

Manual ETZ



A) BEDIENUNG UND WARTUNG

1. VERWENDUNG DER MASCHINE

Die Saftpresse Modell IOTA wurde entwickelt und hergestellt, um Saft aus verschiedenen Arten von Obst und Gemüse zu gewinnen (siehe die folgenden Punkte).

2. ARBEITSPLÄTZE

Die Maschine muss auf einer ebenen Arbeitsfläche installiert und von einer einzelnen Person bedient werden.

3. MONTAGE

ACHTUNG:

- .Der Stößel muss stets in den Einfülltrichter der Saftpresse eingesetzt sein;
- .Der Auffangbehälter für Rückstände muss unter dem Auswurf angebracht werden;
- .Der Hebel Pos. 840 muss vollständig nach unten gezogen werden;
- .Achten Sie darauf, dass die Schraube Pos. 827 vollständig auf der Reibscheibe Pos. 816 angezogen ist, andernfalls blockiert die Maschine beim Anlaufen;

4. INBETRIEBNAHME

Die Maschine ist mit einem Einphasenmotor und einem handelsüblichen SCHUKO-Stecker ausgestattet. Bevor Sie die Maschine anschließen, vergewissern Sie sich, dass Spannung und Frequenz den Angaben auf dem Typenschild der Maschine entsprechen und dass der Anschluss geerdet sowie ordnungsgemäß gegen Überlast geschützt ist.

Zum Starten der Maschine drücken Sie einmal die Taste Ref. 812; zum Ausschalten drücken Sie dieselbe Taste erneut.

5. VERWENDUNG

5.1. Vorbereitung von Obst und Gemüse

ACHTUNG:

Obst und Gemüse müssen vor der Verwendung gewaschen werden. Es wird empfohlen, sie in Salzwasser, in Wasser mit Essig oder in anderen Desinfektionslösungen zu reinigen, um sie von Keimen und eventuell vorhandenen Schädlingen zu befreien. Achten Sie anschließend stets darauf, gründlich nachzuspülen. Vor der Verwendung der Maschine sind alle abnehmbaren Teile gründlich zu reinigen.

5.2. Saftpresse

- 5.2.1. Sollte das Obst oder Gemüse größer als der Durchmesser des Einfülltrichters sein, muss es zum Einfüllen zerkleinert werden (z. B. ein Apfel in vier Teile).
- 5.2.2. Um die Maschine nicht zu beschädigen, entfernen Sie die Steine aus Früchten wie zum Beispiel Pfirsichen, Pflaumen, Kirschen oder Aprikosen. Bei Früchten wie Äpfeln, Birnen, Trauben oder Melonen ist dies nicht erforderlich, da deren Kerne von der Maschine direkt ausgeworfen werden, ohne sie zu beschädigen.
- 5.2.3. Zitrusfrüchte können entsaftet werden (schneiden Sie eine Orange in vier Teile, wenn sie groß ist). **Denken Sie jedoch daran: Sind die Früchte nicht geschält, wird der Saft bitter.**
- 5.2.4. Obst und Gemüse dürfen erst in die Maschine eingefüllt werden, nachdem sie gestartet wurde.
- 5.2.6. Die Säfte müssen frisch getrunken werden, das heißt unmittelbar nach dem Auspressen. Sie dürfen keinesfalls aufbewahrt werden – auch nicht im Kühlschrank. Der Entsafter kann für das kontinuierliche Entsaften verschiedener Obst- und Gemüsesorten verwendet werden, ohne dass er zwischendurch gereinigt werden muss, sofern die Säfte anschließend zu Cocktails gemischt werden. Wird die Maschine für längere Zeit nicht benutzt, reinigen Sie alle Teile, die mit Saft in Berührung gekommen sind.

Am Ende der Safterstellung empfehlen wir, eine Zitronenscheibe in die Maschine zu geben. Dies verzögert die Oxidation des Saftes und entfernt vor allem jeden verbliebenen Geschmack, sodass Sie innerhalb kurzer Zeit weitere Getränke zubereiten können – ohne die Maschine vorher reinigen zu müssen.

5.2.7. Keine Eiswürfel in die Maschine geben, da diese die Schneidscheiben beschädigen können.

5.2.8. Leistung, Ausstoß und Energieverbrauch entnehmen Sie bitte den folgenden Angaben:

LEISTUNG: 350 W – STROMAUFNAHME: 1,6 A – SPANNUNG: 230 V/50 Hz

6. DEMONTAGE, WARTUNG UND REPARATUR

6.1. Demontage

ACHTUNG:

Bevor Sie irgendeinen Teil der Maschine öffnen, ziehen Sie den Netzstecker.

Bevor Sie irgendeinen Teil des Entsafters öffnen oder demontieren, stellen Sie sicher, dass der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.

Wir weisen darauf hin, dass Sie über den Einfülltrichter Ref. 823 oder den Deckel Ref. 819 mit den Händen sehr gefährliche Teile der Maschine erreichen können.

Tägliche Reinigung des Filters (bei ausgeschalteter Maschine) – Demontage:

- Heben Sie den Hebel Ref. 840 an, um den Deckel Ref. 819 zu entriegeln und abzunehmen.
- Drücken Sie die Taste Ref. 810 und lassen Sie das Sieb Ref. 806 drehen, bis es in seine "Block"-Position gelangt.

- Halten Sie die Taste weiterhin gedrückt und schrauben Sie dabei die Schraube Ref. 827 mit dem Schlüssel Ref. 828 gegen den Uhrzeigersinn heraus.

- Entfernen Sie anschließend: die Schraube Ref. 827, die Schneidscheibe Ref. 816, den Siebkorb Ref. 806, den Becher Ref. 807 (wir empfehlen, das Sieb Ref. 806 mit einer Bürste zu reinigen, ohne es fallen zu lassen oder zu stoßen).

WICHTIG: Beim Wiederausammenbau der oben genannten Teile stellen Sie sicher, dass die Schraube Ref. 827 vollständig festgeschraubt ist.

6.2. Wartung

6.2.1. Um die Maschine in gutem Zustand zu halten, genügt es, täglich alle Teile zu reinigen, die mit Saft in Berührung gekommen sind. Verwenden Sie dazu Flüssigspülmittel und spülen Sie die Teile anschließend mit kaltem Wasser gründlich ab.

Wir empfehlen ausdrücklich, die Plastikteile sowie den Deckel aus Aluminium nicht in der Spülmaschine, sondern von Hand in lauwarmem Wasser zu reinigen.

Bezüglich des Maschinengehäuses weisen wir darauf hin, es weder mit Natriumhypochlorit-haltigen Lösungen noch mit scheuernden Reinigungsmitteln zu säubern, da diese die äußeren Teile der Maschine beschädigen können.

6.2.2. Die Maschine erfordert keine besondere Schmierung.

6.2.3. **WARNUNG: Die Maschine nicht mit Wasserstrahlen reinigen, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.**

6.3. Reparaturen

Für Reparaturen, Kontrollen oder den Austausch beschädigter Teile empfehlen wir, sich an den Händler oder direkt an den Hersteller zu wenden – oder die beschädigten Teile durch gleichwertige Materialien zu ersetzen, insbesondere im Hinblick auf die Sicherheit.

- Elektrokabel mit Stecker (2 Phasen + Erde)

- Schalter (Drucktasten)

Vor jeglicher mechanischen oder elektrischen Wartung ist es zwingend erforderlich, die Maschine auszuschalten und den Stecker zu ziehen.

WARNUNG: Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Überprüfen Sie regelmäßig den einwandfreien Zustand der Maschine, ihres Kabels und ihres Steckers.

7. VERPACKUNG

Die Maschine wird in einem Karton verpackt. Auf Wunsch können alle Kartonverpackungen auf eine Holzpalette gesetzt und mit Stahlbändern fixiert werden. Jeder Karton enthält eine komplette Maschine und weist folgende Gewichte und Abmessungen auf:

ABMESSUNGEN: 34×34×43 cm (Höhe) - Gewicht: 9 kg

B) GERÄUSCHPEGEL

Wir weisen darauf hin, dass der bewertete äquivalente Dauerschalldruckpegel A, den die Maschine während des Betriebs unter Last erzeugt, unter 77,5 dB(A) liegt und dass der maximale bewertete momentane Schalldruckpegel C unter 130 dB bleibt.

C) GRUNDLEGENDE ANFORDERUNGEN

1. Alle Maschinen wurden streng nach den geltenden nationalen und internationalen Normen entwickelt und hergestellt, insbesondere nach:
 - 1.1. Richtlinie 89/392/EWG und genauer Anhang I, Punkte 1 und 2:
grundlegende Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen.
 - 1.2. Wir weisen darauf hin, dass alle Materialien, die nicht aus Edelstahl bestehen und mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, von den nationalen Gesundheitsdiensten sowie den amerikanischen NSF-Laboratorien geprüft und für den Gebrauch zugelassen wurden.
2. Es ist hervorzuheben, dass alle Maschinen nach der Montage und vor der Verpackung einer Prüfung unterzogen werden. Diese wird mit einer elektronischen Einrichtung, dem sogenannten "CHECKING DESK", durchgeführt, welche folgende Punkte kontrolliert:
 - 2.1. Erdungskontinuität
 - 2.2. Dielektrische Festigkeit
 - 2.3. Isolierung
 - 2.4. Funktion der Maschine im Leerlauf, mit Aufzeichnung von: der aufgenommenen Leistung, der angelegten Spannung und der aufgenommenen Stromstärke (Ampere).

D) ANOMALIEN

Im Folgenden nennen wir einige Probleme, die auftreten können, sowie die dazugehörigen Lösungen:

Problem

Lösung

Die Maschine startet nicht

- Der Schließhebel Ref. 840 ist nicht vollständig heruntergedrückt.
- Der Stecker ist nicht eingesteckt.
- Die Spannung ist nicht korrekt.
- Der Drucktaster Ref. 812 wurde nicht betätigt.
- Die Motorkohlen Ref. 901 sind abgenutzt.

die Maschine nur eingeschränkt funktioniert

- Die Schneidscheibe ist abgenutzt.
- Der Auswurfschacht ist verstopft.
- Das Sieb Ref. 806 ist verschmutzt oder verstopft und muss gründlich gereinigt werden.

GARANTIE

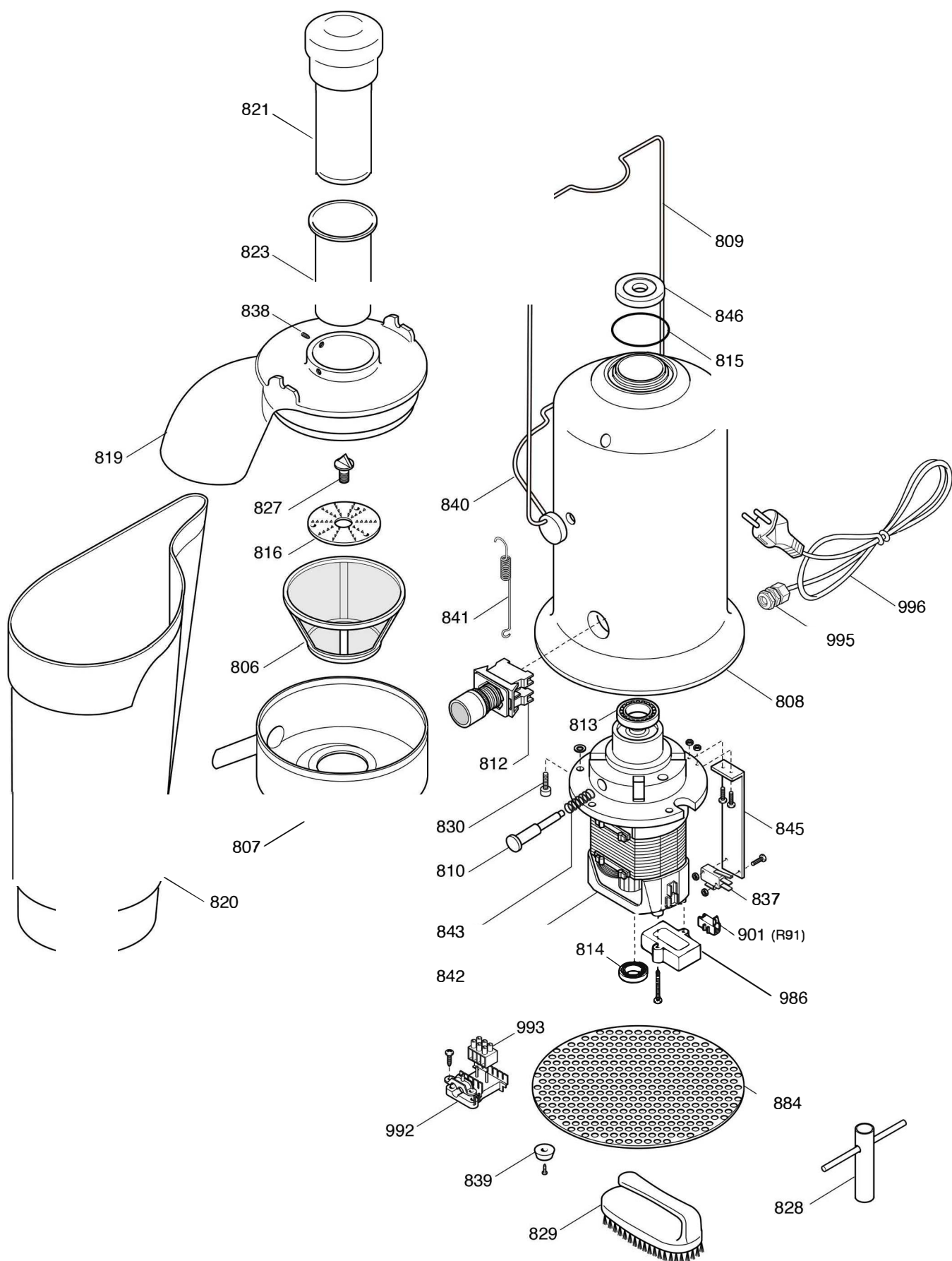
Für die in der beigelegten Konformitätserklärung beschriebene Maschine gilt eine Garantie von 12 (zwölf) Monaten ab Versanddatum. Die Garantie umfasst den kostenlosen Ersatz der Originalteile gemäß der beigelegten Zeichnung, die wir aufgrund von Fehlern oder Herstellungsmängeln als defekt anerkennen und die als zu der betreffenden Maschine gehörig identifiziert wurden. Elektrische und elektronische Komponenten sowie Verbrauchsmaterialien sind von dieser Garantie ausgeschlossen. Diese Garantie gilt nicht für Schäden, die durch falsche Installation oder Verwendung (d. h. nicht gemäß den Angaben in unserer Bedienungsanleitung) oder durch Nichtbeachtung der grundlegenden Regeln zur elektrischen Sicherheit verursacht wurden. Der Austausch von Teilen im Rahmen der Garantie erfolgt erst nach Erhalt des defekten Teils zusammen mit einer Kopie der beigelegten Erklärung unter Angabe der Seriennummer der Maschine.

Alle Maschinen sind mit einem Typenschild versehen, auf dem die Seriennummer angegeben ist; diese entspricht der Seriennummer in der Konformitätserklärung.

Sollte unser Unternehmen – nach Zustimmung unseres technischen Personals – feststellen, dass die Schäden nur in unserem Werk repariert werden können, werden Maschinen unter Garantie vom Kunden an uns zurückgesandt, auf unsere Kosten.

Die Rücksendung muss in der vollständigen Originalverpackung erfolgen; andernfalls werden die Verpackungskosten für den erneuten Versand dem Kunden in Rechnung gestellt.

Erfolgen Reparaturen oder Kontrollen nach Ablauf der Garantiezeit, trägt der Kunde die Transportkosten (Hin- und Rücksendung) sowie die Arbeitskosten und die Kosten der Ersatzteile.



GETRÄNKE FÜR KINDER

MISCHSAFT

1 BIRNE
1/2 APFEL
1 KAROTTE
150 G ERDBEEREN
ZUGABE: KALTES WASSER UND
MANDELMILCH

TRAUBEN-GRANATAPFEL-SIRUP

1 BUND TRAUBEN
1/2 ZITRONE
EINIGE ZERSTOSSENE EISWÜRFEL
ZUGABE: MANDELMILCH

ERDBEERSAFT

150 G ERDBEEREN
1/8 LITER MILCH ODER 1 JOGHURT
ZUGABE: ZUCKER ODER HONIG NACH
WUNSCH

BLAUES MEER

150 G ERDBEEREN
1 SCHEIBE ANANAS
1 APFEL
1/4 ZITRONE
ZUGABE: 1 LÖFFEL MANDELMILCH, HONIG
ODER ZUCKER UND ZWEI EISWÜRFEL
WASSER

ERDBEER-MANDELSAFT

1 KG ERDBEEREN
1 KG ÄPFEL
4 LÖFFEL MANDELMILCH
1/2 ZITRONE
ZUGABE: ZUCKER ODER HONIG

BIRNEN-TRAUBEN-SAFT

1 BIRNE
1 BUND TRAUBEN
1/4 ZITRONE
ZUGABE: ZUCKER ODER HONIG

TAHITI

1 SCHEIBE ANANAS
1/4 ZITRONE
200 G MELONE
ZUGABE: ZUCKER ODER HONIG

FARBSAFT

1/2 ANANAS
1/4 MELONE
2 PFIRSICHE
150 G ERDBEEREN
ZUGABE: SEHR KALTES WASSER
UND ZUCKER ODER HONIG

KAROTTEN-HONIG-SAFT

1 KAROTTE
1/2 ORANGE
1/4 ZITRONE
ZUGABE: ZUCKER ODER HONIG
UND SODAWASSER

NATÜRLICHE OBST- UND GEMÜSESÄFTE

WEISSER SAFT

1 GRAPEFRUIT
1 KARTOFFEL
ZUGABE: ZUCKER

APFELSAFT

1 APFEL
1/8 ZITRONE

POP

1 ORANGE
1 BIRNE
1 APFEL
ZUGABE: ZUCKER

GROVE

100 G HIMBEEREN
100 G ERDBEEREN
100 G HEIDELBEEREN
1/4 ZITRONE
ZUGABE: ZUCKER

ZITRUSSAFT

1 ORANGE
1/2 GRAPEFRUIT
1/6 ZITRONE
ZUGABE: ZUCKER

TROPICAL

1 PFIRSICH
1 ORANGE
PFEFFER
1 ZITRONE
ZUGABE: 2 ZERSTOSSENE
EISWÜRFEL

MELONENSAFT

1/4 HONIGMELONE
1/6 ZITRONE
2 ODER 3 MINZBLÄTTER
EISWÜRFEL

ROTER SAFT

200 G ERDBEEREN
1/2 GLAS MILCH
ZUGABE: ZUCKER

KAROTTEN-APFEL-SAFT

2 KAROTTEN
1 GROßER APFEL
1/4 ZITRONE
1/2 ORANGE

MIX

2 SELLERIESTANGEN
2 TOMATEN
1/2 FENCHEL
2 KAROTTEN

GRÜN

1/2 FENCHEL
1/2 GURKE
1/2 KAROTTE
ZUGABE: SALZ UND PFEFFER

ANANAS-APRIKOSEN-SAFT

2 SCHEIBEN ANANAS
100 G APRIKOSEN (ODER PFIRSICHE)
ZUGABE: ZITRONE UND WASSER

TOMATENSAFT

2 TOMATEN
EINIGE TROPFEN ZITRONE
ZUGABE: EINIGE TROPFEN ÖL, SALZ

WASSERMELONENSAFT

300 G WASSERMELONE
1/4 ZITRONE
1/4 ORANGE
WASSER
ZUGABE: ZUCKER UND ETWAS
ZERSTOSSENES

PINKER SAFT

1/2 GRAPEFRUIT
2 TOMATEN
1 KAROTTE
ZUGABE: ZUCKER

ORANGE

3 KAROTTEN
1 APFEL
ZUGABE: ZUCKER

ZITRUSSAFT

4 ORANGEN
4 MANDARINEN
1 GRAPEFRUIT
1/2 ZITRONE
ZUGABE: ZUCKER ODER HONIG

SOMMERSAFT

1 KG WASSERMELONE
500 G MELONE
1/2 ZITRONE

GUTER-MORGEN-SAFT

500 G KAROTTEN
500 G ÄPFEL
1 ZITRONE
1 ORANGE
ZUGABE: ZUCKER ODER HONIG

HERBSTSAFT

500 G TRAUBEN
1/2 ZITRONE

ÜBERRASCHUNG

1/2 TASSE KAROTTENSAFT
500 G TOMATEN
4 SELLERIESTANGEN
ZITRONENSAFT
ZUGABE: MINZE

COCKTAILS UND APERITIFS

DRIVER

1 KLEINES GLAS WODKA
2 ORANGEN
ZUGABE: EINIGE ZERSTOSSENE
EISWÜRFEL

TRIANGLE

1 LÖFFEL KONDENSMILCH
1 SCHEIBE ANANAS
1/4 ZITRONE
RUM UND ZUCKER

SANGRIA

1 PFIRSICH
1 BIRNE
2 ORANGEN
1/2 ZITRONE
ZIMT
ROTWEIN
STÜCKE (FRÜCHTE)
ZUGABE: ZUCKER, STÜCKE VON
ORANGE, BIRNE, APFEL UND BANANE

BIRNENSAFT

1 KG AROMATISCHE BIRNEN
1/2 ZITRONE
ZUGABE: ZUCKER ODER HONIG

ROTER BOOSTER

1 KAROTTE
1 TOMATE
1 LÖFFEL ZITRONENSAFT
ZUGABE: PFEFFER

FLORIDA

1/4 APFEL
1/4 ORANGE
1/4 ZITRONE
1/4 PFIRSICH
1 SCHEIBE ANANAS
EINIGE TROPFEN
STACHELBEERENSAFT

PUNSCH

1/4 ORANGE
EINIGE TROPFEN ZITRONE
2 ÄPFEL
ZUGABE: BRAUNER ZUCKER,
NELKEN,

1 SCHEIBE ZITRONE UND APFEL
SERVIEREN: WARM

EQUADOR

1 SCHEIBE ANANAS
1 SCHEIBE MELONE
1 SCHEIBE WASSERMELONE
150 G ERDBEEREN
WEISSWEIN
KIRSCH

RED RED

2 TOMATEN
EINIGE TROPFEN WORCESTERSAUCE
1/2 ZITRONE
PFEFFER UND SALZ

MINZE

2 ZITRONEN
ZUGABE: MINZE, WASSER, ZUCKER UND
EINIGE ZERSTOSSENE EISWÜRFEL

FRISCH

2 ORANGEN
1 GRAPEFRUIT
1/6 ZITRONE
ZUGABE: WASSER, EINIGE EISWÜRFEL,
EINIGE SCHEIBEN ORANGE UND ZITRONE
SOWIE SODAWASSER

COCKTAILS MIT SCHAUMWEIN

BLUE MOON

1 PFIRSICH
1/2 GLAS CHAMPAGNER ODER
SCHAUMWEIN
1 LÖFFEL COINTREAU

EVERYFRUIT

1 APFEL
1 BIRNE
1/2 ORANGE
1/4 ZITRONE
1/2 GLAS WEISSER SCHAUMWEIN
ZUGABE: EINIGE ZERSTOSSENE
EISWÜRFEL UND ZUCKER

ALLFRUIT

1 APFEL
2 SCHEIBEN ANANAS
2 ORANGEN
1 BUND TRAUBEN (WEISS)
ZUGABE: ZUCKER, ZIMT,
MINZE, WASSER UND
SODAWASSER

BLOODY MARY

1 GLAS WODKA
1 TOMATE
1/4 ZITRONE
ZUGABE: SALZ

CARIBBIANS

1 ZITRONE
1 ORANGE
1 SCHEIBE ANANAS
100 ML RUM
SERVIEREN MIT:
EISWÜRFELN

INGWER

2 ÄPFEL
1/4 ZITRONE
1/2 ORANGE
1/2 APFEL
INGWER
ZUGABE: ROSINEN, MINZE,
HONIG UND EISWÜRFEL

GELB

1/2 GRAPEFRUIT
1/6 FENCHEL
1/2 GLAS SCHAUMWEIN
EISWÜRFEL

SOLEIL

1 SCHEIBE ANANAS
1 GLAS SCHAUMWEIN
ZUGABE: ZUCKER

GEMISCHTE SÄFTE

TOMATEN MIX

500 G TOMATEN
1 SELLERIESTANGE
EINIGE BLÄTTER MINZE
1 ZITRONE
1 LÖFFEL ZUCKER
SALZ, PFEFFER

GEMÜSE MIX

4 TOMATEN
1/2 ROTE PAPRIKA
1 GURKE

GURKEN MIX

1 REIFE GURKE
5 KLEINE LÖFFEL ZUCKER
1 ZITRONE
1 GLAS MINERALWASSER
ODER SODAWASSER

MELONEN MIX MIT INGWER

1 AROMATISCHE MELONE
1 ZITRONE
1 LÖFFEL ZUCKER ODER HONIG
1 PRISE INGWERPULVER

HIMBEER MIX

WASSER
100 G HIMBEEREN
1 GLAS MILCH
1 VOLLEN LÖFFEL HONIG

KIWI-MIX

4 GESCHÄLTE KIWIS
SAFT VON 1 ZITRONE
2 GLÄSER MILCH
2 LÖFFEL HONIG

KAROTTEN MIX

1 IN SCHEIBEN GESCHNITTENE
KAROTTE
EINIGE SCHEIBEN FRISCHE
ANANAS
1 EIGELB
1 GLAS MILCH
1 LÖFFEL HONIG

APRIKOSEN-JOGHURT MIX

2 KG APRIKOSEN
125 G JOGHURT
1 LÖFFEL FLÜSSIGER HONIG

JULI MIX

500 G MELONE
1 KG WASSERMELONE
1 ZITRONE
3 LÖFFEL HONIG

MISCHSAFT

1 SÜSSE BIRNE
1 REIFE GRAPEFRUIT
1 GURKE
2 LÖFFEL FLÜSSIGER HONIG

MELONEN MIX MIT ROSENDUFT

1 REIFE MELONE
1 ZITRONE
3 LÖFFEL ROSENSIRUP
MINERALWASSER UND EISWÜRFEL

GRÜNER MIX

1 KG KIWI
1/2 LITER MINERALWASSER ODER
SODAWASSER
3 ODER 4 LÖFFEL GERSTENWASSER
1/2 ZITRONE
ZUCKER

PFIRSICH UND APRIKOSEN MIX

2 PFIRSICHE
3 APRIKOSEN
1 GLAS MILCH
1 LÖFFEL HONIG

APFEL MIX

1 IN SCHEIBEN GESCHNITTENER
APFEL
SAFT VON 1 ZITRONE
1 LÖFFEL HONIG
1 KLEINES GLAS JOGHURT



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgaastro.com info@ggmgaastro.com
+49 2553 7220 0