

MANUEL MEYVE PRESLERİ

KULLANMA KILAVUZU

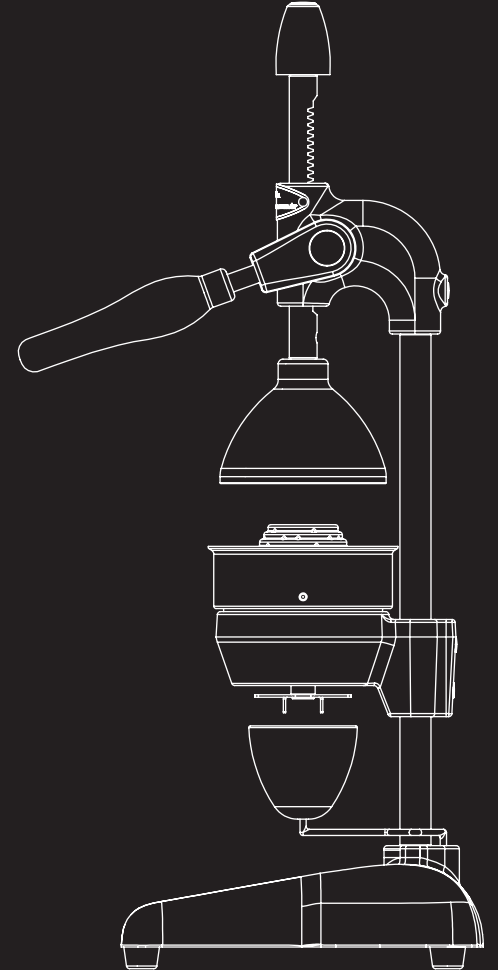
MANUAL FRUIT JUICERS

USER GUIDE

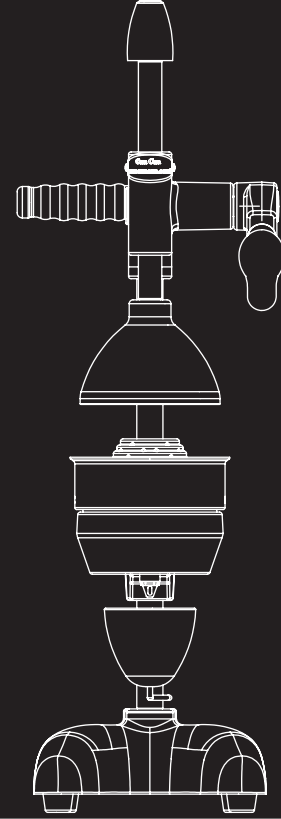
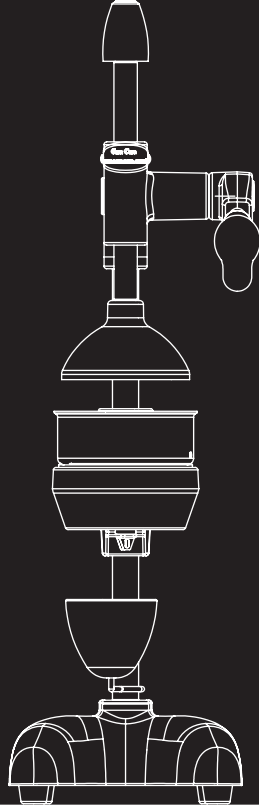
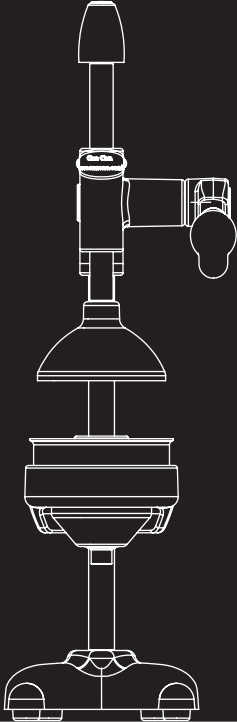
CANCAN®

• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional



İşlerinizi Kolaylaştıran Mutfak Ekipmanları



İÇİNDEKİLER

1 - GİRİŞ	4
2 - GENEL BİLGİLENDİRME	4
3 - TEKNİK ÖZELLİKLER	5
4 - KULLANIM İÇİN TALİMATLAR	
4.1 - Hazırlık	6
4.2 - Çalıştırma	6
4.3 - Temizlik	9
4.4 - Pratik ve Yararlı Bilgiler	9
5 - BAKIM	9
6 - YEDEK PARÇA RESİMLERİ VE LİSTESİ	
6.1 - Ev Tipi Meyve Presi	10
6.2 - Profesyonel Tip Meyve Presi	11
6.3 - Nar Tipi Meyve Presi	12
7- PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI VE GÜVENLİK ÖNLEMLERİ	13
8 - CE BELGESİ	14
9 - GARANTİ	15

1. GİRİŞ

Cancan meyve presleri; Otel, restoran, alışveriş merkezleri, süpermarketler, manav reyonları, evler, vitamin kafeler vb. mekanlarda nar, portakal, mandalina, greyfurt ve limon gibi meyvelerin fazla bir güç gerektirmeden suyunu çıkarmak amacıyla dizayn edilmiştir.

2. GENEL BİLGİLENDİRME

Öncelikle firmamızı tercih ettiğiniz ve ürünlerimize gösterdiğiniz ilgi ve güven için teşekkür ederiz.

- Ürününüzden en iyi performansı alabilmeniz için lütfen kullanma kılavuzundaki talimatları dikkatlice okuyun.
- Ürününüzü kurmadan önce, ürününüzü kullanacak kişilerin kullanma kılavuzundaki bilgileri bildiğinden emin olun.
- Kullanma kılavuzunu okumadan önce satın almış olduğunuz ürününüz ile ilgili herhangi bir bakım ve temizlik işlemi yapmayın.
- Herhangi bir durumda kolayca başvurmak için kullanma kılavuzunuzu ürününüze yakın bir yerde saklayın.

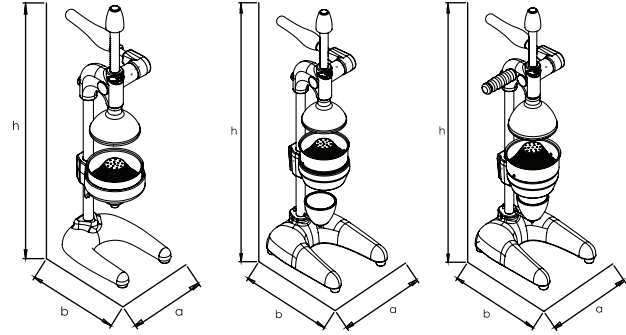
- Satın almış olduğunuz ürün kolisi içerisinde;
 - 1 adet Meyve Presi (Ev Tipi, Profesyonel Tip veya Nar Tipi Meyve Presi)
 - 1 adet Kullanma Kılavuzu olacaktır.

NOT : Eğer herhangi bir parça hasarlı veya eksikse, tedarikçi firmaya 3 gün içerisinde durumu bildirin.

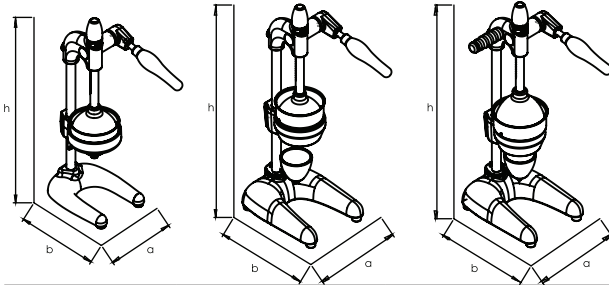
Lütfen ürününüzün kullanımı ile ilgili her türlü sorunuz için bize başvurmaktan çekinmeyin. Firmamız ürünlerimiz ile ilgili bütün yorum, öneri ve eleştirilerinize büyük önem vermektedir.

3. TEKNİK ÖZELLİKLER

MODELLER	0101 EV TİPİ MEYVE PRESİ	0102 PROFESYONEL TİP MEYVE PRESİ	0103 NAR TİPİ MEYVE PRESİ
Tas Çapı	Ø 10,2 cm	Ø 10,2 cm	Ø 11,3 cm
Boya	Beyaz Dövme Desenli (Statik)	Gümüş Dövme Desenli (Statik)	Mor Dövme Desenli (Statik)
Süzgeç	Paslanmaz Çelik	Paslanmaz Çelik	Paslanmaz Çelik



AÇIK DURUM	0101 EV TİPİ MEYVE PRESİ	0102 PROFESYONEL TİP MEYVE PRESİ	0103 NAR TİPİ MEYVE PRESİ
Derinlik (d)	30,4 cm	33,9 cm	30 cm
Genişlik (w)	17,8 cm	18,7 cm	20,5 cm
Yükseklik (h)	58,3 cm	61 cm	65 cm
Net Ağırlık (kg)	4 kg	4,5 kg	4,750 kg



KAPALI DURUM	0101 EV TİPİ MEYVE PRESİ	0102 PROFESYONEL TİP MEYVE PRESİ	0103 NAR TİPİ MEYVE PRESİ
Derinlik (d)	28 cm	31 cm	25,5 cm
Genişlik (w)	17,8 cm	18,7 cm	20,5 cm
Yükseklik (h)	48,2 cm	55 cm	55 cm
Net Ağırlık (kg)	4 kg	4,5 kg	4,750 kg

4. KULLANIM İÇİN TALİMATLAR

4.1 Hazırlık

Ürününüz kullanıma hazır bir şekilde sevk edilir. Ürünü dik ve güvenli bir şekilde taşıyın. Ürününüz, ürüne özel kutuya konmuş ve güvence altına alınmıştır. Keskin bir alet yada bıçak kullanmanıza gerek yoktur.

Ambalaj bandını ve kutuyu açın. Ürününüzü kutu içerisinden çıkartın ve kullanacağınız alana yerleştirin.

Uyarı : Ürününüzü taşıırken her zaman gövdesinden tutarak kaldırın, asla kolundan tutmayın.

4.2 Çalıştırma

- Kurulum ve ilk çalıştırma kullanıcı tarafından yapılabilir.
- Ürünü düz ve kaygan olmayan bir zemine yerleştirin.
- Ürününüzün özellikle meyve ile temas eden tas (43-54-67) ve süzgeç (18-45) parçalarının temiz olduğundan emin olun, yıkamadan kesinlikle kullanmayın.

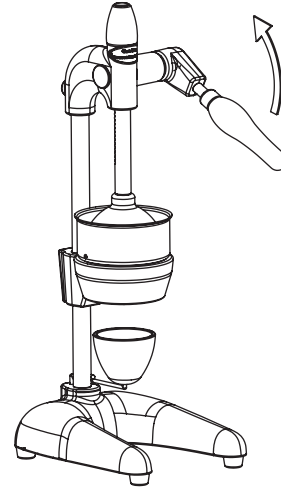
Uyarı : Ürününüzün yakınında ısıtıcı cihazlar kullanmayın. Bu cihazlardan yayılabilecek aşırı ısı, ürününüzün plastik parçalarında ve boyasında deformasyona neden olabilir.

Uyarı : Ürününüze ıslak ellerle dokunmayın. Nemli, rutubetli ortamlarda kullanmayın.

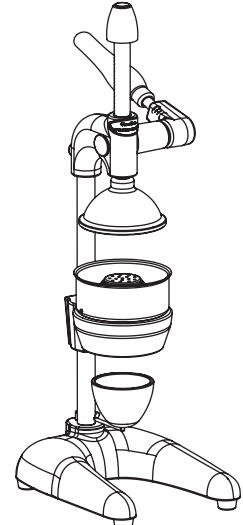
Tavsiye edilen meyvelerden (Nar, Portakal, Mandalina, Greyfurt ve Limon) birini temiz bir bıçak yardımıyla ortadan ikiye bölün.

Uyarı : Meyveleri kesmeden önce mutlaka yıkayın.

Ürününüzün kolunu (09) saat dönüş yönünde 1,5 tur döndürüp (**Şekil 1**), süzgeç (18-45) ile üst baskı (40-51) arasındaki mesafeyi açarak kesilmiş meyvenin sıgacağı alanı oluşturun. (**Şekil 2**)



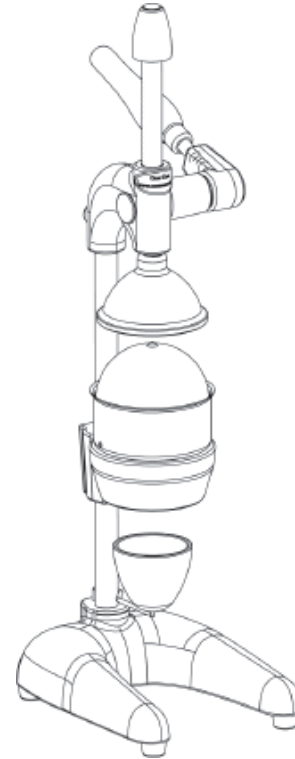
Şekil 1



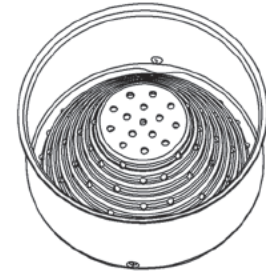
Şekil 2

Kesilmiş meyvenin bir yarısını süzgeç (18-45) üzerine ortalayarak koyun. **(Şekil 3)**

Not : Tas (43-54-67) ve Süzgeç (18-45) arasında, sıkım sırasında süzgecin (18-45) yukarı kalkmasını engelleyen kilit sistemi vardır. Süzgeci (18-45) takıp çıkarırken, süzgecin (18-45) tase (43-54-67) tam oturduğundan emin olun. **(Şekil 4)**



Şekil 3



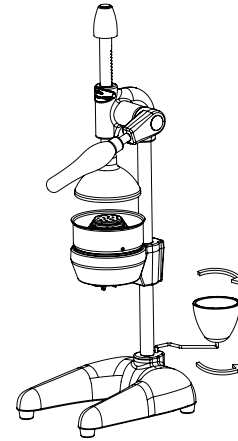
Şekil 4

- Tas (43/54) ve Çanağı (42/53) Şekil 7' de gösterildiği gibi yerleştirin.
- Şekil 8'deki gibi tası (43/54) ok yönlerinde çevirin ve belirtilen konumda olduğundan emin olun. Artık meyvenizin rahatlıkla sıkım işlemini gerçekleştirebilirsiniz.

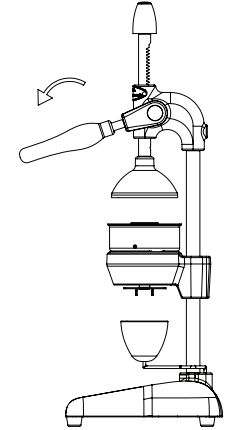
Meyve suyunun dolacağı bardağı tasın altına gelecek şekilde yerleştirin. **(Şekil 5)**

Ürününüzün kolunu kendinize doğru yaklaşık olarak 1,5 tur çevirerek sıkım işlemini yapın. Sıkım sonrası kolu tam tersi yönde çevirerek meyve posasını süzgeç üzerinden alın. **(Şekil 6)**

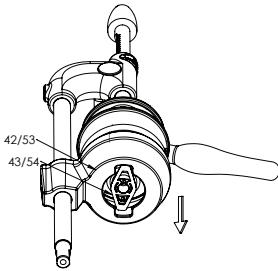
Uyarı : Bardak, sıkım sonrası tasta akan meyve suyunu biriktirmek için dizayn edilmiştir. Lütfen bardağı sıkım sonraları tasın altına gelecek şekilde konumlandırın. **(Şekil 5)**



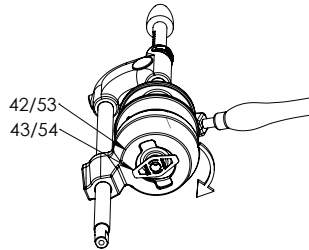
Şekil 5



Şekil 6



Şekil 7



Şekil 8

4.3 Temizlik

- Ürününüzün ilk kullanımından önce temiz olduğundan emin olun.
- Ayrıca gün içerisinde kullanırken ihtiyaç durumuna göre birkaç kez temizleyin.
- Ürününüz, meyve suyu ile temas ettiğinden dolayı temizliğe en çok ihtiyaç duyan parçaları süzgeç (18-45) ve taktır (43-54-67). Bu parçaları sıcak su ile durulayarak temizleyebilirsiniz.
- Temizlemediğiniz süzgeç (18-45) ve tas (43-54-67), sıkma verimini düşürdüğü gibi bakterilerin oluşmasını neden olur.

Uyarı : Kullanım yoğunluğuna göre süzgeç (18-45) ve tası (43-54-67) günde en az 1 kez mutlaka yıkayın.

- Üst baskının (40-51) iç kısmını ıslak bir bez ile günde en az 1 kez mutlaka silin.

Uyarı : Üst baskı (40-51) kremayer dişliye (16) gevşemeyi önleyici özel yapıştırıcı ile sıkılmıştır. Lütfen sökmeyin.

- Ürününüzü her kullanımdan sonra yumuşak bir bez ile ılık su yardımıyla temizleyin ve kuru bir bez ile kurulayın.

Uyarı : Ürününüzü kesinlikle yıkamayın.

Uyarı : Ürününüzün temizliğinde kesinlikle 40°C'den fazla sıcak su, aseton, deterjan, sabun, benzin ve tiner gibi aşındırıcı maddeler kullanmayın.

- Ürününüzü uzun süre kullanmayacaksanız temizledikten sonra kutusuna koyup hava almayacak bir şekilde folyo ile kaplayıp güneş almayan bir ortamda oda sıcaklığında saklayın.

4.4 Pratik ve Yararlı Bilgiler

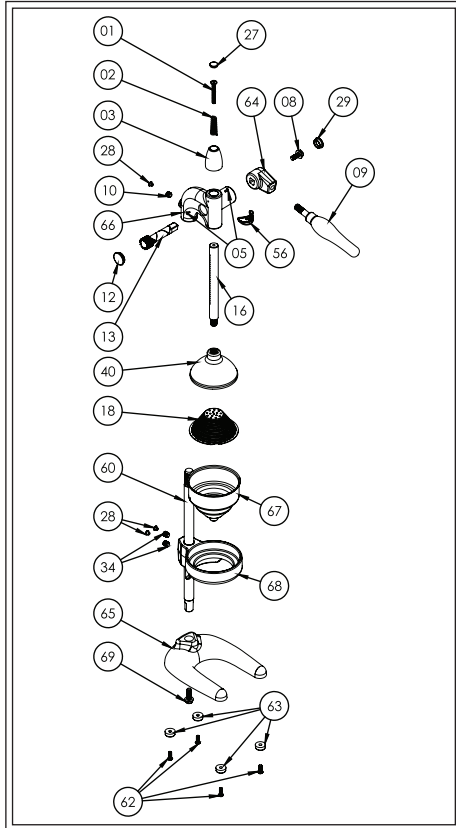
- Meyve sıkımı esnasında taze ve sulu meyve kullanmanız maksimum meyve suyu elde etmenizi sağlar.
- Meyve sıkımı esnasında kolu (09) kendinize en yakın noktadan tutmanız fazla güç harcamadan meyve suyu elde etmenizi sağlar.
- Sıkma işlemini bitirdikten sonra kol (09) yardımıyla üst baskıyı (17) en üst noktaya ulaştırmanız, meyve posasını daha rahat çıkarmanızı sağlar.
- Sıkma işlemi esnasında tasın (43-54-67) altındaki bardağın taşmamasına ve bardağın tasın tam altına gelmesine dikkat edin.

5. BAKIM

- Firmamız, yenileme ve değiştirme amaçlı olarak sadece firmamız yedek parçalarının kullanımını tavsiye etmektedir.
- Günlük temizlik dışında herhangi bir temizlik ve bakıma ihtiyaç yoktur.

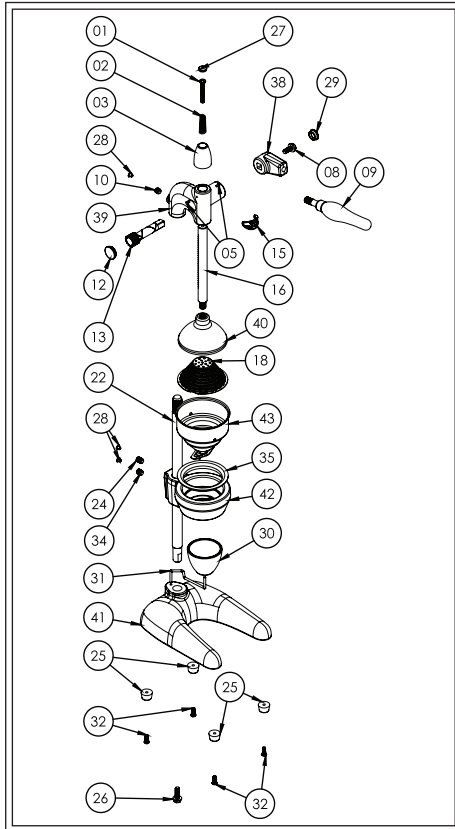
6. YEDEK PARÇA RESİMLERİ VE LİSTESİ

6.1- 0101 Ev Tipi Meyve Presi

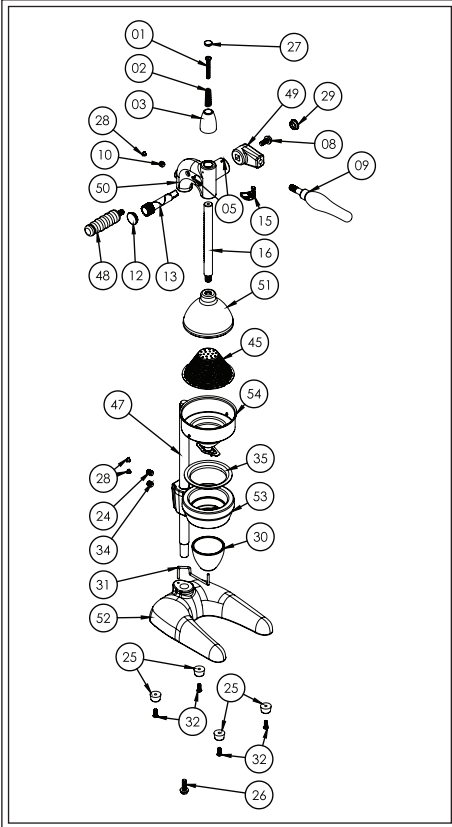


Parça No	Referans No	Parça Adı
01	60048	YSB M6x50 Civata (Galvaniz)
02	39004	Tepe Plastiği Yayı
03	72077	Tepe Plastiği
05	60193	Ø3x6 Perçin (Alüminyum)
08	60001	AA Flanşlı M8x20 Civata (Galvaniz)
09	76202	MP Kol
10	60150	M10x10 Setskur (Paslanmaz)
12	72062	Dişli Tapası
13	73002	Karşılık Dişlisi
16	73003	Kremayer Dişli
18	70001	MP Paslanmaz Süzgeç
27	72078	Tepe Plastiği Tapası
28	72076	Setskur Tapası
29	72073	Kol Tapası
34	60192	M10x12 Setskur (Paslanmaz)
40	75013	MP Üst Baskı
56	52001	MP Etiket (Ev)
60	73005	MP Dikme Mili (Ev)
62	60211	İmbus Bombeli M6x12 Civata
63	72074	Taban Lastiği (Küçük)
64	75005	MP Badem (Ev)
65	75001	MP Ayak (Ev)
66	76180	MP Kafa (Ev)
67	70293	MP Tas (Ev)
68	76177	MP Çanak (Ev)
69	60347	AA Flanşlı M8x25 Civata (Galvaniz)

6.1- 0102 Profesyonel Tip Meyve Presi



Parça No	Referans No	Parça Adı
01	60048	YSB M6x50 Cıvata (Galvaniz)
02	39004	Tepe Plastiği Yayı
03	72077	Tepe Plastiği
05	60193	Ø3x6 Perçin (Alüminyum)
08	60001	AA Flanşlı M8x20 Cıvata (Galvaniz)
09	76202	MP Kol
10	60150	M10x10 Setskur (Paslanmaz)
12	72062	Dişli Tapası
13	73002	Karşılık Dişlisi
15	52002	MP Etiket (Prof-Nar)
16	73003	Kremayer Dişli
18	70001	MP Paslanmaz Süzgeç
22	73006	MP Dikme Mili (Prof)
24	60151	M10x14 Setskur (Paslanmaz)
25	72061	Taban Lastiği (Büyük)
26	60347	AA Flanşlı M8x25 Cıvata (Galvaniz)
27	72078	Tepe Plastiği Tapası
28	72076	Setskur Tapası
29	72073	Kol Tapası
30	72072	MP Bardak
31	16001	MP Bardak Teli
32	60014	İmbus Bombeli M6x16 Cıvata
34	60192	M10x12 Setskur (Paslanmaz)
35	72067	MP Conta
38	75006	MP Badem (Prof)
39	76181	MP Kafa (Prof)
40	75013	MP Üst Baskı
41	75003	MP Ayak (Prof)
42	76178	MP Çanak (Prof)
43	70291	MP Tas (Prof)

6.3- 0103 Nar Tipi Meyve Presi

Parça No	Referans No	Parça Adı
01	60048	YSB M6x50 Civata (Galvaniz)
02	39004	Tepe Plastiği Yay
03	72077	Tepe Plastiği
05	60193	Ø3x6 Perçin (Alüminyum)
08	60001	AA Flanşlı M8x20 Civata (Galvaniz)
09	76202	MP Kol
10	60150	M10x10 Setskur (Paslanmaz)
12	72062	Dişli Tapası
13	73002	Karşılık Dişlisi
15	52002	MP Etiket (Prof-Nar)
16	73003	Kremayer Dişli
24	60151	M10x14 Setskur (Paslanmaz)
25	72061	Taban Lastiği (Büyük)
26	60347	AA Flanşlı M8x25 Civata (Galvaniz)
27	72078	Tepe Plastiği Tapası
28	72076	Setskur Tapası
29	72073	Kol Tapası
30	72072	MP Bardak
31	16001	MP Bardak Teli
32	60014	İmbus Bombeli M6x16 Civata
34	60192	M10x12 Setskur (Paslanmaz)
35	72067	MP Conta
45	70002	MP Paslanmaz Süzgeç (Nar)
47	73038	MP Dikme Mili (Nar)
48	72075	Tutamak
49	75004	MP Badem (Nar)
50	76182	MP Kafa (Nar)
51	75014	MP Üst Baskı (Nar)
52	75002	MP Ayak (Nar)
53	76179	MP Çanak (Nar)
54	70294	MP Tas (Nar)

7. PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI VE GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

Sorun	Muhtemel sebep	Yapılacaklar
Kol (09) dönmüyor yada zor dönüyor.	Kremayer dişlisi (16) deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.
	Karşılık dişlisi (13) deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.
	Oksitlenme olmuş olabilir.	Karşılık dişlisi söküp, yataklanma yapan yüzeyini ince yağ ile yağlayıp tekrar takın
Meyveyi güzel sıkıyor yada az su çıkıyor.	Portakal sıkmalık portakal olmayabilir.	Sıkmalık portakal ile tekrar deneyin.
	Süzgeç (18/45), Tasa (43/54/67) tırnaklardan tam oturmamış olabilir.	Süzgeç (18/45) ile Tasa (43/54/67) kontrol edin (Şekil 4)
	Kol (09) ile baskı tam uygulanmamış olabilir.	Kolu (09) 1,5 tur çevirerek tekrar deneyin (Şekil 6)
Sıkım sonrası tasın (43/54/67) altından meyve suyu damlıyor.	Su damlaması normaldir.	Lütfen bardağı (30) tam tasın altına gelecek şekilde konumlandırın.
Ürünü düz bir zemine koymama rağmen sallanıyor.	Taban lastiklerinden (25/63) biri çıkmış olabilir.	Kullanım kılavuzundaki uygun yerleştirme talimatlarını inceleyin.
Sıkım sonrası kol geri yayanmıyor.	Tepe plastiği yayı (02) deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.
	Tepe plastiği civatası (01) gevşemiş olabilir.	Yıldız tornavida ile sıkın.

CANÇAN
• SINCE 1958 •

CE

AT UYGUNLUK BEYANI
İMALATÇI ADI - ADRESİ

EC DECLARATION OF CONFORMITY
MANUFACTURER NAME - ADDRESS

CANÇAN MEYVE PRESLERİ SAN. VE TİC. LTD. STİ.

Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15 ERENLER
Adapazarı – Sakarya, TÜRKİY

Aşağıda tanımlanmış olan ekipmanlar için
Makina Yönetmeliği 2006 / 42 / AT
uygulanabilen gerekliliklerin yerine getirildiğini ve
sorumluluğun alınmış olduğunu beyan edenz.

The undersigned declares that the described products
meet the essential requirements of the below
mentioned standards as based on Machinery
Directive 2006 / 42 / EC .

Aşağıda tanımlanan ürünler iç üretim kontrollerine
bağlı olarak Firmamız tarafından kontrol edilmiştir.

The item of equipment identified below has been
subject to internal manufacturing checks with
monitoring of the final assessment by our company.

ÜRÜN TANIMI :

EQUIPMENT DESCRIPTION :

MANUEL MEYVE PRESİ

MANUAL FRUIT JUICER

MODEL/ TİP :

MODEL TYPE :

0101 EV TİPİ MEYVE PRESİ
0102 PROFESYONEL TİP MEYVE PRESİ
0103 HAT TİPİ MEYVE PRESİ

0101 DOMESTIC TYPE MANUAL JUICER
0102 PROFESSIONAL TYPE MANUAL JUICER
0103 POWERGRANATE TYPE MANUAL JUICER

YÖNETMELİKLER

DIRECTIVES:

Makina Emniyeti Yönetmeliği 2006 / 42 / AT

Machinery Safety Directive 2006 / 42 / EC

UYGULANAN UYUMLAŞTIRILMIŞ STANDARTLAR:

Regulations Applied acc. to HARMONIZE STANDARDS:

EN ISO 12100:2010

TEKNİK DOSYAYI HAZIRLAMAKLA YETKİLİ OLAN KİŞİ ADI VE ADRESİ -
NAME AND ADDRESS OF THE PERSON AUTHORISED TO COMPILE THE TECHNICAL FILE.:

AD SOYAD / NAME SURNAME
ADRESİ - ADDRESS

: Harun GÜLÇELER
: Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15 ERENLER
Adapazarı – Sakarya, TÜRKİY

İMALATÇI ADINA - SIGNED ON BEHALF OF THE MANUFACTURER

AD SOYAD NAME SURNAME
GÖREV - POSITION
YER /TARİH – PLACE / DATE
İMZA – SIGNATURE

: TUNÇ ÖZÜGÜRLÜ
: Genel Müdür – General Manager
: SAKARYA / 29.05.2024

CANÇAN
TUNÇ ÖZÜGÜRLÜ
Genel Müdür
Adapazarı - Sakarya / 29.05.2024
Makina CE Yönetmeliği 2006/42/EC'ye uyumlu olduğunu beyan ederim.

9. GARANTI

Garanti Şartları:

- 1- Ürünün bütün parçaları firmamızın garanti kapsamındadır.
- 2- Garanti süresi ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve aksi belirtilmedikçe bu süre 2 (iki) yıldır.
- 3- Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Ürünün tamir süresi en fazla 30 (otuz) gündür. Bu süre ürünün satıcısı, bayi, acentesi, temsilciliği veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar.
- 4- Ürünün garanti süresi içinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması durumunda, işçilik masrafı ve değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5- Ürünün; - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde aynı arızayı üçten fazla tekrarlaması veya farklı arızaları dörtten fazla ortaya çıkması sonucu, mamulden yararlanamamanın süreklilik kazanması, - Tamir için geçen azami sürenin aşılması - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde satıcısı, bayi, acentesi, temsilciliği, ithalatçı ve ya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamininin mümkün bulunmadığını belirlenmesi durumlarında ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.
- 6- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için sanayi ve ticaret bakanlığı, tüketicinin ve rekabetin korunması genel müdürlüğüne başvurulabilir.

Aşağıdaki durumlar garanti kapsamı dışındadır:

- 1- Ürünün yetkili servis istasyonları dışında açıldığının ve tamir edildiğinin saptanması,
- 2- Ürünün doğal afetler, elektrik şebekesi, telefon hattı gibi dış ortamlardan gelen etkilerle veya yanlış bağlantı sonucu arızalanması,
- 3- Tüketicieye teslimden sonra, ürünün nakliyat esnasında arızalanması, düşürülmesi veya darbe ve hasar görmesi,
- 4- Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar,
- 5- Ürün üzerindeki künyede ve garanti belgesindeki tarih ve seri numarası üzerinde tahrifat ve silinti yapılması,
- 6- Ürünün içerisinde veya mekanik bölümlerinde herhangi bir cisim düşürülmesi, sıvı akması veya üstünün örtülerek hava almasının engellenmesi halinde garanti kapsamı dışındadır.

ÜRÜNÜN

Markası : CANCAN
Modeli : Manuel Meyve Presleri
Cinsi :
Teslim Tarihi ve Yeri :
Seri Numara :
Garanti Süresi : 2 (iki) yıl
Azami Tamir Süresi : 30 (Otuz) gün

YETKİLİ SATICININ

Ünvanı :
Adresi :
Telefonu :
Fatura Tarihi :
Fatura No: :
Kaşesi / İmzası :

CANCAN®
MEYVE PRESLERİ SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.
Yedigöller Mh. 8030 Sic. No: 15 Etiler / ŞAKARYA
T:0 284 291 49 44 F:0 284 291 49 45
A.Fırat Çakır vd. 199 087 8665
Mersis No: 0199037856500006 Tic.Sic.No:15284

Horeca Equipment For Professionals

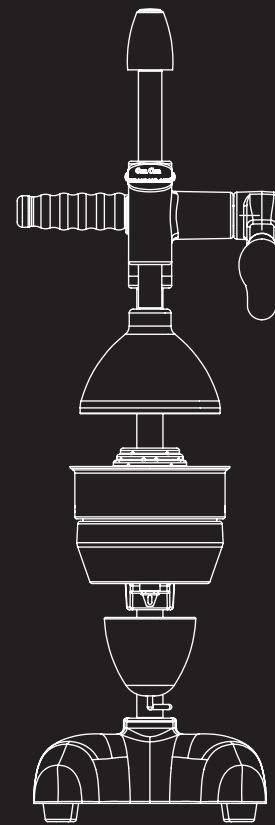
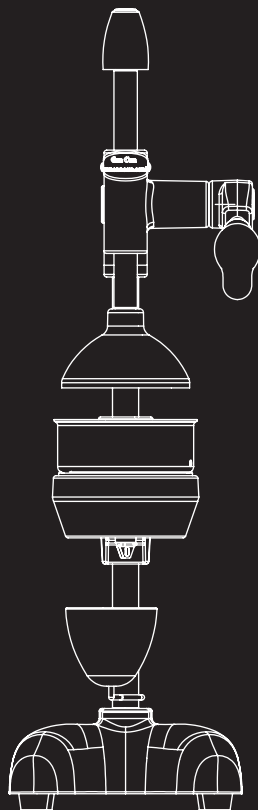
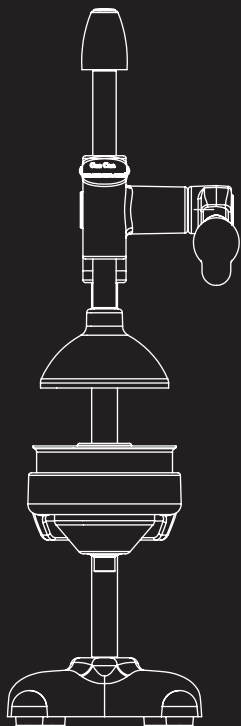


TABLE OF CONTENT

1 - INTRODUCTION	18
2 - GENERAL INFORMATION	18
3 - TECHNICAL SPECIFICATION	19
4 - INSTRUCTIONS FOR USAGE	
4.1 - Preparation	20
4.2 - Operation	20
4.3 - Cleaning	23
4.4 - Practical and Useful Information	23
5 - MAINTENANCE	23
6 - EXPLODED PICTURE AND SPARE PARTS LIST	
6.1 - Domestic Type Manual Juicer	24
6.2 - Professional Type Manual Juicer	25
6.3 - Pomegranate Type Manual Juicer	26
7- PROBLEMS, SOLUTIONS AND SAFETY MEASURES	27
8- CE CERTIFICATE	28
9 - WARRANTY	29

1. INTRODUCTION

Cancan manual fruit juicers used in hotels, restaurants, shopping malls, supermarkets, greengrocers, houses, cafes etc are designed to extract juice from fruits such as pomegranate, orange, mandarin, grapefruit and lemon without requiring extra power.

2. GENERAL INFORMATION

First of all thank you for choosing our company and for your interest and confidence in our products.

- To get the best performance of the product please read the Instruction Manual carefully.
- Before set up the product, make sure that the end user or staff who will use the Juicer in regular bases, know the information on the Instruction Manual.
- Do not perform any maintenance or cleaning on your purchased product before reading the Manual.
- Always keep the Instruction Manual near the products for easy reference in any case.
- You will have these below together with the product that you have purchased;

-1 piece of the purchased Fruit Juicer (Domestic, Professional or Pomegranate Type Juicer).

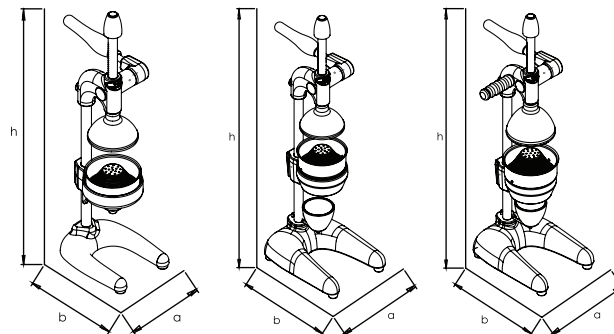
-1 piece of the Instruction Manual.

NOTE: If anything is missing or broken, please notify the supplier within 3 days.

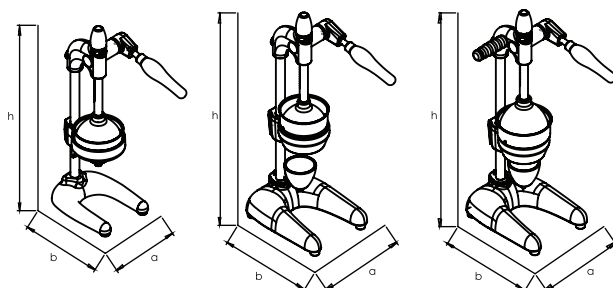
Please do not hesitate to call us if you have any questions or concerns about our product. Our company attaches great importance to all comments, suggestions and criticisms about our products.

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODELS	0101 DOMESTIC TYPE JUICER	0102 PROFESSIONAL TYPE JUICER	0103 POMEGRANATE TYPE JUICER
Bowl Diameter	Ø 10,2 cm	Ø 10,2 cm	Ø 11,3 cm
Paint	Electrostatic White Paint	Electrostatic Silver Paint	Electrostatic Purple Paint
Strainer	Stainless Steel	Stainless Steel	Stainless Steel



HEIGHT ARM UP	0101 DOMESTIC TYPE JUICER	0102 PROFESSIONAL TYPE JUICER	0103 POMEGRANATE TYPE JUICER
Depth (b)	30,4 cm	33,9 cm	30 cm
Width (a)	17,8 cm	18,7 cm	20,5 cm
Height (h)	58,3 cm	61 cm	65 cm
Weight (kg)	4 kg	4,5 kg	4,750 kg



HEIGHT ARM DOWN	0101 DOMESTIC TYPE JUICER	0102 PROFESSIONAL TYPE JUICER	0103 POMEGRANATE TYPE JUICER
Depth (b)	28 cm	31 cm	25,5 cm
Width (a)	17,8 cm	18,7 cm	20,5 cm
Height (h)	48,2 cm	55 cm	55 cm
Weight (kg)	4 kg	4,5 kg	4,750 kg

4. INSTRUCTIONS FOR USAGE

4.1 Preparation

Your product is shipped ready to use. You have to carry the product upright in a safe manner. Your product has been put into a special box and is settled secured. Open the box. You don't need to use a sharp device or knife to do this. Remove the product out of the box and place it in the area that you will be use.

Caution: Always lift the Product by holding the body of your product. Do not lift it by holding the Arm.

4.2 Operation

- Installation and operation can be done by the end user.
- Place the Product on a flat and non-slippery ground.
- Make sure that your Product is clean, especially those parts that are in contact with food which are the Bowl (43-54-67) and the Strainer (18-45). Please wash these parts under running water before first usage.

Caution: Do not use any heating devices near your product. Excessive heat from these devices can cause deformation on the plastic parts and the paint of the product.

Caution: Do not touch your product with wet hands. Don't use the product in a damp, humid environment.

Cut the recommended fruits (pomegranate, orange, mandarin, grapefruit and lemon) in half by using a clean knife.

Caution: Always wash the fruit before cutting.

Turn the Arm (09) of your product 1,5 tour around in clockwise **(Figure1)** to create distance between the Strainer (18-45) and the Upper Press (40-51) enough to put the cut fruit in. **(Figure 2)**

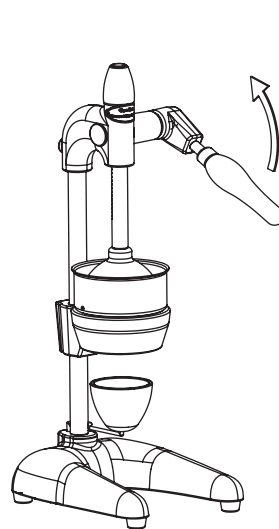


Figure 1

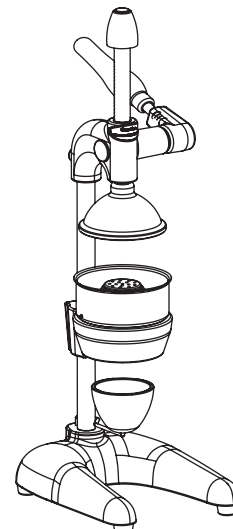


Figure 2

Put the half of the cut fruit on the Strainer (18-45).
(Figure 3)

Note: There is a locking system between the Bowl (43-54-67) and the Strainer (18-45) that prevents the Strainer (18-45) from rising up together with the fruit during the squeezing process. Be sure that the Strainer (18-45) is fully seated into the Bowl (43-54-67). **(Figure 4)**

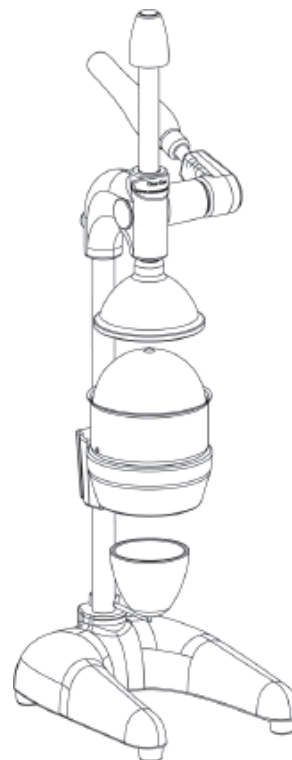


Figure 3

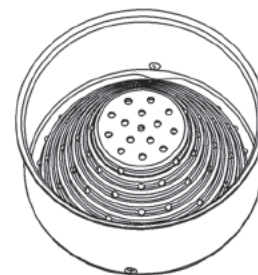


Figure 4

- Place the Bowl (43-54) into the Bowl Pool (42-53) as in Figure 7.
- Turn the Bowl (43-54) in directions as in Figure 8 and be sure that the Bowl will be in the position as in Figure 8.

Place the glass that will be filled with the juice, under the Bowl. **(Figure 5).**

Turn the products' Arm (09) approximately 1,5 tour around towards yourself to squeeze the fruit. **(Figure 6)** After squeezing process, turn around the Arm (09) in opposite and remove the fruit pulp from the Strainer.

Caution: The Drip Cup (30) is designed to collect the juice that is leaking from under the bowl after the squeezing. Please put the Drip Cup (30) under the Bowl after squeezing process. (Figure 5)

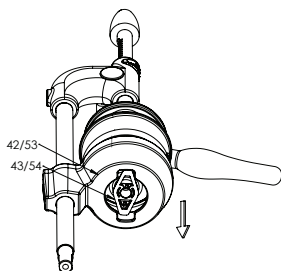


Figure 7

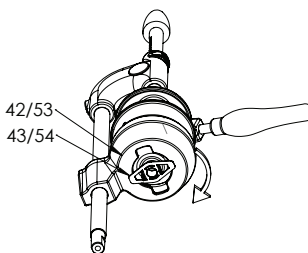


Figure 8

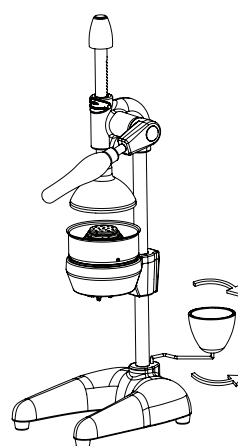


Figure 5

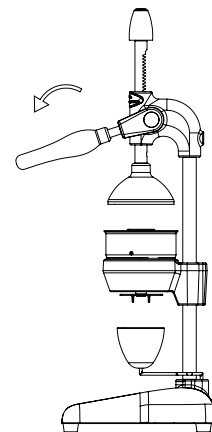


Figure 6

4.3 Cleaning

- Make sure that The Juicer is clean before the first usage.
- Also you may clean the product more than once a day if necessary.
- Parts that require cleaning the most are the Strainer (18-45) and the Bowl (43-54-67) as these parts come in contact with the juice. You can clean these parts under running warm water.
- If you don't clean the Strainer (18-45) and the Bowl (43-54-67), the performance of squeezing will decrease and there will appear bacteria on the Product.

Caution: According to intensity of usage you need to clean the Strainer (18-45) and the Bowl (43-54-67) at least once a day.

- Clean the inside of the Upper Press (40-51) with a wet fabric at least once a day.

Caution: The Upper Press (40-51) is sticked to the Rack Gear (16) with a special glue to prevent loosening. Please don't try to remove.

- At the end of usage, clean the Juicer with warm water and a soft fabric and dry it with a dry fabric.

Caution: Never wash the entire Product.

Caution: Do not use hot water higher than 40 °C and abrasive such as acetone, detergent, soap, gasoline and thinner for cleaning the Juicer.

- If you are not going to use the juicer for a long time, after cleaning the product, put it in a box and cover it with foil so that it does not come in contact with air and store it in a sun-free environment at room temperature.

4.4 Practical and Useful Informations

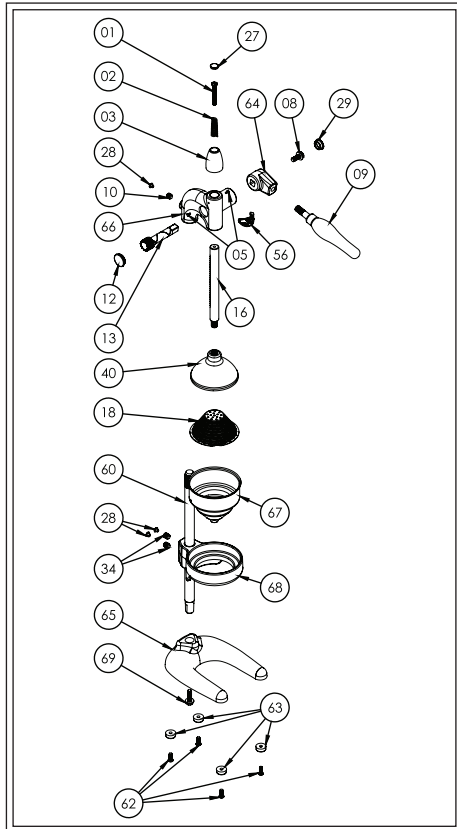
- Use fresh and juicy fruits to get maximum fruit juice.
- Grip the Arm (09) at the nearest point to yourself so you make minimum effort while squeezing.
- After squeezing, lift the Upper Press (40-51) as high as you can so you can remove the squeezed fruit easily.
- While squeezing make sure that the glass put under the Bowl (43-54-67) is not overfilled and that it is centered under the Bowl (43-54-67).

5. MAINTENANCE

- In need to replace or renew the spare parts, we recommend you to use only our company's production spare parts.
- Beside daily cleaning of the Juicer, you don't need to perform any maintenance on the Product.

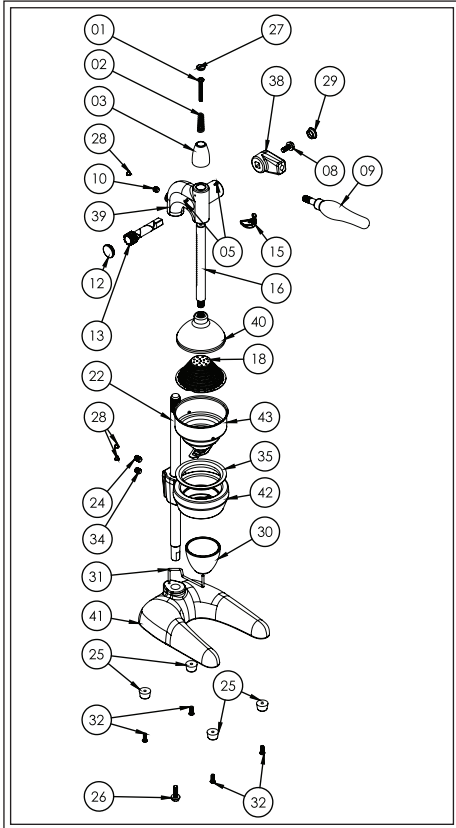
6. EXPLODED PICTURE AND SPARE PARTS LIST

6.1 Domestic Type Manual Juicer (0101)



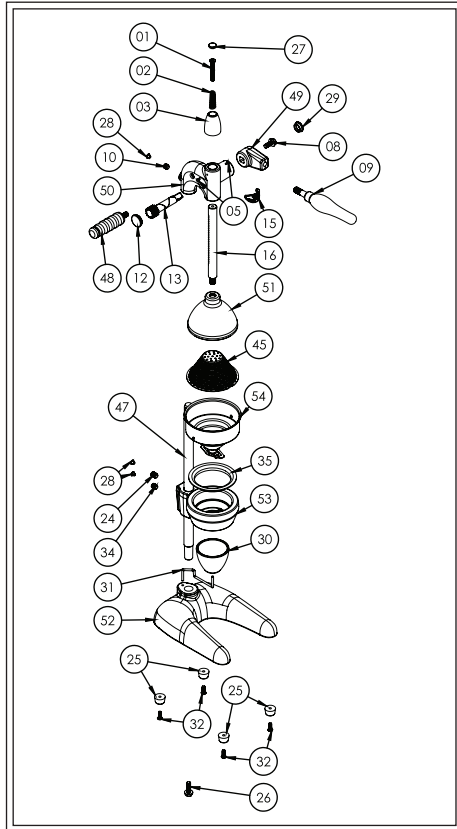
Parça No	Referans No	Parça Adı
01	60048	YSB M6x50 Bolt (Galvaniz)
02	39004	Top Plastic Spring
03	72077	Top Plastic
05	60193	Ø3x6 Rivet (Aluminum)
08	60001	M8x20 Bolt with AA Flange (Galvaniz)
09	76202	MJ Arm
10	60150	M10x10 Setscrew (Stainless)
12	72062	Gear Stopper
13	73002	Worm Gear
16	73003	Rack Gear
18	70001	MJ Stainless Strainer
27	72078	Top Plastic Stopper
28	72076	Setscrew Stopper
29	72073	Arm Stopper
34	60192	M10x12 Setscrew (Stainless)
40	75013	MJ Upper Press
56	52001	MJ Label (Domestic)
60	73005	MJ Strut Shaft (Domestic)
62	60211	Imbus Cambered M6x12 Bolt (Galvaniz)
63	72074	Rubber Foot (Small)
64	75005	MJ Arm Support Assembly (Domestic)
65	75001	MJ Foot (Domestic)
66	76180	MJ Gear Housing (Domestic)
67	70293	MJ Bowl (Domestic)
68	76177	MJ Bowl Pool (Domestic)
69	60347	AA Flanged M8x25 Bolt (Galvaniz)

6.2 Professional Type Manual Juicer [0102]



Parça No	Referans No	Parça Adı
01	60048	YSB M6x50 Bolt (Galvaniz)
02	39004	Top Plastic Spring
03	72077	Top Plastic
05	60193	Ø3x6 Rivet (Aluminum)
08	60001	M8x20 Bolt with AA Flange (Galvaniz)
09	76202	MJ Arm
10	60150	M10x10 Setscrew (Stainless)
12	72062	Gear Stopper
13	73002	Worm Gear
15	52002	MJ Label (Prof-Pomegranate)
16	73003	Rack Gear
18	70001	MJ Stainless Strainer
22	73006	MJ Strut Shaft (Prof.)
24	60151	M10x14 Setscrew (Stainless)
25	72061	Rubber Base (Large)
26	60347	AA Flanged M8x25 Bolt (Galvaniz)
27	72078	Top Plastic Stopper
28	72076	Setscrew Stopper
29	72073	Arm Stopper
30	72072	MJ Drip Cup
31	16001	MJ Drip Cup Wire
32	60014	Imbus Cambered M6x16 Bolt
34	60192	M10x12 Setscrew (Stainless)
35	72067	MJ Gasket
38	75006	MJ Arm Support Assembly (Prof)
39	76181	MJ Gear Housing (Prof)
40	75013	MJ Upper Press
41	75003	MJ Foot (Prof)
42	76178	MJ Bowl Pool (Prof)
43	70291	MJ Bowl (Prof)

6.3 Pomegranate Type Manual Juicer (0103)



Parça No	Referans No	Parça Adı
01	60048	YSB M6x50 Bolt (Galvaniz)
02	39004	Top Plastic Spring
03	72077	Top Plastic
05	60193	Ø3x6 Rivet (Aluminum)
08	60001	M8x20 Bolt with AA Flange (Galvaniz)
09	76202	MJ Arm
10	60150	M10x10 Setscrew (Stainless)
12	72062	Gear Stopper
13	73002	Worm Gear
15	52002	MJ Label (Prof-Pomegranate)
16	73003	Rack Gear
24	60151	M10x14 Setscrew (Stainless)
25	72061	Rubber Base (Large)
26	60347	AA Flanged M8x25 Bolt (Galvaniz)
27	72078	Top Plastic Stopper
28	72076	Setscrew Stopper
29	72073	Arm Stopper
30	72072	MJ Drip Cup
31	16001	MJ Drip Cup Wire
32	60014	Imbus Cambered M6x16 Bolt
34	60192	M10x12 Setscrew (Stainless)
35	72067	MJ Gasket
45	70002	MJ Stainless Strainer (Pomegranate)
47	73038	MJ Strut Shaft (Pomegranate)
48	72075	Handle
49	75004	MJ Arm Support Assembly (Pomegranate)
50	76182	MJ Gear Housing (Pomegranate)
51	75014	MJ Upper Press (Pomegranate)
52	75002	MJ Foot (Pomegranate)
53	76179	MJ Bowl Pool (Pomegranate)
54	70294	MJ Bowl (Pomegranate)

7. PROBLEMS, SOLUTIONS AND SAFETY MEASURES

Problem	Possible Reasons	Actions to be taken
The arm (09) does not turn around or turns around difficult.	The Rack Gear (16) has been deformed.	Call the supplier.
	The Worm Gear (13) has been deformed.	Call the supplier.
	Oxidation may have occurred.	Remove the Worm Gear (13), lubricate it and reinstall it.
The fruit can not be squeezed well or the juice is very poor.	Oranges may not oranges for juicing.	Try again with oranges that are oranges for juicing.
	The Strainer (18/45) may not be seated well on the Bowl (43/54/67).	Check the Strainer (18/45) and the Bowl (43/54/67). (Figure 4)
	Application has not been done well by the Arm (09).	Try again to turn around the Arm (09) 1,5 tour. (Figure 6)
After the squeezing, juice is dripping from the bowl (43/54).	Juice dripping is normal.	Please place the Drip Cup (30) right under the Bowl (43/54).
Despite settle the product on a flat floor, the product is wobbling.	One of the Rubber Bases (25/63) may have come out.	Check the User Manual to see the placements of the related parts.
After squeezing, the arm (09) does not spring back.	The Top Plastic Spring (02) can be deformed.	Call the supplier.
	The Top Plastic Bolt (01) may be loosen.	Tighten with screwdriver.

8. CE CERTIFICATE

ANCAN[®]
• SINCE 1958 •



AT UYGUNLUK BEYANI
İMALATÇI ADI - ADRESİ

EC DECLARATION OF CONFORMITY
MANUFACTURER NAME - ADDRESS

CANCAN MEYVE PRESLERİ SAN. VE TIC. LTD. STİ.

Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15 ERENLER
Adapazarı – Sakarya, TURKEY

Aşağıda tanımlanmış olan ekipmanlar için Makina Yönetmeliği 2006 / 42 / AT' nin uygulanabilen gerekliliklerinin yerine getirildiğini ve sorumluluğun alınmış olduğunu beyan ederiz.

The undersigned declares that the described products meet the essential requirements of the below mentioned standards as based on **Machinery Directive 2006 / 42 / EC**.

Aşağıda tanımlanan ürünler iç üretim kontrollere bağlı olarak **Firmamız** tarafından kontrol edilmiştir.

The item of equipment identified below has been subject to internal manufacturing checks with monitoring of the final assessment by **our company**.

ÜRÜN TANIMI

EQUIPMENT DESCRIPTION:

MANUEL MEYVE PRESİ

MANUAL FRUIT JUICER

MODEL/Tip :

MODEL/TYPE

0101 EV TIPI MEYVE PRESİ

0101 DOMESTIC TYPE MANUAL JUICER

0102 PROFESYONEL TIP MEY
0103 NAB TIRIMEYVE PRESI

0102 PROFESSIONAL TYPE MANUAL JUICER
0103 BOMEGRANATE TYPE MANUAL JUICER

YÖNETMELİKLER:

DIRECTIVES:

Makina Emniyeti Yönetmeliği 2006 / 42 / AT

Machinery Safety Directive 2006 / 42 / EC

UYGULANAN UYUMLAŞTIRILMIŞ STANDARTLAR:

Regulations Applied acc. to HARMONIZE STANDARDS:

EN ISO 12100:2010

TEKNİK DOSYAYI HAZIRLAMAKLA YETKİLİ OLAN KİŞİ ADI VE ADRESİ.
NAME AND ADDRESS OF THE PERSON AUTHORISED TO COMPILE THE TECHNICAL FILE:..

AD_SOYAD / NAME_SURNAME
ADRESI- ADDRESS

: Harun GÜLÇELER
: Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15 ERENLER

IMALATCI ADINA - SIGNED ON BEHALF OF THE MANUFACTURER

AD_SOYAD-NAME_SURNAME
GÖREV - POSITION
YER/TARİH - PLACE / DATE
İMZA - SIGNATURE

: TUNÇ ÖZÜĞÜRLÜ
: Genel Müdür – General Manager
: SAKARYA / 29.05.2024

0

IMZA – SIGNATURE

CANDEAN
MEVVE PRESTERIL, INC., TFC, LTD., STC
Yagcioglu Mah. 8000 Sok. No. 1 Etilim / SAKARYA
10 264 291
A.F. Sarı Cami Sok. No. 2064 291 / 40 45
Mardin No: 0159 03785 / 4000026 Tr. 54/ No: 142470

9. WARRANTY

Guarantee Terms:

- 1- All parts of the product are guaranteed by our company.
- 2- Warranty period starts from the delivery date of the product and unless otherwise stated, this period is 2 (two) year.
- 3- If the product malfunctions within the warranty period, the repair time is added to the warranty period. The repair time of the product is maximum 30 (thirty) days. This period shall commence from the date of notification to the seller of the product by the seller, dealer, agent, representative or manufacturer.
- 4- If the product is defective due to material or workmanship, or due to erroneous installation, within the warranty period, repairs will be made without labor cost and no fee under the changed part price or any other name.
- 5- The Product; -Within the warranty period from the date of delivery, if the same fault is repeated more than three times in a year or if four or more occurrences of different faults occur, the continuity of the unavailability of the product, -Exceeding maximum time of repairing, - In case the service station is not available, it shall be replaced free of charge in case it is determined that it is impossible to repair the malfunction with a report prepared by one of the seller, dealer, agency, representative, importer or manufacturer.
- 6- In case of occurring problems with guarantee document ,general directorate of consumer and competition protection department of industry and trade ministry is authorized insituton.

The following conditions are not covered by the warranty:

- 1- Determining that the product has been opened and repaired by unauthorized technical services,
- 2- If the product is damaged due to external influences such as natural disasters, electricity network, telephone line or wrong connection,
- 3- After delivery to the customer, the product is damaged during transportation, dropped or impact and damaged,
- 4- Defects arising from wrong usage of the product in its Instructions Manual,
- 5- Falsification and erasure of the date and serial number on the product document and in the warranty document,
- 6- The warranty is not covered in the event that any object falling within the product or its mechanical parts is blocked by liquid flow or overshooting to prevent air intake.

PRODUCT

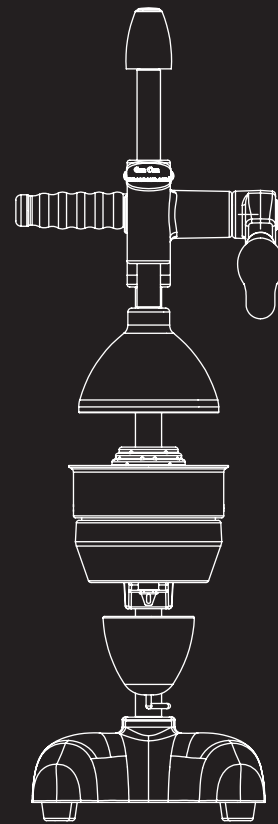
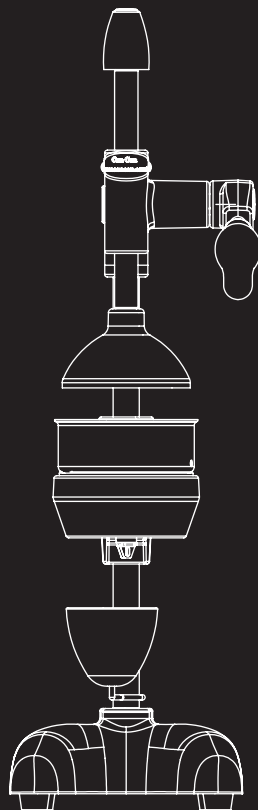
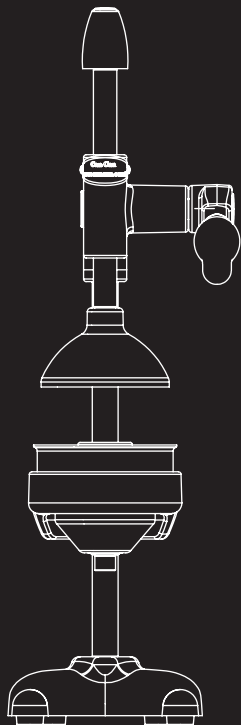
Brand : CANCAN
Model : Manual Fruit Juicers
Type :
Delivery Date and Place :
Seri Number :
Guarantee time : 2 (two) year
Maximum Fixing Time : 30 (Thirty) days

CANCAN®
MEYVE PRESLEME SAN. VE TIC. LTD. STI.
Tugaylar Mh. 8050 Sok. No: 13 Etiler / ŞAKARPA
310 064 001 001 44 P 034 301 40 45
A Ruzat Company V.D. 199 087 8665
Marsis No: 010907086000006 Tic Sic No: 15290

AUTHORISED SELLER

Title :
Address :
Telephone :
Invoice Date :
Invoice No :
Stamp / Signature :

Küchengeräte die Ihre Arbeit erleichtern



INHALTSVERZEICHNIS

1 - EINFÜHRUNG	32
2 - ALLGEMEINES	32
3 - TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	33
4 - ANLEITUNGEN ZUR NUTZUNG	
4.1 - Vorbereitung	34
4.2 - Inbetriebsetzung	34
4.3 - Reinigung	37
4.4 - Praktische und nützliche Informationen	37
5 - WARTUNG	37
6 - BILDER UND LISTE DER ERSATZTEILE	
6.1 - Haustyp Fruchtpresse	38
6.2 - Professionelle Fruchtpresse	39
6.3 - Granatapfel-Fruchtpresse	40
7-PROBLEME, LÖSUNGEN UND SICHERHEITSMABNAHMEN	41
8- CE DOKUMENT	42
9 - GARANTIE	43

1.EINFÜHRUNG

Cancan Fruchtpressen; wurden entwickelt, um in Hotels, Restaurants, Einkaufszentren, Supermärkte, Lebensmittelgeschäfte, Wohnungen Vitamin-Cafes usw. die Früchte wie Granatapfel, Orange, Mandarine, Pampelmusen und Zitrone ohne großen Kraftaufwand zu entsaften.

2. ALLGEMEINES

Zunächst danken wir Ihnen, dass Sie sich für unsere Firma entschieden haben und für Ihr Interesse und Vertrauen an unsere Geräte.

- Um die beste Leistung Ihres Geräts zu erzielen, lesen Sie bitte die Anweisungen in der Gebrauchsanweisung aufmerksam durch.
- Vor der Installation Ihres Geräts stellen Sie sicher, dass die Benutzer Ihres Geräts mit den Informationen in der Gebrauchsanweisung vertraut sind.
- Vor dem Lesen der Gebrauchsanweisung führen Sie keine Wartungs- und Reinigungsarbeiten an Ihrem Gerät durch.
- Die Bedienungsanleitung ist in unmittelbarer Nähe Ihres Geräts jederzeit zugänglich aufzubewahren.
- In dem Paket des gekauften Geräts gibt folgendes,

(Haustyp, Professionell- oder Granatapfel-Typ Fruchtpresse)

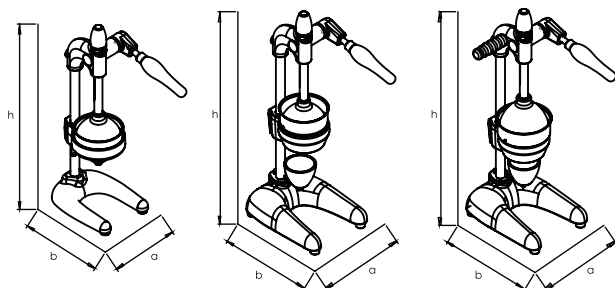
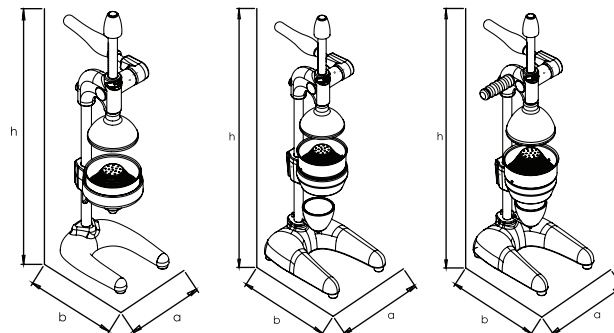
1 Gebrauchsanweisung.

Warnung: Falls ein Teil beschädigt oder fehlt, melden Sie dies bitte den Lieferanten innerhalb von 3 Tagen.

Bei Fragen zur Verwendung Ihres Geräts zögern Sie nicht, mit uns Kontakt aufzunehmen. Unsere Firma legt Wert auf alle Ihre Kommentare, Empfehlungen und Kritik zu unseren Geräten.

3. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

MODELLE	0101 HAUSTYP FRUCHTPRESSE	0102 PROFESSIONELLE TYP FRUCHTPRESSE	0103 GRANATAPFEL TYP FRUCHTPRESSE
Kegeldurchmesser	Ø 10,2 cm	Ø 10,2 cm	Ø 11,3 cm
Farbe	Weißes Tattoo-Muster (Statisch)	Silbernes Tattoo-Muster (Statisch)	Lila Tattoo-Muster (Statisch)
Siebeinsatz	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl



HÖHE ARM NACH OBEN	0101 HAUSTYP FRUCHTPRESSE	0102 PROFESSIONELLE TYP FRUCHTPRESSE	0103 GRANATAPFEL TYP FRUCHTPRESSE
Tiefe (b)	30,4 cm	33,9 cm	30 cm
Breite (a)	17,8 cm	18,7 cm	20,5 cm
Höhe (h)	58,3 cm	61 cm	65 cm
Gewicht	4 kg	4,5 kg	4,750 kg

HÖHE ARM UNTEN	0101 HAUSTYP FRUCHTPRESSE	0102 PROFESSIONELLE TYP FRUCHTPRESSE	0103 GRANATAPFEL TYP FRUCHTPRESSE
Tiefe (b)	28 cm	31 cm	25,5 cm
Breite (a)	17,8 cm	18,7 cm	20,5 cm
Höhe (h)	48,2 cm	55 cm	55 cm
Gewicht	4 kg	4,5 kg	4,750 kg

4. ANLEITUNGEN ZUR ANWENDUNG

4.1 Vorbereitung

Ihr Gerät wird gebrauchsfertig geliefert. Das Gerät aufrecht und sicher fördern. Ihr Gerät wird in einem gerätspezifischen Paket eingelegt und ist gesichert. Sie brauchen kein scharfes Werkzeug oder Messer zu benutzen.

Öffnen Sie den Verpackungsband und das Paket. Nehmen Sie Ihr Gerät aus der Verpackung raus und stellen es auf die gewünschte Fläche.

Warnung: Beim Transport Ihres Geräts immer vom Korpus aufheben und niemals vom Hebelarm.

4.2 Inbetriebnahme

- Installation und Inbetriebnahme kann vom Benutzer durchgeführt werden.
- Das Gerät auf eine ebenen und rutschfeste Fläche stellen.
- Reinigen Sie das Gerät gründlich vor dem ersten Gebrauch. Nutzen Sie besonders den Saftbehälter (43-54-67) und Siebeinsatz (18-45) nicht, ohne zu reinigen

Warnung: Das Gerät nicht in der Nähe von Heizöfen oder anderen Hitzequellen benutzen. Die übermäßige Hitze, die von diesen Geräten abgegeben werden kann, kann zu Verformungen der Kunststoffteile und Beschädigung des Lacks Ihres Geräts führen.

Warnung: Das Gerät nicht mit feuchten/nassen Hände berühren. Stellen sie das Gerät niemals auf feuchte und nasse Unterlagen.

Schneiden Sie eine der empfohlenen Fürchte (Granatapfel, Orange, Mandarine, Pampelmusen und Zitrone) mit einem sauberen, scharfen Messer in 2 Hälften.

Warnung: Die Früchte immer vor dem Schneiden gründlich waschen.

Drehen Sie den Pressehebel des Geräts (09) im Uhrzeigersinn 1,5 Umdrehungen (Bild 1), öffnen Sie den Abstand zwischen den Siebeinsatz (18-45) und den Presskopf (40-51), um die geschnittenen Früchte zu diesem Bereich einzulegen. (Bild 2)

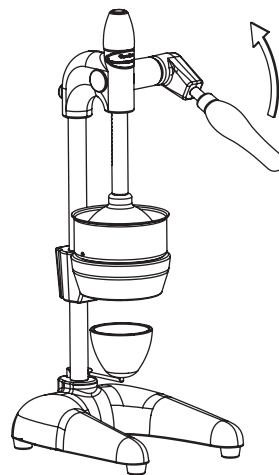


Bild 1

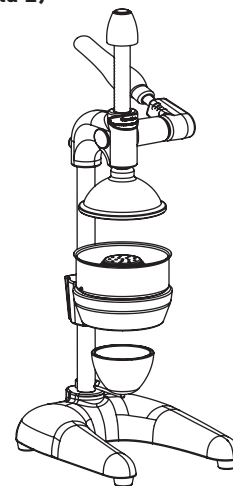


Bild 2

Stellen Sie eine Hälfte der geschnittenen Früchte zentriert auf den Siebeinsatz (18-45) (Bild 3)

Hinweis: Zwischen dem Saftbehälter (43-54-67) und Siebeinsatz (18-45) gibt es ein Verschluss System, das beim Entsaften das Aufsteigen des Siebeinsatzes verhindert. Beim Anbringen oder Entfernen des Siebeinsatzes (18-45), setzen Sie den Siebeinsatz korrekt auf den Saftbehälter (43-54-67). (Bild 4)

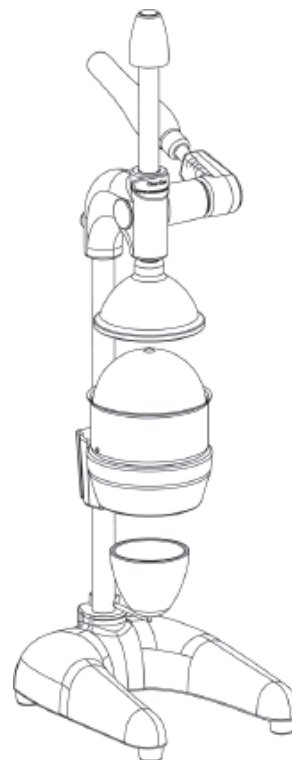


Bild 3

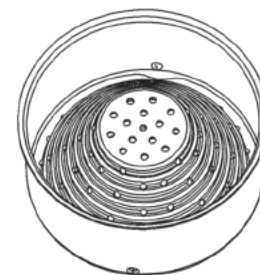


Bild 4

- Den Saftbehälter **(43/54)** und Presskegel **(42/53)** wie im Bild 7 abgebildet einsetzen.

- Den Presskegel wie im **Bild 8 (43/54)** in Richtung der Pfeile drehen und stellen Sie sicher, dass sie in der vorgeschriebenen Position ist. Jetzt können Sie Ihre Früchte ganz einfach entsaften.

Stellen Sie eine Tasse unter dem Presskegel. **(Bild 5)**

Führen Sie den Entsaftungsvorgang durch, indem Sie den Hebelarm etwa 1,5 Umdrehungen zu sich drehen. Nach der Entsaftung drehen Sie den Hebelarm in die entgegengesetzte Richtung und entfernen Sie das Fruchtfleisch aus dem Siebansatz. **(Bild 6)**

Warnung: Die Auffangtasse nach beendetem Pressvorgang unter die Presse positionieren, um nachlaufenden Fruchtsaft aufzufangen. **(Bild 5)**

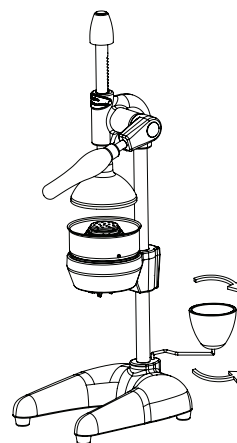


Bild 5

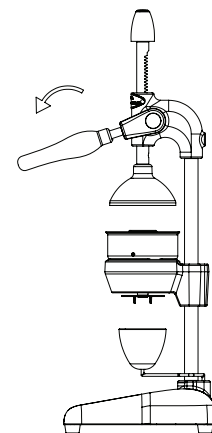


Bild 6

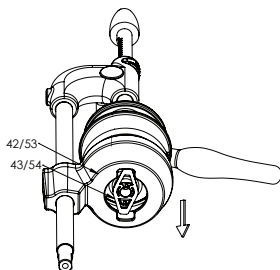


Bild 7

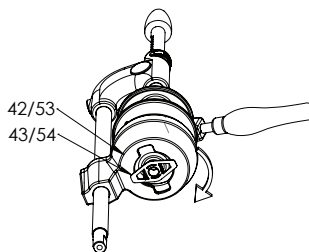


Bild 8

4.3 Reinigung

- Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät vor dem ersten Gebrauch sauber ist.
- Bei Nutzung am ganzen Tag je nach Bedarf mehrmals reinigen.
- Da Ihr Gerät Kontakt mit Saft hat, brauchen die Teile Siebeinsatz (18-45) und die Saftbehälter (43-54-67) am häufigsten eine Reinigung. Sie können diese Teile mit warmem Wasser abspülen
- Nicht gereinigter Sieb (18-45) und Saftbehälter (43-54-67) reduzieren die Presseleistung und führen zur Bildung von Bakterien.

Warnung: Je nach Anwendungsintensität den Siebeinsatz (18-45) und die Saftbehälter (43-54-67) täglich mindestens einmal abspülen.

- Die innere Seite der oberen Presse (40-51) täglich mindestens einmal mit einem feuchten Tuch abwischen.

Warnung: Das Zahnstangengetriebe (16) wurde an die obere Presse (40-51) mit einem Spezialkleber befestigt, der das Lockern verhindert. Bitte nicht entfernen.

- Das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen und abtrocknen.

Warnung: Das Gerät niemals abspülen.

Warnung: Zur Reinigung des Geräts verwenden Sie niemals Wasser, das über 40°C ist. Verwenden Sie keine aggressive Mitteln wie Aceton, Waschmittel, Seife, Benzin und Verdünner.

- Falls Sie Ihr Gerät für eine längere Zeit nicht gebrauchen, können Sie es nach der Reinigung in die Verpackung einlegen und luftdicht mit Folie abgedeckt, an einem Ort ohne Sonnenstrahlen bei Raumtemperatur aufbewahren.

4.4 Praktische und Nützliche Informationen

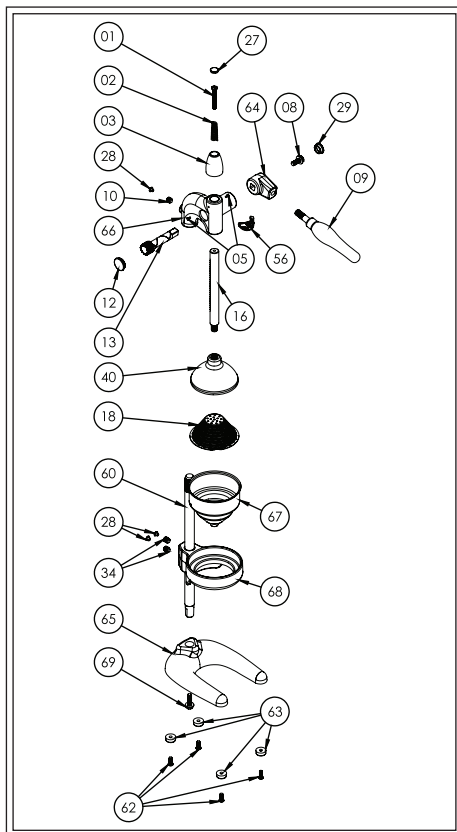
- Beim Entsaften frische und saftige Früchte zu verwenden, sorgt Ihnen maximalen Saft.
- Halten Sie den Hebelarm (09) während dem Entsaften, so nah wie möglich an sich, um ohne großen Kraftaufwand zu entsaften.
- Nach dem Entsaftungsvorgang mit Hilfe des Hebelarms (09) die obere Presse (17) auf den höchsten Punkt bringen, um, das Fruchtfleisch leichter zu entfernen.
- Achten Sie darauf, dass beim Entsaften die (43-54-67) unter der Presse nicht überläuft und die Tasse direkt unter die Presse kommt.

5. WARTUNG

- Unsere Firma empfiehlt für Erneuerung und Ersetzung, nur die Ersatzteile unserer Firma zu verwenden.
- Ausschließlich der täglichen Reinigung ist keine weitere Reinigung und Wartung notwendig.

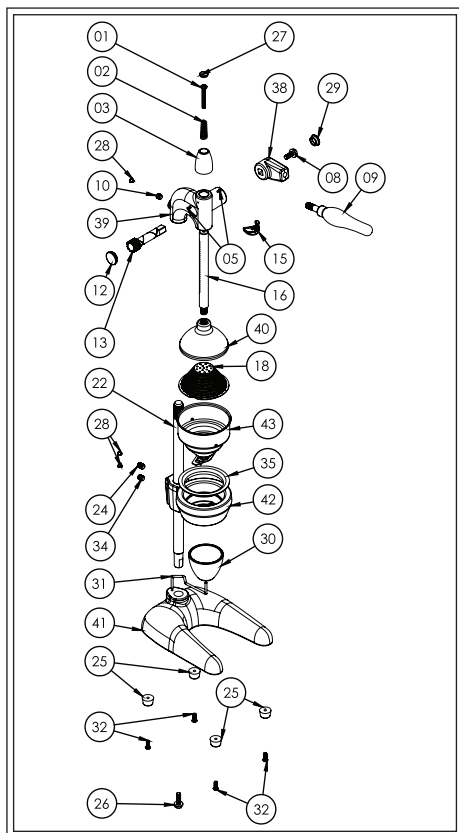
6.BILDER UND LISTE DER ERSATZTEILE

6.1-0101 Haustyp Fruchtpresse



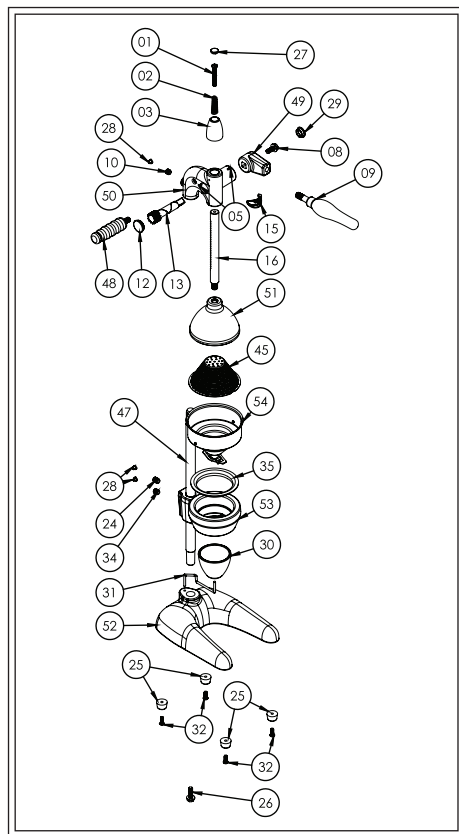
Teil Nr	Referenz Nr	Beschreibung
01	60048	YSB M6x50 Bolzen (Verzinkte)
02	39004	Peak Kunststofffeder
03	72077	Peak Kunststoff
05	60193	Ø3x6 Niet (Aluminium)
08	60001	AA Flanschbolzen M8x20 (verzinkt)
09	76202	MP-Arm
10	60150	M10x10 Gewindestift (Edelstahl)
12	72062	Zahnradstecker
13	73002	Gegensätzliche Zahnräder
16	73003	Zahnstange und Ritzel
18	70001	MP Edelstahl-Sieb
27	72078	Kunststoffstopfen oben
28	72076	Setskur Stopfen
29	72073	Arm-Stopfen
34	60192	M10x12 Gewindestift (Edelstahl)
40	75013	MP Aufdruck
56	52001	MP Etiket (Haus)
60	73005	MP Strebenwelle (Haus)
62	60211	Imbus Gewölbte M6x12 Bolzen
63	72074	Basis-Reifen (klein)
64	75005	MP Mandel (Haus)
65	75001	MP Fuß (Haus)
66	76180	MP Kopf (Haus) (Ev)
67	70293	MP Stein (Haus)
68	76177	MP Gericht (Haus) (Ev)
69	60347	AA Flanschbolzen M8x25 (verzinkt)

6.2 - 0102 Professionelle Fruchtpresse



Teil Nr	Referenz Nr	Beschreibung
01	60048	YSB M6x50 Bolzen (Verzinkte)
02	39004	Peak Kunststofffeder
03	72077	Peak Kunststoff
05	60193	Ø3x6 Niet (Aluminium)
08	60001	AA Flanschbolzen M8x20 (verzinkt)
09	76202	MP-Arm
10	60150	M10x10 Gewindestift (Edelstahl)
12	72062	Zahnradstecker
13	73002	Gegensätzliche Zahnräder
15	52002	MP-Etikett (Prof-Nar)
16	73003	Zahnstange und Ritzel
18	70001	MP Edelstahl-Sieb
22	73006	MP Strebenwelle (Prof)
24	60151	M10x14 Setskur (Pastanmaz)
25	72061	Basis-Reifen (groß)
26	60347	AA Flanschbolzen M8x25 (verzinkt)
27	72078	Kunststoffstopfen oben
28	72076	Setskur Stopfen
29	72073	Arm-Stopfen
30	72072	MP Becher
31	16001	MP Becher Draht
32	60014	Imbus Gewölbte M6x16 Bolzen
34	60192	M10x12 Gewindestift (Edelstahl)
35	72067	MP Dichtung
38	75006	MP Badem (Prof)
39	76181	MP Kopf (Prof)
40	75013	MP Aufdruck
41	75003	MP Fuß (Prof)
42	76178	MP Gericht (Prof)
43	70291	MP Stein (Prof)

6.3 0103 Granatapfel-Fruchtpresse



Teil Nr	Referenz Nr	Beschreibung
01	60048	YSB M6x50 Bolzen (Verzinkte)
02	39004	Peak Kunststofffeder
03	72077	Peak Kunststoff
05	60193	Ø3x6 Niet (Aluminium)
08	60001	AA Flanschbolzen M8x20 (verzinkt)
09	76202	MP-Arm
10	60150	M10x10 Gewindestift (Edelstahl)
12	72062	Zahnradstecker
13	73002	Gegensätzliche Zahnräder
15	52002	MP-Etikett (Prof-Nar)
16	73003	Zahnstange und Ritzel
24	60151	M10x14 Setskur (Paslanmaz)
25	72061	Basis-Reifen (groß)
26	60347	AA Flanschbolzen M8x25 (verzinkt)
27	72078	Kunststoffstopfen oben
28	72076	Setskur Stopfen
29	72073	Arm-Stopfen
30	72072	MP Becher
31	16001	MP Becher Draht
32	60014	Imbus Gewölbte M6x16 Bolzen
34	60192	M10x12 Gewindestift (Edelstahl)
35	72067	MP Dichtung
45	70002	MP Edelstahl-Sieb (Granatapfel)
47	73038	MP Strebenwelle(Granatapfel)
48	72075	Handgriff
49	75004	MP Mandel (Granatapfel)
50	76182	MP Kopf (Granatapfel)
51	75014	MP Aufdruck (Nar)
52	75002	MP Fuß (Granatapfel)
53	76179	MP Gericht (Granatapfel) (Nar)
54	70294	MP Stein (Granatapfel)

7. PROBLEME, LÖSUNGEN, SICHERHEITSMABNAHMEN

Problem	Mögliche Ursache	Was ist zu tun
Der Hebelarm (09) dreht sich nicht oder dreht sich nur schwer.	Das Zahnstangengetriebe (16) kann deformiert sein.	Rufen Sie den Lieferanten an.
	Gegengetriebe (13) kann deformiert sein.	Rufen Sie den Lieferanten an.
	Möglicherweise ist eine Oxidation aufgetreten.	Gegengetriebe abmontieren, ausgeleierte Fläche mit dünnem Öl beschmieren und wieder montieren.
Presst die Früchte nicht gut aus oder es kommt wenig Saft.	Orangen können keine Quetschorangen sein.	Versuchen Sie mit Quetschorangen wieder.
	Der Siebeinsatz (18/45) sitzt nicht richtig auf der Kegel 43/54/67)	Überprüfen Sie dem Siebeinsatz (18/45) und den Kegel (43/54/67) (Bild 4)
	Hebelarm (09) und die Presse ist nicht ganz ausgeübt.	Drehen Sie den Hebelarm (09) 1,5 Umdrehung und versuchen Sie es nochmal. (Bild 6)
Nach dem Entsaften tropft Saft aus der Kegel (43/54/67)	Das Tropfen von Saft ist normal.	Stellen Sie das Glas (30) bitte in eine Position, das direkt unter die Saftbehälter liegt.
Das Gerät wackelt, obwohl es auf einer ebenen Fläche steht.	Einer von den Krausgummis (25/63) kann gelöst sein.	Lesen Sie die Anweisungen zur sachgemäßen Einsetzung in der Bedienungsanleitung.
Nach dem Entsaften federt der Hebelarm nicht zurück.	Spitzenkunststoffeder (02) kann deformiert sein.	Rufen Sie die Lieferantenfirma an.
	Spitzenkunststoffschraube (01) kann gelockert sein.	Mit Kreuzschlitzschraubendreher festziehen.

8. CE DOKÜMENT

CANCAN®
• SINCE 1958 •

CE

AT UYGUNLUK BEYANI
İMALATÇI ADI - ADRESİEC DECLARATION OF CONFORMITY
MANUFACTURER NAME - ADDRESS

CANCAN MEYVE PRESLERİ SAN. VE TİC. LTD. STİ.

Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15 ERENLER
Adapazarı – Sakarya, TÜRKİY

Aşağıda tanımlanmış olan ekipmanlar için
Makina Yönetmeliği 2006 / 42 / AT
uygulanabilen gerekliliklerin yerine getirildiğini ve
sorumluluğun alınmış olduğunu beyan edenz.

The undersigned declares that the described products
meet the essential requirements of the below
mentioned standards as based on Machinery
Directive 2006 / 42 / EC .

Aşağıda tanımlanan ürünler iç üretim kontrollerine
bağlı olarak Firmamız tarafından kontrol edilmiştir.

The item of equipment identified below has been
subject to internal manufacturing checks with
monitoring of the final assessment by our company.

ÜRÜN TANIMI _____ :

EQUIPMENT DESCRIPTION :

MANUEL MEYVE PRESİ

MANUAL FRUIT JUICER

MODEL TİP _____ :

MODEL TYPE _____ :

0101 EV TİPİ MEYVE PRESİ

0101 DOMESTIC TYPE MANUAL JUICER

0102 PROFESYONEL TİP MEYVE PRESİ

0102 PROFESSIONAL TYPE MANUAL JUICER

0103 HAR TİPİ MEYVE PRESİ

0103 POWERGRANATE TYPE MANUAL JUICER

YÖNETMELİKLER

DIRECTIVES:

Makina Emniyeti Yönetmeliği 2006 / 42 / AT

Machinery Safety Directive 2006 / 42 / EC

UYGULANAN UYUMLAŞTIRILMIŞ STANDARTLAR:

Regulations Applied acc. to HARMONIZE STANDARDS:

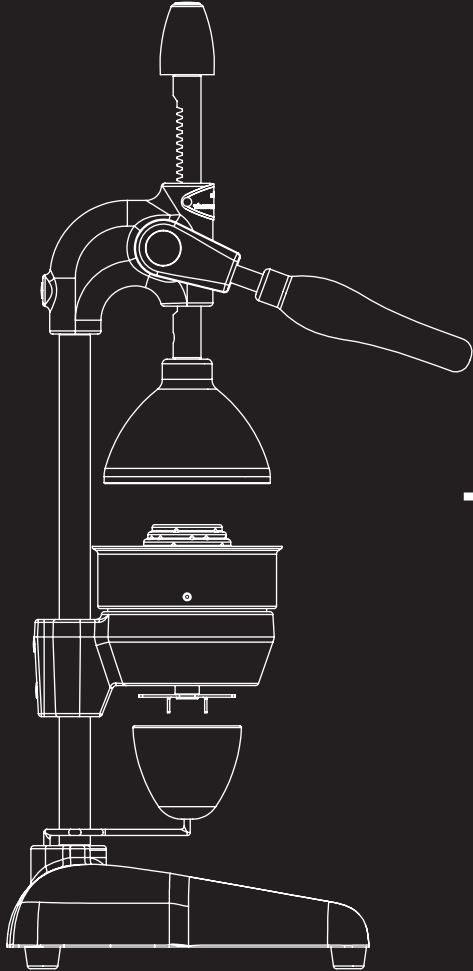
EN ISO 12100:2010

TEKNİK DOSYAYI HAZIRLAMAKLA YETKİLİ OLAN KİŞİ ADI VE ADRESİ -
NAME AND ADDRESS OF THE PERSON AUTHORISED TO COMPLETE THE TECHNICAL FILE.:AD SOYAD / NAME SURNAME
ADRESİ - ADDRESS: Harun GÜLÇELER
: Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15 ERENLER
Adapazarı – Sakarya, TÜRKİY

İMALATÇI ADINA - SIGNED ON BEHALF OF THE MANUFACTURER

AD SOYAD NAME SURNAME
GÖREV - POSITION
YER /TARİH – PLACE / DATE
İMZA – SIGNATURE: TUNC ÖZÜGÜRLÜ
: Genel Müdür – General Manager
: SAKARYA / 29.05.2024

CANCAN®
TÜRKİYE
Makina ve Çelik İşleri
A.Ş. ve T.C. Sanayi, Ticaret,
Kültür ve Turizm Bakanlığı
T.C. Sanayi, Ticaret,
Kültür ve Turizm Bakanlığı
Makina ve Çelik İşleri
A.Ş. ve T.C. Sanayi, Ticaret,
Kültür ve Turizm Bakanlığı
T.C. Sanayi, Ticaret,
Kültür ve Turizm Bakanlığı



MANUEL MEYVE PRESLERİ

KULLANMA KILAVUZU

MANUAL FRUIT JUICERS

USER GUIDE

CANCAN®

• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional