

robot coupe®



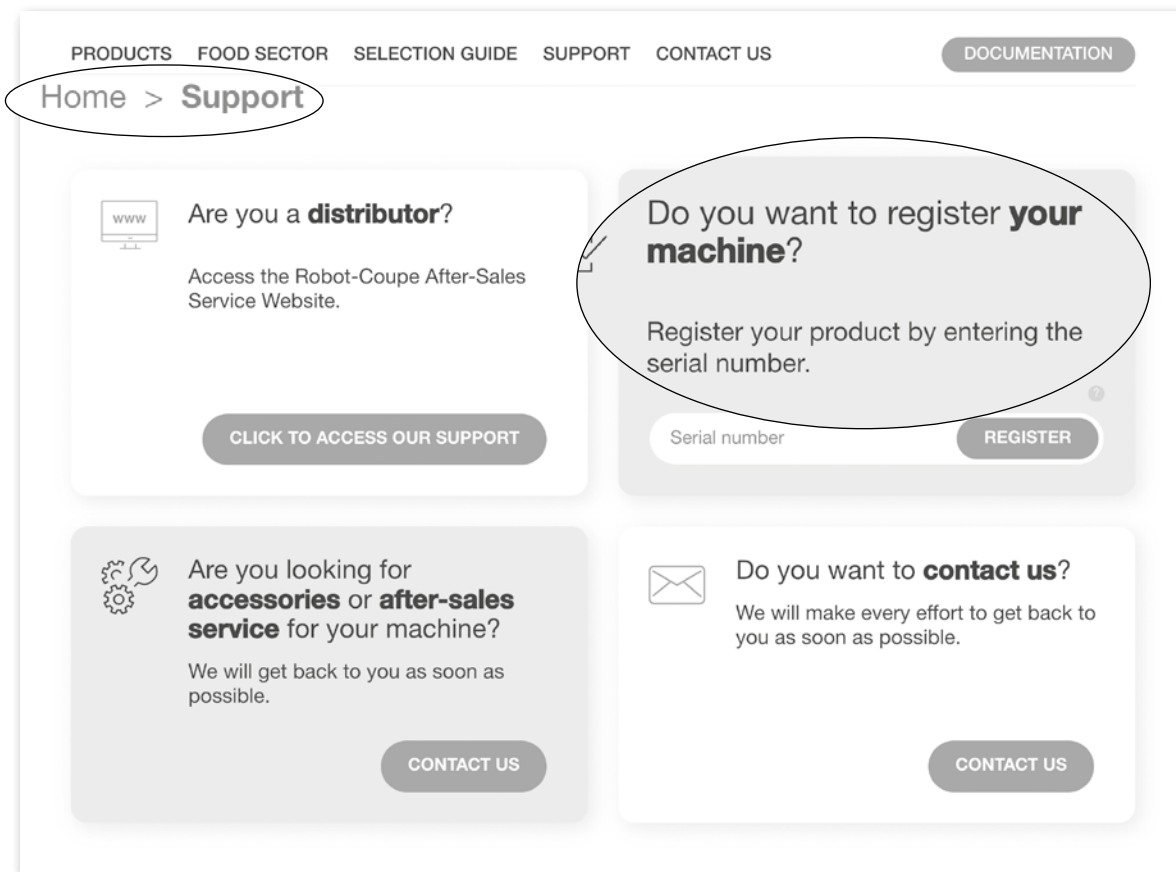
C 40 D

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 Conformiteitsverklaring

Robot-Coupe® SNC, in haar hoedanigheid van fabrikant en als degene die bevoegd is om het technisch dossier samen te stellen, verklaart dat alle machines, waarvoor deze originele instructies gelden, samen met hun accessoires en verpakking, in overeenstemming zijn met:

- Aan de essentiële eisen, die zijn gespecificeerd in onderstaande Europese richtlijnen en in de nationale wetgevingen waarin deze zijn omgezet:
 - Richtlijn "Machines" **2006/42/EG**,
 - Richtlijn "Elektromagnetische compatibiliteit" **2014/30/EU**,
 - de richtlijn inzake "beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische apparatuur" (RoHS) **2011/65/EU**,
 - de richtlijn inzake "afgedankte elektrische en elektronische apparatuur" (DEEE) **2012/19/EU**,
- de Verordening (EG) nr. 1907/2006 (laatste geconsolideerde versie) inzake "de registratie en beoordeling van en de autorisatie en beperkingen ten aanzien van chemische stoffen (REACH)" en dat in dat opzicht geen enkel door Robot-Coupe® SNC verkocht product, noch de accessoires en verpakkingen hiervan, chemische stoffen bevat die zijn vermeld op de lijst van stoffen die hiervoor in aanmerking komen van het ECHA (Europees Agentschap voor chemische stoffen) en die als uiterst zorgwekkend worden beschouwd.
- de Verordening (EG) nr. 1935/2004 "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de Verordening (EG) nr. 2023/2006 "Goede fabricagemethoden voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de verordening (EU) nr. 10/2011 "Materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen:
 - **EN ISO 12100** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,

- **EN 60204** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
- **EN 60529** betreffende de door het omhulsel geboden beschermingsgraad (IP klasse):
 - Eisen volgens EN 60204-1. Minimum IP34 voor de behuizing van de besturingssystemen.
- en, afhankelijk van de categorie van het apparaat, aan de bepalingen van de geharmoniseerde Europese normen die de beschrijvingen met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne preciseren:
 - **EN 454** Kloppers-Mixers,
 - **EN 1678** Snijmachines voor groente (en Sapextractors),
 - **EN 12852** Keukenmachines en blenders,
 - **EN 12853** Kloppers en handmixers (Staaftmixers),
 - **EN 13208** Groenteschilmachines,
 - **EN 13621** Slacentrifuges - Slazwierders,
 - **EN 14655** Snijmachines voor stokbrood.
- het geheel met verwijzing naar de versie die van kracht is op de datum van deze Verklaring voor alle bovengenoemde richtlijnen, verordeningen en normen, evenals alle toepasselijke (EU-)verordeningen die deze op dezelfde datum wijzigen, corrigeren en/of rectificeren.

Herziening R023

Montceau-les-Mines, 13 maart 2024

Jean-Marie LOZANO

Directeur Industriële Activiteiten



INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGEN

U HEEFT EEN AUTOMATISCHE ZEEF C 40 "D" GEKOCHT

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

MONTAGEFASEN

TIJS VOOR HET GEBRUIK

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

NORMEN

RECEPTEN (bladzijde 48)

ELEKTRISCHE EN BEDRADINGSSCHEMA'S

ROBOT-COUPÉ S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

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

Bij aankoop van een ROBOT-COUPÉ product bij een distributeur, valt het gekochte product 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 product 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, bevlekte, 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 service-bedrijf 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 driedfasige 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. Onze apparatuur is bestemd voor professioneel gebruik en mag niet door kinderen worden gebruikt.

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.

BEHANDELING

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

MONTAGEFASEN

- Houd u aan de verschillende montagefasen (zie bladzijde 45) en zorg dat alle accessoires juist gepositioneerd zijn.

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.

ONDERHOUD

- 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.
- 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 40 "D" GEKOCHT

De stabiele en robuuste automatische zeef C 40 "D" is ideaal voor het snel bereiden van groente- en vruchtensappen en -sauzen.

Net als fruit geven groenten, vooral rauwe, het lichaam de vitaminen, mineralen en vezels die noodzakelijk zijn voor onze gezondheid. Groenten bevatten vooral minerale zouten, terwijl vruchten energie geven dankzij hun vitaminegehalte.

MINERALE ZOUTEN

Minerale zouten zijn onregelmatig verdeeld in de voedingsmiddelen. Sommige zouten, zoals kalium, magnesium, zwavel en natriumchloride (zout) komen redelijk overvloedig voor, zodat een gevarieerde voeding hier altijd in voldoende mate in voorziet.

Voor sommige mineralen is het echter nuttig om te weten in welke voedingsmiddelen zij vooral voorkomen.

Calcium: groene groenten en vruchten.

Fosfor: peulvruchten.

Kalium: verse groenten.

IJzer: spinazie, peterselie.

Jodium: alle groenten.

TABEL VAN VITAMINES IN VRUCHTEN

Vitamines	B1	C	A	D
Abrikozen	•	•	•	•
Ananas	•	•	•	•
Zwarte bessen	•	•		•
Kersen	•	•	•	•
Citroen	•	•	•	•
Aardbeien	•	•		•
Frambozen	•	•		•
Aalbessen	•	•		•
Kiwi's	•	•	•	•
Meloen	•	•		•
Bramen	•	•	•	•
Sinaasappel	•	•	•	•
Pompelmoes	•	•	•	•
Perziken		•		•
Peren	•	•		•
Appels	•	•		•
Pruimen	•	•		•
Druiven	•	•		•

TABEL VAN VITAMINES IN GROENTEN

Vitamines	B1/B6	A	E	K
Asperges	•		•	
Worteltjes	•	•	•	
Bleekselderij		•	•	•
Knolselderij	•			
Kool		•	•	•
Komkommer	•	•	•	
Courgettes	•	•	•	
Waterkers	•	•	•	
Witlof	•			
Spinazie	•	•	•	•
Venkel	•		•	
Sla	•		•	•
Knolletjes				
Ui	•			
Peterselie		•	•	
Paprika	•	•	•	
Tomaten	•	•		

Dankzij het eenvoudige ontwerp van dit apparaat zijn alle dikwijls gebruikte onderdelen in een handomdraai te monteren en demonteren voor gemakkelijke reiniging of onderhoud.

Om deze taak voor u te vergemakkelijken hebben wij in deze handleiding de verschillende montagestappen uiteengezet.

Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie, die speciaal is opgesteld om te zorgen dat de gebruiker optimaal profijt kan trekken van zijn investering in deze Sap-Sauspers.

Wij raden u daarom ten stelligste aan deze gebruiksaanwijzing te lezen voordat u het toestel in gebruik neemt.

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

Controleer, voordat u het toestel aansluit, of de spanning van uw lichtnet overeenstemt met de op het typeplaatje van de motor vermelde spanning.

De automatische zeef C 40 "D" wordt geleverd met een eenfasige stekker die één geheel vormt met het snoer.

Wanneer het toestel beschadigd is, mag het niet in gebruik worden gesteld.



LET OP !

**DIT APPARAAT MOET ABSOLUUT GEAARD
WORDEN (GEVAAR VAN ELEKTROCUTIE).**

MONTAGEFASEN

C 40 "D" : 3 APPARATEN IN 1

1) Plaats het motorblok recht tegenover u.



2) Zet de kuip op het motorblok en laat hem van links naar rechts draaien totdat hij vastklikt.



• FUNCTIE SAP-SAUSPERS

3) Schuif de korf van de sapcentrifuge op de motoras.



4) Schuif het schroefblad in de korf.

5) Plaats het deksel op de kuip en laat het van links naar recht draaien totdat het vastklikt.



6) Zet een glas onder de schenktuit.

Druk op de groene knop.

7) Voer de vruchten of groenten in en duw ze met de aanduwer omlaag.

Schakel het apparaat uit door op de rode knop te drukken en wacht totdat het geheel tot stilstand is gekomen voordat u het deksel opent.

• FUNCTIE CITRUSPERS

3) Plaats de korf van de citruspersers in de kuip en laat hem van links naar rechts draaien totdat hij vastklikt.



4) Kies de perskegel, afhankelijk van de grootte van de citrusvruchten. De grote kegel moet altijd op de kleine kegel worden vastgeklikt.

5) Schuif de kegel op de motoras.

6) Zet een glas onder de tuit. Plaats de vrucht op de kegel en oefen regelmatige druk uit.

7) Druk op de groene knop en druk dan zachtjes op de vrucht, totdat al het sap eruit is geperst.



8) Schakel het apparaat aan het einde van de bereiding uit door op de rode knop te drukken en wacht totdat het apparaat geheel tot stilstand is gekomen voordat u het deksel opent.

• FUNCTIE SAPCENTRIFUGE

3) Zet de korf van de sapcentrifuge in de kuip. (Leeg regelmatig de tijdens elk gebruik in de zeef achtergebleven resten).



4) Plaats het deksel op de kuip en laat dit van links naar rechts draaien totdat het vastklikt.

5) Bereid de vruchten en groenten voor.

6) Zet een glas onder de tuit. Druk op de groene knop om het toestel in werking te stellen.



7) Voer de stukjes groenten en fruit met kleine beetjes tegelijk in.

Duw ze omlaag met de duwer.

Zodra u klaar bent, drukt u op de rode knop om het toestel uit te schakelen.



TIJS VOOR HET GEBRUIK



LET OP !

Was vruchten en groenten altijd goed af, om alle sporen van eventuele chemische behandelingen te verwijderen. Snijd ze in stukken die klein genoeg zijn om gemakkelijk door de invoergoot te kunnen worden ingevoerd.

- Voordat u het toestel voor de eerste keer in gebruik neemt, wordt aangeraden alle onderdelen die met voedingsmiddelen in aanraking komen, af te wassen.
- Voorafgaand aan het eerste gebruik raden wij u aan om meerdere keren warm water, waaraan u eventueel twee geskilde en in stukken gesneden citroenen heb toegevoegd, door het toestel te laten verwerken. Hierna is uw toestel klaar voor gebruik.
- Wij raden u aan, voordat u de ingrediënten invoert, het apparaat in werking te stellen en een kom onder de schenkuit te plaatsen.
- Voer de ingrediënten niet te snel in.
- Citrusvruchten moeten eerst worden gepeld, voordat u ze in de toevoergoot invoert.
- Schil en ontpit vruchten en groenten met een dikke schil (zoals ananas, bananen) of met veel pitjes (zoals meloen). Steenvruchten (zoals perziken, abrikozen en kersen) moeten altijd ontpit worden.

- Voer de stukken fruit en groenten bij kleine beetjes in de toevoergoot in.
- Duw de vruchten en groenten omlaag met behulp van de duwer. Oefen voor optimale resultaten **lichte druk uit**, om het fruit of de groente goed door de rasp te laten bewerken.
- Laat aan het eind van de bereiding het toestel nog enkele seconden doordraaien om de sapextractie te voltooien.
- Als **de automatische zeef C 40 "D"** tijdens de bewerking begint te trillen, schakel het toestel dan uit en leeg de korf. Een ongelijke verdeling van de resten in de korf kan het evenwicht verstoren. Zet het werk vervolgens weer gewoon voort. Als de schenkuit verstopt is, het toestel uitschakelen, de werkkuij schoon spoelen en het werk normaal hervatten.



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.



BELANGRIJK

Dompel het motorblok nooit in water of andere vloeistoffen onder en sproei er ook geen water op!

Gebruik geen waterstraal om het schoon te maken.

Veeg het motorblok zonodig schoon met een vochtige doek.

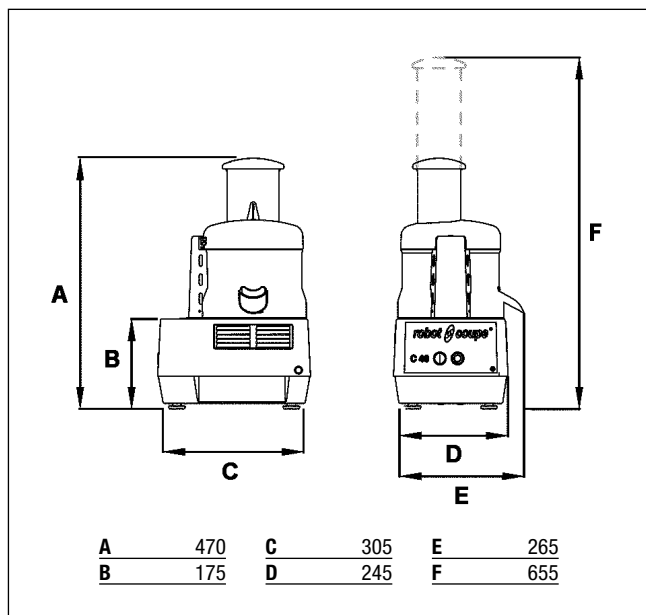
Zet na iedere schoonmaakbeurt het toestel weer volledig in elkaar.

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

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

• AFMETINGEN (in mm)



• WERKHOOGTE

Wij raden u aan om automatische zeef C 40 "D" te installeren op een stabiele en vlakke ondergrond, op een hoogte die geschikt is voor comfortabel werken.

• GELUIDSNIVEAU

Het niveau van de equivalente continue geluidsdruk bij onbelaste werking van de automatische zeef C 40 "D" is minder dan 70 dB (A).

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

De elektrische installatie moet minstens gedimensioneerd zijn volgens de nominale stroomsterkten hieronder. De beveiligingsinrichtingen moeten afgestemd zijn op het starten van motoren om de stroompieken te leveren die samenhangen met het starten van asynchrone motoren.

Eenfasig toestel

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (A)
230 V / 50Hz	1500	4,3
115 V / 60 Hz	1800	8,0
220 V / 60 Hz	1800	4,3

VEILIGHEID

Het apparaat treedt pas in werking wanneer de **kom** en het **deksel goed** op hun plaats zitten. De motor schakelt uit zodra het **deksel** wordt geopend of door een druk op de **rode knop**.

Om uw apparaat weer in werking te stellen, hoeft u slechts het **deksel** opnieuw te vergrendelen of op de **groene knop** te drukken.

Deze toestellen zijn voorzien van een **warmtebeveiliging** die de motor automatisch uitschakelt in geval van te langdurige werking of overbelasting.

Wacht in dit geval totdat het toestel is afgekoeld, voordat u het weer in werking stelt.

Het is verboden om met het toestel te werken zonder de duwer te gebruiken en om vaste voorwerpen in de toevoeropening te steken.

Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken en raak de stekker en het snoer nooit met natte handen aan.

WAARSCHUWINGEN

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

Steek nooit een voorwerp in de werkkuip.

Het toestel nooit overbelasten.

Om ongelukken en schade te voorkomen, mogen vruchten en groenten uitsluitend met de hiertoe bestemde duwer worden ingevoerd en **NOOIT met de hand of met een ander voorwerp!**

IN GEVAL VAN PROBLEMEN

SYMPTOMEN	OORZAKEN EN/OF OPLOSSINGEN
Het toestel werkt niet.	- Sluit het snoer aan op een wandstopcontact. - Schakel de schakelaar uit en weer aan. - Controleer de zekeringen van uw netvoeding. - Controleer of de kuip en het deksel goed geplaatst zijn.
Bij het werken is het nodig sterke druk uit te oefenen met de duwer.	- De korf van de sapcentrifuge is te vol. Maak hem leeg.
Het toestel trilt.	- De korf van de sapcentrifuge is te vol. Maak hem leeg

NORMEN

Zie de conformiteitsverklaring op pagina 2.

• IN DE RECEPTEN GEBRUIKTE SYMBOLEN:



Functie Sapcentrifuge



Functie Sap-sauspers



Functie Citruspers

RECEPTEN

Groenten en fruit kunnen eindeloos worden gecombineerd om kleurige, 100 % natuurlijke drankjes te maken. Laat uw verbeelding de vrije loop...

SAUSEN

KLASSIEKE TOMATENSAUS

Ingrediënten (voor ½ liter saus na inkoken) :

- 1 kg tomaten
- 2 eetl. olijfolie
- 2 theel. suiker
- 2 teentjes knoflook
- verse tijm of basilicum
- zout, peper



Was de tomaten, snijd ze in stukjes, verwerk ze met de Sap-Sauspers en bewaar de saus. Doe de olijfolie in een grote pan, voeg de tomatensaus toe, de geperste knoflookteentjes, de tijm of de basilicum en de suiker. Maak met zout en peper op smaak. Laat op laag vuur ongeveer 30 minuten inkoken. Eventueel verder op smaak maken. Deze saus is heerlijk met verse pasta. Als u hem nog iets langer laat inkoken, is hij ook zeer geschikt als basisvulling bij het maken van pizza's.

Tip: maak in het tomatenseizoen grote hoeveelheden van deze saus en vries hem in.

SAUS VAN GEGRILDE PAPRIKA MET OLIJFOLIE

Ingrediënten (voor 30 cl.) :

- 1 rode paprika
- 2 gele paprika's
- 2 eetl. olijfolie
- 1 teentje knoflook
- zout, peper



Verwarm de ovengrill voor. Was de paprika's en droog ze af. Leg ze op aluminiumfolie op halve hoogte onder de grill in de oven. Keer ze regelmatig, totdat ze rondom goed bruin zijn. Dit duurt ongeveer 45 minuten. Neem de paprika's uit de oven en laat ze tot lauw afkoelen.

Verwijder de steeltjes terwijl de paprika's nog warm zijn (ze laten dan gemakkelijker los). Snijd de paprika's in grove stukken, zonder de pitjes of het vel te verwijderen (behalve als het vel zwart geblakerd is) en verwerk alles met de Sap-Sauspers. Voeg de olijfolie en het uitgeperste knoflookteentje toe, maak het geheel op smaak met zout en peper en vermeng.

Warm geven bij gebraden vlees of verse pasta, of koud bij gehakte rauwe zalm bijvoorbeeld.

SAUS MET AARDBEIEN EN ZOETE WIJN

Ingrediënten (voor 50 cl.) :

- 200 g aardbeien
- 1 citroen
- 4 eetl. honing
- 90 g suiker
- 50 cl Côtes-du-Rhône wijn*



Was de citroen en verwijder het buitenste schilletje. Breng de wijn met de citroenschil en de suiker aan de kook. Laat op hoog vuur tot de helft inkoken en laat dan ongeveer 1 uur afkoelen. Was de aardbeien, verwijder de steeltjes en verwerk ze met de Sap-Sauspers. Meng de aardbeiensaus met de honing en de ingekookte wijn. Deze saus is heerlijk over een vruchtensalade. Om de vruchtensalade nog meer smaak te geven, kunt u de in stukjes gesneden vruchten ongeveer 1 uur in de koelkast in de saus laten macereren, voordat u hem serveert.

* Imisbruik van alcohol is schadelijk voor de gezondheid. Wees matig in het gebruik.

ZOETE LEKKERNIEN

WITTE CHOCOLADEMOUSSE MET PASSIEVRUCHT

Ingrediënten :

- 200 g witte chocolade
- 5 passievruchten
- 4 eieren
- 125 g opgeklopte slagroom
- 75 g suiker
- muntblaadjes



Snijd 4 passievruchten door midden, schep met een lepeltje de pulp eruit en verwerk deze met de Sap-Sauspers. Laat de witte chocolade smelten in een bain-marie. Neem de gesmolten chocolade van het vuur en voeg 60 g passievruchtenpulp en 4 eierdooiers toe. Goed mengen. Schep de opgeklopte slagroom erdoor. Klop de eiwitten heel stijf en voeg hier 75 g suiker aan toe. Schep het stijfgeklopte eiwit voorzichtig door het chocolademengsel. Verdeel de mousse onmiddellijk over kleine schaaltjes en zet deze minstens 4 uur in de koelkast. Verdeel op het moment van serveren de resterende passievruchtenpulp over de schaaltjes en garneer met muntblaadjes.

Decoratietip: verdeel de passievruchtenpulp (met de pitjes) tussen 2 laagjes witte chocolademousse.

APPEL-FRAMBOZENSOUFFLÉS

Ingrediënten :

- 200 g frambozen
- 1 appel
- 2 eiwitten
- 80 g suiker
- 20 g boter
- poedersuiker



Verwarm de oven voor op thermostaat 7 met een bakplaat op halve hoogte in de oven. Veeg de frambozen schoon. Was de appel en snijd hem in stukjes. Doe de frambozen in de Sap-Sauspers, gevolgd door de appel. Voeg 2 eetlepels suiker toe en bewaar de saus.

Vet 4 individuele souffléschaaltjes rijkelijk in met boter en bestrooi ze met suiker. Doe in elk schaalpje een eetlepel saus en zet ze opzij.

Klop de eiwitten goed stijf en voeg beetje bij beetje de rest van de suiker toe. Schep dit mengsel voorzichtig door de rest van de vruchtensaus. Vul de schaaltjes voor $\frac{2}{3}$ met deze bereiding. Ga met een mes langs de binnenwand van de schaaltjes, waardoor de soufflé goed kan rijzen. Plaats de schaaltjes op de hete bakplaat en laat ze ongeveer 10 minuten bakken, totdat de soufflé goed gerezen is. Met poedersuiker bestrooien en onmiddellijk serveren.

GEGRILDE ANANAS MET EXOTISCHE SAUS

Ingrediënten :

- 1 ananas
- 1 kleine mango
- 2 kiwi's
- 6 staafjes gekonfijte sinaasappel
- 4 eetl. bruine suiker
- 1 theel. kaneel
- 20 g boter
- geraspte kokosnoot
- muntblaadjes



Verwarm de ovengrill voor. Verwijder de schil van de ananas en snijd hem in 2 cm dikke plakken. Snijd de staafjes gekonfijte sinaasappel in kleine stukjes. Leg de schijven ananas op een braadslee bekleed met beboterd vetvrij papier. Begiet ze met gesmolten boter en verdeel er de fijngesneden gekonfijte sinaasappel over. Bestrooi met bruine suiker en kaneel en laat ongeveer 5 minuten onder de grill roosteren of totdat de bruine suiker begint te karamelliseren. Schil de kiwi's. Schil de mango, verwijder de pit en snijd het vruchtvlees in stukjes. Verwerk de kiwi's en mango met de Sap-Sauspers en voeg er het kooksap van de ananas aan toe. Verdeel de plakken gegrilde ananas over de borden en schenk de saus erover. Bestrooi met geraspte kokosnoot en garneer met muntblaadjes.

U kunt de gekonfijte sinaasappel vervangen door gekonfijte citroen.

SORBETIJS

MELOENSORBET MET KIWISAUS

Ingrediënten :

- 1 mooie meloen
- 5 cl muskaatwijn
- 30 g suiker
- 1 limoen
- 4 kiwi's



Verwarm in een steelpan de suiker met 30 cl water. Haal zodra de siroop kookt de pan van het vuur en laat afkoelen.

Snijd de meloen in tweeën, verwijder het zaad en de schil. Snijd de meloen in stukjes en verwerk deze met de sapcentrifuge. Voeg het sap van de limoen, de muskaatwijn en de suikersiroop toe. Doe het mengsel over in een ijsmachine en laat gedurende 25 minuten bevriezen. Schil intussen de kiwi's, snijd ze in stukjes en verwerk ze met de sapcentrifuge of de Sap-Sauspers. Om te serveren schenkt u de kiwisaus in ijscoupes en legt in elke coupe 2 bolletjes meloenijs.

Eventueel garneren met rode vruchten en muntblaadjes.

CONFITURE EN VRUCHTENKOEKJES

APPELKANEELGELEI MET CITRUSVRUCHTEN

Ingrediënten :

- 1,5 kg Granny Smith appels
- 1 kg geleisuiker
- 1 citroen
- 1 sinaasappel
- 1 theel. kaneel



Was de appels en snijd ze in stukjes (zonder ze te schillen en zonder de pitjes te verwijderen). Verwerk de helft van de appels met de sapcentrifuge, leeg de korf en verwerk dan de rest van de appels. Pers de sinaasappel en de citroen uit met de citruspers en voeg het sap toe aan dat van de appels. Weeg het sap. Doe het sap over in een grote hoge pan en

strooi er 2 eetlepels suiker op, terwijl u voorzichtig met een pollepel roert. Breng het geheel aan de kook en laat onder voortdurend roeren 3 minuten koken, terwijl u de rest van de suiker toevoegt. Het gewicht aan suiker dat u toevoegt met hetzelfde zijn als het gewicht van het sap. Voeg een theelepel kaneel toe. Breng het geheel opnieuw aan de kook en laat onder voortdurend roeren op hoog vuur 3 minuten koken. Doe het mengsel meteen over in potjes. Om te zien of de gelei goed zal opstijven, laat u een druppel op een heel koud bord vallen. De druppel moet stollen.

MANGO-FRAMBOZEN VRUCHTENKOEKJES

Ingrediënten (voor ongeveer 60 vruchtenkoekjes) :

- 2 mango's
- 350 g frambozen
- 1 + 1 klontje boter
- 275 + 275 g kristalsuiker



Schil de mango's, verwijder de pit, snijd het vruchtvlees in stukjes en verwerk deze met de Sap-Sauspers. Weeg 300 g mangomoes af en zet dit opzij. Maak de korf van de sapcentrifuge schoon, veeg de frambozen schoon en verwerk ze met de Sap-Sauspers. Weeg 300 g frambozensaus af en bewaar deze. Doe de mangomoes over in een pan met een dikke bodem samen met 3 eetlepels water. Bestrooi de saus met 3 eetlepels suiker, terwijl u voorzichtig met een pollepel roert. Voeg 125 g suiker en een klontje boter toe en verwarm al roerend totdat het geheel kookt. Voeg nogmaals 125 g suiker toe en laat het geheel koken totdat de temperatuur 110°C wordt bereikt. Giet onmiddellijk een ½ cm dikke laag mangopasta uit in een vorm met een platte bodem en laat kristalliseren. Maak onmiddellijk de frambozenpasta op dezelfde manier als de mangopasta, met 300 g frambozenmoes. Giet de frambozenpasta bovenop de gekristalliseerde mangopasta. Laat het geheel 24 uur op een koele plaats opstijven. Neem de plak uit de vorm, bestrooi beide zijden met kristalsuiker en snijd hem in vierkantjes (3 x 3 cm). Scheid de vruchtenkoekjes en laat ze een nacht drogen.

UCHTENCOCKTAILS

ZONNESAP

Ingrediënten :

- 1 grote ananas
- 2 sinaasappels
- 1 takje verse munt



Schil de ananas en snijd hem in stukjes. Verwerk de stukjes met de sapcentrifuge door ze via de toevoergoot in te voeren. Pers vervolgens de sinaasappels met de citruspers en vermeng de twee soorten sap. Garneer met een takje verse munt.

OLYMPE

Ingrediënten :

- 1 grote tros witte druiven
- 1 gele citroen
- 3 mooie schijven ananas



Was de druiven en verwijder ze van de tros. Schil de ananas en neem 3 mooie schijven, die u vervolgens in stukjes snijdt. Voer alles via toevoergoot in de sapcentrifuge in. Pers de citroen.

Mix alles in een shaker en serveer koud.

HERFSTBLADEREN

Ingrediënten :

- ¼ liter water
- 4 abrikozen
- 4 pruimen
- 2 Williams peren
- ½ theel. kaneel
- ½ citroen



Was en ontpit de abrikozen en de pruimen. Snijd de peren in stukjes en besprenkel ze onmiddellijk met citroensap om te voorkomen dat ze zwart worden. Zet het toestel aan en voer de vruchten via toevoergoot in, gevolgd door het water. Schenk het sap in een karaf, voeg de kaneel toe en vermeng. Met of zonder ijsklontjes serveren.

ZOUTE COCKTAILS

GAZPACHO

Ingrediënten :

- 500 g rijpe tomaten
- 1 komkommer
- 1 groene paprika
- zout en peper



De komkommer grof schillen. De paprika wassen en de zaadlijsten verwijderen. Voer de groenten via de toevoergoot in de sapcentrifuge in: eerst de tomaten, dan de komkommer en tot slot de paprika. Goed vermengen, totdat u een fluweelachtige consistentie heeft. Garneer met schijfjes citroen en geef er selderijzout en peper bij.

MIDDELEEUWSE COCKTAIL

Ingrediënten :

- 300 g worteltjes
- 200 g roze radijsjes
- 1 scheutje olijfolie
- 1 snufje zout



Verwijder het groen van de radijsjes en worteltjes. Snijd de wortels in stukjes. Verwerk alles met de sapcentrifuge. Voeg olijfolie en zout toe. Goed mengen en serveren.

VOORJAARSCOCKTAIL

Ingrediënten :

- 6 worteltjes
- 4 asperges
- 3 stengels bleekselderij



Was de worteltjes, de asperges en de selderij en snijd ze in stukjes. Verwerk de groenten met de sapcentrifuge, te beginnen met de asperges. Een echte meidrank, rijk aan vitamines, ijzer, calcium, fosfor en natrium.

ZOET-ZOUTE COCKTAILS

GEZONDHEIDSDRANK

Ingrediënten :

- 4 mooie worteltjes
- 4 groene appels
- 1 limoen



Snijd de appels en de worteltjes in stukjes. Schil de citroen. Voer alle ingrediënten via de toevoergoot in en verwerk ze met de sapcentrifuge.

HERFSTDRAK

Ingrediënten :

- 4 tomaten
- 1 citroen
- 1 Williams peer
- Peper, zout



Was de tomaten en de peren en droog ze af. Snijd ze in stukjes. Schakel het toestel in. Voer de ingrediënten geleidelijk in via de toevoergoot. Voeg het citroensap toe. Goed mengen en met zout en peper op smaak maken.

RELAX COCKTAIL

Ingrediënten :

- 1 ananas
- 1 stengel bleekselderij



Schil de ananas en snijd hem in stukjes. Was de bleekselderij en snijd hem in stukjes. Verwerk de ingrediënten met de sapcentrifuge door ze via de toevoergoot in te voeren. Doorroeren en onmiddellijk serveren, om de vitamines te bewaren. Een goede cocktail tegen hoofdpijn.

COCKTAILS MET ALCOHOL

PIÑA COLADA

Ingrediënten :

- 1 grote ananas
- 1 kokosnoot
- bruine rum



- Cognac
- rietsuiker

Breek de kokosnoot en vang het sap op. Verwijder het vruchtvlees, snijd het in stukjes en verwerk deze met de sapcentrifuge. Voeg via de toevoergoot een glas water of kokossap toe, om de pulp door te spoelen en zodoende kokosmelk te krijgen. Maak de korf leeg. Schil de ananas, snijd hem in stukjes en verwerk deze met de sapcentrifuge.

Vul een shaker voor een derde met gestampt ijs. Doe er $\frac{4}{10}$ ananassap, $\frac{3}{10}$ kokosmelk, $\frac{2}{10}$ rum, $\frac{1}{10}$ cognac en de rietsuiker bij. Flink schudden en serveren.

SANTA SUZE

Ingrediënten :

- Suze
- Tequila
- 5 abrikozen



Ontpit de abrikozen en pers ze in de sapcentrifuge. Meng $\frac{4}{10}$ Suze, $\frac{2}{10}$ Tequila en $\frac{4}{10}$ abrikozensap. Mixen en serveren.

AVONDROODCOCKTAIL

Ingrediënten (voor 2 glazen) :

- 2 kleine sinaasappels
- $\frac{1}{2}$ citroen
- 450 g aardbeien
- 10 cl muskaatwijn *
- 2 eetl. poedersuiker



Pers de citrusvruchten en bewaar het sap. Verwijder de citruspers accessoires en zet er de sap-sauspers accessoires voor in de plaats. Was de aardbeien, verwijder de steeltjes en maak een saus. Mix in een shaker het citrussap, de aardbeiensaus, de muskaatwijn en de poedersuiker. Ijskoud serveren.

* misbruik van alcohol is schadelijk voor de gezondheid. Wees matig in het gebruik.

COCKTAILS OP MELKBASIS

EXOTISCHE MILKSHAKE

Ingrediënten :

- 1 rijpe perzik
- 1 mango
- 100 g ananas
- $\frac{1}{2}$ liter ijskoude melk



Was de perzik en droog hem af. Verwijder de pit. Schil de mango en de ananas en snijd ze in stukjes. Bewaar enkele stukjes fruit om op prikkers te steken en er de glazen mee te garneren. Verwerk de stukjes fruit in de sapcentrifuge tot sap. Voeg de ijskoude melk toe en serveer onmiddellijk.

KIWI MELKDRANK

Ingrediënten :

- 5 kiwi's
- 100 g frambozen
- 50 g suiker
- $\frac{1}{2}$ liter melk



Schil de kiwi's, snijd ze in stukjes en verwerk ze in de sapcentrifuge tot sap. Veeg de frambozen af met vochtig absorberend papier en mix ze samen met de suiker en de melk. Vermeng de frambozenmelk met het kiwisap. Serveer met ijsklontjes in een ijskoud glas.

VERFRISSENDE VRUCHTENMELK

Ingrediënten :

- 5 rijpe peren
- 1 Granny Smith
- 4 cl muntsiroop
- $\frac{1}{2}$ liter melk
- Verse muntblaadjes



Was de appel en de peren. Snijd ze in stukjes en verwerk ze in de sapcentrifuge tot sap, waarbij u de appel als laatste invoert. Meng het sap met de melk. Doe ijsklontjes in glazen. Giet een laagje muntsiroop op de bodem van de glazen en schenk hier de vruchtenmelk op. Garneer met een blaadje verse munt.

YOGHURT MET FRAMBOZEN

Ingrediënten :

- frambozen
- 1 mooie tros blauwe druiven
- 300 g romige yoghurt
- 100 ml melk
- ½ theel. witte peper
- 2 theel. honing



Verwerk de frambozen met de Sap-Sauspers tot saus (bewaar enkele frambozen voor de decoratie). Was de druiven, verwijder ze van de tros en verwerk ze ook met de Sap-Sauspers. Bewaar ongeveer 100 ml frambozen-druivensaus en vermeng de rest met behulp van een garde met de yoghurt, de melk, de peper en de honing.

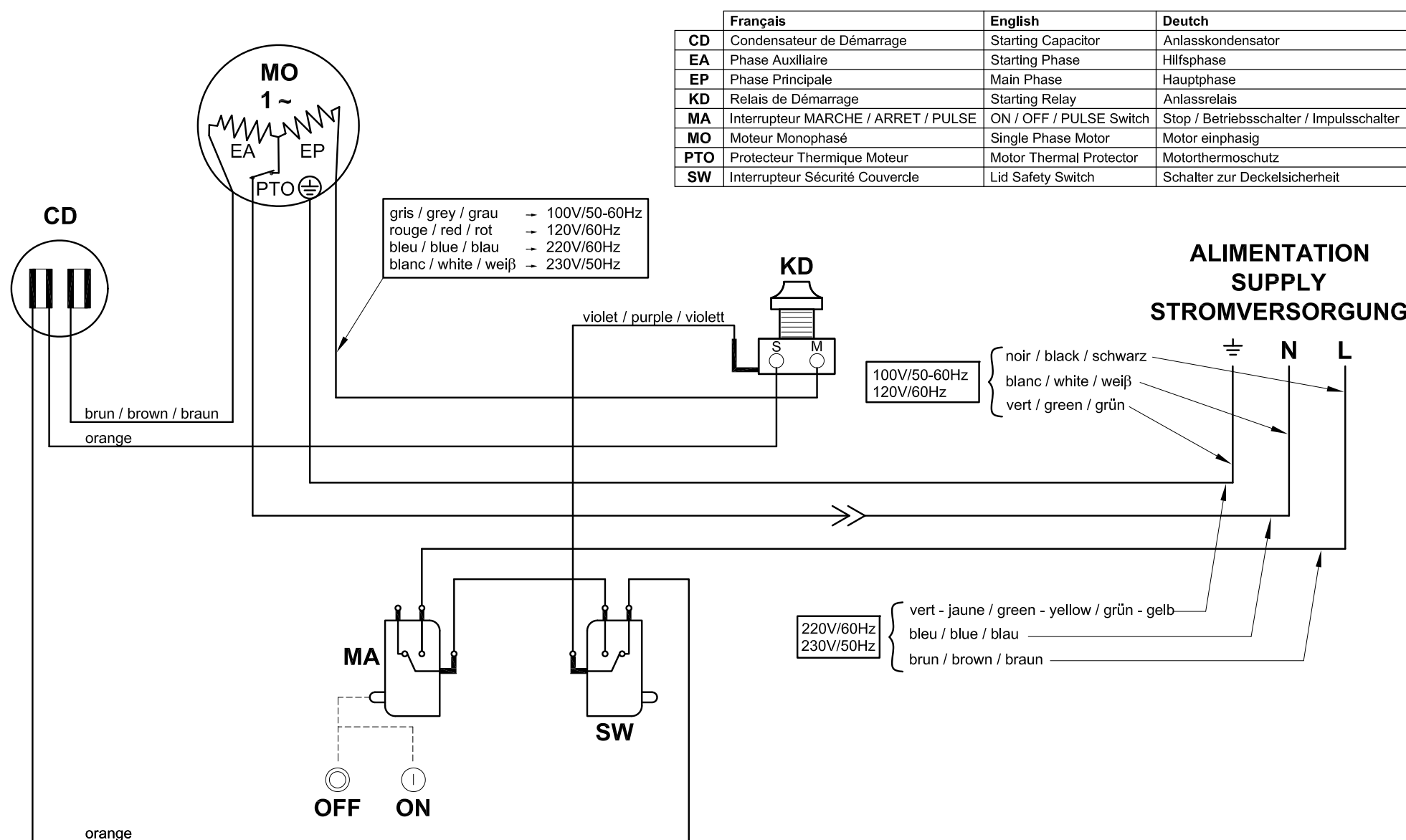
Verdeel de vruchtensaus over 4 lage glazen en schenk het yoghurtmengsel er voorzichtig bovenop.



ELEKTRISCHE EN BEDRADINGSSCHEMA'S

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