

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

Saft-Zentrifuge • Juice extractor • Centrifugeuse pour jus • Licuadora centrífuga
• Centrifuga spremiagrumi



Vitamat INOX

Type
Type
Tipo

RVI



Artikel Nr.

Article no.

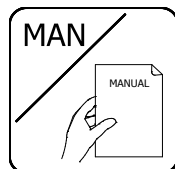
Nº Artículo

Nº d'Articolo

1210.001/002/006

1210.031

 **Swiss made**



Bedienungsanleitung (Original) mit Komformitäts-Erklärung CE

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

Seite 1
Letzte Seite

DE

Instruction manual with declaration of conformity CE

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

page 13
last page

EN

Mode d'emploi avec déclaration de conformité CE

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.

page 25
dernière page

FR

Manual de instrucciones con declaración de conformidad CE

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

página 37
última página

ES

Manuale d'uso con dichiarazione di conformità CE

Leggere attentamente prima dell'attivazione e conservare
per ulteriori consultazioni.

pagina 49
ultima pagina

IT

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise	2
2. Verwendungszweck	3
3. Maschinenübersicht	3
4. Technische Daten	4
5. Elektrischer Anschluss	5
6. Inbetriebnahme	5
7. Bedienung	
7.1 Vitamat INOX	6-7-8
7.2 Produktabhängige Einstellungen	9
8. Sicherheitssteuerung und Motorschutz	10
9. Reinigung	10
10. Wartung	11
11. Störungsbehebung	11
12. Reparatur	11
13. Entsorgung/Recycling	12
14. Garantie	12

Ersatzteilliste 61-62

CE-Konformitätserklärung..... letzte Seite

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 Saftzentrifuge Rotor Vitamat INOX (RVI) 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.

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.
- Der Vitamat 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. Stecker-Kontakte nicht berühren. Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Kinder!)
- Der Vitamat darf nur von **instruiertem Personal** bedient werden.
- Der Vitamat darf nur betrieben werden, wenn jedes zugehörige Teil ordnungsgemäss montiert ist.
- Das Gerät darf nur mit den von Rotor Lips angegebenen Originalteilen verwendet werden.
- Personen (einschliesslich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

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 den 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.

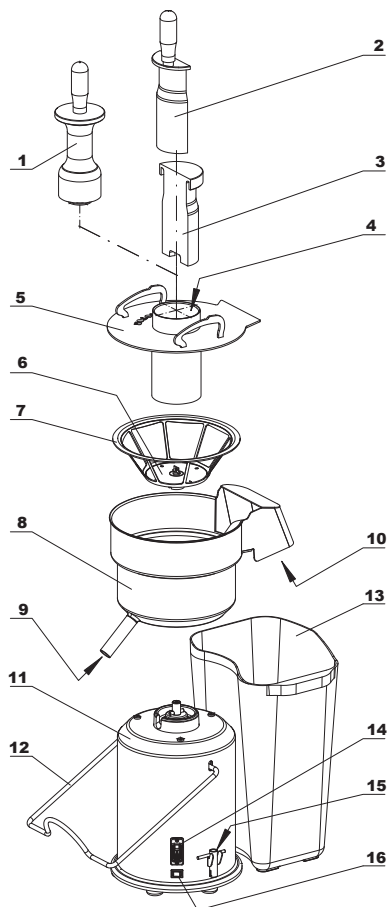
2. VERWENDUNGSZWECK

Die Rotor-Saftzentrifuge RVI ist **nur** für das gewerbliche Entsaften von Gemüse oder Früchten zu verwenden. Zum Beispiel: Karotten, Kartoffeln, Rinden (roh), Sellerie, Ananas (ohne Strunk), Äpfel, Birnen usw.

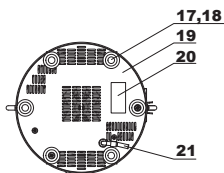
Tipp: weiche Früchte (Erdbeeren, Kiwi, Mango) besser mit dem Küchenmixer Rotor Gastronom mixen, um eine maximale Saftausbeute zu erreichen.

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

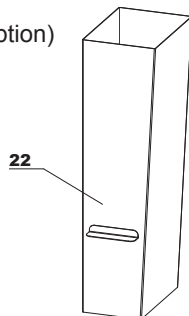
3. MASCHINENÜBERSICHT



1. Rundstößel
2. Halbrund-Stößel
3. Schachteinsatz
4. Einfüllschacht
5. Deckel
6. Reisscheibe
7. Schleuderkorb
8. Auffangbehälter
9. Saftauslauf
10. Tresterauswurf
11. Motorblock
12. Spannbügel
13. Tresterbehälter
14. Geräteschalter (Ein/Aus)
15. Schlüssel
16. Drehzahl-Schalter (Stufen 1+2)
17. Gummifuss
18. Distanzhülse
19. Bodenblech
20. Typenschild
21. Netzkabel
22. Tresterrohr durch Theke (Option)



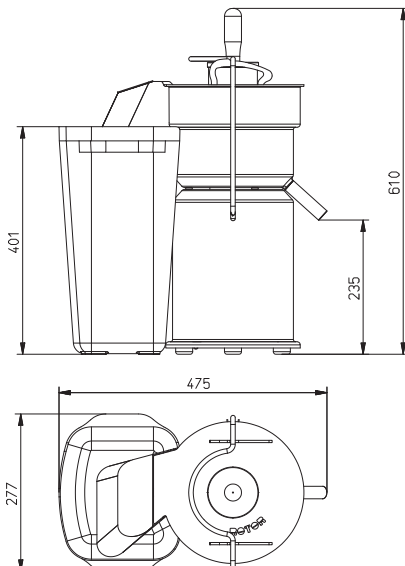
Maschine-Ansicht von unten



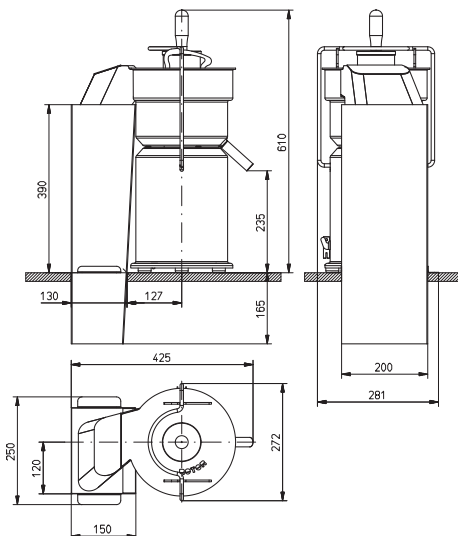
4. TECHNISCHE DATEN

Netzanschluss:	230-240 V/4,8 A resp. 120 V/7,2 A, +/- 6%, 48...62 Hz, Sinusförmig, Interferenzfrei
Spitzenleistung:	ca. 1500 W
Einfüllöffnung:	ø80 mm mit Einsatz für halbierten Schacht (halbrund)
Schutzgrad:	IP34
Drehzahl:	Stufe 1= 5000 U/min, Stufe 2= 5600 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-Richtlinie
Ausführung:	- Motorsockel, Auffangbehälter, Deckel, Reisssscheibe und Schleuderkorb aus nichtrostendem Edelstahl - Stössel aus schlagzähem Hart-Polyethylen (PE-HD)
Gewicht:	16,5 kg netto
Emissions-Schallpegel:	65 dBA (LpA gemäss EN 12852)
Temperaturbereich:	Betrieb: 10...40°C/Lagerung: -20...70°C
Luftfeuchtigkeit:	Betrieb: 0...80% nicht kondensierend/Lagerung: 0...95% nicht kondensierend
Höhe über Meer:	0...2000 m

RVI Standard



RVI mit Tresterrohr (Option)



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.



Aus Gründen der Sicherheit muss die Steckdose mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI) geschützt sein.

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 korrekt montierte Saftzentrifuge Rotor Vitamat INOX 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 auf verschiedene Arten wegführen:

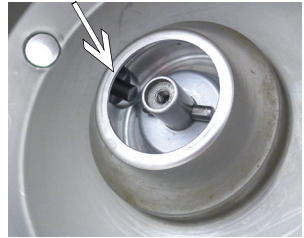
- direkt in den Behälter (nur originalen Typ verwenden!).
- Tresterrohr durch Theke (optionales Zubehör).

7.1 BEDIENUNG VITAMAT INOX

- Auffangbehälter aufsetzen.
Saftauslauf auf der Seite des Spannbügels.



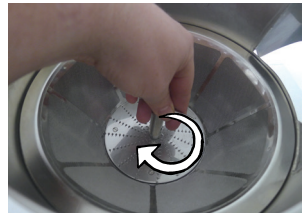
- Kontrolle:
Bolzen muss in die Nute einrasten!



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



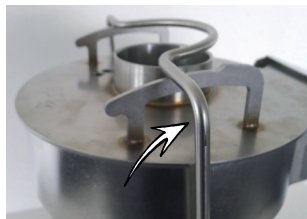
- Die Zentrumschraube im Schleuderkorb eindrehen und mit dem mitgelieferten Schlüssel leicht anziehen (Rechtsdrehung).
Schlüssel **nie** in der Maschine vergessen!



- Deckel aufsetzen.
Auf die richtige Winkellage achten.



- Spannbügel schliessen.



- Behälter für Trester positionieren. Ein Gefäss für den Saft unter den Saftauslauf stellen.



- Abhängig vom Produkt die optimale Drehzahl und den Stössel wählen (siehe Kapitel 7.2)

I: Stufe 1, langsame Drehzahl ist optimiert für die Verarbeitung von weicheren Früchten wie z.b. Äpfeln (gesteigerte Saftausbeute und besseres Auswurfverhalten bei Äpfeln).

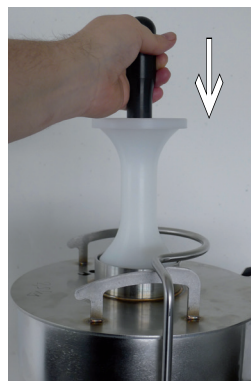
II: Stufe 2, schnelle Drehzahl für harte Früchte wie z.b. Karotten. Grundsätzlich gilt diese Stufe als **Universaldrehzahl** und ist bei der Produktion von gemischten Waren zu verwenden.



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



- Die vorbereiteten Gemüse-Stücke oder Früchte mit dem Stössel gleichmässig durch die Einfüllöffnung stossen. Wenn nötig zuerst zerkleinern, damit die Stücke leicht durch den Einfüllschacht gleiten.
- Bei Lärm den Trester-Behälter leeren und mit der Hand den Trester aus dem Siebkorb und Auffangbehälter entfernen! Zuvor Gerät von Netz trennen.
- Der Trester darf sich nicht stauen, weil sonst starke Vibrationen die Maschine beschädigen können.
- Besonders überreife oder überlagerte weiche Früchte (Äpfel) neigen zum Verstopfen.



Das Gemüse resp. die Früchte müssen vor der Verarbeitung genügend gewaschen oder geschält (Kiwi!) werden, um eine Verunreinigung des Safts durch Pestizide oder ähnlichem zu verhindern.

Grosse Kerne, Erde, Sand, Steine etc. nutzt die Reisssscheibe stark ab. Diese regelmässig ersetzen.



- Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch sammelt sich auf dem Motorblock im Bereich der Antriebswelle kein Saft an. Wenn der Saftauslauf verstopft ist (wegen zu weichen Früchten!) kann dies ausnahmsweise auftreten. Um Verschleiss zu vermeiden, muss dann die Verunreinigung sofort mit einem feuchten Lappen – **ohne Reinigungsmittel** – abgewischt werden.



Während der Produktion:

- Ab und zu den Füllstand des Tresterbehälters kontrollieren.
- Häufige Sichtkontrolle des kontinuierlichen Trester-Auswurfes (kein Rückstand!).

- Ausschalten: Geräteschalter betätigen (Stellung O). Spannbügel erst öffnen, wenn der Schleuderkorb still steht, damit die Bremse nicht unnötig verschlissen wird.



7.2 PRODUKTABHÄNGIGE EINSTELLUNGEN

Weiche und/oder runde Früchte

Für die optimale und schnelle Verarbeitung von **weichen, runden Früchten**, wie zum Beispiel Äpfeln und Birnen oder geschälten Orangen, ist der runde Schacht (ohne Einsatz) zu verwenden.

Den grossen Stößel verwenden.

Viele Früchte müssen so nicht vorgängig zerkleinert werden.

Bei Äpfeln und sehr weichen Produkten den Drehzahl-Schalter auf Stufe 1 einstellen! Bei den meisten anderen Produkten ist Stufe 2 idealer.

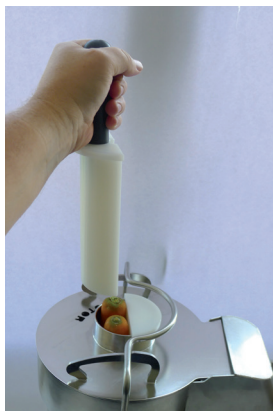


Kleinere und/oder härtere Früchte und Gemüse

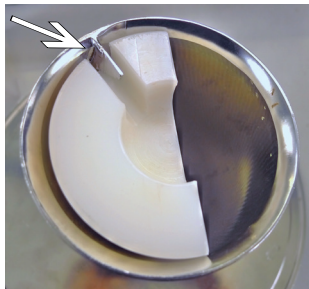
Für **kleinere oder härtere** Früchte und Gemüse, wie zum Beispiel Karotten, kann der halbkreisförmige Einsatz verwendet werden.

Damit kann das Verkeilen oder Verklemmen, sowie das Hinausschleudern beim Einfüllen vermindert werden und der Kraftaufwand ist kleiner.

Bei Karotten und anderen härteren Produkten immer die hohe Drehzahl (Stufe 2) verwenden!



Darauf achten, dass die Nute im Schachteinsatz (siehe Pfeil) mit dem Deflektor am Deckel übereinstimmt.



8. SICHERHEITSSTEUERUNG UND MOTORSCHUTZ

Die Saftzentrifuge Rotor Vitamat INOX 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 erneuten Schliessen des Spannbügels muss die Maschine während 2 Sekunden mit dem Geräteschalter ausgeschaltet 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 frühestens nach einigen Minuten neu betätigt werden.

Häufiges Ansprechen des Motorschutz-Schalters kann bedeuten, dass die Maschine stark verschmutzt ist, dass das Stromnetz eine ungenügende Spannung aufweist, die Reisssscheibe abgenutzt ist, oder dass die Maschine längere Zeit oberhalb der Nennleistung lief (hartes Gemüse pausenlos mit grossem Kraftaufwand verarbeitet).

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

9. REINIGUNG

Auffangbehälter, Schleuderkorb, Deckel, Tresterauswurf 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.

Gefahr!

Maschine nach jedem Gebrauch gründlich reinigen! Durch unsachgemässe und nachlässige Reinigung, können erhebliche Risiken durch Mikroorganismen für den Konsumenten entstehen.

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.

Tip: 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.
- Die Reisssscheibe nützt sich ab und muss mindestens jährlich ersetzt werden.

11. STÖRUNGSBEHEBUNG

SYMPTOM	URSACHE UND / ODER ABHILFE
Das Gerät läuft nicht	- Netzkabel mit einer Wandsteckdose verbinden - Spannbügel richtig schliessen - Geräteschalter Aus- und wieder Einschalten - Sicherung im betreffenden Hausschaltkreis überprüfen - siehe Kapitel „Sicherheitssteuerung und Motorschutz“ (Motorschutz-Schalter)
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 (nur mit montiertem Schleuderkorb)	- Tresterauswurf ist verstopft - Schleuderkorb deformiert oder verschmutzt
Grosser Lärm (ohne Schleuderkorb testen!)	- 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.

Bei Rücksendungen das Gerät stossfest gepolstert verpacken!

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. 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 recycelt (z.B. Metalle) oder entsorgt werden (z.B. Elektronik).
Gerät nicht als Hausmüll entsorgen.

**14. GARANTIE**

Die Garantiebestimmungen gelten gemäss den Verkaufs- und Lieferbedingungen der Rotor Lips AG. Wir übernehmen keine Transportschäden.

Table of contents

1. Safety tips	14
2. Uses	15
3. Machine description	15
4. Technical data	16
5. Electrical connection	17
6. Putting into operation	17
7. Operating instruction	
7.1 Vitamat INOX	18-19-20
7.2 Product-specific settings	21
8. Safety features and motor protection	22
9. Cleaning	22
10. Maintenance	23
11. Troubleshooting	23
12. Repairs	23
13. Disposal/Recycling	24
14. Guarantee	24

Spare parts list	61-62
CE-Declaration of Conformity	last page

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 Vitamat INOX (RVI) is built in accordance with the relevant international standards. When using electrical appliances, certain basic safety precautions must be complied with in order to prevent any possible injuries or damage. Accordingly, these instructions are to be read through carefully and retained.

If you use the Rotor VITAMAT INOX 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.
- Check the Vitamat before each use (appliance, plug and cable).
- **The appliance shall not be used if it is damaged.**
- If the appliance has been dropped or has 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 should only be plugged into a socket when the appliance is switched off. Do not touch plug contacts. Do not allow the mains cable to hang down (children!)
- The **Vitamat** may only be used by **instructed personnel**.
- The Vitamat may only be used when all parts have been properly installed.
- Use only appropriate, original spare parts from Rotor Lips.
- All persons (including children), who are not in the situation to use the appliance in a proper way, due to their physical, sensoric or mental capability, their inexperience or ignorance, may only use this machine under supervision or instruction by a responsible person in charge.

**In order to avoid accidents and damages to the appliance, operate it only with the lid, intermediate ring, pulpe chut and collecting bowl in place.
It is forbidden during operation to reach into the feed shot or the pulpe chut (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 it **not** allow the mains cable to hang over a sharp edge, do **not** lie on a work surface and avoid in any case having it come into 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.

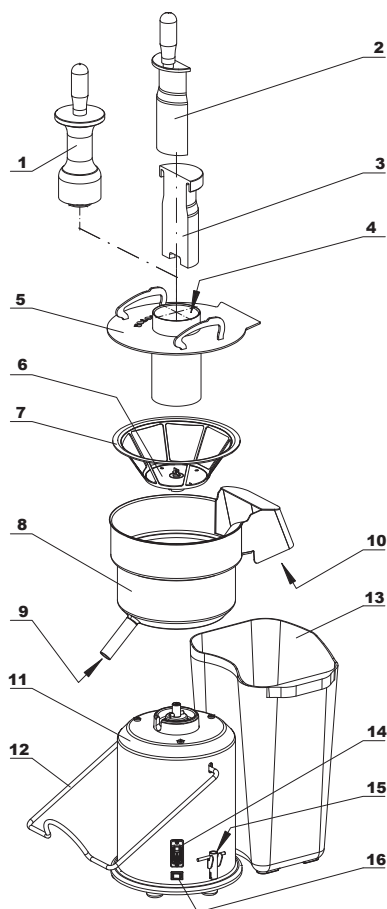
2. USES

The Rotor juice extractor is **only** to be used to commercial extract juices from vegetables or fruits. For example: carrots, potatoes, beets (crude), celeriac, cucumbers, pineapple (without stalk), apples, pears, etc.

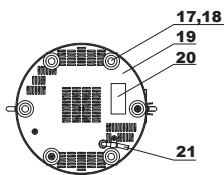
Advice: for soft fruits (like strawberries, kiwis, mangoes) rather use the blender Rotor Gastronom, for a maximum juice yield.

If juice extractor RVI is used for any other purposes or altered, Rotor Lips Ltd. cannot be held responsible for any damages which result.

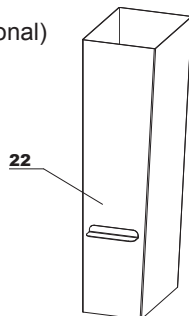
3. MACHINE DESCRIPTION



1. Round plunger
2. Half round-plunger
3. Shaft insert
4. Feed shoot
5. Lid
6. Grating disc
7. Centrifugal basket
8. Collecting bowl
9. Juice outlet
10. Pulpe chute
11. Motor unit
12. Safety clasp
13. Trash container
14. Appliance switch (On/Off)
15. Box spanner
16. Speed switch (levels 1+2)
17. Rubber foot
18. Distance ring
19. Bottom plate
20. Rating plate
21. Mains cable
22. Marc pipe through bar (optional)

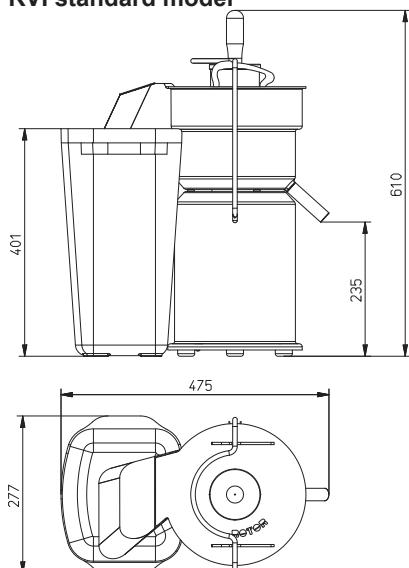
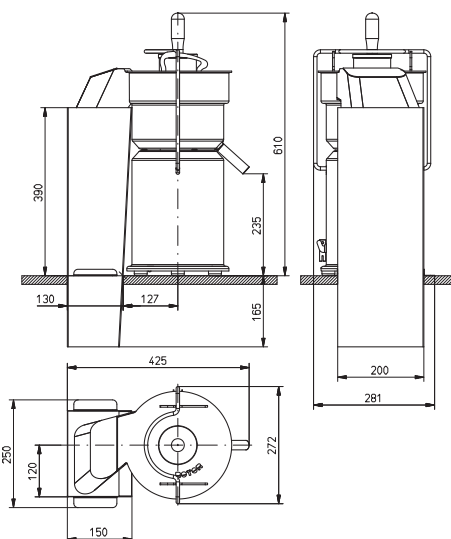


Machine viewed from below



4. TECHNICAL DATA

Power supply:	230-240 V/4,8 A or 120 V/7,2 A, +/- 6%, 48...62 Hz, sinusoidal, interference free
Power requirement:	more than 1500 W/2 HP peak
Filler opening:	ø80 mm with inset for halved feed shoot (semi-circular)
Protection:	IP34
Motor:	High temperature resistant collector motor with fan and mechanical break
Speed:	Control range 1= 5000 rpm, 2= 5600 rpm electronically controlled, smooth gradient 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, lid, collecting bowl, centrifugal basket and grating disc in stainless steel - plunger is constructed of impact resistant hard-polyethylene (PE-HD)
Weight:	16,5 kg net
Noise emissions:	65 dBA (LpA according to standard EN 12852)
Temperaturerang:	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)

RVI standard model

RVI with marc pipe (optional)


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.



For safety reasons the outlet must have a faulty-energy-protection switch (FI).

If at all possible, avoid using an extension cord. If it is unavoidable, only proper, approved extension cords should be used.

Do not subject 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 correctly mounted juice extractor Vitamat INOX on a **firm, flat base**. Make sure by organisational or technical means, no fluids can gather underneath the machine (hygiene, electrical security). Plug it into a nearby, appropriate electrical outlet.

The pulp can be output different ways:

- directly into the container (only use the original type!).
- marc pipe through bar (optional accessory).

7.1 OPERATING INSTRUCTIONS VITAMAT INOX

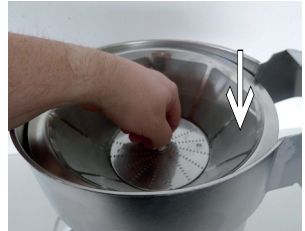
- Place the collecting bowl
Juice outlet on the side of the clamp.



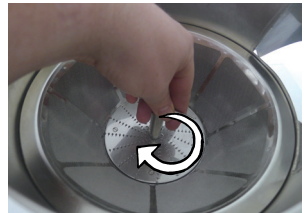
Check:
bolt must engage the groove!



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



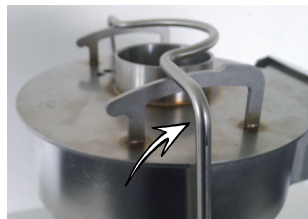
- Then central screw in the center of the
basket and tighten it slightly with the box spanner supplied,
supplied with a clockwise rotation.
Never forget the box spanner inside the machine!



- Place the appropriate lid on the collecting bowl.
Pay attention to the correct angular position.



- Close the safety clasp.



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



- Select the optimum speed and plunger depending on the product (see section 7.2)

I: Level 1, slow speed, is optimised for processing soft fruits such as e.g. apples (increased juice yield and better ejection behaviour with apples).

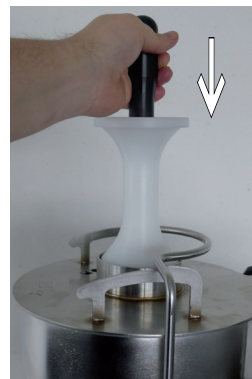
II: Level 2, fast speed for hard fruits such as e.g. carrots. This level is basically counted as universal speed and should be used in the production of mixed products.



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



- Using the plunger, evenly push the prepared vegetables and fruit into the feed shoot opening. If necessary, first cut the vegetables and fruit into smaller pieces so that they pass through the feed shoot more easily.
- By noise, empty the residue container, and remove by hand the residue from the centrifugal basket and the collecting bowl. Disconnect the mains plug before doing so.
- The residue should not stow, otherwise the machine may get damaged by strong vibrations.
- Especially very ripe or long stored soft fruits (apples) may stow the basket.



The vegetables and fruits must have been washed or peeled (kiwi!) sufficient, to avoid spoiling the juice, e.g. with pesticides. Dirt, sand, stones etc. quickly near out the grating disc. Regularly replace this.



- At intended use no juice exits in the area of the drive shaft on the motor unit. Nevertheless this can occur exceptionally, if the juice outlet is clogged (because of soft fruits!). In order to avoid wear, in this case the pollution must be wiped off immediately with a damp rag – **without cleaning agents** – Do not damage the rubber seal!



During the production process:

- Monitor the level in the pulp container periodically.
Frequent sight control of the continuous residue-ejector (no residue!).
- Turn off : Press the appliance switch (position O).
Open the safety clasp only after the centrifugal basket has come to a complete stop, so that the brake is not unnecessarily worn out.



7.2 PRODUCT-SPECIFIC SETTINGS

Soft and/ or round fruits

For an optimal and fast process of **soft and/ or round fruits**, like apples, pears or peeled oranges, the round shoot (without inset) should be used.

Use the large plunger.

Many fruits do not need to be crushed beforehand this way.

Set the speed switch to Level 1 for apples and very soft products! For most other products Level 2 is better.

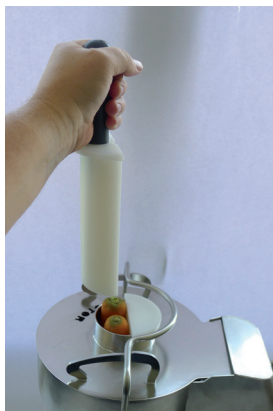


Smaller and/or harder fruits and vegetables

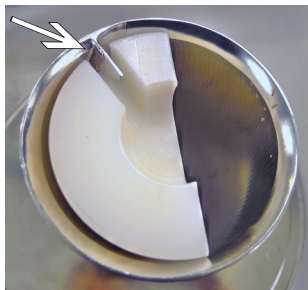
For **smaller and/or harder** fruits and vegetables, like carrots, the half-circle shaped inset should be taken.

This reduces wedging or jamming as well as ejection when filling, and the force used is less.

Always use high speed (Level 2) for carrots and other hard products!



Make sure that the groove in the shaft insert (see arrow) with the deflector on the lid corresponds.



8. SAFETY FEATURES AND PROTECTION

The juice extractor Vitamat INOX runs only if the safety clasp has been correctly closed.

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

Once the safety clasp has been closed again, the machine during 2 seconds with the appliance switch must be turned off (Reset-function).

Only the appliance switch shall be used to turn the machine on and off.

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

When the motor protection switch often shows, the machine maybe got dirty, the tension of the power supply system is insufficient, the grating disc is worn, or the machine was running on top speed for a longer period of time (like processing hard vegetables with big effort).

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

9. CLEANING

Rinse the collecting bowl, centrifugal basket, lid, pulpe chut and plunger immediately after each use with water and clean them with a brush. Do not wait for the the remains to dry.

The motor unit must never be submerged in or sprayed with water or any other liquid! Never attempt to clean it with a water jet!

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

Danger!

Thoroughly clean the machine after use every time. Incorrect and careless cleaning could put the consumer at considerable risk of micro-organism infection.

Important :

While processing vegetables, especially carrots, a layer is formed which gradually clogs the sieve if left and heavily impairs the working of the juice extractor ⇒ less juice.

Therefore, it is necessary to soak the **centrifugal basket in a normal, diluted washing up 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.
- The grating disc wears out and has to be replaced at least annually.

11. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE/SOLUTION
The appliance doesn't run	- Make sure the mains cable is plugged into a wall socket - The safety clasp is properly closed - Press the appliance switch off and press again - Check the fuse in the applicable building electrical circuit - see chapter „Safety features and protection“ (motor protection switch)
Grinding noise	- The machine was not correctly put together. Please refer to chapter „Operating instructions“
Too much force needed to push food down with plunger, vegetables and fruit not neatly cut	- grating disc are dull. Replace grating disc in centrifugal basket
The appliance only vibrates with the mounted centrifugal basket	- Pulpe chute is clogged - The centrifugal basket is deformed or dirty
Very noisy (testing without the centrifugal basket!)	- Motor or electronics is defective. Immediately stop the machine 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.

When returning the unit for repairs use a shockproof packing and well upholster the machine!

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



Attention!
If the appliance's mains cable should become damaged, it can only be replaced with an original cable.



13. DISPOSAL/RECYCLING

Disposal of the resulting work waste materials (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.). This product should not be treated as household waste.



14. GUARANTEE

The terms of the guarantee are in accordance with the sales and delivery regulations of the general importer Rotor Lips Ltd. Transport damages are not paid.

Table des matières

1. Règles de sécurité	26
2. Utilisation	27
3. Aperçu de la machine	27
4. Caractéristiques techniques	28
5. Branchement électrique	29
6. Mise en service	29
7. Commande	
7.1 Vitamat INOX	30-31-32
7.2 Réglages en fonction des produits	33
8. Dispositif de sécurité et disjoncteur-protecteur	34
9. Nettoyage	34
10. Entretien	35
11. Suppression des pannes	35
12. Réparation	35
13. Elimination/Recyclage	36
14. Garantie	36

Liste de pièces de rechange	61-62
-----------------------------------	-------

Déclaration de conformité CE	dernière page
------------------------------------	---------------

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 Vitamat INOX (RVI) 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.

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.
- Contrôler le vitamat 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. Ne pas toucher la prise de contact. Ne pas laisser pendre le câble.
- Seul le **personnel instruit en la matière** est autorisé à utiliser l'appareil.
- N'utilisez le Vitamat que si toutes les pièces sont montées correctement.
- L'appareil ne peut être utilisé qu'avec les pièces originales citées par Rotor Lips .
- Les personnes (enfants inclus) qui ne sont pas en état physique ou sensoriel, non aptes à juger le danger, sans connaissances de la machine ou ne sont pas capables d'utiliser l'appareil d'une manière sûre, ne sont pas autorisées à utiliser l'appareil sans la surveillance d'une personne responsable.

Pour éviter des accidents et des dommages à l'appareil, la centrifugeuse doit être mise en marche uniquement avec le récipient, l'anneau intermédiaire, l'éjecteur des marcs 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.

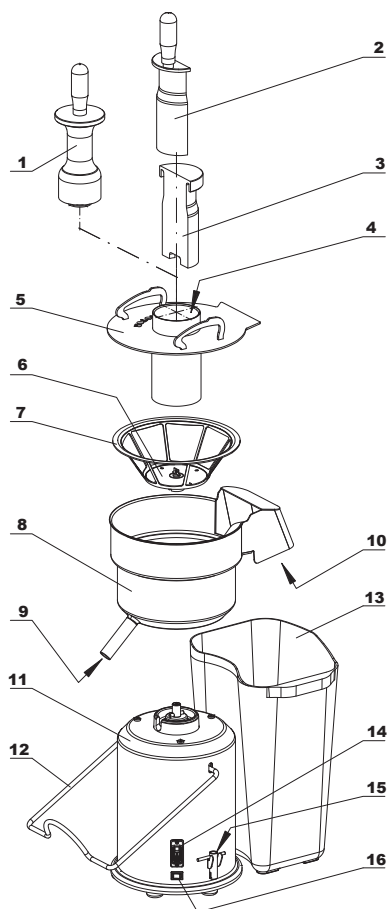
2. UTILISATION

La centrifugeuse Rotor RVI est à utiliser **uniquement** pour commerce extraire des jus de légumes ou de fruits; par exemple: carottes, pommes de terre, betterave rouge (cru), céleri, ananas (sans trognon), pommes, poires, etc.

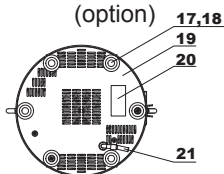
Conseil: les fruits tendres (fraises, kiwi, mangue) sont à broyer avec le mixer Rotor Gastronom afin d'obtenir un rendement optimal.

Si la centrifugeuse RVI 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.

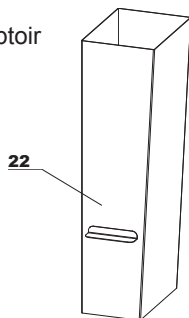
3. APERCU DE LA MACHINE



1. Poussoir rond
2. Demi rond-poussoir
3. Insert pour demi-compartment
4. Orifice de remplissage
5. Couvercle
6. Disque râpeur
7. Panier centrifugeur
8. Récipient
9. Sortie de jus
10. Ejection des marcs
11. Bloc-moteur
12. Etrier de serrage
13. Bac à déchets
14. Interrupteur (Marche/Arrêt)
15. Clé
16. Commutateur rotation (vitesses 1+2)
17. Pied caoutchouc
18. Doille d'écartement
19. Plaque de fond
20. Plaque signalétique
21. Câble
22. Tuyau à déchets pour comptoir (option)

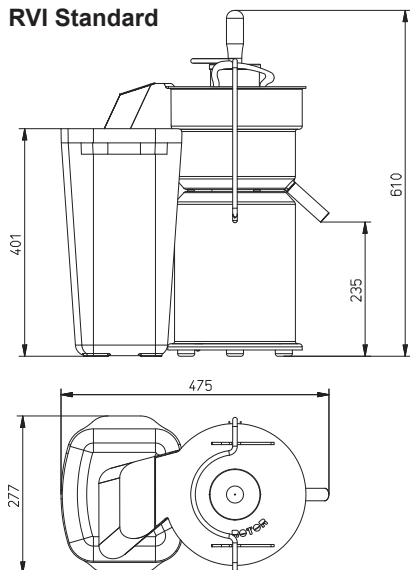
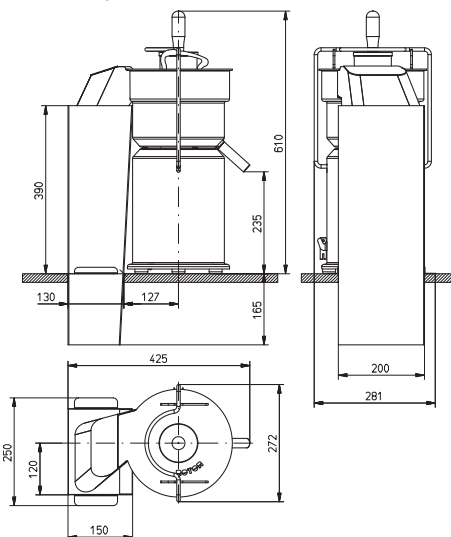


Machine vue d'en-bas



4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation secteur:	230-240 V/4,8 A resp. 120 V/7,2 A, +/- 6%, 48...62 Hz, sinusoïdal, sans interférence
Puissance absorbée:	env. 1 500 W à son max.
Orifice de remplissage:	ø80 mm avec insert pour le demi compartiment (Demi-rond)
Protection:	IP34
Vitesse:	1= 5 000 tr/min, 2= 5 600 tr/min, réglage électronique, avec démarrage en douceur
Moteur:	Moteur à collecteur résistant à de hautes températures avec ventilateur et frein
Équipement électrique:	- Protection du moteur - Classe de protection I conformément EN 60335-1 - Déparasité selon directives EMV
Exécution:	- Bloc moteur, récipient, Couvercle, disque râpeur et panier centrifugeur en acier inoxydable - Poussoir résistant aux chocs en polyéthylène dur (PE-HD)
Poids:	16,5 kg net
Émissions de bruit:	65 dBA (LpA conformément EN 12852)
Température:	Fonctionnement: 10...40°C / stockage: -20...70°C
Humidité:	Fonctionnement: 0 ...80% pas de condensation / stockage: 0...95% pas de condensation
Altitude:	0... 2 000 m

RVI Standard

RVI avec tuyau à déchets (option)


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 correspond 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.



Pour des raisons de sécurité, la prise doit être protégée avec un disjoncteur à courant de défaut (FI).

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 assemblé correctement Rotor Vitamat INOX 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 de différentes manières:

- directement dans le bac (utiliser uniquement le modèle d'origine !).
- via le tuyau à déchets pour comptoir (accessoire en option).

7.1 COMMANDE VITAMAT INOX

- Poser le récipient.
Sortie du jus du côté de l'étrier de serrage.



- Contrôle :
le boulon doit s'enclencher dans la rainure !



- Poser le panier centrifugeur sur l'accouplement.



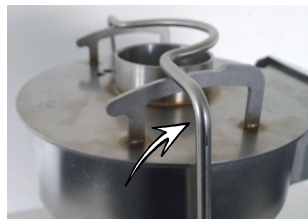
- Visser la vis au centre (à l'intérieur du panier) et serrer légèrement avec la clé fournie (pas-de-vis à droite).
Ne jamais oublier la clé dans la machine !



- Poser le couvercle qui s'ajuste.
Bien veiller à une position angulaire correcte.



- Fermer l'étrier.



- Poser le récipient à marcs.
Placer un récipient pour le jus sous la sortie du jus.



- En fonction du produit, choisir la vitesse de rotation optimale et le poussoir (voir chapitre chapitre 7.2)

I: Vitesse 1, une vitesse de rotation lente est idéale pour la transformation de fruits plus tendres comme par ex. les pommes (quantité de jus accrue et meilleure capacité de centrifugation avec les pommes).

II: Vitesse 2, vitesse de rotation rapide pour des fruits durs comme par ex. les carottes. En principe, cette vitesse est considérée comme la vitesse de rotation universelle et doit être utilisée pour la centrifugation de produits mélangés.



- 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 cas de bruit, vider les marcs du récipient. Avec la main éliminer les marcs du panier centrifugeur! Avant, débrancher l'appareil du réseau.

- Les marcs ne doivent pas s'accumuler car cela provoque des vibrations qui peuvent endommager la machine.

- Particulièrement des fruits (pommes) trop mûrs ont tendance à obstruer.



Les légumes, resp. les fruits doivent être suffisamment lavés on pelés (kiwi!) pour ne pas influencer la qualité des jus par des pesticides ou autre: grands noyaux, terre, sable, pierres ou analogue, ce qui réduit la durée de vie du disque râpeur. Le remplacer régulièrement.



- A l'utilisation conforme, sur le bloc-moteur, dans la région de l'arbre d'entraînement, aucun jus ne s'accumule. Cependant, si la sortie de jus est bouchée (à cause de fruits trop doux !), cela peut exceptionnellement apparaître. Pour éviter l'usure, la pollution doit alors être essuyée avec un chiffon humide immédiatement – **sans produits de nettoyage** – Ne pas endommager le joint en caoutchouc!



Pendant la centrifugation :

- De temps à autre contrôler la contenance du récipient.
Contrôle fréquent visuel de l'éjection des marcs (pas d'entassement!).
- Mise à l'arrêt: déclencher l'interrupteur (Position O), basculer l'étrier seulement quand le panier est arrêté, pour que le frein ne s'use pas de manière inutile.



7.2 RÉGLAGES EN FONCTION DES PRODUITS

Fruits tendres et ronds

Pour une préparation optimale et rapide des **fruits tendres et ronds**, par exemple les pommes et les poires ou les oranges pelées, il convient d'utiliser la goulotte ronde (sans accessoire).

Utiliser le grand poussoir.

Il est ainsi inutile de broyer au préalable de nombreux fruits.

Pour les pommes et les produits très mous, régler le commutateur de rotation sur la vitesse 1 ! Pour la plupart des autres produits, la vitesse 2 est idéale.

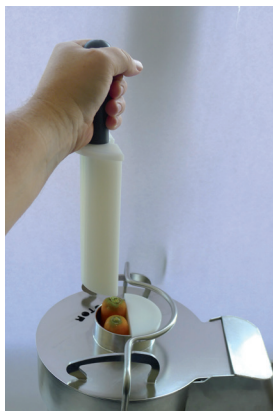


Fruits ou légumes plus petits et fermes

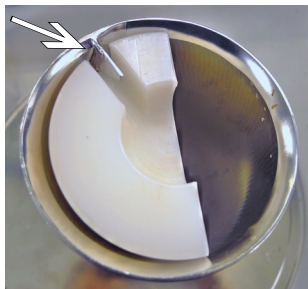
Pour les fruits et légumes **plus petits et fermes**, par exemple les carottes, il suffit d'introduire l'accessoire demi-lune.

Cela permet d'avoir moins de produits qui se coincent ou se bloquent et qui soient projetés lors du remplissage tout en diminuant l'effort requis.

Pour les carottes et les autres produits durs, toujours utiliser la vitesse de rotation élevée (vitesse 2) !



Assurez-vous que la rainure dans la insert pour demi-compartiment (voir flèche) coïncide avec le déflecteur sur le couvercle.



8. DISPOSITIF DE SECURITE ET DISJONCTEUR-PROTECTEUR

La centrifugeuse Vitamat INOX 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 nouvelle fermeture de l'étrier, la machine au cours 2 secondes avec le bouton de mise en marche être éteint (fonction Reset).

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**. Enclancher de nouveau l'interrupteur.

Le déclenchement répété de l'interrupteur du moteur peut signifier que la machine est sale ou pleine de marcs ou le réseau électrique n'a pas suffisamment de tension, le disque râpeur est usé, ou encore que la machine a fonctionné un temps prolongé en dessus du rendement nominal (légumes fermes, pression avec force en continu).

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, 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.

Danger!

Après chaque utilisation, nettoyer la machine soigneusement! Un mauvais nettoyage peut provoquer des risques de germes dangereux pour le consommateur.

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.
- Le disque rapeur s'use et il faut le remplacer au moins annuellement.

11. SUPPRESSION DES PANNES

SYMPTOMES	CAUSES ET/OU REMEDES
L'appareil ne fonctionne pas	- Relier le câble avec une prise de courant murale. - Fermer l'étrier correctement. - Déclancher/enclancher l'interrupteur. - Contrôler tout d'abord les fusibles de votre propre alimentation. - voir chapitre „Dispositif de securite et disjoncteur-protecteur“ (disjoncteur- protecteur)
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 (qu'avec le panier centrifugeur installé).	- L'éjecteur des marcs est bouché - Le panier centrifugeur est déformé ou pas propre
Grand bruit (tester sans le panier centrifugeur!)	- 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.

Pour faire réparer la machine envoyez-la bien emballé et rembourré contre les chocs!

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. 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).

Ne pas recycler l'appareil comme déchet ménager.



14. GARANTIE

La réglementation concernant la garantie est à appliquer conformément aux conditions de vente et de livraison de Rotor Lips SA. Les dégats de transport ne sont pas convertis.

Índice

1.	Advertencias de seguridad	38
2.	Aplicaciones	39
3.	Descripción de la máquina	39
4.	Características técnicas	40
5.	Conexión eléctrica	41
6.	Puesta en marcha	41
7.	Instrucciones de manejo	
	7.1 Vitamat INOX.....	42-43-44
	7.2 Ajustes dependientes del producto.....	45
8.	Dispositivos de seguridad y disyuntor-protector	46
9.	Limpieza	46
10.	Mantenimiento	47
11.	Resolución de problemas	47
12.	Reparación	47
13.	Eliminación /reciclaje	48
14.	Garantía	48

Lista de repuestos..... 61-62

Declaración de conformidad CE última página

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 Vitamat INOX (RVI) 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.

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.
- 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. No toque los contactos de la clavija. No permita que el cable quede colgando (niños!).
- El Vitamat deberá ser utilizado solamente por **personal instruido**.
- El Vitamat deberá ser utilizado cuando todas las partes hayan sido bien montadas.
- Se deberán utilizar solamente las piezas originales recomendadas por Rotor Lips .
- Todas las personas (incluidos los niños) que a causa de sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o su inexperiencia o desconocimiento, no están en condición de utilizar el aparato de forma segura, no deberán utilizarlo en ningún caso sin la supervisión o instrucción de una persona responsable.

Con el fin de evitar accidentes y averías, haga funcionar la máquina solamente con la tapa, la anilla intermedia, el dispositivo de caída de la pulpa 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.

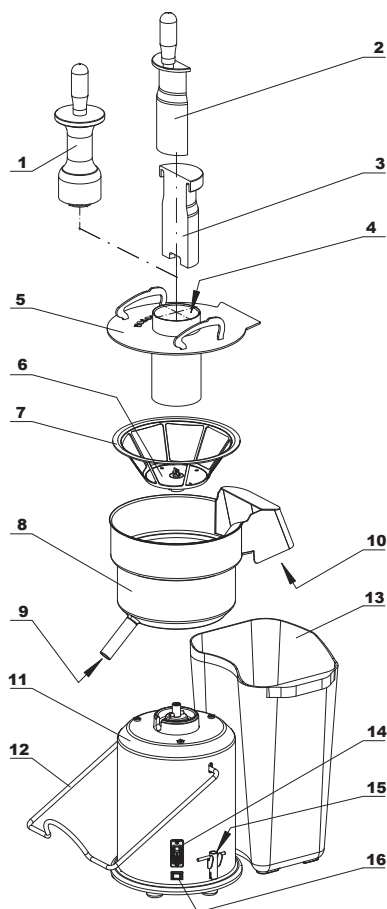
2. APLICACIONES

La licuadora se utilizará **solamente** para comercial extraer el zumo de frutas y/u hortalizas. Por ejemplo: zanahorias, patatas, betabel (crudo), apio, pepinillos, piña (sin tronco), manzanas, peras, etc.

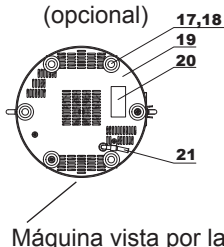
Consejo: para licuar frutas blandas (fresas, kiwi, mango) utilizar preferentemente el batidor de vaso Rotor Gastronom. De esta forma conseguirá una máxima extracción de zumo.

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

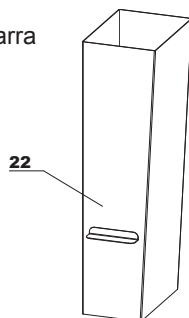
3. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA



1. Émbolo redondo
2. Medio retondo-émbolo
3. Inserto del compartimento
4. Cañón de llenado
5. Tapa
6. Disco rallador
7. Cesta centrífuga
8. Recipiente colector
9. Tubo de salida del zumo
10. Dispositivo de caída de la pulpa
11. Bloque motor
12. Cierre de seguridad
13. Recipiente de desechos
14. Interruptor (On/Off)
15. Llave de tubo
16. Interruptor de velocidad (niveles 1+2)
17. Pie de goma
18. Anilla de separación
19. Placa inferior
20. Placa de características
21. Cable
22. Tubo desmenuzador por barra (opcional)

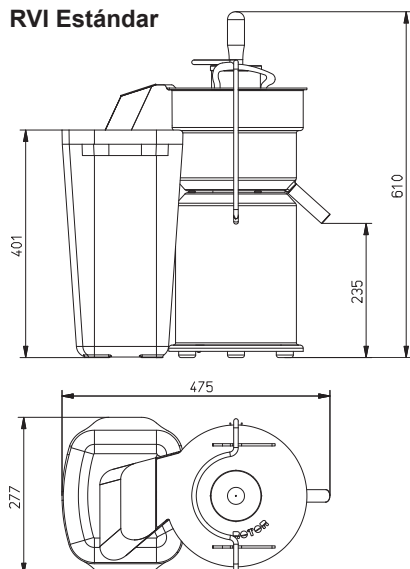
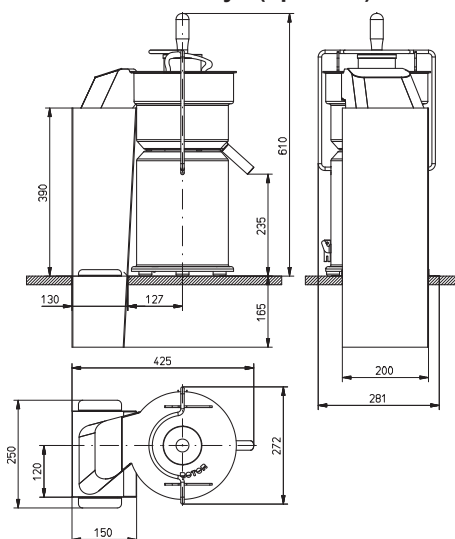


Máquina vista por la base



4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alimentación:	230-240 V/4,8 A resp. 120 V/7,2 A, +/-6%, 48...62 Hz, sinusoidal y sin interferencias
Potencia:	+1500 W/pico de 2HP
Abertura cañón de llenado:	ø80 mm con aplicación para reducido a la mitad en caño (Semirredondo)
Protección:	IP34
Velocidad:	1= 5000 rpm, 1= 5600 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, recipiente colector, tapa, cesta centrifuga y disco rallador en acero inoxidable - Émbolo construido en robusto polietileno (PE-HD) resistente a impactos.
Peso:	16,5 kg neto
Emisiones de ruidos:	65 dBA (LpA de acuerdo con la norma EN 12852)
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)

RVI Estándar**RVI con tubo de ensayo (opcional)**

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.



Por razones de seguridad, el enchufe debe estar protegido con un disyuntor (FI).

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 correctamente montado 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 diferentes recipientes:

- Directamente en el recipiente (utilizar solo tipo original).
- Tubo desmenuzador por barra (accesorio opcional)

7.1 INSTRUCCIONES DE MANEJO VITAMAT INOX

- Instale el recipiente colector
Salida de zumo en el lado del estribo de sujeción.



- Control:
el perno tiene que encastrar en la ranura.



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



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

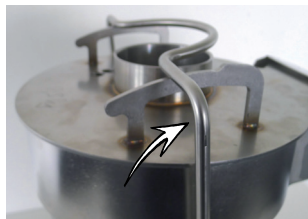
¡No olvidar las llaves nunca en la máquina!



- Coloque la tapa apropiada en el recipiente colector. Garantizar la posición angular correcta.



- Cierre con el cierre de seguridad.



- Coloque el contenedor para los desperdicios.

Colocar un recipiente para el zumo debajo de la salida de zumo.



- En función del producto, seleccionar la velocidad y la boquilla óptimas (ver capítulo 7.2)

I: Nivel 1, velocidad lenta, óptimo para la preparación de frutas blandas como p. ej. manzanas (extracción de zumo elevada y comportamiento de expulsión mejorada en manzanas).

II: Nivel 2, velocidad rápida para frutas duras como p. ej. zanahorias. Este nivel es apto básicamente como velocidad universal y se tiene que utilizar en la producción de productos mixtos.



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

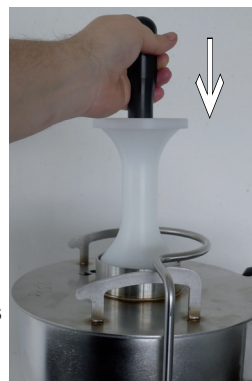


- Utilice el émbolo para empujar las hortalizas y frutas dentro del cañón de llenado. Si fuera necesario, corte primero las frutas y hortalizas en pequeños trozos para que puedan pasar a través del cañón más fácilmente.

- E caso de ruido, vaciar el contenedor de la pulpa y retirar los residuos con la mano de dentro de la cesta centrífuga y la recipiente colector. Desconecte el aparato de la red previamente.

- La pulpa no debe estancarse porque de lo contrario fuertes vibraciones pueden dañar el aparato.

- Fruta demasiado madura o tierna, tienden a obstruirse.



Las frutas y hortalizas deberán de lavarse o pelarse (¡kiwi!) en profundidad para evitar que la calidad del zumo se vea perjudicada por ejemplo, por los pesticidas o parecidos. La grandes pepita, arena, tierra, piedras, y la suciedad reducen rápidamente la vida del disco rallador. Sustituir regularmente.



- Con una disposición adecuada en la zona del eje de transmisión del bloque motor, no se acumula ningún residuo de zumo. No obstante, esto puede ocurrir si la salida del zumo queda obstruida excepcionalmente (por causa de frutas blandas). En tal caso y para evitar desgaste, se deberá limpiar bien la zona con un trapo húmedo inmediatamente— **sin productos de limpieza** — ¡No dañar la junta!



Durante la producción:

- Verifique el nivel del contenedor de la pulpa periódicamente. Control visual frecuente del dispositivo de caída continua de la pulpa (¡ningún residuo!).
- Apagado: presione el interruptor (posición O). Abra el cierre de seguridad una vez que la cesta centrífuga se haya parado por completo, para que el freno no se desgaste innecesariamente.



7.2 AJUSTES DEPENDIENTES DEL PRODUCTO

Frutas tiernas y/o forma redonda

Para la elaboración óptima y rápida de frutas tiernas y de forma redonda, como por ejemplo: manzanas, peras o naranjas peladas, se deberá utilizar el cañón de llenado redondo sin el accesorio a media luna.

Utilizar la boquilla grande.

Así, muchas frutas no tienen que trocearse antes.

En el caso de manzanas y productos muy blandos, ajustar el interruptor de velocidad en el nivel 1. En la mayoría de los demás productos, el nivel 2 es mejor.

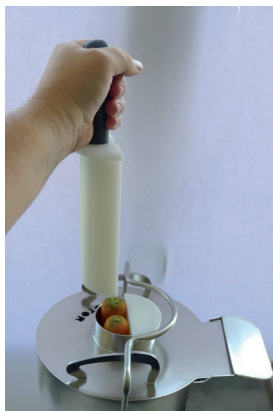


Frutas y verduras más pequeñas y/o consistentes

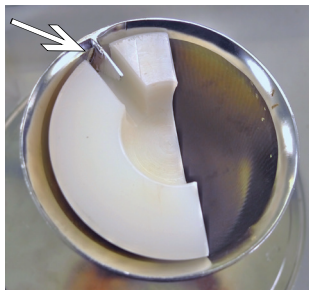
Para la elaboración de frutas y verduras más pequeñas y consistentes como por ejemplo: zanahorias, se puede utilizar el accesorio a media luna.

Así se puede reducir el atasco o enganche y la proyección al exterior durante el llenado y la fuerza necesaria es menor.

En el caso de zanahorias y otros productos duros, utilizar siempre la velocidad elevada (nivel 2).



Asegúrese de que la ranura de la inserto del compartimento (flecha) coincide con el deflector en la tapa.



8. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN

La licuadora VITAMAT INOX 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 de nuevo, la máquina durante 2 segundos con el interruptor se apaga (función Reset).

Solo 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 solo después de **unos minutos**, presionando el interruptor.

La respuesta repetitiva del interruptor de seguridad del motor puede significar que la máquina está llena de residuos, la red eléctrica no tiene suficiente tensión, el disco rallador esté desgastado, o que funcionó por tiempo prolongado por encima de su rendimiento nominal (verduras consistentes o duras, presionar con fuerza y continuamente).

Si detectara alguna irregularidad o defecto de funcionamiento, por favor, contacte a 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 tapa, el dispositivo de caída de la pulpa 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.

Peligro!

Limpiar la máquina a fondo después de cada uso. Una limpieza inadecuada puede provocar riesgos considerables de microorganismo al consumidor.

Importante:

Mientras se procesan las hortalizas, especialmente las zanahorias, se forma una capa que gradualmente taponan 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.
- El disco rallador se gasta y se tiene que sustituir al menos anualmente.

11. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA/SOLUCION
El aparato no funciona	- Asegúrese de que el cable esté enchufado a la red - El cierre de seguridad está cerrado correctamente - Ponga el interruptor en OFF y presiónelo otra vez - Chequee el fusible del circuito eléctrico - ver capítulo "dispositivos de seguridad y protección" (interruptor de seguridad del motor)
Ruido de fricción	- La máquina no está correctamente montada - Por favor, consulte el capítulo "Instrucciones de manejo"
Se necesita realizar mucha fuerza para empujar la fruta y/u las hortalizas con el émbolo y éstas no se cortan bien	- El disco rallador está gastado. Reemplácelo sacándolo de la cesta centrífuga
El aparato vibra (solo con la cesta centrífuga montada)	- El dispositivo de caída de la pulpa están taponados - Cesta centrífuga deformada o llena de residuos
Mucho ruido (¡testar sin la cesta centrífuga!)	- El motor o la parte electrónica están defectuosas. Pare la máquina y llévela a reparar

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.

Es caso de reparación del aparato, envíelo bien embalado y protegido contra los choques!

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!



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).

No reciclar el aparato como basura casera.



15. GARANTÍA

Los términos de la garantía estarán de acuerdo con las condiciones de venta y entrega de Rotor Lips S.A. No nos hacemos cargo de daños sufridos en el transporte.

INDICE

1.	Indicazioni sulla sicurezza	50
2.	Ambito d'uso	51
3.	Panoramica della macchina	51
4.	Dati Tecnici	52
5.	Allacciamento Elettrico	53
6.	Messa in servizio	53
7.	Uso	
	7.1 Vitamat INOX.....	54-55-56
	7.2 Impostazioni dipendenti dal prodotto.....	57
8.	Comando di sicurezza e protezione del motore	58
9.	Pulizia	58
10.	Manutenzione	59
11.	Eliminazione guasti.....	59
12.	Riparazioni.....	59
13.	Smaltimento / Riciclaggio	60
14.	Garanzia	60

listino dei pezzi di ricambio.....	61+63
Dichiarazione di conformità CE	ultima pagina

Anno di costruzione: sulla Targhetta sulla lamiera di fondo della macchina si trova il codice a 6 cifre dell'apparecchio.
Le prime due si riferiscono all'anno di costruzione della macchina.

1. INDICAZIONI SULLA SICUREZZA

Il Rotor Centrifuga spremiagrumi RVI è stato costruito conformemente alle norme internazionali vigenti. Quando si utilizzano apparecchi elettrici occorre prendere delle misure di sicurezza onde evitare possibili lesioni personali e danni. Si consiglia quindi di leggere con attenzione le presenti istruzioni per l'uso e di volerle conservare.

Rotor Lips S.p.A non si assume alcuna responsabilità per incidenti o danni derivanti dall'inosservanza delle presenti istruzioni per l'uso.

- Prima della messa in servizio, controllare che la tensione indicata sulla targhetta segnaletica corrisponda a quella di rete e che l'apparecchio sia dotato della corretta spina.
- Prima dell'uso controllare il Vitamat (apparecchio, spina e cavo).
L'apparecchio non deve essere messo in funzione se è danneggiato.
- Qualora l'apparecchio fosse caduto a terra, farlo controllare da un servizio d'assistenza autorizzato.
- Far riparare i guasti solo da un servizio d'assistenza autorizzato (vedere capitolo "Riparazioni"). Riparazioni inappropriate possono comportare severi rischi per l'utente.
- Il Vitamat deve essere utilizzato esclusivamente da **personale istruito**. Persone (bambini compresi) che, a causa delle capacità fisiche, sensoriali o mentali o che per la loro inesperienza o non conoscenza, non sono in grado di far funzionare l'apparecchio, non devono utilizzarlo se non sotto la supervisione o le istruzioni di un responsabile.
- Il Vitamat può essere messo in funzione solo dopo aver montato correttamente tutti i relativi componenti. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente con i pezzi originali indicati da Rotor Lips S.p.A.
- Togliere la spina dalla presa solo ad apparecchio spento. Non toccare i contatti della spina. Non lasciar penzolare il cavo (pericolo per i bambini!)

Per evitare incidenti e danneggiamenti dell'apparecchio occorre lavorare solo con recipiente d'intercettazione e coperchio inseriti. Durante il funzionamento è vietato inserire oggetti solidi nel pozzetto di riempimento (ad eccezione del pestello in dotazione) o nell'incanalatore dei residui di spremitura.

- Non lasciare incustodito l'apparecchio quando è collegato alla rete elettrica.
- Tenere le mani, i capelli ed eventuali oggetti a distanza dai componenti in movimento.
- Non togliere mai la spina dalla presa tirandola per il cavo o con le mani bagnate.
- Non far penzolare il cavo sul bordo tagliente di un tavolo, non stendersi mai sulla superficie di lavoro ed evitare il contatto con superfici molto calde.
- Usare solo prolunghe elettriche regolari.
- **Prima di pulire l'apparecchio e in caso di guasti togliere la spina dalla presa.**
- Il blocco motore non deve **mai** essere immerso in acqua o in altri liquidi!
- **Non pulirlo con getti d'acqua!** Per effettuare la pulizia, strofinare con un panno umido.

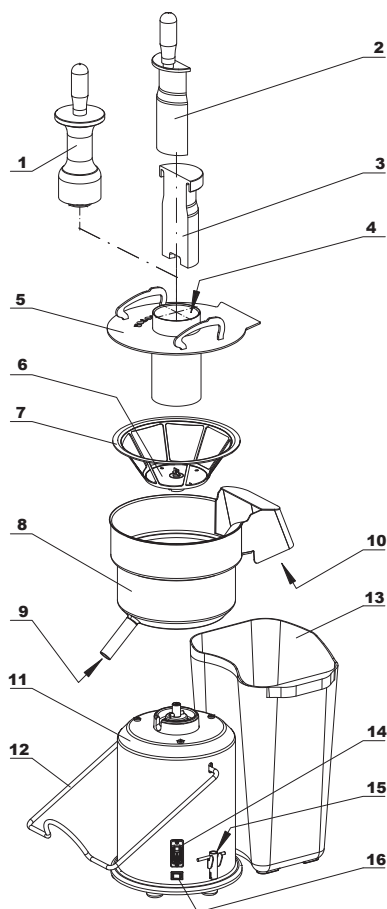
2. AMBITO D'USO

La centrifuga di Rotor RVI va utilizzata solo per commerciale l'estrazione di succhi da verdura o frutta. Per esempio: carote, patate, barbabietole rosse (crude), sedano, ananas (senza torsolo), mele, pere, ecc.

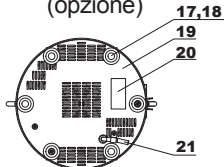
Consiglio: la frutta morbida (fragole, kiwi, mango) sarebbe opportuno miscelarla con il mixer da cucina di Rotor per ottenere una miglior resa del succo.

Se il Rotor Vitamat RVI viene utilizzato per scopi differenti da quelli previsti, viene modificato o comunque utilizzato in modo improprio, Rotor Lips S.p.A può respingere ogni responsabilità per eventuali danni.

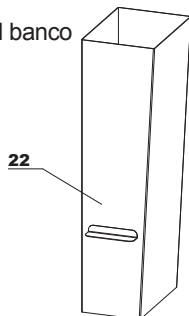
3. PANORAMICA DELLA MACCHINA



1. pestello rotondo
2. mezzo rotondo-pestello
3. Inserto del pozzetto
4. pozzetto di riempimento
5. coperchio
6. disco grattugiatore
7. cestello centrifuga
8. recipiente d'intercettazione
9. uscita succo
10. incanalatore dei residui di spremitura
11. Base motrice
12. staffa di serraggio
13. contenitore dei residui
14. interruttore (acceso/spento)
15. chiave
16. Interruttore numero di giri (livelli 1+2)
17. piedino in gomma
18. distanziale
19. Lamiera di fondo
20. Targhetta segnaletica
21. Cavo di rete
22. Tubo dei residui attraverso il banco (opzione)

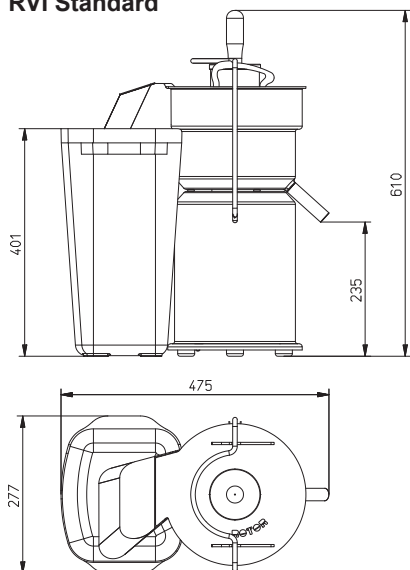
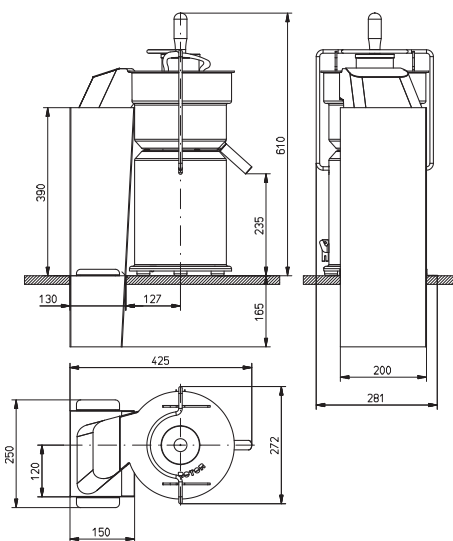


Vista anteriore della macchina



4. DATI TECNICI

Alimentazione elettrica:	230-240 V/4,8 A resp. 120 V/7,2 A, +/- 6%, 48...62 Hz, sinusoidale, senza interferenza
Potenza di punta:	ca. 1500 W
Apertura di riempimento:	ø80 mm con inserto per dimezzato pozzetto (semitondo)
Grado di protezione:	IP34
Numero di giri:	livello 1= 5'000 giri/1', livello 2= 5'600 giri/1', regolato elettronicamente, con avviamento morbido
Motore:	motore a collettore ventilato resistente ad alte temperature e freno meccanico
Equipaggiamento elettrico :	- salvamotore - classe di protezione I conforme alla norma EN 60335-1 - protezione da disturbi radio conforme alla direttiva EMV
Esecuzione:	- Zoccolo motore, recipiente d'intercettazione, coperchio, disco grattugiatore e cestello centrifuga in acciaio inox - pestello in poliuretano duro (PE-HD) resistente agli urti
Peso:	16,5 kg netto
Emissione acustiche:	65 dBA (LpA conforme alla EN 12852)
Campo di temperatura:	azione: 10...40°C/adagiamento: -20...70°C
Umidità atmosferica:	azione: 0...80% non condensare/adagiamento: 0...95% non condensare
Sul livello del mare:	0..2000 m

RVI Standard

RVI con tubo dei residui (opzione)


5. ALLACCIAMENTO ELETTRICO

La tensione di rete deve corrispondere al valore indicato sulla targhetta segnaletica dell'apparecchio (la tensione è indicata in Volt [V]) e devono inoltre conformarsi ai requisiti indicati al capitolo "Dati tecnici".

Collegare l'apparecchio solo a **corrente alternata monofase**.

Assicurarsi che il cavo di rete originale sia conforme alla presa a muro.



Per motivi di sicurezza la presa deve essere protetta mediante interruttore differenziale (FI).

Se possibile **non utilizzare prolunghe**. All'occorrenza, utilizzare una prolunga regolare. Non sottoporre il cavo a forti trazioni o pressioni.

Per la sostituzione del cavo, vedere il capitolo "Riparazioni".

6. MESSA IN SERVIZIO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulirlo a fondo. Seguire le istruzioni indicate al capitolo "Pulizia".

Collocare il montato correttamente Rotor Vitamat INOX su una **base solida, piana**. Adottare misure tecniche ed organizzative affinché nessun liquido si accumuli sotto la macchina (igiene, sicurezza elettrica).

Inserire la spina in una presa nelle vicinanze.

I residui possono essere portati via in modi diversi:

- direttamente nel contenitore (utilizzare solo il tipo originale!).
- tubo dei residui attraverso il banco (accessorio in opzione).

7.1 USO VITAMAT INOX

- Inserire il recipiente d'intercettazione.
Uscita succo a lato della staffa di serraggio.



Controllo:
il perno deve scattare nella scanalatura!



- Collocare il cestello centrifuga sull'albero motore e ruotarlo leggermente finché scatta in posizione.



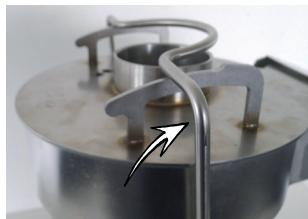
- Avvitare la vite a testa esagonale ed il cestello centrifuga e serrare leggermente con la chiave a tubo in dotazione (rotazione destrorsa).
Non dimenticare mai la chiave nella macchina!



- Inserire il coperchio.
Fare attenzione alla corretta posizione angolare.



- Chiudere la staffa di serraggio.



- Mettere il contenitore dei residui.
Collocare un recipiente sotto l'uscita del succo.



- A seconda del tipo di prodotto, selezionare il numero di giri e il pestello corretti (vedere capitolo 7.2)

I: Livello 1: numero di giri basso, ottimizzato per la lavorazione di frutti morbidi quali, per esempio, le mele (maggior resa di succo e miglior espulsione dei resti nel caso delle mele).

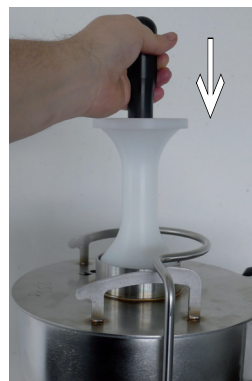
II: Livello 2: numero di giri alto per frutta dura quale, per esempio, le carote. Di norma questo numero di giri è considerato universale e va usato nella lavorazione di prodotti misti.



- Per accendere l'apparecchio, premere l'interruttore. La macchina funziona solo se la staffa di serraggio è stata chiusa prima (comando di sicurezza).



- Inserire la verdura o la frutta preparata con il pestello, in modo uniforme, attraverso l'apertura di riempimento. All'occorrenza ridurne le dimensioni in modo da far entrare i pezzi nel pozzetto di riempimento.
- In caso di rumori anomali svuotare il contenitore dei residui e rimuoverli dal cestello-filtro e dall'recipiente d'intercettazione con la mano! Prima, però, staccare l'apparecchio dalla rete.
- I residui non devono accumularsi poiché le forti vibrazioni causate potrebbero danneggiare la macchina.
- In particolare la frutta morbida, eccessivamente matura o sovrapposizioni della stessa (mele) tendono a provocare intasamenti.



Verdura e frutta devono essere ben lavate o pelate (kiwi!) prima di utilizzarle, onde evitare che il succo venga contaminato da pesticidi o simili.

Noccioli grossi, terra, sabbia, pietruzze ecc. usurano fortemente il disco grattugiatore. Sostituirlo regolarmente.



- In caso di uso conforme sul blocco motore, nell'area dell'albero motore, il succo non si accumula. Tuttavia, è possibile che questo caso si verifichi qualora l'uscita succo sia intasata eccezionalmente (in seguito all'uso di frutta troppo molle). Per evitare logoramenti bisogna togliere le impurità con un panno umido immediatamente, **senza utilizzare detergenti**. Non danneggiare la guarnizione in gomma!



Durante la produzione:

- Controllare di tanto in tanto il livello di riempimento del contenitore dei residui.
- Frequente controllo a vista dell'espulsione continua dei residui (niente resti!)

- Spegnimento: azionare l'interruttore (posizione O).
Aprire la staffa di serraggio solo quando il cestello centrifuga è fermo, in modo tale da non logorare inutilmente il freno.



7.2 IMPOSTAZIONI DIPENDENTI DAL PRODOTTO

Frutta molle e/o rotonda

Per la lavorazione ottimale e rapida di **frutti morbidi e rotondi** quali, per esempio, le mele e le pere o le arance sbucciate, va utilizzato il pozzetto rotondo (senza inserto).

Usare il pestello grande.

Molti tipi di frutta non necessitano di essere spezzettati precedentemente.

Nel caso delle mele e di prodotti molto morbidi impostare l'interruttore del numero di giri sul livello 1! Per quanto riguarda la maggior parte dell'altra frutta il livello 2 è ideale.



Frutta e verdura piccola e/o più dura

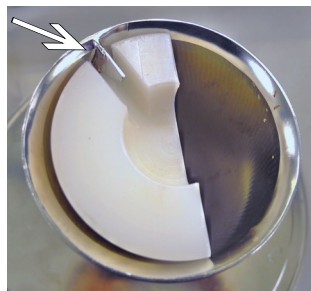
Nel caso di frutta e verdura **più piccola o più dura** quale, per esempio, le carote, è possibile utilizzare un inserto a semicircolare.

In tal modo si evita di dover spezzettare la frutta o che si incastri. Si evita inoltre che venga proiettata intorno quando la si introduce e lo sforzo fisico è minore.

Nel caso delle carote e di altri prodotti duri usare sempre il numero di giri alto (livello 2)!



Assicurarsi che la scanalatura nel inserto del pozzetto (vedi freccia) coincide con il deflettore sul coperchio.



8. COMANDO DI SICUREZZA E PROTEZIONE DEL MOTORE

La centrifuga per succhi Vitamat INOX funziona solo se la staffa di serraggio è chiusa correttamente.

Se il motore è in funzione e la staffa viene aperta inavvertitamente, l'alimentazione elettrica si interrompe ed il freno integrato interviene fermando il cestello centrifuga nel giro di pochi secondi. Dopo aver richiuso la staffa nuovamente occorre agire sull'interruttore e spegnere la macchina per 2 secondi (funzione di azzeramento).

Per accendere e spegnere l'apparecchio utilizzare esclusivamente l'apposito interruttore.

In caso di sovraccarico o surriscaldamento, l'interruttore di protezione del motore provvede a spegnere la macchina. In questo caso l'interruttore va riacceso solo dopo alcuni minuti.

Un frequente intervento del salvamotore può significare che la macchina è molto sporca, che la rete elettrica non presenta la tensione dovuta, che il disco grattugiatore è usurato, o che la macchina ha funzionato per lungo tempo al di sopra della potenza nominale (lavorazione di verdura dura, senza pause, con grande impiego della forza fisica).

Qualora si rilevassero irregolarità o guasti, rivolgersi al proprio rivenditore. Per ulteriori informazioni, vedere il capitolo "Riparazioni".

9. PULIZIA

Il recipiente d'intercettazione, il cestello centrifuga, il coperchio, incanalatore dei residui di spremitura ed il pestello devono essere puliti con acqua calda ed una spazzola ogniqualvolta vengono utilizzati. **Non** lasciarli asciugare sporchi.

Il base motorice non deve mai essere immerso in acqua o in altri liquidi o essere bagnato con spruzzi! Non pulire con getto d'acqua!

All'occorrenza, pulirlo solo con un panno umido, prima togliere la presa.

PERICOLO!

Pulire a fondo la macchina dopo l'uso! Una pulizia insufficiente e superficiale può comportare elevati rischi alla salute dei consumatori per la formazione di microrganismi.

Importante!

Quando si lavora con la verdura, in particolare con le carote, si forma uno strato che, a poco a poco, intasa il filtro, compromettendo le funzioni della macchina (=> minor quantità di succo).

Quindi, è necessario mettere a mollo per un po' di tempo il **cestello centrifuga** regolarmente, almeno **una volta alla settimana**, in un **detergente comune per stoviglie diluito in acqua**, per detergerlo a fondo e pulirlo con una spazzola.

Rimontare completamente la macchina dopo ogni lavaggio.

Consiglio: la macchina produce maggior quantità di succo quando il cestello centrifuga viene immerso durante la notte in acqua (con del detergente).

10. MANUTENZIONE

- I cuscinetti del motore sono lubrificati a vita e non richiedono alcuna manutenzione.
- Il disco grattugiatore si usura e deve essere cambiato almeno ogni anno.

11. ELIMINAZIONE GUASTI

SINTOMO	CAUSA E/O RIMEDIO
L'apparecchio non funziona	- Collegare il cavo di rete ad una spina. - Chiudere correttamente la staffa di serraggio. - Spegner e riaccendere l'interruttore - Controllare il fusibile del relativo circuito domestico. - Vedere il capitolo "Comando di sicurezza e protezione del motore" (interruttore salvamotore)
Trascinio	- L'apparecchio non è stato montato correttamente. Vedere il capitolo "Uso"
È richiesta una forte pressione sul pestello, verdura e frutta non vengono lavorate bene.	- Il disco grattugiatore è smussato. Sostituire il disco nel cestello centrifuga
L'apparecchio vibra (solo con cestello centrifuga montato)	- L'incanalatore di rifiuti sono intasati - Cestello centrifuga deformato o sporco
Forte rumore (fare un test senza cestello centrifuga!)	- Il motore o il sistema elettronico sono difettosi. Spegner subito l'apparecchio e farlo riparare.

12. RIPARAZIONI

Informarsi dal rivenditore presso cui è stato acquistato l'apparecchio sull'indirizzo del servizio di assistenza più vicino, riconosciuto da Rotor Lips S.p.A.

In caso di spedizione di ritorno imballare l'apparecchio in modo che non prenda colpi e ben imbottito!

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale esperto. Usare esclusivamente pezzi originali. Riparazioni inappropriate possono comportare severi rischi per l'utente.

Attenzione!
Qualora il cavo di rete fosse danneggiato, sostituirlo esclusivamente con un cavo originale.



13. SMALTIMENTO / RICICLAGGIO

Gli scarti di lavorazione formatisi (per es. imballaggio degli alimentari, bucce della frutta, residui di spremitura ed altro) devono essere smaltiti conformemente alle norme locali vigenti.

I singoli elementi dell'apparecchio devono essere o riciclati (per es. I metalli) oppure smaltiti (per es. I componenti elettronici) conformemente alle norme vigenti in materia.

Non gettare nei rifiuti domestici.

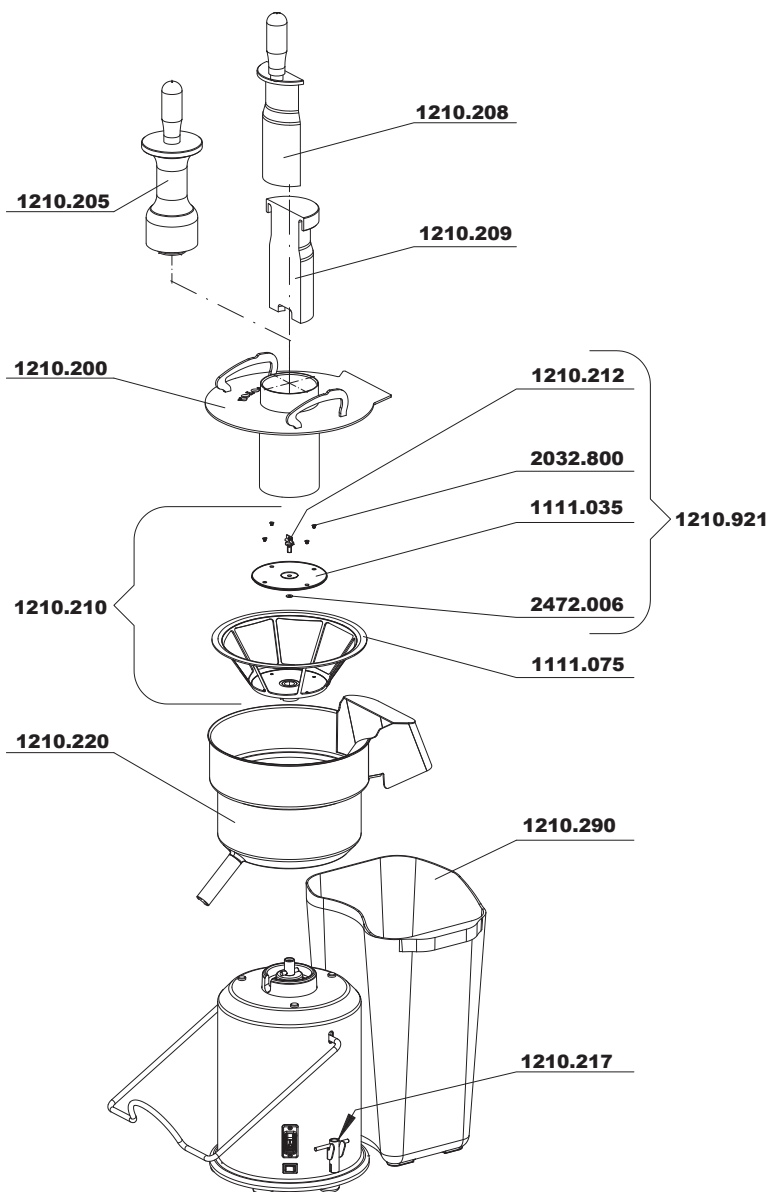


14. GARANZIA

Conforme alle condizioni di vendita e di consegna di Rotor Lips S.p.A o del commerciante.
Non ci assumiamo alcun danno dovuto al trasporto.

1210.001/002/006/031

Vitamat RVI Saftzentrifuge
 Vitamat RVI Juice extractor
 Vitamat RVI Centrifugeuse pour jus
 Vitamat RVI Licuadora centrifuga
 Vitamat RVI Centrifuga spremiagrumi



1110.001/002/006/031

Vitamat RVI Saftzentrifuge
Vitamat RVI Juice extractor
Vitamat RVI Centrifugeuse pour jus
Vitamat RVI Licuadora centrifuga
Vitamat RVI Centrifuga spremiagrumi

Art.Nr./N°	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación
1210.205	RVI Stössel	RVI plunger	RVI poussoir	Émbolo RVI
1210.200	RVI Deckel-Rundschacht INOX	RVP lid-round feet shoot INOX	RVI couvercle goulotte ronde INOX	Conjunto tapa-cañon de llenado RVI
1210.220	RVI Auffangbehälter	RVI collecting bowl	RVI récipient collecteur	Recipiente colector RVI
1210.208	RVI Halbrundstößel kpl	RVI half round-plunger	RVI demi rond-poussoir	Medio retondo-émbolo RVI
1210.209	RVI Schachteinsatz	RVI Shaft Insert	RVI Insert pour demi-compartment	Inserto del compartimento RVI
1210.212	RVI Zentrunmschraube M6	RVI central screw	RVI vis au centre	Tomillo central RVI
2032.800	Se-Schraube M3x4 mit Schlitz	slott. flat head mach.screw M3x4	vis à tête fraisée M3x4	Tomillo de cabeza plana M3x4
1111.035	RVT Reisssscheibe	RVT grating disc	RVT disque râpeur	Disco rallador RVT
2472.006	Sicherungsscheibe RS4	lock washer RS4	rondelle d'arrêt RS4	Arandela de seguridad RS4
1210.921	RVI Repair-kit Reisssscheibe	RVI Repair-kit grating disc	RVI Repair-kit disque rapeur	Kit de reparación disco rallador RVI
1210.210	RVI Schleuderkorb kpl	RVI centrifugal basket asm.	RVI ens. panier centrifugeur	Conjunto cesta centrifuga RVI
1210.290	RVI Tresterbehälter	RVI trash container	RVI bac à déchets	Recipiente de desechos RVI
1210.217	RVI Schlüssel INOX	RVI boxspanner INOX	RVI clé à douille INOX	Llave RVI INOX

listino dei pezzi di ricambio

Art.N°	Definizione
1210.205	RVI Pestello
1210.200	Coperchio pozzetto rotondo RVI INOX
1210.220	RVI recipiente d'intercettazione
1210.208	RVI mezzo rotondo-pozzetto
1210.209	RVI Inserto del pozzetto
1210.212	Vite centrale RVI
2032.800	Vite es. M3x4 con intaglio
1111.035	RVT disco grattugiatore
2472.006	Rondella di sicurezza RS4
1210.921	RVI Repair-kit disco grattugiatore
1210.210	RVI cestello centrifuga completo
1210.290	RVI contenitore dei residui
1210.217	RVI Chiave INOX

NOTES

NOTES

NOTES



Konformitäts-Erklärung
Declaration of conformity
Déclaration de conformité
Declaración de conformidad
Dichiarazione di conformità

Wir Rotor Lips AG
We Glütschbachstrasse 91
Nous CH-3661 Uetendorf
Nosotros Switzerland
Noi

erklären in alleiniger Verantwortung, dass die Maschine
declare under our sole responsibility that the machine
déclarons sous notre seule responsabilité que la machine
declaramos bajo nuestra responsabilidad que la máquina
dichiariamo sotto la nostra responsabilità che la macchina

Saftzentrifuge
Juice extractor
Centrifugeuse pour jus
Licuadora centrifuga
Centrifuga spremiagrumi

ROTOR Vitamat INOX

Type: RVI, 230 V

Serie-no.: >130000

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

to which this declaration relates is in conformity with the following standards:

à laquelle se réfère cette déclaration est conforme aux normes énumérées ci après:

a la que se refiere esta declaración, esta en conformidad con las siguientes normas o

documentos normativos siguientes:

alla quale questa dichiarazione si riferisce, e in conformità con le norme o documenti seguenti:

EN 1678:1998+A1:2010, EN 60204-1:2006, EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011, EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009, 61000-3-3:2008, EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008, EN 61000-4-2:2009, EN 61000-4-4:2012, EN 61000-4-5:2006, EN 61000-4-6:2009, EN 61000-4-11:2004
Legislazione Italiana: Decreto legislativo n.108/92

Gemäss den Bestimmungen der Richtlinien:

Following the provisions Directives:

Conformément aux dispositions des directives:

Y de acuerdo las prescripciones de las Directivas:

E conforme le prescrizioni delle direttive:

2006/42/EC, 2004/108/EC, 1935/2004/EC

Uetendorf, 28.11.2013

Geschäftsführer
General Manager
Directeur Général
Director General
Direttore Generale

H. Mühlematter

Dokumentationsverantwortlich :

authorised to compile the technical file :

autorisée à constituer le dossier technique :

facultada para elaborar el expediente técnico :

autorizzata a costituire il fascicolo tecnico :

Rotor Lips AG, CH-3661 Uetendorf, Tel. +41 (0)33 346 70 70