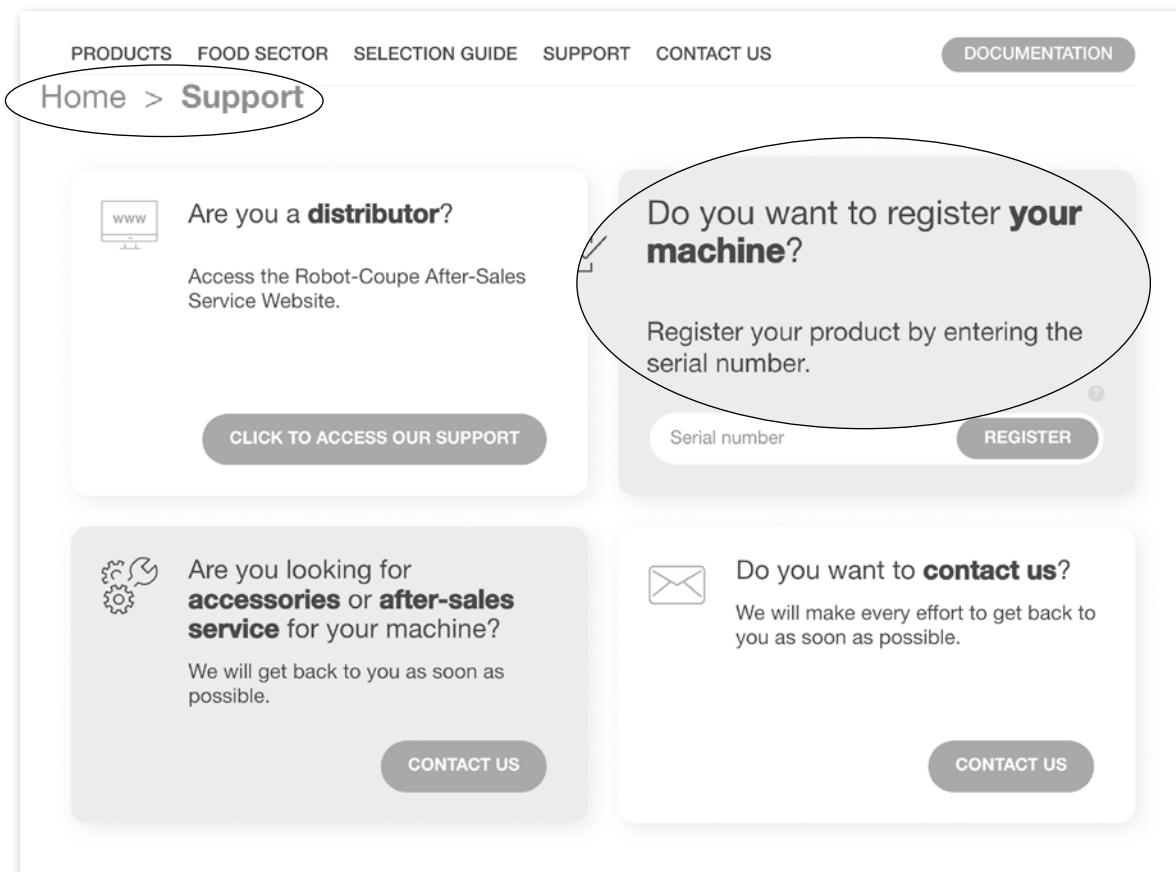
C 40 D

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®

Declaración UE de Conformidad

Robot-Coupe® SNC, en calidad de fabricante y persona autorizada para elaborar la documentación técnica, declara que todas las máquinas objeto del presente manual de instrucciones original, así como sus accesorios y sus embalajes, están conformes:

- Los requisitos básicos de las siguientes directivas europeas y a las legislaciones nacionales que las transponen:
 - Directiva "Máquinas" **2006/42/CE**,
 - Directiva "Compatibilidad electromagnética" **2014/30/UE**,
 - Directiva "Restricción de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos" (RoHS) **2011/65/UE**,
 - Directiva "Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos" (RAEE) **2012/19/UE**.
- Al Reglamento **(CE) N° 1907/2006** (última versión consolidada) relativo "al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos" (REACH) y que, por tal motivo, ningún producto, accesorio o embalaje vendido por Robot-Coupe® SNC no contiene ninguna sustancia inscrita en la lista candidata de la Agencia Europea de Sustancias y Preparados Químicos (ECHA) y considerada extremadamente preocupante.
- al Reglamento **(CE) N° 1935/2004** "Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos",
- al Reglamento **(CE) N° 2023/2006** "Buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos",
- al Reglamento **(UE) N° 10/2011** "materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos",
- A las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas:
 - **EN ISO 12100** Seguridad de las máquinas – Principios generales de diseño,

- **EN 60204** Seguridad de las máquinas – Equipos eléctricos de las máquinas,
- **EN 60529** Grados de protección proporcionados por las envolventes (código IP):
 - Requisitos según EN 60204-1. IP34 mínimo para los envoltorios de los sistemas de mando,
- y, según la categoría del aparato, a las disposiciones de las normas europeas armonizadas que precisan las prescripciones relativas a la seguridad y la higiene:
 - **EN 454** Batidoras-mezcladoras
 - **EN 1678** Corta-hortalizas (y extractores de zumos),
 - **EN 12852** Procesadores culinarios y licuadoras,
 - **EN 12853** Batidores y varillas portátiles (trituradores de mano),
 - **EN 13208** Peladoras de hortalizas,
 - **EN 13621** Escurridores de lechuga,
 - **EN 14655** Máquinas para cortar barras de pan.
- el conjunto con referencia a la versión vigente a fecha de la presente Declaración para el conjunto de directivas, reglamentos y normas anteriores, así como para todos los reglamentos (UE) aplicables que los modifican, corrigen y/o rectifican a esta misma fecha.

Revisión R023

Montceau-les-Mines, 13 de marzo de 2024

Jean-Marie LOZANO


Director de Operaciones industriales



INDICE

 **GARANTÍA**

 **MEDIDAS IMPORTANTES
DE SEGURIDAD**

 **ACABA DE ADQUIRIR
UN TAMIZ AUTOMÁTICO
C 40 "D"**

 **PUESTA EN SERVICIO
DE LA MÁQUINA**

 **MONTAJE**

 **CONSEJOS DE UTILIZACIÓN**

 **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Peso
- Dimensiones
- Altura de trabajo
- Nivel de ruido
- Características eléctricas

 **SEGURIDAD**

 **EN CASO DE PROBLEMA**

 **NORMAS**

 **RECETAS** (página 60)

 **ESQUEMAS ELÉCTRICOS
Y DE CABLEADO**

LA GARANTÍA LIMITADA DE ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Su aparato ROBOT-COUPÉ tiene una garantía de un año a partir de la fecha de su compra. Esta garantía atañe únicamente al comprador de origen, a saber, el distribuidor o importador.

Si usted ha comprado su aparato ROBOT-COUPÉ a un distribuidor, la garantía de referencia es la del distribuidor (en ese caso, examine los términos y condiciones de dicha garantía con su distribuidor).

La garantía ROBOT-COUPÉ S.N.C. se limita a los defectos relacionados con el material y/o le montaje.

LA GARANTIA ROBOT-COUPÉ S.N.C. NO CUBRE LOS SIGUIENTES PUNTOS:

- 1 - Cualquier deterioro del material derivado de una utilización incorrecta o inadecuada o de la caída del aparato o cualquier deterioro del mismo tipo derivado o resultante de una mala aplicación de las instrucciones (montaje mal efectuado, error de funcionamiento, limpieza y/o mantenimiento inadecuados, ubicación inadecuada, etc.).
- 2 - La mano de obra para afilar y/o las piezas que sirven para cambiar los distintos elementos del montaje de una cuchilla, las hojas desafiladas, deterioradas o gastadas tras un cierto tiempo de utilización considerado normal o excesivo.
- 3 - Las piezas y/o la mano de obra para cambiar o reparar las hojas, cuchillas, superficies y fijaciones o los accesorios manchados, rallados, deteriorados, abollados o descoloridos.
- 4 - Cualquier modificación, adición o reparación efectuada por personas que no sean profesionales o por terceros no autorizados por la empresa.
- 5 - El transporte del aparato al servicio posventa.

6 - Los costes de mano de obra para instalar o probar nuevas piezas o accesorios (por ejemplo, cubas, discos, hojas, fijaciones) sustituidos arbitrariamente.

7 - Los costes derivados del cambio del sentido de rotación de los motores eléctricos trifásicos (la responsabilidad incumbe al instalador).

8 - Los daños debidos al transporte. La responsabilidad por los vicios, ya sean visibles u ocultos, incumbe al transportista. El cliente debe informar al respecto al transportista y al remitente en cuanto reciba la mercancía o en cuanto descubra el defecto, si se trata de un vicio oculto.

Conserve todas las cajas y embalajes originales que serán examinados durante la inspección del transportista.

La garantía ROBOT-COUPÉ S.N.C. se limita a la sustitución de las piezas o máquinas defectuosas. ROBOT-COUPÉ S.N.C. y todas sus filiales o sociedades afiliadas, sus distribuidores, agentes, gerentes, empleados o aseguradores no se podrán considerar responsables de los daños, pérdidas o gastos indirectos relacionados con el aparato o con la imposibilidad de utilizarlo.

PRECAUCIONES IMPORTANTES



ATENCIÓN

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ATENCIÓN: A fin de limitar el número de accidentes (cortocircuitos, heridas, etc.) y de reducir los daños materiales debidos a la utilización inadecuada del aparato, le aconsejamos que lea atentamente las siguientes instrucciones y las siga en todo momento. Este manual le permitirá conocer mejor su aparato y utilizarlo correctamente. Lea la totalidad de las instrucciones y haga que las lean las personas que podrían utilizar el aparato. Nuestro equipo está previsto para un uso profesional y en ningún caso debe ser utilizado por niños.

DESEMBALAJE

- Saque el aparato de su embalaje con cuidado y saque todas las cajas o los paquetes que contienen los accesorios o material específico.
- Tenga CUIDADO con los accesorios cortantes (hojas, discos...).

INSTALACIÓN

- Le aconsejamos que coloque su aparato sobre un soporte totalmente estable.

CONEXIÓN

- Asegúrese siempre de que el tipo de corriente de su instalación eléctrica corresponde al indicado en la placa de características del bloque motor y soporta el amperaje.
- Conecte siempre el aparato a una toma de tierra.

MANIPULACIÓN

- Manipule siempre los discos y hojas con precaución, ya que son accesorios cortantes.

FASES DE MONTAJE

- Siga minuciosamente las distintas fases de montaje (véase página 57) y asegúrese de que todos los accesorios están colocados correctamente.

UTILIZACIÓN

- Nunca traten de suprimir los sistemas de bloqueo y de seguridad.
- No deben introducirse ningún objeto en el recipiente de trabajo.
- Nunca se deben empujar los alimentos con la mano.
- No debe sobrecargarse el aparato.
- Nunca se debe hacer funcionar el aparato en vacío.

LIMPIEZA

- Por precaución, desenchufe siempre el aparato antes de proceder a las operaciones de limpieza.
- Limpie sistemáticamente el aparato y sus accesorios al final del ciclo de trabajo.
- No sumerja el bloque motor en el agua.
- Utilice un producto de lavado especial para aluminio para las piezas de aluminio.

- No utilice un detergente demasiado alcalino (con una concentración demasiado elevada de sosa o amoníaco) para las piezas de plástico.
- Robot-Coupe nunca podrá ser considerado responsable en caso de incumplimiento por parte del usuario de las reglas fundamentales de limpieza e higiene.

MANTENIMIENTO

- Antes de manipular las partes eléctricas, desconecte siempre el aparato de la red.
- Verifique periódicamente el estado de las juntas o de los anillos y el funcionamiento adecuado de los dispositivos de seguridad.
- El mantenimiento y el examen de los accesorios deben ser tanto más minuciosos cuanto que en las preparaciones se utilizan productos corrosivos (ácido cítrico...).
- No ponga en marcha el aparato si el cable de alimentación o la clavija están deteriorados, si el aparato funciona mal o si ha sufrido cualquier tipo de daño.
- No dude en llamar al servicio de mantenimiento si observa alguna anomalía.

ACABA DE ADQUIRIR UN TAMIZ AUTOMÁTICO C 40 "D"

El tamiz automático C 40 "D", estable y sólido, es ideal para la preparación instantánea de zumos cremosos y zumos lípidos de verduras y frutas.

Tanto las verduras y hortalizas como las frutas, sobre todo crudas, aportan al organismo vitaminas, minerales y fibras indispensables para nuestra salud. Las verduras y hortalizas contienen principalmente sales minerales, mientras que las frutas dan energía gracias a contenido de vitaminas.

LAS SALES MINERALES

La distribución de las sales minerales en los alimentos es irregular.

Algunos minerales como el potasio, el magnesio, el azufre y el cloruro de sodio (sal) son lo bastante abundantes y corrientes como para que una alimentación variada aporte una cantidad suficiente. En cambio, para otros minerales, es útil conocer los alimentos que los contienen en abundancia.

Calcio: hortalizas verdes y frutas.

Fósforo: hortalizas secas.

Potasio: hortalizas frescas.

Hierro: espinacas, perejil.

Yodo: todos los vegetales.

CUADRO DE VITAMINAS DE LAS FRUTAS

Vitaminas	B1	C	A	D
Albaricoque	•	•	•	•
Piña	•	•	•	•
Casis	•	•		•
Cereza	•	•	•	•
Limón	•	•	•	•
Fresa	•	•		•
Frambuesa	•	•		•
Grosella	•	•		•
Kiwi	•	•	•	•
Melón	•	•		•
Mora	•	•	•	•
Naranja	•	•	•	•
Toronja	•	•	•	•
Melocotón	•	•		•
Pera	•	•		•
Manzana	•	•		•
Ciruela	•	•		•
Uva	•	•		•

CUADRO DE VITAMINAS DE LAS HORTALIZAS

Vitaminas	B1/B6	A	E	K
Espárrago	•		•	
Zanahoria	•	•	•	
Apio en rama		•	•	•
Apio nabo	•			
Col	•	•	•	•
Pepinos	•	•	•	
Calabacines	•	•	•	
Berros	•	•	•	
Endibias	•			
Espinacas	•	•	•	•
Hinojo	•		•	
Lechuga	•		•	•
Nabo	•			
Cebolla	•			
Perejil	•	•	•	
Pimiento morrón	•	•	•	
Tomates	•	•		

El diseño sencillo de este aparato permite montar y desmontar en un santiamén todas las piezas que se manipulan con frecuencia para su mantenimiento o limpieza.

Para facilitarle el trabajo, hemos dividido este manual según las diferentes operaciones de montaje.

El presente manual contiene información importante que se ha elaborado para que el usuario saque el mayor provecho de su inversión en el tamiz automático.

Por lo tanto, le aconsejamos altamente leer este manual antes de poner en marcha el aparato.

PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO

Antes de conectarlo, comprobar que el tipo de corriente de su instalación eléctrica corresponda al indicado en la placa de características del motor.

El tamiz automático C 40 "D" se entrega con un enchufe monofásico solidario del cordón de alimentación.

No debe ponerse en servicio el aparato si está dañado.



ATENCIÓN

**ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO
A LA TIERRA IMPERATIVAMENTE.
(PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN).**

MONTAJE

C 40 "D": 3 APARATOS EN 1

1) Colocar el bloque motor frente a usted.



2) Colocar la cuba sobre el bloque motor y hacerla girar de izquierda a derecha hasta que se bloquee.



• FUNCIÓN TRITURADOR

3) Introducir el recipiente de la centrifugadora sobre el eje motor.



4) Encajar la paleta en el recipiente de la centrifugadora.

5) Colocar la tapa sobre la cuba y hacerla girar de izquierda a derecha hasta que se bloquee.



6) Colocar un recipiente bajo el pico vertedor. Pulsar el botón verde

7) Introducir las frutas u hortalizas ayudándose con el mazo empujador.

Detener el aparato pulsando el botón rojo y esperar su parada completa antes de abrir la tapa.

• FUNCIÓN EXPRIMIDOR

3) Encajar la rejilla del exprimidor en la cuba y hacerla girar de izquierda a derecha hasta que se bloquee.



4) Elegir el cono en función del tamaño de los cítricos. El cono grande siempre debe fijarse sobre cono pequeño.

5) Introducir el cono sobre el eje motor.

6) Colocar un recipiente bajo el pico vertedor. Colocar la fruta sobre el cono presionando ligeramente.

7) Pulsar el botón verde y apoyar suavemente sobre la fruta hasta la extracción completa del zumo.



8) Detener el aparato pulsando el botón rojo al final de la operación y esperar su parada completa antes de abrir la tapa.

• FUNCIÓN CENTRIFUGADORA

3) Introducir el recipiente de la centrifugadora en la cuba. (Vaciar regularmente los residuos retenidos en la cesta durante la utilización).



4) Colocar la tapa sobre la cuba y hacerla girar de izquierda a derecha hasta que se bloquee.

5) Preparar las frutas y hortalizas.

6) Colocar un recipiente bajo el pico vertedor. Poner el aparato en marcha pulsando el botón verde.



7) Pulsar el botón verde y apoyar suavemente sobre la fruta hasta la extracción completa del zumo.

Ayudarlos a bajar con el mazo empujador.

Para el aparato pulsando el botón rojo al final de la operación.



CONSEJOS DE UTILIZACIÓN



ATENCIÓN

Limpiar bien las frutas y hortalizas para eliminar todas las trazas de los tratamientos a los que hayan podido someterse. Cortarlas en trozos suficientemente pequeños para que puedan introducirse fácilmente por el conducto.

- Antes de la primera utilización, es preferible limpiar todas las piezas en contacto con los alimentos.
- Antes de introducir los productos, le recomendamos poner en marcha la máquina y colocar un recipiente bajo cada uno de los orificios de evacuación.
- Antes de introducir los productos, recomendamos poner en marcha el aparato y colocar un recipiente bajo el pico vertedor.
- No hay que llenar la máquina demasiado rápidamente.
- Es necesario pelar los cítricos antes de introducirlos en el conducto.
- Pelar y despepitar las frutas y hortalizas de piel gruesa (piña, plátano, etc.) o con semillas grandes (melón por ejemplo). Siempre hay que deshuesar

las frutas con hueso (melocotón, albaricoque, cerezas, etc.).

- Introducir los trozos de frutas y hortalizas en el conducto en pequeñas cantidades.
- Ayudar a descender la fruta o las hortalizas con el mazo empujador. Para un rendimiento óptimo, **apoyar suavemente** para que la fruta u hortaliza sea mejor procesada.
- Al final del proceso, dejar en marcha el aparato unos segundos más para terminar la extracción del zumo.
- Si el **tamiz automático C 40 «D»** empieza a vibrar durante la operación, parar el aparato y vaciar el recipiente, pues la repartición de los residuos puede crear un desequilibrio. Reanudar el trabajo normalmente. Si el pico está obstruido, parar el aparato, enjuagar la cuba y reanudar el trabajo normalmente.



IMPORTANTE

Verificar que el detergente pueda utilizarse con piezas de plástico, pues algunos detergentes demasiados alcalinos (con fuerte concentración de sosa o amoníaco, por ejemplo) son totalmente incompatibles con algunos materiales plásticos y los deterioran muy rápidamente.



IMPORTANTE

Nunca sumergir el bloque motor en el agua u otro líquido y no rociarlo.

No hay que lavarlo en un chorro de agua.

Si es necesario, limpiar el bloque motor con un trapo húmedo.

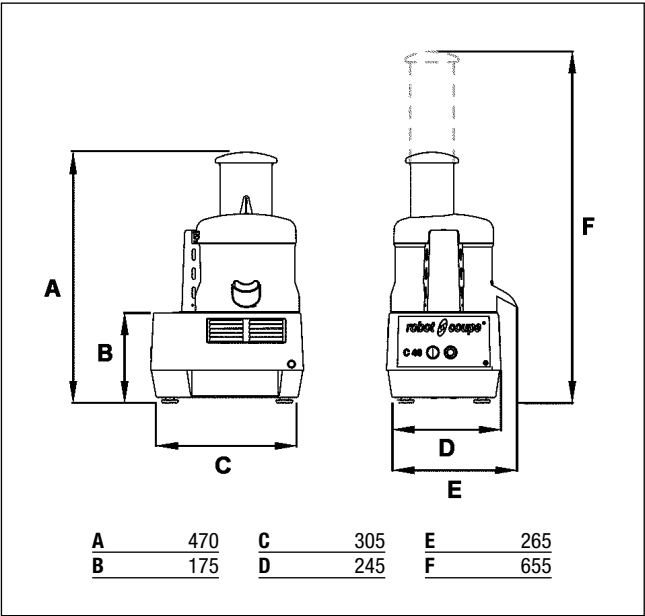
Después de cada limpieza, volver a montar completamente el aparato.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

• PESO

	Neto	Bruto
C 40 "D"	9,5 kg	11 kg

• DIMENSIONES (en mm)



• ALTURA DE TRABAJO

Le aconsejamos instalar el tamiz automático C 40 "D" en una superficie de trabajo estable de modo que el borde superior de la cuba quede a una altura comprendida entre 1,20 m y 1,30 m.

• NIVEL DE RUIDO

El nivel continuo equivalente de presión acústica en funcionamiento en vacío del tamiz automático C 40 "D" es inferior a 70 dB (A).

• CARACTERÍSTICAS ELECTROMECANICAS

La instalación eléctrica debe estar dimensionada como mínimo conforme a las intensidades nominales siguientes. Los dispositivos de protección deben estar adaptados al arranque de motores para ofrecer picos de intensidad conformes al arranque de motores asíncronos.

Máquinas de motor monofásico

Motor	Velocidades (rpm)	Intensidad (A)
230 V / 50Hz	1500	4,3
115 V / 60 Hz	1800	8,0
220 V / 60 Hz	1800	4,3

SEGURIDAD

El aparato se pone en marcha únicamente si **la cuba** y **la tapa** están correctamente colocadas. El motor se para cuando se abre **la tapa** o se pulsa **el botón rojo**.

Para volver a poner en marcha el aparato, basta. Estos aparatos están equipados con un **protector térmico** que para automáticamente el motor en caso de funcionamiento demasiado prolongado o de carga excesiva.

Si es el caso, esperar que el aparato se enfríe y poner otra vez en marcha.

Está prohibido trabajar sin el mazo empujador e introducir un objeto sólido en el conducto de llenado.

No retirar nunca el enchufe de la toma de corriente tirando del cable o con las manos húmedas.



RECUERDE

Nunca tratar de suprimir los sistemas de bloqueo y de seguridad.

No introducir ningún objeto en el recipiente de trabajo.

No sobrecargar el aparato.

Para evitar accidentes y daños, es imperativo introducir y empujar las frutas y hortalizas únicamente con el mazo empujador previsto con este fin.



¡Jamás con la mano o con otra herramienta!

EN CASO DE PROBLEMA

SÍNTOMAS	CAUSAS Y/O REMEDIOS
El aparato no funciona.	- Conectar el cable a una toma de corriente mural. - Accionar el interruptor. - Controlar ante todo los fusibles de la instalación eléctrica. - Verificar que la cuba y la tapa estén correctamente colocadas.
Es necesario trabajar ejerciendo una presión fuerte con el mazo empujador.	- El recipiente de la centrifugadora está demasiado lleno. Vaciarlo.
El aparato vibra.	- El recipiente de la centrifugadora está demasiado lleno. Vaciarlo.

NORMAS

Consultar la declaración de conformidad en la página 2.

• SÍMBOLOS EN LAS RECETAS:



Función Centrifugadora



Función Triturador



Función Exprimidor

RECETAS

Las hortalizas y frutas se combinan al infinito para crear bebidas coloridas perfectamente naturales. Deje rienda suelta a su imaginación...

CREMAS Y SALSAS

SALSA DE TOMATES CLÁSICA

Ingredientes (para ½ litro de crema):

- 1 kg de tomates
- 2 c. soperas de aceite de oliva
- 2 c. de café de azúcar
- 2 dientes de ajo
- tomillo fresco o albahaca fresca
- sal, pimienta



Lavar los tomates, cortarlos en trozos, triturarlos y reservar. En una sartén grande, verter el aceite de oliva, añadir la crema de tomates, el ajo machacado, el tomillo o la albahaca y el azúcar. Echar sal y pimienta al gusto. Dejar reducir a fuego lento unos 30 minutos. Rectificar la sazón si es necesario. Esta salsa, deliciosa con pastas frescas, también puede servir de base para realizar pizzas si se deja reducir un poco más.

Astucia: preparar esta salsa en gran cantidad en la temporada de tomates y congelarla.

SALSA DE PIMIENTOS MORRONES ASADOS CON ACEITE DE OLIVA

Ingredientes (para 30 cl.):

- 1 pimiento morrón rojo
- 2 pimientos morrones amarillos
- 2 c. soperas de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- sal, pimienta



Calentar el horno en posición asador. Lavar y limpiar los pimientos morrones. Colocarlos sobre una hoja de aluminio a media altura del horno. Voltarlos de vez en cuando hasta que estén bien dorados por todas partes, es decir, unos 45 minutos. Retirar los pimientos del horno y dejarlos entibiar un poco.

Retirar los pedúnculos mientras los pimientos todavía estén calientes (porque se desprenden más fácilmente) y cortar los pimientos en grandes trozos sin despepitarnos ni pelarlos (salvo si la piel está carbonizada) y procesarlos en el triturador. Añadir el aceite de oliva y el ajo machacado, sazonar al gusto y mezclar.

Consumir caliente, como guarnición de un asado de carne y pastas frescas, o frío, con un tártaro de salmón, por ejemplo.

SALSA DE FRESAS Y VINO DULCE

Ingredientes (para 50 cl.):

- 200 g de fresas
- 1 limón
- 4 c. soperas de miel
- 90 g de azúcar
- 50 cl de vino Côtes-du-Rhône*



Lavar el limón y rallar la piel. Hacer hervir el vino con el limón rallado y el azúcar. Hacer reducir a la mitad a fuego fuerte y dejar enfriar una hora. Lavar y retirar el raballo de las fresas y licuarlas en el triturador. Mezclar el zumo de fresas con la miel y el vino reducido.

Esta salsa es deliciosa servida sobre una ensalada de frutas. Para desarrollar los aromas, dejar macerar los cubitos de fruta en la salsa durante una hora en el frigorífico antes de servir.

* El abuso de alcohol es peligroso para la salud. Consumir con moderación.

PLACERES DULCES

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y PASIÓN

Ingredientes:

- 200 g de chocolate blanco
- 5 frutas de la pasión
- 4 huevos
- 125 g de nata montada
- 75 g de azúcar
- hojas de menta



Cortar 4 frutas de la pasión en dos, vaciar la pulpa con una cucharita y licuarla en el triturador. Hacer fundir en baño maría el chocolate blanco. Fuera del fuego, añadir 60 g de pulpa de frutas de la pasión y 4 yemas de huevo y mezclar bien. Incorporar la nata montada. Montar las claras de huevo a punto de nieve muy firme y añadir 75 g de azúcar. Incorporar delicadamente las claras montadas a la preparación. Colocar inmediatamente la mousse obtenida en copas pequeñas y dejarlas en el frigorífico 4 horas como mínimo.

En el momento de servir, repartir la pulpa de fruta restante en cada copa y decorar con hojas de menta.

Astucia de decoración: repartir la pulpa de fruta de la pasión (con las semillas) entre 2 capas de mousse de chocolate blanco.

SOUFFLÉ DE MANZANA Y FRAMBUESA

Ingredientes:

- 200 g de frambuesas
- 1 manzana
- 2 claras de huevos
- 80 g de azúcar
- 20 g de mantequilla
- azúcar glas



Calentar el horno en posición 7, dejando una placa de pastelería a media altura.

Limpiar las frambuesas. Lavar la manzana y cortarla en trozos. Licuar en el triturador las frambuesas y después la manzana. Añadir 2 cucharadas soperas de azúcar y reservar.

Untar generosamente con mantequilla 4 moldecitos de soufflé individuales y espolvorearlos con de

azúcar en polvo. Colocar una cucharada de zumo cremoso en cada uno y reservar.

Montar las claras a punto de nieve firme y añadir poco a poco el resto de azúcar. Incorporar delicadamente la mezcla merengada en el resto de zumo. Verter la preparación en los moldecitos hasta los $\frac{3}{4}$ de su altura. Introducir la hoja de un cuchillo entre la preparación y el borde de cada molde para permitir que el soufflé hinche bien.

Colocar los moldes sobre la placa caliente y hornear unos 10 minutos hasta que los soufflés estén bien hinchados. Espolvorear con azúcar glas y servir inmediatamente.

PIÑA ASADA CON SALSA EXÓTICA

Ingredientes:

- 1 piña
- 1 mango pequeño
- 2 kiwis
- 6 bastoncillos de naranja confitada
- 4 c. soperas de azúcar moreno
- 1 c. de café de canela
- 20 g de mantequilla
- coco rallado
- hojas de menta



Calentar el horno en posición asador. Pelar la piña y cortarla en rodajas de 2 cm. Cortar los bastoncillos de naranja en juliana muy fina. Disponer las rodajas de piña en una placa recubierta con papel sulfurizado untado con mantequilla. Recubrirlas con mantequilla derretida y repartir encima la juliana de naranja. Espolvorear con el azúcar moreno y la canela y asar durante 5 minutos o hasta que el azúcar empiece a caramelizarse. Pelar los kiwis. Deshuesar, pelar y cortar el mango en trozos. Licuar la fruta en el triturador y añadir el jugo de cocción de la piña.

Repartir las rodajas de piña asada en los paltos y recubrir con la salsa. Espolvorear con el coco rallado y decorar con hojas de menta.

Se puede reemplazar la naranja confitada con limón confitado.

SORBETE

SORBETE DE MELÓN EN SALSA DE KIWÍ

Ingredientes:

- 1 melón grande
- 5 cl de vino moscatel
- 30 g de azúcar
- 1 limón verde
- 4 kiwis



En un cazo, calentar el azúcar con 30 cl de agua. Apagar el fuego y dejar enfriar.

Cortar el melón en dos, retirar las semillas y pelarlo. Cortarlo en trozos de tamaño adaptado al conducto y centrifugarlos. Añadir el zumo del limón verde, el vino moscatel y el jarabe de azúcar. Verter la mezcla en una sorbetera y dejar cuajar unos 25 minutos.

Durante ese tiempo, pelar los kiwis, cortarlos en trozos y centrifugarlos o triturarlos. En el momento de servir, verter el zumo de kiwi en las copas y colocar en cada una dos bolas de helado de melón.

Decorar, si se desea, con frutas rojas y hojas de menta.

CONFITURA Y GELATINA DE FRUTAS

JALEA DE MANZANA-CANELA CON CÍTRICOS

Ingredientes:

- 1,5 kg de manzanas Granny
- 1 kg de azúcar
- 1 limón
- 1 naranja
- 1 c. de café de canela



Lavar las manzanas y cortarlas en trozos (sin pelarlas ni despepitarlas). Centrifugar la mitad de las manzanas, vaciar el recipiente y centrifugar la otra mitad. Exprimir la naranja y el limón con el exprimidor y añadir este zumo al de las manzanas.

Pesar el zumo.

Colocar el zumo en un perol para confitura y espolvorear con 2 cucharadas soperas de azúcar, removiendo delicadamente con una cuchara de palo. Dejar hervir 3 minutos sin dejar de remover y añadir el resto de azúcar.

Añadir el mismo peso de azúcar y una cucharadita de canela. Dejar hervir a fuego fuerte 3 minutos, removiendo constantemente. Vaciar inmediatamente la confitura en potes.

Para verificar el punto, dejar caer una gota de jalea en un plato muy frío. Si está en su punto, la gota se coagula.

GELATINA DE MANGO Y FRAMBUESA

Ingredientes (Para unas 60 piezas de gelatina de fruta):

- 2 mangos
- 350 g de frambuesas
- 1 + 1 bolitas de mantequilla
- 275 + 275 g de azúcar en polvo



Pelar, deshuesar y cortar los mangos en trozos y licuarlos en el triturador. Pesar y reservar 300 g de pulpa de mango.

Limpiar el recipiente de la centrifugadora, escoger las frambuesas y pasarlas por el triturador. Pesar y reservar 300 g de zumo de frambuesas.

Verter la pulpa de mango en un cazo de fondo grueso con 3 cucharadas de agua.

Espolvorear con 3 cucharadas de azúcar, removiendo delicadamente con una espátula de madera.

Añadir 125 g de azúcar y una bolita de mantequilla, calentar y mezclar hasta que hierva, añadir otros 125 g de azúcar y dejar cocer la mezcla hasta 110° C.

Vaciar de inmediato una capa de gelatina de mango de ½ cm de espesor en un molde de fondo plano y dejar cristalizar.

Durante ese tiempo, preparar sin tardar la gelatina de frambuesa según el mismo procedimiento, con 300 g de pulpa de frambuesas.

Vaciar la gelatina de frambuesa sobre la gelatina de mango cristalizada. Dejar cuajar en el frigorífico 24 horas.

Desmoldar, espolvorear cada cara con azúcar, cortar en cuadrados (3 x 3 cm) y separarlos para dejarlos secar una noche.

CÓCTELES DE FRUTAS

ZUMO DE SOL

Ingredientes:

- 1 piña grande
- 2 naranjas
- 1 rama de menta fresca



Pelar la piña y cortarla en trozos. Centrifugar los trozos introduciéndolos por el conducto. Seguidamente, exprimir las naranjas en el exprimidor y mezclar los zumos. Decorar con una rama de menta fresca.

OLIMPO

Ingredientes:

- 1 gran racimo de uva blanca
- 1 limón amarillo
- 3 grandes rodajas de piña



Lavar el racimo y desgranarlo. Pelar la piña y cortar 3 grandes rodajas que se cortarán en trozos. Introducir toda la fruta por el conducto en la centrifugadora. Exprimir el limón.

Mezclar en una coctelera y servir frío.

HOJAS DE OTOÑO

Ingredientes:

- ¼ litro de agua
- 4 litro de agua
- 4 ciruelas
- 2 peras Williams
- ½ c. de café de canela
- ½ limón



Lavar y deshuesar los albaricoques y las ciruelas. Cortar las peras en trozos pequeños y rociarlos de inmediato con zumo de limón para que no se ennegrezcan. Poner en marcha el aparato e introducir las frutas y el agua por el conducto. Verter el zumo en una garrafa, añadir la canela y mezclar. Servir con o sin hielo.

CÓCTELES SALADOS

GAZPACHO

Ingredientes:

- 500 g de tomates bien maduros
- 1 pepino
- 1 pimiento morrón verde
- sal y pimienta



Pelar groseramente el pepino. Despepitar y limpiar el pimiento. Introducir las hortalizas en la centrifugadora por el conducto: primero los tomates, después el pepino y por último el pimiento. Mezclar hasta obtener una consistencia cremosa. Decorar con rodajas de limón y presentar con sal de apio y pimienta.

MEDIEVAL

Ingredientes:

- 300 g de zanahorias
- 200 g de rábanos rosados
- 1 chorrito de aceite de oliva
- 1 pizca de sal



Retirar las hojas de los rábanos y las zanahorias. Cortar las zanahorias en trozos. Centrifugar todo. Añadir el aceite de oliva y la sal. Mezclar bien antes de servir.

CÓCTEL DE PRIMAVERA

Ingredientes:

- 6 zanahorias
- 4 espárragos
- 3 ramas de apio



Cortar les zanahorias, les espárragos y el apio en trozos después de lavarlos. Centrifugarlos, empezando con los espárragos. Una bebida de mayo, rica en vitaminas, hierro, calcio, fósforo y sodio.

CÓCTELES DULCES-SALADOSS

BUENA CARA

Ingredientes:

- 4 zanahorias grandes
- 4 manzanas verdes
- 1 limón verde



Cortar las manzanas y las zanahorias en trozos. Pelar el limón. Centrifugarlos, introduciéndolos por el conducto.

OTOÑO

Ingredientes:

- 4 tomates
- 1 limón
- 1 pera Williams
- sal y pimienta



Lavar y secar los tomates y las peras. Cortarlos en trozos. Poner en marcha el aparato. Introducir los ingredientes poco a poco por el conducto. Añadir el zumo de limón. Mezclar bien y echar sal y pimienta generosamente.

CÓCTEL RELAJANTE

Ingredientes:

- 1 piña
- 1 apio rama



Pelar la piña y cortarla en dados. Lavar el apio y cortarlo en trozos. Centrifugar los trozos introduciéndolos por el conducto. Mezclar y servir inmediatamente para preservar las vitaminas. Un cóctel antidolor de cabeza.

CÓCTELES CON ALCOHOL

PIÑA COLADA

Ingredientes:

- 1 piña grande
- 1 coco
- ron añejo*



- coñac*
- azúcar de caña

Partir el coco y reservar el agua. Retirar la cáscara y centrifugar los trozos de coco. Añadir por el conducto un vaso de agua o el agua de coco para aclarar la pulpa y obtener leche de coco. Vaciar el recipiente. Pelar la piña, cortarla en trozos y centrifugarla. En una coctelera, colocar hielo picado hasta $\frac{1}{3}$ de su altura. Verter $\frac{4}{10}$ de zumo de piña, $\frac{3}{10}$ de leche de coco, $\frac{2}{10}$ de ron, $\frac{1}{10}$ de coñac y el azúcar de caña. Agitar enérgicamente y servir.

SANTA SUZE

Ingredientes:

- Suze
- Tequila
- 5 albaricoques



Deshuesar los albaricoques y centrifugarlos. Mezclar $\frac{4}{10}$ de Suze, $\frac{2}{10}$ de Tequila y $\frac{4}{10}$ de néctar de albaricoque. Mezclar y servir.

CÓCTEL SOL PONIENTE

Ingédients (para 2 vasos) :

- 2 naranjas pequeñas
- $\frac{1}{2}$ limón
- 450 g de fresas
- 10 cl de vino moscatel*
- 2 c. soperas de azúcar glas



Exprimir las naranjas y reservar el zumo. Reemplazar el exprimidor por el triturador. Lavar y retirar los rabillos de las fresas y licuarlas. En una coctelera, mezclar los zumos de naranja y fresa, el moscatel y el azúcar glas. Servir helado.

* El abuso de alcohol es peligroso para la salud. Consumir con moderación.

CÓCTELES A BASE DE LECHE

BATIDO DE LAS ISLAS

Ingredientes:

- 1 melocotón blanco bien maduro
- 1 mango
- 100 g de piña
- $\frac{1}{2}$ litro de leche helada



Lavar y secar el melocotón y deshuesarlo. Pelar el mango y la piña y cortarlos en trozos. Reservar unos trozos de fruta para decorar los vasos con pinchos. Centrifugar los trozos de fruta. Añadir la leche muy fría y servir de inmediato.

KIWI CON LECHE

Ingredientes:

- 5 kiwis
- 100 g de frambuesas
- 50 g de azúcar
- $\frac{1}{2}$ litro de leche



Recuperar la pulpa de los kiwis. Cortarlos en trozos y centrifugarlos. Limpiar las frambuesas con un papel absorbente húmedo y licuarlas añadiendo el azúcar y la leche. Mezclar con el zumo de kiwi. Servir con hielo en un vaso escarchado.

DELICADEZA

Ingredientes:

- 5 peras bien maduras
- 1 manzana Granny Smith
- 4 cl de jarabe de menta
- $\frac{1}{2}$ litro de leche
- Hojas de menta fresca



Lavar la manzana y las peras. Cortarlas en trozos y centrifugarlas terminando con la manzana. Mezclar con la leche. Colocar unos cubos de hielo en los vasos. Verter jarabe de menta en el fondo de los vasos antes de verter la mezcla de zumos de fruta y leche. Decorar con una hoja de menta fresca.

YOGUR DE FRAMBUESAS

Ingredientes:

- 300 g de frambuesas
- 1 gran racimo de uva negra
- 300 g de yogur cremoso
- 100 ml de leche
- ½ c.de café de pimienta blanca
- 2 c. de café de miel



Preparar una crema de frambuesas (reservar unas frambuesas para la decoración). Lavar y desgranar la uva y licuarla también en el triturador. Reservar unos 100 ml de crema de frambuesa-uva y mezclar el resto con batidor de mano con el yogur, la leche, la pimienta y la miel.

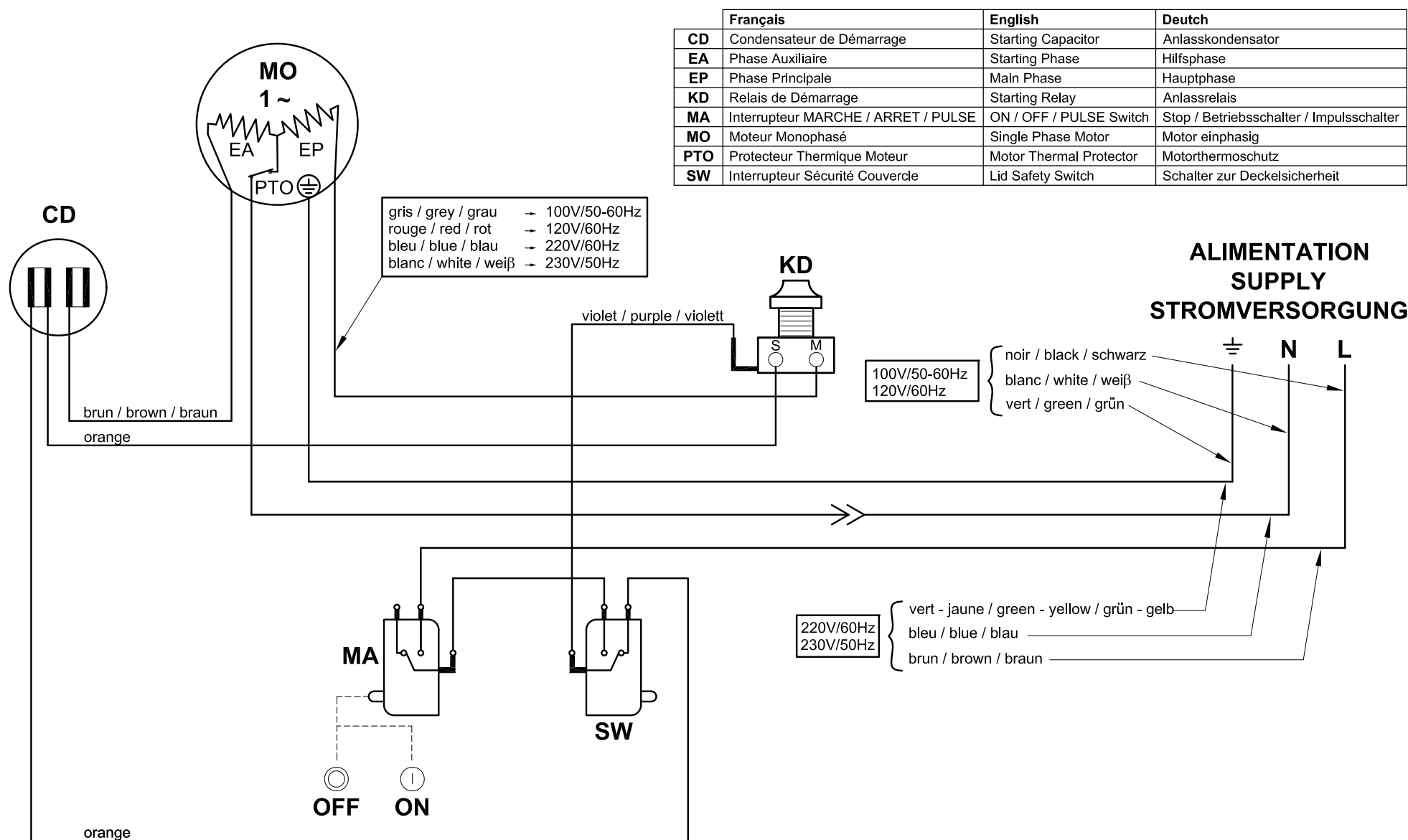
Repartir la crema reservada en 4 vasos bajos y verter delicadamente encima el yogur mezclado.



ESQUEMAS ELÉCTRICOS Y DE CABLEADO

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



Réf : 450 620D - 19/12/2024 - RDM