

# ROTOR

Grossküchen- und Bäckereimaschinen

Rotor Lips AG  
CH-3661 Uetendorf  
Telefon +41 (0)33 346 70 70  
Telefax +41 (0)33 346 70 77  
info@RotorLips.ch  
www.RotorLips.ch

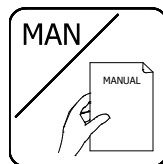
Soft-Zentrifuge • Juice extractor • Centrifugeuse pour jus • Licuadora centrifuga



## Sanamat Plus

Typ **RSA**  
Type  
Type  
Tipo

Artikel Nr. **1116.501.P/502.P/506.P/531.P**  
Article no.  
Article N°.  
N° Artículo



**Bedienungsanleitung** Seite **1** **DE**

**Instruction manual** page **14** **EN**

**Mode d'emploi** page **27** **FR**

**Manual de instrucciones** página **40** **ES**

Lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie diese zum späteren Nachschlagen gut auf.

Read these instructions carefully before putting the machine into operation and keep them on hand for future reference.

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'effectuer la mise en service et conservez-le avec précaution afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

Lea las instrucciones detalladamente antes de la utilización de la máquina, y consérvelas a mano para futuras consultas que necesite realizar.



# Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise .....	2
2. Verwendungszweck .....	3
3. Maschinenübersicht .....	3
4. Technische Daten .....	4
5. Elektrischer Anschluss .....	5
6. Inbetriebnahme .....	5
7. Bedienung .....	6-7-8
8. Sicherheitssteuerung und Motorschutz .....	9
9. Reinigung .....	9
10. Wartung .....	10
11. Störungsbehebung .....	10
12. Reparatur .....	10
13. Anschlussschema .....	11-12
14. Entsorgung/Recycling .....	13
15. Garantie .....	13
16. CE-Konformitätserklärung .....	13
17. CB TEST CERTIFICATE .....	53-54
<b>Ersatzteilliste .....</b>	<b>55-56</b>

**Baujahr:** Am Typenschild auf dem Bodenblech der Maschine ist eine 6 stellige Apparatenummer.  
Die ersten zwei Stellen bezeichnen das Baujahr der Maschine.

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

Die Rotor Saftzentrifuge Sanamat (RSA), wurde entsprechend den geltenden internationalen Normen gebaut. Beim Einsatz elektrischer Geräte müssen grundsätzlich einige Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um mögliche Verletzungen und Schäden zu vermeiden.

Lesen Sie deshalb diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf, falls Sie später etwas nachlesen möchten.

**Für Unfälle oder Schäden die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, übernimmt die Rotor Lips AG keine Haftung.**

- \* Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt und das Gerät mit dem richtigen Stecker ausgerüstet ist.
- \* Mit 230 V bezeichnete Geräte können auch an 220 V angeschlossen werden.
- \* Der Sanamat ist vor jeder Benutzung zu überprüfen (Gerät, Stecker und Kabel).
- \* **Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es beschädigt ist.**
- \* Falls das Gerät einmal heruntergefallen ist, lassen Sie es von einer autorisierten Servicestelle überprüfen.
- \* Lassen Sie Schäden nur von einer autorisierten Servicestelle beseitigen (siehe Kapitel „Reparatur“). Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- \* Stecker nur bei ausgeschaltetem Gerät in die Steckdose einstecken.
- \* Der Sanamat darf nur von **instruiertem Personal** bedient werden.
- \* Der Sanamat darf nur betrieben werden, wenn jedes zugehörige Teil ordnungsgemäss montiert ist.
- \* Das Gerät darf nur mit den von Rotor Lips angegebenen Originalteilen verwendet werden.
- \* Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug. Das Gerät deshalb ausser Reichweite von Kindern benutzen und aufbewahren. Netzkabel nicht herunterhängen lassen.
- \* **Um Unfälle und Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, darf nur mit aufgesetztem Auffangbehälter und Deckel gearbeitet werden.**
- \* **Es ist untersagt, während dem Betrieb mit einem festen Gegenstand (ausser dem mitgelieferten Stössel) in den Einfüllschacht oder den Tresterauswurf zu gelangen.**
- \* Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen während es am Netz angeschlossen ist.
- \* Halten Sie Ihre Hände, Haare und sonstige Gegenstände von sich bewegenden Teilen fern.
- \* Den Netzstecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- \* Lassen Sie das Netzkabel **nicht** über eine scharfe Tischkante herabhängen, **nicht** auf der Arbeitsfläche liegen, und vermeiden Sie die Berührung mit heissen Oberflächen.
- \* Nur ordnungsgemässe Verlängerungskabel verwenden.
- \* Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.
- \* Der Motorblock darf **nie** ins Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden!
- \* **Nicht mit Wasserstrahl reinigen!** Zur Reinigung mit einem feuchten Lappen abwischen.

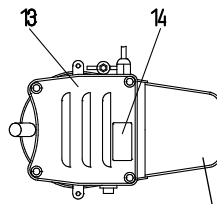
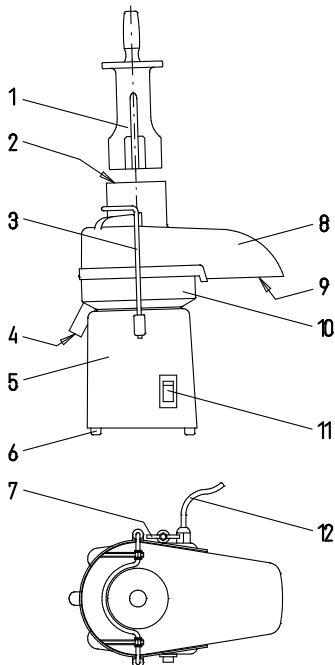
## 2. VERWENDUNGSZWECK

Die Rotor-Saftzentrifuge RSA ist **nur** für das Entsaften von Gemüse oder Früchten zu verwenden. Zum Beispiel : Karotten, Kartoffeln, Randen, Sellerie  
Ananas, Äpfel, Birnen usw.

**Tipp: weiche Früchte (Erdbeeren, Kiwi, Mango) besser mit dem Rotor – Küchenmixer Gastronom mixen, um eine maximale Saftausbeute zu erreichen.**

**Wird die Saftzentrifuge RSA zweckentfremdet, abgeändert oder unsachgemäss verwendet, kann von der Rotor Lips AG keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.**

## 3. MASCHINENÜBERSICHT

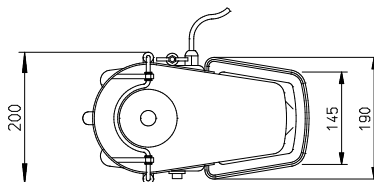
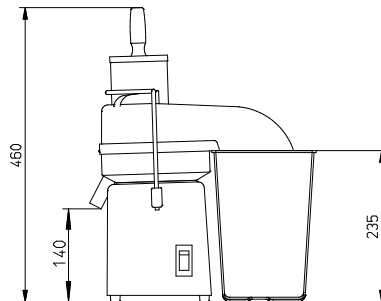


Maschine-Ansicht von unten

- |                  |                     |                    |
|------------------|---------------------|--------------------|
| 1. Stößel        | 6. Gummifuss        | 11. Geräteschalter |
| 2. Einfüllschart | 7. Schlüssel        | 12. Netzkabel      |
| 3. Spannbügel    | 8. Deckel           | 13. Bodenblech     |
| 4. Saftauslauf   | 9. Tresterauswurf   | 14. Typenschild    |
| 5. Motorblock    | 10. Auffangbehälter |                    |

**4. TECHNISCHE DATEN**

Netzanschluss:	230-240 V/2,6 A resp. 120 V/5,2 A, +/- 6%, 48...62 Hz, Sinusförmig, Interferenzfrei
Spitzenleistung:	ca. 800 W
Schutzgrad:	IP23
Drehzahl:	8000 U/min, elektronisch geregelt, mit Sanftanlauf
Motor:	hochtemperaturbeständiger Kollektormotor mit Ventilator und mechanischer Bremse
Elektrische Ausrüstung:	- Motorschutz - Schutzklasse I nach EN 60335-1 - funkentstört nach EMV-Richtlinien
Ausführung:	- Motorsockel aus Alu-Guss, poliert - Deckel, Auffangbehälter, Reisscheibe und Schleuderkorb aus nichtrostendem Edelstahl - Stößel aus schlagzähem Hart-Polyethylen (PE-HD)
Gewicht:	9 kg netto
Temperaturbereich:	Betrieb: 10...40°C/Lagerung: -20...70°C
Luftfeuchtigkeit:	Betrieb: 0...80% nicht kondensierend/Lagerung: 0...95% nicht kondensierend
Höhe über Meer:	0...2'000 m



Technische Änderungen vorbehalten

## **5. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS**

Die **Netzspannung muss** mit dem Wert auf dem Typenschild des Gerätes **übereinstimmen** (die Spannung ist in Volt [V] angegeben) und den Anforderungen gemäss Kapitel „Technische Daten“ genügen.

Das Gerät nur an **1 Phasen-Wechselstrom mit Erdung** anschliessen. Achten Sie darauf, dass das Original-Netzkabel mit der Wandsteckdose übereinstimmt.

Die Verwendung eines **Fehlerstromschutzschalters**, (FI) wird für alle Arbeiten mit Elektrogeräten empfohlen.

Wenn möglich **keine Verlängerungskabel** benutzen. Sollte dies jedoch unumgänglich sein, dürfen nur ordnungsgemässe Verlängerungskabel verwendet werden. Netzkabel nicht einer starken Zug- oder Druck-Belastung aussetzen.

**Ersatz des Netzkabels** siehe Kapitel „Reparatur“.



## **6. INBETRIEBNAHME**

Vor der ersten Inbetriebnahme das **Gerät gründlich reinigen**. Befolgen Sie die Richtlinien in Kapitel „Reinigung“.

Die Saftzentrifuge Sanamat auf eine **feste, flache Unterlage** stellen. Mit technischen oder organisatorischen Massnahmen sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit unter der Maschine ansammeln kann (Hygiene, elektrische Sicherheit).

An einer naheliegenden, dem Stecker entsprechenden Steckdose anschliessen.

- Der Trester lässt sich direkt in einen Behälter wegführen.



## 7. BEDIENUNG

- Auffangbehälter aufsetzen



### HINWEIS!

Auf dem Motorblock befindet sich ein eingeklebter O-Ring, zur Lagerung des Auffangbehälters. Das Gerät darf nur mit demselben betrieben werden. Ansonsten kann es zu Beschädigungen an der Maschine führen!



- Schleuderkorb auf Antriebswelle setzen und leicht drehen bis er einrastet.



### HINWEIS!

Der Schleuderkorb des «Sanamat Plus» ist etwas kleiner als bei älteren «Sanamat»-Ausführungen. Beim Gebrauch eines alten Korbes kann es zu einer lautstarken Berührung am Deckel führen!



- Die 6-kant-Schraube im Schleuderkorb eindrehen und mit dem Steckschlüssel leicht anziehen (Rechtsdrehung).



- Deckel aufsetzen





- Spannbügel schliessen



- Behälter für Trester positionieren. Ein Gefäss für die Saftaufnahme unterstellen.



- Zum Einschalten den Geräteschalter betätigen. Die Maschine läuft jedoch nur, wenn der Spannbügel vorher geschlossen worden ist (Sicherheits-Steuerung).



- Die vorbereiteten Gemüse oder Früchte mit dem Stößel gleichmässig durch die Einfüllöffnung stossen. Wenn nötig zuerst zerkleinern, damit die Stücke leicht durch den Einfüllschacht gleiten.

Beim Verarbeiten beispielsweise von zu weichen Äpfeln, ist das Auswerfen des Tresters unter Umständen nicht gewährleistet.

Dieser sammelt sich im Bereich des Deckels an.

In solchen Fällen muss ca. einmal pro Füllung des Tresterbehälters zur Reinigung der Deckel entfernt werden.



**Das Gemüse resp. die Früchte müssen vor der Verarbeitung genügend gewaschen werden, um eine Verunreinigung des Safts durch Pestizide oder ähnlichem zu verhindern. Erde, Sand, etc. nutzt die Reisscheibe stark ab.**



- Ab und zu den Füllstand des Tresterbehälters kontrollieren.

- Ausschalten: Geräteschalter betätigen. Spannbügel erst öffnen, wenn der Schleuderkorb still steht.



## **8. SICHERHEITSSTEUERUNG UND MOTORSCHUTZ**

Die Saftzentrifuge Sanamat läuft nur, wenn der Spannbügel korrekt geschlossen ist.

Beim Öffnen des Spannbügels bei laufendem Motor wird die Stromzufuhr unterbrochen, und die eingebaute Bremsvorrichtung stoppt den Schleuderkorb innert Sekunden. Nach dem Schliessen des Spannbügels muss der Geräteschalter neu betätigt werden (Reset- Funktion).

**Zum Ein- und Ausschalten der Maschine darf nur der Geräteschalter benutzt werden.**

Bei Überlastung oder Überhitzung schaltet der Motorschutz die Maschine aus. In diesem Fall muss der Geräteschalter nach einigen Minuten neu betätigt werden. Arbeiten Sie danach weniger intensiv als zuvor.

Sollten Sie Unregelmässigkeiten oder einen Defekt feststellen, dann wenden Sie sich an den Händler. Näheres siehe Kapitel „Reparatur“.

## **9. REINIGUNG**

Auffangbehälter, Kunststoff-Ring, Schleuderkorb, Deckel und Stössel sofort nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser abspülen, und mit einer Bürste reinigen.

**Nicht** eintrocknen lassen.

**Der Motorblock darf nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder abgespritzt werden! Nicht mit Wasserstrahl reinigen!**

Wenn nötig nur mit einem feuchten Lappen abwischen, zuerst Netzstecker ziehen.

### **Wichtig :**

Bei der Verarbeitung von Gemüse, insbesondere Karotten, bildet sich ein Belag, der allmählich das Sieb verschliesst und die Funktion der Maschine beeinträchtigen kann (⇒ weniger Saft).

Es ist deshalb erforderlich, den **Schleuderkorb** regelmässig, mindestens **einmal pro Woche**, zur gründlichen Reinigung einige Zeit **in ein mit Wasser verdünntes handelsübliches Reinigungsmittel für Essgeschirr** zu legen, und mit einer Bürste zu reinigen.

Nach jeder Reinigung die Maschine wieder komplett montieren.

**Tipp: Am meisten Saft produziert die Maschine, wenn der Schleuderkorb zur Reinigung immer durch die Nacht in Wasser (mit Reinigungsmittel) gelegt wird.**

**10. WARTUNG**

Die Lager des Motors sind dauergeschmiert und bedürfen keiner Wartung.

**11. STÖRUNGSBEHEBUNG**

<b>SYMPTOM</b>	<b>URSACHE UND / ODER ABHILFE</b>
Das Gerät läuft nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Netzkabel mit einer Wandsteckdose verbinden.</li> <li>- Spannbügel richtig schliessen.</li> <li>- Geräteschalter Aus- und wieder Einschalten.</li> <li>- Sicherung im betreffenden Hausschaltkreis überprüfen.</li> </ul>
Schleifendes Geräusch	- Das Gerät wurde nicht richtig zusammengesetzt. Bitte Kapitel „Bedienung“ beachten.
Grosser Druck auf Stössel nötig, schlechte Verarbeitung von Gemüse und Früchten.	- Reisssscheibe ist stumpf. Reisssscheibe im Schleuderkorb ersetzen.
Das Gerät vibriert	- Tresterauswurf ist verstopft
Grosser Lärm	- Motor oder Elektronik ist defekt. Gerät sofort ausschalten und reparieren lassen.

**12. REPARATUR**

Erkundigen Sie sich beim Händler, bei dem Sie Ihr Gerät gekauft haben, um die Adresse der nächstgelegenen, von der Rotor Lips AG anerkannten Servicestelle zu erfahren.

**Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.  
Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen!**



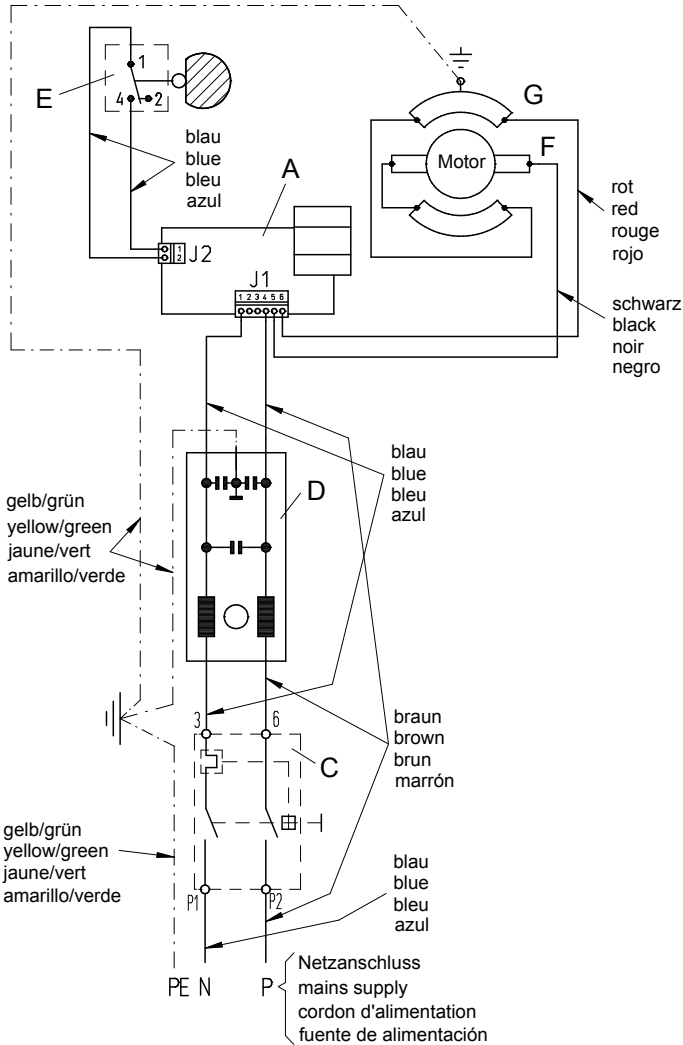
**Achtung!  
Sollte das Netzkabel des Gerätes einmal beschädigt sein, darf dieses nur gegen ein Originalkabel ersetzt werden.**



### 13. ANSCHLUSSSCHEMA 230 V

NUR FÜR FACHKRÄFTE

Deutsch



A = Elektronikplatte

J1, J2 = Anschlussklemme

C = Geräteschutzschalter

D = Funkentstörfilter

E = Sicherheitsschalter

F = Kohlenanschluss

G = Statoranschluss

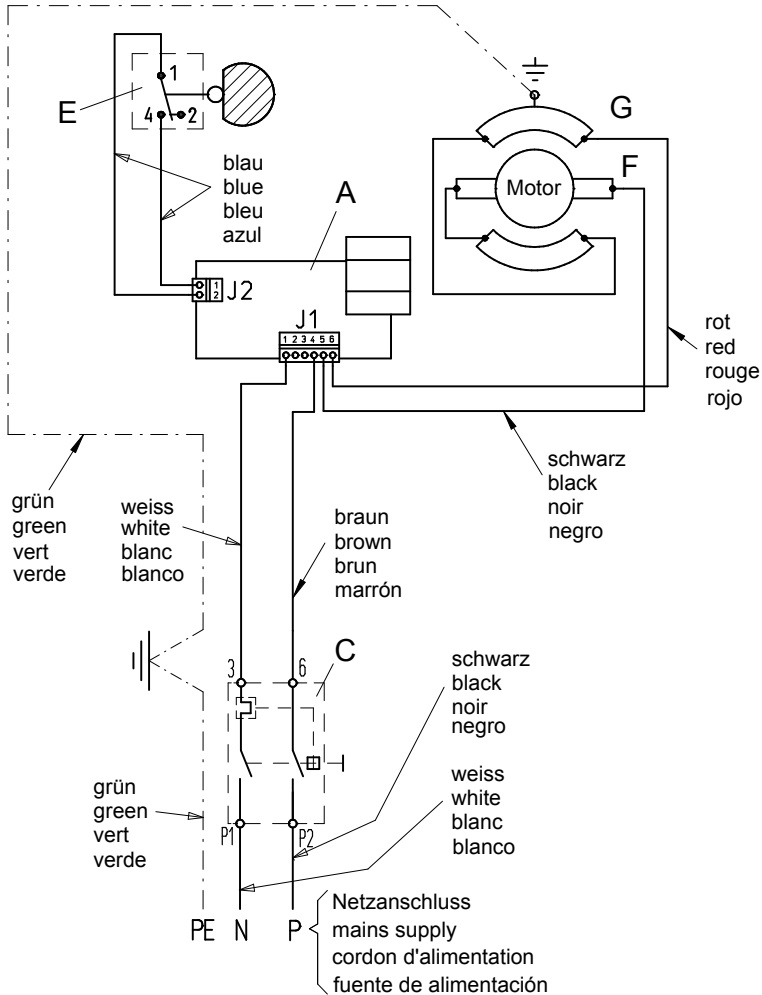
PE = Schutzerde

N = Nulleiter

P = Phase

**13. ANSCHLUSSSCHEMA 120 V**

**NUR FÜR FACHKRÄFTE**



- A = Elektronikplatte
- J1, J2 = Anschlussklemme
- C = Geräteschutzschalter
- E = Sicherheitsschalter
- F = Kohlenanschluss

- G = Statoranschluss
- PE = Schutz Erde
- N = Nulleiter
- P = Phase

**14. ENTSORGUNG/RECYCLING**

Das Entsorgen der entstehenden Arbeitsabfälle (z.B. Lebensmittelverpackung, Fruchtschalen, Trester und andere) müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften erfolgen.

Die Einzelteile des Gerätes müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften entweder wiederverwertet (z.B. Metalle) oder entsorgt werden (z.B. Elektronikplatte).

**15. GARANTIE**

Die Garantiebestimmungen gelten gemäss den Verkaufs- und Lieferbedingungen der Rotor Lips AG, sowie den VSM-Richtlinien.

---

**16.  Konformitäts-Erklärung**

Wir Rotor Lips AG  
Glütschbachstrasse 91  
CH-3661 Uetendorf  
Schweiz

erklären in alleiniger Verantwortung, dass die Maschine

**Saftzentrifuge Sanamat Plus  
Typ RSA, 230 V**

auf die sich diese Erklärung bezieht, mit folgenden Normen oder normativen Dokumenten übereinstimmt:

EN 60335-1(ed.3);am1;am2, EN 60335-2-64(ad.2);am1,  
EN 55014-1:00, EN 55014-2:97, EN 61000-3-2:00,  
EN 61000-3-3:95 + A1:01

Gemäss den Bestimmungen der Richtlinien:

**98/37/EG + 73/23/EG + 89/336/EG**

Uetendorf, 21.10.2002      Geschäftsführer H. Ad. Mühlematter



## Table of contents

1. Safety tips .....	15
2. Uses .....	16
3. Machine description .....	16
4. Technical data .....	17
5. Electrical connection .....	18
6. Putting into operation .....	18
7. Operating instruction .....	19-20-21
8. Safety features and motor protection .....	22
9. Cleaning .....	22
10. Maintenance .....	23
11. Troubleshooting .....	23
12. Repairs .....	23
13. Connection Diagram .....	24-25
14. Disposal/Recycling .....	26
15. Guarantee .....	26
16. CE-Declaration of Conformity .....	26
17. CB TEST CERTIFICATE .....	53-54
<b>Spare parts list .....</b>	<b>55-56</b>

**Year of manufacture:** A six digit appliance number is printed on the rating plate located on the bottom plate of the machine. The first two digits indicate the year of manufacture for that machine.



## 1. Safety tips

The Rotor Sanamat (RSA) is built in accordance with the relevant international standards. When using electrical appliances, certain basic safety precautions must be complied in order to prevent any possible injuries or damages. Accordingly, these instructions should be read carefully and retained in case you need to refer back to them in the future.

**If you use the Rotor Sanamat in an improper way, Rotor Lips Ltd. cannot be held liable.**

- \* Before putting the appliance into operation, check whether the voltage value displayed on the rating plate corresponds with that of the mains voltage, and that the appliance is equipped with the proper plug.
- \* Appliances with a 230 V designation can also be used with a 220 V mains supply.
- \* Check the Sanamat before each use (appliance, plug and cable).
- \* **The appliance shall not be used if it is damaged.**
- \* When the appliance has been dropped or fallen, take it to an authorized service center for inspection.
- \* Repairs should only be made at an authorized service center (see Chapter „Repairs“). Serious dangers could result from repairs which are carried out improperly.
- \* The plug may only be plugged into a socket when the appliance is switched off.
- \* The **Sanamat** may only be used by **instructed personnel**.
- \* The Sanamat may only be used when all parts have been properly installed.
- \* Use only appropriate, original spare parts from Rotor Lips.
- \* Electrical appliances are no toys. The appliance must be used and stored away from children. Do not allow the mains cable to hang down.
- \* **In order to avoid accidents and damages to the appliance, operate it only with the lid and collecting bowl in place.**
- \* **During operation it is forbidden to reach into the feed drain or the pulp chute (except the delivered plunger) with any hard, solid object.**
- \* Never leave the appliance unattended while it is plugged in.
- \* Keep your hands, hair and other objects away from the moving parts.
- \* Never attempt to pull out the plug by the cable or with wet hands.
- \* Do **not** allow that the mains cable hangs over a sharp edge, or lies on a work surface, and avoid in any case the contact with hot surfaces.
- \* Use only proper, approved extension cords.
- \* Always unplug the appliance before cleaning.
- \* The motor unit shall **never** be submerged in water or any other liquid!
- \* **Never clean it with a water jet!** Wipe clean with a damp cloth.

**2. USES**

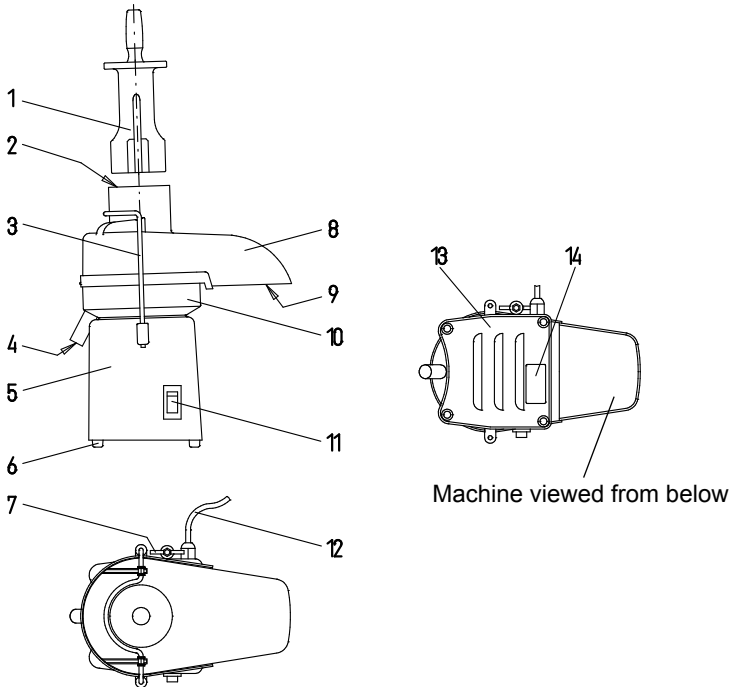
The Rotor juice extractor shall **only** be used to extract juices from vegetables or fruits

For example : carrots, potatoes, beets, celeriac, cucumbers,  
pineapple, apples, pears, etc

**Advice: for soft fruits (like strawberries, kiwis, mangoes) rather use the blender Rotor Gastronom, for a maximum juice yield.**

**When the juice extractor RSA is used for any other purposes or altered, Rotor Lips Ltd. cannot be held responsible for any damages which result.**

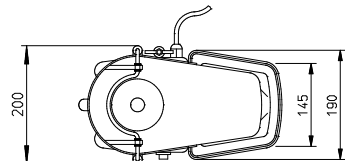
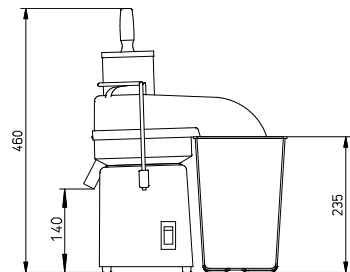
**3. MACHINE DESCRIPTION**



- |                 |                     |                      |
|-----------------|---------------------|----------------------|
| 1. Plunger      | 6. Rubber foot      | 11. Appliance switch |
| 2. Feed drain   | 7. Box spanner      | 12. Mains cable      |
| 3. Safety clasp | 8. Lid              | 13. Bottom plate     |
| 4. Juice outlet | 9. Residue ejector  | 14. Rating plate     |
| 5. Motor unit   | 10. Collecting bowl |                      |

#### 4. TECHNICAL DATA

Power supply:	230-240 V/2,6 A or 120 V/5,2 A, +/- 6%, 48...62 Hz, sinusoidal, interference free
Power requirement:	more than 800 W/ 1 HP peak
Protection:	IP23
Motor:	High temperature resistant collector motor with fan and mechanical break
Speed:	8000 rpm, electronically controlled, smooth starting
Electrical equipment:	- the motor has a thermal protection and is electronically monitored - Protection class I (according to EN 60335-1) - electromagnetically shielded
Construction:	- motor base is constructed of polished cast aluminium - lid, collecting bowl, centrifugal basket and grating disc in stainless steel - plunger is constructed of impact resistant hard-polyethylene (PE-HD)
Weight:	9 kg net
Temperature range:	operating: 10...40°C storage: -20...70°C
Humidity:	operating: 0...80% non condensing storage: 0...95% non condensing
Altitude:	0...2000 m (0...6600 ft)



We reserve the right to make technical changes at any time.

## 5. ELECTRICAL CONNECTION

The **power supply voltage must correspond** to the values on the rating plate on the appliance (the voltage rating is given in volts [V] and fulfill the requirements listed in chapter „Technical data“.

The appliance should only be connected to a **single phase grounded alternating current**. Make sure that the original mains cable and the wall outlet correspond.

The use of a **faulty-energy-protection switch**, (FI) is suggested by all works with electro-appliances.

If possible, avoid using an extension cord. If it is unavoidable, use only proper, approved extension cords.

Do not suspend the mains cable to strong tension or pressure.

**To replace the cable**, see chapter „Repairs“.



## 6. PUTTING INTO OPERATION

Before using the appliance for the first time it must be **thoroughly cleaned**. Follow the instructions in Chapter „Cleaning“.

Place the juice extractor Sanamat on a **firm, flat base**. Make sure by organisational or technical means, that no fluids can gather underneath the machine (hygiene, electrical security). Plug it into a nearby, appropriate electrical outlet.

The pulp can be directly disposed into a container.



## 7. OPERATING INSTRUCTIONS

- Place the collecting bowl

**NOTE!**

On the motor base is a stuck in O-ring, for correct mounting of the juice collecting bowl assembly. The appliance should only run when this O-ring is still in position. Otherwise the machine may get damaged.



- Place the centrifugal basket on the motor shaft and rotate it slightly until it locks into place.

**NOTE!**

The centrifugal basket of the "Sanamat Plus" is somewhat smaller than in older "Sanamat" versions. Operating with an old basket can lead to a loud contact at the cover!



- Then screw in the hexagonal screw in the center of the basket and tighten it slightly with the box spanner, with a clockwise rotation.



- Place the appropriate lid on the collecting bowl



- Close the safety clasp



- Attach a container for the residue.  
Place a receptacle under the juice outlet.



- To turn on the machine, press the appliance switch.  
The machine will only operate, when the safety clasp is closed (safety control).



- Using the plunger, evenly push the prepared vegetables and fruits into the feed drain opening. If necessary, cut first the vegetables and fruits into smaller pieces so that they pass through the feed drain easily.



By processing for example too soft apples, a proper pulp chute is not ensured under these circumstances.  
The pulp chute may accumulate in the area of the lid.

In such cases, about by every filling of the pulp container, the lid must be taken off for cleaning.

Vegetables and fruits must have been washed sufficiently, to avoid spoiling the juice, e.g. with pesticides. Dirt, sand, etc. quickly wear out the grating disc.



- Control the level in the pulp container periodically.

- Turn off : Press the appliance switch. Only open the safety clasp, when the centrifugal basket has come to a complete stop.



## 8. SAFETY FEATURES AND MOTOR PROTECTION

The juice extractor Sanamat only runs, when the safety clasp is correctly closed.

When the safety clasp is open while the motor is running, the electrical connection interrupts and the built-in braking device stops the centrifugal basket in seconds.

Once the safety clasp has been closed, the appliance switch must be pressed again (Reset-function).

**The appliance switch shall only be used to turn the machine on and off.**

When the machine is overloaded or overheated, it switches off automatically. In this case, it can be restarted some minutes later by pressing the appliance switch.

Afterwards work less intensive than before.

If you notice any irregularities or defects, please contact your supplier. For more information see Chapter „Repairs“.

## 9. CLEANING

Rinse immediately the collecting bowl, plastic ring, centrifugal basket, lid and plunger, after each use with water and clean them with a brush. Do not wait until the remains dry out.

**Never submerge the motor unit in to water or any other liquid!  
Never attempt to clean it with a water jet!**

If necessary, clean the motor unit with a damp rag.

### **Important :**

While processing vegetables, especially carrots, a layer is formed which may block the sieve, so the function of the juicer is reduced ⇒ less juice.

Therefore, if necessary soak the **centrifugal basket in a normal, diluted washing liquid for dishes** for an hour or two **at least once a week** and clean it with a brush.

After each cleaning, put the machine back together.

**Advice: The machine is giving the best juice yield, when the centrifugal basket is laying in water (with detergent) during the night.**



**10. MAINTENANCE**

The motor bearings are permanently lubricated and therefore require no maintenance.

**11. TROUBLESHOOTING**

PROBLEM	CAUSE / SOLUTION
The appliance doesn't run.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Make sure the mains cable is plugged into a wall socket.</li> <li>- The safety clasp is properly closed.</li> <li>- Press the appliance switch off, and press again.</li> <li>- Check the fuse in the corresponding building electrical circuit.</li> </ul>
Grinding noise	- The machine is not correctly mounted. Please refer to chapter „Operating intructions“.
Too much pressure needed to push down the plunger, vegetables and fruits not correctly cut (too big).	- grating disc is worn out. Replace grating disc in centrifugal basket.
The appliance vibrates	- Pulpe chute is blocked.
Very noisy	- Motor or electronics are defective. Stop the machine immediately and get it repaired.

**12. REPAIRS**

Obtain the address of your nearest Rotor Lips authorized service center from the store where you purchased your appliance.

**Repairs on electrical appliances should only be carried out by professional technicians. Serious dangers can result to the user from improper repairs.**

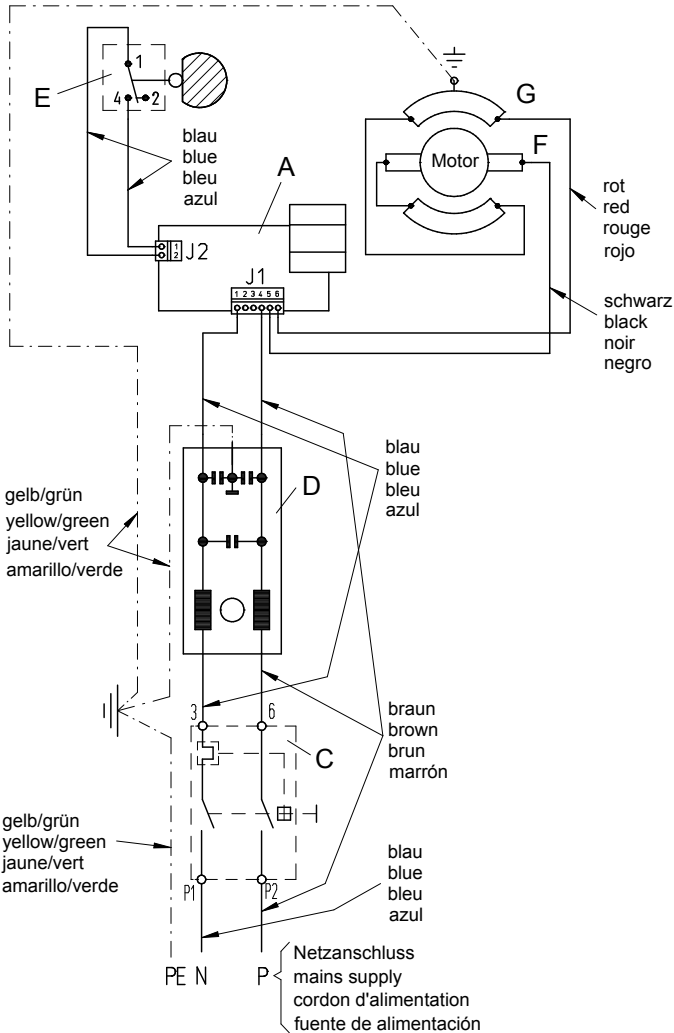


**Attention!**  
When the appliance mains cable becomes damaged, it shall only be replaced by an original cable.



**13. CONNECTION DIAGRAM 230 V**

**FOR SERVICE TECHNICIANS USE ONLY**



A = P.C. board

J1, J2 = Main cable terminals

C = Equipment circuit breakers

D = Radio interference filter

E = Safety switch

F = Carbon brush connection

G = Stator connection

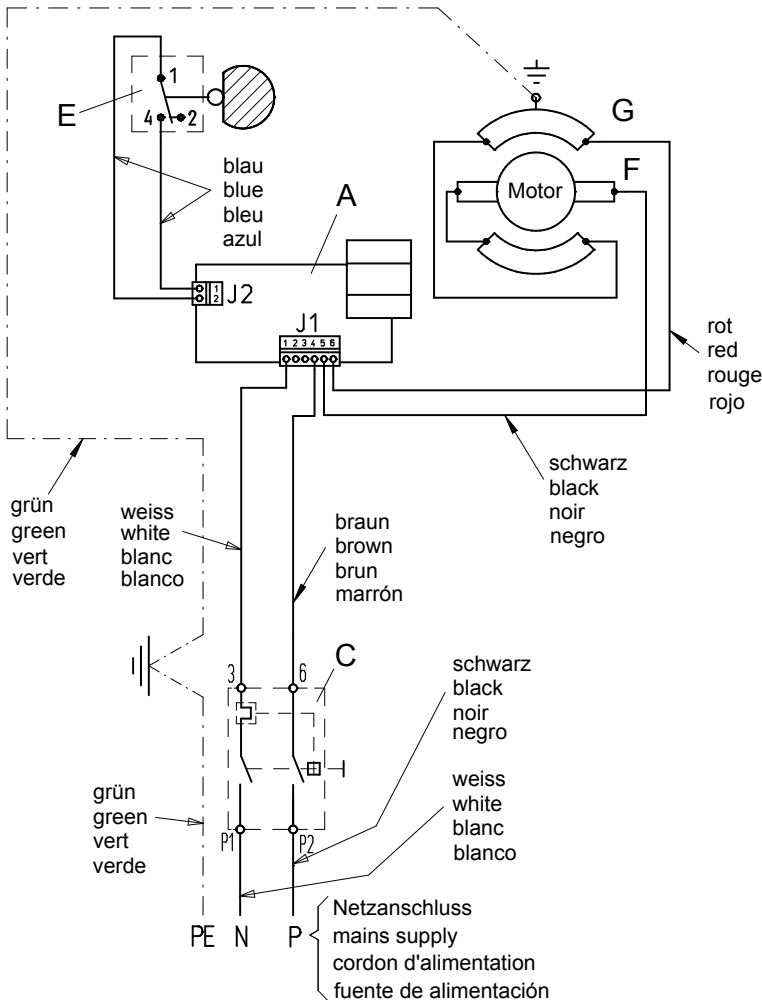
PE = Earthing

N = Zero conductor

P = Phase

### 13. CONNECTION DIAGRAM 120 V

### FOR SERVICE TECHNICIANS USE ONLY



A = P.C. board  
 J1, J2 = Main cable terminals  
 C = Equipment circuit breakers  
 E = Safety switch  
 F = Carbon brush connection

G = Stator connection  
 PE = Earthing  
 N = Zero conductor  
 P = Phase

#### 14. DISPOSAL/RECYCLING

Disposal of the resulting garbage (e.g. food packaging, peelings etc.) must be carried out according to the local regulations.

All individual components of the unit have to be treated according to the local regulations for recycling (e.g. metal etc.) or for safe disposal (e.g. P.C. board etc.)

#### 15. GUARANTEE

The terms of the guarantee are in accordance with the sales and delivery regulations of the general importer, as well in accordance with the VSM guidelines.

---

#### 16. Declaration of conformity

We Rotor Lips Ltd.  
Glütschbachstrasse 91  
CH-3661 Uetendorf  
Switzerland

declare under our sole responsibility that the machine

### **Juice extractor Sanamat Plus Type RSA, 230 V**

to which this declaration relates, is in conformity with the following standards or other normative documents:

EN 60335-1(ed.3);am1;am2, EN 60335-2-64(ad.2);am1,  
EN 55014-1:00, EN 55014-2:97, EN 61000-3-2:00,  
EN 61000-3-3:95 + A1:01

following the provisions directive:

**98/37/EG + 73/23/EG + 89/336/EG**

Uetendorf, 21.10.2002

Manager

H. Ad. Mühlematter



## Mode d`emploi

1. Règles de sécurité .....	28
2. Utilisation .....	29
3. Aperçu de la machine .....	29
4. Caractéristiques techniques .....	30
5. Branchement électrique .....	31
6. Mise en service .....	31
7. Commande .....	32-33-34
8. Dispositif de sécurité et disjoncteur-protecteur .....	35
9. Nettoyage .....	35
10. Entretien .....	36
11. Suppression des pannes .....	36
12. Réparation .....	36
13. Schéma de branchement .....	37-38
14. Elimination/Recyclage .....	39
15. Garantie .....	39
16. Déclaration de conformité CE .....	39
17. CB TEST CERTIFICATE .....	53-54
<b>Liste de pièces de rechange .....</b>	<b>55-56</b>

**Année de construction:** Sur la plaque signalétique sur la tôle du fond de la machine se trouve un numéro d'appareil à 6 chiffres. Les deux premiers chiffres désignent l'année de construction de la machine.

## 1. REGLES DE SECURITE

Le Rotor Sanamat (RSA) a été construit conformément aux normes internationales en vigueur. Pour l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre quelques mesures de sécurité afin d'éviter d'éventuels dommages et blessures.

Nous vous prions donc de lire attentivement ce mode d'emploi et de le conserver afin de pouvoir vous y référer plus tard.

**Rotor Lips SA ne se porte pas garant pour les accidents ou dommages causés par le non respect de ce mode d'emploi.**

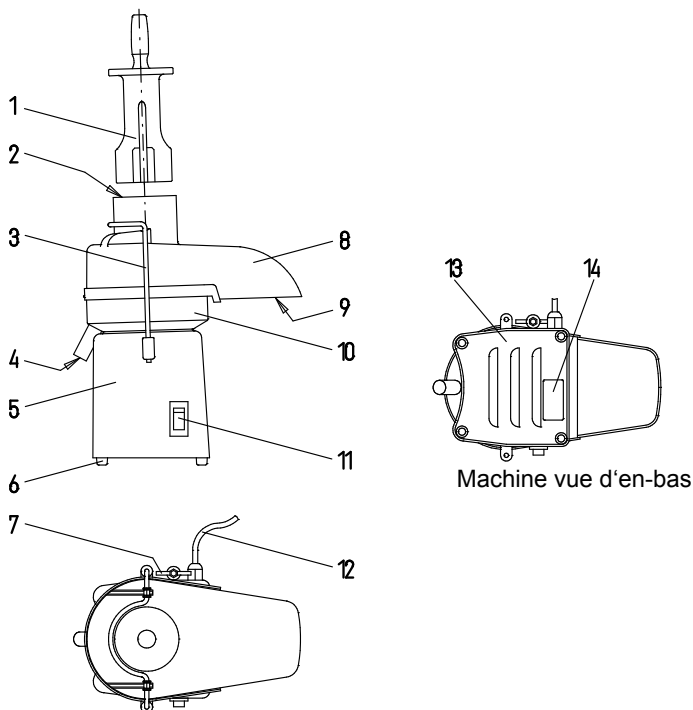
- \* Avant la mise en service, vérifiez si la tension mentionnée sur la plaque signalétique coïncide avec celle du secteur et si l'appareil dispose de la bonne fiche.
- \* Les appareils où 230 V est signalé peuvent être également branchés à 220 V.
- \* Contrôler le Sanamat avant chaque utilisation (appareil, fiche et câble).
- \* **L'appareil ne doit pas être mis en service quand il est endommagé.**
- \* Si l'appareil devait une fois tomber par terre, faites-le contrôler par un point de service après-vente autorisé.
- \* Ne faites réparer les dommages que par un point de service après-vente autorisé (voir chapitre ). Des réparations incorrectes peuvent exposer l'utilisateur à des risques considérables.
- \* N'introduire la fiche dans la prise que quand l'appareil est éteint.
- \* Seul le **personnel instruit en la matière** est autorisé à utiliser l'appareil.
- \* N'utilisez le Sanamat que si toutes les pièces sont montées correctement.
- \* L'appareil ne peut être utilisé qu'avec les pièces originales citées par Rotor Lips.
- \* Un appareil électrique n'est pas un jeu d'enfant. Ne l'utilisez et ne le laissez donc pas à la portée des enfants. Ne pas laisser pendre le câble.
- \* **Pour éviter des accidents et des dommages à l'appareil, la centrifugeuse doit être mise en marche uniquement avec le récipient et le couvercle posés correctement.**
- \* **Il est interdit de travailler sans le poussoir et d'introduire un objet solide dans l'orifice de remplissage ou dans l'ouverture de l'éjection des marcs.**
- \* Ne pas laisser l'appareil sans surveillance tant qu'il est raccordé au secteur.
- \* N'approchez pas vos mains, cheveux ou autres objets des pièces en rotation.
- \* Ne jamais retirer la fiche de la prise de courant par le câble ou avec des mains humides.
- \* **Ne laissez pas** pendre le câble sur un bord de table tranchant, **ne** le laissez **pas** sur la surface de travail et évitez de toucher les surfaces très chaudes.
- \* N'utiliser qu'un câble de rallonge conforme.
- \* Avant chaque nettoyage, retirer la fiche.
- \* Ne **jamais** plonger le bloc-moteur dans l'eau ou autres liquides!
- **Ne pas nettoyer au jet d'eau!** Pour nettoyer, passer un chiffon humide.

**2. UTILISATION**

La centrifugeuse Rotor RSA est à utiliser **uniquement** pour extraire des jus de légumes ou de fruits; par exemple : carottes, pommes de terre, raves, céleri, ananas, pommes, poires, etc.

**Conseil: les fruits tendres (fraises, kiwi, mangue) sont à broyer avec le mixer Rotor Gastronom afin d'obtenir un rendement optimal.**

**Si la centrifugeuse RSA est modifiée par des tierces personnes ou utilisée de manière non conforme, Rotor Lips SA, ne se porte pas garant pour d'éventuels dommages causés.**

**3. APERÇU DE LA MACHINE**

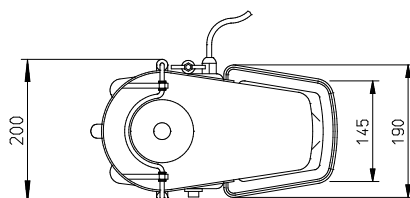
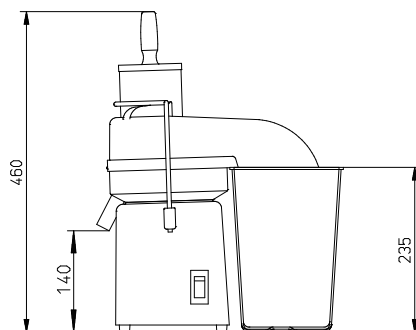
- 1. Poussoir
- 2. Orifice de remplissage
- 3. Etrier de serrage
- 4. Ecoulement du jus
- 5. Bloc-moteur

- 6. Pied caoutchouc
- 7. Clé
- 8. Couvercle
- 9. Ejection des marcs
- 10. Récipient

- 11. Interrupteur
- 12. Câble
- 13. Plaque de fond
- 14. Plaque signalétique

#### 4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation secteur:	230-240 V/2,6 A resp. 120 V/5,2 A, +/- 6%, 48...62 Hz, sinusoïdal, sans interférence
Puissance absorbée:	env. 800 W à son max.
Protection:	IP23
Vitesse:	8000 tr/min, réglage électronique, avec démarrage en douceur
Moteur:	Moteur à collecteur résistant à de hautes températures avec ventilateur et frein
Equipement électrique:	- Protection du moteur - Classe de protection I conformément EN 60335-1 - Déparasité selon directives EMV
Exécution:	- Bloc moteur en fonte aluminium, poli - Couvercle, récipient, disque râpeur et panier centrifugeur en acier inoxydable - Poussoir résistant aux chocs en polyéthylène dur (PE-HD)
Poids:	9 kg net
Température:	Fonctionnement: 10...40°C / stockage: -20...70°C
Humidité:	Fonctionnement: 0 ...80% pas de condensation / stockage: 0...95% pas de condensation
Altitude:	0... 2000 m



Les caractéristiques techniques peuvent être changées sans préavis



## 5. BRANCHEMENT ELECTRIQUE

La **tension secteur doit correspondre** à celle mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil (La tension est donnée en Volt [V]), et correspondre ainsi avec la spécification selon chapitre „Caractéristiques techniques“.

Ne brancher l'appareil qu'à du **courant alternatif 1 phase avec mise à la terre**. Veillez à ce que le câble d'origine corresponde à la prise de courant murale.

Il est recommandé d'utiliser un **disjoncteur à courant de défaut**, (FI) pour tous les travaux avec des appareils électriques dans la cuisine.

Si possible, **ne pas** utiliser de **câble de rallonge**. Si cela devait être inévitable, il ne faut utiliser que des câbles de rallonge conformes.

Ne pas soumettre le câble à une forte traction ou pression.

**Remplacement du câble** voir chapitre „Réparation“.



## 6. MISE EN SERVICE

**Nettoyer à fond** l'appareil avant la première mise en service. Respectez les directives données au chapitre „Nettoyage“.

Placer le Rotor Sanamat sur une **surface bien plane et stable**. Faites sure avec des moyens organisationnel ou technique, qu'il n'est pas possible que des fluides accumulent au-dessus de la machine (hygiène, sécurité électrique).

Brancher la fiche à une prise de courant proche et correspondante à la fiche.

- Les marcs peuvent être éliminés directement dans un récipient.



## 7. COMMANDE

- Poser le récipient



### INSTRUCTION!

Un anneau torique d'étanchéité est collé sur le bloc moteur pour la mise en place du récipient à jus. L'appareil doit être utilisé uniquement avec cet anneau sinon ce non respect peut endommager la machine.



- Poser le panier centrifugeur sur l'accouplement.



### INSTRUCTION!

Le panier centrifugeur du «Sanamat Plus» est légèrement plus petit que dans les versions plus vieilles du «Sanamat». À l'utilisation d'un vieux panier, cela peut conduire à un contact bruyant au couvercle!



- Visser la vis à 6 pans (à l'intérieur du panier) et serrer légèrement avec la clé (pas-de-vis à droite).



- Poser le couvercle qui s'ajuste



- Fermer l'étrier



- Poser le récipient à marcs de poser un récipient pour la récupération du jus.



- Pour la mise en marche de l'appareil, enclencher l'interrupteur. La machine fonctionne uniquement si l'étrier est fermé correctement (interrupteur de sécurité).



- Introduire les légumes ou fruits dans l'orifice, pousser régulièrement avec le poussoir. Si nécessaire, couper plus finement les morceaux afin qu'ils glissent plus facilement dans l'orifice.



En travaillant, p. exemple avec des pommes trop tendres, l'éjection des marcs ne peut être suffisante car le marc s'accumule dans le couvercle et l'éjecteur.

En pareil cas, le couvercle et l'éjecteur doivent être nettoyés.

**Les légumes, resp. les fruits doivent être suffisamment lavés pour ne pas influencer sur la qualité des jus par des pesticides ou autre: terre, sable ou analogue, ce qui réduit la durée de vie du disque râpeur.**



- De temps à autre contrôler la contenance du récipient.
- Mise à l'arrêt: déclencher l'interrupteur, basculer l'étrier seulement quand le panier est arrêté.



## 8. DISPOSITIF DE SECURITE ET DISJONCTEUR-PROTECTEUR

La centrifugeuse Sanamat fonctionne uniquement lorsque l'étrier est fermé correctement .

Lors de l'ouverture par l'étrier, lorsque le moteur fonctionne, le courant est interrompu. Le système de freinage arrête le panier centrifugeur en quelques secondes.

Après la fermeture de l'étrier, le bouton de mise en marche doit être de nouveau actionné.

**Pour la mise en marche et l'arrêt de la machine, il est obligatoire de n'utiliser que l'interrupteur.**

En cas de surchauffe, le disjoncteur-protecteur éteint la machine.

En cas de coupure attendre quelques minutes. Ensuite, il est nécessaire de travailler moins intensivement qu'auparavant. Enclancher de nouveau l'interrupteur.

Si vous deviez détecter des irrégularités ou un défaut, adressez-vous alors au revendeur.

Pour plus de détails, voir chapitre „Réparations“

## 9. NETTOYAGE

Le récipient, l'anneau en plastique, le panier centrifugeur, le couvercle et le poussoir doivent être rincés et brossés, de suite après chaque utilisation, avec de l'eau chaude.

**Ne pas** laisser sécher.

**Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides ou ne l'asperger pas ! Ne pas nettoyer avec un jet d'eau!**

Si nécessaire essuyer la carcasse avec un chiffon humide. Retirer auparavant la fiche de la prise de courant.

### **Important :**

En travaillant avec des légumes, surtout des carottes, il se forme une couche sur le tamis, ce qui réduit l'ouverture donc : **moins de jus**. Pour y remédier, il est nécessaire de nettoyer le panier centrifugeur régulièrement. Au minimum une fois par semaine un nettoyage à fond s'impose. Pour ce faire, plonger le panier dans de l'eau chaude avec une **solution savonneuse pour vaisselle** et frotter avec une brosse.

Après chaque nettoyage, remonter complètement la machine.

**Conseil: le meilleur rendement de jus est réalisé lorsque le panier centrifugeur est placé, durant la nuit, dans une solution d'eau savonneuse.**

## 10. ENTRETIEN

Les roulements du moteur sont graissés à vie et n'exigent donc aucun entretien.

## 11. SUPPRESSION DES PANNES

SYMPTOMES	CAUSES ET/OU REMEDES
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Relier le câble avec une prise de courant murale.</li> <li>- Fermer l'étrier correctement.</li> <li>- Déclancher/enclancher l'interrupteur.</li> <li>- Contrôler tout d'abord les fusibles de votre propre alimentation.</li> </ul>
Bruit de frottement	- l'appareil n'a pas été monté correctement. Voir chapitre „Commande“.
Il est nécessaire de travailler avec une forte pression avec le poussoir	- Le disque-râpeur est usé. Remplacer le disque-râpeur à l'intérieur du panier centrifugeur.
L'appareil vibre	- L'éjecteur des marcs est bouché.
Beaucoup de bruit	- Moteur ou plaquette électronique sont défectueux. Faire réparer l'appareil.

## 12. REPARATION

Renseignez-vous auprès de votre revendeur, il vous fournira l'adresse du point de service après-vente autorisé Rotor Lips SA le plus proche.

**Seul le personnel qualifié en la matière est autorisé à effectuer des réparations sur les appareils électriques. Des réparations incorrectes peuvent exposer l'utilisateur à de graves dangers.**



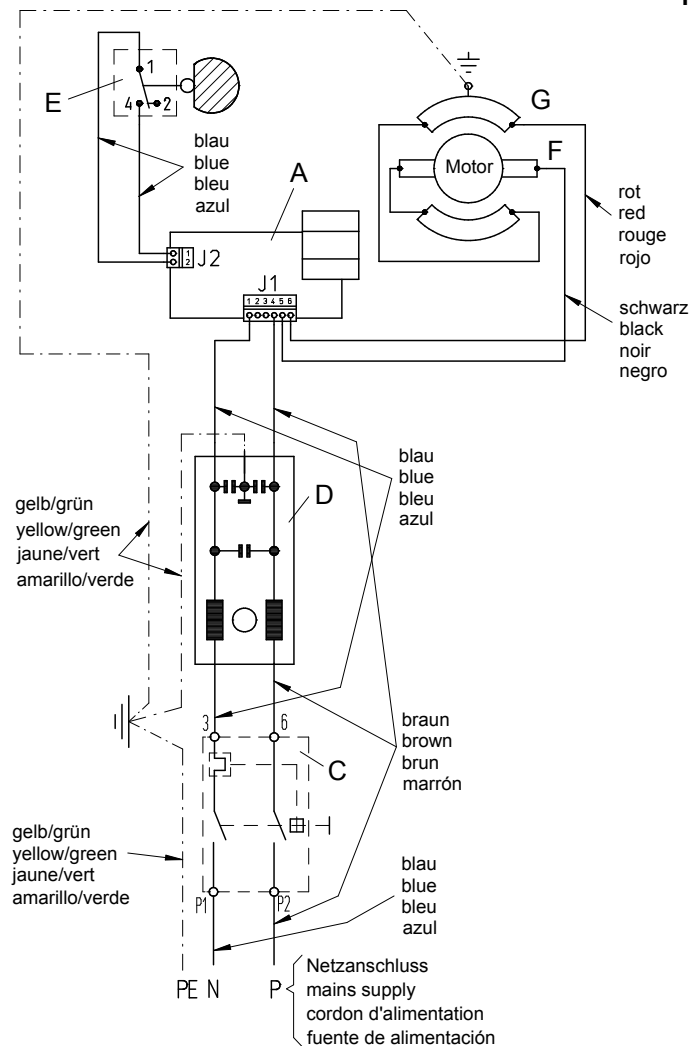
**Attention!**

**Si le câble de l'appareil devait être endommagé, vous ne pouvez le remplacer que par un câble original.**



**13. SCHEMA DE BRANCHEMENT 230 V**

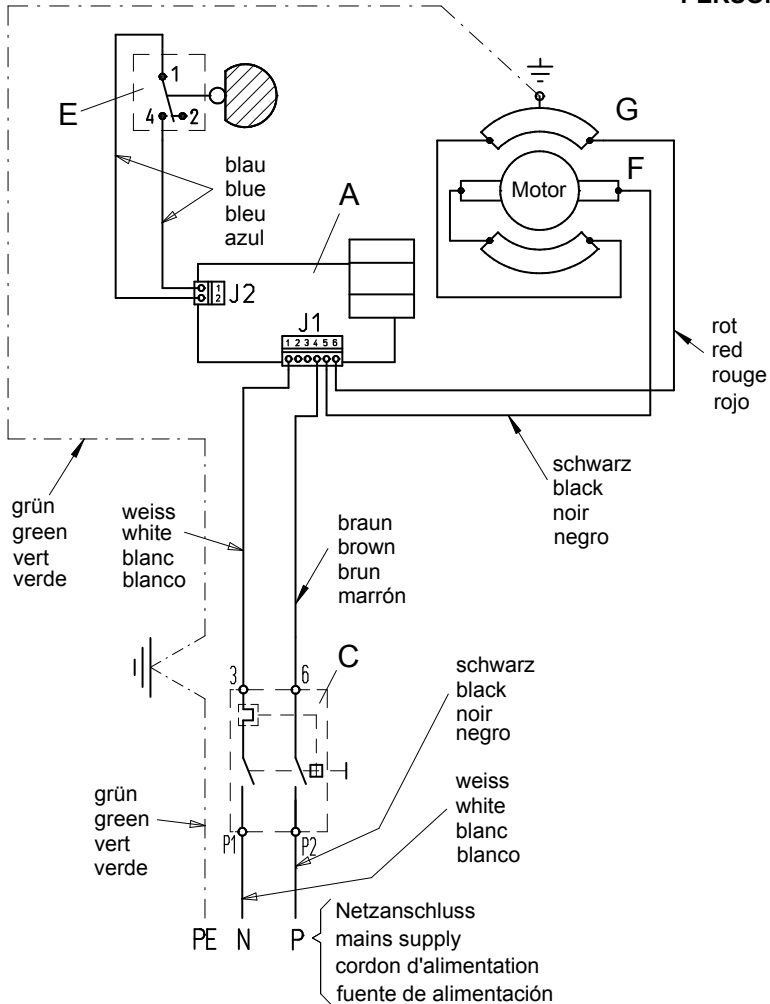
**UNIQUEMENT POUR  
PERSONNEL QUALIFIÉ**



- A = Plaque électronique
- J1, J2 = Pince de raccordement
- C = Interrupteur de protection
- D = Filtre de déparasitage
- E = Interrupteur de sécurité
- F = Raccordement des charbons

- G = Raccordement stator
- PE = Mise à terre
- N = Neutre
- P = Phase

**Français**

**13. SCHEMA DE BRANCHEMENT 120 V****UNIQUEMENT POUR  
PERSONNEL QUALIFIÉ**

A = Plaquette électronique  
 J1, J2 = Pince de raccordement  
 C = Interrupteur de protection  
 E = Interrupteur de sécurité  
 F = Raccordement des charbons

G = Raccordement stator  
 PE = Mise à terre  
 N = Neutre  
 P = Phase



**14. ELIMINATION/RECYCLAGE**

L'élimination des déchets doit être effectuée conformément aux prescriptions locales en vigueur. Ce sont par exemple: l'emballage des denrées alimentaires, les pelures de fruits, le marc de raisin et autres.

Les pièces détaché de l'appareil doivent être éliminées selon les prescriptions locales pour recyclage (métal) ou élimination spécifique (plaquette électronique).

**15. GARANTIE**

La réglementation concernant la garantie est à appliquer conformément aux conditions de vente et de livraison de Rotor Lips SA, ainsi qu'aux directives VSM.

---

**16.  Déclaration de conformité**

Nous Rotor Lips SA  
Glütschbachstrasse 91  
CH-3661 Uetendorf  
Suisse

déclarons sous notre propre responsabilité que la machine

**Centrifugeuse Sanamat Plus  
Type RSA, 230 V**

à laquelle se réfère cette déclaration, satisfait aux normes ou documents normatifs suivants:

EN 60335-1(ed.3);am1;am2, EN 60335-2-64(ad.2);am1,  
EN 55014-1:00, EN 55014-2:97, EN 61000-3-2:00,  
EN 61000-3-3:95 + A1:01

Conformément aux prescriptions des directives:

**98/37/EG + 73/23/EG + 89/336/EG**

Uetendorf, 21.10.2002

Directeur général

H. Ad. Mühlematter



## Índice

1. Advertencias de seguridad .....	41
2. Aplicaciones .....	42
3. Descripción de la máquina .....	42
4. Características técnicas .....	43
5. Conexión eléctrica .....	44
6. Puesta en marcha .....	44
7. Instrucciones de manejo.....	45-46-47
8. Dispositivos de seguridad y disyuntor-protector .....	48
9. Limpieza .....	48
10. Mantenimiento .....	49
11. Resolución de problemas .....	49
12. Reparación .....	49
13. Diagrama de conexión.....	50-51
14. Eliminación/reciclaje .....	52
15. Garantía .....	52
16. Declaración de conformidad CE .....	52
17. CB TEST CERTIFICATE .....	53-54
<b>Lista de repuestos.....</b>	<b>55-56</b>

**Año de fabricación:** En la placa de características situada en la parte inferior de la máquina verá impreso el número de la máquina (6 cifras).  
Los primeros 2 dígitos indican el año de fabricación de la máquina.

## 1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

La licuadora Rotor Sanamat (RSA) ha sido fabricada de acuerdo a las normas internacionales en vigor. A la hora de utilizar aparatos eléctricos, tome siempre las precauciones necesarias para evitar daños materiales o físicos. Le aconsejamos por tanto, leer en detalle este manual de instrucciones y conservarlo a mano para posteriores consultas.

**Rotor Lips S.A. no se hará responsable de los accidentes y daños que puedan suceder fruto de la utilización inapropiada de la máquina.**

- \* Antes de la puesta en marcha del aparato, verifique que la tensión indicada en la placa de características se corresponde con la del suministro de electricidad, y de que la máquina dispone de un enchufe adecuado.
- \* Los aparatos indicados con voltaje 230 V pueden ser también utilizados a 220 V.
- \* Revise la licuadora antes de cada uso (aparato, cable y enchufe).
- \* **El aparato no deberá ser utilizado si está dañado.**
- \* En caso de que se le haya caído, acuda al Servicio Técnico para que procedan a su inspección.
- \* La reparación deberá ser llevada a cabo solamente por un Servicio Técnico Autorizado (lea el capítulo "Reparación"). Reparaciones incorrectas pueden exponer al usuario a graves daños.
- \* Conecte la clavija a la red eléctrica solamente cuando el aparato esté apagado.
- \* El Sanamat deberá ser utilizado solamente por **personal instruido**.
- \* El Sanamat deberá ser utilizado cuando todas las partes hayan sido bien montadas.
- \* Se deberán utilizar solamente las piezas originales recomendadas por Rotor Lips.
- \* Un aparato eléctrico no es un juguete. Debe por tanto, ser utilizado y guardado fuera del alcance de los niños. No permita que el cable quede colgando.
- \* **Con el fin de evitar accidentes y averías, haga funcionar la máquina solamente con la tapa y el recipiente colector correctamente instalados.**
- \* **Está prohibido durante la operación meter en el cañón de llenado o el dispositivo de caída de la pulpa, cualquier tipo de objeto duro y sólido.**
- \* No deje nunca el aparato desatendido mientras esté conectado.
- \* Mantenga sus manos, cabello u otros objetos lejos de las partes giratorias.
- \* No intente nunca desenchufar el aparato tirando del cable ni con las manos mojadas.
- \* **No** deje el cable colgado sobre el canto afilado de la mesa, ni en posición horizontal y evite que entre en contacto con superficies calientes.
- \* Utilice sólo alargadores de cable apropiados y aprobados por la CE.
- \* Desenchufe siempre el aparato antes de proceder a labores de limpieza.
- \* ¡**No** sumerja nunca el bloque motor en agua o cualquier otro líquido!
- \* ¡**No lo limpie bajo el chorro de agua!** Utilice un trapo húmedo.

## 2. APLICACIONES

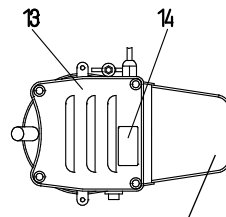
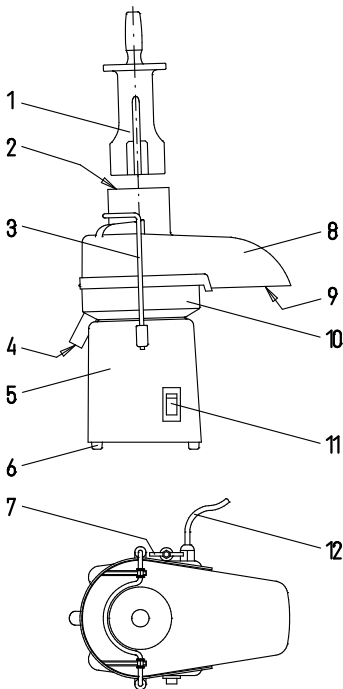
La licuadora se utilizará **solamente** para extraer el zumo de frutas y/u hortalizas.

Por ejemplo: zanahorias, patatas, nabos, apio, pepinillos, piña, manzanas, peras, etc.

**Consejo:** para licuar frutas blandas (fresas, kiwi, mango) utilizar preferentemente el batidor de vaso Rotor Gastronom. De esta forma conseguirá una máxima extracción de zumo.

**En caso de que la licuadora centrífuga RSA sea utilizada para otros fines o haya sido manipulada, Rotor Lips S.A. no se hará responsable de los daños producidos.**

## 3. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

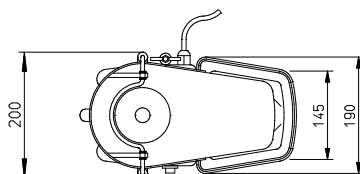
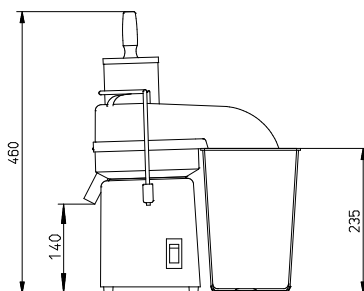


Máquina vista por la base

- |                            |                                     |                              |
|----------------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| 1. Émbolo                  | 6. Pie de goma                      | 10. Recipiente colector      |
| 2. Cañón de llenado        | 7. Llave de tubo                    | 11. Interruptor              |
| 3. Cierre de seguridad     | 8. Tapa                             | 12. Cable                    |
| 4. Tubo de salida del zumo | 9. Dispositivo de caída de la pulpa | 13. Placa inferior           |
| 5. Bloque motor            |                                     | 14. Placa de características |

#### **4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Alimentación: 230-240 V/2,6 A resp. 120 V/5,2 A, +/-6%, 48...62 Hz, sinusoidal y sin interferencias
- Potencia: +800 W/pico de 1HP
- Protección: IP23
- Velocidad: 8000 rpm, controlada electrónicamente, arranque suave y progresivo
- Motor: Motor con ventilador y freno mecánico resistente a altas temperaturas
- Equipamiento eléctrico: - Motor con protección térmica y control electrónico  
- Protección de Clase 1 de acuerdo con la norma EN-60335-1  
- Protección Electromagnética
- Construcción: - Base del motor en acabado de aluminio pulido  
- Tapa, recipiente colector, cesta centrífuga y disco rallador en acero inoxidable  
- Émbolo construido en robusto polietileno (PE-HD) resistente a impactos.
- Peso: 9 kg neto
- Temperatura: Funcionamiento: 10...40°C / Almacenamiento: -20...70°C
- Humedad: Funcionamiento: 0...80% sin condensación / Almacenamiento: 0...95% sin condensación
- Altitud: 0...2.000 m (0...6600 pies)



Nos reservamos el derecho de realizar cambios en las características técnicas en cualquier momento y sin previo aviso

## 5. CONEXIÓN ELÉCTRICA

La **tensión eléctrica** deberá corresponderse con la indicada en la placa de características (tensión indicada en Voltios (V)) y cumplir los requisitos enunciados en el capítulo de "Características Técnicas".

El aparato deberá de ser conectado solamente en **corriente alterna monofásica con toma de tierra**. Asegúrese de que el cable se corresponda con la clavija de la pared.

Se aconseja el uso de un **disyuntor** (FI), para todas los trabajos a realizar con aparatos eléctricos.

Si es posible, evite el uso de **alargadores de cable**. En caso de ser inevitable, utilice solamente alargadores originales y aprobados por la CE.

No someta el cable a tracción o presión.

Para reemplazar el cable, lea el capítulo "Reparación".



## 6. PUESTA EN MARCHA

Antes de utilizar el aparato por primera vez, deberá de ser **limpiado en profundidad**. Para ello, lea las Instrucciones dadas en el capítulo "Limpieza".

Coloque el aparato en una **superficie lisa y firme**. Asegúrese (por una cuestión de higiene y seguridad) de que no haya líquidos que se puedan acumular por debajo de la máquina. Enchufe el aparato a la toma más cercana y apropiada.

- La pulpa se podrá verter en un recipiente.



## 7. INSTRUCCIONES DE MANEJO

- Instale el recipiente colector

**!ADVERTENCIA!**

!Sobre el bloque motor se encuentra una junta tórica para el almacenaje del recipiente colector. El aparato se debe utilizar solo con la misma. En caso contrario se pueden originar daños en la máquina!



- Ponga la cesta centrífuga sobre el eje del motor y rótelas ligeramente hasta que quede fija.

**!ADVERTENCIA!**

!La cesta centrífuga del «Sanamat Plus» es algo más pequeña que la de las versiones anteriores del «Sanamat». La utilización de una cesta (modelo antiguo) puede conducir a un contacto muy ruidoso en la tapa!



- Rosque el tornillo hexagonal al centro de la cesta y apriételo ligeramente con la llave realizando una rotación en el sentido de las agujas del reloj.



- Coloque la tapa apropiada en el recipiente colector.



- Cierre con el cierre de seguridad.



- Coloque un contenedor para los desperdicios.  
Coloque algún recipiente debajo de la salida del zumo.



- Para encender la máquina, presione el interruptor.  
La máquina funcionará solamente si el cierre de seguridad está cerrado (interruptor de seguridad).



- Utilice el émbolo para empujar las hortalizas y frutas dentro del cañón de llenado. Si fuera necesario, corte primero las frutas y hortalizas en pequeños trozos para que puedan pasar a través del cañón con mayor facilidad.

Si utiliza por ejemplo manzanas blandas, la salida libre de los desperdicios, no se puede garantizar. Estos se acumulan en la zona de la tapa. En este caso hay que sacar la tapa 1 vez por cada llenado del contenedor de desperdicios, para proceder a su limpieza.





Las frutas y hortalizas deberán de lavarse en profundidad para evitar que la calidad del zumo se vea perjudicada por ejemplo, por los pesticidas o parecidos.

La arena, tierra y la suciedad reducen rápidamente la vida del disco rallador.



- Verifique el nivel del contenedor de la pulpa periódicamente.

- Apagado: presione el interruptor. Abra el cierre de seguridad una vez que la cesta centrífuga se haya parado por completo.



## 8. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN

La licuadora Sanamat funciona solamente si el cierre de seguridad ha sido bien bloqueado.

En caso de que se abra cuando el motor esté en marcha, se interrumpirá la conexión eléctrica y el dispositivo de frenado incorporado parará la cesta centrífuga en cuestión de segundos. Una vez que el cierre de seguridad haya sido cerrado, el interruptor deberá presionarse otra vez (función Reset).

**Sólo se deberá utilizar el interruptor para encender/apagar la máquina.**

En caso de que el aparato se sobrecaliente o sobrecargue, se apagará automáticamente. En este caso, deberá ser reiniciado unos minutos después presionando el interruptor. Trabaje seguidamente de forma menos intensiva que antes. Si detectara alguna irregularidad o defecto de funcionamiento, por favor, contacte con su proveedor. Para más información, lea el capítulo "Reparación".

## 9. LIMPIEZA

Enjuague con agua caliente y después de cada uso el recipiente colector, la cesta centrífuga, la anilla de plástico, la tapa y el émbolo; límpielos con un cepillo. No espere a que se sequen los restos.

**¡No sumerja nunca el bloque motor en agua ni en cualquier otro líquido ni lo rocíe! ¡No lo limpie bajo el chorro de agua!**

Si fuera necesario, limpie el bloque motor con un trapo húmedo.

### **Importante:**

Mientras se procesan las hortalizas, especialmente las zanahorias, se forma una capa que gradualmente tapona el tamiz y por tanto, reduce la abertura, produciendo menor cantidad de zumo.

Por lo tanto, es necesario realizar una limpieza en profundidad por lo menos **una vez por semana**. Para ello, sumerja la **cesta centrífuga en agua diluida con detergente para cubiertos** y frótelas con un cepillo.

Después de cada limpieza, vuelva a montar la máquina.

**Consejo: La máxima extracción de zumo se consigue introduciendo la cesta centrífuga durante la noche en una solución de agua y detergente.**

## 10. MANTENIMIENTO

Los cojinetes del motor están permanentemente lubricados y en consecuencia, no requieren de mantenimiento alguno.

## 11. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA/SOLUCIÓN
El aparato no funciona	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asegúrese de que el cable esté enchufado a la red</li> <li>- El cierre de seguridad está cerrado correctamente</li> <li>- Ponga el interruptor en OFF y presiónelo otra vez</li> <li>- Chequee el fusible del circuito eléctrico</li> </ul>
Ruido de fricción	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La máquina no está correctamente montada</li> <li>- Por favor, consulte el capítulo "Instrucciones de manejo"</li> </ul>
Se necesita realizar mucha fuerza para empujar la fruta y/u las hortalizas con el émbolo y éstas no se cortan bien	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El disco rallador está gastado. Reemplácelo sacándolo de la cesta centrífuga</li> </ul>
El aparato vibra	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El dispositivo de caída de la pulpa está taponado</li> </ul>
Mucho ruido	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El motor o la parte electrónica están defectuosas. Pare la máquina y llévela a reparar.</li> </ul>

## 12. REPARACIÓN

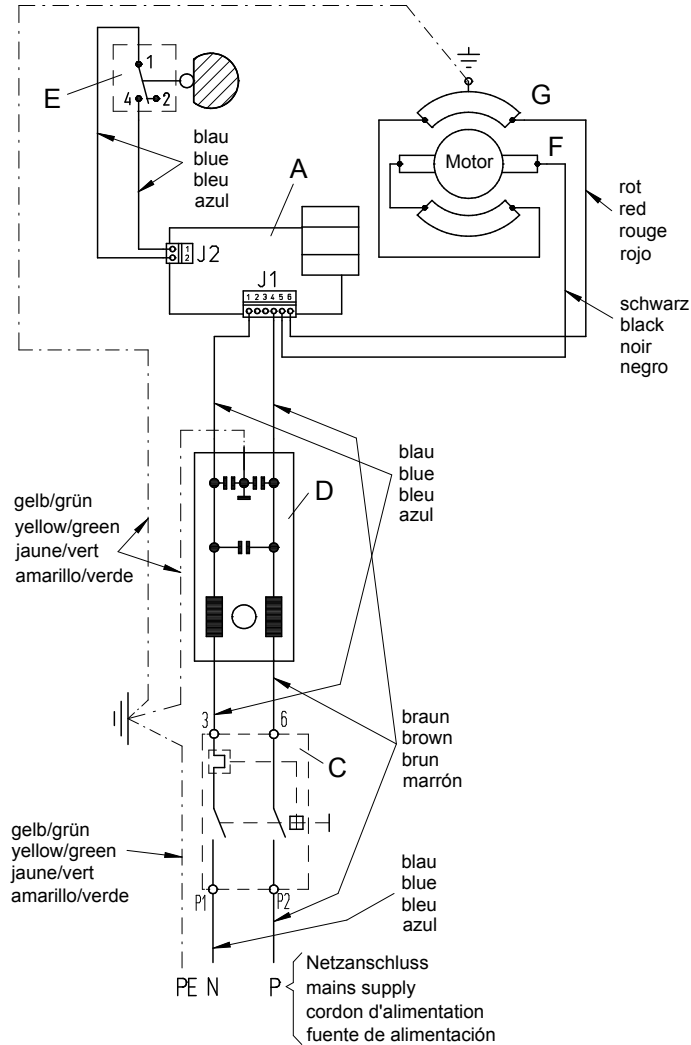
Infórmese en el establecimiento donde adquirió el aparato, donde obtendrá la dirección del centro SAT autorizado por Rotor Lips S.A. más próximo.

**La reparación de aparatos eléctricos debería ser realizada solamente por técnicos profesionales. ¡El usuario podría resultar gravemente dañado en caso de realizar una reparación inadecuada!**



**¡Atención!  
¡En caso de que el cable resulte dañado, solamente podrá ser sustituido por otro cable original!**



**13. DIAGRAMA DE CONEXIÓN 230 V****SOLAMENTE PARA USO  
DEL SERVICIO TÉCNICO**

A = Placa electrónica

J1, J2 = Terminales del cable

C = Interruptor de protección

D = Filtro de radio interferencia  
(desparasitador)

E = Interruptor de seguridad

F = Conexión de la escobilla

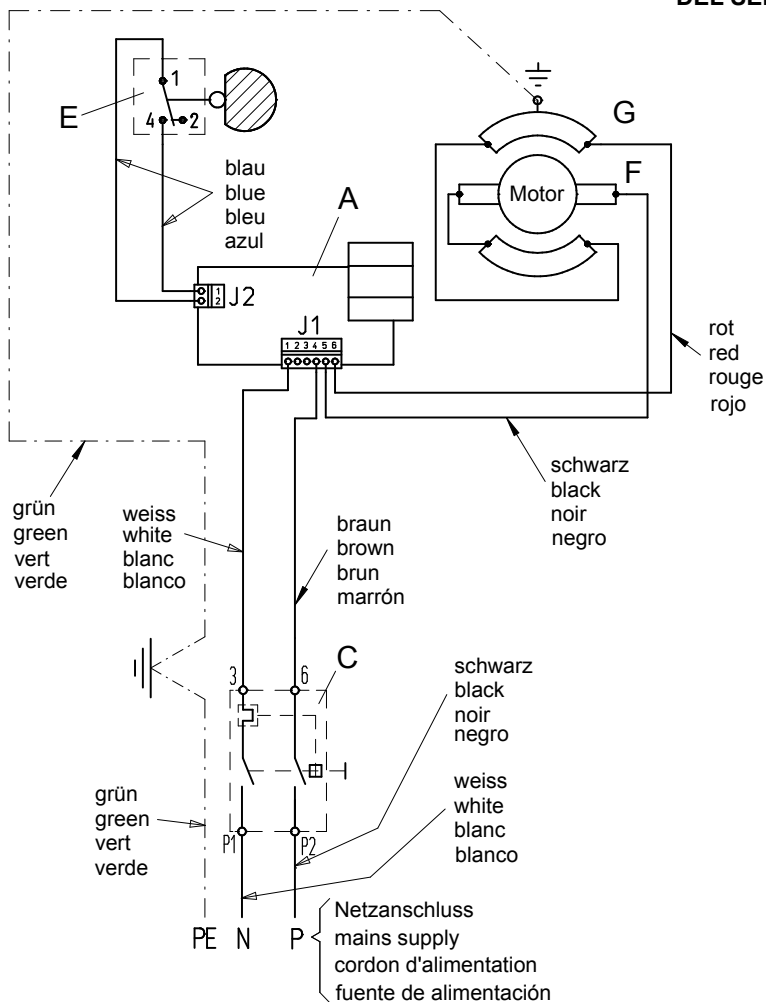
G = Conexión del estator

PE = Toma de tierra

N = Neutro

P = Fase

### 13. DIAGRAMA DE CONEXIÓN 120 V

**SOLAMENTE PARA USO  
DEL SERVICIO TÉCNICO**

A = Placa electrónica  
J1, J2 = Terminales del cable  
C = Interruptor de protección  
E = Interruptor de seguridad  
F = Conexión de la escobilla

G = Conexión del estator  
PE = Toma de tierra  
N = Neutro  
P = Fase

**14. ELIMINACIÓN/RECICLAJE**

La eliminación del material de deshecho (embalaje, peladuras,...) deberá realizarse de acuerdo a las normas que rigen en el país.

Por ejemplo: el embalaje de los alimentos, peladuras y huesos de frutas,....

Las piezas deberán de ser eliminadas de acuerdo a las prescripciones locales para el reciclaje en vigor (metal) o por eliminación específica (placas).

**15. GARANTÍA**

Los términos de la garantía estarán de acuerdo con las condiciones de venta y entrega de Rotor Lips S.A., así como a las Directivas de la Sociedad Constructora de Máquinas.

**16.  Declaración de conformidad**

Nosotros, Rotor Lips S.A.  
Glütschbachstrasse 91  
CH-3661 Uetendorf  
Suiza

Declaramos bajo nuestra responsabilidad que la máquina

**Licuidora Sanamat Plus**

**Tipo RSA, 230 V**

a la que se refiere esta declaración, está en conformidad con las siguientes normas o documentos normativos siguientes:

EN 60335-1(ed.3);am1;am2, EN 60335-2-64(ad.2);am1,  
EN 55014-1:00, EN 55014-2:97, EN 61000-3-2:00,  
EN 61000-3-3:95 + A1:01

Y de acuerdo las prescripciones de las Directivas:

**98/37/EG + 73/23/EG + 89/336/EG**

Uetendorf, 21.10.2002 Director General H. Ad. Mühlematter



17.



IEC SYSTEM FOR CONFORMITY  
TESTING TO STANDARDS FOR  
SAFETY OF ELECTRICAL EQUIPMENT  
(IECEE) CB SCHEME

Ref. Certificate No.

CH-2098

**CB TEST CERTIFICATE**

Issued by:	Swiss Electrotechnical Association - (SEV)		
Registration date:	2002-07-10		
Product:	Power juicer		
Applicant:	Rotor AG	Riedernstrasse 9, CH-3661 Uetendorf	Switzerland
Manufacturer:	Rotor AG	Riedernstrasse 9, CH-3661 Uetendorf	Switzerland
Factory:	Rotor AG	Riedernstrasse 9, CH-3661 Uetendorf	Switzerland
Rating and principal characteristics:	230-240V~, 50-60Hz, 2.6A; class I, IP23 (RSA Sanamat) 230-240V~, 50-60Hz, 4.5A; class I, IP23 (RVP Vitamat)		
Trade mark (if any):	Rotor		
Model/Type reference:	RSA Sanamat, RVP Vitamat		
Additional information:	National differences: not tested		
Sample of product tested to be in conformity with IEC:	60335-1 (ed.3);am1;am2, 60335-2-64(ed.2);am1	Additional standards tested: EMC: CISPR 14-1:00, CISPR 14-2:97, IEC 61000-3-2:00, IEC 61000-3-3:94 + A1:01, EN 55014-1:00, EN 55014-2:97, EN 61000-3-2:00, EN 61000-3-3:95 + A1:01	
Test Report Ref. No:	02-HG-0093.01 + .02 + .03 + .04 + .10(EMC) + .11(EMC)		

This CB Test Certificate is issued by the National Certification Body

Swiss Electrotechnical Association - (SEV)  
Luppenstrasse 1, CH 8320 Fehraltorf, Switzerland

Signed by: Hans Roschmann *H Roschmann*

Date of issue: 2002-07-10



17.



IEC SYSTEM FOR CONFORMITY  
TESTING TO STANDARDS FOR  
SAFETY OF ELECTRICAL EQUIPMENT  
(IECEE) CB SCHEME

Ref. Certificate No.
CH-2099

## CB TEST CERTIFICATE

Issued by:	Swiss Electrotechnical Association - (SEV)		
Registration date:	2002-07-10		
Product:	Power juicer		
Applicant:	Rotor AG	Riedernstrasse 9, CH-3661 Uetendorf	Switzerland
Manufacturer:	Rotor AG	Riedernstrasse 9, CH-3661 Uetendorf	Switzerland
Factory:	Rotor AG	Riedernstrasse 9, CH-3661 Uetendorf	Switzerland
Rating and principal characteristics:	120V~, 50-60Hz, 5.2A; class I, IP23 (RSA Sanamat) 120V~, 50-60Hz, 8.3A; class I, IP23 (RVP Vitamat)		
Trade mark (if any):	Rotor		
Model/Type reference:	RSA Sanamat, RVP Vitamat		
Additional information:	National differences: not tested		
Sample of product tested to be in conformity with IEC:	60335-1 (ed.3);am1;am2, 60335-2-64(ed.2);am1		
Test Report Ref. No:	02-HG-0093.01 + .02 + .03 + .04		

This CB Test Certificate is issued by the National Certification Body

Swiss Electrotechnical Association - (SEV)  
Luppenstrasse 1, CH 8320 Fehraltorf, Switzerland



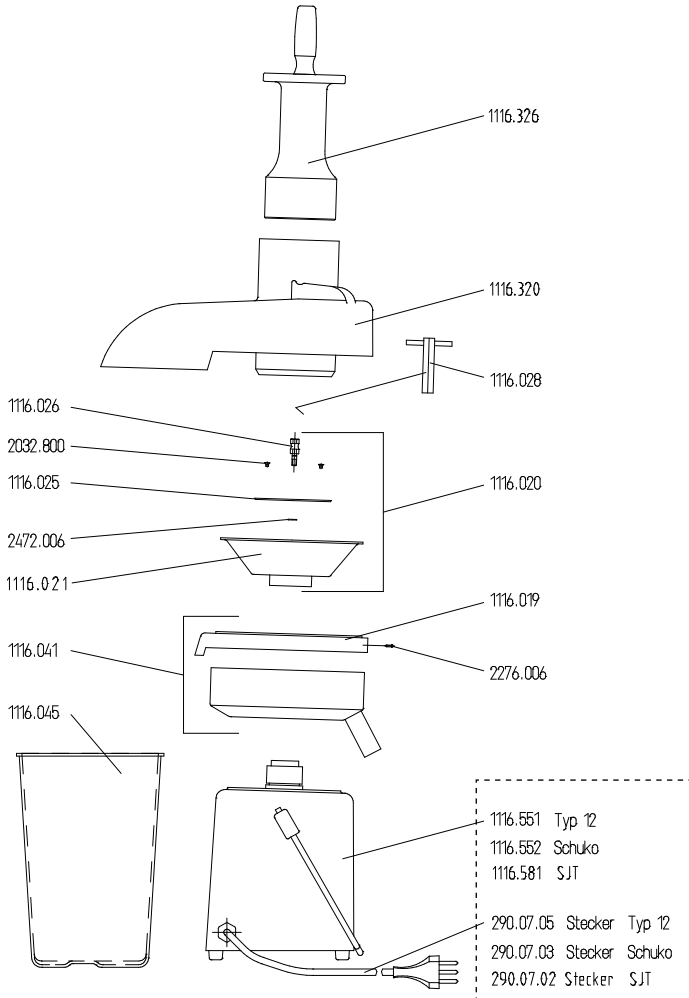
Signed by: Hans Roschmann

Date of issue: 2002-07-10



1116.501.P / 502.P / 506.P / 531.P

**Sanamat Plus RSA Saftzentrifuge**  
**Sanamat Plus RSA Juice extractor**  
**Sanamat Plus RSA Centrifugeuse pour jus**  
**Sanamat Plus RSA Licuadora centrífuga**



- Ersetzen nur durch Fachkräfte!
- Replace only by service technicians!
- Remplacer uniquement pour personnel qualifié!
- ¡Reemplazar sólo por personal cualificado!

1116.501 / 502 / 506 / 531

**Sanamat RSA Saftzentrifuge**  
**Sanamat RSA Juice extractor**  
**Sanamat RSA Centrifugeuse pour jus**  
**Sanamat RSA Licuadora centrífuga**

Art.Nr./N°	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación
1116.320	RSA Deckel-Rundschaft kpl *	RSA lid-round feet shoot	RSA couvercle goulotte ronde	Conjunto tapa-cañon de llenado RSA
1116.019	RSA Kunststoff-Ring	RSA plastic ring	RSA anneau en plastique	Anilla de plástico RSA
1116.020	RSA Schleuderkorb kpl	RSA centrifugal basket asm.	RSA ens. panier centrifugeur	Conjunto cesta centrifuga RSA
1116.025	RSA Reisscheibe	RSA grating disc	RSA disque rapeur	Disco rallador RSA
1116.026	RSA Spezialschraube	RSA special screw	RSA vis spécial	Tornillo especial RSA
1116.028	RSA Schlüssel *	RSA box spanner *	RSA clé *	Llave de tubo RSA
1116.326	RSA Rundsattel kpl	RSA round plunger asm.	RSA ens. poussoir ronde	Émbolo redondo
1116.041	RSA Auffangbehälter kpl	RSA juice collecting bowl asm.	RSA ens. récipient collecteur	Conjunto recipiente colector
1116.045	RSA Tresterbehälter	RSA trash container	RSA bac à déchets	Recipiente de desechos RSA
1116.551	RSA Motorblock 220-240V kpl	RSA motor base asm.	RSA ens. bloc moteur	Conjunto bloque motor RSA
1116.552	RSA Motorblock 220-240V kpl	RSA motor base asm.	RSA ens. bloc moteur	Conjunto bloque motor RSA
1116.581	RSA Motorblock 120V/4.5A kpl	RSA motor base asm.	RSA ens. bloc moteur	Conjunto bloque motor RSA
2032.800	Se-Schraube M3x4 mit Schlitz	Slot. flat head mach.screw M3x4	Vis à tête fraisée M3x4	Tornillo de cabeza plana M3x4
2276.006	Hammerschraube d1.85x6.35 Typ U	T-head bolt d1.85x6.35	Vis à tête rectang. d1.85x6.35	Tornillo de cabeza rectangular d1.85x6.35
2472.006	Sicherungsscheibe RS4	Lock washer RS4	Rondelle d'arrêt RS4	Arandela de seguridad RS4
290.07.05	Netzkabel 3x0.75mm2x2m (Typ 12)	Cord with plug (type 12)	Cordon avec fiche (type 12)	Clavija y cable (tipo Schuko)
290.07.02	Netzkabel 3x0.75mm2x2m (Schuko)	Cord with plug (Schuko)	Cordon avec fiche (Schuko)	Clavija y cable (tipo Schuko)
290.07.03	Netzkabel 3x18AWGx2m (SJT)	Power supply cord with plug (SJT)	Cordon avec fiche 120V (SJT)	Clavija y cable (SJT)
296.61.01	Rahmen und Gummikappe AZM11	Frame and rubber top AZM11	Cadre pour capuchon AZM11	Marco para tapón AZM11