

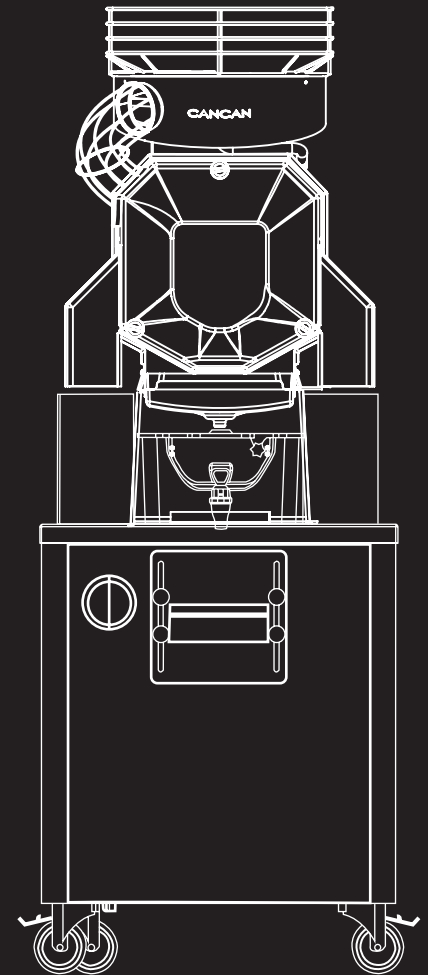
AUTOMATIC ORANGE JUICER MACHINES

USER GUIDE

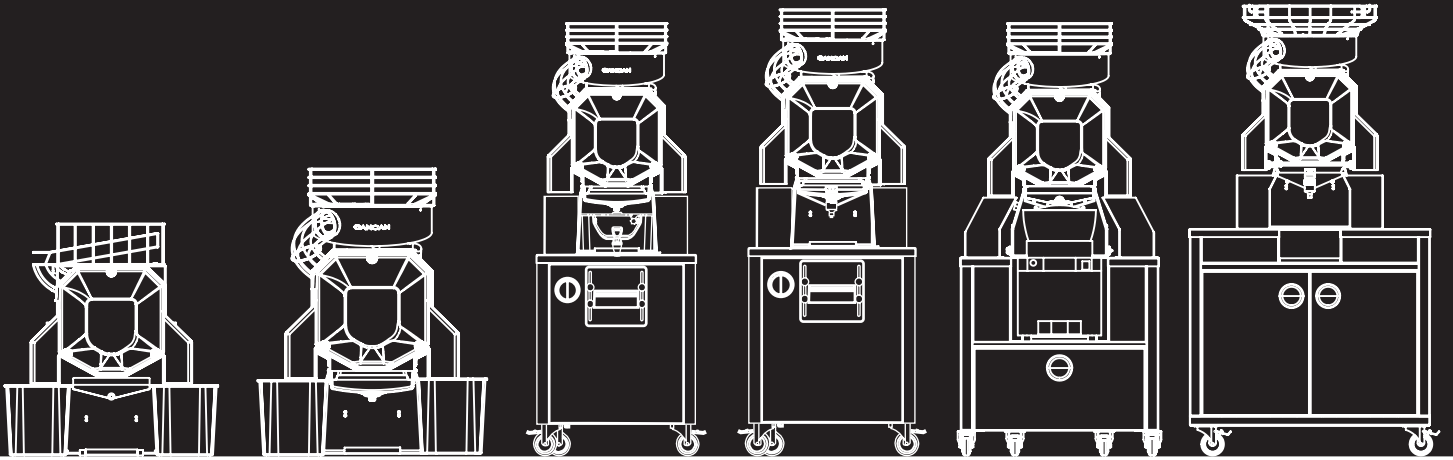
CANCAN[®]

• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional



İşlerinizi Kolaylaştıran Mutfak Ekipmanları



İÇİNDEKİLER

1 - GİRİŞ	4
2 - GENEL BİLGİLENDİRME	4
3 - TEKNİK ÖZELLİKLER	5
4 - KULLANIM İÇİN TALİMATLAR	
4.1 - Hazırlık	6 - 7
4.2 - Çalıştırma	8
4.3 - Temizlik	9 - 10
5 - BAKIM	11
6 - YEDEK PARÇA RESİMLERİ VE LİSTESİ	
6.1 - Cancan 28 Cafe Tipi	12
6.2 - Cancan 38 Bardaklı	13
6.3 - Cancan 38 Depolu	14
6.4 - Cancan 38 Fresh	15
7- AKSESUARLAR	
7.1 - Mobil Araba	16
7.2 - Şişelik	17
7.3 - Yükleme Bunkerı	17
8 - PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI VE GÜVENLİK ÖNLEMLERİ	
8.1 - Güvenlik Uyarıları	18~19
9 - ELEKTRİK DİYAGRAMI	19
10- CE BELGESİ	20
11- GARANTİ	21

1. GİRİŞ

CANSAN otomatik portakal sıkma makineleri; otel, restoran, ticari merkezler, eğlence ve alışveriş merkezleri, öğrenci yurtları, üniversiteler, meyve suyu büfeleri gibi mekanlarda narenciye meyvelerinin (portakal, mandalina, greyfurt, limon) suyunun çıkarılması amacıyla dizayn edilmiştir.

Makine tek bir tuş yardımıyla (Fresh modelinde tuşa gerek kalmadan çeşmeye basıldığı anda makine çalışmaktadır.) otomatik olarak besleme, kesip ayırma ve sıkma işlemlerini yapar. Kullanımı çok kolaydır. Verim ve yüksek randıman avantajlarının yanında, hijyen ve güvenlik gereksinimlerini de sağlar.

2. GENEL BİLGİLENDİRME

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

Bu kullanma kılavuzu aşağıda listesi verilen CanCan markası, Otomatik Portakal sıkma makinesi modelleri için genel bilgiyi kapsar.

- CanCan 28 Cafe Tipi (0206)
- CanCan 38 Bardaklı (0203)
- CanCan 38 Depolu (0204)
- CanCan 38 Fresh (0205)

Makinenizden en iyi performansı alabilmeniz için lütfen kullanma kılavuzundaki talimatları dikkatlice okuyun.

Herhangi bir durumda kolayca başvurmak amacıyla kullanma kılavuzunuzu makinenize yakın bir yerde saklayın.

Kullanma kılavuzunu okumadan önce satın almış olduğunuz makineniz ile ilgili herhangi bir bakım ve temizlik işlemi yapmayın.

Satın almış olduğunuz makinenizle birlikte koli içerisinde,

- 1 adet tanıtım cd si
- 1 adet kullanma kılavuzu
- 1 adet damlalık (53 ve 54) (Can Can 38 Depolu modelde meyve suyu biriktirme deposu (58)
- 1 adet 2.5 Allen (Portakal besleme telini (49 ve 136) sökmek ve takmak için)
- 2 adet posa kovası (45) (Bardaklı, Depolu, Fresh ve CanCan 28 modeller için)
- 1 adet süzgeç (48)

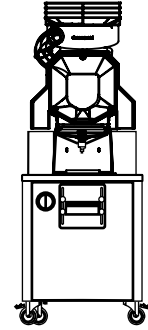
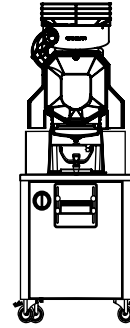
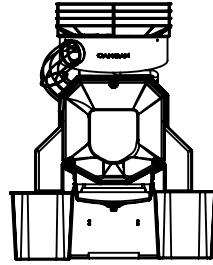
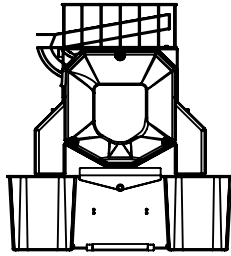
Yedek parça olarak,

- 1 adet Sağ Sıyırıcı (40)
- 1 adet Sol Sıyırıcı (52)
- 1 adet Sol Sıyırıcı (52)
- 2 adet Dişi Vida (46) olacaktır.

NOTE: Eğer herhangi bir parça hasarlı ya da eksikse, tedarikçi firmaya üç gün içinde durumu bildirin.

Lütfen makinenizin 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	CC 28 CAFE TİPİ	CC 38 WITH BARDAKLI	CC 38 DEPOLU ARABALI	CC 38 FRESH ARABALI
ÜRÜN KODU	0206	0203	0204 - 1101	0205 - 1101
PORTAKAL SIKMA	28 Adet/Dk	38 Adet/Dk	38 Adet/Dk	38 Adet/Dk
PORTAKAL ÇAPI	Ø 6-8 cm	Ø 6-8 cm	Ø 6-8 cm	Ø 6-8 cm
PORTAKAL HAZNESİ	7 kg	15 kg	15 kg	15 kg
MOTOR	0,25 kw	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw
TÜKETİM	2,5 A	2,5 A	2,5 A	2,5 A
GÜÇ	220-230 V	220-230 V	220-230 V	220-230 V
FREKANS	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
AĞIRLIK	55 kg	80 kg	115 kg	120 kg
GENİŞLİK	60 cm	58 cm	70 cm	70 cm
DERİNLİK	40 cm	58 cm	72 cm	72 cm
YÜKSEKLİK	90 cm	98 cm	181 cm	181 cm

4. KULLANIM İÇİN TALİMATLAR

4.1 Hazırlık

Makinenizi ambalajından tamamıyla çıkarın. Makinenizi çalıştırmadan önce herhangi bir parçanın ambalajda kalmadığından emin olun.

Makinenizi düz bir zemine oturtun.

Makinenizi herhangi bir sıcaklık kaynağından (ocak, fırın, güneş ışığı vb.) uzak tutun.

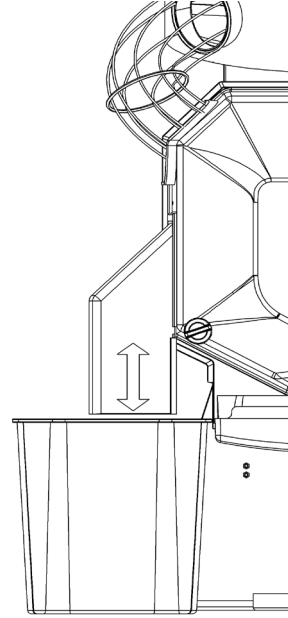
Makinenizin arka sac kabinindeki havalandırma deliklerinin etrafının açık olmasına dikkat edin.

Uyarı : Makinenizin klimalı ortamda, oda sıcaklığında çalıştırılması tavsiye edilir.

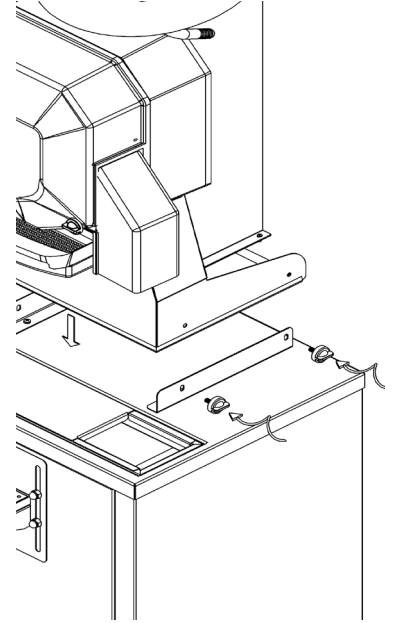
Makinenizi topraklanmış şehir şebekesine (220 V) bağlayın.

Posa kovalarını (45) makinenizin her iki yanına, kapakta ki (44) posa çıkış noktalarının altına koyun (**Şekil 1**).

Makine ile birlikte mobil araba da alınmış ise; Makinenizi mobil arabanıza yerleştirmeden önce arabanın tekerlerini frenli konuma alın. Makinenizi, mobil araba üzerine, L saclar (04 ve 05) iç kısımdaya kalacak şekilde yerleştirin. Ayak üzerindeki delikler ile L Sac üzerindeki delikleri aynı eksene gelecek şekilde ayarlayıp erkek vidalar (23) yardımıyla sabitleyin (**Şekil 2**).



Şekil 1



Şekil 2

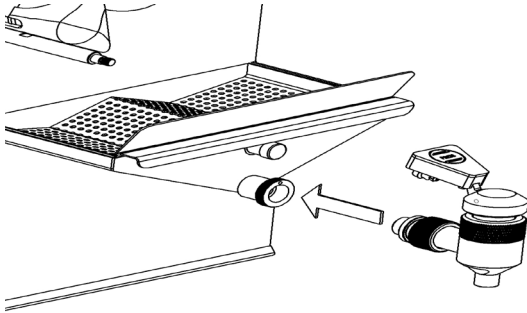
Makinenizi mobil araba üzerine sabitledikten sonra, tekerleri frenli konumdan çıkartıp dikkatlice kullanacağınız alana getirdikten sonra tekerleri tekrar frenli konuma getirin (Şekil 3).

Makinenizi kullanmadan önce parçalarını mutlaka yıkayın.

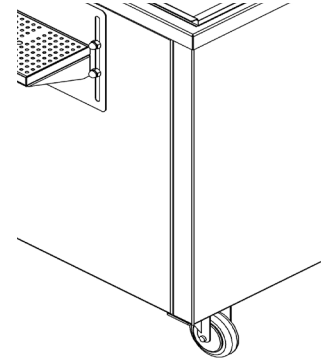
Uyarı: Hiçbir zaman $\varnothing 80$ mm'yi aşan meyveleri bu makinede sıkmayın. Ölçüleri $\varnothing 65$ ile $\varnothing 80$ mm arası olan, sadece tavsiye edilen (portakal, mandalina, greyfurt, limon) meyvelerin sıkılması gerekmektedir (Şekil 4).

Fresh'li modelde musluğu (63) makinedeki yerine oturtup somunu saat yönünde döndürün (Şekil 5).

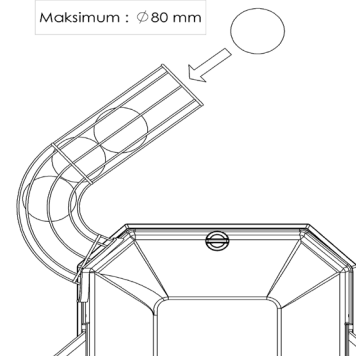
Musluğu yerine takmadan önce bu parçanın üstünde bulunan pimin makinede bulunan yuvaya tam oturması için özen gösterin.



Şekil 5



Şekil 3



Şekil 4

4.2 Çalıştırma

Makinenizin üst kısmında bulunan sepete (22) portakalları doldurun.

Uyarı : Cafe Tipi modelinde 5 kg portakal, Bardaklı, Depolu ve Fresh modellerde 15 kg portakal almaktadır.

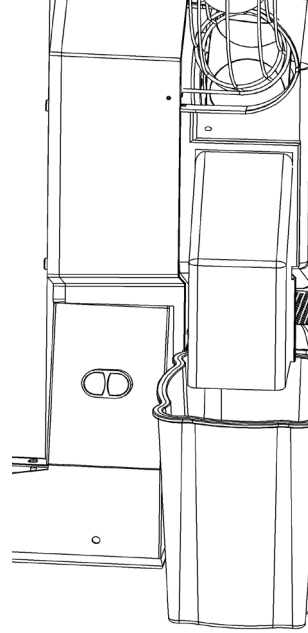
Uyarı : Sepete (22) koyulacak portakalların kesinlikle çok iyi yıkanmış ve durulanmış olması gerekmektedir.

Cafe tipi, Bardaklı ve Fresh modellerde sıkım esnasında damlalığın üzerine bardak, şişe yada sürahi koyun.

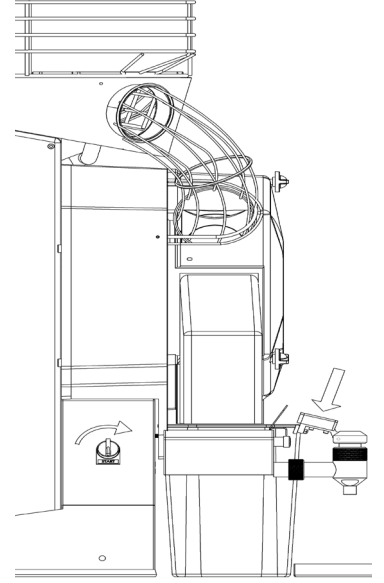
Makinenizin yan tarafında bulunan açma-kapama butonundaki (51) yeşil tuşa basın (**Şekil 6**).

Uyarı : Fresh modelinde makineyi çalıştırmak için açma kapama butonu (64) düğmesini saat yönünde çevirerek açık konuma getirip daha sonra musluğa (63) baskı uygulamanız gerekmektedir (**Şekil 7**).

Uyarı : Makineniz güvenlik detektörleri nedeniyle kapağı takılmadığında çalışmayacaktır.



Şekil 6



Şekil 7

4.3 Temizlik

Aşağıdaki adımları izleyerek makinenizi temizleyin.

1- Sıkım işleminiz bittikten sonra makinenizin açma kapama butonundaki (51) kırmızı tuşa basın (**Şekil 6**).

Uyarı : Fresh modelinde makineyi kapatmak için açma - kapama (64) düğmesini saat yönü tersinde çevirerek kapalı konuma getirin.

2- Makinenizin fişini prizden çıkarın.

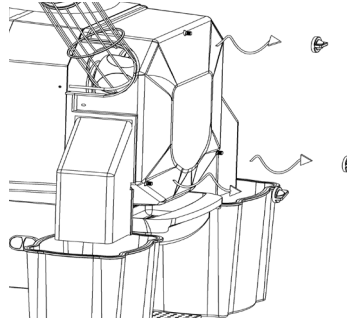
3- Makinenizin ön tarafında bulunan süzgeci (48) çıkartın (**Şekil 9**).

4- Dişi vidaları (46) sökerek ön kapağı (44) çıkartın (**Şekil 8**).

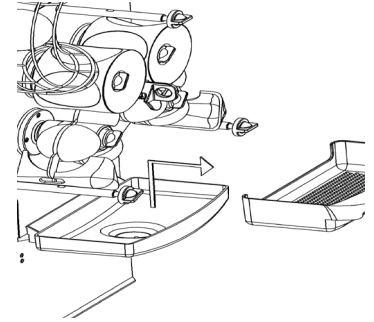
5- Kesici bıçağı (43) kulpundan tutarak kendinize doğru çekerek çıkartın (**Şekil 10**).
Keskin bıçağı tutarken dikkat edin.

Uyarı : Sağ ve sol sıyrıcıları (52 ve 40) takmadan sıkım işlemini kesinlikle yapmayın.

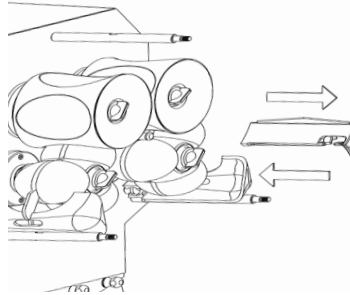
6- Sağ ve sol sıyrıcı parçalarını çıkartın (**Şekil 11**).



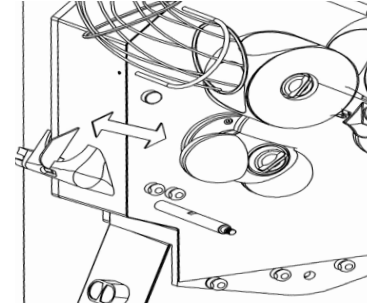
Şekil 8



Şekil 9



Şekil 10



Şekil 11

7- Erkek vidaları (23) gevşeterek çıkartın (Şekil 12).

8- Erkek sıkıcı top (42) ve dişi sıkıcı topu (41) çıkartın.

Uyarı : Erkek ve dişi sıkıcı toplar aynı anda sökülüp aynı anda takılmalıdır

Tüm parçalar, (ön kapak (44) ve meyve suyu biriktirme deposu (58) dışında) düşük ısıda bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Uyarı : Kesici bıçak son derece keskindir. Dikkatli olun.

Portakal sıkılan bölgeyi, ön kapağı (44) ve meyve suyu biriktirme deposunu (58) yumuşak bir bezle, ılık su ile nemlendirerek, sabunlu su ile temizleyin.

Uyarı : Yıkama sonrası parçaları su ile çalkalayarak sabunun temizlendiğine emin olun.

Cancan 38 Depolu ve Fresh modelde meyve suyu deposu (58) ve musluğunu (60 ve 63) temizlemek için depo içine su doldurarak musluğu açın ve meyve partiküllerinin temizlenmesini sağlayın.

Süzgeçte (48 ve 62) oluşabilecek tıkanmaları önlemek için, yüzeyde biriken meyve posası ve çekirdeklerini sık sık temizleyin.

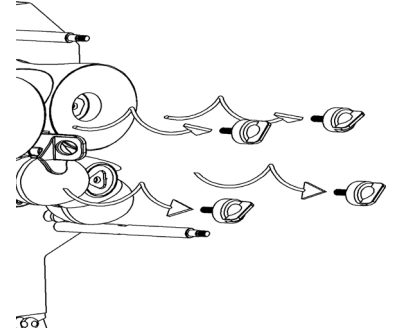
Portakal stoklama sepetine koyulabilecek yumuşak ve zedelenmiş portakalların ezilme olasılığına karşı çevirici diskin (24) sık sık temizlenmesi tavsiye edilir (Şekil 13).

Mobil arabanın sökülüp takılabilir parçaları olan boru (01) ve portakal kabuğu yolluğu (02), her sıkım sonrası yumuşak bir bezle sabun ile durulanarak temizlenmelidir.

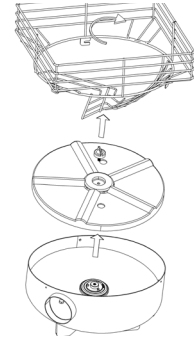
Sıkma sistemine zarar vermemek için temizlikte hiçbir zaman aşındırıcı madde kullanmayın.

Tüm parçaları, en son sökülen ilk önce takılır prensibiyle tekrar yerlerine takın. Tüm parçalar fazla gücü gerektirmeden yerlerine oturmaktadır.

Uyarı : Tüm parçaları doğru şekilde yerlerine sıkıca taktığınızdan emin olun.



Şekil 12



Şekil 13

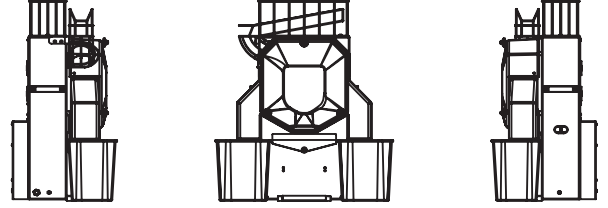
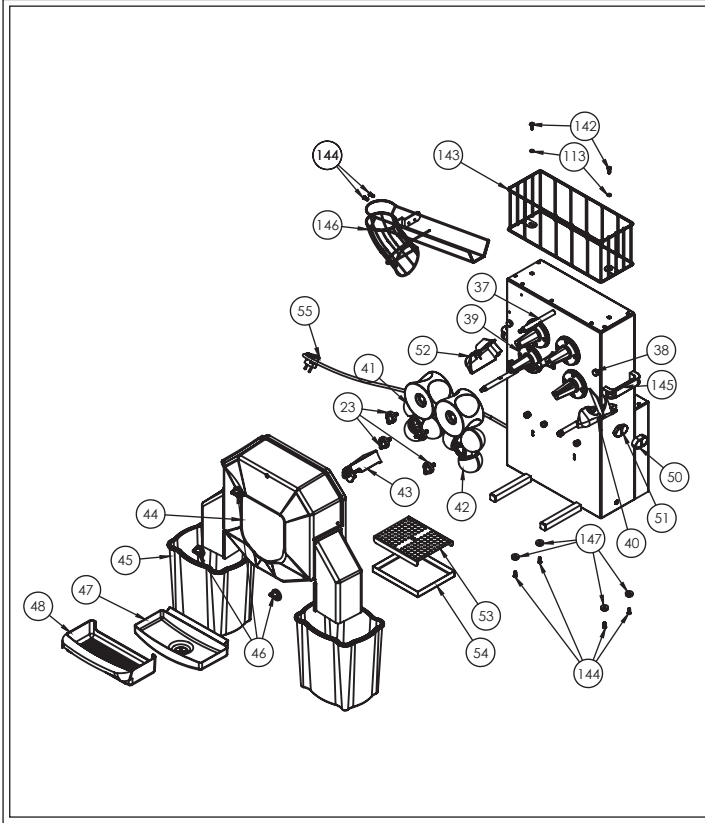
5. BAKIM

Cihazınız günlük temizlik dışında herhangi bir rutin bakım gerektirmez.

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

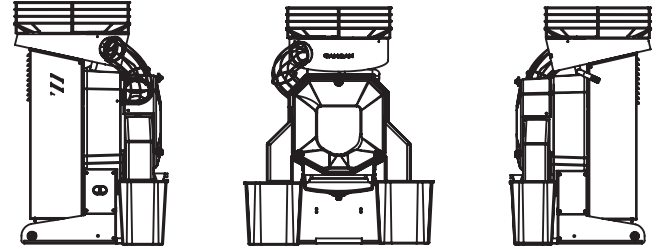
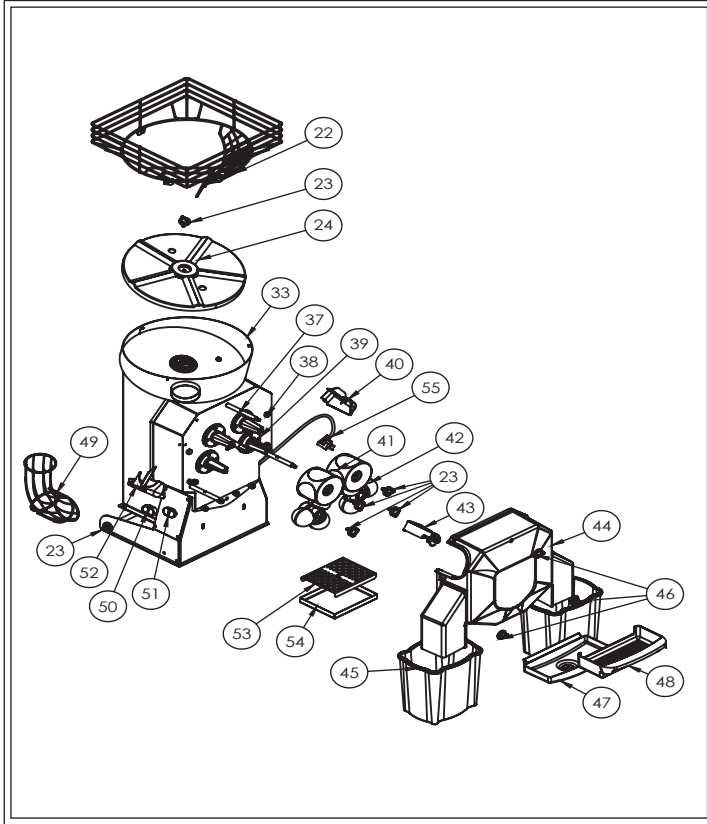
6. YEDEK PARÇA RESİMLERİ VE LİSTESİ

6.1 Cancan 28 Cafe Tipi (0206)



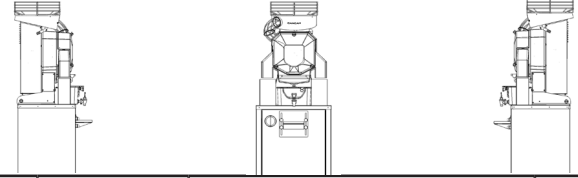
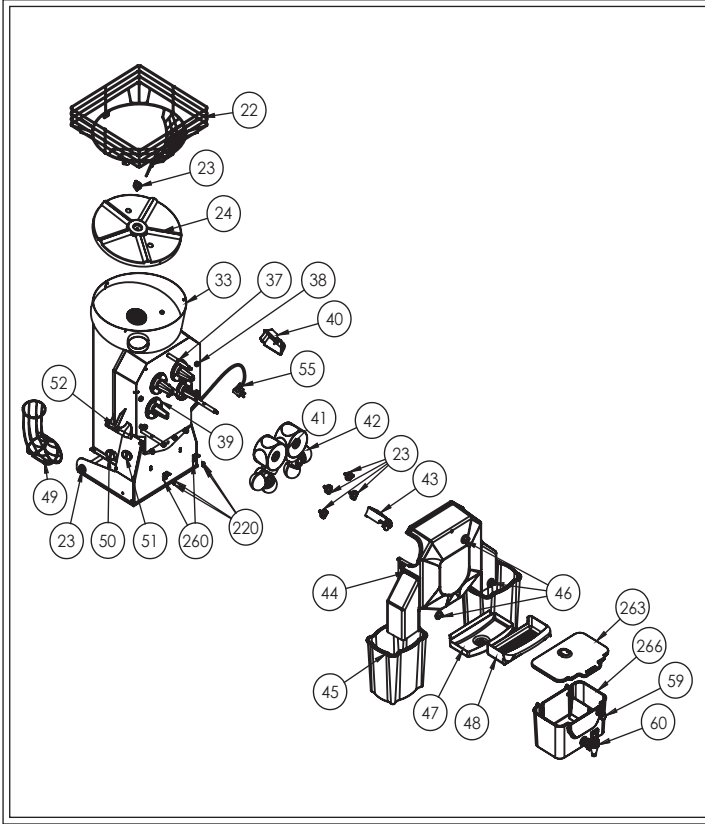
Parça No	Referans No	Parça Adı	Kullanılan Adet
23	0200.1.04.001	Erkek Vida	4
37	0200.2.10.002	Kapak Sabitleme Mili (Paslanmaz)	3
38	0200.1.04.023	Emniyet Switchi	2
39	0203.1.04.019	Keçe Koruma	4
40	0200.1.04.025	Sıyrıcı (Sağ)	1
41	0200.1.04.015	Dişi Sıkıcı Top	2
42	0200.1.04.016	Erkek Sıkıcı Top	2
43	0200.1.04.017	OMP Bıçak	1
44	0200.01	OMP Kapak	1
45	0200.1.01.141	Posa Kovası	2
46	0200.1.04.009	Dişi Vida	3
47	0200.1.04.028	Süzgeç Tablası	1
48	0200.1.04.027	Süzgeç	1
50	0203.1.01.104	OMP Start-Stop Butonu Silikon Kılıfı	1
51	0203.1.01.103	OMP Start-Stop Butonu	1
52	0200.1.04.026	Sıyrıcı (Sol)	1
53	0200.1.03.022	Damlalık Üst	1
54	0200.1.03.021	Damlalık Alt	1
55	0200.1.01.085	Fişli Kablo (3x1,5) 3m Topraklı	1
113	0203.1.01.131	Imbus M8x25 Cıvata (Paslanmaz)	2
142	0206.1.01.170	AA M6x16 Cıvata (Paslanmaz)	2
143	0206.01	Cancan 28 Hazne Teli	1
144	0206.1.01.171	Imbus M6x16 Cıvata (Paslanmaz)	2
145	0206.1.01.168	Taşıma Kulpu (M8)	2
146	0206.02	Cancan 28 Besleme Teli	1
147	0206.1.04.002	Taban Lastiği	4

6.2 Cancan 38 Bardaklı (0203)



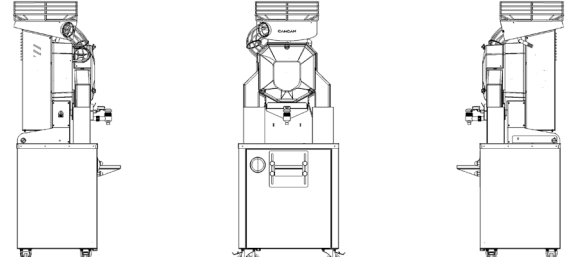
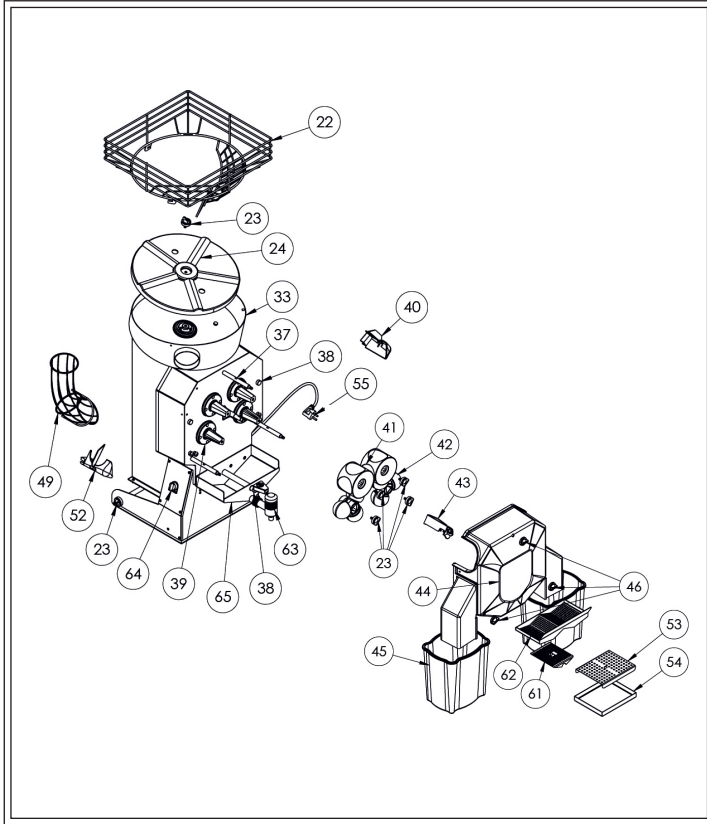
Parça No	Referans No	Parça Adı	Kullanılan Adet
22	0203.02	Hazne Teli	1
23	0200.1.04.001	Erkek Vida	7
24	0203.1.04.003	Çevirici Disk	1
33	0203.03	Hazne	1
37	0200.2.10.002	Kapak Sabitleme Mili (Paslanmaz)	3
38	0200.1.04.023	Emniyet Switchi	2
39	0203.1.04.019	Keçe Koruma	4
40	0200.1.04.025	Sıyırıcı (Sağ)	1
41	0200.1.04.015	Dişi Sıkıcı Top	2
42	0200.1.04.016	Erkek Sıkıcı Top	2
43	0200.1.04.017	OMP Bıçak	1
44	0200.01	OMP Kapak	1
45	0200.1.01.141	Posa Kovası	2
46	0200.1.04.009	Dişi Vida	3
47	0200.1.04.028	Süzgeç Tablası	1
48	0200.1.04.027	Süzgeç	1
49	0203.1.03.020	Yan Besleme Teli	1
50	0203.1.01.104	OMP Start-Stop Butonu Silikon Kılıfı	1
51	0203.1.01.103	OMP Start-Stop Butonu	1
52	0200.1.04.026	Sıyırıcı (Sol)	1
53	0200.1.03.022	Damlalık Üst	1
54	0200.1.03.021	Damlalık Alt	1
55	0200.1.01.085	Fişli Kablo (3x1,5) 3m Topraklı	1

6.3 - Cancan 38 Depolu (0204)



Parça No	Referans No	Parça Adı	Kullanılan Adet
22	0203.02	Hazne Teli	1
23	0200.1.04.001	Erkek Vida	7
24	0203.1.04.003	Çevirici Disk	1
33	0203.03	Hazne	1
37	0200.2.10.002	Kapak Sabitleme Mili (Paslanmaz)	3
38	0200.1.04.023	Emniyet Switchi	2
39	0203.1.04.019	Keçe Koruma	4
40	0200.1.04.025	Sıyrıcı (Sağ)	1
41	0200.1.04.015	Dişi Sıkıcı Top	2
42	0200.1.04.016	Erkek Sıkıcı Top	2
43	0200.1.04.017	OMP Bıçak	1
44	0200.01	OMP Kapak	1
45	0200.1.01.141	Posa Kovası	2
46	0200.1.04.009	Dişi Vida	3
47	0200.1.04.028	Süzgeç Tablası	1
48	0200.1.04.027	Süzgeç	1
49	0203.1.03.020	Yan Besleme Teli	1
50	0203.1.01.104	OMP Start-Stop Butonu Silikon Kılıfı	1
51	0203.1.01.103	OMP Start-Stop Butonu	1
52	0200.1.04.026	Sıyrıcı (Sol)	1
53	0200.1.03.022	Damlalık Üst	1
54	0200.1.03.021	Damlalık Alt	1
55	0200.1.01.085	Fişli Kablo (3x1,5) 3m Topraklı	1
56	0204.01	OMP Depo Dayama	2
57	0204.1.01.143	OMP Depo Üst Kapak	1
58	0204.1.01.142	OMP Depo	1
59	0204.1.01.012	OMP Depo Karıştırıcı Kelebeği	1
60	0204.1.01.144	OMP Depo Musluk	1

6.4 - Cancan 38 Fresh (0205)



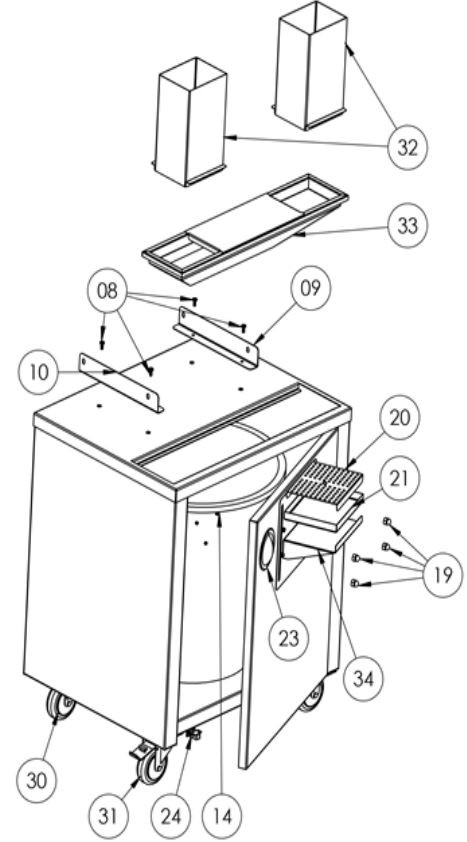
Parça No	Referans No	Parça Adı	Kullanılan Adet
22	0203.02	Hazne Teli	1
23	0200.1.04.001	Erkek Vida	7
24	0203.1.04.003	Çevirci Disk	1
33	0203.03	Hazne	1
37	0200.2.10.002	Kapak Sabitleme Mili (Paslanmaz)	3
38	0200.1.04.023	Emniyet Switchi	3
39	0203.1.04.019	Keçe Koruma	4
40	0200.1.04.025	Sıyrıcı (Sağ)	1
41	0200.1.04.015	Dişi Sıkıcı Top	2
42	0200.1.04.016	Erkek Sıkıcı Top	2
43	0200.1.04.017	OMP Bıçak	1
44	0200.01	OMP Kapak	1
45	0200.1.01.141	Posa Kovası	2
46	0200.1.04.009	Dişi Vida	3
49	0203.1.03.020	Yan Besleme Teli	1
52	0200.1.04.026	Sıyrıcı (Sol)	1
53	0200.1.03.022	Damlalık Üst	1
54	0200.1.03.021	Damlalık Alt	1
55	0200.1.01.085	Fişli Kablo (3x1,5) 3m Topraklı	1
61	0205.03	OMP Fresh Küçük Süzgeç	1
62	0205.04	OMP Fresh Büyük Süzgeç	1
63	0205.01	OMP Fresh Musluk	1
64	0205.1.01.105	OMP Fresh Start-Stop Butonu	1
65	0205.02	OMP Fresh Hazne	1

7. AKSESUARLAR

7.1 Mobil Araba (1101)

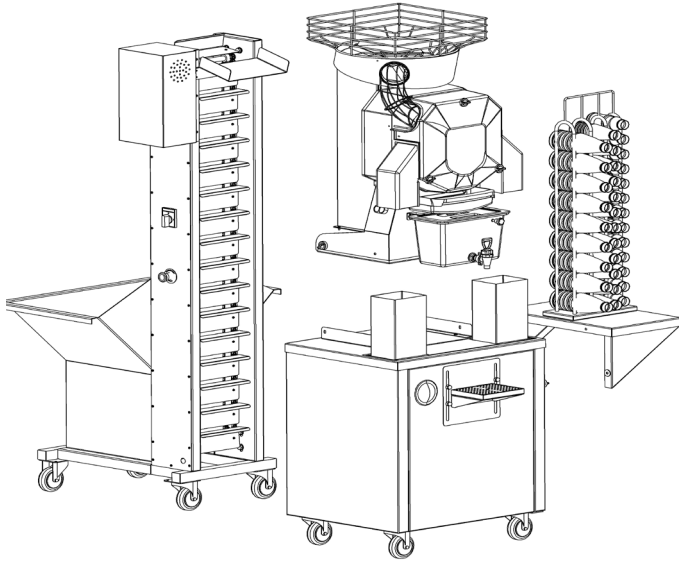
- Tüm modeller için kullanılabilir.
- 304 Kalite Paslanmaz çelik malzemeden üretilmiştir.
- 360° Dönebilen, frenlenebilir tekerler
- 70 kg posa biriktirme kovası
- Şişe ve Bardak boyuna göre yüksekliği ayarlanabilir damlalık.

Parça No	Referans No	Parça Adı	Kullanılan Adet
8	1101.1.01.054	YB M6x16 Civata (Paslanmaz)	4
9	1101.1.03.03	Ayak L Bağlantı Sağ (Paslanmaz) (1,5mm)	1
10	1101.1.03.004	Ayak L Bağlantı Sol (Paslanmaz) (1,5mm)	1
14	1101.1.01.180	Posa Kovası (70 kg)	1
19	1101.1.01.181	M10 Şapkalı Somun (Paslanmaz)	4
20	0200.1.03.022	Damlalık Üst	1
21	0200.1.03.021	Damlalık Alt	1
23	1101.1.01.179	Paslanmaz Kulp	1
24	1101.1.01.016	Kilit Mekanizması	1
30	1101.1.01.178	Döner Teker	2
31	1101.1.01.177	Döner Teker Frenli	2
32	1101.01	Boru TS (Paslanmaz) (1 mm)	2
33	1101.02	Yolluk TS	1
34	1101.03	Damlalık Taşıyıcı TS (Paslanmaz) (1mm)	1



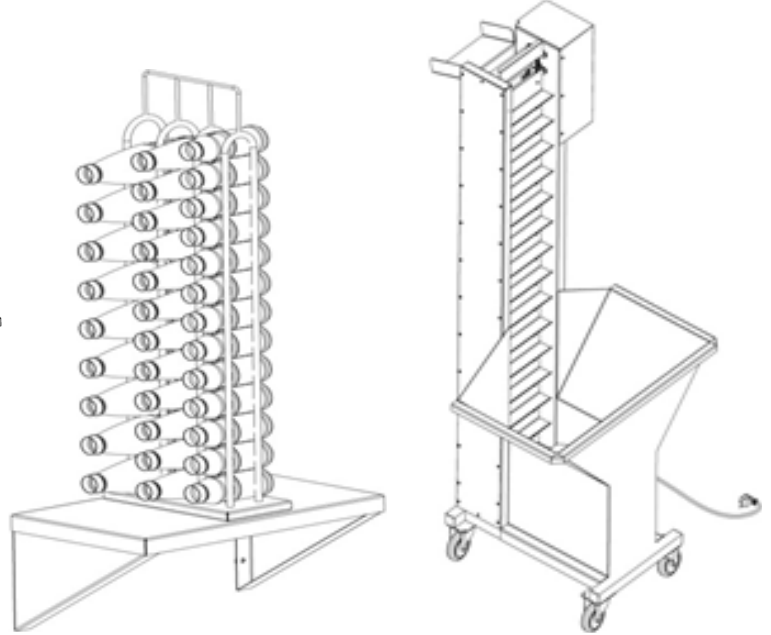
7.2 - Şişelik

- Mobil Araba olmak koşuluyla Tüm modeller için kullanılabilir.
- Mobil araba yanına monte edilerek kullanılabilir.
- 304 Kalite Paslanmaz çelik malzemeden üretilmiştir.
- 0,33 lt - 0,5 lt ve 1 lt şişe depolama kapasitesi



7.3 - Yükleme Bunkeri (0402)

- Mobil araba olmak koşuluyla Bardaklı, Depolu ve Fresh modeller için kullanılabilir.
- 304 Kalite Paslanmaz çelik malzemeden üretilmiştir.
- 360° dönebilen, frenlenebilir tekerler
- 60 kg portakal biriktirme kapasitesi
- 0,25 kw motor gücü
- 220 V, 50/60 Hz



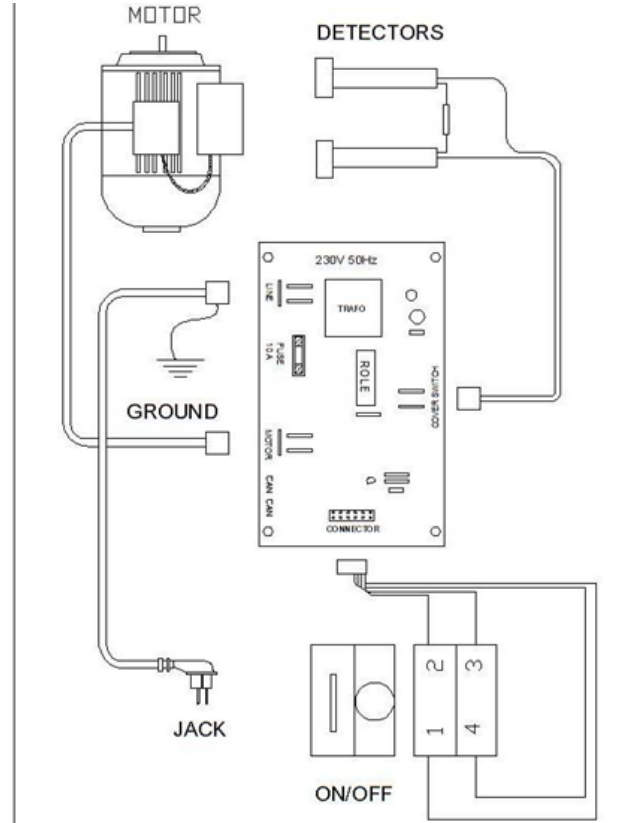
8. PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI VE GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

Sorun	Muhtemel sebep	Yapılacaklar
Makine çalışmıyor.	Makine açık konumunda değil	Açık konumuna getirin.
	Voltaj yok	Prizi kontrol edin.
	Ön kapak doğru olarak yerleştirilmemiş	Doğru yerleştirildiğinden emin olun.
	Güvenlik detektöründe arıza	Teknik servisi arayın.
	Açma/Kapama butonunda arıza	
	Devrelerde arıza	
Makine sıkma işlemi sırasında sık sık duruyor.	Yetersiz voltaj	Voltajı kontrol ederek kullanma kılavuzunda belirtilen değerle karşılaştırın.
	Devrelerde arıza	Teknik servisi arayın.
Sıkıcı toplar bloke oluyor	Portakallar bloke ediyor	Blokajı giderin.
Sıkıcı toplar senkronize dönmüyor.	İçsel arıza	Teknik servisi arayın.
Kabuk sıyrıcı kırıldı	Sıyrıcılar uygun şekilde yerleştirilmemiş	Kullanım kılavuzundaki uygun yerleştirme talimatlarını inceleyin.
Motor çalıştığı halde sıkıcı toplar dönmüyor.	İçsel arıza	Teknik servisi arayın.
Süzgeç tıkanı.	Meyve suyu posalı veya çekirdekli	Süzgeci temizleyin.
Cihaz kısa bir süre sonra duruyor.	Yetersiz havalandırma	Havalandırma ızgaralarının tıkanmadığından emin olun.
	Aşırı güç	Teknik servisi arayın.

9. ELEKTRİK DİYAGRAMI

8.1 - Güvenlik Uyarıları

- Makinenizi temizlemeden önce fişi prizden çıkarın.
- Makinenizde tavsiye edilen meyveler (portakal, mandalina, greyfurt, limon) harici meyve sıkmayın.
- Makineniz çalışırken besleme teli içine herhangi bir madde sokmayın.
- Makineniz güvenlik detektörlerine göre çalışır. Güvenlik detektörlerinin doğru çalışıp çalışmadığı düzenli olarak test edilmelidir.
- Makinenizi çalıştırın, kapağı çıkarın ve makinenin durduğundan emin olun. Makine çalışmaya devam ediyorsa teknik servisi arayın.
- Güç kaynağı kablosu hasarlı veya yıpranmışsa makineyi çalıştırmayın, teknik servisi arayın.



10. CE BELGESİ

CERTIFICATE No. : 7343/IST/17



Date/Place of Issue
Sertifika Yayın Tarihi/Yer : 12.07.2017/İstanbul

Valid Until
Sertifika Geçerlilik Tarihi : 12.07.2022

Name of Applicant
Başvuru Sahibi : CANCAN MEYVE PRESLERİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
Yeşiltepe Mah. 8030 Sk. 15'1 Erenler - Sakarya / Turkey

Name of Manufacturer
Üretici : CANCAN MEYVE PRESLERİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
Yeşiltepe Mah. 8030 Sk. 15'1 Erenler - Sakarya / Turkey

Description of Product
Ürün Tanımı : AUTOMATIC ORANGE, POMEGRANATE, GRAPEFRUIT JUICER
MACHINE FOR COMMERCIAL USE
Otomatik Portakal, Nar, Greyfurt Sıkma Makinaları Endüstriyel Kullanım İçin

Model(s)
Model(ler) : # 0201, 0202, 0203, 0204, 0205, 0206, 0207, 0208, 0209, 0601, 0602, 0603. #

Assessment Performed
Uygulanan Değerlendirme : Conformity to Annex I's Applicable Paragraphs of
2006/42/EC Machinery Directive& 2014/35/EU Low Voltage Directive
2006/42/AT Makina Emniyeti Yönetmeliği Ek-I Gerekliliklerine Uygunluk &
2014/35/AB Belirli Gerilim Sınırları İçin Tasarılan Elektrikli Ekipman
ile İlgili Yönetmeliği.

Standard(s) / Standard(lar) : # EN ISO 12100:2010, EN 60335-1:2014, EN 60335-2-64:2002+A1:2007. #

Base of Assessment
Değerlendirme Dayanağı : In the opinion of SGS the submitted technical file TR-MD-20177343-1
satisfies the requirements of the Machinery Directive 2006/42/EC Annex-VII
TR-MD-20177343-1 Numaralı Teknik Dosya, Makina Emniyeti Yönetmeliği
Ek-VII Gerekliliklerini Karşıladığı SGS Tarafından Saptanmıştır.

Assessor ID No. / Denetçi No : TR-IND-S19

Date/Place of Assessment
Değerlendirme Tarihi/Yer : 05.06.2017 / İstanbul- Turkey

Test reports in technical file TR-MD-20177343-1 are reviewed and found to be acceptable. The certificate is valid as long as the relevant directives and harmonised standards written above are current. The CE mark as shown below can be used, under the responsibility of the manufacturer, after completion of an EC Declaration of Conformity and compliance with all relevant EC Directives.

TR-MD-20177343-1 numaralı Teknik Dosya içindeki test raporları incelenmiş ve uygun bulunmuştur. Bu sertifikaya referans alınan ilgili yönetmelikler ve standartlar güncel olduğu sürece geçerlidir. Üretici firmasının sorumluluğunda uygunluk beyanının düzenlenmesi ve ilgili tüm AB yönetmeliklerine uygunluğun sağlanması sonrası aşağıda gösterilen CE işareti kullanılabilir.

This EC-Attestation Certificate is only valid for the equipment and configuration described in conjunction with the data detailed above. It refers only to the sample submitted to SGS Supervise Gözetme Etüd Kontrol Servisleri A.Ş. for testing and certification. Any modifications made to the product shall immediately be reported to SGS Supervise Gözetme Etüd Kontrol Servisleri A.Ş. office in order to examine whether this certificate remains valid.

Bu Sertifikayı SGS Supervise Gözetme Etüd Kontrol Servisleri A.Ş. ye sunulan örnek makina üzerinde yapılan değerlendirme referans alınarak düzenlenmiş olup, yukarıda bilgileri verilen ürünler için geçerlidir. Üretici tarafından ürün üzerinde yapılacak olan her türlü modifikasyon işlemleri mevcut sertifikamızı geçersiz kılabilir. Üretici tarafından ürün üzerinde yapılacak olan her türlü modifikasyon işlemleri mevcut sertifikamızı geçersiz kılabilir. Üretici tarafından ürün üzerinde yapılacak olan her türlü modifikasyon işlemleri mevcut sertifikamızı geçersiz kılabilir.

SGS Supervise Gözetme Etüd Kontrol Servisleri A.Ş.

Bağlar Mah. Osmanpaşa Cad. No.95
İstanbul Plaza, E Gişişi
Güneşi: 34209 İstanbul - TURKEY
t: 90 212 3984000 (Pbx)
f: 90 212 2984782 83

e: SGS.TURKEY@SGS.COM
S-CRS-EEF-51 / Rev.00 / 11/2016

Page 1 of 1

F160201M

For and on behalf of

SGS Supervise Gözetme Etüd

Kontrol Servisleri A.Ş.

D.Cem BATUHAN

Müte Okumuş

SGS SUPERVISE GÖZETME ETÜD KONTROL SERVİSLERİ A.Ş.

SGS PAPER

4 3 1 0 9 7 7 9

This document is issued on the Client's behalf, by the Company under its General Conditions of Service printed overleaf.

The Client's attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdiction clauses defined therein.

Any other holder of this document is advised that information contained herein reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of Clients instructions, if any. The Company's sole responsibility is to

Horeca Equipment For Professional

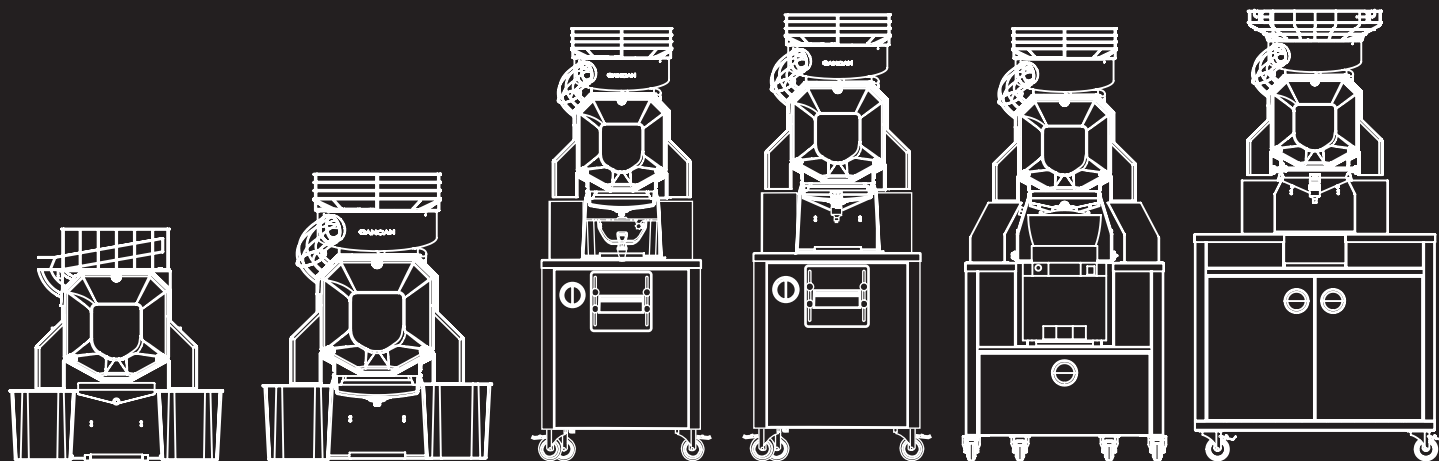


TABLE OF CONTENT

1 - INTRODUCTION	24
2 - GENERAL INFORMATION	24
3 - TECHNICAL SPECIFICATIONS	25
4 - INSTRUCTIONS FOR USAGE	
4.1 - Preparation	26 - 27
4.2 - Start Up	28
4.3 - Cleaning	29 - 30
5 - MAINTENANCE	31
6 - SPARE PARTS PICTURES AND LIST	
6.1 - Cancan 28 Cafe Type	32
6.2 - Cancan 38 With Glass	33
6.3 - Cancan 38 With Tank	34
6.4 - Cancan 38 Fresh	35
7- ACCESSORIES	
7.1 - Mobil Car	36
7.2 - Bottle Stand	37
7.3 - Loading Buncer	37
8 - PROBLEMS, SOLUTIONS AND MACHINE SECURITY MEASURES	
8.1 - Safety Precuations	38~39
9 - ELECTRICAL DIAGRAM	39
10- CE CERTIFICATE	40
11- WARRANTY	41

1. INTRODUCTION

The CANCAN Automatic orange juicers are designed to extract citrus fruits such as oranges, mandarins, grapefruits and lemons in public places such as hotels, restaurants, commercial centers, entertainment and shopping centers, dormitories, universities, snack bars, etc.

The machine, automatically feeds the fruit into the processing area, cuts the fruit and squeezes them with one single button. It is very easy to use.

Along with high production rate and efficiency, the machines also provides hygiene and safety requirements.

2. GENERAL INFORMATION

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

This Instruction Manual includes general information for the CanCan Automatic Orange Juicers models, listed below.

- CanCan 28 Cafe Type (0206)
- CanCan 38 With Glass (0203)
- CanCan 38 With Tank (0204)
- CanCan 38 Fresh (0205)

In order to get the best performance of the product please read the Instruction Manual carefully.

Before setting up your purchased machine, make sure that people or staff who will use the machine in regular bases, know the information at 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 machines for easy reference in any case.

You will have these below listed Items together with the machine that you have purchased,

- 1 piece of Promotional CD
- 1 piece of Instruction Manual
- 1 piece of Dropper (53 and 54) (In Cancan 38 with Tank, you will have a Fruit Juice gathering tank (58)
- 1 piece of 2.5 Allen Orange Feeding Wire (49) for install and unistall
- 2 pieces of Waste Buckets (45) (For these models; CC 38 With Glass, With Tank, Fresh and CanCan 28)
- 1 piece of Filter (48)

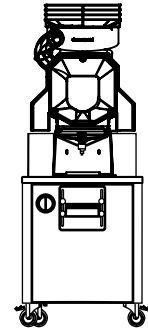
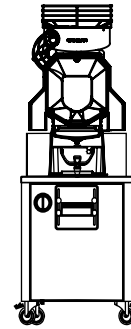
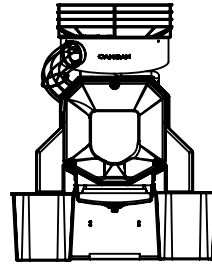
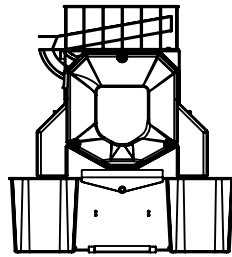
As Spare Parts you will have these below listed Items,

- 1 piece of Right Peeler (40)
- 1 piece of Left Peeler (52)
- 2 pieces of Male Screws (23)
- 2 pieces of Female Screws(46)

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	CC 28 CAFE TYPE	CC 38 WITH GLASS	CC 38 WITH TANK	CC 38 FRESH
PRODUCT CODE	0206	0203	0204	0205
Orange Squeezing Capacity	28 Pieces Per Minute	38 Pieces Per Minute	38 Pieces Per Minute	38 Pieces Per Minute
Orange Diameter (Ø mm)	Ø 60-80 mm	Ø 60-80 mm	Ø 60-80 mm	Ø 60-80 mm
Security	Double magnetic safety detector	Double magnetic safety detector	Double magnetic safety detector	Double magnetic safety detector
Feeder Chamber	7 kg	15 kg	15 kg	15 kg
Power	220 / 230 V	220 / 230 V	220 / 230 V	220 / 230 V
Frequency	50/ 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Engine (kw)	0,25 KW	0,37 KW	0,37 KW	0,37 KW
Weight (kg)	45 kg	80 kg	82 kg	80 kg
Width (cm)	58 cm	58 cm	58 cm	58 cm
Depth (cm)	40 cm	58 cm	58 cm	64 cm
Height (cm)	90 cm	98 cm	98 cm	98 cm

4. INSTRUCTIONS FOR USAGE

4.1 Preparation

Remove the Machine completely from its Packaging. Make sure that no parts are left in the packaging box before operating your machine.

Put the product on a flat surface.

Keep your machine away from any excaffective device (stove, oven, sunshine etc.).

Make sure that the area of the ventilation holes in the back sheet cabinet is open of your machine.

Caution : It is suggested that you should use it in a cool atmosphere or room temperature.

Connect your machine to grounded city network (220 Volt).

Put the Waste Buckets (45) on both sides of your machine, under the pulp outlet points on the cover(44) **(Figure 1)**.

If you have purchased the Mobile Car with your machine; before putting your machine on your mobile, take the wheels of your mobile car into the braked position. Put your machine on the mobile car and make sure that the L metal sheets (09-10) stay inside. Align the holes on the foot with the holes on the L Iron Sheet to the same axis and fix it with the male screws (23) **(Figure 2)**.

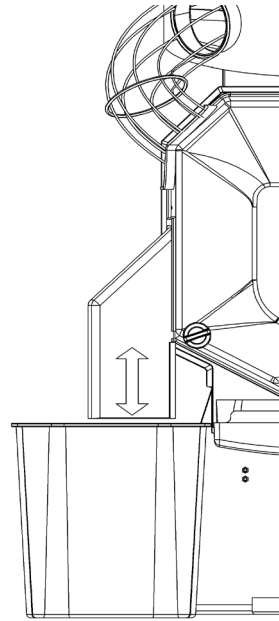


Figure 1

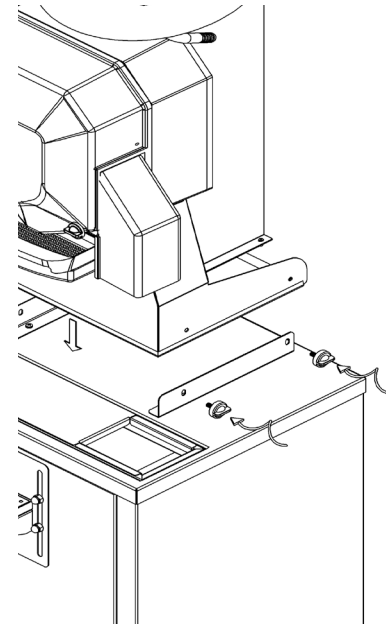


Figure 2

After you have fixed your machine on the mobile, remove the wheels from the braking position into movement and move the machine carefully to the place where you will use it. Then bring the wheels back to the braked position. **(Figure 3)**

Before using the machine, wash the pieces.

Caution: Never squeeze fruits exceeding $\varnothing 80$ mm in this machine. Only recommended (orange, tangerine, grapefruit, lemon) fruit should be squeezed which diameter are $\varnothing 60$ to $\varnothing 80$ mm **(Figure 4)**

On the Fresh model, put the tap (63) in its place and turn it to right (clockwise) **(Figure 5)**. Before attaching the tap, make sure that the pin that is on the tap snaps into the slot exactly.

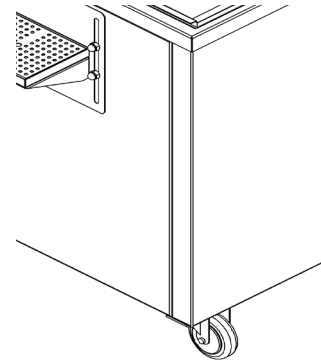


Figure 3

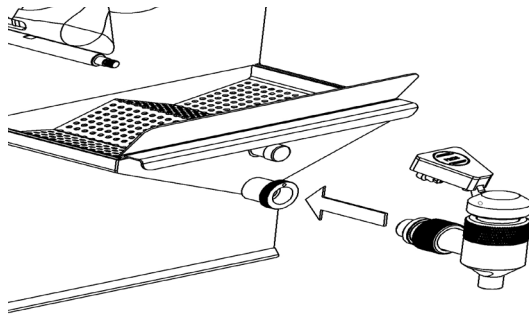


Figure 5

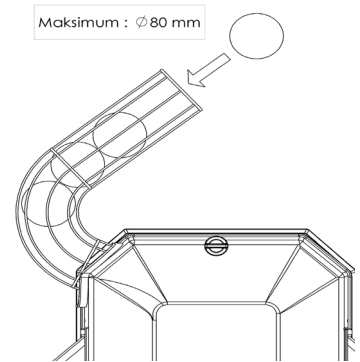


Figure 4

4.2 Start Up

Fill in the basket (22) that is on top of your machine with oranges.

Caution : The 'Cafe Type' s basket takes 7 kg, The CC38 'With Glass', 'With Tank' and 'Fresh' model' s Baskets take 15 kg oranges as capacity.

Caution : Be sure that oranges are already well cleaned and rinsed out before filling into the basket (22).

Put a carafe or a bottle under the dropper while squeezing process at the models; 'With Glass' and 'Fresh'.

Press the green button on the On-Off Button (51) located on the other side of your machine.

(Figure 6)

Caution : To start the Fresh model, you have to turn the on / off button switch (64) clockwise to the open position and then apply pressure on the tap (63) **(Figure 7)**.

Caution : Because of safety detectors, your machine will not start if its cover is not placed correctly.

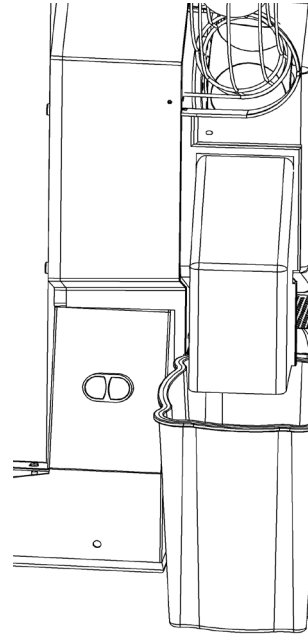


Figure 6

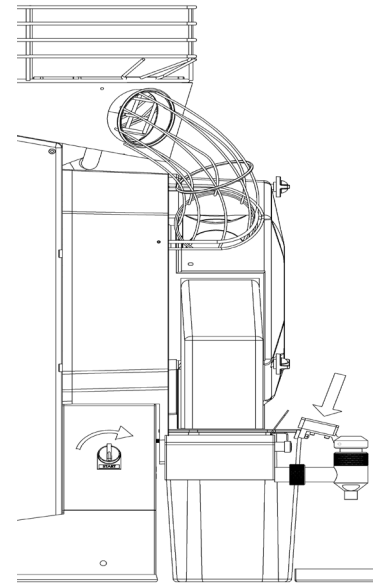


Figure 7

4.3 Cleaning

You can clean your machine by following the steps below.

1- Press the red button on the on / off button (51) of your machine when the squeezing process is over (**Figure 6**).

Caution: To stop the Fresh Model machine, turn the on / off switch (64) to the off position by turning it counterclockwise.

2- Unplug your machine .

3- Remove the filter (48) that is in front of your machine (**Figure9**).

4- By unscrewing female screws (46) remove the front cover (44) (**Figure 8**).

5- Grasp the handle of the Blade (43) and pull it towards you (**Figure 10**).

Caution : This part is very dangerous .Be careful with the sharp side of the Blade.

6- Remove the right and left peelers (40,52) (**Figure 11**).

Caution : Do not start to squeeze before replacing the right and left peelers (52 and 40).

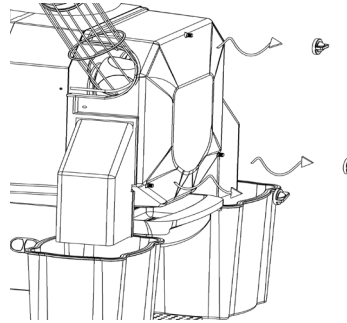


Figure 8

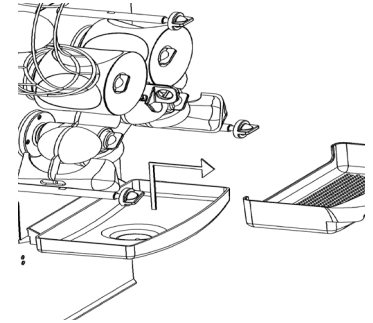


Figure 9

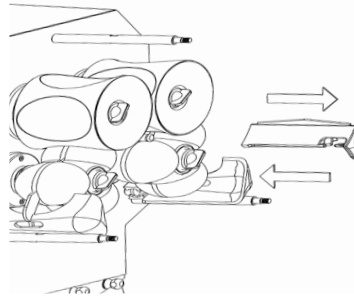


Figure 10

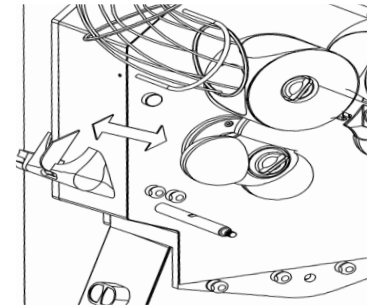


Figure 11

7- Remove the male screws (23) by unscrewing them (**Figure 12**).

8- Remove the Male (42) and Female (41) Squeezing Balls.

Caution : The Male and Female Squeezing Balls must be disassembled and fitted at the same time.

All parts can be cleaned in the dishwasher at low temperature (except for the Front Cover 44 and the Juice Tank 58).

Caution : Blade is very sharp, be careful with it.

Clean the orange squeezing area, the Cover and the Juice Tank by using soft soapy fabric which is moisturised by warm water.

Caution : After cleaning, make sure that the soap is rinsed out completely. - To clean the Juice Tank (58) and the tap (60 and 63) at the models 'Cancan 38 With Tank' and 'Cancan 38 Fresh' you can fill water into the Juice Tank and turn the tap so that the fruit particles can be washed out completely.

To prevent clogging the strainer (48 and 62), often clean the fruit pulp and seeds that is accumulated at the surface.

It is advised to clean the Turning Disk (24) frequently against the possibility of putting soft and damaged fruit into the Basket (**Figure**

13).

Demountable parts of the Mobile Car such as the Pipes (32) and the Connection Panel for Peel Transfer (33) should be cleaned with a soaped soft fabric and rinsed out after squeezing process.

Never use abrasives in cleaning to prevent the damaging of the squeezing system.

Put all the pieces back to their places with the first attached principle, which was removed last time. All parts will settled in their places without requiring extra effort.

Caution : Be sure that all parts are correctly seated in their places.

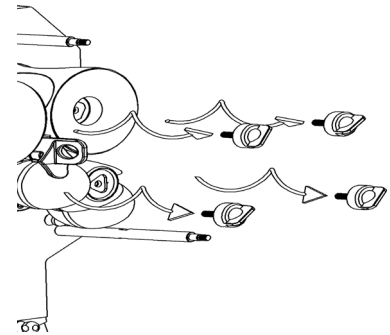


Figure 12

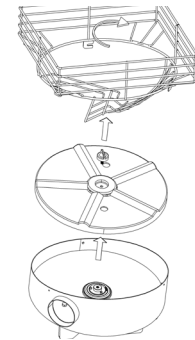


Figure 13

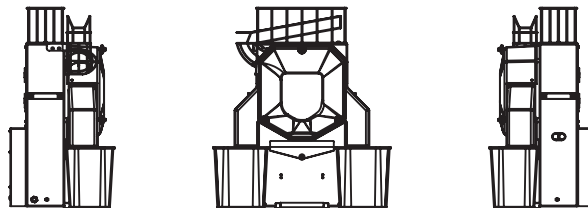
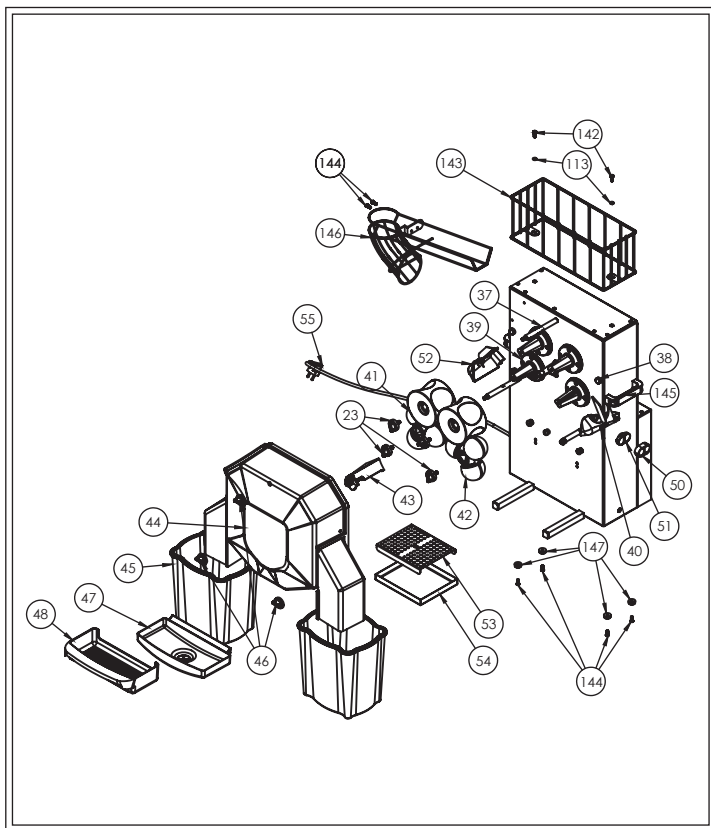
5. MAINTENANCE

Your device does not require any routine maintenance other than daily cleaning.

Caution : In need to replace or renew of the spare parts, we recommend you to use only our company's production spare parts.

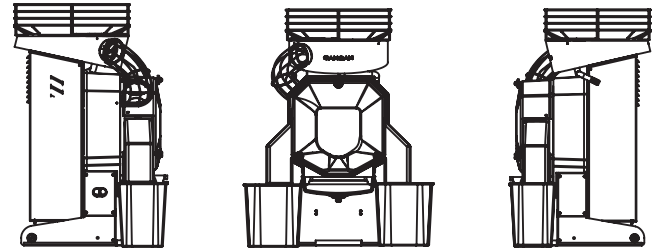
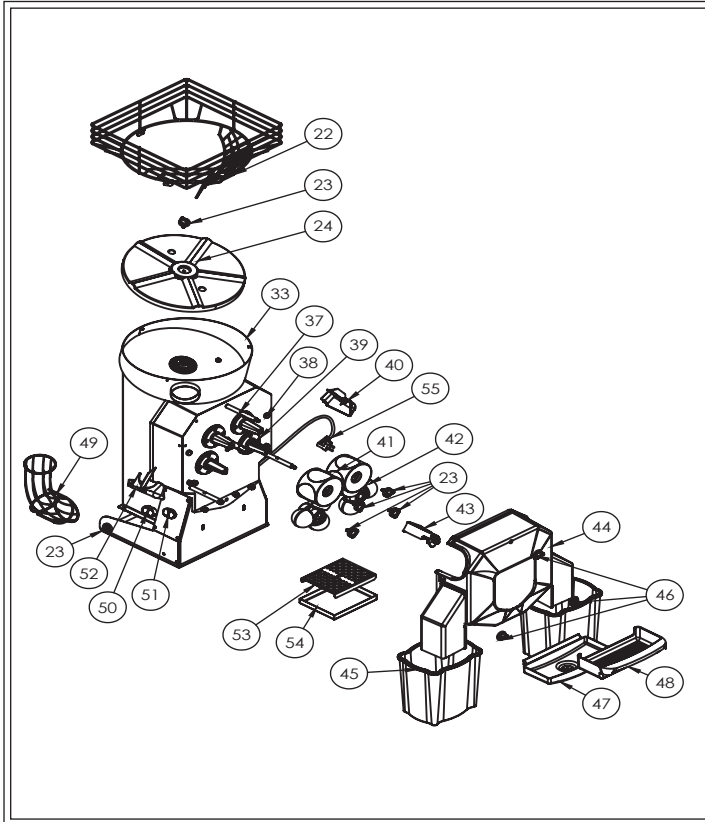
6. SPARE PARTS PICTURES AND LISTS

6.1 Cancan 28 Cafe Type (0206)



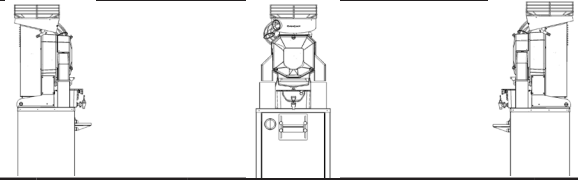
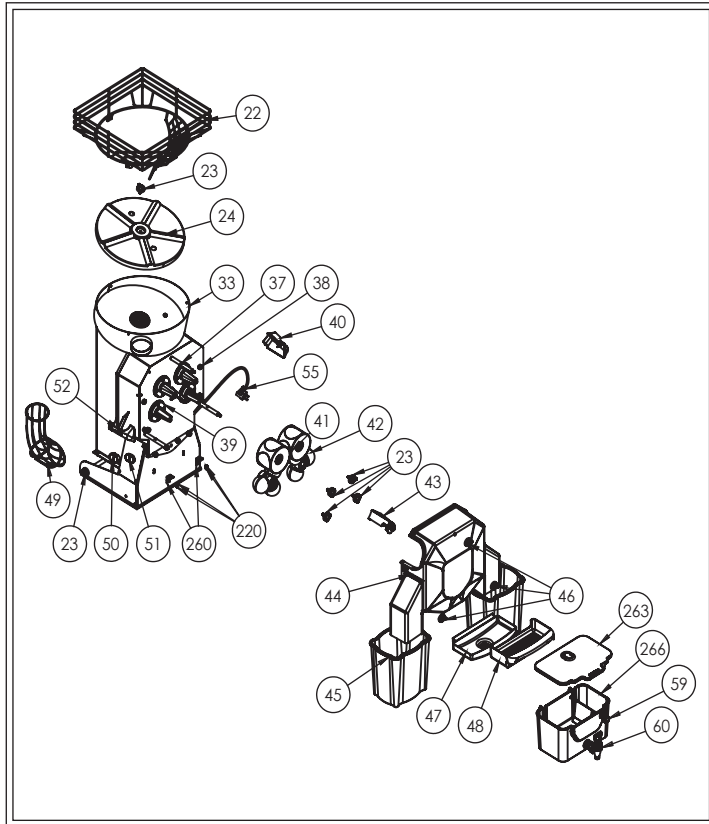
Item Number	Reference Number	Item Name	Total Used
23	0200.1.04.001	Male Screw	4
37	0200.2.10.002	Cover Fixing Shaft (Stainless)	3
38	0200.1.04.023	Safety Switch	2
39	0203.1.04.019	Cover Pad	4
40	0200.1.04.025	Peeler (Right)	1
41	0200.1.04.015	Female Squeezing Ball	2
42	0200.1.04.016	Male Squeezing Ball	2
43	0200.1.04.017	OMP Blade	1
44	0200.01	OMP Cover	1
45	0200.1.01.141	Waste Bucket	2
46	0200.1.04.009	Female Screw	3
47	0200.1.04.028	Filter Tray	1
48	0200.1.04.027	Filter	1
50	0203.1.01.104	OMP Start-Stop Button Silicon Cover	1
51	0203.1.01.103	OMP Start-Stop Button	1
52	0200.1.04.026	Peeler (Left)	1
53	0200.1.03.022	Dropper (Up)	1
54	0200.1.03.021	Dropper (Down)	1
55	0200.1.01.085	Plugged Cable (3x1,5) 3m Grounded	1
113	0203.1.01.131	Imbus M8x25 Bolt (Stainless)	2
142	0206.1.01.170	AA M6x16 Bolt (Stainless)	2
143	0206.01	Cancan 28 Basket Wire	1
144	0206.1.01.171	Imbus M6x16 Bolt (Stainless)	2
145	0206.1.01.168	Carrying Handle (M8)	2
146	0206.02	Cancan 28 Feeding Wire	1
147	0206.1.04.002	Rubber Base	4

6.2 Cancan 38 With Glass (0203)



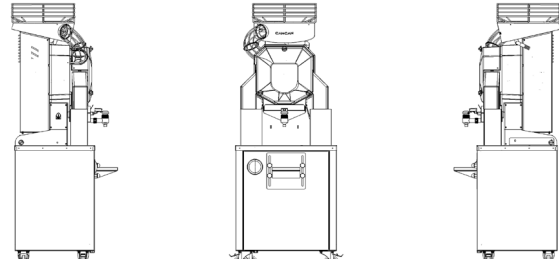
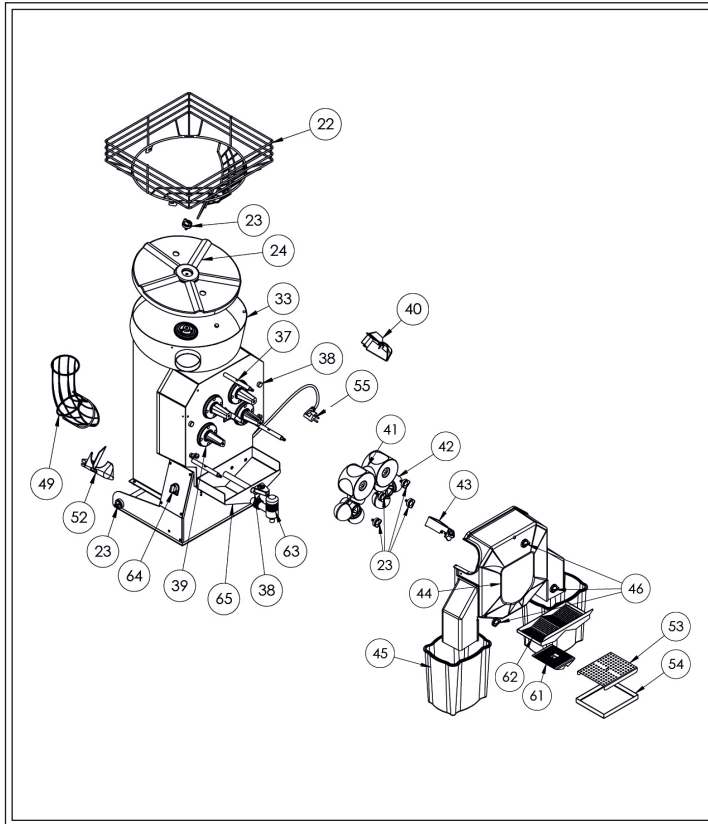
Item Number	Reference Number	Item Name	Total Used
22	0203.02	Upper Basket Wire	1
23	0200.1.04.001	Male Screw	7
24	0203.1.04.003	Turning Disk	1
33	0203.03	Basket	1
37	0200.2.10.002	Cover Fixing Shaft (Stainless)	3
38	0200.1.04.023	Safety Switch	2
39	0203.1.04.019	Cover Pad	4
40	0200.1.04.025	Peeler (Right)	1
41	0200.1.04.015	Female Squeezing Ball	2
42	0200.1.04.016	Male Squeezing Ball	2
43	0200.1.04.017	OMP Blade	1
44	0200.01	OMP Cover	1
45	0200.1.01.141	Waste Bucket	2
46	0200.1.04.009	Female Screw	3
47	0200.1.04.028	Filter Tray	1
48	0200.1.04.027	Filter	1
49	0203.1.03.020	Side Feeding Wire	1
50	0203.1.01.104	OMP Start-Stop Button Silicon Cover	1
51	0203.1.01.103	OMP Start-Stop Button	1
52	0200.1.04.026	Peeler (Left)	1
53	0200.1.03.022	Dropper (Up)	1
54	0200.1.03.021	Dropper (Down)	1
55	0200.1.01.085	Plugged Cable (3*1,5) 3m Grounded	1

6.3 - Cancan 38 With Tank (0204)



Item Number	Reference Number	Item Name	Total Used
22	0203.02	Upper Basket Wire	1
23	0200.1.04.001	Male Screw	7
24	0203.1.04.003	Turning Disk	1
33	0203.03	Basket	1
37	0200.2.10.002	Cover Fixing Shaft (Stainless)	3
38	0200.1.04.023	Safety Switch	2
39	0203.1.04.019	Cover Pad	4
40	0200.1.04.025	Peeler (Right)	1
41	0200.1.04.015	Female Squeezing Ball	2
42	0200.1.04.016	Male Squeezing Ball	2
43	0200.1.04.017	OMP Blade	1
44	0200.01	OMP Cover	1
45	0200.1.01.141	Waste Bucket	2
46	0200.1.04.009	Female Screw	3
47	0200.1.04.028	Filter Tray	1
48	0200.1.04.027	Filter	1
49	0203.1.03.020	Side Feeding Wire	1
50	0203.1.01.104	OMP Start-Stop Button Silicon Cover	1
51	0203.1.01.103	OMP Start-Stop Button	1
52	0200.1.04.026	Peeler (Left)	1
53	0200.1.03.022	Dropper (Up)	1
54	0200.1.03.021	Dropper (Down)	1
55	0200.1.01.085	Plugged Cable (3*1,5) 3m Grounded	1
56	0204.01	OMP Tank Support	2
57	0204.1.01.143	OMP Tank Upper Cover	1
58	0204.1.01.142	OMP Tank	1
59	0204.1.01.012	OMP Tank Mixing Part	1
60	0204.1.01.144	OMP Tank tap	1

6.4 - Cancan 38 Fresh (0205)



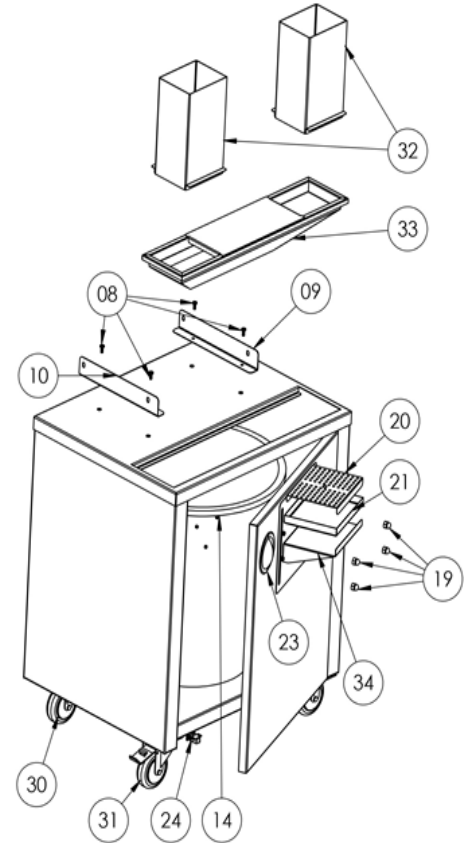
Item Number	Reference Number	Item Name	Total Used
22	0203.02	Upper Basket Wire	1
23	0200.1.04.001	Male Screw	7
24	0203.1.04.003	Turning Disk	1
33	0203.03	Basket	1
37	0200.2.10.002	Cover Fixing Shaft (Stainless)	3
38	0200.1.04.023	Safety Switch	3
39	0203.1.04.019	Cover Pad	4
40	0200.1.04.025	Peeler (Right)	1
41	0200.1.04.015	Female Squeezing Ball	2
42	0200.1.04.016	Male Squeezing Ball	2
43	0200.1.04.017	OMP Blade	1
44	0200.01	OMP Cover	1
45	0200.1.01.141	Waste Bucket	2
46	0200.1.04.009	Female Screw	3
49	0203.1.03.020	Side Feeding Wire	1
52	0200.1.04.026	Peeler (Left)	1
53	0200.1.03.022	Dropper (Up)	1
54	0200.1.03.021	Dropper (Down)	1
55	0200.1.01.085	Plugged Cable (3*1,5) 3m Grounded	1
61	0205.03	OMP Fresh Small Filter	1
62	0205.04	OMP Fresh Big Filter	1
63	0205.01	OMP Fresh Tap	1
64	0205.1.01.105	OMP Fresh Start-Stop Button	1
65	0205.02	OMP Fresh Tank	1

7. ACCESSORIES

7.1 Mobil Car (1101)

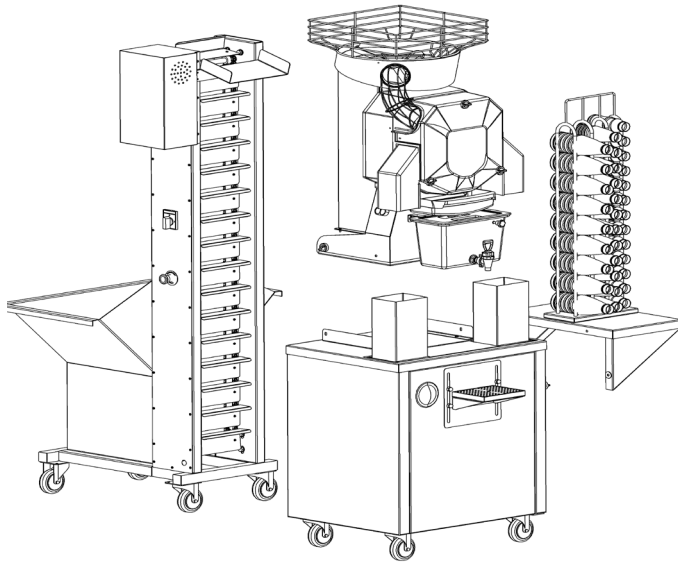
- Mobile car can be used in all models
- It is completely made of 304 quality stainless steel
- 360 degrees rotatable and breakable wheels
- 70 kg capacity Waste Bucket
- Height adjustable Dropper according to bottle and cup size.

Item Number	Reference Number	Item Name	Total Used
8	1101.1.01.054	YB M6x16 Bolt (Stainless)	4
9	1101.1.03.03	Foot L Shaped Connector Right (Stainless) (1,5mm)	1
10	1101.1.03.004	Foot L Shaped Connector Left (Stainless) (1,5mm)	1
14	1101.1.01.180	Waste Bucket (70 kg)	1
19	1101.1.01.181	M10 Cap Nut (Stainless)	4
20	0200.1.03.022	Upper Dropper	1
21	0200.1.03.021	Lower Dropper	1
23	1101.1.01.179	Stainless Grip	1
24	1101.1.01.016	Locking Mechanism	1
30	1101.1.01.178	Wheel	2
31	1101.1.01.177	Wheel With Brake	2
32	1101.01	Pipe TS (Stainless) (1 mm)	2
33	1101.02	Connection Panel for Peel Transfer TS	1
34	1101.03	Dropper Holder TS (Stainless) (1mm)	1



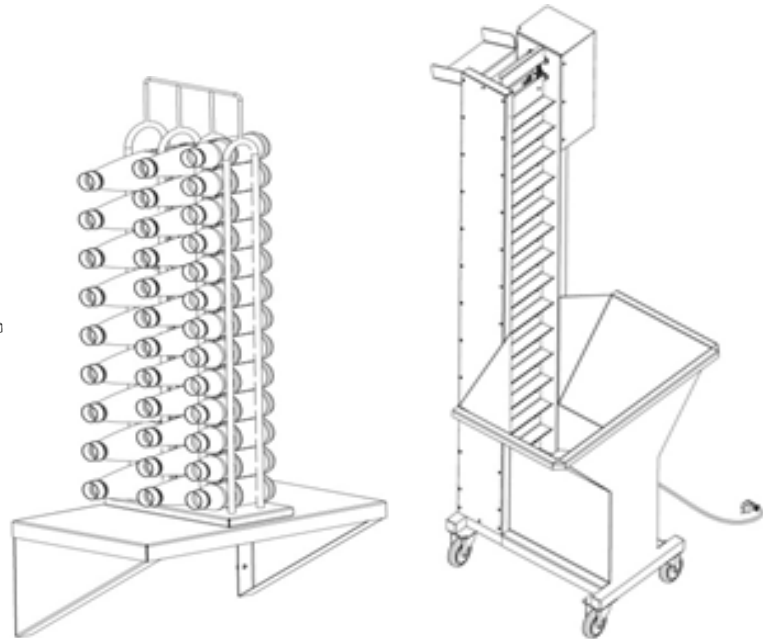
7.2 - Bottle Stand

- Bottle stand can be used in all models under condition of having the mobile car
- It can be used by being mounted next to a mobile car
- It is made of 304 quality stainless steel
- 0,33 lt - 0,5 lt and 1 lt bottle storage capacity



7.3 – The Loading Buncer (0402)

- It can be used in the models Cancan 38 'With Glass', 'With Tank' and 'Fresh' under the condition of having the Mobile Car.
- It is made of 304 quality stainless steel.
- 360 degrees rotatable and breakable wheels
- 60 kg orange storage capacity
- 0,25 kw engine power
- 220 V, 50/60 Hz



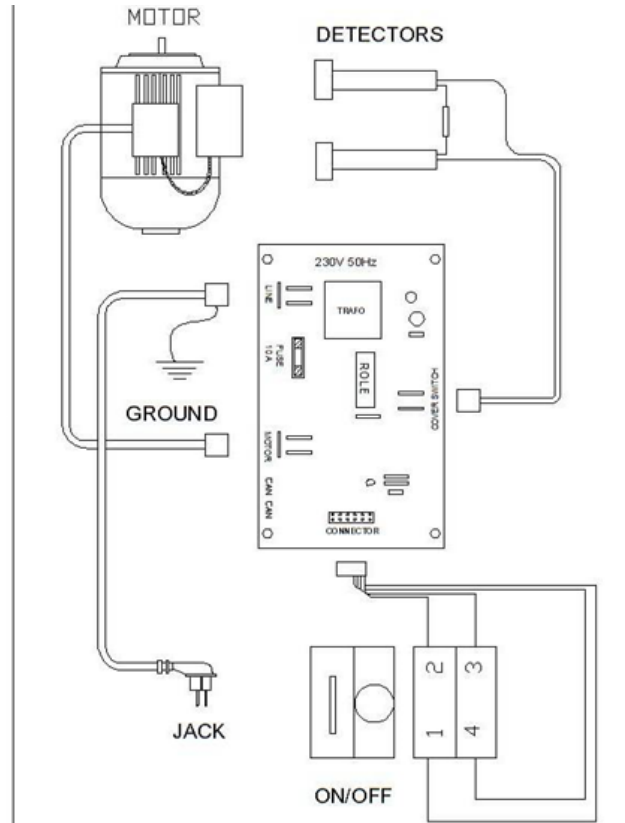
8. PROBLEMS,SOLUTIONS AND SAFETY MEASURES

Problems	Possible Reasons	Actions to do
The Machine is not working.	The Machine is not on	Turn on the machine
	No voltage	Please check the plug socket
	Front cover is not placed correctly	Be sure that it is placed correctly
	Failure in safety detector	Please call Technical Service
	On/Off Button breakdown	
Breakdown in the electrical circuits		
The Machine stops while squeezing process.	insufficient voltage	Check the voltage and compare it with the value indicated in the Instruction Manual.
	Breakdown in the electrical circuits	Please call Technical Service
Squeezing Balls are blocked	The oranges are blocking the machine	Remove Blockage
The Squeezing Balls are not rotating synchronizing.	Internal breakdown	Please call Technical Service
The Peeler is broken	The Peelers are not settled correctly	Check the installation instructions in the Manual.
The Squeezing Balls are not rotating while the Machine is working	Internal breakdown	Please call Technical Service
The Filter is clogged	The Juice is pulpy or seeded	Clean the Filter
The Machine stops after a short time	Insufficient ventilation	Make sure that the ventilation grilles are not blocked.
	Excessive force	Please call Technical Service

9. ELECTRICAL DIAGRAM

8.1 - Safety Precautions

- Unplug the machine before cleaning the machine.
- Do not squeeze any fruits except the ones recommended such as orange, mandarin, grapefruit, lemon.
- Do not insert any material into the feeding wire while the machine is running.
- The machine works according to safety detector. Safety detectors must be controlled regularly whether they work properly.
- Turn on the machine, remove the cover and be sure that the machine stops. If the machine is still running, please call Technical Service.
- If the power supply cable is damaged or frayed, do not operate the machine, call Technical Service.



10. CE CERTIFICATE

CERTIFICATE No. : 7343/IST/17

**EC-ATTESTATION CERTIFICATE**

AT-ONAY SERTİFİKASI

Date/Place of Issue
Sertifika Yayın Tarihi/Yer : 12.07.2017 / İstanbul

Valid Until
Sertifika Geçerlilik Tarihi : 12.07.2022

Name of Applicant
Başvuru Sahibi : CANCAN MEYVE PRESLERİ SAN. VE TIC. LTD. ŞTİ.
Yeşiltepe Mah. 8030 Sk. 15/1 Erenler - Sakarya / Turkey

Name of Manufacturer
Üretici : CANCAN MEYVE PRESLERİ SAN. VE TIC. LTD. ŞTİ.
Yeşiltepe Mah. 8030 Sk. 15/1 Erenler - Sakarya / Turkey

Description of Product
Ürün Tanımı : AUTOMATIC ORANGE, POMEGRANATE, GRAPEFRUIT JUICER
MACHINE FOR COMMERCIAL USE
Otomatik Portakal, Nar, Greyfurt Sıkma Makinaları Endüstriyel Kullanım İçin

Model(s)
Model(ler) : # 0201, 0202, 0203, 0204, 0205, 0206, 0207, 0208, 0209, 0601, 0602, 0603, #

Assessment Performed
Uygulanan Değerlendirme : Conformity to Annex I's Applicable Paragraphs of
2006/42/EC Machinery Directive& 2014/35/EU Low Voltage Directive.

Standard(s) / Standard(lar) : EN ISO 12100:2010, EN 60335-1:2014, EN 60335-2-64:2002+A1:2007, #

Base of Assessment
Değerlendirme Dayanağı : In the opinion of SGS the submitted technical file TR-MD-20177343-1
satisfies the requirements of the Machinery Directive 2006/42/EC Annex-VII
TR-MD-20177343-1 Numaralı Teknik Dosya, Makina Emniyeti Yönetmeliği
Ek-VII Gerekliliklerini Karşıladığı SGS Tarafından Saptanmıştır.

Assessor ID No. / Denetçi No
Değerlendirme Tarihi/Yer : TR-IND-S19
: 05.06.2017 / İstanbul- Turkey

Test reports in technical file TR-MD-20177343-1 are reviewed and found to be acceptable. The certificate is valid as long as the relevant directives and harmonised standards written above are current. The CE mark as shown below can be used, under the responsibility of the manufacturer, after completion of an EC Declaration of Conformity and compliance with all relevant EC Directives.

TR-MD-20177343-1 numaralı Teknik Dosya *güncel test raporları* incelenmiş ve uygun bulunmuştur. Bu sertifikaya referans alınan ilgili yönetmelikler ve standartlar güncel olduğu sürece geçerlidir. Üretici firmasının sorumluluğunda uygunluk beyanının düzenlenmesi ve ilgili tüm AB yönetmeliklerine uygunluğun sağlanması sonrası aşağıda gösterilen CE işareti kullanılabilir.



This EC-Attestation Certificate is only valid for the equipment and configuration described in conjunction with the data detailed above. It refers only to the sample submitted to SGS Supervise Gözetme Elüt Kontrol Servisi A.Ş. for testing and certification. Any modifications made to the product shall immediately be reported to SGS Supervise Gözetme Elüt Kontrol Servisi A.Ş. office in order to examine whether this certificate remains valid.
Bu Sertifika, SGS Supervise Gözetme Elüt Kontrol Servisi A.Ş.'ye sunulan örnek makina üzerinde yapılan değerlendirilmeler referans alınarak düzenlenmiş olup, yukarıdaki bilgiler verilen ürünlere için geçerlidir. Üretici tarafından ürün üzerinde yapılacak olan her türlü modifikasyon işleminin mevcut sertifikanın geçerliliğini değerlendirilmek adına SGS Supervise Gözetme Elüt Kontrol Servisi A.Ş.'ye bildirilmek zorundadır.

SGS Supervise Gözetme Elüt Kontrol Servisi A.Ş.

Bağlar Mah. Osmanpaşa Cad. No.95

İs.İstanbul Plaza, E.Çiğli

Genelİ 134095 İstanbul - TURKEY

t: 90.212.3684000 (Pbx)

f: 90.212.3964762-83

e: SGS.Turkey@sgs.com

S-CRS-EEF-57 Rev.00 11/2016

Page 1 of 1

F1502TMM

For and on behalf of
SGS Supervise Gözetme Elüt
Kontrol Servisi A.Ş.

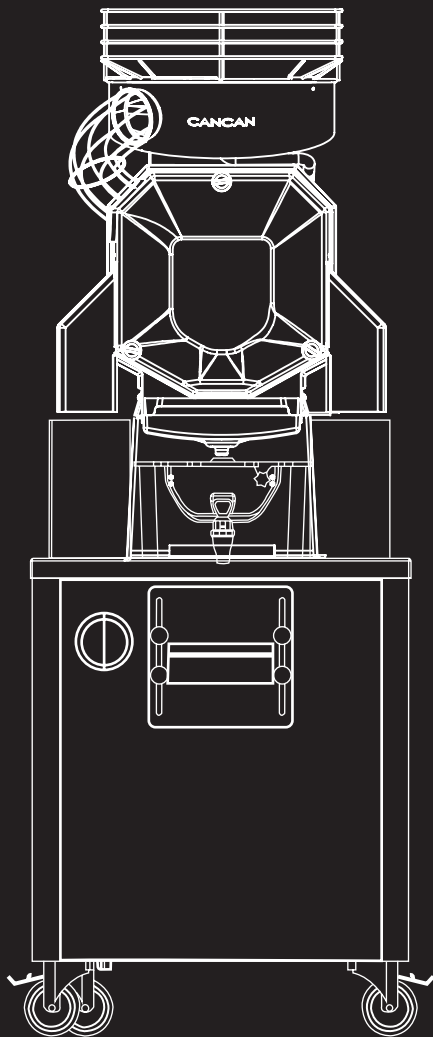
D.Cem BATUHAN



This document is issued on the Client's behalf, by the Company under the General Conditions of Service printed attached.
The Client's attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdiction issues defined therein.

Any other holder of this document is advised that information contained herein reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of Client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to

SGS PALPER
4 21 000017



AUTOMATIC ORANGE JUICER MACHINES

USER GUIDE

CANCAN[®]

• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional