

# 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 Saftherstellung 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 Wiederzusammenbau 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 äußereren 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: 34x34x43 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) GRUNDLEGENDEN 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-Labatorien 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

Die Maschine startet nicht

### Lösung

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

die Maschine nur eingeschränkt funktioniert

## **GARANTIE**

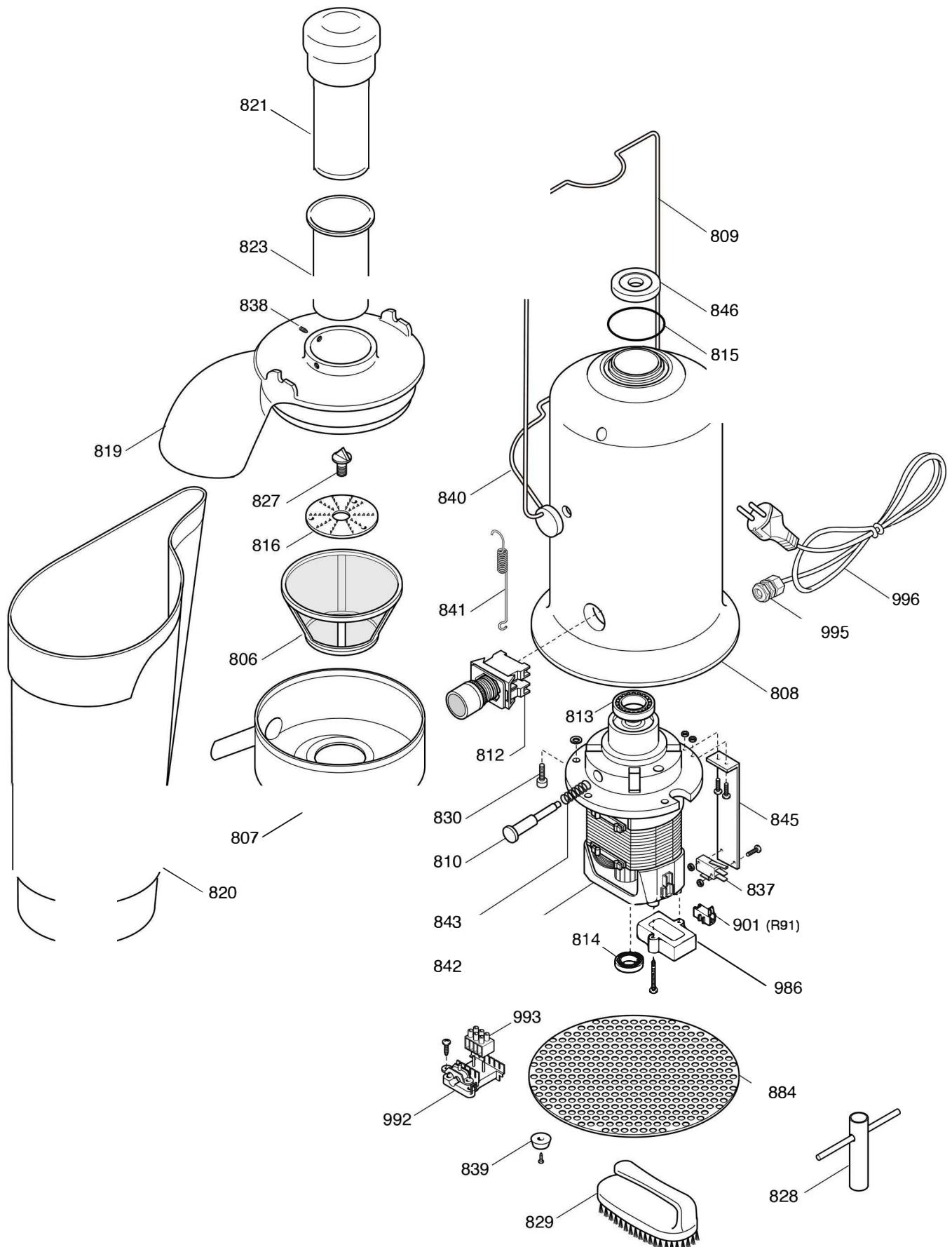
Für die in der beigefügten Konformitätserklärung beschriebene Maschine gilt eine Garantie von 12 (zwölf) Monaten ab Versanddatum. Die Garantie umfasst den kostenlosen Ersatz der Originalteile gemäß der beigefügten Zeichnung, die wir aufgrund von Fehlern oder Herstellungsmängeln als defekt anerkennen 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 beigefügten 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

## WEISSE SAFT

1 GRAPEFRUIT  
1 KARTOFFEL  
ZUGABE: ZUCKER

## POP

1 ORANGE  
1 BIRNE  
1 APFEL  
ZUGABE: ZUCKER

## APFELSAFT

1 APFEL  
1/8 ZITRONE

**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 WEISSE 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.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com)      [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)  
+49 2553 7220 0