

# robot coupe®



**R 101 XL**



**R 201 XL**

**NOUVEAU**  
Enregistrez  
votre produit  
en ligne



**R 211 XL**

**R 211 XL Ultra**

# www.robot-coupe.com

## @ Enregistrez votre produit en ligne

The screenshot shows the Robot-Coupe website's S.A.V. (After-Sales Service) page. The page is titled "S.A.V." and contains two main sections: "Enregistrez votre garantie en ligne" (Register your warranty online) and "Accéder au service après vente de Robot-Coupe" (Access the after-sales service of Robot-Coupe).

**Enregistrez votre garantie en ligne**

Merci d'avoir opté pour l'enregistrement en ligne de la garantie de votre produit Robot-Coupe.

Cela ne devrait prendre que quelques minutes.

Voici ce dont vous aurez besoin pour effectuer l'enregistrement de votre produit :

- Numéro de série du produit
- Date d'achat

**Accéder au service après vente de Robot-Coupe**

The right section shows a login form titled "robot coupe Authentication" with the heading "Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe". It includes a language selection menu (English, Italian, Spanish, Dutch, Russian), fields for "Identifiant" (username) and "Mot de passe" (password), and an "Email" field. A link "Pour nous contacter" (Contact us) is provided, along with a note "utilisez notre formulaire de contact" (use our contact form).

At the bottom of the page, there are two buttons: "Enregistrer maintenant mon produit" (Register my product now) and "Accéder au site SAV de Robot-Coupe" (Access the Robot-Coupe SAV site).

# robot coupe®

## Déclaration UE de Conformité

**Robot-Coupe® SNC** déclare que toutes les machines, objet de la présente notice d'instruction originale, ainsi que leurs accessoires et leurs emballages, sont conformes :

- aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant :
  - Directive "Machines" **2006/42/CE**,
  - Directive "Basse-Tension" **2014/35/UE**,
  - Directive "Compatibilité Électromagnétique" **2014/30/UE**,
  - Directive "Réduction des Substances Dangereuses dans les Équipements Électriques" (RoHS) **2011/65/UE**,
  - Directive "Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques" (DEEE) **2012/19/UE**,
- au Règlement (CE) n°1935/2004 "Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",
- au Règlement (CE) n°1907/2006 (dernière version consolidée) concernant "l'Enregistrement, l'Évaluation et l'Autorisation des Substances Chimiques, ainsi que les Restrictions applicables à ces Substances (REACH)" et qu'à ce titre, aucun produit, accessoire et leurs emballages vendus par Robot-Coupe® SNC, ne contient de substance inscrite sur la liste candidate de l'Agence Européenne des Produits Chimiques (ECHA) et considérée comme extrêmement préoccupante,
- au Règlement (UE) n°10/2011 "Matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires", ainsi qu'à tous les règlements (UE) qui le modifient, le corrigent et/ou le rectifient et qui sont entrés en vigueur antérieurement à la date de la présente déclaration, soit à ce jour les règlements (UE) n° 321/2011, 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79 et 2018/213.

- aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes :
  - **EN ISO 12100:2010** Sécurité des Machines – Principes généraux de conception,
  - **EN 60204-1:2006** Sécurité des Machines – Équipements électriques des machines,
  - **EN 60529** Degrés de protection procurés par les enveloppes (Code IP):
    - IP 55 pour les commandes électriques,
    - IP 34 pour les autres éléments de la machine,
- et selon la catégorie de l'appareil, aux dispositions des normes européennes harmonisées précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène :
  - **EN 454:2015**..... Batteurs-Mélangeurs,
  - **EN 1678**..... Coupe-Légumes (et Extracteurs de Jus),
  - **EN 12852**..... Préparateurs Culinaires et Blenders,
  - **EN 12853**..... Batteurs et Fouets Portatifs (Mixers plongeants),
  - **EN 13208**..... Éplucheuses à Légumes,
  - **EN 13621**..... Essoreuses à Salade,
  - **EN 14655**..... Machines à Couper les Baguettes.

"R017"

Montceau-en-Bourgogne, le 16 Juillet 2018

Jean-Marie LOZANO

Directeur des Opérations Industrielles



# SOMMAIRE

## GARANTIE

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

## VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN COMBINÉ CUTTER / COUPE-LÉGUMES

R 101 XL • R 201 XL • R 201 XL Ultra •  
R 211 XL • R 211 XL Ultra

## MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

- Conseils électriques
- Tableau de bord

## PHASES DE MONTAGE

- Accessoire cutter
- Accessoire coupe-légumes

## UTILISATION & FABRICATION

- Accessoire cutter
- Accessoire coupe-légumes

## OPTIONS

## NETTOYAGE

- Bloc moteur
- Accessoire cutter
- Accessoire coupe légumes
- Couteau

## ENTRETIEN

- Couteau
- Bague d'étanchéité

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Poids
- Dimensions
- Hauteur de travail
- Niveau de bruit
- Caractéristiques électriques

## SÉCURITÉ

## NORMES

## ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

## DONNÉES TECHNIQUES

Des éclatées

schémas électriques et de câblage

# LA GARANTIE LIMITÉE DE ROBOT-COUCPE S.N.C.

**Votre machine ROBOT-COUCPE est garantie un an à partir de sa date d'achat : cette garantie ne concerne que l'acheteur d'origine à savoir le distributeur ou l'importateur.**

**Si vous avez acheté votre machine ROBOT-COUCPE à un distributeur, la garantie de référence est celle du distributeur (vérifiez dans ce cas là les termes et conditions de cette garantie avec votre distributeur). La garantie ROBOT-COUCPE ne se substitue pas à celle du distributeur, mais en cas de défaillance de la garantie du distributeur, la garantie ROBOT-COUCPE sera, le cas échéant, applicable sous certaines réserves en fonction des marchés. La garantie ROBOT-COUCPE S.N.C. est limitée aux défauts liés aux matériaux et/ou au montage.**

## LES POINTS SUIVANTS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE ROBOT-COUCPE S.N.C. :

**1** - Toute détérioration du matériel relevant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée, d'une chute de l'appareil, ou toute détérioration du même genre causée ou résultant d'une de rotation des moteurs électriques triphasés mauvaise application des instructions (montage mal effectué, erreur dans le fonctionnement, nettoyage et/ou entretien inadapés, emplacement inapproprié...).

**2** - La main-d'œuvre pour affûter et/ou les pièces servant à remplacer les différents éléments de l'assemblage d'un couteau, les lames devenues émoussées, abîmées ou usées après un certain temps d'utilisation jugé normal ou excessif.

**3** - Les pièces et/ou la main-d'œuvre pour remplacer ou réparer les lames, couteaux, surfaces, fixations ou encore les accessoires tachés, éraflés, abîmés, bosselés ou décolorés.

**4** - Toute modification, rajout ou réparation effectuée par des non-professionnels ou par des tiers non autorisés par l'entreprise.

**5** - Le transport de la machine au S.A.V.

**6** - Les coûts en main-d'œuvre pour installer ou tester de nouvelles pièces ou accessoires (cf. cuves, disques, lames, fixations) remplacés arbitrairement.

**7** - Les coûts liés au changement du sens de rotation des moteurs électriques triphasés (l'installateur est responsable).

**8** - LES DEGÂTS DUS AU TRANSPORT. Les vices, qu'ils soient visibles ou cachés, incombent au transporteur. Le client doit en informer le transporteur ainsi que l'expéditeur dès l'arrivée de la marchandise ou dès qu'il découvre le défaut s'il s'agit d'un vice caché.  
GARDEZ TOUS LES CARTONS ET EMBALLAGES ORIGINAUX qui serviront lors de l'inspection du transporteur.

La garantie ROBOT-COUCPE S.N.C. est limitée au remplacement des pièces ou machines défectueuses : ROBOT-COUCPE S.N.C. ainsi que toutes ses filiales ou sociétés affiliées, ses distributeurs, agents, gérants, employés ou assureurs ne peuvent être tenus responsables des dommages, pertes ou dépenses indirects liés à l'appareil ou à l'impossibilité de l'utiliser.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



**ATTENTION** : Afin de limiter le nombre d'accidents (chocs électriques, blessures...) et afin de réduire les dégâts matériels liés à une mauvaise utilisation de votre machine, lisez attentivement les instructions suivantes et respectez-les impérativement. La lecture de cette notice vous apportera une meilleure connaissance de votre appareil et vous permettra une utilisation correcte de votre machine. Lire la totalité des instructions et les faire lire à toute personne susceptible d'utiliser l'appareil. Notre matériel est prévu pour un usage professionnel et ne doit être en aucun cas utilisé par les enfants.

## DÉBALLAGE

- Retirer précautionneusement l'équipement de son emballage et extraire toutes les boîtes ou paquets contenant les accessoires ou matériel spécifique.
- ATTENTION aux outils coupants : lames, disques...

## INSTALLATION

- Il est recommandé d'installer votre appareil sur un support parfaitement stable.

## BRANCHEMENT

- Toujours vérifier que la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique du bloc moteur et qu'elle supporte l'ampérage.
- Relier impérativement l'appareil à la terre.

## MANIPULATION

## PHASES DE MONTAGE

- Bien respecter les différentes phases de montage (se reporter page 6) et s'assurer que tous les accessoires sont correctement positionnés.

## UTILISATION

- Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.
- Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.
- Ne jamais pousser les ingrédients avec la main.
- Ne pas surcharger l'appareil.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.

## NETTOYAGE

- Par précaution, avant de procéder aux opérations de nettoyage, toujours débrancher votre appareil.
- Nettoyer systématiquement la machine ainsi que les accessoires à la fin du cycle de travail.

- Pour les pièces en plastique, ne pas utiliser un détergent trop alcalin (avec concentration trop forte en soude ou ammoniacale).
- En aucun cas, Robot-Coupe ne peut être tenu responsable d'un manquement de l'utilisateur aux règles élémentaires de nettoyage et d'hygiène.

## ENTRETIEN

- Avant toute intervention sur les parties électriques, déconnecter impérativement votre appareil du réseau.
- Vérifier régulièrement l'état des joints ou des bagues ainsi que le bon fonctionnement des sécurités.
- L'entretien et l'examen des accessoires doivent être d'autant plus soignés que dans les préparations interviennent des produits corrosifs (acide citrique...).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque.
- N'hésitez pas à faire appel à votre Service Entretien si vous constatez une anomalie.

## VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN CUTTER/COUPE-LÉGUMES R 101 XL • R 201 XL • R 201 XL Ultra • R 211 XL • R 211 XL Ultra

Les Combinés R 101 XL, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 211 XL, R 211 XL Ultra sont des outils de travail parfaitement adaptés aux besoins des professionnels de la petite restauration et de la vente à emporter. Ils vous rendront d'innombrables services que vous découvrirez au fur et à mesure de leur utilisation.

Les combinés R 101 XL, R 201 XL et R 211 XL Ultra sont composés d'un accessoire cutter et d'un couvercle coupe-légumes avec éjection dans la cuve.

Les combinés R 211 XL et R 211 XL Ultra sont composés d'un accessoire cutter (cuve avec poignée de 2,9 litres) et d'un accessoire coupe-légumes, (couvercle en ABS et cuve en polypropylène).

La cuve cutter des modèles R 201 XL Ultra et R 211 XL Ultra est en inox.

En fonction cutter, ils vous permettront de réaliser le travail des viandes, légumes, farces fines, mousses, broyages, pétrissages... en moins de 5 minutes pour les opérations les plus longues.

En fonction coupe-légumes, ils sont dotés d'un large éventail de disques pour tous vos travaux d'éminçages, râpages et bâtonnets.

Leurs performances vous feront découvrir très vite un autre univers de l'art culinaire.

La conception simple de ces appareils vous permet d'utiliser aussi facilement votre accessoire cutter que coupe-légumes : l'un comme l'autre se montent et se démontent en un tour de main.

Cette notice contient des informations importantes

Aussi, nous vous conseillons vivement de lire attentivement cette notice avant la mise en route de l'appareil.

Nous y avons également intégré quelques exemples de fabrication qui vous permettront de vous familiariser rapidement avec votre appareil et d'apprécier les innombrables qualités de celui-ci.

## MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

**ATTENTION**  
CET APPAREIL DOIT ÊTRE IMPÉRATIVEMENT  
RELIÉ À LA TERRE (RISQUE D'ÉLECTROCUTION).

### • CONSEILS ÉLECTRIQUES

Avant branchement, vérifier si la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique du moteur.

ROBOT-COUCPE équipe ces appareils de différents types de moteur : 230 V / 50 Hz / 1  
115 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

L'appareil est livré avec une fiche monophasée solidaire du cordon d'alimentation.

### • TABLEAU DE BORD

**R 101 XL :**

Bouton rouge = Arrêt

Bouton vert = Marche

**R 201 XL • R 201 XL Ultra**

**R 211 XL • R 211 XL Ultra**

Bouton rouge = Arrêt

## PHASES DE MONTAGE

### • ACCESSOIRE CUTTER

1) Le bloc moteur face à vous, positionner la cuve bien droite par rapport à l'axe moteur, le barreau magnétique légèrement décalé sur la gauche.



R 101 XL - 201 XL - R 201 XL Ultra



R 211 XL - R 211 XL Ultra

2) Tourner la cuve vers la droite jusqu'à ce que les ergots du bloc moteur soient bien positionnés dans leurs emplacements. La tige de sécurité est alors droit devant vous, en contact avec le bloc moteur, sur la face avant.



R 101 XL - 201 XL - R 201 XL Ultra



R 211 XL - R 211 XL Ultra

3) Engager le couteau sur l'axe moteur et faites-le descendre jusqu'au fond de la cuve.

Assurez-vous qu'il est positionné correctement, en le faisant tourner dans la cuve.



R 101 XL - 201 XL - R 201 XL Ultra



R 211 XL - R 211 XL Ultra

4) Mettre le couvercle sur la cuve de façon à ce que la goulotte se trouve face à vous. Le faire pivoter sur la droite jusqu'au blocage.



R 101 XL

R 201 XL - R 201 XL Ultra

R 211 XL - R 211 XL Ultra

Le contact est établi, votre appareil est alors prêt à fonctionner.

#### • ACCESSOIRE COUPE-LÉGUMES R 101 XL , R 201 XL et R 201 XL Ultra

Procéder de la même façon que pour l'accessoire cutter pour les points 1) et 2).

3) Mettre en place le prolongateur sur l'arbre moteur.



R 101 XL



R 201 XL - R 201 XL Ultra

4) Emboîter le disque de votre choix sur le prolongateur.



5) Mettre le couvercle sur la cuve de façon à ce que la goulotte se trouve face à vous.

Fermer le couvercle en le faisant pivoter sur la droite jusqu'au blocage.



R 201 XL - R 201 XL Ultra



R 211 XL - R 211 XL Ultra

#### R 211 XL et R 211 XL Ultra:

L'accessoire coupe légumes se compose de deux parties démontables: la cuve coupe-légumes et le couvercle.

1) Le bloc moteur face à vous, emboîter la cuve du coupe-légumes sur le bloc moteur, la goulotte d'éjection se situe à votre droite.



2) Tourner la cuve vers la droite jusqu'à ce que les ergots du bloc moteur soient bien dans leurs emplacements.



3) Engager le disque évacuateur en plastique blanc sur l'axe moteur et vérifier qu'il est bien positionné en fond de cuve.



4) Puis, placer le disque de votre choix sur le disque évacuateur.



5) Positionner le couvercle sur la cuve et effectuer une rotation sur la droite jusqu'à l'enclenchement du couvercle, qui sera alors dans le prolongement de la cuve.



## UTILISATIONS & FABRICATIONS

### • ACCESSOIRE CUTTER

Le cutter permet de réaliser tous les travaux de coupe en un minimum de temps, aussi nous vous conseillons de surveiller attentivement la réalisation des préparations afin d'obtenir le résultat souhaité.

La commande pulse vous permet de travailler par impulsions et donc d'obtenir une meilleure précision de coupe dans le cadre de préparations bien spécifiques comme certains hachages .

D'autres utilisations en fonction cutter sont envisageables. Ces valeurs ne sont données qu'à titre indicatif mais sont susceptibles de varier en fonction de la qualité des ingrédients ou de la recette.

UTILISATION	Quantité Maxi en Produit fini (en kg)	Temps de travail (en mn)
<b>HACHER</b>		
• <b>VIANDES</b>		
Steak haché / tartare	0,7	3
Chair à saucisse / à tomate	0,8	3
Terrine de campagne / saucisson	0,8	4
• <b>POISSONS</b>		
Brandade	0,9	5
Mousse de poisson	0,9	5
• <b>LEGUMES</b>		
Ail / persil / oignon / échalotte	0,2/0,5	3
Potage / purée de légumes	1	4


UTILISATION	Quantité Maxi en Produit fini (en kg)	Temps de travail (en mn)
<b>ÉMULSIONNER</b>		
Mayonnaise / aïloli / rémoulade	1	3
Beurre d'escargot / de saumon	0,8	4
<b>PÉTRIR</b>		
Pâte brisée / pâte sablée	1	4
Pâte à pizza	1	4
<b>BROYER</b>		
Fruits secs	0,5	4
Glace	0,5	4
Chapelure	0,5	5




### • ACCESSOIRE COUPE-LÉGUMES

L'accessoire coupe-légumes comprend deux goulottes :

- **Une grande goulotte** permettant la coupe de légumes de type choux, céleri...
- **Une goulotte cylindrique** prévue pour les légumes longs et garantissant une précision de coupe remarquable.

Cette qualité de coupe est optimisée lorsque ce compartiment est utilisé comme guide de coupe.

ÉMINCEURS 		
<b>E 1</b>	carotte / chou / concombre / oignon / pomme de terre / poireau	
<b>E 2 / E 3</b>	citron / carotte / champignon / chou / pomme de terre / concombre / courgette / oignon / poireau / poivron	
<b>E 4 /</b>	aubergine / betterave / carotte / champignon / concombre / poivron /	

ÉMINCEUR ONDULÉ 		
<b>Eo 2</b>	betterave / pomme de terre / carotte	
RÂPEURS 		
<b>R 1,5</b>	céleri / fromage	<b>R 9</b> chou / fromage
<b>R 2</b>	carotte / céleri / fromage	<b>Parmesan</b> / chocolat
<b>R 3</b>	carotte	<b>Radis 0,7 mm</b>
<b>R 6</b>	chou / fromage	<b>Radis 1 mm</b>
BÂTONNETS 		
<b>B 2x2</b>	carotte / céleri / pomme de terre	
<b>B 2x4</b>	carotte / betterave / courgette / pomme de terre	
<b>B 2x6</b>	carotte / betterave / courgette / pomme de terre	
<b>B 4x4</b>	aubergine / betterave / courgette / pomme de terre	
<b>B 6x6</b>	aubergine / betterave / céleri / courgette / pomme de terre	
<b>B 8x8</b>	céleri / pomme de terre	

## OPTIONS

Un **couteau cranté** est disponible en option et est principalement destiné aux travaux de pétrissage et de broyage.



Un **couteau denté** est également disponible. Il est particulièrement recommandé pour les hachages d'herbes et d'épices.

## NETTOYAGE



### ATTENTION

Par précaution, nous vous recommandons de toujours débrancher votre appareil avant de procéder aux opérations de nettoyage (risque d'électrocution).

#### • BLOC MOTEUR

Ne jamais immerger le bloc moteur dans l'eau, le nettoyer à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge.

#### • ACCESSOIRE CUTTER

Après avoir ôté le couvercle, désengager la cuve du support moteur en la faisant pivoter sur la gauche pour la déverrouiller, puis exercer une traction vers le haut pour la dégager, le couteau restant dans la cuve pour assurer une parfaite étanchéité dans le cadre de préparation liquide.

Si la fabrication réalisée est solide, retirer le couteau et vider la cuve de son contenu.

Replacer éventuellement la cuve puis le couteau sur l'axe et faire fonctionner votre appareil, le couteau sera alors débarrassé des restes de fabrication.

Un pré lavage peut éventuellement être effectué en incorporant de l'eau chaude dans la cuve et en la faisant ensuite fonctionner quelques minutes.

#### • ACCESSOIRE COUPE-LÉGUMES

Démonter chacune des pièces du coupe-légumes à savoir : le couvercle, le disque, le disque évacuateur et la cuve puis les nettoyer.

Le nettoyage en lave-vaisselle est déconseillé pour

#### • COUTEAU

Après le nettoyage du couteau, toujours bien essuyer les lames pour prévenir une éventuelle oxydation.



### IMPORTANT

Vérifiez que votre détergent est utilisable sur les pièces en matière plastique. En effet, certains agents lessiviels trop alcalins (avec forte concentration en soude ou en ammoniacque par exemple) sont totalement incompatibles avec certaines matières plastiques et les détériorent très rapidement.

## ENTRETIEN

#### • COUTEAU

Seules les lames lisses s'affûtent.

Il est vraiment conseillé, après chaque utilisation de passer un léger coup de fusil sur les lames de couteau, particulièrement après la coupe de persil.

Les affûter plus complètement une fois par mois à l'aide d'une pierre très fine livrée avec l'appareil.

Le résultat de la coupe dépend essentiellement de l'état de vos lames et de leur usure. Le couteau est, en effet, une pièce d'usure, qu'il est nécessaire de remplacer épisodiquement afin de toujours obtenir la même constance dans la qualité du produit fini.

#### • BAGUE D'ÉTANCHÉITÉ

La bague d'étanchéité de l'axe moteur doit être régulièrement huilée (utiliser de l'huile de table).

Afin de conserver une parfaite étanchéité du moteur, il est conseillé de vérifier régulièrement l'état d'usure de cette bague et la remplacer si besoin.

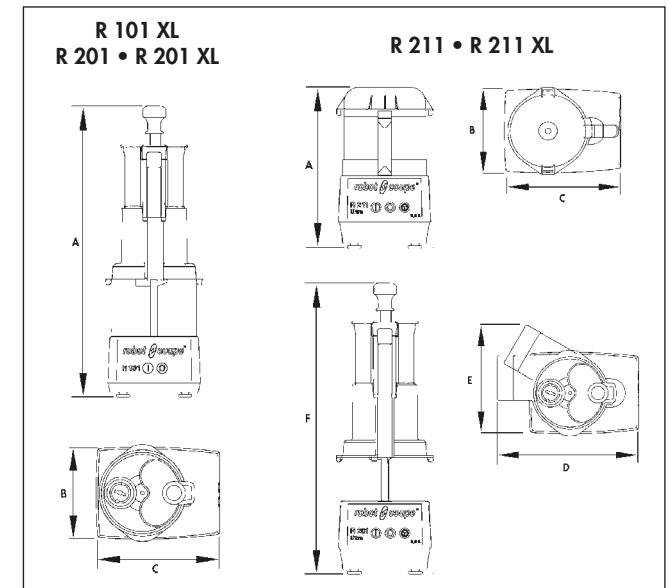
Cette bague d'étanchéité est facilement remplaçable

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

#### • POIDS

	Net	Emballé
R 101 XL	8,60 kg	9,70 kg
R 201 XL	8,95 kg	10,05 kg
R 201 XL Ultra	9,90 kg	11,00 kg
R 211 XL	9,80 kg	12,60 kg
R 211 XL Ultra	10,60 kg	13,45 kg

#### • DIMENSIONS



	A	B	C	D	E	F
R 101 XL	665	220	280			
R 201 R 201 XL	720	220	280			
R 211 R 211 XL	450	220	280	665	285	365

## • HAUTEUR DE TRAVAIL

Nous vous conseillons d'installer le combiné sur un plan de travail stable de façon à ce que le bord supérieur de la cuve soit compris entre 1,20 m et 1,30 m.

## • NIVEAU DE BRUIT

Le niveau continu équivalent de pression acoustique en fonctionnement à vide du combiné est inférieur à 70 dB (A).

## • CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

Appareil monophasé **R 101 XL**

Moteur	Vitesse (tr/mn)	Intensité (Amp.)
230 V/50 Hz	1500	3
115 V/60 Hz	1800	6
220 V/60 Hz	1800	3

Appareil monophasé **R 201 XL • R 201 XL Ultra**

Moteur	Vitesse (tr/mn)	Intensité (Amp.)
230 V/50 Hz	1500	4,3
115 V/60 Hz	1800	8
220 V/60 Hz	1800	4,3

Appareil monophasé **R 211 XL • 211 XL Ultra**

Moteur	Vitesse (tr/mn)	Intensité (Amp.)
230 V/50 Hz	1500	5,7
115 V/60 Hz	1800	12
220 V/60 Hz	1800	5,7

## SÉCURITÉ



### ATTENTION

**Le couteau et les lames sont des outils tranchants, les manipuler avec précaution.**

**Les R 101 XL • R 201 XL • R 201 XL Ultra • R 211 XL • R 211 XL Ultra sont munis d'un système de sécurité électromécanique.**

Dès l'ouverture du couvercle, le moteur s'arrête.

Pour remettre en marche votre appareil, il suffit alors de verrouiller le couvercle et d'appuyer sur l'interrupteur vert.

Toutefois, il est conseillé pour éviter les éclaboussures dans le cadre de préparations liquides en cutter, d'arrêter la machine avant l'ouverture du couvercle.

**Les modèles R 101 XL • R 201 XL • R 201 XL Ultra • R 211 XL • R 211 XL Ultra** sont équipés d'une **protection thermique** qui arrête automatiquement le moteur en cas de fonctionnement trop prolongé ou de surcharge.



### ATTENTION

**Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.**

**Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.**

**Ne jamais pousser les ingrédients avec la main.**

**Ne pas surcharger l'appareil.**

**Ne jamais faire fonctionner la machine à vide.**

## NORMES

Se référer à la déclaration de conformité en page 2.

## ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

Dans le cadre du développement durable, la conception de nos produits et le choix des matériaux et composants utilisés ont été effectués avec le souci de minimiser leur impact sur l'environnement.

L'emballage de votre machine respecte les normes environnementales en vigueur. Veillez à respecter les conditions de recyclage.

Pour la France uniquement :



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez :



- ECOLOGIC

Tél : +33 (0)1 30 57 79 14

[www.e-dechet.com](http://www.e-dechet.com)

Code de l'Environnement  
(Art. R543.172 à R.543-206-4)

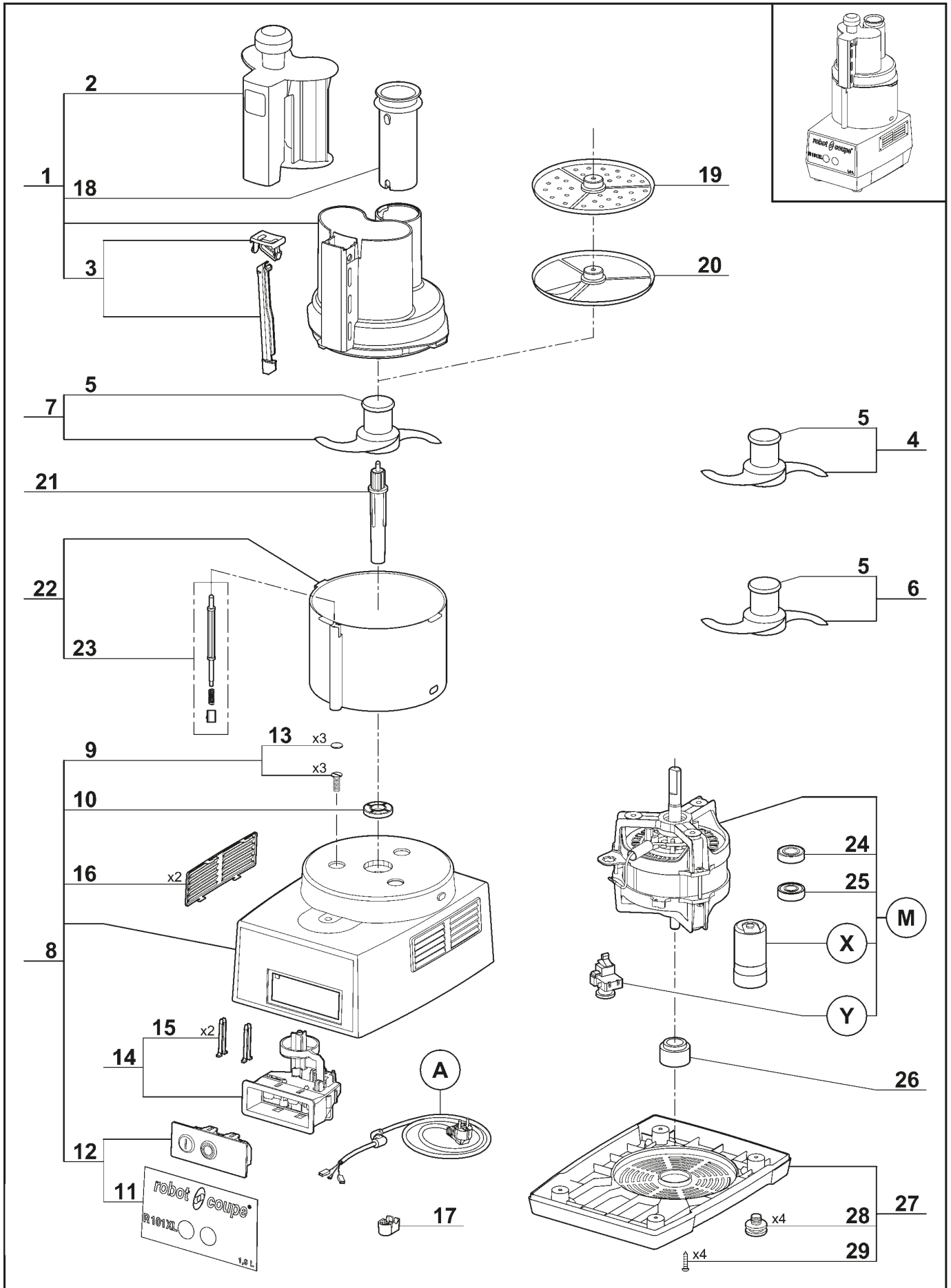
robotcoupe®

R 101 XL

N° de série / Serial number

- 675 - - - - -

- 786 - - - - -



Maj: 02/2018 REV : b

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	49 081	ENS. COUVERCLE	LID ASSEMBLY
2	49 083	POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
3	49 080	ENS. TIGE SECURITE COUVERCLE	COMPLETE LID SAFETY ROD ASSEMBLY
4	27 138	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
5	117 058S	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
6	27 061	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
7	27 055	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
8	49 070	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
9	29 633	ENS. VISSERIE	SCREW ASSEMBLY
10	501 010S	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
11	49 071	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
12	49 089	ENS. TABLEAU COMMANDE	COMPLETE SWITCH ASSEMBLY
13	39 402	CAPSULE CACHE VIS (QTÉ = 3)	BOLT COVER (QTY = 3)
14	39 877	ENS. SECURITE	SAFETY ASSEMBLY
15	39 876	CLAVETTE PLASTRON (QTÉ = 2)	PANEL KEY (QTY = 2)
16	104 122S	GRILLE DE VENTILATION (QTÉ = 2)	VENTILATION GRID (QTY = 2)
17	49 000	CAVALIER SERRE CABLE	POWER CORD CLIP
18	49 084	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
19	27 577	RAPEUR 2 mm	GRATER 2 mm
20	27 555	EMINCEUR 2 mm	SLICER 2 mm
21	101 120S	PROLONGATEUR	DISC STEM
22	102 702S	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
23	29 007	ENS. TIGE SECURITE CUVE	COMPLETE BOWL SAFETY ROD ASSEMBLY
24	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL BEARING 6002 2RS
25	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL BEARING 6201 2RS
26	101 568	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
27	39 196	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
28	39 928	PIED (QTÉ = 4)	FOOT (QTY = 4)
29	59 546	VIS SOCLE (QTÉ = 4)	BASE SCREW (QTY = 4)

Index	Désignation	Description
<b>A</b>	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
<b>M</b>	MOTEUR	MOTOR
<b>X</b>	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
<b>Y</b>	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

Machine	Voltage	A	M	X	Y
22 581 UK	230/50/1	39 889	49 098	600 018S	500 289S
22 582 AA					
22 585 ZA					
22 586 CH					
22 587 DK					
22 580 Pack 2D					
22 584	220/60/1	39 888	49 099		504 674S
22 583 BR		39 594			

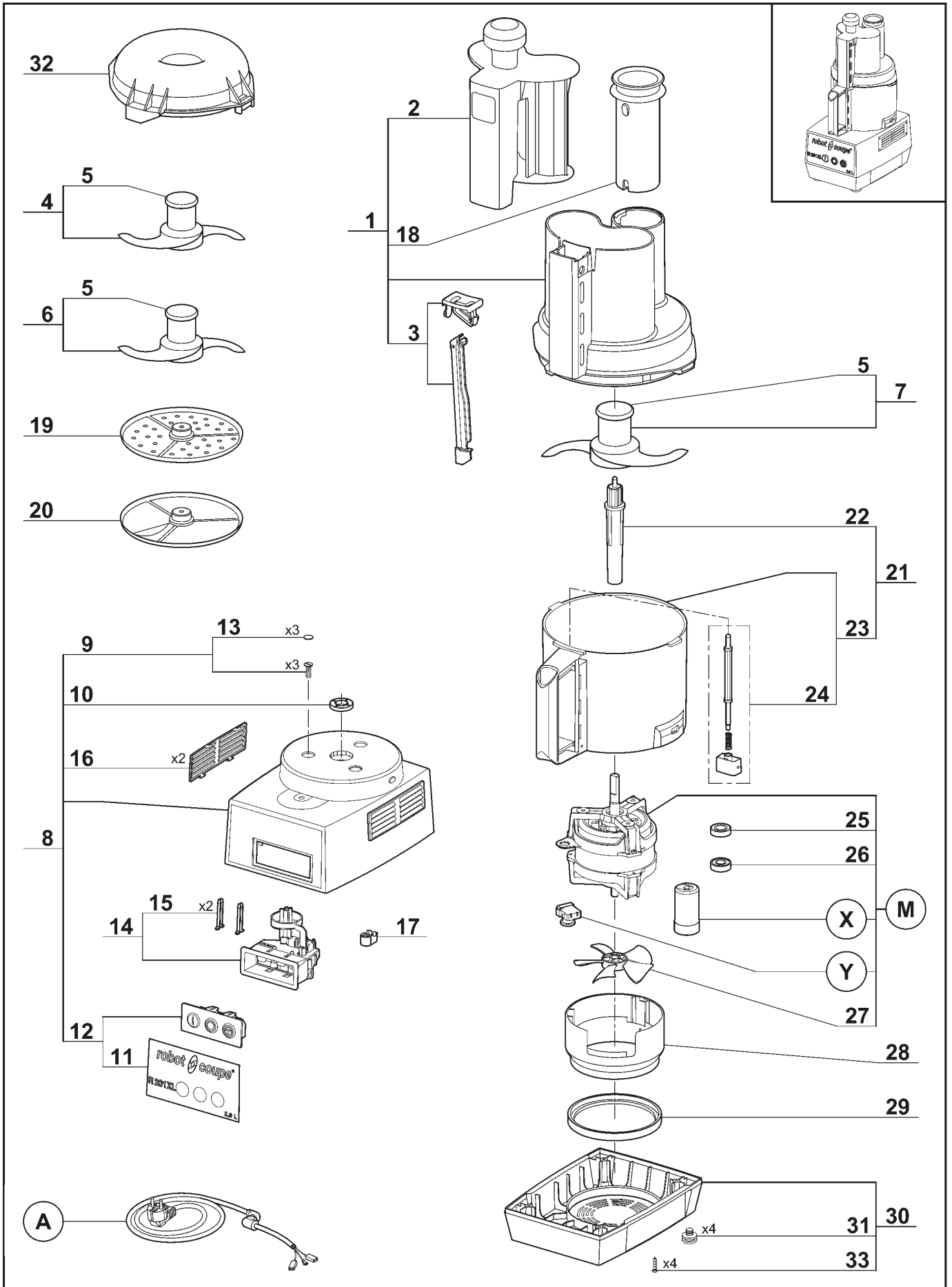
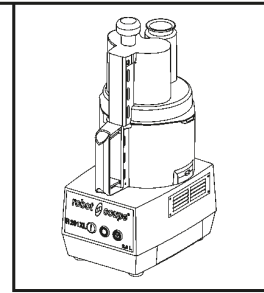
robot coupe®

R 201 XL

N° de série / Serial number

- 676 - - - - -

- 787 - - - - -



Maj : 01/2018 REV : d

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	49 081	ENS. COUVERCLE	LID ASSEMBLY
2	49 083	POUSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
3	49 080	ENS. TIGE SECURITE COUVERCLE	COMPLETE LID SAFETY ROD ASSEMBLY
4	27 138	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
5	117 058S	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
6	27 061	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
7	27 055	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
8	49 072	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
9	29 633	ENS. VISSERIE	SCREW ASSEMBLY
10	501 010S	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
11	49 073	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
12	49 090	ENS. TABLEAU COMMANDE	COMPLETE SWITCH ASSEMBLY
13	39 402	CAPSULE CACHE VIS (QTÉ = 3)	BOLT COVER (QTY = 3)
14	39 877	ENS. SECURITE	SAFETY ASSEMBLY
15	39 876	CLAVETTE PLASTRON (QTÉ = 2)	PANEL KEY (QTY = 2)
16	104 122S	GRILLE DE VENTILATION (QTÉ = 2)	VENTILATION GRID (QTY = 2)
17	49 000	CAVALIER SERRE CABLE	POWER CORD CLIP
18	49 084	POUSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
19	27 577	RAPEUR 2 mm	GRATER 2 mm
20	27 555	EMINCEUR 2 mm	SLICER 2 mm
21	39 221	ENS. CUVE + PROLONGATEUR	DISC STEM + BOWL ASSEMBLY
22	101 569S	PROLONGATEUR	DISC STEM
23	112 204S	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
24	39 103	ENS. TIGE SECURITE CUVE	COMPLETE BOWL SAFETY ROD ASSEMBLY
25	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL BEARING 6002 2RS
26	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL BEARING 6201 2RS
27	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
28	101 097	CONDUIT VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
29	106 880	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
30	29 904	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
31	39 928	PIED (QTÉ = 4)	FOOT (QTY = 4)
32	106 458S	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
33	59 546	VIS SOCLE (QTÉ = 4)	BASE SCREW (QTY = 4)

Index	Désignation	Description
<b>A</b>	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
<b>M</b>	MOTEUR	MOTOR
<b>X</b>	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
<b>Y</b>	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

Machine	Voltage	A	M	X	Y
22 571 UK	230/50/1	39 889	39 849	600 018S	500 289S
22 572 AA					
22 576 CH					
22 577 DK					
22 578 ZA					
22570 Pack 2D					
22 574	220/60/1	39 888	39 850		504 674S
22 573 BR					
22 575					
	120/60/1	39 890	39 851	603 669S	500 296S

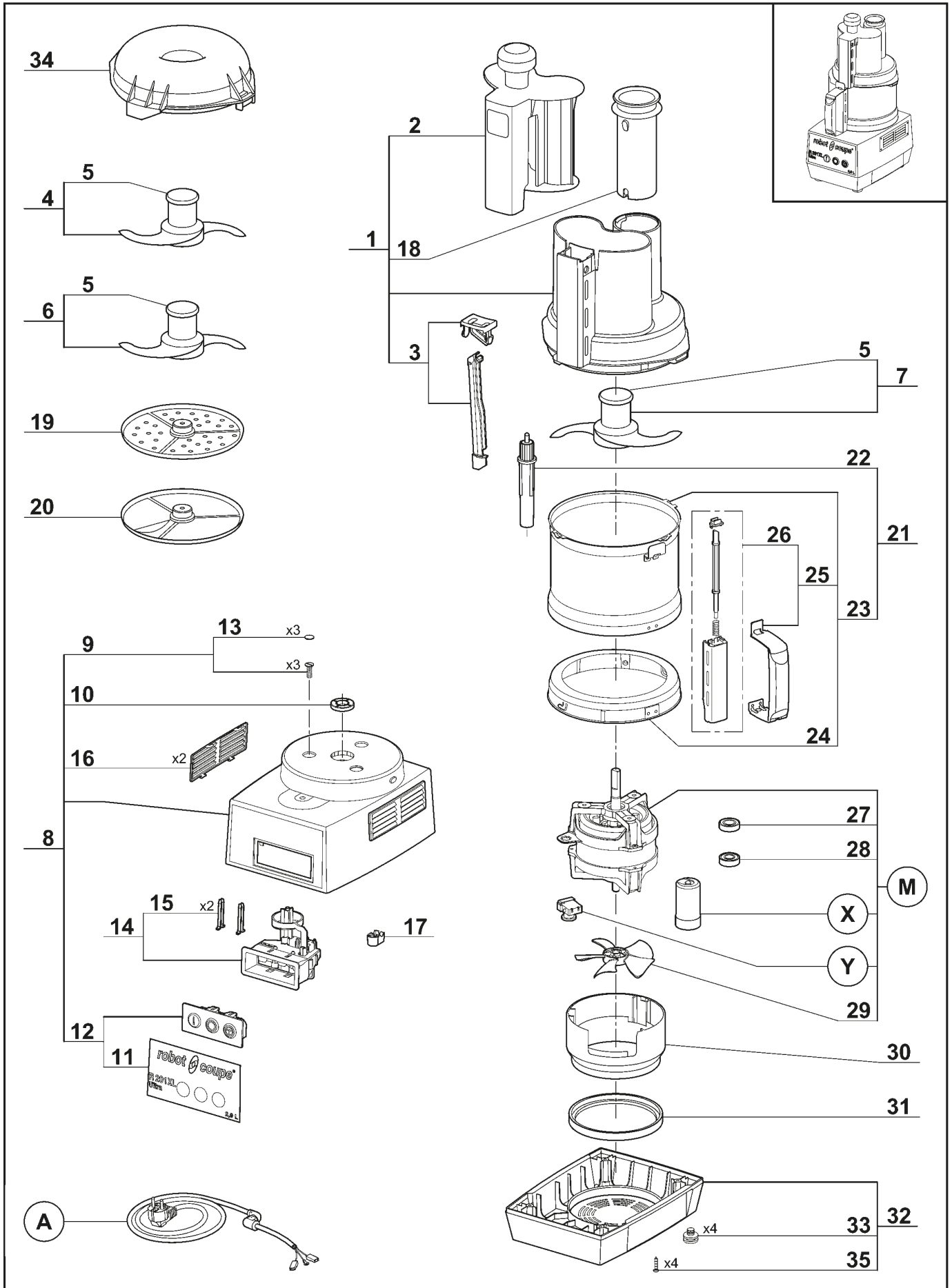
robotcoupe®

R 201 Ultra XL

N° de série / Serial number

- 677 - - - - -

- 788 - - - - -



Maj : 01/2018 REV : b

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	49 081	ENS. COUVERCLE	LID ASSEMBLY
2	49 083	POUSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
3	49 080	ENS. TIGE SECURITE COUVERCLE	COMPLETE LID SAFETY ROD ASSEMBLY
4	27 138	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
5	117 058S	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
6	27 061	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
7	27 055	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
8	49 074	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
9	29 178	ENS. VISSERIE	SCREW ASSEMBLY
10	501 010S	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
11	49 075	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
12	49 091	ENS. TABLEAU COMMANDE	COMPLETE SWITCH ASSEMBLY
13	39 347	CAPSULE CACHE VIS (QTÉ = 3)	BOLT COVER (QTY = 3)
14	39 877	ENS. SECURITE	SAFETY ASSEMBLY
15	39 876	CLAVETTE PLASTRON (QTÉ = 2)	PANEL KEY (QTY = 2)
16	104 122S	GRILLE DE VENTILATION (QTÉ = 2)	VENTILATION GRID (QTY = 2)
17	49 000	CAVALIER SERRE CABLE	POWER CORD CLIP
18	49 084	POUSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
19	27 577	RAPEUR 2 mm	GRATER 2 mm
20	27 555	EMINCEUR 2 mm	SLICER 2 mm
21	39 761	ENS. CUVE + PROLONGATEUR	DISC STEM + BOWL ASSEMBLY
22	101 569S	PROLONGATEUR	DISC STEM
23	39 795	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
24	39 753	ENS. RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY
25	39 763	ENS. POIGNEE CUVE	BOWL HANDLE ASSEMBLY
26	39 762	ENS. TIGE SECURITE CUVE	COMPLETE BOWL SAFETY ROD ASSEMBLY
27	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL BEARING 6002 2RS
28	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL BEARING 6201 2RS
29	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
30	101 097	CONDUIT VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
31	106 880	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
32	29 905	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
33	39 928	PIED (QTÉ = 4)	FOOT (QTY = 4)
34	106 458S	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
35	59 546	VIS SOCLE (QTÉ = 4)	BASE SCREW (QTY = 4)

Index	Désignation	Description
<b>A</b>	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
<b>M</b>	MOTEUR	MOTOR
<b>X</b>	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
<b>Y</b>	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

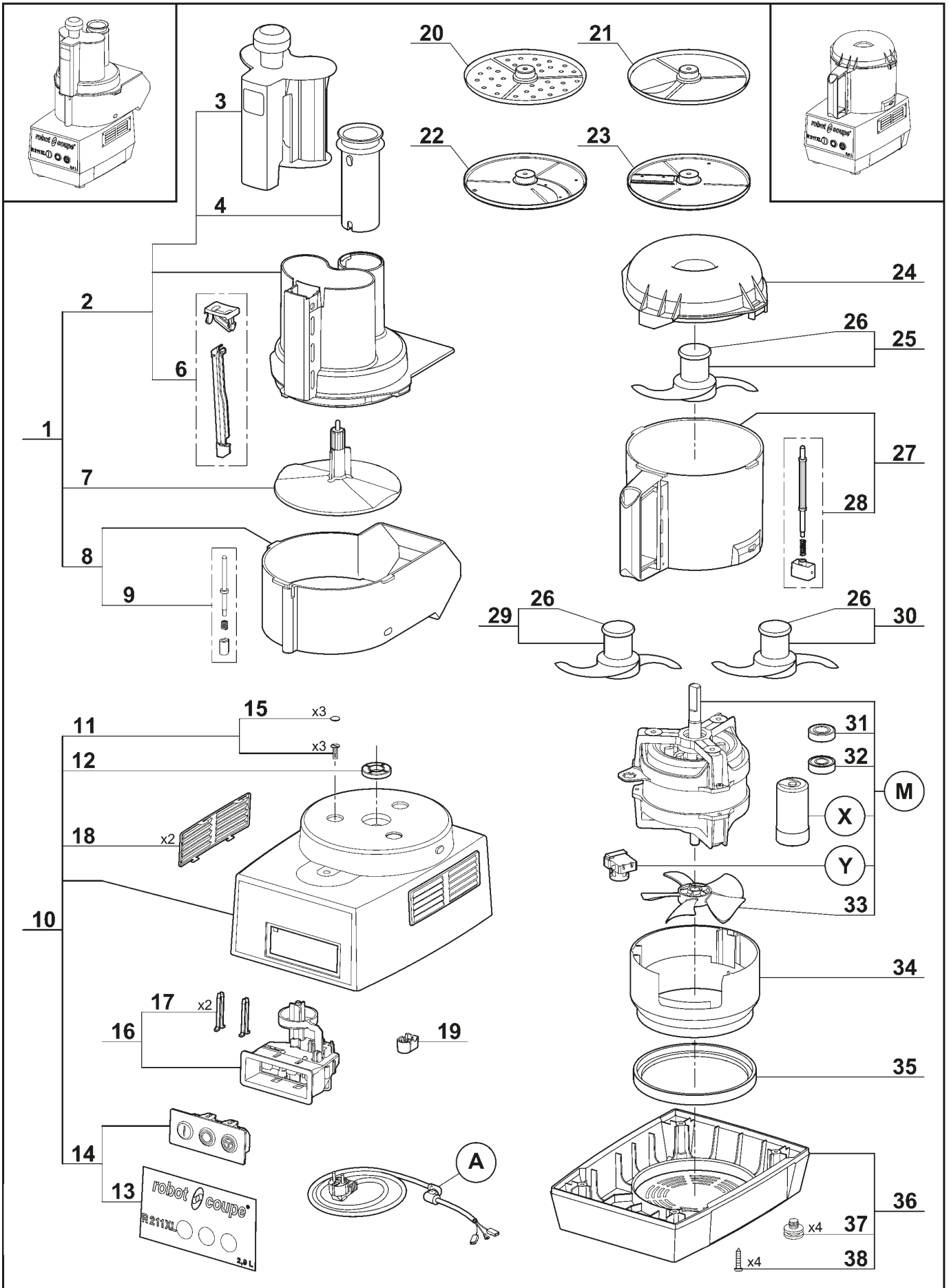
Machine	Voltage	A	M	X	Y
22 591 UK	230/50/1	39 889	39 849	600 018S	500 289S
22 592 AA					
22 596 CH					
22 597 DK					
22 598 ZA					
22 590 Pack 2D	220/60/1	39 888	39 850	603 669S	504 674S
22 594					
22 593 BR					
22 595	120/60/1	39 890	39 851	603 669S	500 296S

robot coupe®

R 211 XL

N° de série / Serial number

- 678 ..... -  
- 789 ..... -



Maj: 02/2018 REV : e

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 407	ACCESSOIRE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
2	49 102	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID ASSEMBLY
3	49 083	POUSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
4	49 084	POUSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
6	49 080	ENS. TIGE SECURITE COUVERCLE	COMPLETE LID SAFETY ROD ASSEMBLY
7	103 287	DISQUE EVACUATEUR	SLINGER PLATE
8	103 289	CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
9	29 875	ENS. TIGE SECURITE CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL SAFETY ROD ASSEMBLY
10	49 076	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
11	29 633	ENS. VISSERIE	SCREW ASSEMBLY
12	501 010S	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
13	49 077	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
14	49 092	ENS. TABLEAU COMMANDE	COMPLETE SWITCH ASSEMBLY
15	39 402	CAPSULE CACHE VIS (QTÉ = 3)	BOLT COVER (QTY = 3)
16	39 877	ENS. SECURITE	SAFETY ASSEMBLY
17	39 876	CLAVETTE PLASTRON (QTÉ = 2)	PANEL KEY QTY = 2)
18	104 122S	GRILLE DE VENTILATION (QTÉ = 2)	VENTILATION GRID (QTY = 2)
19	49 000	CAVALIER SERRE CABLE	POWER CORD CLIP
20	27 577	RAPEUR 2 mm	GRATER 2 mm
21	27 555	EMINCEUR 2 mm	SLICER 2 mm
22	27 566	EMINCEUR 4 mm	SLICER 4 mm
23	27 599	JULIENNE 2 x 2 mm	JULIENNE 2 x 2 mm
24	106 458S	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
25	27 055	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
26	117 058S	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
27	112 204S	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
28	39 103	ENS. TIGE SECURITE CUVE CUTTER	COMPLETE CUTTER BOWL SAFETY ROD ASSEMBLY
29	27 138	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
30	27 061	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
31	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL BEARING 6002 2RS
32	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL BEARING 6201 2RS
33	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
34	101 097	CONDUIT VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
35	106 880	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
36	29 904	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
37	39 928	PIED (QTÉ = 4)	FOOT (QTY = 4)
38	59 546	VIS SOCLE (QTÉ = 4)	BASE SCREW (QTY = 4)

Index	Désignation	Description
<b>A</b>	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
<b>M</b>	MOTEUR	MOTOR
<b>X</b>	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
<b>Y</b>	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

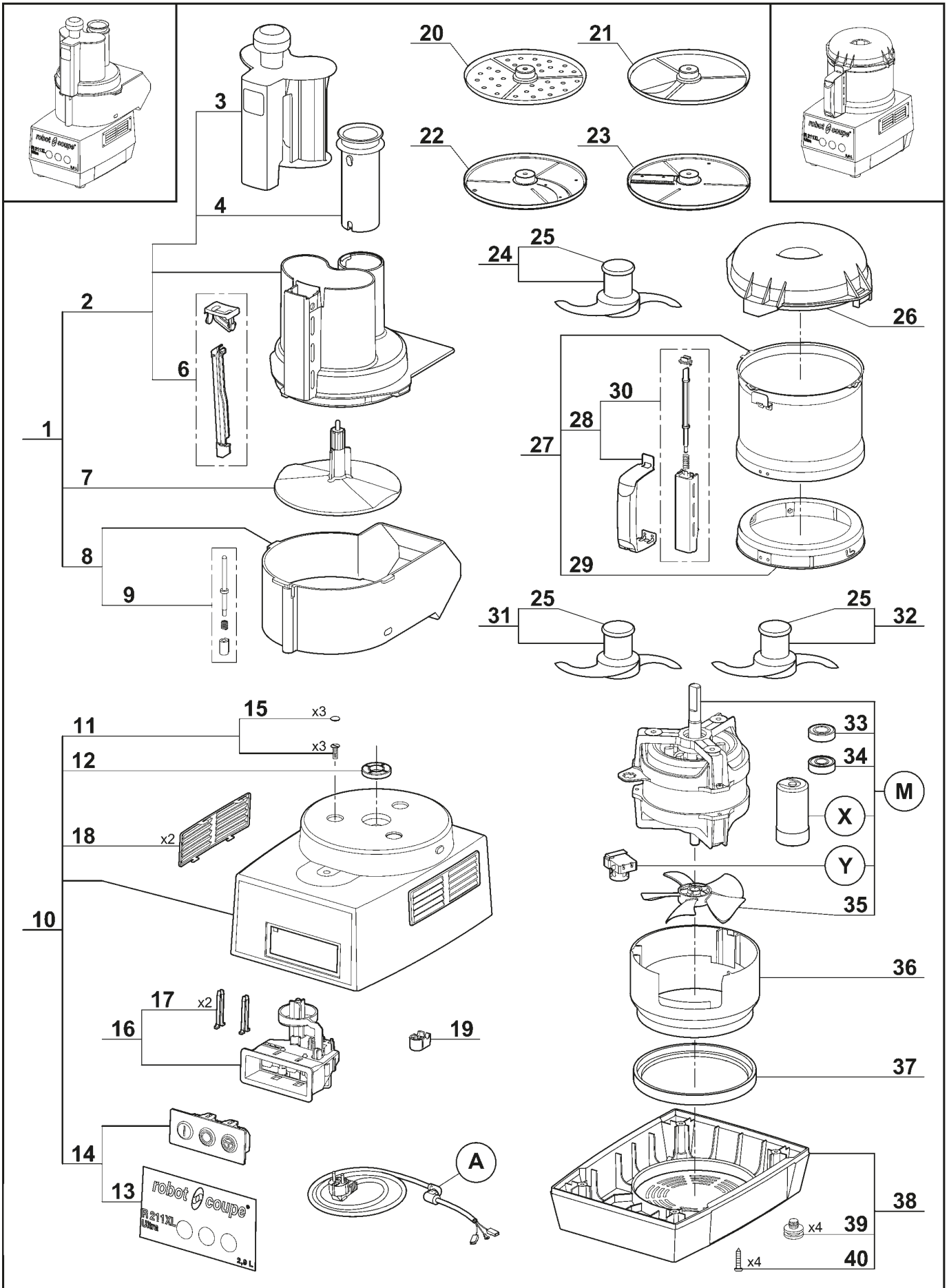
Machine	Voltage	A	M	X	Y
2 126 UK	230/50/1	39 889	39 849	600 018S	500 289S
2 125 Pack 4D AA		39 891			
2 183 AA		39 893			
2 130 CH		39 888			
2 129		39 888			
2 176 Pack 2D		39 888			
2 124 Pack 4D	220/60/1	39 594	39 850	603 669S	504 674S
2 128					
2 198 Pack 3D BR					
2 127	120/60/1	39 890	39 851	603 669S	500 296S

robot coupe®

R 211 Ultra XL

N° de série / Serial number

- 679 ..... -  
- 790 ..... -



Maj: 02/2018 REV: e

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 407	ACCESSOIRE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
2	49 102	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID ASSEMBLY
3	49 083	POUSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
4	49 084	POUSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
6	49 080	ENS. TIGE SECURITE COUVERCLE	COMPLETE LID SAFETY ROD ASSEMBLY
7	103 287	DISQUE EVACUATEUR	SLINGER PLATE
8	103 289	CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
9	29 875	ENS. TIGE SECURITE CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL SAFETY ROD ASSEMBLY
10	49 078	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
11	29 178	ENS. VISSERIE	SCREW ASSEMBLY
12	501 010S	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
13	49 079	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
14	49 093	ENS. TABLEAU COMMANDE	COMPLETE SWITCH ASSEMBLY
15	39 347	CAPSULE CACHE VIS (QTÉ = 3)	BOLT COVER (QTY = 3)
16	39 877	ENS. SECURITE	SAFETY ASSEMBLY
17	39 876	CLAVETTE PLASTRON (QTÉ = 2)	PANEL KEY (QTY = 2)
18	104 122S	GRILLE DE VENTILATION (QTÉ = 2)	VENTILATION GRID (QTY = 2)
19	49 000	CAVALIER SERRE CABLE	POWER CORD CLIP
20	27 577	RAPEUR 2 mm	GRATER 2 mm
21	27 555	EMINCEUR 2 mm	SLICER 2 mm
22	27 566	EMINCEUR 4 mm	SLICER 4 mm
23	27 599	JULIENNE 2 x 2 mm	JULIENNE 2 x 2 mm
24	27 055	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
25	117 058S	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
26	106 458S	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
27	39 795	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
28	39 763	ENS. POIGNEE CUVE	BOWL HANDLE ASSEMBLY
29	39 753	ENS. RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY
30	39 762	ENS. TIGE SECURITE CUVE	COMPLETE BOWL SAFETY ROD ASSEMBLY
31	27 138	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
32	27 061	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
33	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL BEARING 6002 2RS
34	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL BEARING 6201 2RS
35	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
36	101 097	CONDUIT VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
37	106 880	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
38	29 905	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
39	39 928	PIED (QTÉ = 4)	FOOT (QTY = 4)
40	59 546	VIS SOCLE (QTÉ = 4)	BASE SCREW (QTY = 4)

Index	Désignation	Description
<b>A</b>	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
<b>M</b>	MOTEUR	MOTOR
<b>X</b>	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
<b>Y</b>	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

Machine	Voltage	A	M	X	Y
<b>2 118 Pack 4D AA</b>	<b>230/50/1</b>	<b>39 891</b>	<b>39 849</b>	<b>600 018S</b>	<b>500 289S</b>
<b>2 193 AA</b>					
<b>2 123 Pack 4D</b>					
<b>2 117 Pack 3D</b>					
<b>2 122</b>		<b>39 888</b>			
<b>2 413 ZA</b>					
<b>2 178 RU</b>					
<b>2 119 UK</b>					
<b>2 177 SA</b>	<b>220/60/1</b>	<b>39 889</b>	<b>39 850</b>	<b>504 674S</b>	
<b>2 121</b>					
<b>2 199 BR</b>					
<b>2 120</b>					
	<b>120/60/1</b>	<b>39 890</b>	<b>39 851</b>	<b>603 669S</b>	<b>500 296S</b>

R101XL - R201 - R211 - R201E"A" - R2B

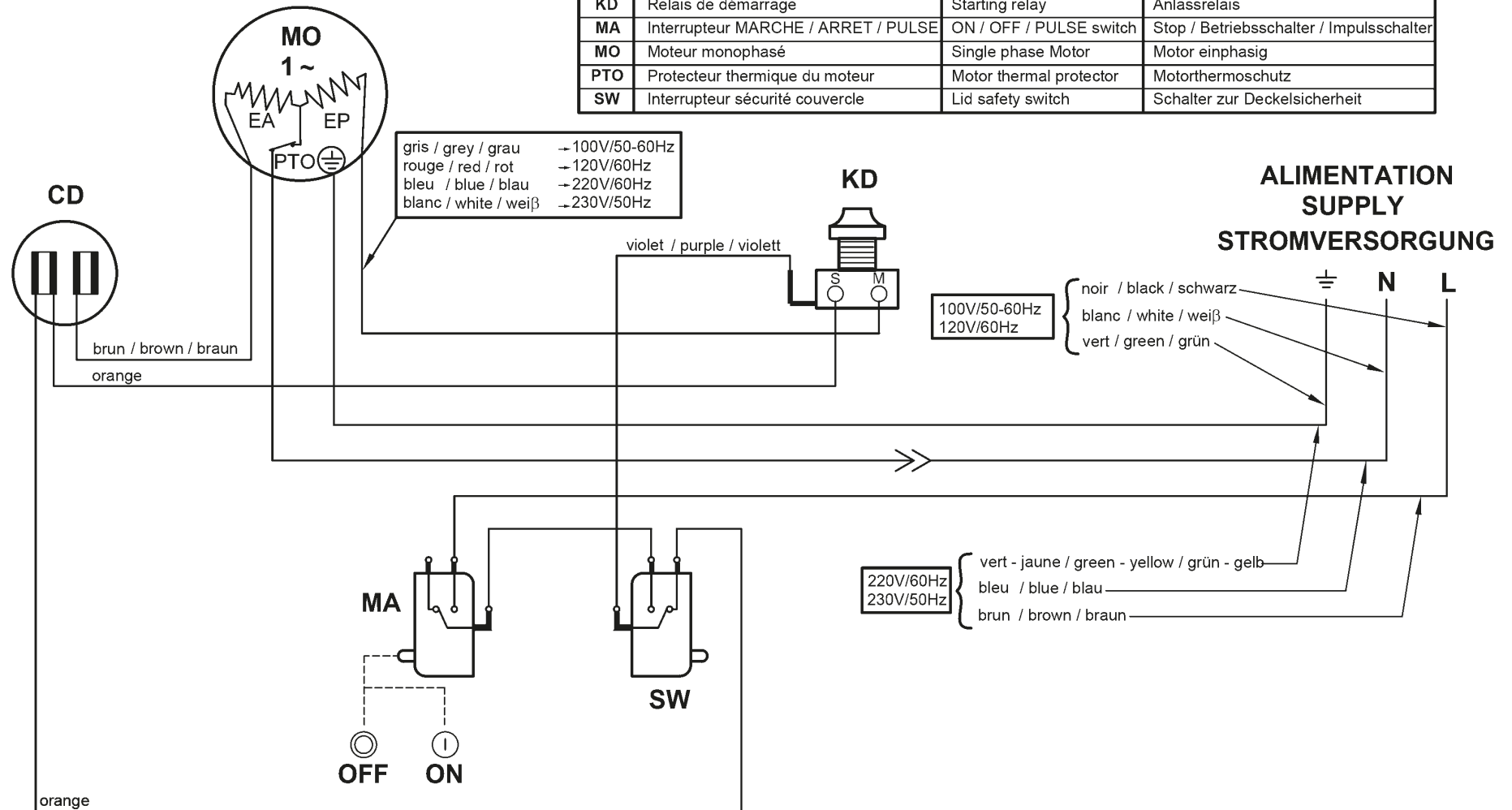
100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MA	Interrupteur MARCHÉ / ARRET / PULSE	ON / OFF / PULSE switch	Stop / Betriebsschalter / Impulsschalter
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PTO	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz
SW	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch	Schalter zur Deckelsicherheit



R2A - R201 Ultra - R201XL - R201XL Ultra - R201 Ultra E"A" - R211 Ultra - R211XL - R211XL Ultra 100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~  
 SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MA	Interrupteur MARCHÉ / ARRET / PULSE	ON / OFF / PULSE switch	Stop / Betriebsschalter / Impulsschalter
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PTO	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz
SW	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch	Schalter zur Deckelsicherheit

