

# *robot coupe* *coupe*®



**C 80 • C 120 • C 200 • C 200 V.V.**

## ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Нижеприведенные типы аппаратов соответствуют:

- Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос. законодательствам:
  - Директива по механизмам 2006/42/ЕС,
  - Директива по низкому напряжению 2014/35/ЕС,
  - Директива по электромагнитной совместимости 2014/30/ЕС,
  - Регламент (ЕС) № 1935/2004 « О материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами »,
  - Регламент (ЕС) № 10/2011 « О материалах и изделиях из пластмассовых материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами »,
  - Директива по снижению опасных для здоровья компонентов (RoHS) 2002/95/CE,
  - Директива «DEEE» 2012/19/CE,
- положениям следующих стандартизированных евроном, а также норм по технике безопасности и гигиены:

- EN ISO 12100 - 2010: Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
- EN 60204-1 - 2006: Безопасность механизмов – Электрооборудование аппаратов,
- EN 12852: Кухонные процессоры и миксеры,
- EN 1678- 1998: Овощерезки,
- EN 454 + A1 2010-02: Сбивательно-смесительные аппараты,
- EN 12853: Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
- EN 14655: Хлебoreзки,
- EN 13208: Аппараты для очистки овощей,
- EN 13621: Аппараты для отжимания воды из салата,
- EN 60529-2000: Степень защиты:
  - IP 55 для кнопок управления,
  - IP 34 для механизмов.

В г. Montceau en Bourgogne, 4 марта 2016 г.

Alain NODET  
Директор по производству



# СОДЕРЖАНИЕ

## ■ ГАРАНТИЯ

## ■ ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

## ■ ВЫ ТОЛЬКО ЧТО ПРИОБРЕЛИ АВТОМАТИЧЕСКОЕ СИТО С 80 • С 120 • С 200 • С 200 V.V.

## ■ ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

- Советы по электричеству
- Панель управления

## ■ РАБОТА АППАРАТА

## ■ СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

## ■ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ & ПРИГОТОВЛЕНИЕ

## ■ СПЕЦЗАКАЗ

## ■ ОЧИСТКА

## ■ ТЕХУХОД

- Лопасты
- Уплотнительное кольцо

## ■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

## ■ ЗАЩИТА

## ■ НОРМЫ

## ■ РЕЦЕПТЫ

## ■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Трехмерные изображения
- Электрические схемы и проводки

# ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPÉ S.N.C.

**Ваш аппарат ROBOT-COUPÉ имеет гарантию сроком на один год с даты покупки: данная гарантия относится, только к официальному изготовителю, его дистрибьютеру или импортеру.**

**Если Вы покупаете аппарат ROBOT-COUPÉ у дистрибьютора, исходной является его гарантия (проверьте сроки и условия этой гарантии с вашим дистрибьютером).**

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

**Гарантия ROBOT-COUPÉ S.N.C. распространяется только на неисправности, связанные с материалом и/или сборкой.**

## **ГАРАНТИЯ ROBOT-COUPÉ S.N.C. НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩЕЕ:**

**1** - Повреждения оборудования из-за неправильного или несоответствующего использования, падения аппарата или другие подобные повреждения, вызванные неправильным выполнением инструкции по сборке, установке, использованию, чистке, обслуживанию и т. д.

**2** - Заточка или замена затупившихся, испорченных или изношенных после определенного времени использования, считающегося нормальным или чрезмерным, лезвий.

**3** - Заточка и или стоимость замены или ремонта лезвий, ножей, поверхностей, насадок с пятнами, поцарапанных, поврежденных, искривленных или изменивших цвет.

**4** - Любые изменения, добавления или ремонт, выполненные не уполномоченным лицом или предприятием.

**5** - Перевозка аппарата в/из сервис. центра.

**6** - Стоимость установки или тестирования новых деталей или комплектов (напр., чаши, диски, лезвия, насадки), замененных по собственному усмотрению.

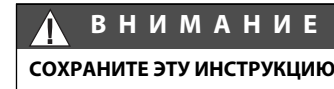
**7** - Расходы, связанные с изменением направлением вращения трехфазного электро двигателя (ответственность несет установщик).

**8** - ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ ТРАНСПОРТИРОВКОЙ. Видимые или невидимые повреждения лежат на ответственности перевозчика. Пользователь должен известить о них перевозчика и экспедитора сразу по получении товара, или по обнаружению повреждений если таковые заметны не сразу.

**ХРАНИТЕ ЗАВОДСКУЮ УПАКОВКУ, которая понадобится в случае проверки перевозчика.**

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

# ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



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

## РАСПАКОВКА

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

## УСТАНОВКА

- Рекомендуется устанавливать аппарат на устойчивую поверхность.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке корпуса двигателя, и что она рассчитана на необходимую силу тока.
- Подсоедините аппарат к розетке с заземлением.
- При трехфазном , убедитесь, что аппарат работает в направлении против хода часовой стрелки.

## РАБОТА

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

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Не пытайтесь убрать предохранительные системы и блокировки.
- Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.
- Не проталкивайте продукты рукой.
- **Не** перегружайте аппарат.
- Не включайте порожний аппарат.

## ОЧИСТКА

- В целях предосторожности перед очисткой отключайте ваш аппарат.
- Систематически очищайте аппарат и аксессуары по окончании работы.
- Не погружайте блок двигателя в воду.
- Для алюминиевых деталей используйте специальное моющее средство.

- Не используйте моющие средства с высокой щелочностью (с сильной концентрацией аммиака и натрия) для пластмассовых деталей.
- Robot-Coupe не несет ответственность за несоблюдение пользователем элементарных правил санитарной гигиены по содержанию и очистке аппарата.

## ТЕХУХОД

- Перед любыми операциями на электрических частях, обязательно отключайте аппарат.
- Регулярно проверяйте состояние прокладок или колец, а также исправность предохранительных систем.
- Тщательно следуйте инструкции по техуходу и проверяйте состояние аксессуаров, особенно после использования коррозионных продуктов (лимонная кислота и пр...).
- Не пользуйтесь аппаратом в случае повреждения шнура питания или штепсельной вилки, или же если аппарат неисправно работает или был поврежден.
- При любых аномалиях в работе обращайтесь в сервисный центр.

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

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

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

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

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

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

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

**Просьба, внимательно прочесть эту инструкцию перед использованием аппарата.**

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

## ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

### • СОВЕТЫ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

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



### С 80 или С 120 Монофазный

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

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

### С 120 и С 200 Трехфазные

Модели С 120/С 200 оснащены различными типами двигателей:

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

### Если вы располагаете вилкой с 4 контактами:

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

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

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

Красная стрелка на моторном блоке указывает направление вращения лопастей.

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

**ЗЕЛЕНЫЙ И ЖЕЛТЫЙ - ИЗОЛЯЦИЯ,  
НЕ ОТКЛЮЧАТЬ.**

Переключите либо:



### • ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Красная кнопка = Останов  
Зеленая кнопка = Включение

## РАБОТА АППАРАТА

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



## СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

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

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ & ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

Клубника, малина, ежевика и виноград должны быть спелыми.

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

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

Для приготовления овощных пюре, овощи предварительно отварить.

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

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

## ОВОЩНОЕ ПЮРЕ

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

## СУПЫ

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

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

## СПЕЦЗАКАЗ

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

## ОЧИСТКА



## ВНИМАНИЕ

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

Никогда не погружайте блок двигателя в воду, очищайте его с помощью влажной тряпки или губки.

После каждой загрузки или по окончании работы, разместите 2 ёмкости для сбора жидкости под аппарат.

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

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



## ВАЖНО

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

## ТЕХУХОД

### • ЛОПАСТИ

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

### • УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО

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

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

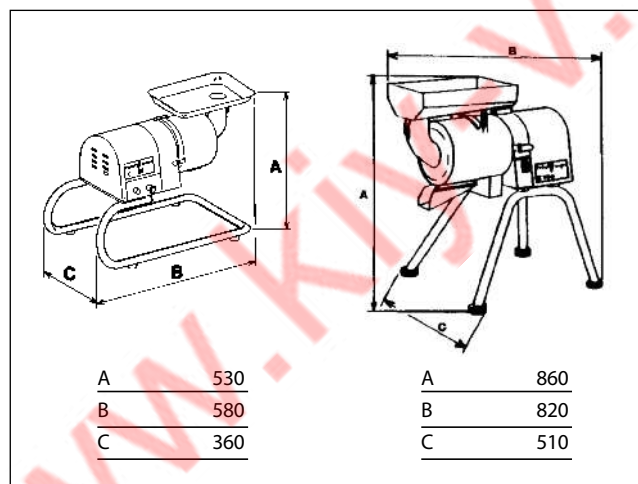
Замена кольца очень проста и не требует разборки двигателя; настоятельно рекомендуется постоянно проверять его состояние.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### • ВЕС

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

### • Размеры (в мм)



### • РАБОЧАЯ ВЫСОТА

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

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

### • УРОВЕНЬ ШУМА

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

### • ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Монофазный или Трехфазные аппарат

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

- Мощность обозначена на заводской табличке.

## ЗАЩИТА

Автоматическое сито оснащено системой магнитной защиты.

При открытии чаши, мотор останавливается.

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

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

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



## ВНИМАНИЕ

Не пытайтесь убрать предохранительные системы защиты.

Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.

Не проталкивайте продукты рукой.

Не перегружайте аппарат.

Не включайте порожний аппарат.

## НОРМЫ

Смотреть декларацию о соответствии стр. 2.

## РЕЦЕПТЫ

### • МОРОЖЕНОЕ ИЗ ЗЕЛЁНЫХ ЯБЛОК

### • СЛИВОВОЕ МОРОЖЕННОЕ

### • МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ

### • ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ

### • АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЖЕМ

### • ДЖЕМ ИЗ АЙВЫ

### • ДЖЕМ АБРИКОС-СЛИВА-МИРАБЕЛЬ

### • НЕЖНЫЙ ПИРОГ ИЗ СПАРЖИ

### • ТОМАТНЫЙ СОУС

### • ПЮРЕ ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА

### • МУСС ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА

### • СОУС ПО-АМЕРИКАНСКИ

### • БУЛЬОН ИЗ ПТИЦЫ

### • СУП БРЕТОНСКИХ РЫБАКОВ

## МОРОЖЕНОЕ ИЗ ЗЕЛЁНЫХ ЯБЛОК

### Ингредиенты:

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

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

## СЛИВОВОЕ МОРОЖЕННОЕ

### Ингредиенты:

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

Ошпарить сливу на пару. Приготовить согласно предыдущему рецепту.

## МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ

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

## ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ

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

## АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЖЕМ

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

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

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

## ДЖЕМ ИЗ АЙВЫ

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

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

Варить при температуре 106°C.

## ДЖЕМ АБРИКОС-СЛИВА-МИРАБЕЛЬ

Ошпарить целые плоды на пару.

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

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

## НЕЖНЫЙ ПИРОГ ИЗ СПАРЖИ

### Ингредиенты:

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

Сварить спаржу, сцедить воду.

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

Выпекать на водяной бане в смазанной маслом формочке.

Подавать с томатным соусом.

## ТОМАТНЫЙ СОУС

### Ингредиенты:

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

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

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

Тушить один час.

После варки снять с огня, добавить базилик.

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

Вы получите превосходный томатный соус без кожицы и семечек.

## ПЮРЕ ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА

### Ингредиенты:

- 1 кг болгарского перца

Перец разрезать пополам и сварить на пару.

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

## МУСС ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА

### Ингредиенты:

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

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

Взбить 1 литр сливок.

Ввести овощное пюре в сливки.

Разлить по горшочкам и держать три часа на холоде.

## СОУС ПО-АМЕРИКАНСКИ

### Ингредиенты:

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

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

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

Протушить 30 мин.

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

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

## БУЛЬОН ИЗ ПТИЦЫ

### Ингредиенты:

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

Перепёлки нарезать на мелкие кусочки.

Тонко нарезать морковь и лук.

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

Протереть через сито.

## СУП БРЕТОНСКИХ РЫБАКОВ

### Ингредиенты:

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

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

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

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

Накройте крышкой и варите не помешивая в течении 6 минут.

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

Приготовьте тарелки для супа и нарежьте лимон.

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

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

Поставьте в горячее место.

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

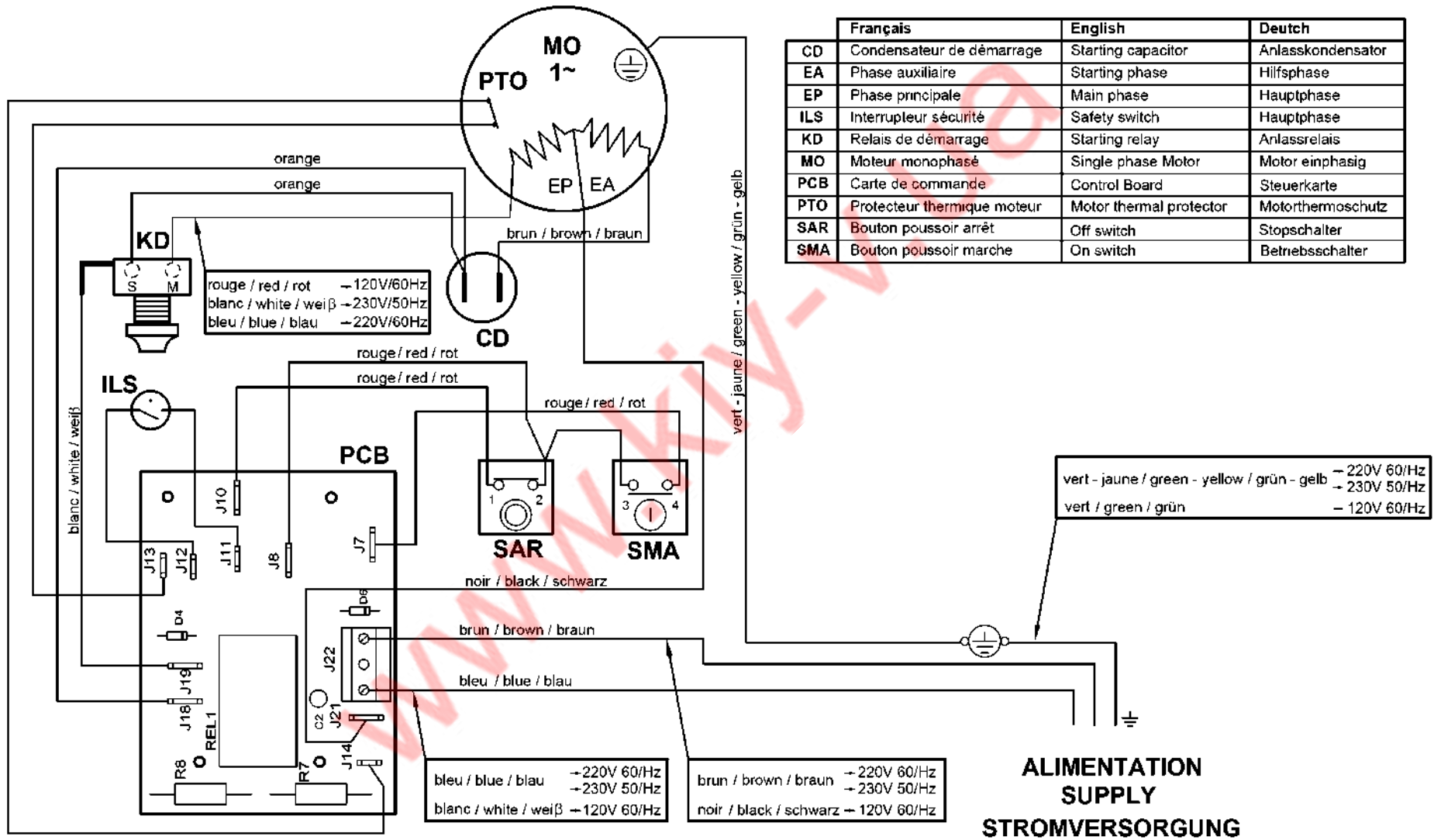
Подайте суп с гренками.

SCHEMA ELECTRIQUE

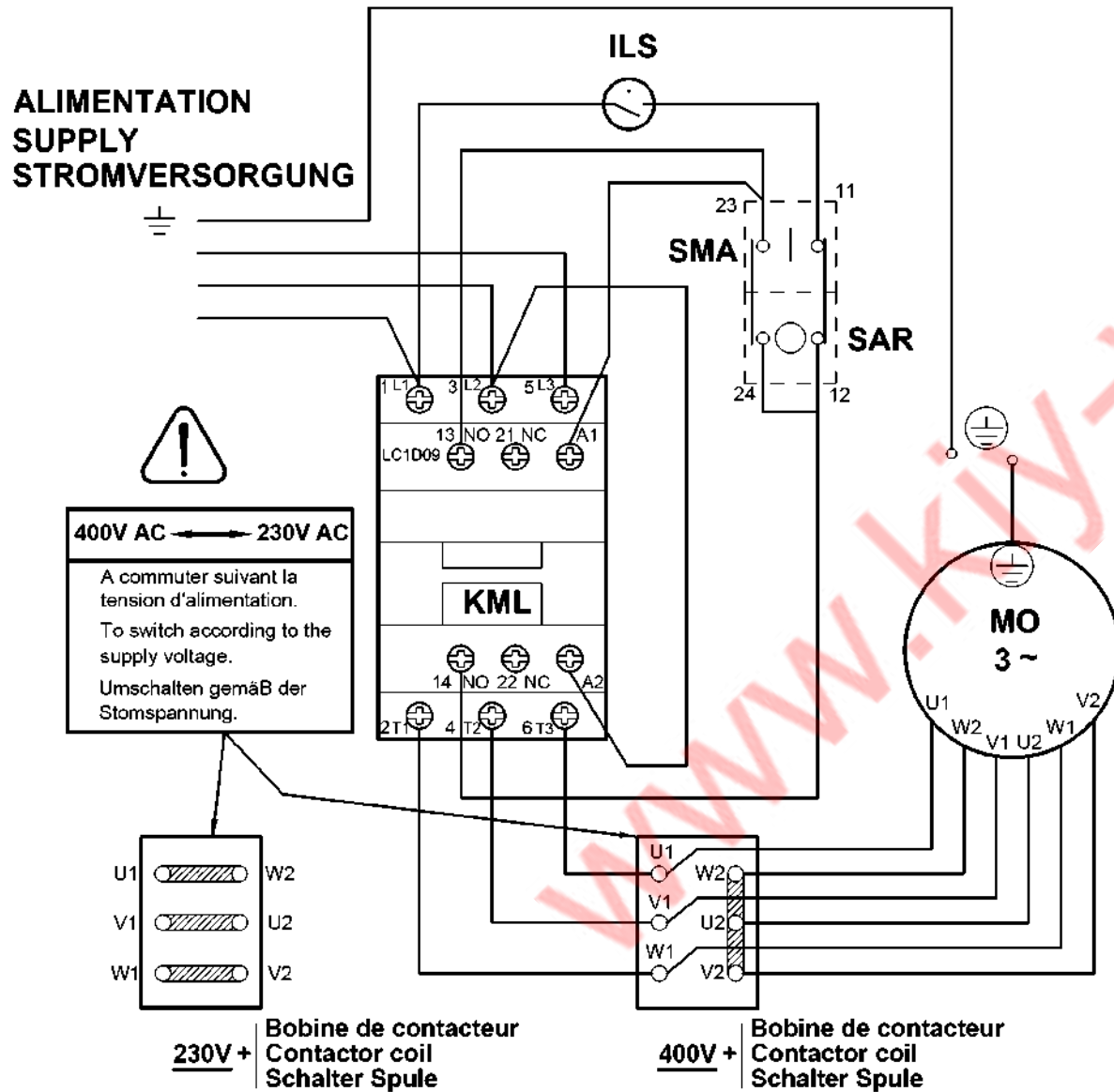
**C80 A**  
ELECTRIC DIAGRAM

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

ELEKTRISCHES SCHALTBILD







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



400V AC ↔ 230V AC

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

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

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

Repères fils moteur Motor wires marks Markierung kabeln motor		
C200	C120	
	Ancien code couleur Old colour code Vorige Farbnummer	Nouveau code couleur New colour code Neue Farbnummer
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

