

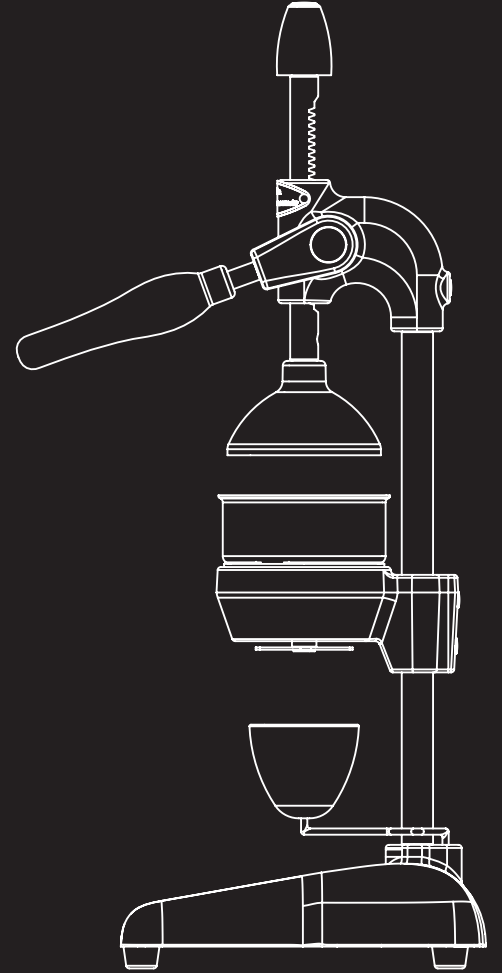
MANUEL MEYVE PRESLERİ

KULLANMA KILAVUZU

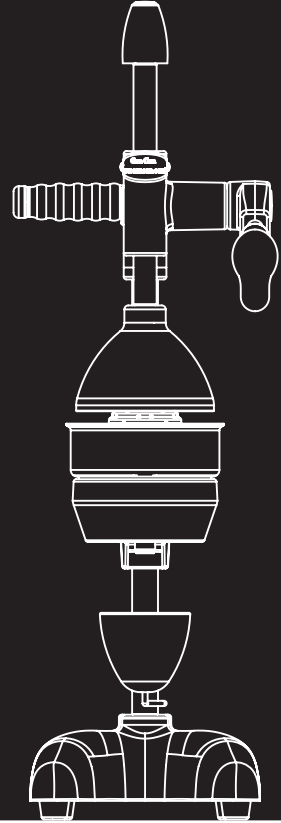
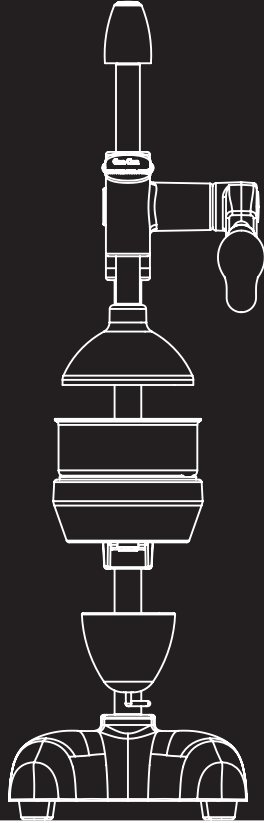
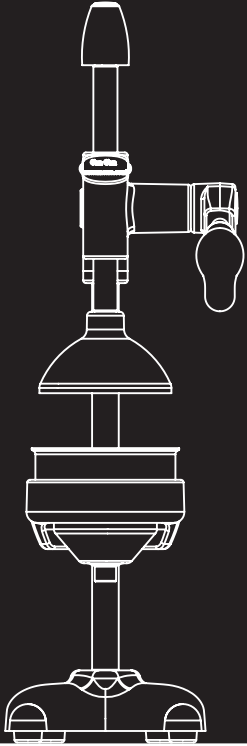
CANCAN®

• 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	6
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	10
6.1 - Ev Tipi Meyve Presi	11
6.2 - Profesyonel Tip Meyve Presi	11
6.3 - Nar Tipi Meyve Presi	12
7- PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI VE GÜVENLİK ÖNLEMLERİ	13
8 - GARANTİ	14

1. GİRİŞ

Cangcan 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.

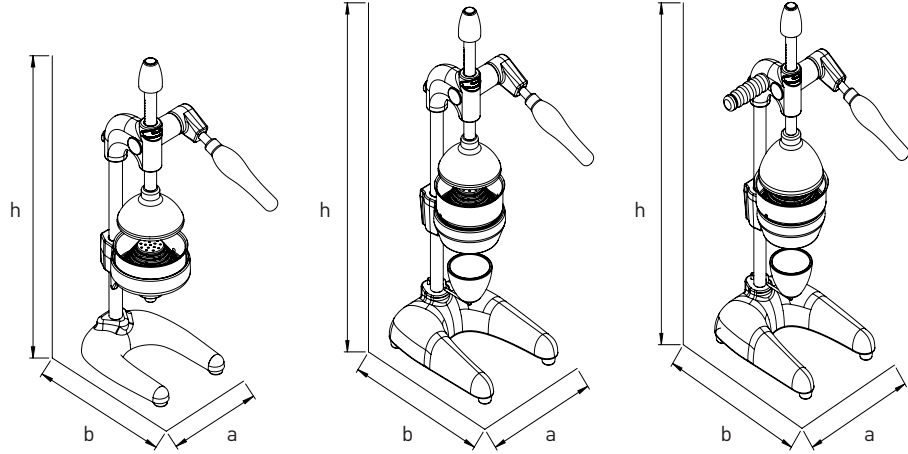
- Ürününüzden en iyi performansı alabilmeniz için lütfen kullanma kılavuzundaki talimatları dikkatlice okuyun.
- Ürününüzü kurmadan önce, ürününüzü kullanacak kişilerin kullanma kılavuzundaki bilgileri bildiğinden emin olun.
- Kullanma kılavuzunu okumadan önce satın almış olduğunuz ürününüz ile ilgili herhangi bir bakım ve temizlik işlemi yapmayın.
- Herhangi bir durumda kolayca başvurmak için kullanma kılavuzunuzu ürününüze yakın bir yerde saklayın.
- Satın almış olduğunuz ürününüzle birlikte koli 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 ÇAPI	Ø 10 cm	Ø 10 cm	Ø 11 cm
BOYA	Beyaz Dövme Desenli (Statik)	Gümüş Dövme Desenli (Statik)	Mor Dövme Desenli (Statik)
SÜZGEÇ	Paslanmaz Çelik	Paslanmaz Çelik	Paslanmaz Çelik
GENİŞLİK (a)	18 cm	19 cm	19 cm
DERİNLİK (b)	28 cm	29 cm	29 cm
YÜKSEKLİK (h)	48 cm	55 cm	55 cm
AĞIRLIK	4 kg	5,5 kg	5,9 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.

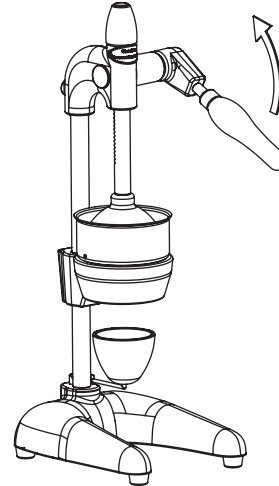
Uyarı : Ürününüzün yakınında ısıtıcı cihazlar kullanmayın. Bu cihazlardan yayılabilecek aşırı ısı, ürününüzün plastik parçalarında ve boyasında deformasyona neden olabilir.

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

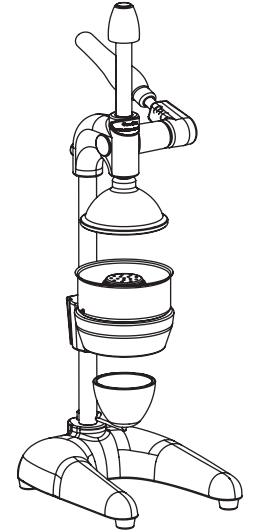
Tavsiye edilen meyvelerden (Nar, Portakal, Mandalina, Greyfurt ve Limon) birini temiz bir bıçak yardımıyla ortadan ikiye bölün.

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 sığacağı alanı oluşturun. (**Şekil 2**)



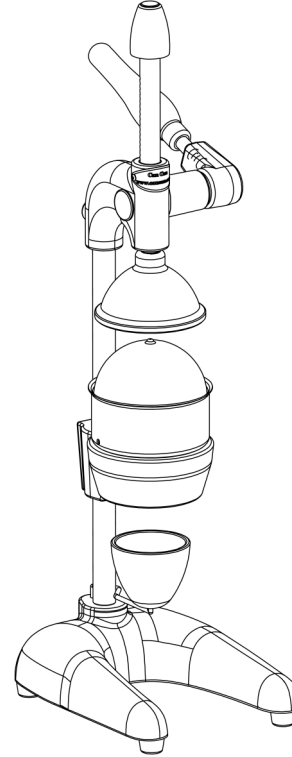
Şekil 1



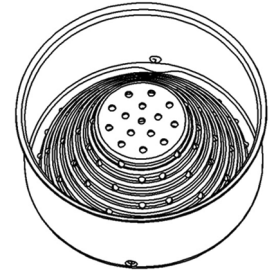
Şekil 2

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



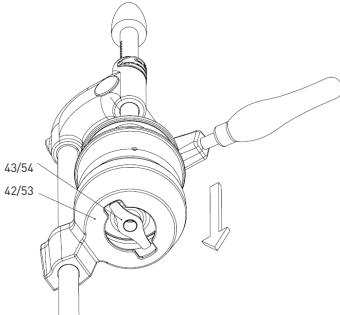
Şekil 4

- 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.

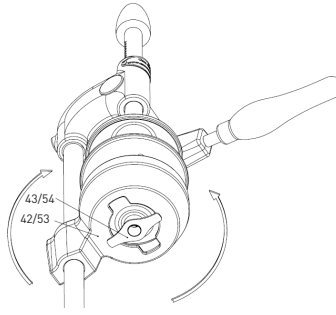
Meyve suyunun dolacağı bardağı tasın altına gelecek şekilde yerleştirin. (Şekil 5)

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)

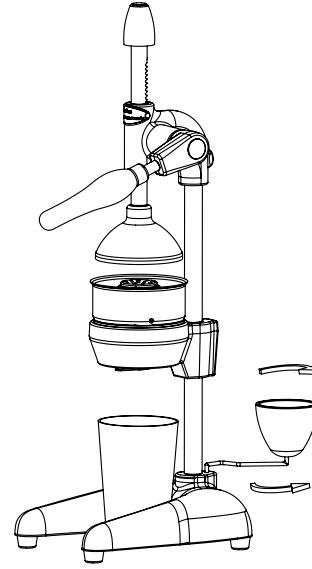
Uyarı : Bardak, sıkım sonrası taştan akan meyve suyunu biriktirmek için dizayn edilmiştir. Lütfen bardağı sıkım sonraları tasın altına gelecek şekilde konumlandırın. (Şekil 5)



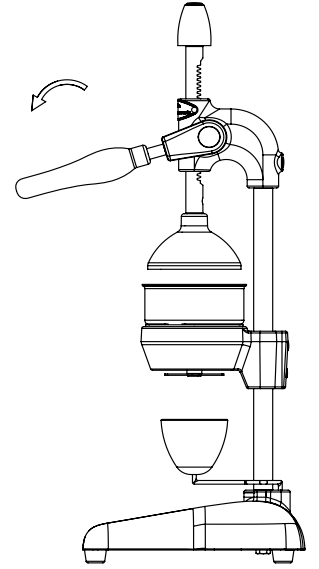
Şekil 7



Şekil 8



Şekil 5



Şekil 6

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 taster (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) gevsemeyi 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

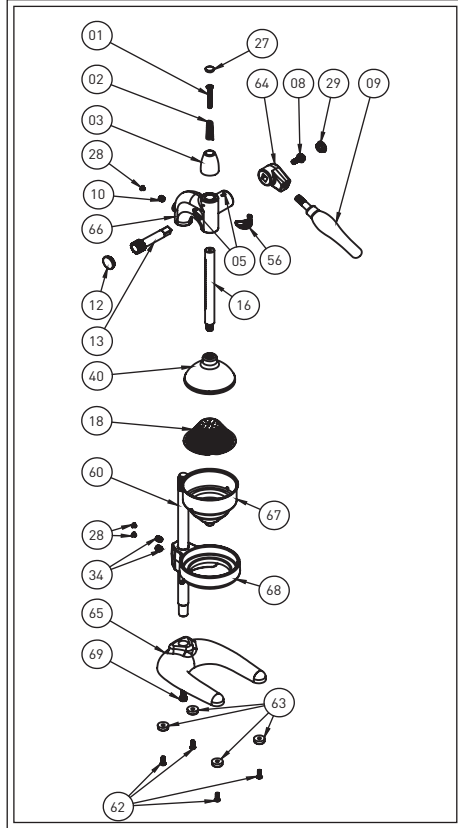
- Meyve sıkımı esnasında taze ve sululu meyve kullanmanız maksimum meyve suyu elde etmenizi sağlar.
- Meyve sıkımı esnasında kolu (09) kendinize en yakın noktadan tutmanız fazla güç harcamadan meyve suyu elde etmenizi sağlar.
- Sıkma işlemini bitirdikten sonra kol (09) yardımıyla üst baskıyı (17) en 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

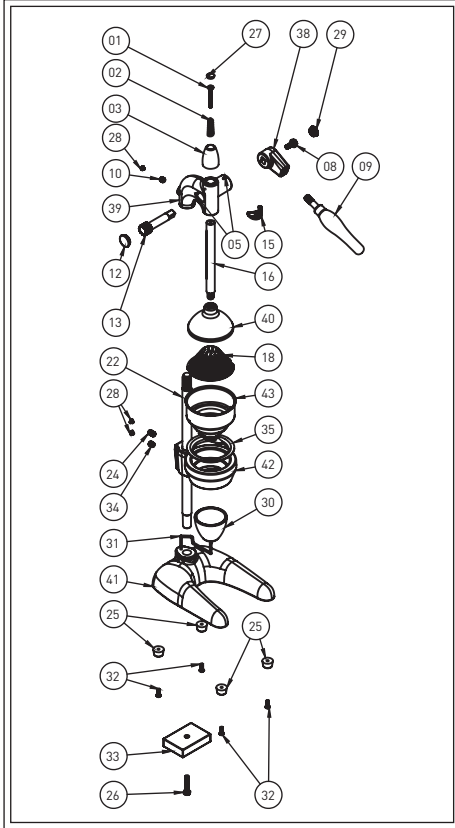


Revizyon Tarihi : 20.01.2021

Parça No	Referans No	Parça Adı	Kullanılan Adet
01	60048	YSB M6x50 Civata (Galvaniz)	1
02	39004	Tepe Plastiği Yayı	1
03	72077	Tepe Plastiği	1
05	60193	Ø 3x6 Perçin (Alüminyum)	2
08	60001	AA Flanşlı M8x20 Civata (Galvaniz)	1
09	76202	MP Kol	1
10	60150	M10x10 Setskur (Paslanmaz)	1
12	72062	Dişli Tapası	1
13	73002	Karşılık Dişlisi	1
16	73003	Kremayer Dişli	1
18	70001	MP Paslanmaz Süzgeç	1
27	72078	Tepe Plastiği Tapası	1
28	72076	Setskur Tapası	3
29	72073	Kol Tapası	1
34	60192	M10x12 Setskur (Paslanmaz)	2
40	75013	MP Üst Baskı	1
56	52001	MP Etiket (Ev)	1
60	73005	MP Dikme Mili (Ev)	1
62	60211	Imbus Bombeli M6x12 Civata	4
63	72074	Taban Lastiği (Küçük)	4
64	75005	MP Badem (Ev)	1
65	75001	MP Ayak (Ev)	1
66	76180	MP Kafa (Ev)	1
67	70293	MP Tas (Ev)	1
68	76177	MP Çanak (Ev)	1
69	60011	AA M8x25 Civata (Galvaniz)	1

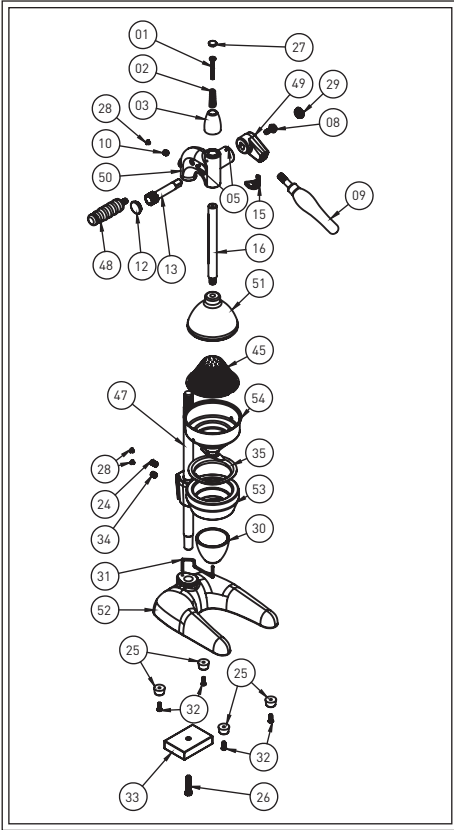
6.1- 0102 Profesyonel Tip Meyve Presi

Revizyon Tarihi : 20.01.2021



Parça No	Referans No	Parça Adı	Kullanılan Adet
01	60048	YSB M6x50 Civata (Galvaniz)	1
02	39004	Tepe Plastiği Yayı	1
03	72077	Tepe Plastiği	1
05	60193	Ø 3x6 Perçin (Alüminyum)	2
08	60001	AA Flanşlı M8x20 Civata (Galvaniz)	1
09	76202	MP Kol	1
10	60150	M10x10 Setskur (Paslanmaz)	1
12	72062	Dişli Tapası	1
13	73002	Karşılık Dişlisi	1
15	52002	MP Etiket (Prof-Nar)	1
16	73003	Kremayer Dişli	1
18	70001	MP Paslanmaz Süzgeç	1
22	73006	MP Dikme Mili (Prof)	1
24	60151	M10x14 Setskur (Paslanmaz)	1
25	72061	Taban Lastiği (Büyük)	4
26	60012	AA M8x40 Civata (Galvaniz)	1
27	72078	Tepe Plastiği Tapası	1
28	72076	Setskur Tapası	3
29	72073	Kol Tapası	1
30	72072	MP Bardak	1
31	16001	MP Bardak Teli	1
32	60014	İmbus Bombeli M6x16 Civata	4
33	73001	Ağırlık	1
34	60192	M10x12 Setskur (Paslanmaz)	1
35	72067	MP Conta	1
38	75006	MP Badem (Prof)	1
39	76181	MP Kafa (Prof)	1
40	75013	MP Üst Baskı	1
41	75003	MP Ayak (Prof)	1
42	76178	MP Çanak (Prof)	1
43	70291	MP Tas (Prof)	1

6.3- 0103 Nar Tipi Meyve Presi



Revizyon Tarihi :20.01.2021

Parça No	Referans No	Parça Adı	Kullanılan Adet
01	60048	YSB M6x50 Civata (Galvaniz)	1
02	39004	Tepe Plastiği Yayı	1
03	72077	Tepe Plastiği	1
05	60193	Ø3x6 Perçin (Alüminyum)	2
08	60001	AA Flanşlı M8x20 Civata (Galvaniz)	1
09	76202	MP Kol	1
10	60150	M10x10 Setskur (Paslanmaz)	1
12	72062	Dişli Tapası	1
13	73002	Karşılık Dişlisi	1
15	52002	MP Etiket (Prof-Nar)	1
16	73003	Kremayer Dişli	1
24	60151	M10x14 Setskur (Paslanmaz)	1
25	72061	Taban Lastiği (Büyük)	4
26	60012	AA M8x40 Civata (Galvaniz)	1
27	72078	Tepe Plastiği Tapası	1
28	72076	Setskur Tapası	3
29	72073	Kol Tapası	1
30	72072	MP Bardak	1
31	16001	MP Bardak Teli	1
32	60014	Imbus Bombeli M6x16 Civata	4
33	73001	Ağırlık	1
34	60192	M10x12 Setskur (Paslanmaz)	1
35	72067	MP Conta	1
45	70002	MP Paslanmaz Süzgeç (Nar)	1
47	73038	MP Dikme Mili (Nar)	1
48	72075	Tutamak	1
49	75004	MP Badem (Nar)	1
50	76182	MP Kafa (Nar)	1
51	75014	MP Üst Baskı (Nar)	1
52	75002	MP Ayak (Nar)	1
53	76179	MP Çanak (Nar)	1
54	70294	MP Tas (Nar)	1

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 sıkma makinesi portakal olmayabilir.	Sıkma makinesi 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 yaylanmıyor.	Tepe plastiği yayı (02) deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.
	Tepe plastiği civatası (01) gevşemiş olabilir.	Yıldız tornavida ile sıkın.

8. GARANTİ

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 20 (yirmi) iş gündür. Bu süre ürünün satıcısı, bayii, 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 değiştirilen parça bedeli yada 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 birden fazla tekrarlaması veya farklı arızaları dörtten fazla ortaya çıkması sonucu üründen yararlanamamanın süreklilik kazanması,
 - Tamir için geçen azami sürenin aşılması,
 - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının 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 başvurabilirsiniz.

Aşağıdaki durumlar garanti kapsamı dışındadır:

- 1- Yetkili servis dışı ürüne yapılan herhangi bir müdahale tamir ve parça değişimi,
- 2- Doğal afetler sonucu ortaya çıkan arızalar.
- 3- Tüketicie teslimden sonra, mamulün nakliye esnasında arızalanması, düşürülmesi veya darbe ve hasar görmesi,
- 4- Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar,
- 5- Üründe garanti belgesindeki tarih ve seri numarası üzerinde tahrifat ve silinti yapılması,
- 6- Ürünün üzerine herhangi bir cisim düşürülmesi, sıvı akması 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 : 20 (yirmi) iş günü

CANCAN
 MEYVE PRESLERİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
 Yeşiltepe Mh. 0030 Sk. No:15 Etiler / ŞAKARYA
 T:0284 291 19 44 F:0284 251 49 45
 A:Ruiz Caddesi V.D. 199 087 8565
 Mersis No: 0199037856500006 T.C. Sic.No:15280

YETKİLİ SATICININ

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

Not / Note / Заметки

[illegible]

Horeca Equipment For Professionals

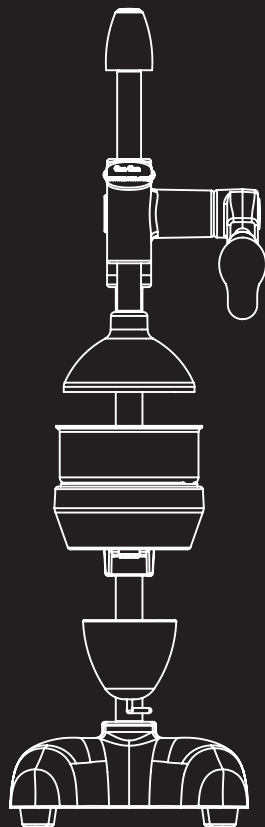
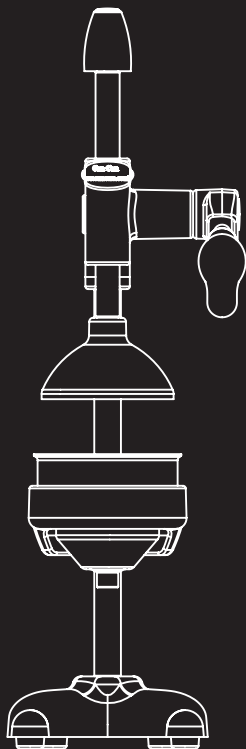


TABLE OF CONTENT

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 - WARRANTY	28

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;

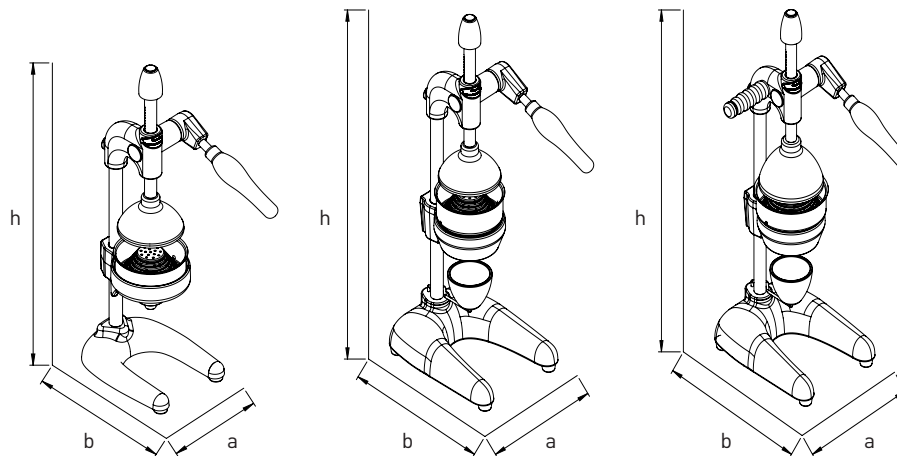
-1 piece of the purchased Fruit Juicer (Domestic, Professional or Pomegranate Type Juicer).

-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 cm	Ø 10 cm	Ø 11 cm
Paint	Electrostatic White Paint	Electrostatic Silver Paint	Electrostatic Purple Paint
Strainer	Stainless Steel	Stainless Steel	Stainless Steel
Width (a)	18 cm	19 cm	19 cm
Depth (b)	28 cm	29 cm	29 cm
Height (h)	48 cm	55 cm	55 cm
Weight	4 kg	5,5 kg	5,9 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**)

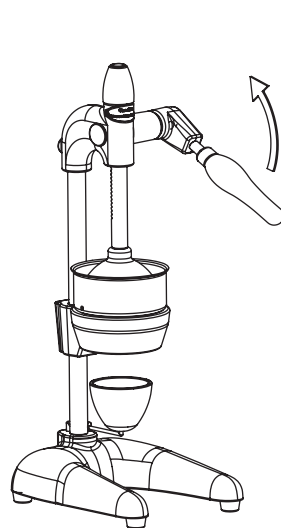


Figure 1

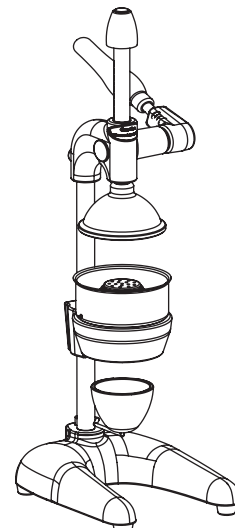


Figure 2

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)

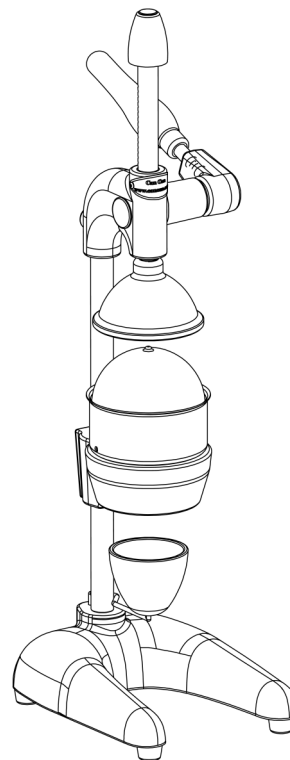


Figure 3

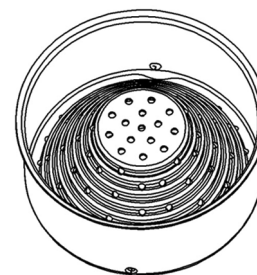


Figure 4

- 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)

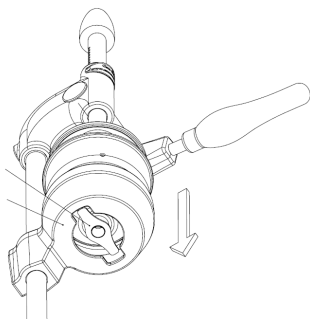


Figure 7

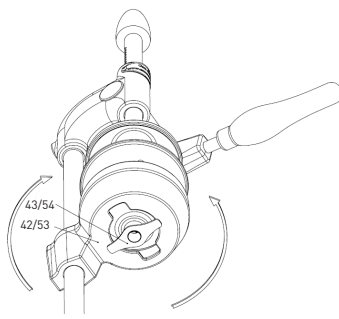


Figure 8

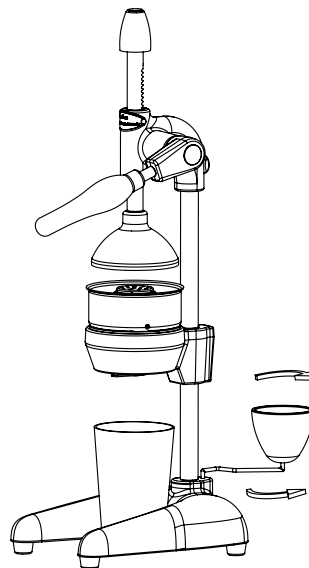


Figure 5

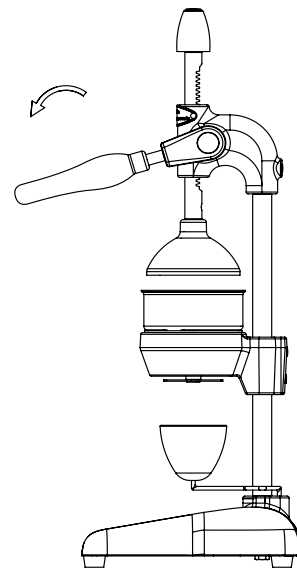


Figure 6

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

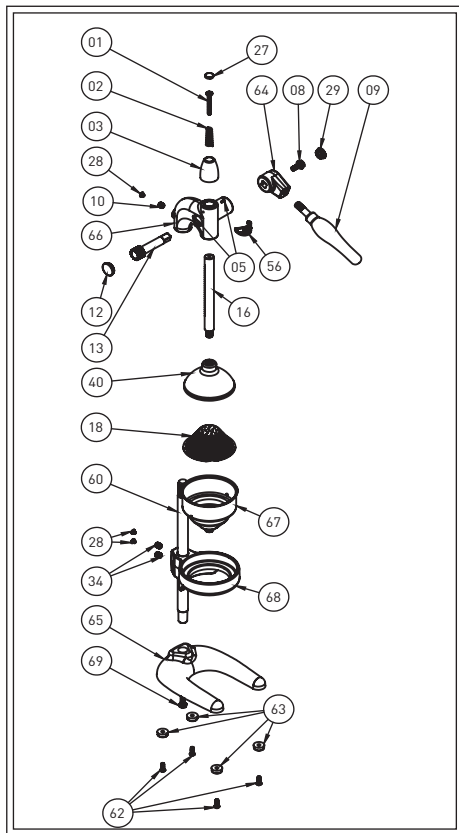
- Use fresh and juicy fruits to get maximum fruit juice.
- Grip the Arm (09) at the nearest point to yourself so you make minimum effort while squeezing.
- After squeezing, lift the Upper Press (40-51) as high as you can so you can remove the squeezed fruit easily.
- While squeezing make sure that the 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

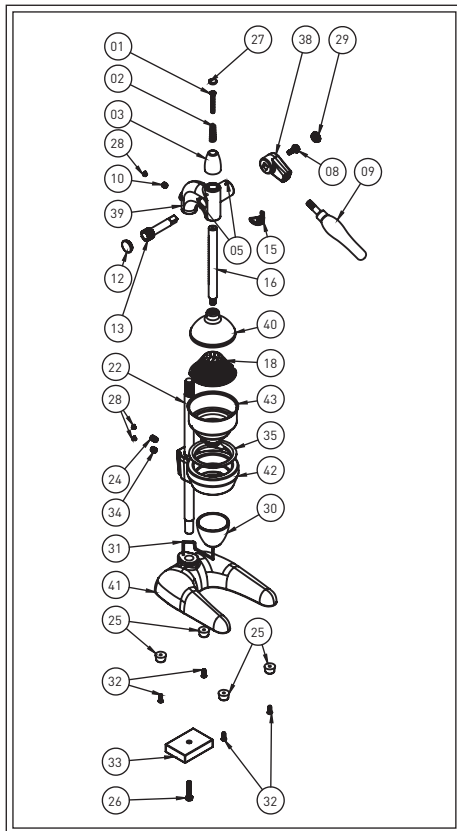
6.1 Domestic Type Manual Juicer (0101)



Revision Date : 20.01.2021

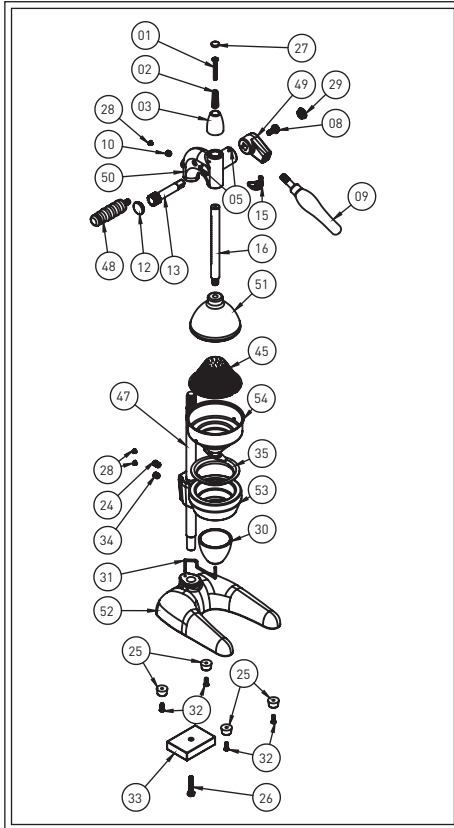
Item No	Reference No	Item Name	Total Used
01	60048	YSB M6x50 Bolt (Galvaniz)	1
02	39004	Top Plastic Spring	1
03	72077	Top Plastic	1
05	60193	3x6 Rivet (Aluminum)	2
08	60001	M8x20 Bolt with AA Flange(Galvaniz)	1
09	76202	MJ Arm	1
10	60150	M10x10 Setscrew (Stainless)	1
12	72062	Gear Stopper	1
13	73002	Worm Gear	1
16	73003	Rack Gear	1
18	70001	MJ Stainless Strainer	1
27	72078	Top Plastic Stopper	1
28	72076	Setscrew Stopper	3
29	72073	Arm Stopper	1
34	60192	M10x12 Setscrew (Stainless)	2
40	75013	MJ Upper Press	1
56	52001	MJ Label (Domestic)	1
60	73005	MJ Strut Shaft (Domestic)	1
62	60211	Imbus Curved M6x12 Bolt	4
63	72074	Rubber Base (Small)	4
64	75005	MJ Arm Support Assembly(Domestic)	1
65	75001	MJ Foot (Domestic)	1
66	76180	MJ Gear Housing (Domestic)	1
67	70293	MJ Bowl (Domestic)	1
68	76177	MJ Bowl Pool (Domestic)	1
69	60011	AA M8x25 Bolt (Galvaniz)	1

6.2 Professional Type Manual Juicer (0102)



Revision Date : 20.01.2021

Item No	Reference No	Item Name	Total Used
01	60048	YSB M6x50 Bolt (Galvaniz)	1
02	39004	Top Plastic Spring	1
03	72077	Top Plastic	1
05	60193	3x6 Rivet (Aluminum)	2
08	60001	M8x20 Bolt with AA Flange	1
09	76202	MJ Arm	1
10	60150	M10x10 Setscrew (Stainless)	1
12	72062	Gear Stopper	1
13	73002	Worm Gear	1
15	52002	MJ Label (Prof.-Pomegranate)	1
16	73003	Rack Gear	1
18	70001	MJ Stainless Strainer	1
22	73006	MJ Strut Shaft (Prof)	1
24	60151	M10x14 Setscrew (Stainless)	1
25	72061	Rubber Base (Large)	4
26	60012	AA M8x40 Bolt (Galvaniz)	1
27	72078	Top Plastic Stopper	1
28	72076	Setscrew Stopper	3
29	72073	Arm Stopper	1
30	72072	MJ Drip Cup	1
31	16001	MJ Drip Cup Wire	1
32	60014	Imbus Curved M6x16 Bolt	4
33	73001	Weight	1
34	60192	M10x12 Setscrew (Stainless)	1
35	72067	MJ Gasket	1
38	75006	MJ Arm Support Assembly (Prof)	1
39	76181	MJ Gear Housing (Prof)	1
40	75013	MJ Upper Press	1
41	75003	MJ Foot (Prof)	1
42	76178	MJ Bowl Pool (Prof)	1
43	70291	MJ Bowl (Prof)	1

6.3 Pomegranate Type Manual Juicer (0103)

Revizyon Tarihi :20.01.2021

Item No	Reference No	Item Name	Total Used
01	60048	YSB M6x50 Bolt (Galvaniz)	1
02	39004	Top Plastic Spring	1
03	72077	Top Plastic	1
05	60193	3x6 Rivet (Aluminum)	2
08	60001	M8x20 Bolt with AA Flange(Galvaniz)	1
09	76202	MJ Arm	1
10	60150	M10x10 Setscrew (Stainless)	1
12	72062	Gear Stopper	1
13	73002	Worm Gear	1
15	52002	MJ Label (Prof-Pomegranate)	1
16	73003	Rack Gear	1
24	60151	M10x14 Setscrew (Stainless)	1
25	72061	Rubber Base (Large)	4
26	60012	AA M8x40 Bolt (Galvaniz)	1
27	72078	Top Plastic Stopper	1
28	72076	Setscrew Stopper	3
29	72073	Arm Stopper	1
30	72072	MJ Drip Cup	1
31	16001	MJ Drip Cup Wire	1
32	60014	Imbus Curved M6x16 Bolt	4
33	73001	Weight	1
34	60192	M10x12 Setscrew (Stainless)	1
35	72067	MJ Gasket	1
45	70002	MJ Stainless Strainer (Pomegranate)	1
47	73038	MJ Strut Shaft (Pomegranate)	1
48	72075	Handle	1
49	75004	MJ Arm Support Assembly	1
50	76182	MJ Gear Housing (Pomegranate)	1
51	75014	MJ Upper Press (Pomegranate)	1
52	75002	MJ Foot (Pomegranate)	1
53	76179	MJ Bowl Pool (Pomegranate)	1
54	70294	MJ Bowl (Pomegranate)	1

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. WARRANTY

The Warranty Terms:

- 1-All parts of The Juicer are under the Warranty of our company.
- 2-The Warranty period starts from the date of delivery of the Products and this period is 2 (two) years unless otherwise stated.
- 3-In case of malfunction of the Product within the warranty period, the time spent in repair is added to the warranty period. Repair period of the product is maximum 20 (twenty) business days. This period starts from the date of notification to the seller, dealer, agency, representative or manufacturer of the Product.
- 4-In the event that the product malfunctions due to material, workmanship and assembly errors within the warranty period, it will be repaired without any charge.
- 5-In case of the below cases, the product will be replaced free of charge;
 - Continuity of not being able to benefit from the Product as a result of repeating the same failure more than once within a year or different failures occurring more than four times within the warranty period from the date of delivery of the Product,
 - Exceeding the maximum time for repair,
 - The service station of the Product is not available, it is determined that the repair of the defect is not possible with the report prepared by one of the seller, dealer, agency, representative, importer or manufacturer.

The following situations are out of warranty:

- 1-Any intervention, repair and replacement of the Product other than the authorized service,
- 2-Malfunctions resulting from natural disasters.
- 3-After the product is delivered to the consumer, if the product is broken, dropped or damaged during transportation,
- 4-Malfunctions caused by the use of the product contrary to the matters contained in the user manual,
- 5-Falsification and erasure of the date and serial number on the Product tag and warranty certificate,
- 6-Any dropping of objects or liquid spillage on the Product are not covered by the warranty.

PRODUCT

Brand : CANCAN
Model : Manual Fruit Juicers
Type :
Delivery Date and Place :
Seri Number :
Guarantee time : 1 (one) year
Maximum Fixing Time : 20 (Twenty) days



AUTHORISED SELLER

Title : _____
Address : _____

Telephone : _____
Invoice Date : _____
Invoice No: : _____
Stamp / Signature : _____

Not / Note / Заметки

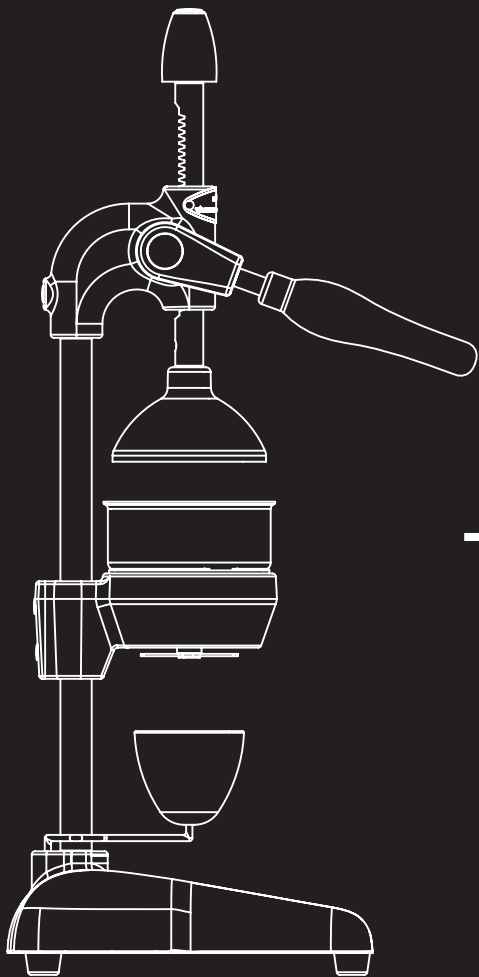
[illegible]

Not / Note / Заметки

[illegible]

Not / Note / Заметки

This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for handwriting or typing. There are no margins, text, or other markings on the page.



MANUAL FRUIT JUICERS

USER GUIDE

CANCAN®

• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional