

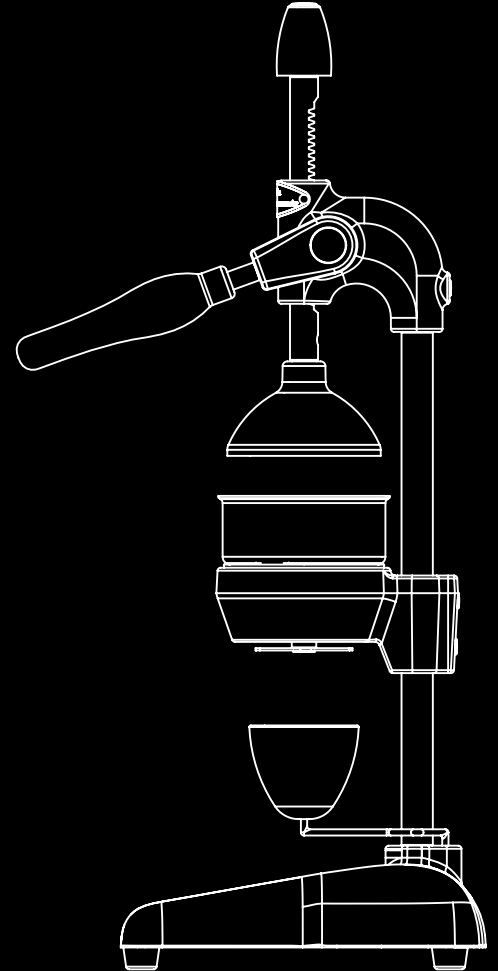
MANUEL MEYVE PRESLERİ

KULLANMA KILAVUZU

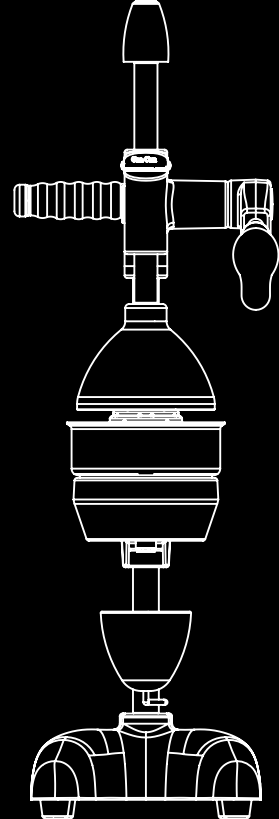
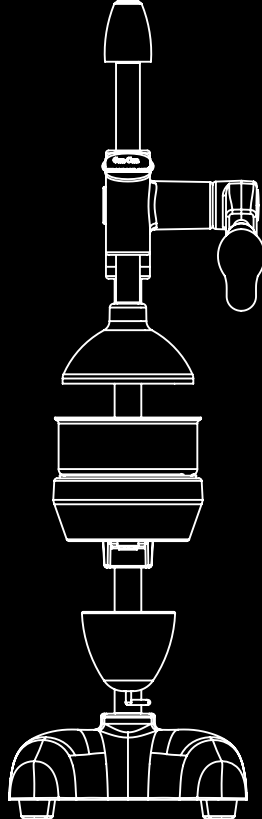
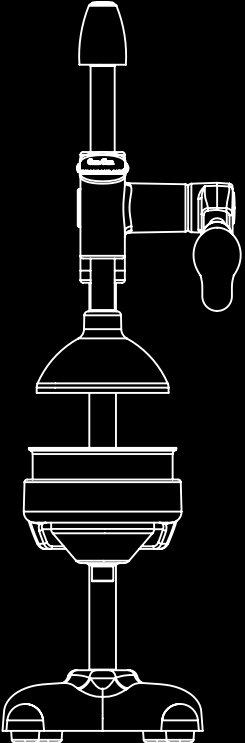
CANCAN[®]

• 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	
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.

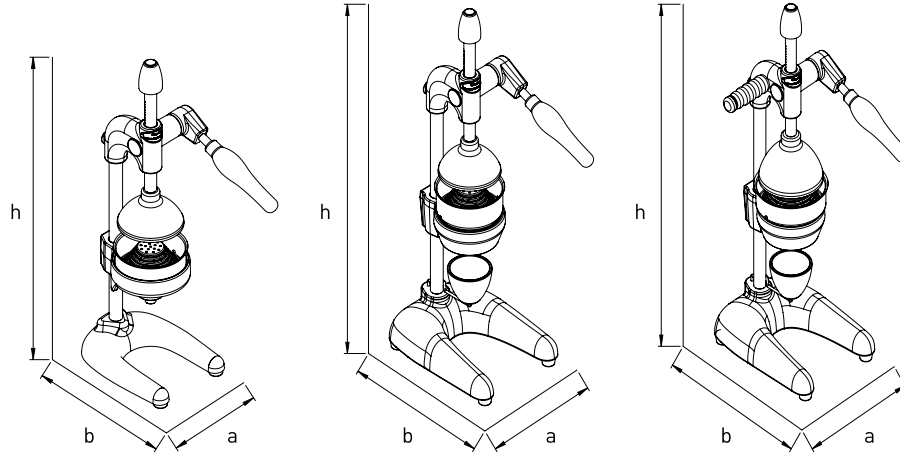
- Ürününüzden en iyi performansı alabilmeniz için lütfen kullanma kılavuzundaki talimatları dikkatlice okuyun.
- Ürününüzü kurmadan önce, ürününüzü kullanacak kişilerin kullanma kılavuzundaki bilgileri bildiğinden emin olun.
- Kullanma kılavuzunu okumadan önce satın almış olduğunuz ürününüz ile ilgili herhangi bir bakım ve temizlik işlemi yapmayın.
- Herhangi bir durumda kolayca başvurmak için kullanma kılavuzunuzu ürününüze yakın bir yerde saklayın.
- Satın almış olduğunuz 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 10,2 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
GENİŞLİK (a)	17,7 cm	19,2 cm	20,5 cm
DERİNLİK (b)	28 cm	23,2 cm	23,2 cm
YÜKSEKLİK (h)	48,4 cm	60,8 cm	60,8 cm
NET AĞIRLIK (Kg)	3,8	4,4	4,6
BRÜT AĞIRLIK (Kg)	4,4	5,4	5,6

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.

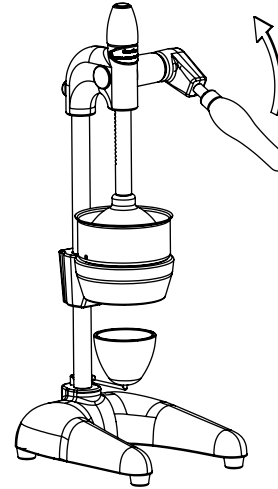
Uyarı : Ürününüzün yakınında ısıtıcı cihazlar kullanmayın. Bu cihazlardan yayılabilecek aşırı ısı, ürününüzün plastik parçalarında ve boyasında deformasyona neden olabilir.

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

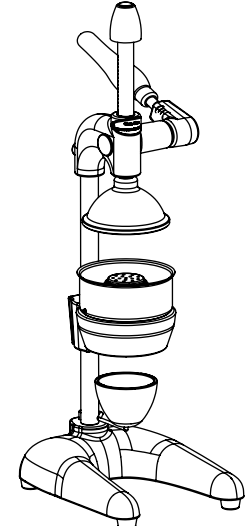
Tavsiye edilen meyvelerden (Nar, Portakal, Mandalina, Greyfurt ve Limon) birini temiz bir bıçak yardımıyla ortadan ikiye bölün.

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**)



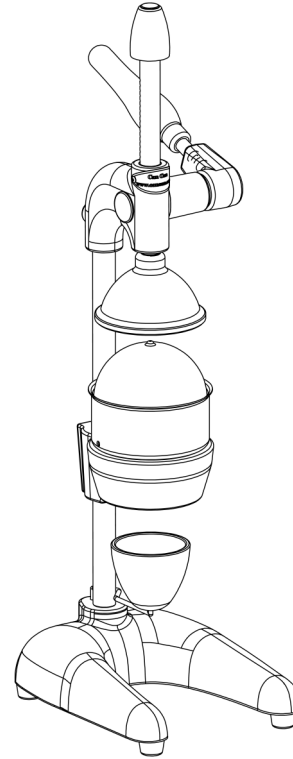
Şekil 1



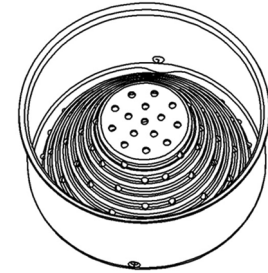
Şekil 2

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



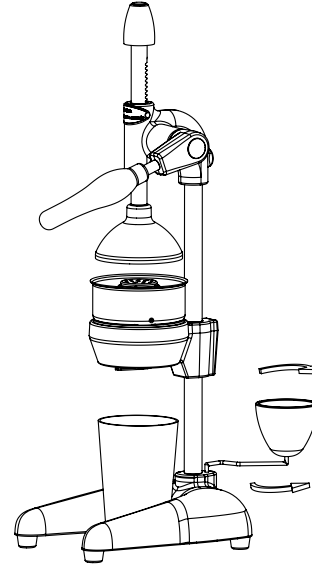
Şekil 4

- 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.

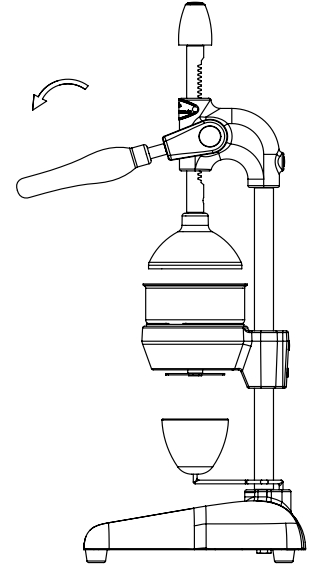
Meyve suyunun dolacağı bardağı tasın altına gelecek şekilde yerleştirin. (Şekil 5)

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)

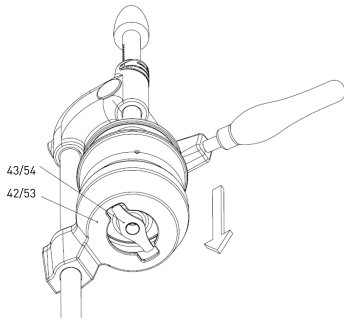
Uyarı : Bardak, sıkım sonrası tasta akan meyve suyunu biriktirmek için dizayn edilmiştir. Lütfen bardağı sıkım sonraları tasın altına gelecek şekilde konumlandırın. (Şekil 5)



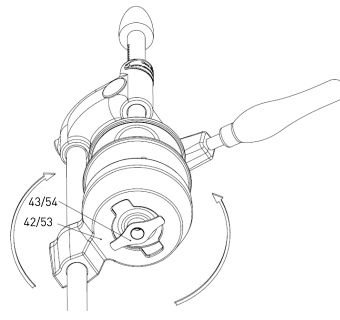
Şekil 5



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 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) gevşemeyi önleyici özel yapıstırıcı 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

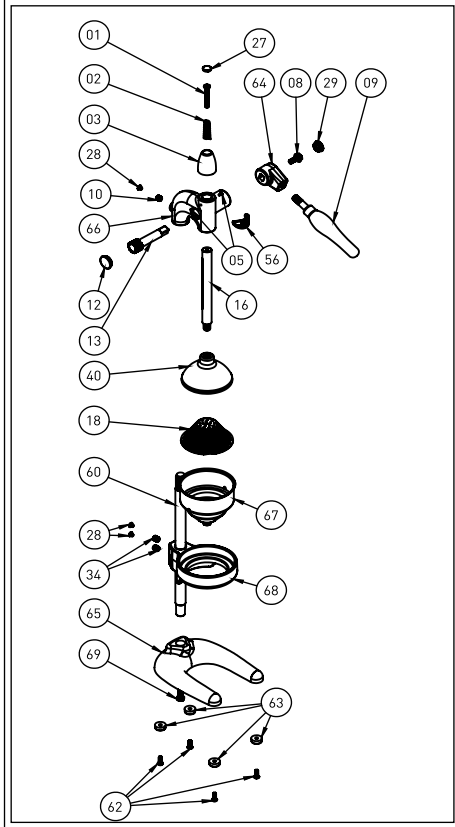
- Meyve sıkımı esnasında taze ve sulu meyve kullanmanız maksimum meyve suyu elde etmenizi sağlar.
- Meyve sıkımı esnasında kolu (09) kendinize en yakın noktadan tutmanız fazla güç harcamadan meyve suyu elde etmenizi sağlar.
- Sıkma işlemini bitirdikten sonra kol (09) yardımıyla üst baskıyı (17) en üst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

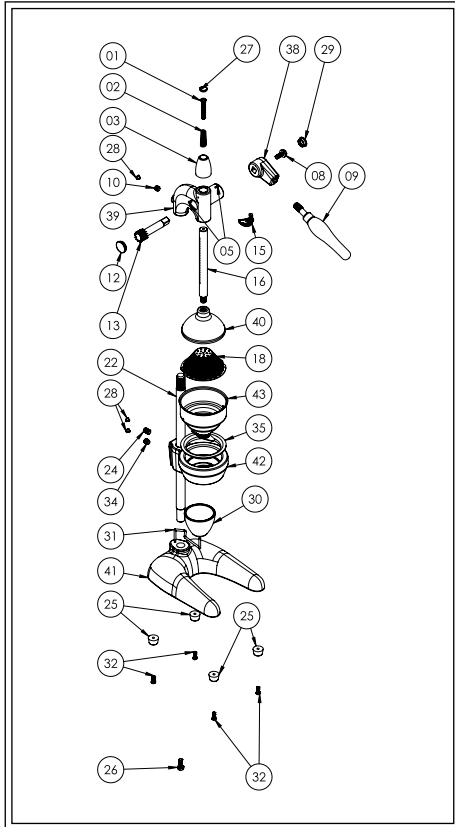
6.1- 0101 Ev Tipi Meyve Presi



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
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

6.2 - 0102 Profesyonel Tip Meyve Presi

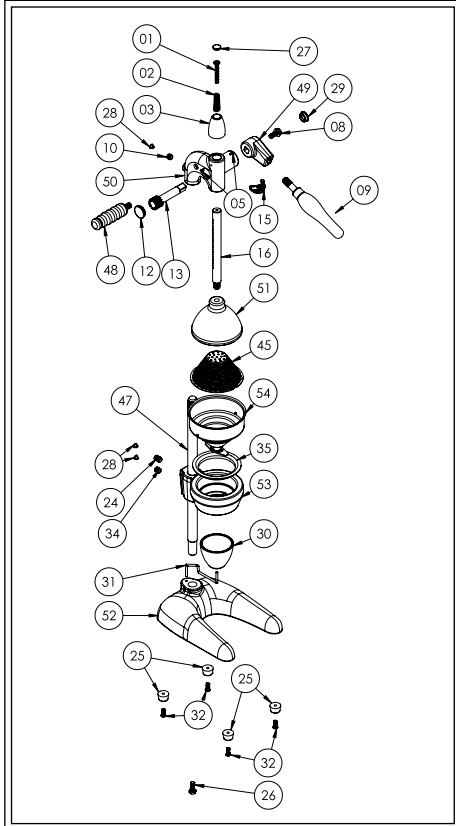


TEKNİK SERVİS PARÇA LİSTESİ

Revizyon Tarihi : 28.04.2022

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	∅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	Imbus Bombeli M6x16 Civata	4
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 Meyve Presi



TEKNİK SERVİS PARÇA LİSTESİ

Revizyon Tarihi :28.04.2022

Parça No	Referans No	Parça Adı	Kullanılan Adet
01	60048	YSB M6x50 Cıvata (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 Cıvata (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 Cıvata (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 Cıvata	4
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 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 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. 8030 Sk. No:15 Etimber / SAKARYA
 T:0 264 291 89 44 F:0 264 251 49 45
 A.Fiyat Cephesi V.D. 199 087 8565
 Mersis No: 019903756500006 Tic. Sic. No:15280

YETKİLİ SATICININ

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

Horeca Equipment
For Professionals

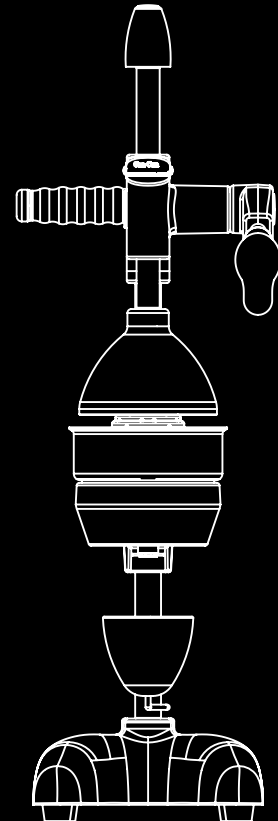
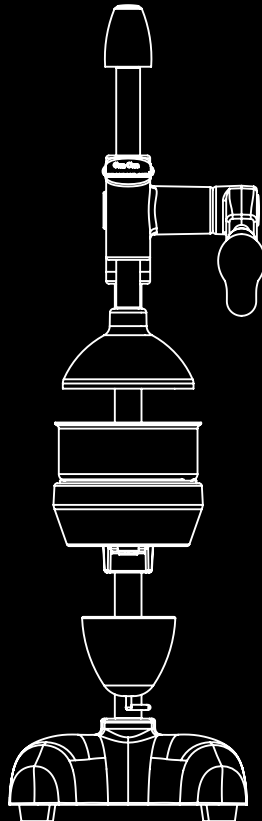
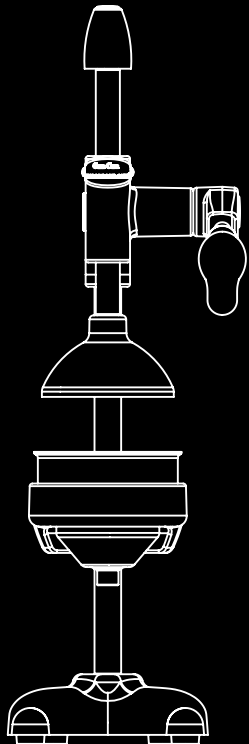


TABLE OF CONTENT

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 DOCUMENT.....	28
9 - WARRANTY	29

1. INTRODUCTION

Canca 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;

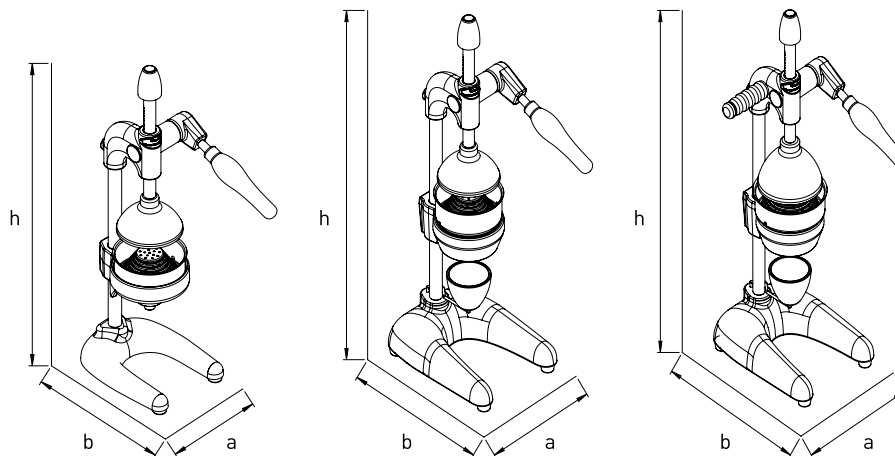
-1 piece of the purchased Fruit Juicer (Domestic, Professional or Pomegranate Type Juicer).

-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
WIDTH (a)	17,7 cm	19,2 cm	20,5 cm
DEPTH (b)	28 cm	23,2 cm	23,2 cm
HEIGHT (h)	48,4 cm	60,8 cm	60,8 cm
WEIGHT (Kg)	3,8	4,4	4,6
GROSS WEIGHT (Kg)	4,4	5,4	5,6

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**)

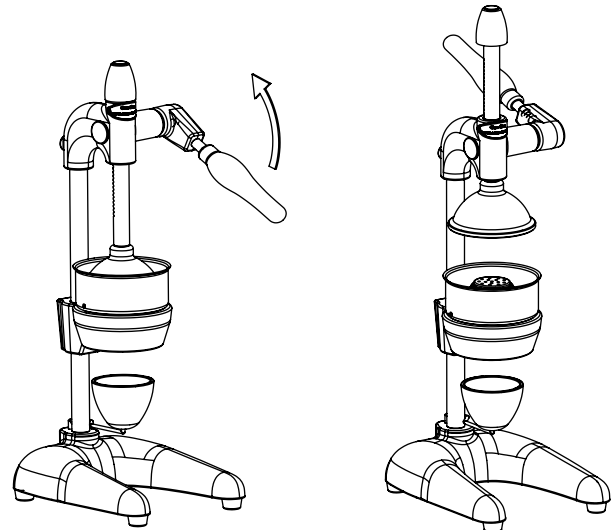


Figure 1

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)**

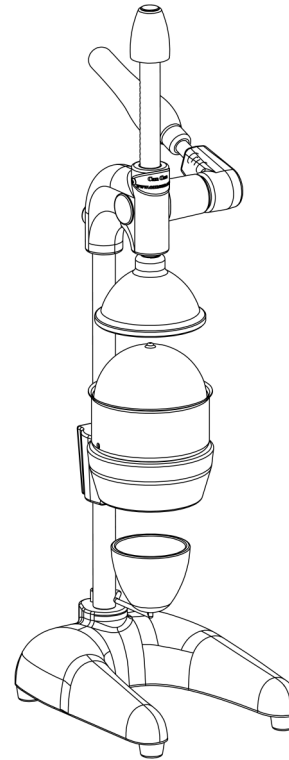


Figure 3

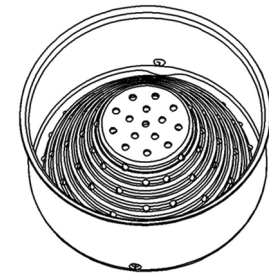


Figure 4

- 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)

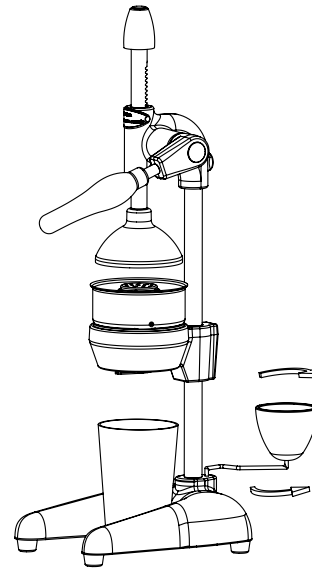


Figure 5

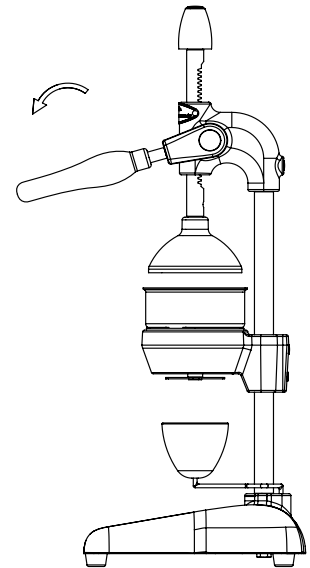


Figure 6

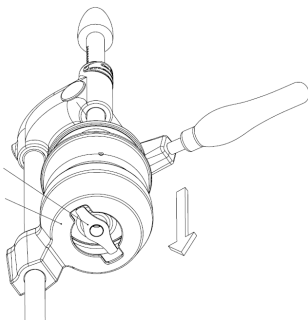


Figure 7

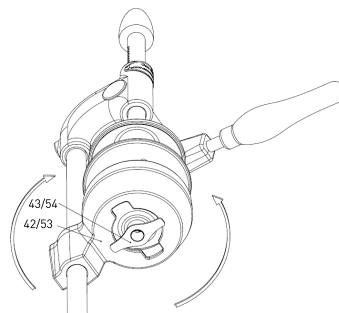


Figure 8

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).

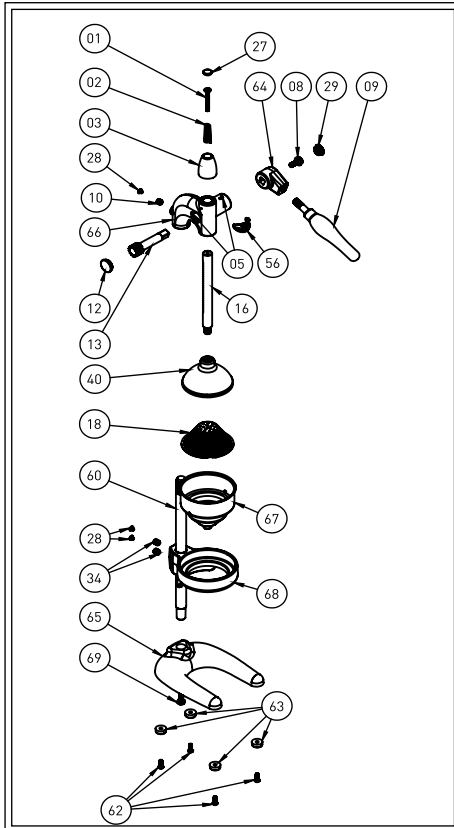
5. MAINTENANCE

- 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

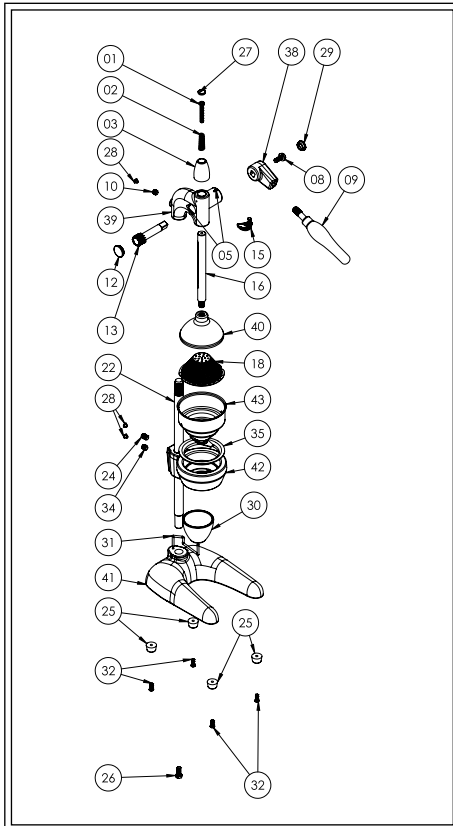
6.1 Domestic Type Manual Juicer (0101)

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 - 0102 Professional Type Manual Juicer

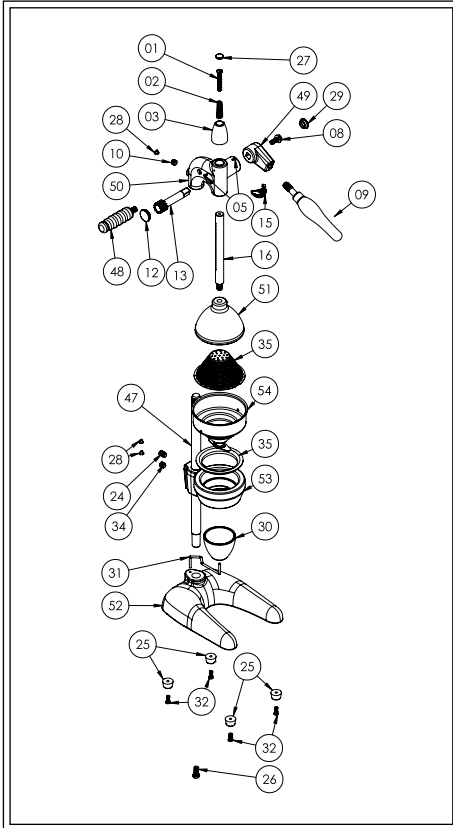


TECHNICAL SERVICE ITEM LIST

Revision Date : 28.04.2022

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
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
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 0103 Pomegranate Type Manual Juicer



TECHNICAL SERVICE ITEM LIST

Revizyon Tarihi :27.04.2022

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	Base Plastic (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
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	Support Assembly (Pomegranate)	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

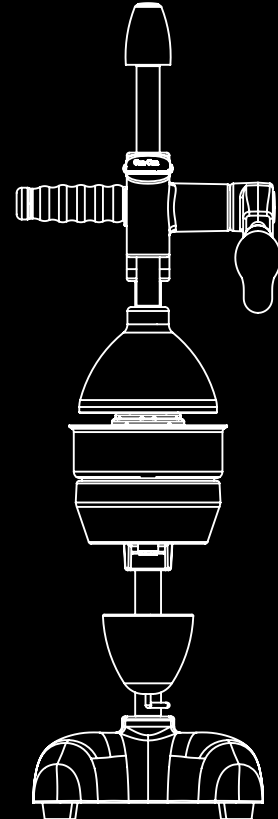
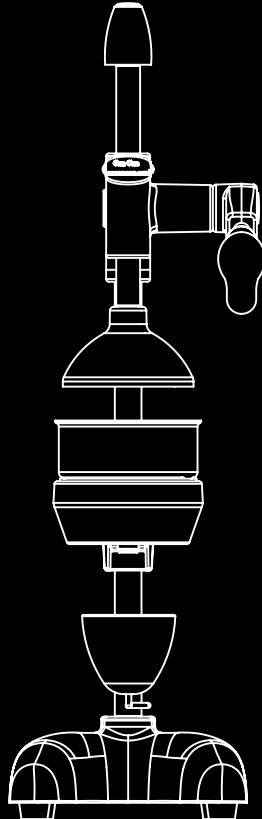
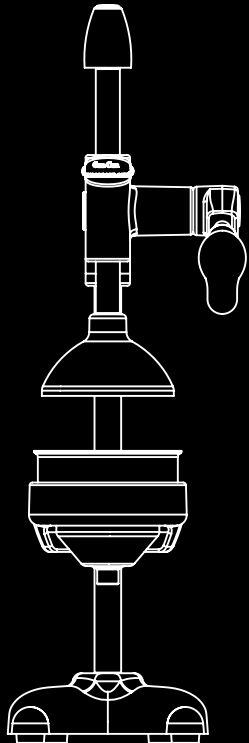
Brand : CANCAN
 Model : Manual Fruit Juicers
 Type :
 Delivery Date and Place :
 Seri Number :
 Guarantee time : 1 (one) year
 Maximum Fixing Time : 20 (Twenty) days



AUTHORISED SELLER

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

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.

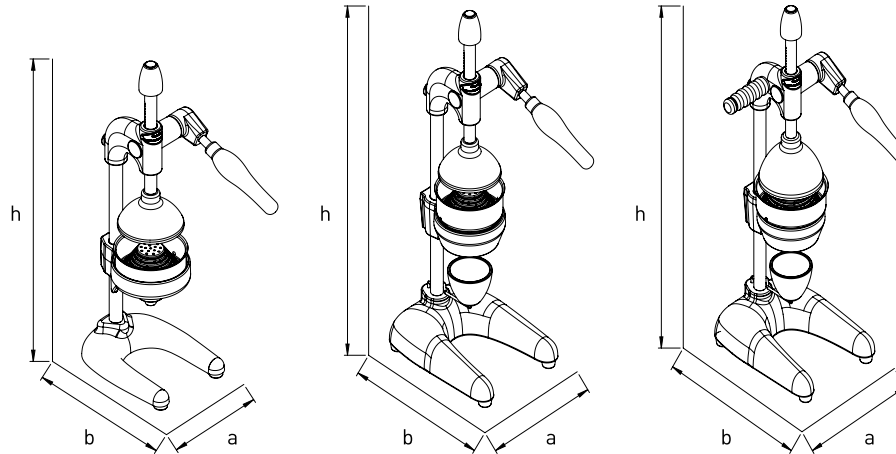
- Um die beste Leistung Ihres Geräts zu erzielen, lesen Sie bitte die Anweisungen in der Gebrauchsanweisung aufmerksam durch.
- Vor der Installation Ihres Geräts stellen Sie sicher, dass die Benutzer Ihres Geräts mit den Informationen in der Gebrauchsanweisung vertraut sind.
- Vor dem Lesen der Gebrauchsanweisung 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 PROFESSIONELLER TYP FRUCHTPRESSE	0103 GRANATAPFEL-TYP FRUCHTPRESSE
KEGELDURCHMESSER	Ø10,2 cm	Ø10,2 cm	Ø11,3 cm
FARBE	Weißes Tattoo-Muster (Statisch)	Silbernes Tattoo-Muster (Statisch)	Lila Tattoo-Muster (Statisch)
SIEBEINSATZ	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
BREITE (a)	17,7 cm	19,2 cm	20,5 cm
TIEFE (b)	28 cm	23,2 cm	23,2 cm
HÖHE (h)	48,4 cm	60,8 cm	60,8 cm
GEWICHT	3,8	4,4	4,6
BRUTTOGEWICHT	4,4	5,4	5,6

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 Früchte (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)

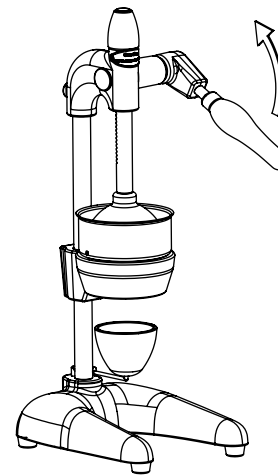


Bild 1

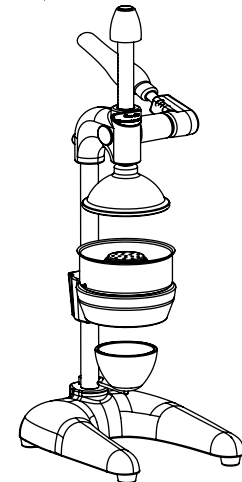


Bild 2

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)

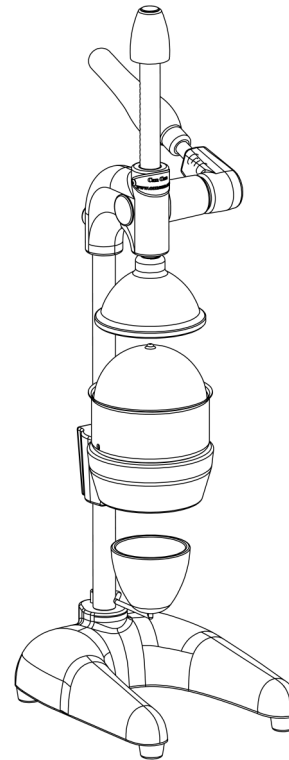


Bild 3

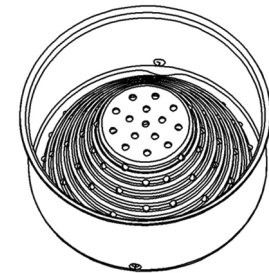


Bild 4

- 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)**

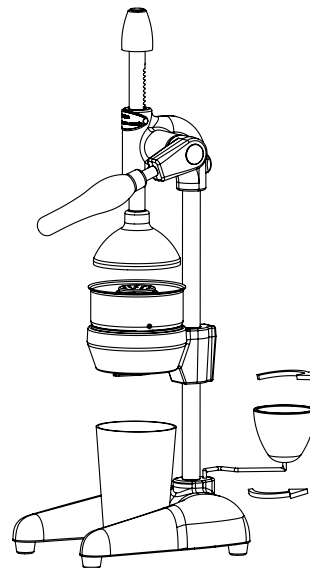


Bild 5

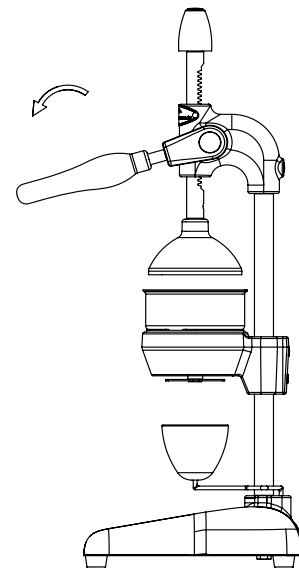


Bild 6

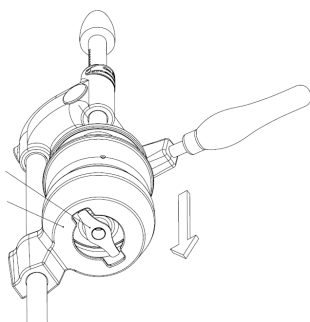


Bild 7

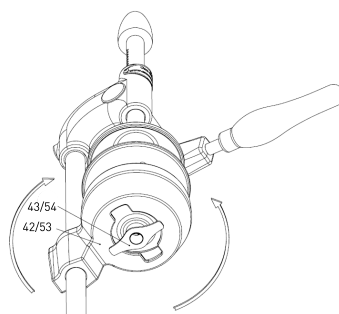
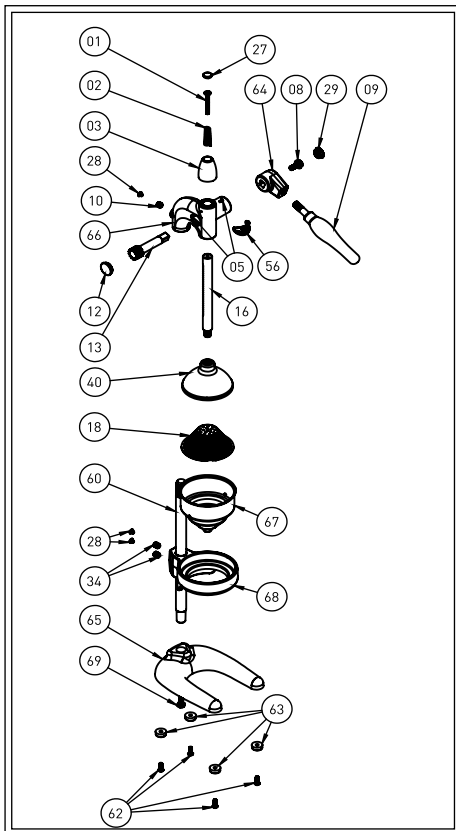


Bild 8

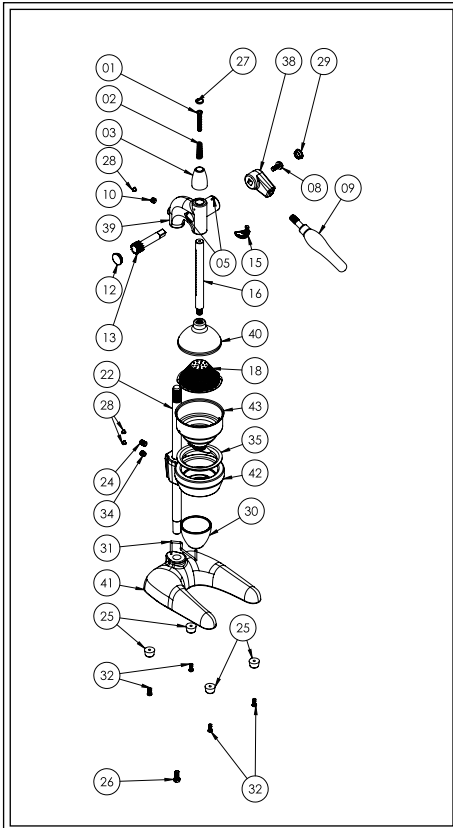
6. BILDER UND LISTE DER ERSATZTEILE

6.1-0101 Haustyp Fruchtpresse



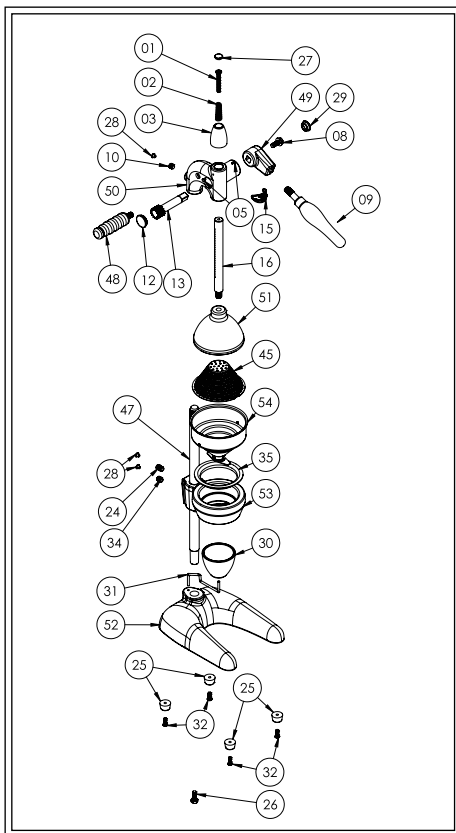
Teil Nr	Referenz Nr	Beschreibung	Verwendete Menge
01	60048	YSBM6x50 Bolzen (galvanisch)	1
02	39004	Spitzenkunststoffeder	1
03	72077	Spitzenkunststoff	1
05	60193	Ø3x6 Niete (Aluminium)	2
08	60001	AA M8x20 Flanschbolzen	1
09	76202	MP Arm	1
10	60150	M10x10 Setskur (rostfrei)	1
12	72062	Getriebeverschluss	1
13	73002	Gegengetriebe	1
16	73003	Zahnstangengetriebe	1
18	70001	MP Rostfreier Sieb	1
18	70001	MP rostfreier Sieb	1
27	72078	Spitzenkunststoffverschluss	1
28	72076	Setskur -Verschluss	3
29	72073	Armverschluss	1
34	60192	M10x12Setskur (rostfrei)	2
40	75013	MP obere Presse	1
56	52001	MP Etikett (Haustyp)	1
60	73005	MP Federbeinachse (Haustyp)	1
62	60211	Imbus M6x12 gewölbter Bolzen	4
63	72074	Krausgummi (klein)	4
64	75005	MP Mandel (Haustyp)	1
65	75001	MP Fuß (Haustyp)	1
66	76180	MP Kopf (Haustyp)	1
67	70293	MP Saftbehälter (Haustyp)	1
68	76177	MP Behälter (Haustyp)	1
69	60011	AAM8x25 Bolzen (galvanisch)	1

6.2 - 0102 Professionelle Fruchtpresse



Teil Nr	Referenz Nr	Beschreibung	Verwendete Menge
01	60048	YSBM6x50Bolzen (galvanisch)	1
02	39004	Spitzenkunststofffeder	1
03	72077	Spitzenkunststoff	1
05	60193	Ø3x6 Niete (Aluminium)	2
08	60001	AA M8x20 Flanschbolzen (galvanisch)	1
09	76202	MP Arm	1
10	60150	M10x10 Setskur (rostfrei)	1
12	72062	Getriebeverschluss	1
13	73002	Gegengetriebe	1
15	52002	MP Etikett(Profi-Granatapfeltyp)	1
16	73003	Zahnstangengetriebe	1
18	70001	MP rostfreier Sieb	1
22	73006	MP Federbeinachse (Profi-Typ)	1
24	60151	M10x14Setskur (rostfrei)	1
25	72061	Krausgummi (groß)	4
26	60012	AAM8x40 Bolzen (galvanisch)	1
27	72078	Spitzenkunststoffverschluss	1
28	72076	Setskur - Verschluss	3
29	72073	Armverschluss	1
30	72072	MP Tasse	1
31	16001	MP Tassenbehälter	1
32	60014	ImbusM6x16gewölbter Bolzen	4
34	60192	M10x12Setskur(rostfrei)	1
35	72067	MP Dichtung	1
38	75006	MP Mandel (Profi-typ)	1
39	76181	MP Kopf (Profi-typ)	1
40	75013	MP obere Presse	1
41	75003	MP Fuß (Profi-typ)	1
42	76178	MP Saftbehälter (Profi-typ)	1
43	70291	MP Behälter (Profi-typ)	1

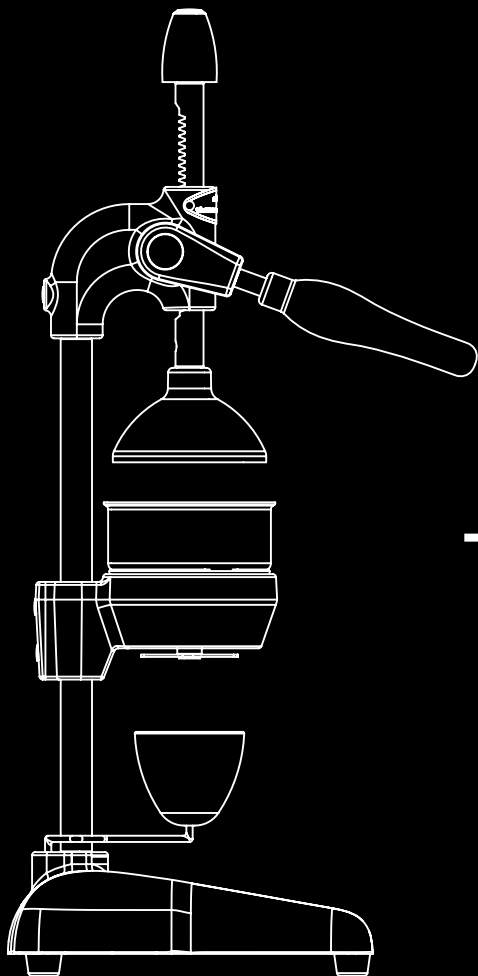
6.3 0103 Granatapfel-Fruchtpresse



Teil Nr	Referenz Nr	Beschreibung	Verwendete Menge
01	60048	YSBM6x50 Bolzen (galvanisch)	1
02	39004	Spitzenkunststofffeder	1
03	72077	Spitzenkunststoff	1
05	60193	Ø3x6 Niete (Aluminium)	2
08	60001	AA M8x20 Flanschbolzen (galvanisch)	1
09	76202	MP Arm	1
10	60150	M10x10 Setskur (rostfrei)	1
12	72062	Getriebeverschluss	1
13	73002	Gegengetriebe	1
15	52002	MP Etikett (Profi-Granatapfeltyp)	1
16	73003	Zahnstangengetriebe	1
24	60151	M10x14Setskur (rostfrei)	1
25	72061	Krausgummi (groß)	4
26	60012	AAM8x40 Bolzen (galvanisch)	1
27	72078	Spitzenkunststoffverschluss	1
28	72076	Setskur-Verschluss	3
29	72073	Armverschluss	1
30	72072	MP Tasse	1
31	16001	MP Tassenhenkel	1
32	60014	Imbus M6x16 gewölbter Bolzen	4
33	60192	M10x12Setskur (rostfrei)	1
34	72067	MP Dichtung	1
35	70002	MP rostfreier Sieb (Granatapfeltyp)	1
45	73038	MP Federbeinachse (Granatapfeltyp)	1
47	72075	Handgriff	1
48	75004	MP Mandel (Granatapfeltyp)	1
49	76182	MP Kopf (Granatapfeltyp)	1
50	75014	MP obere Presse (Granatapfeltyp)	1
51	75002	MP Fuß (Granatapfeltyp)	1
52	76179	MP Saftbehälter (Granatapfeltyp)	1
53	70294	MPTas (Nar)	1

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.



MANUAL FRUIT JUICERS

USER GUIDE

CANCAN®

• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional