

OTOMATİK NAR SIKMA PRESİ

KULLANIM KILAVUZU

AUTOMATIC POMEGRANATE PRESS

USER GUIDE

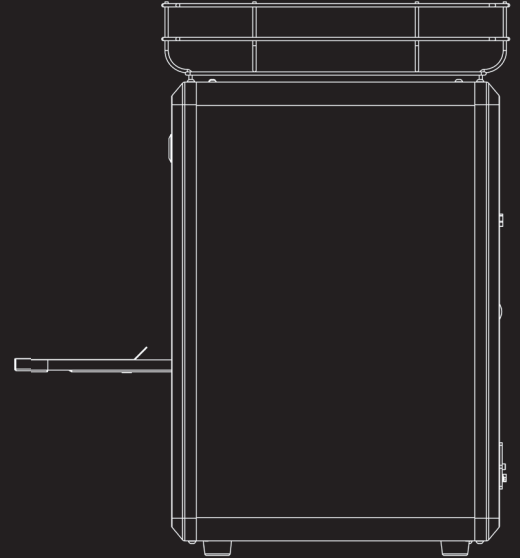
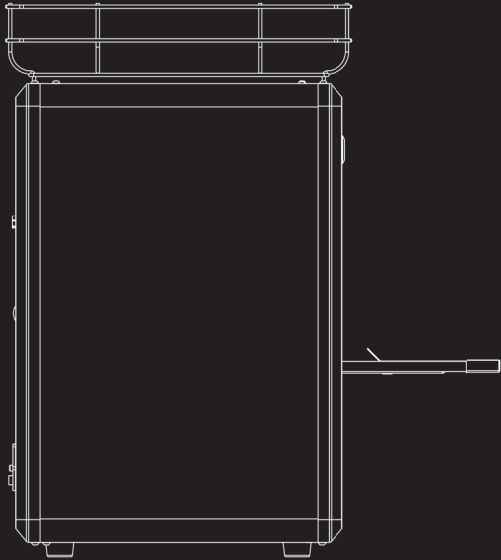
CANCAN®

• 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	5
4.2 - Kurulum ve Çalıştırma	7
4.3 - Temizlik	8
4.4 - Pratik ve Yararlı Bilgiler	9
5 - PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI	10
6- ELEKTRİK DİYAGRAMI	11
7- YEDEK PARÇA RESİMLERİ ve LİSTESİ	12
8 - CE BELGESİ	14
9 - GARANTİ	15

1. GİRİŞ

Cancan otomatik nar sıkma presi; 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 minimum ebatta dizayn edilmiştir.

2. GENEL BİLGİLENDİRME

- Öncelikle firmamızı tercih ettiğiniz ve ürünlerimize gösterdiğiniz ilgi ve güven için teşekkür ederiz.
- Ürününüzden en iyi performansı alabilmeniz için lütfen kullanma kılavuzundaki talimatları dikkatlice okuyun.
- Ürününüzü kurmadan önce, ürününüzü kullanacak kişilerin kullanma kılavuzundaki bilgileri bildiğinden emin olun.
- Kullanma kılavuzunu okumadan önce satın almış olduğunuz ürününüz ile ilgili herhangi bir bakım ve temizlik işlemi yapmayın.
- Herhangi bir durumda kolayca başvurmak için kullanma kılavuzunuzu ürününüze yakın bir yerde saklayın.
- Satın almış olduğunuz ürün kolisi içerisinde,
 - 1 adet Otomatik Nar Meyve Presi Makinesi,
 - 1 adet kullanma kılavuzu olacaktır.

NOT: Eğer herhangi bir parça hasarlı ya da eksikse, tedarikçi firmaya üç gün içinde durumu bildirin. Lütfen cihazınızın 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

- Tamamen 304 kalite Paslanmaz çelikten üretim
- Çift süzgeç
- Yaklaşık 5 dakikada sökme, temizleme ve geri montajlama
- Sıkım süresi: 8sn
- Yaklaşık 5kg'lık meyve stoklama sepeti
- Ortalama Basınç: 1 ton
- Motor: 0,55 kw
- Voltaj, Frekans: 220/230 Volt, 50/60 Hz
- Ağırlık: 50 kg
- Ebatlar: 30 cm x 41,5 cm x 68 cm

4. KULLANIM İÇİN TALİMATLAR

4.1 Hazırlık

Ürününüz kullanıma hazır bir şekilde sevk edilir. Ürünü dik ve güvenli bir şekilde taşıyın. Ürününüz, ürüne özel kutuya konmuş ve güvence altına alınmıştır.

- Kutuyu açın. Keskin bir alet ya da bıçak kullanmanıza gerek yoktur. Ürününüzü kutu içerisinden çıkartın ve kullanacağınız alana yerleştirin.
- Kurulum ve ilk çalıştırma kullanıcı tarafından yapılabilir.
- Ürünü düz ve kaygan olmayan, sağlam bir zemine yerleştirin.
- Ürününüzün havalandırma deliklerinin etrafının açık olmasına dikkat edin.

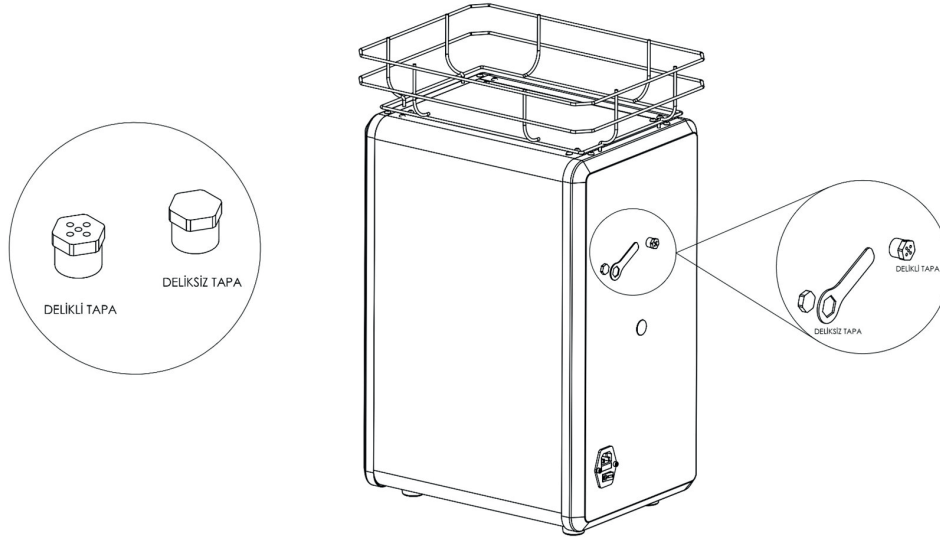
Uyarı: Cihazınızın klimalı ortamda, oda sıcaklığında çalıştırılması tavsiye edilir.

Uyarı: Ürününüzü şehir şebekesine (220 V) bağlayın.

Uyarı: Bu ürün topraklı prizde kullanılmalıdır.

KULLANIMA BAŞLAMADAN ÖNCE TAPANIN DEĞİŞTİRİLMESİ

Uyarı: Ürününüz hidrolik sistem ile çalışmakta ve üniteye yağ konmuş olarak size sevk edilmektedir. Ürününüzü kullanacağınız alana yerleştirdikten sonra, taşıma esnasında üründeki yağın dökülmemesi için konulan ürünü arka tarafında bulunan kör tapayı söküp yerine delikli tapayı takın. Delikli tapa ürününüzün kullanım esnasında hava olarak atmosfer basıncında çalışmasını sağlayacaktır. Sistemin atmosfer basıncında verimli çalışması için mutlaka delikli tapayı kullanmanız gerekmektedir. Kör tapayı sadece ürünü bir yerden bir yere taşıırken kullanın. (Ürün ile birlikte tapaları değiştirmek için anahtar gönderilmiştir.) **(Şekil 1)**



(Şekil 1)

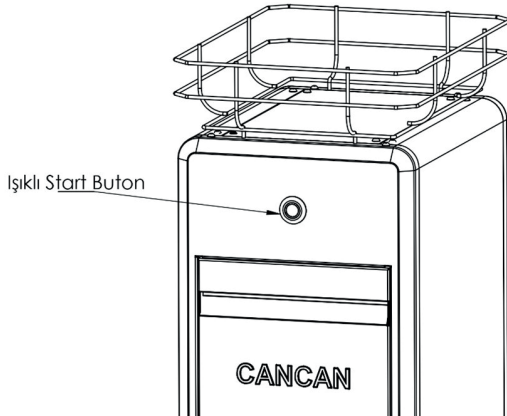
4.2 – ÇALIŞTIRMA

- Ürününüzün fişini prize takın.
- Ürününüzün önündeki yeşil lambanın yanıyor olması gerekir. Bu lamba ürünün kullanıma hazır olduğunu gösterir.
- Tavsiye edilen meyvelerden (Nar, Portakal, Mandalina, Greyfurt ve Limon) birini temiz bir bıçak yardımıyla ortadan ikiye bölün.

Uyarı: Meyveleri kesmeden önce mutlaka yıkayın.

- Kapağı açın, meyveyi posa kısmı Büyük süzgece gelecek ve büyük süzgeci ortalayacak şekilde yerleştirin. **(Şekil 2)**

Uyarı: Ürününüzün özellikle meyve ile temas eden süzgeç, ızgara ve baskı aparatı parçalarının temiz olduğundan emin olun, yıkamadan kesinlikle kullanmayın.

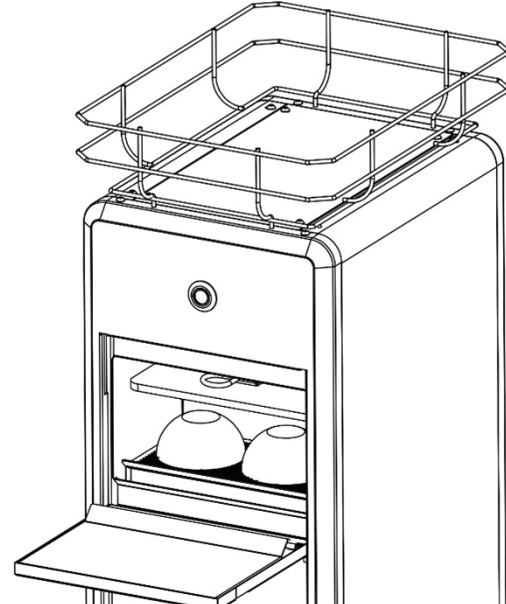


(Şekil 3)

- Kapağı kapatın.
- Damlalığın ortasına gelecek şekilde bir bardak koyun.
- Start butonuna basın.
- Start butonuna bastığınız anda sıkım işlemi başlayacaktır. Sıkım süresince yeşil ışık sönecek ve kırmızı ışık yanacaktır.

(Şekil 3)

- Sıkım yaklaşık 8 saniye sürmektedir.



(Şekil 2)

4.3 Temizlik

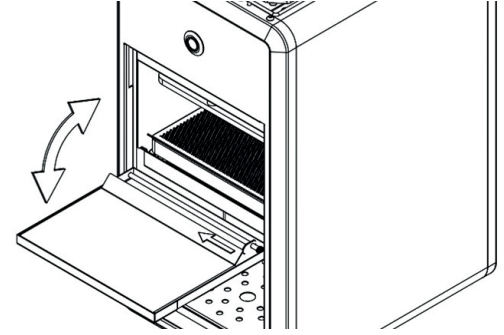
- Ürününüzde yıkanacak parçaların söküm işlemi kolaydır.
- Kullanım süresine ve ihtiyaç durumuna göre bir ya da iki kez temizlik yapılabilir.
- Ürünün kapağını tamamen açın.

Uyarı: Şekil 4'teki gibi yay mekanizmasını açarak kapak sökülebilmektedir.

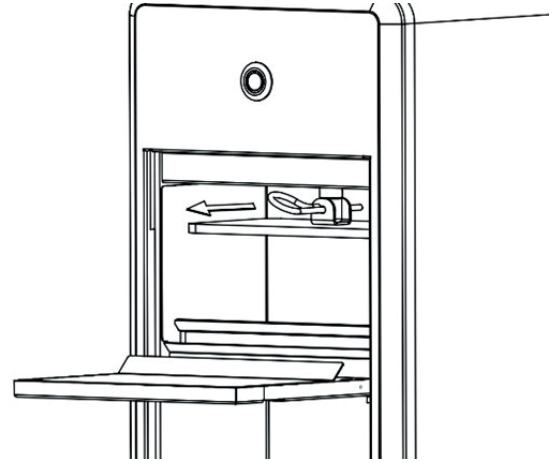
- Baskı aparatını, pimi kendinize çekerek çıkartabilirsiniz. **(Şekil 5)**
- Sırasıyla Büyük Süzgeç, Izgara ve Küçük Süzgeci çıkarıp ılık suda yıkayabilirsiniz.

Uyarı: Ürününüzde, meyve suyu temas ettiğinden temizliğe en çok ihtiyaç duyan bu parçalardır. Temizlemediğiniz Büyük Süzgeç, Izgara ve Küçük Süzgeç sıkma verimini düşürdüğü gibi bakterilerin oluşmasını sağlayabilir.

- Damlalık içerisinde meyve suyu birikebileceğinden gün içerisinde kontrol edilmesi gerekmektedir
- Ürününüzü uzun süre kullanmayacaksanız temizledikten sonra kutusuna koyup hava almayacak bir şekilde jelatin ile kaplayıp güneş olmayan bir ortamda oda sıcaklığında saklayın.



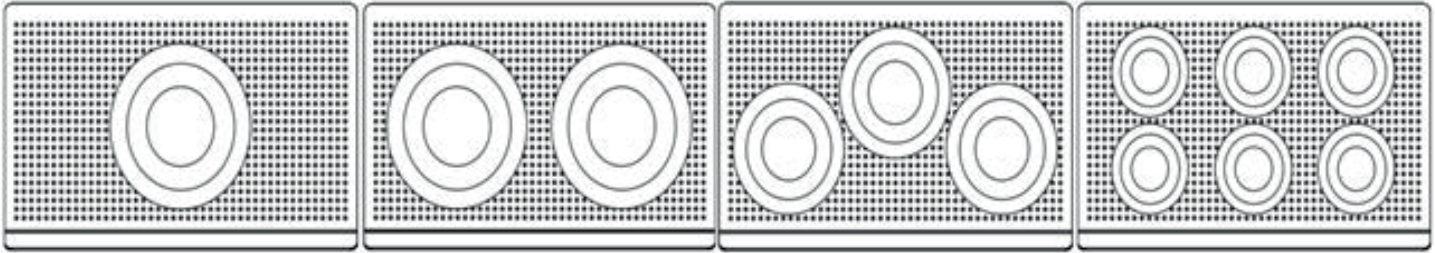
(Şekil 4)



(Şekil 5)

4.4. PRATİK VE YARARLI BİLGİLER

- Meyve sıkımı esnasında taze ve sulu meyve kullanmanız maksimum meyve suyu elde etmenizi sağlar.
- Meyveleri boyutlarına göre, Büyük süzgeç üzerine Şekil 6'deki gibi yerleştirmek sıkımdan maksimum verim elde etmenizi sağlar.



(Şekil 6)

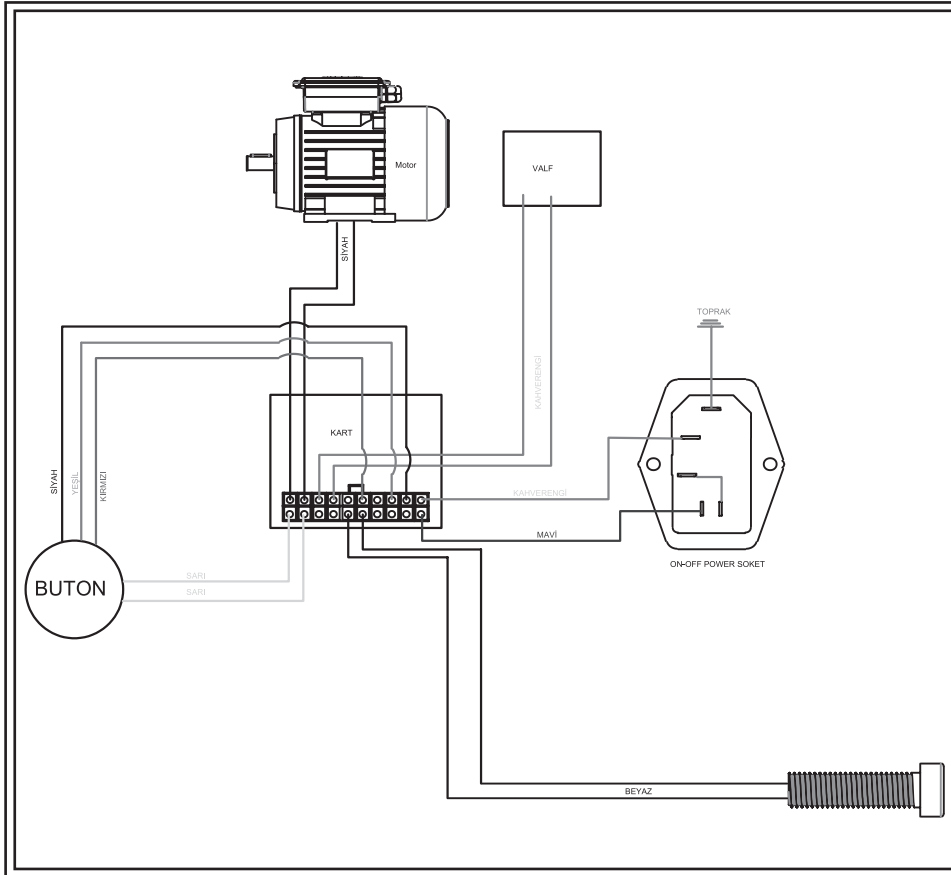
- Sıkma işlemini bitirdikten posayı süzgeç ile birlikte almak size hız sağlar.
- Sıkma işlemi esnasında bardağın taşmamasına ve bardağın damlalığının tam ortasına gelmesine dikkat edin.

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

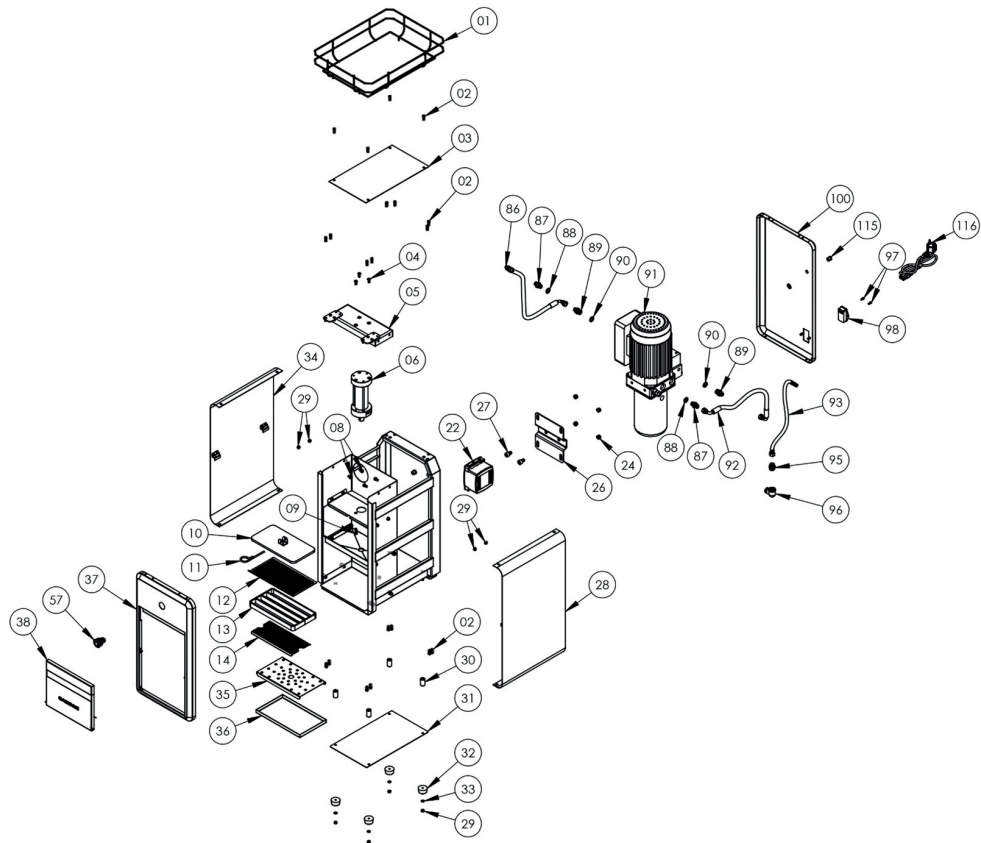
5. PROBLEMLER VE ÇÖZÜM YOLLLARI

SORUN	MUHTEMEL SEBEB	YAPILACAKLAR
Ürün çalışmıyor	Kapak açık	Kapağı kapatın
	Voltaj yok	Prizi kontrol edin
	Fiş / Kablo arıza	Teknik servisi arayın
	Motorda, ünite de arıza	
	Start butonunda arıza	
	Elektronik kartta, Devrelerde arıza	
	Switchlerde arıza	
Ürün sıkım işlemi Sırasında duruyor	Yetersiz voltaj	Voltajı kontrol ederek Kullanma kılavuzunda belirtilen değerle karşılaştırın
	Devrelerde arıza	Teknik servisi arayın
	Yetersiz havalandırma	Havalandırma ızgaralarının tıkanmadığından emin olun
	Aşırı güç	Teknik servisi arayın
Sıkım verimi düşük	Yağ kaçağı	Teknik servisi arayın
	Meyve şekil 6 deki gibi Yerleştirilmemiş	Meyveleri şekil 6 deki gibi yerleştirin
	Suyu az, çürük meyve	Bol sulu meyve kullanın

6. ELEKTRİK DİYAGRAMI



7. YEDEK PARÇA RESİMLERİ ve LİSTESİ



Parça No	Referans No	Parça Adı
1	76408	Otomatik Nar Hazne Teli (Montajlı)
2	60294	İmbus Bombeli M5x16 Cıvata (Paslanmaz)
3	70748	Otomatik Nar Üst Kapama Sacı
4	60020	İmbus Havşeli M6x16 Cıvata (Paslanmaz)
5	76543	Otomatik Nar Piston Üst Destek Sacı (Montajlı)
6	76035	Nar Piston (Montajlı)
8	60004	AA M6x12 Cıvata (Paslanmaz)
9	60006	AA M6x20 Cıvata (Paslanmaz)
10	76040	Nar Pres Tablası (Montajlı)
11	70158	Nar Pres Tablası Pimi
12	70157	Nar Büyük Süzgeç
13	76039	Nar Izgara (Montajlı)
14	70154	Nar Küçük Süzgeç
22	55005	OMP Elektronik Kart
24	60174	M8 Fiberli Somun (Paslanmaz)
26	73040	Nar Hidrolik Ünite Bağlantı Sacı
27	60229	İmbus M10x16 Cıvata (Galvaniz)
28	76544	Sağ Yan Kapak (Montajlı)
29	60171	M6 Fiberli Somun (Paslanmaz)
30	72134	Otomatik Nar Papuç Destek
31	70749	Otomatik Nar Alt Kapama Sacı
32	44062	PVC Tampon

Parça No	Referans No	Parça Adı
33	60123	M6 Pul (Paslanmaz)
34	76545	Sol Yan Kapak (Montajlı)
35	70149	Nar Damlalık Üst
36	70150	Nar Damlalık Alt
37	76407	Otomatik Nar Ön Panel (Montajlı)
38	76404	Otomatik Nar Presi Kapak (Montajlı)
57	55123	RGB Metal Buton 12 24V DC
86	44064	Hidrolik Hortum (Uzun)
87	24010	Piston Rekoru
88	60128	Oringli Pul (1/4)
89	24011	Valf Rekoru
90	60129	Oringli Pul (3/8)
91	55020	Hidrolik Ünite (220v - 0,55kw - 2lt)
92	44065	Hidrolik Hortum (Kısa)
93	44066	Nefes Hortumu
94	71019	Nefes Kapağı (Kör)
95	71017	L Dirsek Rekoru
96	24012	Nar L Dirsek
97	60025	İmbus M4x10 Cıvata (Paslanmaz)
98	55116	On - Off Power Soket
100	70724	Otomatik Nar Arka Panel
115	71018	Nefes Kapağı
116	55114	Fişli Power Kablosu

8. CE BELGESİ

CANCAN®
• SINCE 1958 •AT UYGUNLUK BEYANI
İMALATÇI ADI - ADRESİEC DECLARATION OF CONFORMITY
MANUFACTURER NAME - ADDRESS**CANCAN MEYVE PRESLERİ SAN. VE TIC. LTD. ŞTİ.**Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15 ERENLER
Adapazarı - Sakarya, TURKEYAşağıda tanımlanmış olan ekipmanlar için
2006/42/AT Makina Emniyeti Yönetmeliği'nin
uygulanabilen gerekliliklerinin yerine getirildiğini ve
sorumluluğun alınmış olduğunu beyan ederiz.We declare that the applicable requirements of the
Machinery Directive 2006 / 42 / EC have been met and
responsibility assumed for the equipment described
below.Aşağıda tanımlanan ürünler iç üretim kontrollerine
bağlı olarak Firmamız tarafından kontrol edilmiştir.The products described below have been inspected by
our company in accordance with internal production
controls.ÜRÜN TANIMI :

OTOMATİK NAR MEYVE PRESİ

EQUIPMENT DESCRIPTION :

AUTOMATIC POMEGRANATE PRESS

MODEL / TİP :MODEL / TYPE :

0603

0603

YÖNETMELİKLER:

Makina Emniyeti Yönetmeliği 2006 / 42 / AT

DIRECTIVES:

Machinery Directive 2006 / 42 / EC

UYGULANAN UYUMLAŞTIRILMIŞ STANDARTLAR:

Regulations Applied acc. to HARMONIZE STANDARDS:

EN ISO 12100:2010, EN 60335-1, EN 60335-2-64

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
GÖREV - POSITION
ADRESİ - ADDRESS: Yusuf SAVUR
: Kalite Sorumlusu - Quality Control Supervisor
: Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15
ERENLER / SAKARYA , TÜRKİYEİMALATÇI ADINA - SIGNED ON BEHALF OF THE MANUFACTURERAD_SOYAD - NAME_SURNAME
GÖREV - POSITION
YER / TARİH - PLACE / DATE
İMZA - SIGNATURE: TUNC ÖZÜÜĞÜRLÜ
: Genel Müdür - General Manager
: SAKARYA / 11.05.2016**CANCAN®**MEYVE PRESLERİ SAN. VE TIC. LTD. ŞTİ.
Yeşiltepe Mah. 8030 SOK. No:15 Erenler / SAKARYA
T.C. Sakarya İl Y. D. No: 15260 / 8030
Tic. Sic. No: 270947 Y. D. : 150 037 0445
Mersis No: 0199017855500036 Tic.Sic.No:15260

Horeca Equipment For Professional

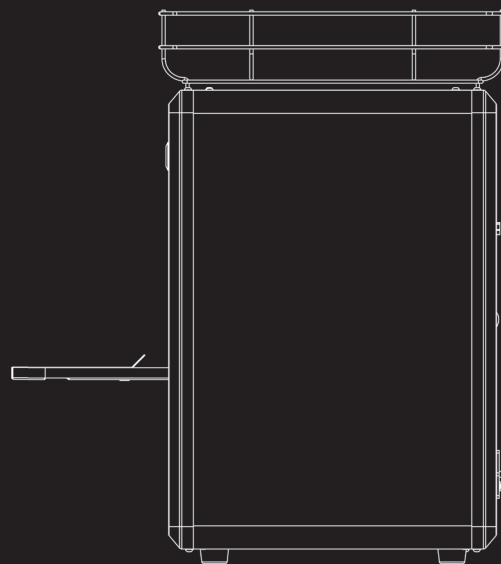
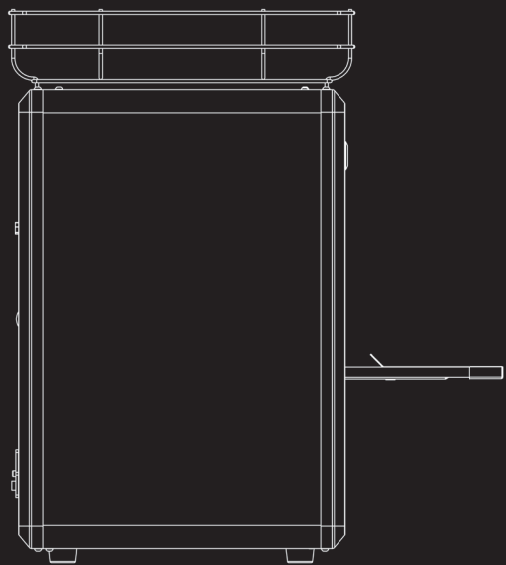


TABLE OF CONTENT

1 - INTRODUCTION	18
2 - GENERAL INFORMATION	18
3 - TECHNICAL SPECIFICATIONS	19
4 - INSTRUCTIONS FOR USAGE	
4.1 - Preparation	19
4.2 - Operation	21
4.3 - Cleaning.....	22
4.4 - Practical and Useful Information	23
5 - POSSIBLE PROBLEMS and SOLUTIONS	24
6- ELECTRICAL DIAGRAM	25
7- EXPLODED PICTURE AND SPARE PARTS LIST	26
8 - CE CERTIFICATE	28
9 - WARRANTY	29

1. INTRODUCTION

The Cancan Automatic Pomegranate Press was designed in minimum dimensions for the purpose of juicing pomegranates, oranges, mandarins, grapefruits, and lemons in hotels, restaurants, shopping malls, supermarkets, grocery stores, homes, vitamin cafés etc.

NOTE: : If any parts are damaged or missing, notify the supplier within 3 days.

Please do not hesitate to contact us for any issue with the use of your product. Our company attaches great importance on all comments, suggestions and criticisms about our products.

2. GENERAL INFORMATION

- First of all, we would like to thank you for your interest and trust in our products.
- Please read the instructions in the user manual carefully to get the best performance from your product.
- Before installing your product, make sure that you are familiar with the information in the user manual of your product.
- Do not perform any maintenance or cleaning on your purchased product before reading the instruction manual.
- Keep your instruction manual near the product for easy reference in any case.
- In the box of your purchased product there will be,
 - 1 piece Automatic Pomegranate Press,
 - 1 piece User Manual.

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Completely made of 304 quality stainless steel
- Double Strainer
- Disassembly, cleaning and reassembly in approximately 5 minutes
- Squeezing Time: 8 Seconds
- Approximately 5kg of fruit stocking basket
- Average Pressure: 1 ton
- Motor: 0,55 kw
- Voltage, Frequency : 220/230 Volt, 50/60 Hz
- Weight: 50 kg
- Sizes: 30 cm x 41,5 cm x 68 cm

4. INSTRUCTIONS FOR OPERATING

4.1 PREPARATION

- Your product is shipped ready for use. Move the product upright and securely. The product is specially boxed and secured.
- Open the box. You do not need to use a sharp tool blade. Take your product out of the box and place it where you will use it.
- Installation and initial operation can be done by the end user.
- Place the product on a level, smooth, non-slip floor.
- Make sure that around of the ventilation holes of your product is open

Caution: It is recommended to operate your product in an airconditioned environment at room temperature.

- Check the power outlet that you will connect your product whether there is proper electricity

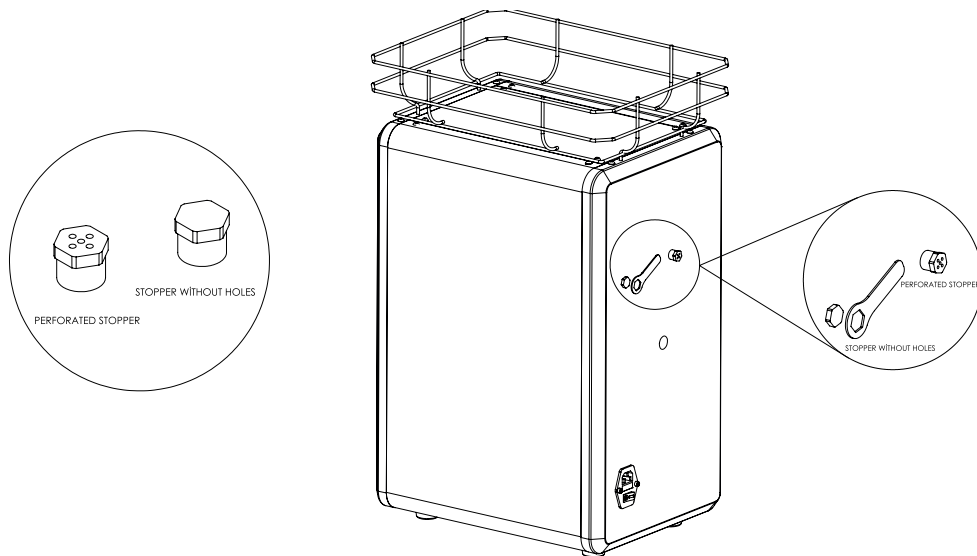
REPLACEMENT OF STOPPER BEFORE START

Caution: Connect your product to the city electricity network (220 V).

Caution: This product must be used in an grounded power outlet.

Caution: Your product works with a hydraulic system and is shipped to you with oil added to the unit.

After placing your product in the area where you will use it, remove the Blind Stopper (without wholes) on the back of the product and replace it with the Perforated Stopper in order to prevent the oil in the product from spilling during transportation. The Perforated Stopper will ensure that your product operates at atmospheric pressure as air during use. For the system to work efficiently at atmospheric pressure, you must use the Perforated Stopper. Use the Blind Stopper (without holes) only when moving the product from one place to another. (A tool is sent together with the product to replace the Stopper.) **(Figure 1)**



(Figure 1)

4.2 – OPERATING

- Plug your product into power outlet
- The green light in front of the product must be on. This Green light indicates that the product is ready to use.
- Cut the recommended fruits (Pomegranate, Orange, Tangerine, Grapefruit and Lemon) into halves with a clean knife.

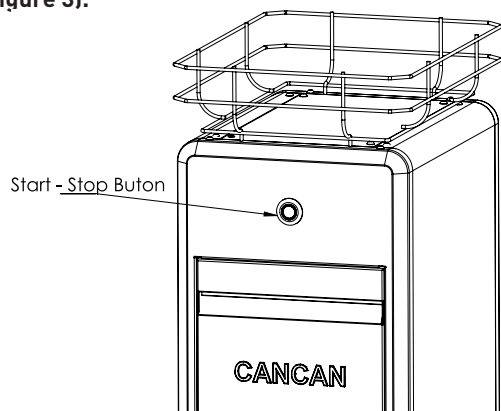
Caution: Wash the fruits before cutting.

- Open the cover, place the fruit in the center of the strainer.

(Figure 2).

Caution: Make sure that fruit-contact parts (filter, trash rack, pressing tray) are clean.

- Close the Cover.
 - Put a glass or carafe in the center of the Drip Tray.
 - Press Start button.
 - When you press Start Button, the juicing process will start.
- During pressing, the green light will turn off and red light will turn on **(Figure 3).**



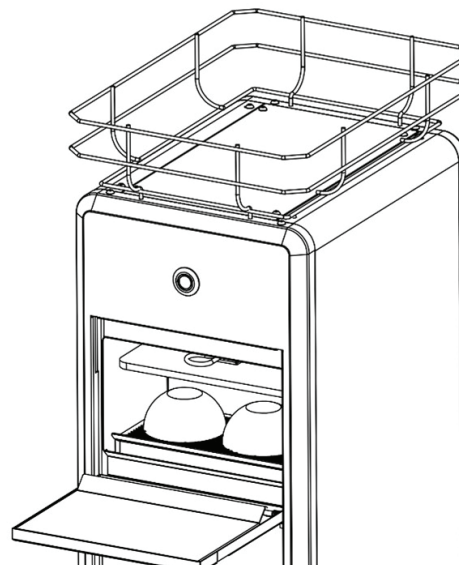
(Figure 3)

- The Pressing Process lasts approximately 8 seconds

Caution: Do not open the cover while the red light is on. Wait for green light to indicate that juicing process is finished.

Caution: If you open the cover while the red light is on, the machine will not work unless you close the cover. For safety reasons, the machine never works while cover is on open position.

- See that the green light is on after the pressing process and open the Cover. Remove the squeezed fruit and repeat the same operation.



(Figure 2)

4.3 CLEANING

- It is very easy to disassemble the washable parts of the machine.
- Cleaning can be done once or twice depending usage period.
- Open completely product cover.

Caution: As shown in Figure 4, the cover can be removed by opening the spring mechanism.

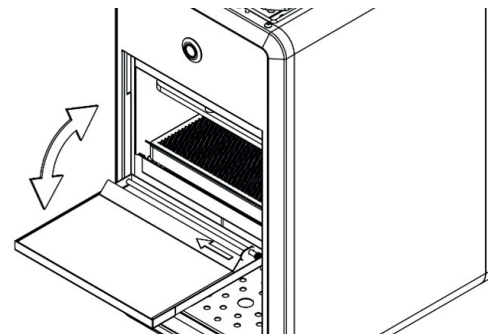
- You can remove the pressing unit by pulling the Pres Tray Pin to yourself.

(Figure 5)

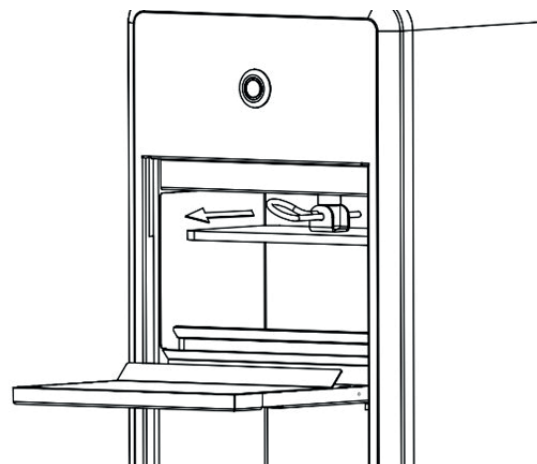
- You can remove the Large Filter, Trash Rack and the Small Filter and wash them in warm water.

Caution: In your product, these are the pieces that need the most cleaning because they come in contact with the juice. If you don't clean The Large Filter, Trash Rack and Small Filter, it reduces juicing efficiency and it can cause formation of bacteria.

- Since fruit juice may accumulate in the Drip Tray, it should be checked during the day.
- If you are not going to use your product for a long time you should clean your product and place it in its box by covering gelatin for preventing air contact and store it in non sunlight environment at room temperature.



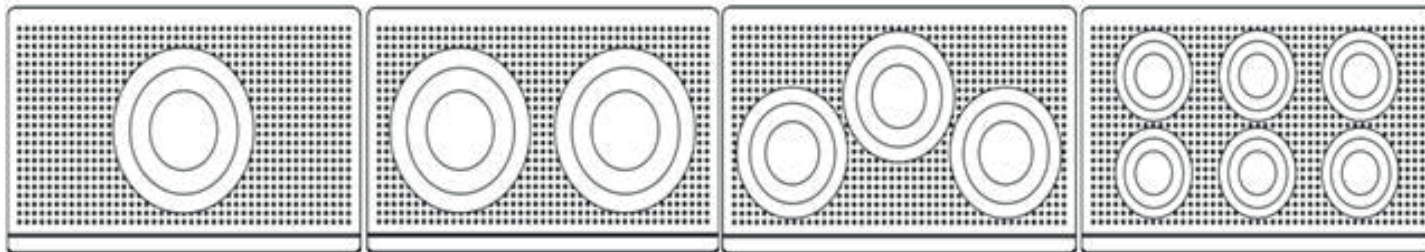
(Figure 4)



(Figure 5)

4.4. PRACTICAL AND USEFUL INFORMATION

- Using fresh and juicy fruits allows you to obtain maximum juice
- Depending on fruit size you can provide maximum efficiency by placing fruits on Large Filter as shown at Figure 6.



(Figure 6)

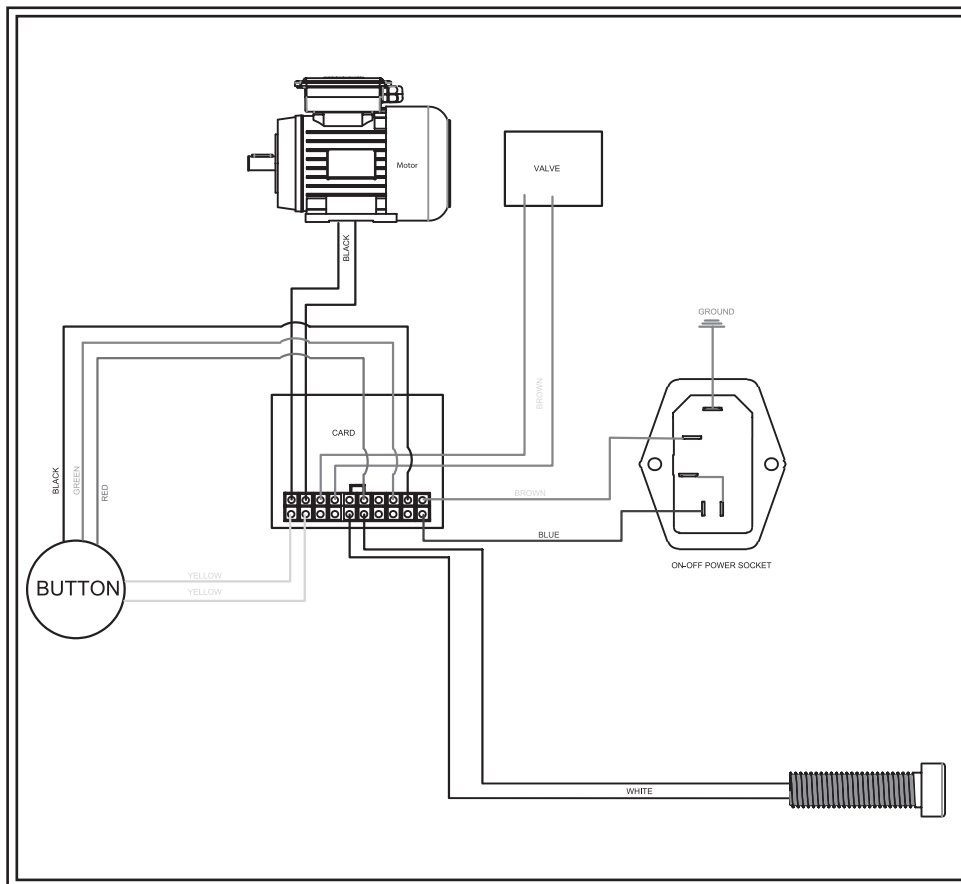
- When pressing process is done you can remove the fruit pulps together with filter. This accelerates your juicing process.
- Make sure that the cup does not overflow during the juicing process and that the cup must be in the center of the Drip Tray.

Caution: Our company recommends for the purpose of replacement and replacement only using our company production spare parts

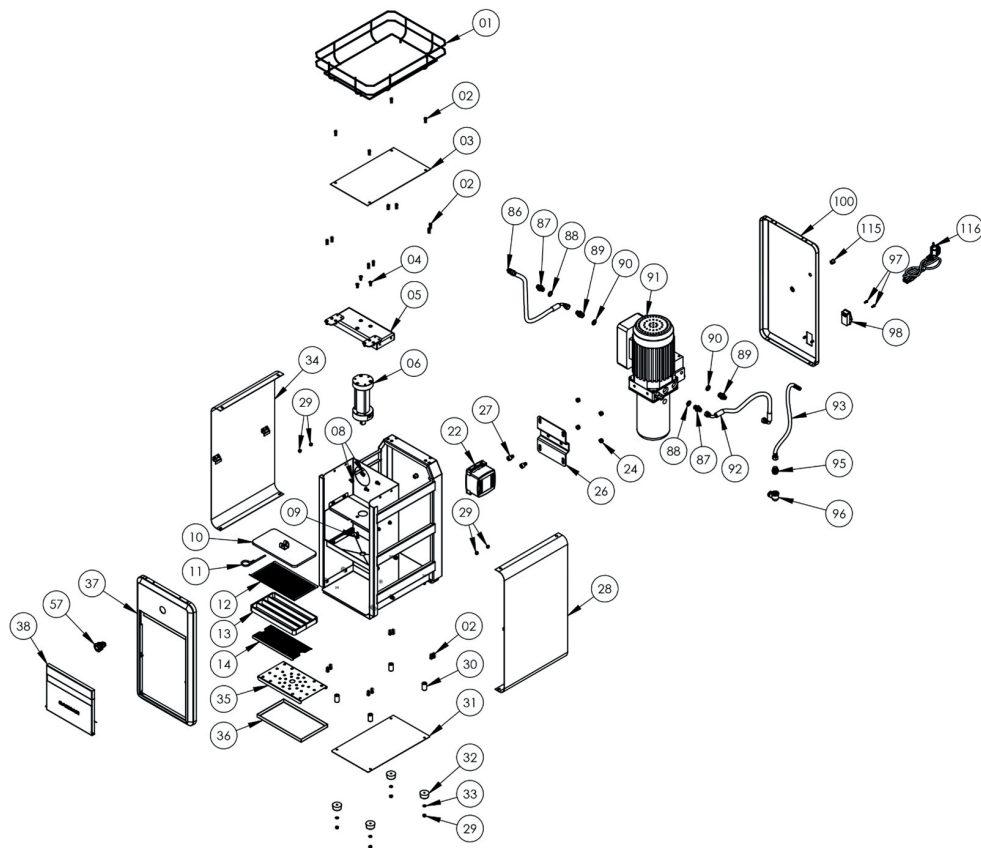
5. POSSIBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS

PROBLEM	POSSIBLE REASON	SOLUTION
Machine is not working	Cover is open	Close the Cover
	No Voltage	Check Power Outlet
	Plug / Cable breakdown	Call Technical Service
	Engine unit breakdown	
	Breakdown on Start Button	
	Breakdown on Electronic Card and Circuits	
	Breakdown on Switches	
Machine stops while juicing process	Lack of Voltage	Check voltage and compare to values indicated in User Manual
	Breakdown on Circuits	Call Technical Service
	Insufficient ventilation	Make sure that air ventilation space is open
	Excessive power	Call Technical Service
Juicing Efficiency is Low	Oil leakage	Call Technical Service
	Fruit is not placed as shown at Figure 6	Place fruit as shown at Figure 6
	Rotten and less juicy fruit	Use juicy and fresh fruit

6. ELECTRICAL DIAGRAM



7. EXPLODED PICTURE AND SPARE PARTS LIST



Item No	"Reference No"	Item Name
1	76408	Aut.Pomegranate Press Basket Wire (Assembled)
2	60294	Imbus Curved M5x16 Bolt (Stainless)
3	70748	Aut.Pomegranate Press Top Cover Metal sheet
4	60020	Imbus M6x16 Countersunk Bolt (Stainless)
5	76543	Aut.Pomegranate Press Piston Upper Support (Assembled)
6	76035	Pomegranate Press Piston (Assembled)
8	60004	AA M6x12 Bolt (Stainless)
9	60006	AA M6x20 Bolt (Stainless)
10	76040	Pomegranate Press Tray
11	70158	Pomegranate Press Tray Pin
12	70157	Pomegranate Large Filter
13	76039	Pomegranate Trash Rack
14	70154	Pomegranate Small Filter
22	55005	AJ Electronic Card
24	60174	M8 Fibered Nut (Stainless)
26	73040	Hydraulic Unit Connecting Metal Sheet
27	60229	Imbus Curved M10x16 Bolt (Galvaniz)
28	76544	Right Side Cover (Assembled)
29	60171	M6 Fibered Nut (Stainless)
30	72134	Aut.Pomegranate Press Lug Support
31	70749	Aut.Pomegranate Press Bottom Cover Sheet
32	44062	PVC Tampon

Item No	"Reference No"	Item Name
33	60123	M6 Washer (Stainless)
34	76545	Left Side Cover (Assembled)
35	70149	Pomegranate Upper Drip Tray
36	70150	Pomegranate Lower Drip Tray
37	76407	Aut.Pomegranate Press Front Panel (Assembled)
38	76404	Aut.Pomegranate Press Cover (Assembled)
57	55123	RGB Metal Button 12/24V DC
86	44064	Hydraulic Hose (Long)
87	24010	Piston Connector (1/4)
88	60128	Oring Washer (1/4)
89	24011	Valf Connector (Long)
90	60129	Oring Washer (3/8)
91	55020	Hydraulic Unit (220V,0,55kw,2lt)
92	44065	Hydraulic Hose (Short)
93	44066	Windpipe
94	71019	Stopper (without wholes)
95	71017	L Elbow Connector
96	24012	L Elbow
97	60025	Imbus M4x10 Bolt (Stainless)
98	55116	On-Off Power Socket
100	70724	Aut.Pomegranate Press Back Panel
115	71018	Perforated Stopper
116	55114	Power Cable with Plug

8. CE CERTIFICATE

CANCAN®
• SINCE 1958 •**CE**AT UYGUNLUK BEYANI
İMALATÇI ADI - ADRESİEC DECLARATION OF CONFORMITY
MANUFACTURER NAME - ADDRESS**CANCAN MEYVE PRESLERİ SAN. VE TIC. LTD. ŞTİ.**Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15 ERENLER
Adapazarı - Sakarya, TURKEYAşağıda tanımlanmış olan ekipmanlar için
2006/42/AT Makina Emniyeti Yönetmeliği'nin
uygulanabilen gerekliliklerinin yerine getirildiğini ve
sorumluluğun alınmış olduğunu beyan ederiz.We declare that the applicable requirements of the
Machinery Directive 2006 / 42 / EC have been met and
responsibility assumed for the equipment described
below.Aşağıda tanımlanan ürünler iç üretim kontrollerine
bağlı olarak Firmamız tarafından kontrol edilmiştir.The products described below have been inspected by
our company in accordance with internal production
controls.ÜRÜN TANIMI :EQUIPMENT DESCRIPTION :OTOMATİK NAR MEYVE PRESİAUTOMATIC POMEGRANATE PRESSMODEL / TİP :MODEL / TYPE :

0603

0603

YÖNETMELİKLER:DIRECTIVES:

Makina Emniyeti Yönetmeliği 2006 / 42 / AT

Machinery Directive 2006 / 42 / EC

UYGULANAN UYUMLAŞTIRILMIŞ STANDARTLAR:Regulations Applied acc. to HARMONIZE STANDARDS:

EN ISO 12100:2010, EN 60335-1, EN 60335-2-64

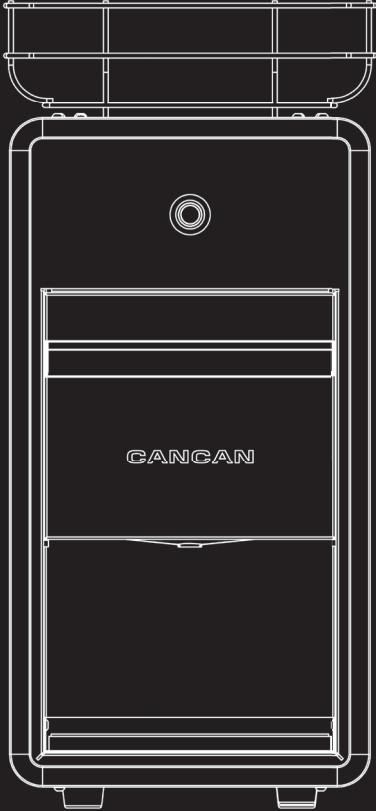
TEKNİK DOSYAYI HAZIRLAMAKLA YETKİLİ OLAN KİŞİ ADI VE ADRESİ -
NAME AND ADDRESS OF THE PERSON AUTHORISED TO COMPILE THE TECHNICAL FILE:.AD_SOYAD / NAME_SURNAME
GÖREV - POSITION
ADRESİ - ADDRESS: Yusuf SAVUR
: Kalite Sorumlusu - Quality Control Supervisor
: Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15
ERENLER / SAKARYA , TÜRKİYEİMALATÇI ADINA - SIGNED ON BEHALF OF THE MANUFACTURERAD_SOYAD - NAME_SURNAME
GÖREV - POSITION
YER / TARİH - PLACE / DATE
İMZA - SIGNATURE: TUNC ÖZÜÜĞÜRLÜ
: Genel Müdür - General Manager
: SAKARYA / 11.05.2016**CANCAN®**MEYVE PRESLERİ SAN. VE TIC. LTD. ŞTİ.
Yeşiltepe Mah. 8030 SOK. No:15 Erenler / SAKARYA
T.C. Sakarya İl Y. D. No: 15260 / 8030
Tic. Sic. No: 270947 Y. D. : 150 037 0445
Mersis No: 0199017855500036 Tic.Sic.No:15260

Not / Note / Заметки

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Not / Note / Заметки

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



OTOMATİK NAR SIKMA PRESİ

KULLANIM KILAVUZU

AUTOMATIC POMEGRANATE PRESS

USER GUIDE

CANCAN®

• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional