

CANCAN®

“dünyaya mal satmak değil, dünyaya marka olmak”

MANUEL MEYVE PRESLERİ

KURMA İŞLEMİ VE BAKIM İÇİN
TALİMATLAR KLAVUZU

TR

EN

RU

1 - GİRİŞ	3
2 - GENEL BİLGİ	3
3 - TEKNİK ÖZELLİKLER	4
4 - KULLANIM İÇİN TALİMATLAR	5
4.1 - HAZIRLIK	5
4.2 - ÇALIŞTIRMA	5
4.3 - TEMİZLİK	8
4.4 - PRATİK VE YARARLI BİLGİLER	9
5 - BAKIM	9
6 - YEDEK PARÇA RESİMLERİ VE LİSTESİ	10

7 - PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI VE GÜVENLİK	13
8 - GARANTİ	14
9 - NOTLAR	16
10 - UYGUNLUK BİLDİRGESİ	47

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 BİLGİ

- ✓ 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.

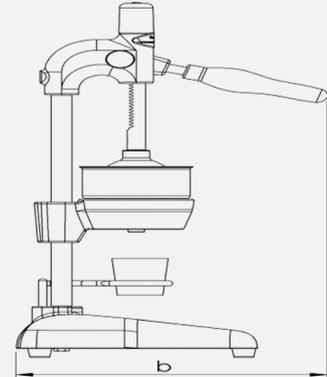
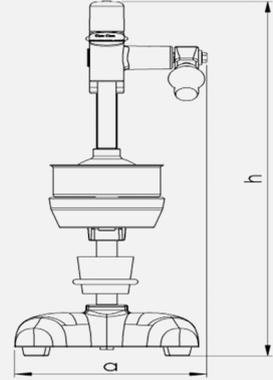
- ✓ Satın almış olduğunuz ürününüzle birlikte koli içerisinde,
 - 1 adet Meyve Presi (Ev Tipi, Profesyonel Tip veya Nar Meyve Presi)
 - 1 adet kullanma kılavuzu olacaktır.

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	Ev Tipi Meyve Presi	Profesyonel Tip Meyve Presi	Nar Meyve Presi
Tas Çapı	Ø10 cm	Ø10 cm	Ø11 cm
Boya	Beyaz Dövme Desenli (Statik)	Gümüş Dövme Desenli (Statik)	Kırmızı Dövme Desenli (Statik)
Süzgeç	Paslanmaz Çelik	Paslanmaz Çelik	Paslanmaz Çelik
Genişlik (a)	17 cm	18 cm	18 cm
Derinlik (b)	28 cm	30 cm	30 cm
Yükseklik (h)	48 cm	55,5 cm	55,5 cm
Ağırlık (kg)	3,85 kg	5,5 kg	5,7 kg



Şekil 1

4 - KULLANIM İÇİN TALİMATLAR

4.1 - HAZIRLIK

Ürününüz kullanıma hazır bir şekilde sevk edilir. Ürünü dik ve güvenli bir şekilde taşıyın. Ürününüz, ürüne özel kutuya konmuş ve güvence altına alınmıştır. Kutuyu açın. Keskin bir alet yada bıçak kullanmanıza gerek yoktur. Ürününüzü kutu içerisinden çıkartın ve kullanacağınız alana yerleştirin.

Ambalaj bandını ve kutuyu açın. Keskin bir bıçak kullanmayın. Ürününüzü kutu içerisinden çıkartın ve kullanacağınız alana yerleştirin.

Uyarı : Ürününüzü her zaman gövdesinden tutarak kaldırın. Asla kolundan tutmayın.

4.2 - ÇALIŞTIRMA

- ✓ Kurulum ve ilk çalıştırma kullanıcı tarafından yapılabilir.
- ✓ Ürünü düz ve kaygan olmayan bir zemine yerleştirin.
- ✓ Ürününüzün özellikle meyve ile temas eden tas (18) ve süzgeç (12) parçalarının temiz olduğundan emin olun, yıkamadan kesinlikle kullanmayın.

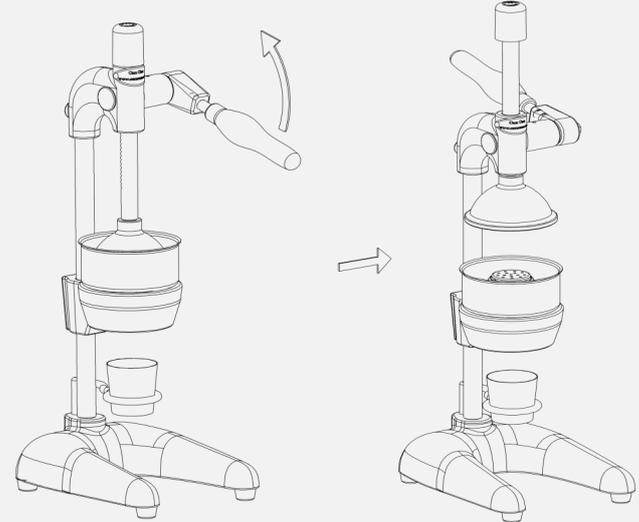
Uyarı : Ürününüzün yakınında ısıtıcı cihazlar kullanmayın. Bu cihazlardan yayılabilecek aşırı ısı, ürününüzün plastik parçalarında ve boyasında deformasyona neden olabilir.

Uyarı : Ürünüze 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 (11) saat yönünde 1,5 tur döndürüp, süzgeç (12) ile üst baskı (17) arasındaki mesafeyi açarak kesilmiş meyvenin sığacağı alanı oluşturun.

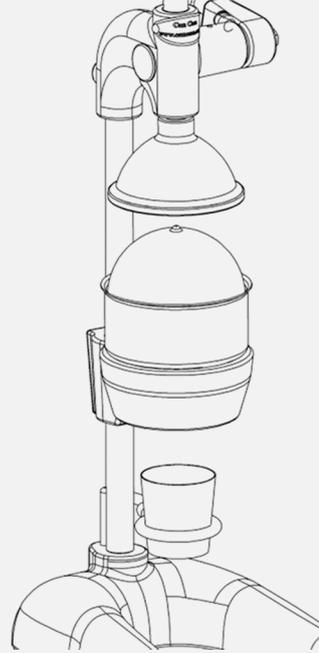


Şekil 2

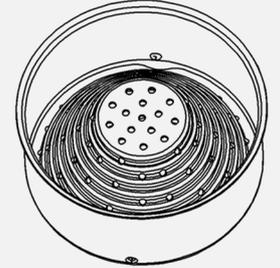
Kesilmiş Meyvenin bir yarısını süzgeç (12) üzerine ortalayarak koyun (Şekil 3).

Not : Tas (18) ve Süzgeç (12) arasında, sıkım sırasında süzgecin (12) yukarı kalkmasını engelleyen kilit sistemi vardır. Süzgeci (12) takıp çıkarırken, süzgecin (12) tase (18) tam oturduğundan emin olun (Şekil 4).

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



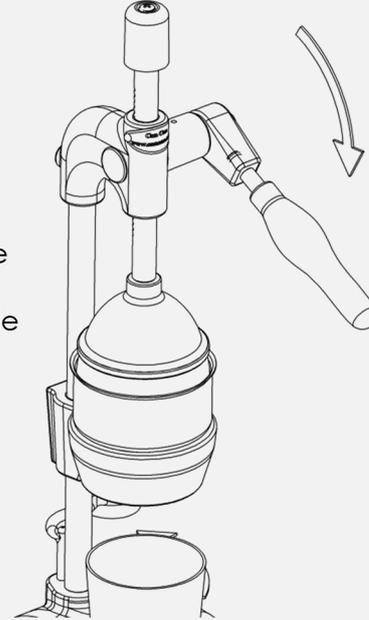
Şekil 3



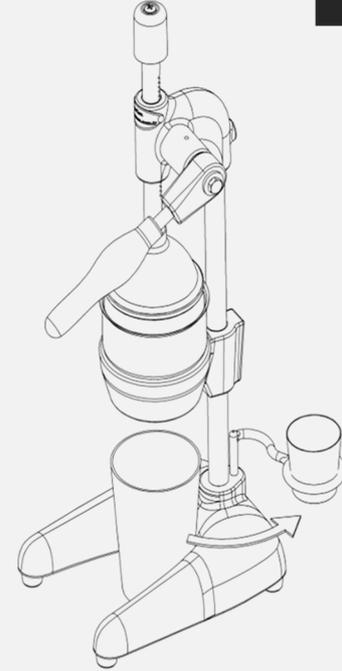
Şekil 4

Ürününüzün kolunu (11) kendinize doğru yaklaşık olarak 1,5 tur çevirerek sıkım işlemi yapın. Sıkım sonrası kolu (11) tersi yönde çevirerek meyve pasosunu süzgeç (12) üzerinden alın (Şekil 6).

Uyarı : Plastik Bardak (19), sıkım sonrası tasta akan meyve suyunu biriktirmek için dizayn edilmiştir. Lütfen plastik bardağı (19) sıkım sonraları tasın (18) altına gelecek şekilde konumlandırın (Şekil 5).



Şekil 6



Şekil 5

4.3. TEMİZLİK

- ✓ Ürününüzün ilk kullanımından önce temiz olduğundan emin olun.
- ✓ Ayrıca gün içerisinde kullanırken ihtiyaç durumuna göre birkaç kez temizleyin.
- ✓ Ürününüzde, meyve suyu ile temas ettiğinden temizliğe en çok ihtiyaç duyan parçaları süzgeç (12) ve taktır (18). Bu parçaları sıcak su ile durulayarak temizleyebilirsiniz. Temizlemediğiniz süzgeç (12) ve tas (18), sıkma verimini düşürdüğü gibi bakterilerin oluşmasını sağlayabilir.

Uyarı : Kullanım yoğunluğuna göre süzgeç (12) ve tası (18) günde en az 1 kez mutlaka yıkayın.

- ✓ Üst baskının (17) iç kısmını ıslak bir bez ile günde en az 1 kez mutlaka silin.

Uyarı : Üst baskı (17) kremayer dişliye (04) gevşemeyi önleyici özel sıvı 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 jelatin ile kaplayıp güneş almayan bir ortamda oda sıcaklığında saklayın.

4.4. PRATİK VE YARARLI BİLGİLER

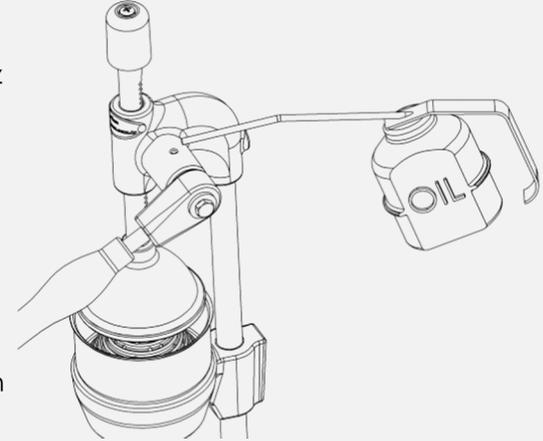
- ✓ Meyve sıkımı esnasında taze ve sulu meyve kullanmanız maksimum meyve suyu elde etmenizi sağlar.
- ✓ Meyve sıkımı esnasında kolu (11) kendinize en yakın noktadan tutmanız fazla güç harcamadan meyve suyu elde etmenizi sağlar.
- ✓ Sıkma işlemini bitirdikten sonra kol (11) yardımıyla üst baskıyı (17) en üst noktaya ulaştırmanız, meyve posasını daha rahat çıkarmanızı sağlar.
- ✓ Sıkma işlemi esnasında tasın (18) altındaki bardağın (19) taşmamasına ve bardağın (19) tasın tam altına gelmesine dikkat edin.

5. BAKIM

- ✓ Ürününüzün karşılık dişlisini (07) Kafa (05) üzerindeki yağlama deliğinden 15 günde bir, ince makine yağı ile yağlayın (Şekil 7).

Uyarı : Lütfen gres yağı ve zeytin yağı kullanmayın.

Uyarı : Firmamız, yenileme ve değiştirme amaçlı olarak sadece firmamız yedek parçalarının kullanımını tavsiye etmektedir.

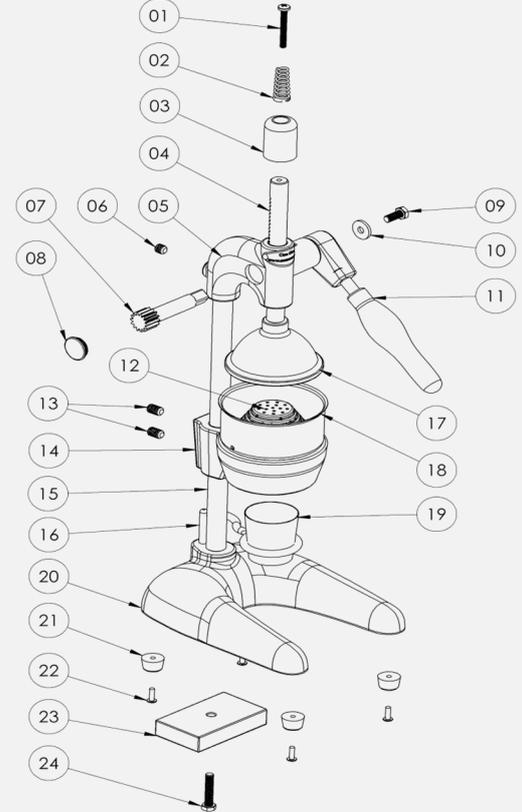


Şekil 7

6. YEDEK PARÇA RESİMLERİ VE LİSTESİ

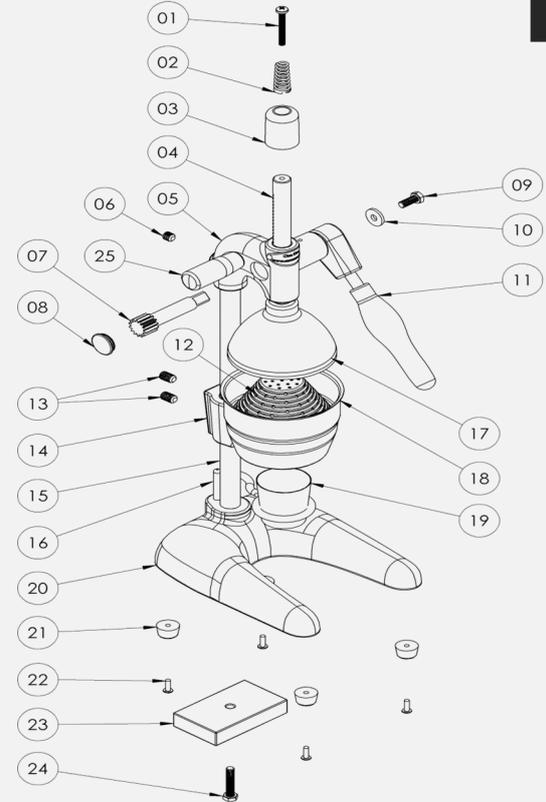
6.1 Profesyonel Tip Meyve Presi

Parça No	Referans No	Parça Adı	Kullanılan adet
01	0100.1.01.003	YB M6x50 Civata	1
02	0100.1.01.002	Tepe Plastiği Yayı	1
03	0100.1.04.004	Tepe Plastiği	1
04	0101.1.03.005	Kremayer Dişli	1
05	0102.1.03.002	Kafa	1
06	0100.1.01.008	M10x10 Setskur	1
07	0101.1.03.007	Karşılık Dişlisi	1
08	0100.1.04.006	Beyaz Tapa Plastiği	1
09	0100.1.01.005	AA M8x20 Civata	1
10	0100.1.01.004	M8 Kalın Pul	1
11	0102.01	Profesyonel Tip Kol	1
12	0102.1.04.002	Paslanmaz Süzgeç	1
13	0100.1.01.007	M10x16 Setskur	2
14	0102.1.03.003	Profesyonel Tip Çanak	1
15	0102.1.03.004	Dikme Mili	1
16	0102.1.04.007	Bardaklık	1
17	0102.1.03.006	Üst Baskı	1
18	0102.02	Tas	1
19	0102.1.04.008	Bardak	1
20	0102.1.03.001	Profesyonel Tip Ayak	1
21	0102.1.04.003	Taban Lastiği	4
22	0102.1.01.001	Taban Lastiği Perçini	4
23	0102.2.30.001	Ağırlık	1
24	0102.1.01.009	AA M8x40 Civata	1



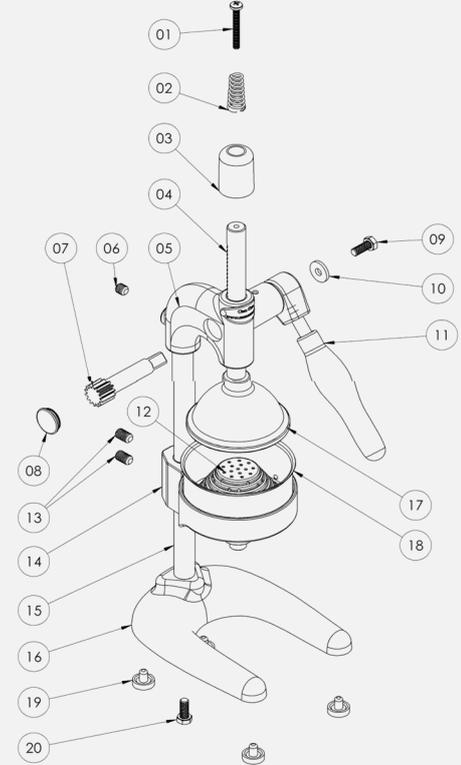
6.2 Nar Meyve Presi

Parça No	Referans No	Parça Adı	Kullanılan adet
01	0100.1.01.003	YB M6x50 Civata	1
02	0100.1.01.002	Tepe Plastiği Yayı	1
03	0100.1.04.004	Tepe Plastiği	1
04	0101.1.03.005	Kremayer Dişli	1
05	0101.1.03.002	Kafa	1
06	0100.1.01.008	M10x10 Setskur	1
07	0103.1.03.007	Karşılık Dişlisi	1
08	0100.1.04.006	Beyaz Tapa Plastiği	1
09	0100.1.01.005	AA M8x20 Civata	1
10	0100.1.01.004	M8 Kalın Pul	1
11	0103.01	Nar Meyve Presi Kol	1
12	0103.1.04.002	Nar Paslanmaz Süzgeç	1
13	0100.1.01.007	M10x16 Setskur	2
14	0103.1.03.003	Nar Meyve Presi Çanak	1
15	0102.1.03.004	Dikme Mili	1
16	0102.1.04.007	Bardaklık	1
17	0103.1.03.006	Nar Meyve Presi Üst Baskı	1
18	0103.02	Nar Meyve Presi Tas	1
19	0102.1.04.008	Bardak	1
20	0103.1.03.001	Nar Meyve Presi Ayak	1
21	0102.1.04.003	Taban Lastiği	4
22	0102.1.01.001	Taban Lastiği Perçini	4
23	0102.2.30.001	Ağırlık	1
24	0102.1.01.009	AA M8x40 Civata	1
25	0103.1.04.009	Nar Meyve Presi Tutamak	1



6.3 Ev Tipi Meyve Presi

Parça No	Referans No	Parça Adı	Kullanılan adet
01	0100.1.01.003	YB M6x50 Civata	1
02	0100.1.01.002	Tepe Plastiği Yayı	1
03	0100.1.04.004	Tepe Plastiği	1
04	0102.1.03.005	Kremayer Dişli	1
05	0101.1.03.002	Kafa	1
06	0100.1.01.008	M10x10 Setskur	1
07	0101.1.03.007	Karşılık Dişlisi	1
08	0100.1.04.006	Beyaz Tapa Plastiği	1
09	0100.1.01.005	AA M8x20 Civata	1
10	0100.1.01.004	M8 Kalın Pul	1
11	0101.01	Ev Tipi Køl	1
12	0102.1.04.002	Paslanmaz Süzgeç	1
13	0100.1.01.007	M10x16 Setskur	2
14	0101.1.03.003	Ev Tipi Çanak	1
15	0101.1.03.004	Ev Tipi Dikme Mili	1
16	0101.1.03.001	Ev Tipi Ayak	1
17	0102.1.03.006	Üst Baskı	1
18	0102.02	Tas	1
19	0101.1.04.003	Ev Tipi Taban Lastiği	4
20	0101.1.01.010	AA M8x25 Civata	1



7. PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI

Sorun	Muhtemel sebep	Yapılacaklar
Kol (11) dönmüyor yada zor dönüyor	Kremayer dişlisi (04) deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın
	Karşılık dişlisi (07) deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın
	Yağlama yapılmamış olabilir.	Yağlama yapın (Şekil 7)
Meyveyi güzel sıkıyor yada az su çıkarıyor.	Portakal sıkmalık portakal olmayabilir.	Sıkmalık portakal ile tekrar deneyin.
	Süzgeç (12), Tasa (18) tırnaklardan tam oturmamış olabilir.	Süzgeç (12) ile Tasa (18) kontrol edin (Şekil 4)
	Kol (11) ile baskı tam uygulanmamış olabilir.	Kolu (11) 1,5 tur çevirerek tekrar deneyin (Şekil 6)
Sıkım sonrası tasın (18) altından meyve suyu damlıyor.	Su damlaması normaldir.	Lütfen plastik bardağı (19) tam tasın altına gelecek şekilde konumlandırın.
Ürünü düz bir zemine koymama rağmen sallanıyor.	Taban lastiklerinden (19,21) biri çıkmış olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın
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

9. GARANTİ

- ✓ Can Can olarak, yüksek üretim kalitesi ve sıkı kalite kontrolleri sayesinde ürününüzün kusursuz çalışmasını garanti ederiz.
- ✓ Ürününüzün doğru çalışmasına engel olan, üretim veya montaj hatalarından kaynaklanan arızalara karşı 2 (iki) yıl garantisi vardır.
- ✓ Garantinin geçerliliği için satın alma (garanti belgesi) belgesinin ve ürün üzerindeki künyenin tahrif olmaması gerekmektedir.
- ✓ Tamir yada değiştirme yetkili servislerimiz vasıtasıyla gerçekleşmektedir.

Garanti Kapsamı Dışı

- ✓ Yanlış kullanım, kurulum ve dikkatsizlik sonucu ortaya çıkan arızalar,
- ✓ Yetkili servis dışı ürüne yapılan herhangi bir müdahale tamir ve parça değişimi,
- ✓ Garanti belgesinin tahrif edilmesi,
- ✓ Ürünün künyesinin yıpranması,
- ✓ Firmamız yedek parçaları kullanılmaması sonucu ortaya çıkan arızalar,
- ✓ Doğal afetler sonucu ortaya çıkan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

GARANTİ ŞARTLARI

- 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, 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 ve 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 aynınzayı 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 başvurulabilir.

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- Ürün üzerindeki künyede ve garanti belgesindeki tarih ve seri numarası üzerinde tahrifat ve silinti yapılması,
- 6- Ürünün üzerine herhangi bir cisim düşürülmesi, sıvı akması veya garanti kapsamı dışındadır.

ÜRÜNÜN

Markası : CANCAN
Cinsi : Manuel Meyve Presleri
Teslim Tarihi ve Yeri :
.....
Garanti süresi : 2 (iki) yıl
Azami Tamir süresi : 30 (Otuz) gün
Tarih / Kaşe / İmza :

CANCAN
MEYVE PRESLERİ SAN. VE TIC. LTD. ŞTİ.
Yeşiltepe Mh. 6030 BŞ. No: 15 Etiler / SAKARYA
T:0 264 251 16 44 F:0 264 251 49 45
A. Fırat Çetemesiz Y.Ö. 199 037 8565
Mersis No: 0199077658500006 Tic. Sic. No: 15280

YETKİLİ SATICININ

Ünvanı :
Adresi :
.....
Tel :
Fatura Tarihi :
Fatura No :
Kaşe/İmza :



CANCAN®

"HORECA equipment for professional"

FRUIT JUICERS

**TRANSLATION OF THE
ORIGINAL INSTRUPTION MANUAL**

TR

EN

RU

1 - BEGINNING	19	7 - THE PROBLEMS, THE SOLUTIONS, THE SECURITY	29
2 - GENERAL INFORMATION	19	8 - THE WARRANTY CONDITIONS	30
3 - THE SPECIFICATIONS	20	9 - NOTES	31
4 - INSTRUCTIONS FOR USAGE	21	10 - DECLARATION OF CONFORMITY	47
4.1 - PREPARATLON	21		
4.2 - OPERATION	21		
4.3 - CLEANNING	24		
4.4 - PRACTIUCAL AND USEFUL INFORMATION	25		
5 - MAINTENANCE	25		
6 - SPARE PARTS PICTURES and LISTS	26		

1 - BEGINNING

Cancan; Hotels, restaurants, shopping malls, supermarkets, grocery aisles, houses, cafes etc vitamins. Places Pomegranate, Orange, Tangerine, has been designed to remove the water without much of a power of fruit such as grapefruit and lemon.

2 - GENERAL INFORMATION

- ✓ Thank you for your interest in our company and our products.
- ✓ Before using the machine the first time, make sure that you read the instruction manual first.
- ✓ Before set up the product, make sure that people or stuff who will use the product in regular bases, know that how to use.
- ✓ Any care about your product you have purchased before reading the instructions and doing the cleaning process. Always keep the instruction manual and all the other documents near the pi-neapple peeler.

✓ You will have to in the box, that purchased,

- 1 pieces fruit juicers(Domestic Type, Professional or Pomegranate Type Juicer)

- 1 piece instruction Manual.

NOTE : If something is missed or broke, please the call or let the customer service in 3 business day.

Please do not hesitate to call if there any questions and concerns about our product. It is very important to have our customers satisfied from out product.

3 – THE TECHICAL SPECIFICATIONS

ENG

Modelles	Domestic Type Juicer	Professional Type Juicer	Pomegranate Type Juicer
Bowl Diameter	Ø10 cm	Ø10 cm	Ø11 cm
Paint	Electrostatic white paint	Electrostatic silver paint	Electrostatic red paint
Strainer	Stainless Steel	Stainless Steel	Stainless Steel
Width (a)	17 cm	18 cm	18 cm
Depth (b)	28 cm	30 cm	30 cm
Height (h)	48 cm	55,5 cm	55,5 cm
Weight (kg)	3,85 kgs	5,5 kgs	5,7 kgs

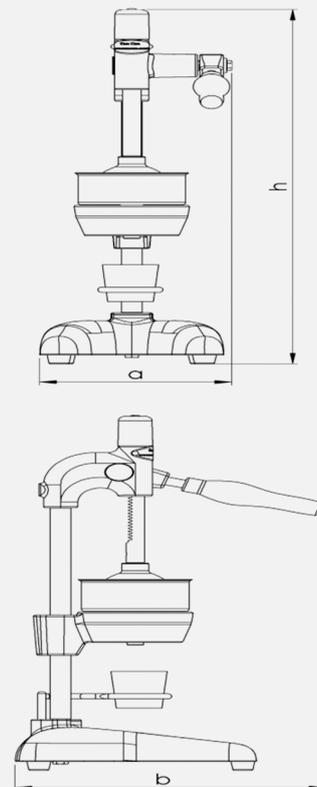


Figure 1

4 - INSTRUCTIONS FOR USAGE

4.1 - PREPARATION

If your product is shipped in a ready to use. You have to carry product upright and in a safe manner. Your product, the product has been put into a special box and is secured.

Open the box. Remove the box and place it in the area you will be using your product.

Caution : Always lift the body of your product. Never hold the arm.

4.2 - OPERATION

- ✓ Installation and commissioning can be done by the user
- ✓ Place the product on a flat and non-slippery ground, especially fruits in touch with your product, stone (18) and filter (12) make sure that clean the parts, never use washing

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

Caution : Do not touch with wet hands on your product. Damp, humid environment.

- ✓ Recommended fruits (pomegranate, orange, mandarin, grapefruit and lemon), the middle one is divided into two parts with the aid of a clean knife.

Caution : Always wash fruit before cutting.

- ✓ Your product's arm (11) 1.5 round rotate clockwise, the filter (12) with overprint (17) opening the distance between the cut fruit to create the space to fit.

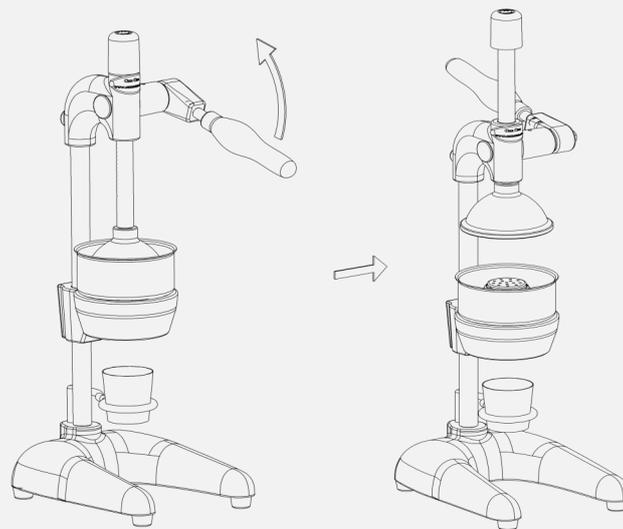


Figure 2

ENG

Cut the fruit in half the filter (12) by averaging over sheep (Figure 3).

Note : Design (18) and filter (12) in the filter during my tight (12) has a locking system that prevents lifting up. Filter (12) and tighten removing the strainer (12) design (18), make sure it is seated (Figure 4).

Place the juice will fill down into the bowl cup (Figure 5).

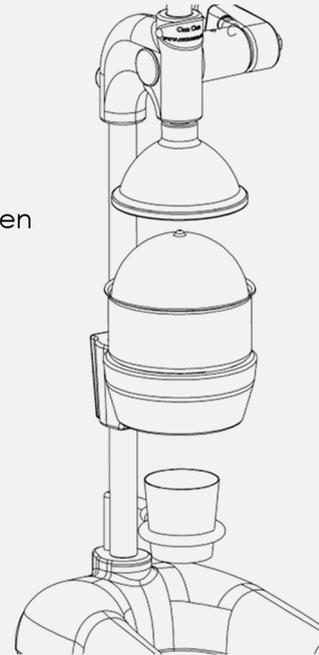


Figure 3

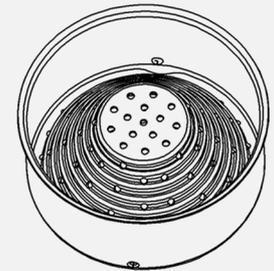


Figure 4

Your product's arm (11) Make a strict process by turning it toward you approximately 1.5 round. Tight post arm (11) in the opposite direction by turning the fruit pass filter (12) taken out (Figure 6).

Caution : A glass can be put in the glass holder so that the juice is prevented to leak outside at the breaks of squeezing process. (Figure 5).

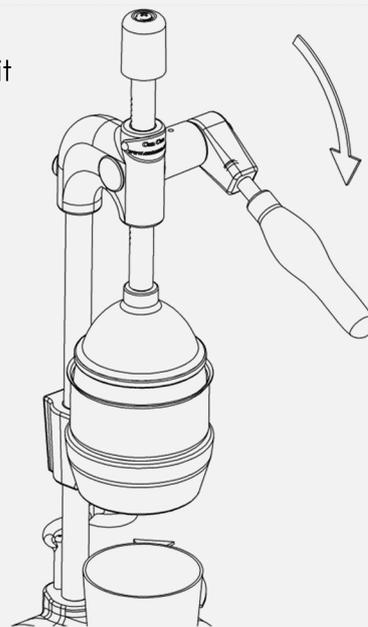


Figure 6

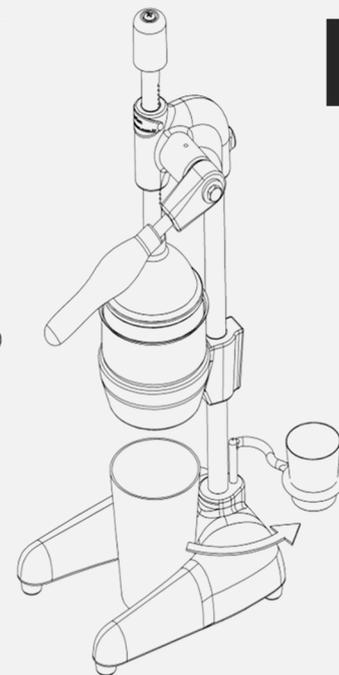


Figure 5

4.3 - CLEANNING

ENG

- ✓ Make sure it's clean before the first use of your product.
- ✓ Also you may clean the product more than once in a day.
- ✓ At the end of every use, clean the juicer with a soft cloth and warm water and rub down with a dry cloth.

Caution : According to usage frequency filter (12) and cup (18) at least 1 time wash strong day.

- ✓ Rinse the filter everyday with plentiful quantity of water, otherwise squeezing efficiency will decrease and bacterium may pullulate as well.
- ✓ The overprint (17) wipe the interior of the at least one absolute times a day with a wet cloth.
- ✓ At the end of every use, clean the juicer with a soft cloth and warm water and rub down with a dry cloth

Caution : Never wash your product

Caution : Do not use water higher than 40 °C and volatile matters such as acetone, benzene, thinner for cleaning of the juicer.

- ✓ If the juicer is not to use for a long time, keep it covered with foil paper in a place of room temperature and without sunlight after it is cleaned

4.4. PRACTIUCAL AND USEFUL INFORMATION

- ✓ Use fresh and juicy fruits to get maximum level of juice.
- ✓ Grip the handle at the correct point to make minimum effort.
- ✓ After squeezing, lift the upper press up to climax by means of the handle to take peels out easily.
- ✓ While squeezing, pay attention to that the glass in the glass holder is not overfilled and the glass comes to the same axis with the hole of porringer.

5. MAINTENANCE

- ✓ Lubricate the gear of the juicer in its lubricating hole on the head with thin machine oil every 15 days (Figure 7).

Caution : Please do not use grease and olive oil.

Caution : We recommend you to buy machine parts from our company if needed.

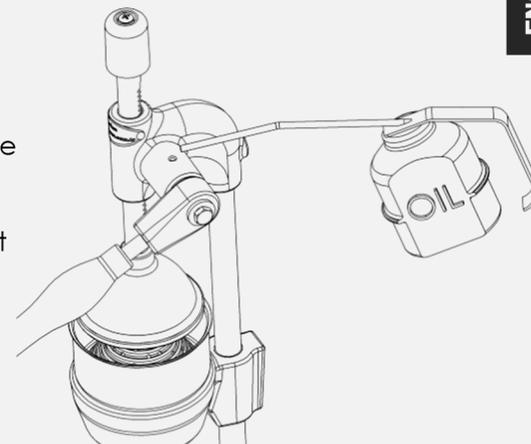
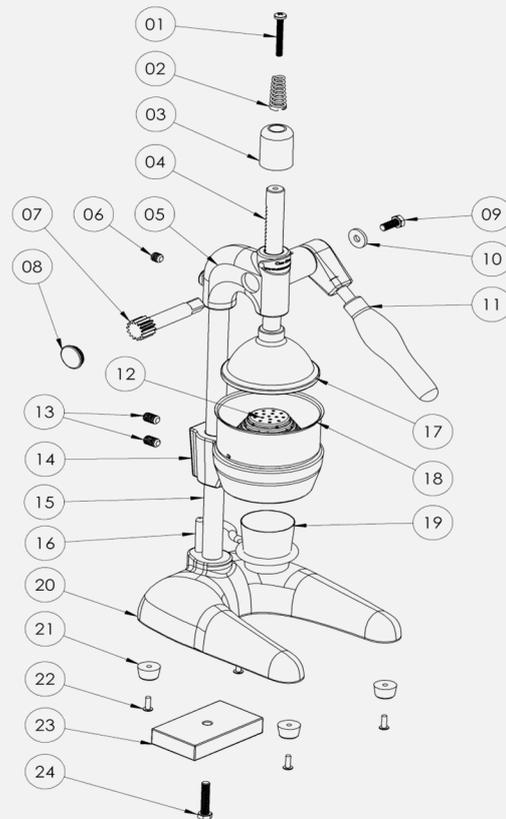


Figure 7

6. SPARE PARTS PICTURES and LISTS

6.1 Professional Type Juicer

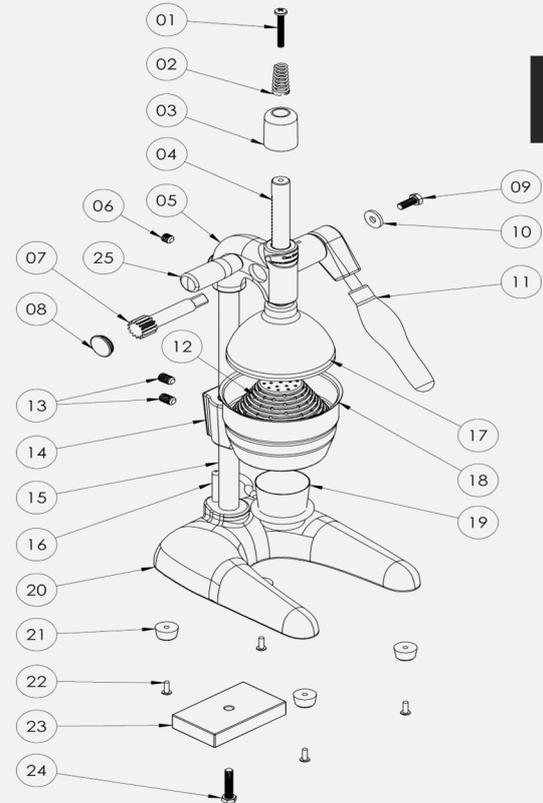
Parts No	Reference No	The Part Name	Quantity Used
01	0100.1.01.003	YB M6x50 Pin Bolt	1
02	0100.1.01.002	Plastic spring hill	1
03	0100.1.04.004	Peak Plastic	1
04	0101.1.03.005	Rack Gear	1
05	0102.1.03.002	Head	1
06	0100.1.01.008	M10x10 Grub	1
07	0101.1.03.007	Provisions Gear	1
08	0100.1.04.006	White Plug Plastic	1
09	0100.1.01.005	AA M8x20 Pin Bolt	1
10	0100.1.01.004	M8 Lamina	1
11	0102.01	Professional Type Handle	1
12	0102.1.04.002	Stainless Steel Filtre	1
13	0100.1.01.007	M10x16 Grub	2
14	0102.1.03.003	Professional Type Pot	1
15	0102.1.03.004	strut shaft	1
16	0102.1.04.007	Cup Holders	1
17	0102.1.03.006	Overprint	1
18	0102.02	Bowl	1
19	0102.1.04.008	The Plastic Cup	1
20	0102.1.03.001	Professional Type Foot	1
21	0102.1.04.003	Plastic Base	4
22	0102.1.01.001	Base plastic rivet	4
23	0102.2.30.001	Weight	1
24	0102.1.01.009	AA M8x40 Bolt	1



ENG

6.2 Pomegranate Type Juicer

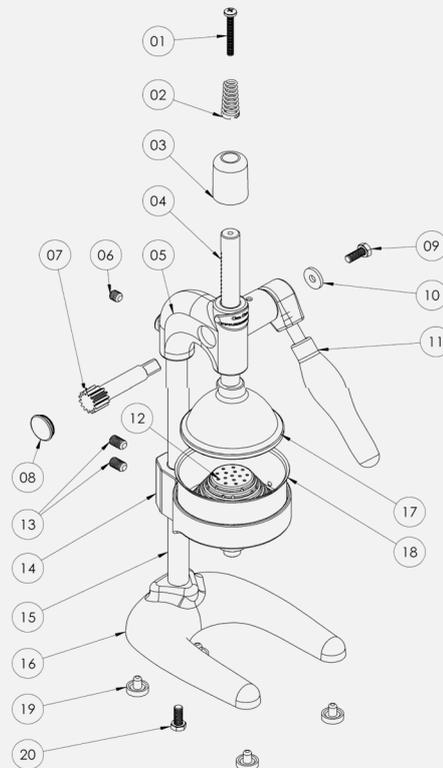
Parts No	Reference No	The Part Name	Quantity Used
01	0100.1.01.003	YB M6x50 Pin Bolt	1
02	0100.1.01.002	Plastic spring hill	1
03	0100.1.04.004	Peak Plastic	1
04	0101.1.03.005	Rack Gear	1
05	0101.1.03.002	Head	1
06	0100.1.01.008	M10x10 Grub	1
07	0103.1.03.007	Provisions Gear	1
08	0100.1.04.006	White Plug Plastic	1
09	0100.1.01.005	AA M8x20 Pin Bolt	1
10	0100.1.01.004	M8 Lamina	1
11	0103.01	Pomegranate Type Handle	1
12	0103.1.04.002	Pomegranate Type Stainless Steel	1
13	0100.1.01.007	M10x16 Grub	2
14	0103.1.03.003	Pomegranate Type Pot	1
15	0102.1.03.004	strut shaft	1
16	0102.1.04.007	Cup Holders	1
17	0103.1.03.006	Pomegranate Type Overprint	1
18	0103.02	Pomegranate Type Bowl	1
19	0102.1.04.008	The Plastic Cup	1
20	0103.1.03.001	Pomegranate Type Foot	1
21	0102.1.04.003	Plastic Base	4
22	0102.1.01.001	base plastic rivet	4
23	0102.2.30.001	Weight	1
24	0102.1.01.009	AA M8x40 bolt	1
25	0103.1.04.009	Pomegranate Type Handle	1



6.3 Domestic Type Juicer

ENG

Parts No	Reference No	The Part Name	Quantity Used
01	0100.1.01.003	YB M6x50 Pin Bolt	1
02	0100.1.01.002	Plastic spring hill	1
03	0100.1.04.004	Peak Plastic	1
04	0102.1.03.005	Rack Gear	1
05	0101.1.03.002	Head	1
06	0100.1.01.008	M10x10 Grub	1
07	0101.1.03.007	Provisions Gear	1
08	0100.1.04.006	White Plug Plastic	1
09	0100.1.01.005	AA M8x20 Pin Bolt	1
10	0100.1.01.004	M8 Lamina	1
11	0101.01	Domestic Type Handle	1
12	0102.1.04.002	Stainless Steel Filtre	1
13	0100.1.01.007	M10x16 Grub	2
14	0101.1.03.003	Domestic Type Pot	1
15	0101.1.03.004	strut shaft	1
16	0101.1.03.001	Domestic Type Foot	1
17	0102.1.03.006	Overprint	1
18	0102.02	Bowl	1
19	0101.1.04.003	Plastic Base	4
20	0101.1.01.010	AA M8x25 bolt	1



7. THE PROBLEMS, THE SOLUTIONS, THE SECURITY

Problem	Possible Reasons	Actions to be taken
Handle (11) can not or difficult going back	Rack (04) can be deformed.	Call the supplier.
	Provisions gear (07) can be deformed.	Call the supplier.
	Lubrication can be made.	The lubrication structure (Figure 7)
Fruit does not fit or enjoying a nice little water.	Oranges may not squeezing oranges.	Try again with squeezing oranges.
	Filter (12), design (18) of the nail may not fully seated.	Filter (12) and Design (18) check (Figure 4)
	Handle (11) and print may not be fully implemented.	Lever (11) 1.5 Try turning round again (Figure 6)
The post-tight design (18) under the dripping juice.	Water dripping is normal.	Please plastic cups (19) position so that the bottom of the bowl full.
Despite swinging to put the product on a flat surface.	The base of the tire (19,21), one may have.	Call the supplier.
After a tight arm does not spring back.	Peak plastic spring (02) can be deformed.	Call the supplier.
	Peak plastic screws (01) may be loose.	Tighten with screwdriver

THE WARRANTY CONDITIONS

1. Products have 2 years' guarantee, starting from the date of purchase.
2. The guarantee applies to all defects occurred due to fault of the manufacturer.
3. In case of defect occurs in the coverage of guarantee, repair time is added to guarantee period. Repair period is decided as 30(thirty) days at most. This period starts immediately after the customer declares it to seller, agent, representative, manufacturer of exporter in the event that no service station exists in the local area.
4. All defects arising from service station in the period of guarantee; no added fee will be requested from the customer.
5. Customers could request discount or full refund or exchange of the product in the case of following situations;
 - * The customer could not use the product constantly because the same problem occur for four times or different failures occur in different times more than six times within the coverage time of guarantee,
 - * The maximum period of repair excesses.
 - * In the case of repair of the product is not possible; with the report arranged by the related stations respectively; authorized service stations, seller, agency, exporter or manufacturer.
6. Failures arising from non-convenient usage of the product do not cover guarantee

PRODUCT'S

Brand : CANCAN
 Model : Fruit Juicers
 Banderol and :
 Serial Number :
 :
 Date of Delivery and Delivery Place :
 :
 Warranty Time : 2 (Two) years

VENDOR'S

Title :
 Address :
 Phone :
 Fax :
 Date, Signature, Stamp :

CANCAN
 MEYVE PRESLERI SAN. VE TIC. LTD. STI.
 Yeşilipe Mh. 6130/56 No:15 Etiler / SAKARYA
 T:0 264 291 78 44 F:0 264 281 49 45
 A.İşlet. Cezayirli Y.D. 199 087 8565
 Mersis No: 0199077856500060 Tic. Sic.No:15280



CANCAN®

КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, КОТОРОЕ ДЕЛАЕТ ВАШУ РАБОТУ ПРОЩЕ.

СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

Эксплуатация - Инструкция

TR

EN

RU

1 - НАЧАЛО	34
2 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	34
3 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	35
4 - ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	36
4.1 - ПОДГОТОВКА	36
4.2 - ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ	36
4.3 - ОЧИСТКА	39
4.4 - СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	40
5 - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	40
6 - ФОТОГРАФИИ И СПИСОК ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ	41

7 - ПРОБЛЕМЫ, РЕШЕНИЯ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	44
9 - ГАРАНТИЯ	45
10 - ЗАМЕТКИ	46
11 - ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ	47

1 –НАЧАЛО.

CANCAN Соковыжималки для Цитрусовых специально сконструированы, чтобы эффективно выжимать сок из таких фруктов как: гранат, грейпфрут, апельсин, мандарина и лимон, с максимальной производительностью. Уже много лет наше оборудование пользуется большим спросом у владельцев фреш-баров и кафе. Простота в эксплуатации, эффективна, а главное корпус соковыжималки выдерживает высокие нагрузки. Наше оборудование экономит вам время и силу.

2 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ.

- ✓ Мы очень рады, что вы выбрали именно наше оборудование, желаем вам успехов в вашей работе.
- ✓ Чтобы получить максимальную производительность от вашего устройства, убедительно просим Вас внимательно изучить руководство по эксплуатации оборудования.
- ✓ Перед установкой оборудования очень важно чтоб сотрудник технической поддержки имел информацию о содержании Руководства по эксплуатации, а также соответствующий обслуживающий персонал и владелец оборудования.
- ✓ Не ознакомившись о работе и эксплуатации данного оборудования, категорически не стоит вести работы по техобслуживанию или чистки оборудования.
- ✓ В ситуациях требующих решения вопросов или технических проблем оборудования, просим Вас держать руководство по эксплуатации поблизости приобретенного устройства.

✓ Вместе с купленным оборудованием внутри коробки имеется:

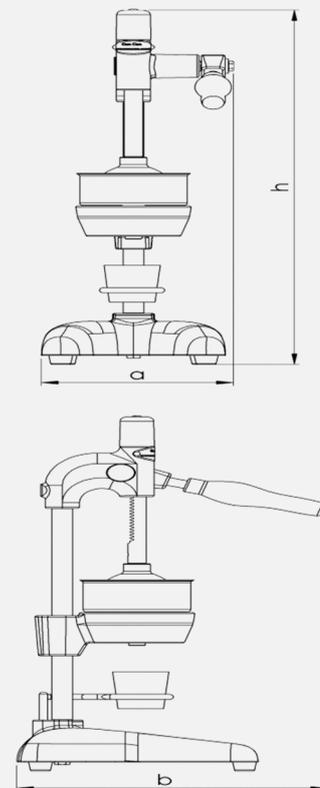
- 1 шт. Соковыжималка Для Цитрусовых(Домашнего Типа, / Профессионального Типа, / Универсальная Соковыжималка для Гранат и Грейпфрутов)
- 1 шт. Руководство по эксплуатации.

Примечание : Если Вы обнаружили что вышеупомянутом оборудовании: дефект или некоторые из запчастей отсутствуют, пожалуйста, обратитесь к фирме-поставщику в течение трех дней.

По поводу нашего оборудования, мы очень серьезно относимся к пожеланиям и жалобам наших клиентов. Убедительно просим Вас обращаться к нам по любым вопросам. Мы с нашей стороны постараемся в самое короткое время решить проблемы и ответить на ваши вопросы.

3 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.

Модель	Соковыжималка Домашнего Типа	Соковыжималка Профессионального Типа	Универсальная Соковыжималка Для Гранат и Грейпфрутов
Диаметр Чаши	Ø10 см	Ø10 см	Ø11 см
Краска	Белого цвета с узором кованое серебро. (электростатическая)	Серого цвета с узором кованое серебро. (электростатическая)	Коричнево-малинового цветас узором кованое серебро. (электростатическая)
Фильтр	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь
Ширина (а)	17 см	18 см	18 см
Глубина (b)	28 см	30 см	30 см
Высота (h)	48 см	55,5 см	55,5 см
Вес (кг)	3,85 кг	5,5 кг	5,7 кг



Чертеж 1

4 - ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.

4.1 - ПОДГОТОВКА.

Приобретенное оборудование, без дополнительной подготовки доставляется полностью готовым к работе. Перемещая оборудование, будьте осторожны. Обязательно переносите в вертикальном положении. Для каждой модели оборудования имеется специальная упаковка.

Откройте коробку. Не используйте режущие предметы. Вытащите оборудование из коробки и поставьте, на место где будет проводиться работа.

Внимание : Поднимая или перемещая оборудование, обязательно удерживайте его за корпус, ни в коем случае не беритесь за рукоять.

4.2 - ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ.

- ✓ Процедура установки и ввод в эксплуатацию оборудования может быть сделана пользователем.
- ✓ Установите оборудование на ровную и не скользящую поверхность.
- ✓ Части оборудования, которые чаще всего соприкасаются с фруктовым соком, это Чаша (18) и Фильтр (12) убедитесь, что они чистые. Не приступайте к работе не промыв их.

Внимание : Держите ваше оборудование по дальше от источников тепла (печь, плита, обогреватель) есть риск, что пластмассовые части оборудования и окраска могут получить серьезный ущерб.

Внимание : Не прикасайтесь мокрыми руками к вашему оборудованию. Не используйте в помещениях с повышенной влажностью.

- ✓ Разрежьте рекомендуемые фрукты напополам (апельсин, мандарин, гранат, грейпфрут, лимон) пользуясь чистым ножом.

Внимание : Перед тем как разрезать фрукты обязательно тщательно промойте их.

- ✓ Поверните ручку оборудования настолько, чтоб разрезанный фрукт вошел в проем между чашей (18) и верхним прессовалом (17) .

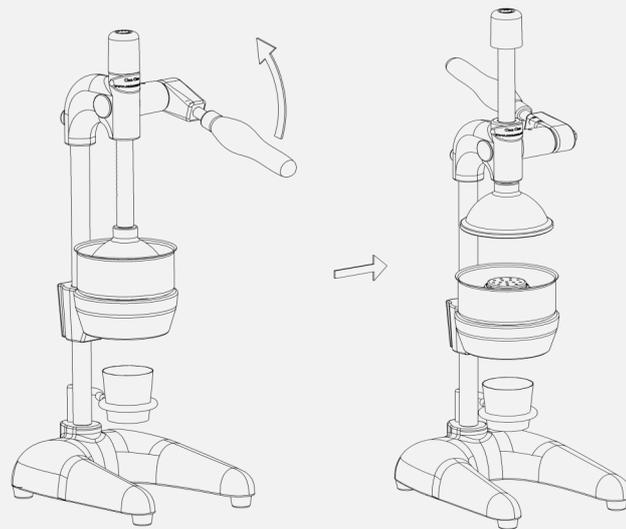


Рисунок 2

- ✓ Разрежьте плод пополам и положите одну дольку (12) фрукта на фильтр (Рисунок 3).

Примечание : Чаша (18) и Фильтр (12) обратите внимание при работе с соковыжималкой в этой части оборудования включена особая разработка, которая блокирует в процессе выжимания фрукта разьединение этих двух частей. Демонтируя или монтируя Фильтр (12) в Чаш (18) обязательно убедитесь, что деталь установлена правильно. (Рисунок 4).

- ✓ Поместите стакан для фруктового сока в нижнюю часть оборудования так чтоб фруктовый сок беспрепятственно поступал в нее. (Рисунок 5).

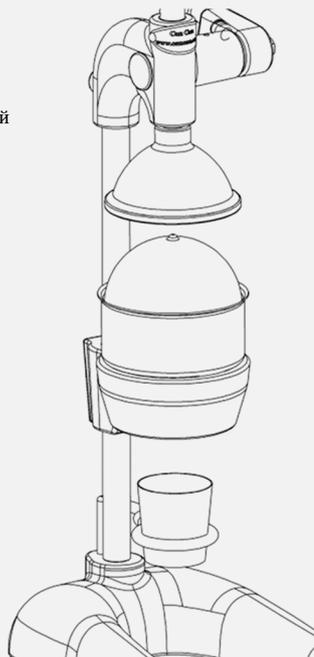


Рисунок 3

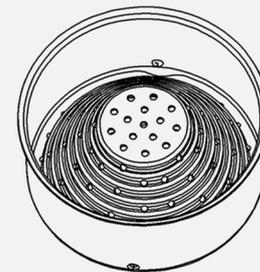


Рисунок 4

✓ Убирая наполненную чашу под нижней части оборудования не забывайте направлять Пластмассовый подстаканник (19) на его место. (Рисунок 5).

✓ Поверните Рукоятку (11) оборудования на себя около полтора круга. По окончании работы верните Рукоятку (11) в первоначальное место. Извлеките уже выжатый фрукт с Фильтра (12) (Рисунок 6).

Внимание : Пластмассовый подстаканник (19), сделан специально для того чтоб капли фруктового сока не попадали на поверхность где стоит оборудование.

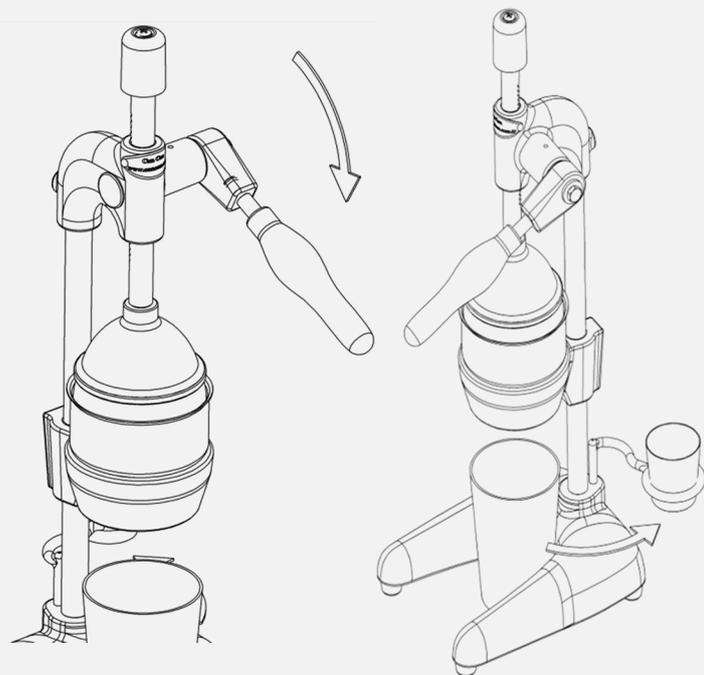


Рисунок 6

Рисунок 5

4.3. ОЧИСТКА.

- ✓ Перед тем как пользоваться оборудованием в первый раз убедитесь, что оно очищено.
- ✓ Проводите очистку оборудования зависимости от состояния, в течение дня или обязательно в конце работы.
- ✓ Фильтр (12) и Чашу (18) чаще очищайте и промывайте горячей водой. Части этого оборудования постоянно соприкасаются с фруктовым соком.
- ✓ Неочищенные Фильтр (12) и Чаша (18) понизят производительность оборудования, а так же могут позволить формированию бактерий.

Внимание : В зависимости интенсивности использования Фильтра (12) и Чаши (18) обязательно промывайте эти части оборудования не менее 1 раза в день.

- ✓ Внутреннюю часть верхнего Пресователя (17) обязательно протирайте не менее 1 раза в день.
- ✓ После каждого использования оборудования, отдельные части желательно ополаскивать при помощи теплой воды. Детали, которые не подлежат ополаскиванию водой, желательно протирать влажной тряпкой.

Внимание : Не следует мыть оборудование полностью.

Внимание : Не пользоваться для чистки содой, и другими средствами, содержащими абразивные материалы.

- ✓ Хранить в сухом и прохладном, защищенном от света месте, при комнатной температуре, желательно в оригинальной коробке.

4.4. ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.

- ✓ Для того чтобы получить значительно больше сока во время сжатия, советуем вам использовать свежие фрукты и сочные плоды.
- ✓ Для того что бы получить больше сока и сократить расход физических сил во время сжатия, старайтесь держаться за краешек рукоятки (11).
- ✓ После сжатия фрукта с помощью рукоятки (11) приподнимите верхний прессователь (17) до верхушки, таким образом, вы намного проще вытащите остатки от выжатого плода.
- ✓ Во время сжатия фруктов следите, чтоб ваш стакан, под чашей (18) оборудования не переполнялся и правильно стоял под ним.

5. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.

- ✓ Для смазки горизонтальной зубчатой передачи (07) на верхней части корпуса (05) находится отверстие, если оборудование используется довольно часто, то добавляйте несколько капель смазочного масла с интервалом 15-ти дней. (Рисунок 7).

Внимание : Не применяйте подсолнечное масло или другие смазочные вещества.

Внимание : Для обновления или замены запасных частей наша компания рекомендует использовать запасные части, официально изготовленные нашей фирмой.

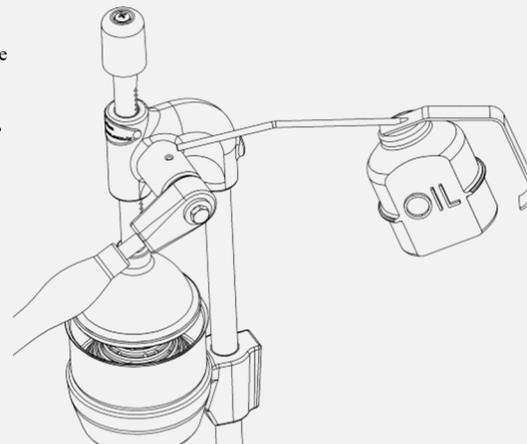
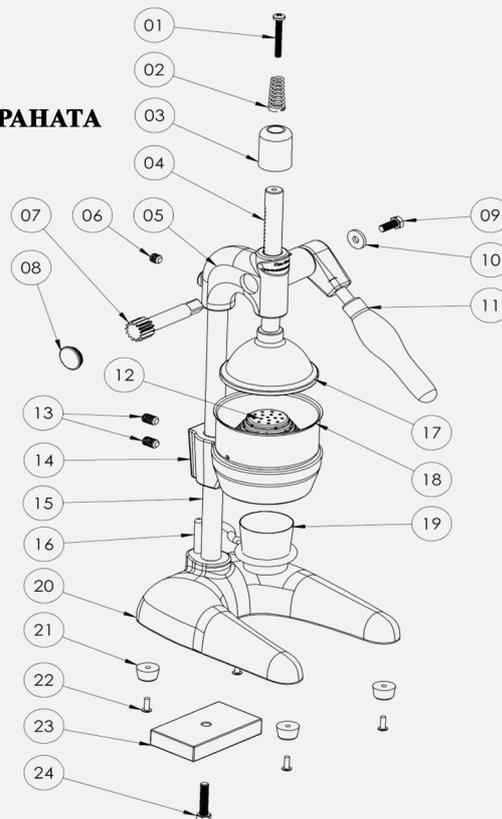


Рисунок 7

6. ФОТОГРАФИИ И СПИСОК ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ.

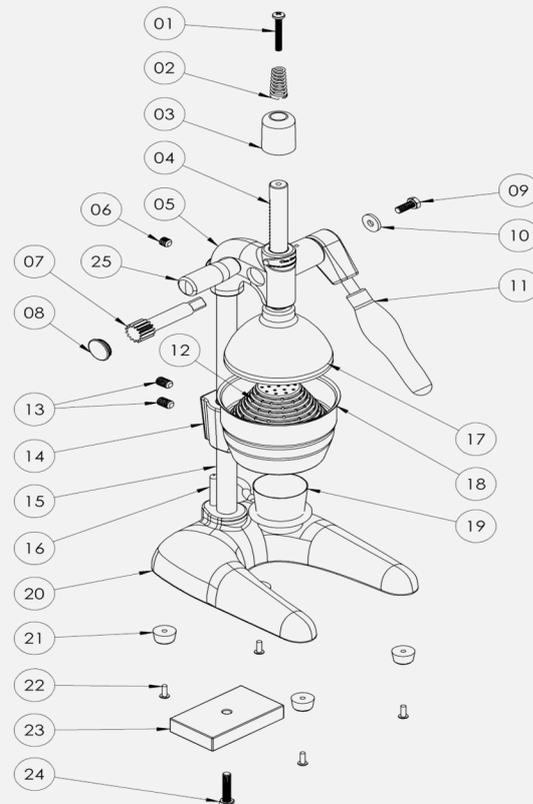
6.1 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ И ГРАНАТА

Деталь №	Ссылочный №	Название Детали	Используемые единицы
01	0100.1.01.003	УВ М6x50 Стальной болт	1
02	0100.1.01.002	Пружина для пластмассового колпачка	1
03	0100.1.04.004	Верхний пластмассовый колпачок	1
04	0101.1.03.005	Вертикальная зубчатая передача	1
05	0102.1.03.002	Верхняя часть корпуса	1
06	0100.1.01.008	М10x10 Личинка	1
07	0101.1.03.007	Горизонтальная зубчатая передача	1
08	0100.1.04.006	Белая пластмассовая пробка	1
09	0100.1.01.005	АА М8x20 Стальной болт	1
10	0100.1.01.004	М8 Шайба	1
11	0102.01	Рычаг Профессионального Типа	1
12	0102.1.04.002	Фильтр из Нержавеющей стали	1
13	0100.1.01.007	М10x16 Личинка	2
14	0102.1.03.003	Опорное Кольцо для Чаши	1
15	0102.1.03.004	Центральный Вал	1
16	0102.1.04.007	Пластмассовый подстаканник	1
17	0102.1.03.006	Верхний Прессователь	1
18	0102.02	Чаша	1
19	0102.1.04.008	Стакан	1
20	0102.1.03.001	Ножка профессионального типа	1
21	0102.1.04.003	Резиновые подошвы	4
22	0102.1.01.001	Приклепки для резиновой подошвы	4
23	0102.2.30.001	Балласт	1
24	0102.1.01.009	АА М8x40 Стальной болт	1



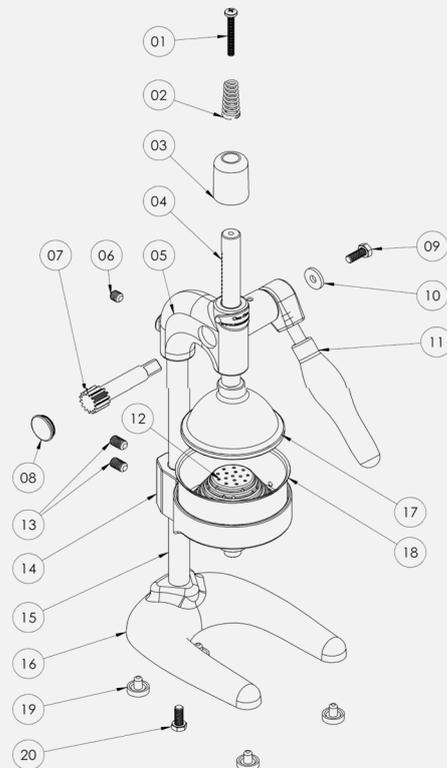
6.2 Универсальная Соковыжималка Для Гранатов и Грейпфрутов

Деталь №	Ссылочный №	Название Детали	Используемые единицы
01	0100.1.01.003	УВ М6х50 Стальной болт	1
02	0100.1.01.002	Пружина для пластмассового кошачка	1
03	0100.1.04.004	Верхний пластмассовый кошпачок	1
04	0101.1.03.005	Вертикальная зубчатая передача	1
05	0101.1.03.002	Верхняя часть корпуса	1
06	0100.1.01.008	М10х10 Личинка	1
07	0103.1.03.007	Горизонтальная зубчатая передача	1
08	0100.1.04.006	Белая пластмассовая пробка	1
09	0100.1.01.005	АА М8х20 Стальной болт	1
10	0100.1.01.004	М8 Шайба	1
11	0103.01	Рычаг для универсальной модели	1
12	0103.1.04.002	Фильтр из Нержавеющей стали МР03	1
13	0100.1.01.007	М10х16 Личинка	2
14	0103.1.03.003	Опорное Кольцо для Чаши	1
15	0102.1.03.004	Центральный Вал	1
16	0102.1.04.007	Пластмассовый подстаканник	1
17	0103.1.03.006	Верхний Пресователь МР03	1
18	0103.02	Чаша МР03	1
19	0102.1.04.008	Стакан	1
20	0103.1.03.001	Ножка МР03	1
21	0102.1.04.003	Резиновые подошвы	4
22	0102.1.01.001	Приклепки для резиновой подошвы	4
23	0102.2.30.001	Балласт	1
24	0102.1.01.009	АА М8х40 Стальной болт	1
25	0103.1.04.009	Дополнительный Рычаг	1



6.3 Домашний Тип Соковыжималка Для Цитрусовых

Деталь №	Ссылочный №	Название Детали	Используемые единицы
01	0100.1.01.003	УВ М6х50 Стальной болт	1
02	0100.1.01.002	Пружина для пластмассового колпачка	1
03	0100.1.04.004	Верхний пластмассовый колпачок	1
04	0102.1.03.005	Вертикальная зубчатая передача	1
05	0101.1.03.002	Верхняя часть корпуса	1
06	0100.1.01.008	М10х10 Личинка	1
07	0101.1.03.007	Горизонтальная зубчатая передача	1
08	0100.1.04.006	Белая пластмассовая пробка	1
09	0100.1.01.005	АА М8х20 Стальной болт	1
10	0100.1.01.004	М8 Шайба	1
11	0101.01	Рычаг Домашнего Типа	1
12	0102.1.04.002	Фильтр из Нержавеющей стали	1
13	0100.1.01.007	М10х16 Личинка	2
14	0101.1.03.003	Опорное Кольцо для Чаши	1
15	0101.1.03.004	Центральный Вал домашнего типа	1
16	0101.1.03.001	Ножка домашнего типа	1
17	0102.1.03.006	Верхний Пресователь	1
18	0102.02	Чаша	1
19	0101.1.04.003	Резиновая подошва домашнего типа	4
20	0101.1.01.010	АА М8х25 Стальной болт	1



7. ПРОБЛЕМЫ, РЕШЕНИЯ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Проблема	Возможная причина	Решение Проблемы
Рычаг (11) не поворачивается или тяжело крутится.	Возможно Вертикальная зубчатая передача (04) деформировалась испортилась	Вызовите Технический Сервис.
	Горизонтальная зубчатая передача (07) деформировалась или испортилась.	Вызовите Технический Сервис.
	Возможно, не достаточно смазочного масла.	Добавьте несколько капель смазочного масла. (Рисунок 7)
Не полностью выжимает фрукты, или с плодов поступает очень мало сока	Возможно, выбран тип фруктов не подходящих для сжатия сока.	Приобретите подходящий тип фруктов и попробуйте еще раз.
	Возможно, не правильно выполнена процедура установки Фильтра (12), в Чашу (18).	Убедитесь, что детали установлены правильно. (Рисунок 4)
	Возможно давление на Рычаг (11) не в полной мере реализованы.	Повторно поверните Рукоятку (11) оборудования на себя около полтора круга. (Рисунок 6)
После сжатия плодов под Чашей (18) продолжает капать фруктовый сок.	Капание фруктового сока это нормально.	Убирая наполненный стакан, направьте пластмассовый подстаканник (19) чтоб фруктовый сок не капал на поверхность.
Несмотря что оборудование стоит на ровной поверхности, оно продолжает качаться.	Возможно одна из резиновых подошва (19,21) оторвалась.	Вызовите Технический Сервис.
После выжимания фруктов рычаг не оттягивается назад.	Возможно Пружина для пластмассового колпачка (02) деформировалась.	Вызовите Технический Сервис.
	Возможно Болт (01) для пластмассового колпачка открутился.	Закрепите крестовой отверткой.

ГАРАНТИЯ.

Условия гарантии:

- * Все компоненты аппарата подлежат гарантии.
- * Гарантийный срок начинается со дня поступления оборудования покупателю. Если нет специального указания, срок гарантии оборудования 1(Один) года.
- * Если в течение гарантийного срока аппарату требуется гарантийный ремонт, то время ушедшее на ремонт оборудования будет добавлено до срока гарантии. Поставщик не несёт ответственности за возможный ущерб, возникший вследствие выхода оборудования из строя.
- * Обслуживая ваше оборудование в рамках гарантийного ремонта, наша компания или официальный дилер, не требуя дополнительной оплаты, обязуется устранить все нижеупомянутые проблемы: выход из строя, запасные части, любые дефекты, неправильная сборка аппарата.
- * Если в течение гарантийного срока произойдёт отказ оборудования по одной и той же причине(в течение года) несколько раз или больше 4-х раз по разным причинам ,
- * Если нет возможности пользоваться оборудованием постоянно, из неполадок или ряд других технических причин,
- * Превышение максимально допустимого время ремонта,
- * При отсутствии сервисной станции дилера, агентства, представителей,
- * При отсутствии сервисной станции дилера, агентства, представителей, в таком случае от лица импортера или от лица производителя составляется документ, подтверждающий, что данную неполадку или оборудование, невозможно устранить / невозможно, отремонтировать,
- * Во всех вышеупомянутых случаях покупатель получает право на бесплатную замену оборудования.
- * В случаях разногласия по поводу содержания Гарантийного Сертификата обращайтесь в Главное управление Гражданским Кодексом Российской Федерации и Федеральным Законом «О защите прав потребителей»

Покупатель теряет право на гарантийное обслуживание в следующих случаях:

- * Вскрытие аппарата вне авторизованной станции технического обслуживания или при наличии следов самостоятельного ремонта,
- * Ущерб был нанесен стихийными бедствиями, электропроводкой, телефонной линией, неправильного подключения, неблагоприятных событий из внешней среды или обстоятельствами непреодолимой силы,
- * Отправляя потребителю, оборудование после доставки был нанесен ущерб: всевозможные повреждения в связи с перевозкой, ударом, неправильная транспортировка,
- * Ущерб был нанесен по причине неправильного использования (с нарушением указания инструкции по эксплуатации),перегрузки или халатного обращения с товаром/оборудованием или его деталями,
- * При нарушении пломб, гарантийных и идентификационных стикеров, при обнаружении следов их переклеивания или ре-маркирования,
- * Ущерб был нанесен халатным обращением с товаром/оборудованием или его деталями, при наличии механических, электротехнических, химических повреждений поверхности компонентов товара или комплектности, при попадании внутрь оборудования посторонних предметов или жидких веществ, перекрывать, блокировать поступление воздуха в верхнюю часть оборудования, вышеуказанных случаях производитель лишает права на гарантийное обслуживание товара.
- * Настоящая гарантия распространяется только на первоначального покупателя, и не подлежит передаче кому-либо, кто впоследствии приобретет продукт у первоначального покупателя, в том случае, если первоначальный покупатель не уведомил о продаже своего товара/оборудования с передачей прав на бесплатную гарантию.

ПРОДУКЦИЯ

Марка : CANCAN
Модель : Соковыжималка для цитрусовых (MP0....)
Дата и Место Доставки :
Максимальное время ремонта : 30(Тридцать)Дней
Срок Гарантии : 1(Один)Год.
Адрес : Dörtüyl Modern San. Sit. 8030. Sok. No:15
Adapazarı / SAKARYA
Тел./Факс : (0264) 291 49 44 / (0264) 291 49 45
Дата/Печать/Подпись :

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР

Компания: :.....
Адрес :.....
Тел./Факс :.....
Дата/Печать/Подпись :

CANCAN®
MEYVE PRESLERİ SAN. VE TIC. LTD. ŞTİ.
Yeşiltepe Mh. 8030. Sok. No: 15 Etiler / SAKARYA
T:0 264 291 49 44 F:0 264 291 49 45
A. Pınar Cephesi Y.D. 199 087 8565
Mersis No: 0199037856500006 Tic. Sic. No: 15280

CANCAN®

www.cancan.com.tr

CE

AT UYGUNLUK BEYANI
İMALATÇI ADI - ADRESİ

EC DECLARATION OF CONFORMITY
MANUFACTURER NAME - ADDRESS

CANCAN - Tunç ÖZÜÜĞÜRLÜ

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 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 assesment by our company.

ÜRÜN TANIMI :

EQUIPMENT DESCRIPTION :

Manuel Meyve Presleri Endüstriyel Kullanım için

Manual Fruit Juicer For Commercial Use

MODEL TİP :

MODEL TYPE :

0101 - 0102 - 0103

0101 - 0102 - 0103

YÖNETMELİKLER:

DIRECTIVES:
Machinery Safety Directive 2006 / 42 / EC

Makina Emniyeti Yönetmeliği 2006 / 42 / AT

Aıçak Gerilim Yönetmeliği 2006 / 95 / AT

Low Voltage Directive 2006 / 95 / EC

UYGULANAN UYUMLAŞTIRILMIŞ STANDARTLAR:

Regulations Applied acc. to HARMONIZE STANDARDS:

EN ISO 12100:2010, EN 60335-1:2014

**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 , TURKEY

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

İMALATÇI ADINA - SIGNED ON BEHALF OF THE MANUFACTURER

CANCAN
Tunç ÖZÜÜĞÜRLÜ
Genel Müdür - General Manager
SAKARYA / 20.FEBRUARY.2015

: TUNÇ ÖZÜÜĞÜRLÜ

Genel Müdür - General Manager
SAKARYA / 20.FEBRUARY.2015

Modern Sanayi Sitesi 8030 Sok. No: 15

Erenler / SAKARYA

T: 0 264 291 49 44 F: 0 264 291 49 45

A: Fuat Cebesoy V.D. 3543 1126 814

Mersis No: 354 3 112 6814 00019

CANCAN®



Modern San. Sit. 8030 Sk. No: 15
Adapazarı / SAKARYA / TÜRKİYE



Tel : +90 (264) 291 49 44 (pbx)
Faks : +90 (264) 291 49 45



info@cancan.com.tr
www.cancan.com.tr