

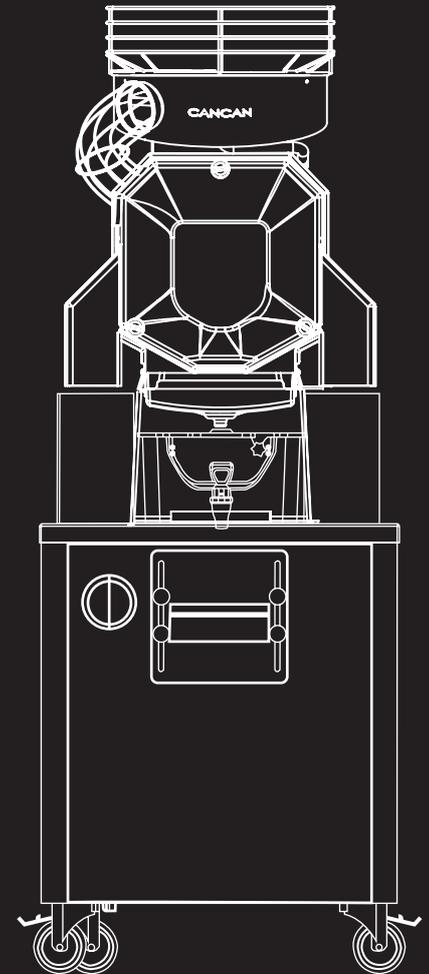
# AUTOMATIC ORANGE JUICER MACHINES

USER GUIDE

**CANCAN**<sup>®</sup>

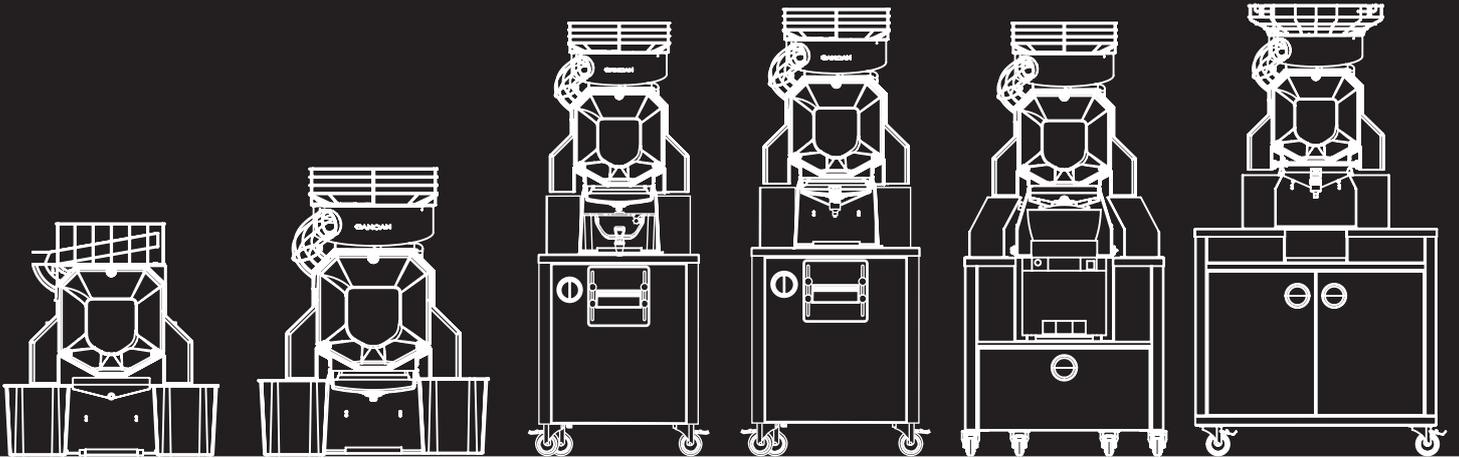
• SINCE 1958 •

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 Bunkeri .....	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

CANCAN 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 performans 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)

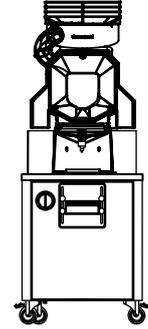
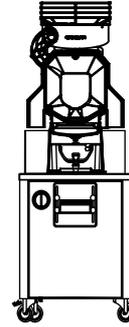
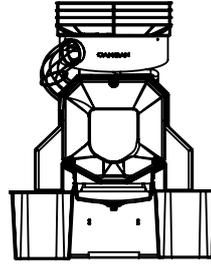
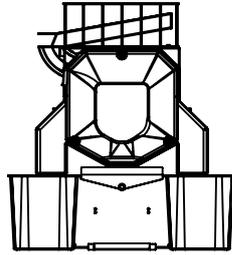
Yedek parça olarak,

- 1 adet Sağ Sıyrıcı (40)
- 1 adet Sol Sıyrıcı (52)
- 1 adet Sol Sıyrıcı (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.

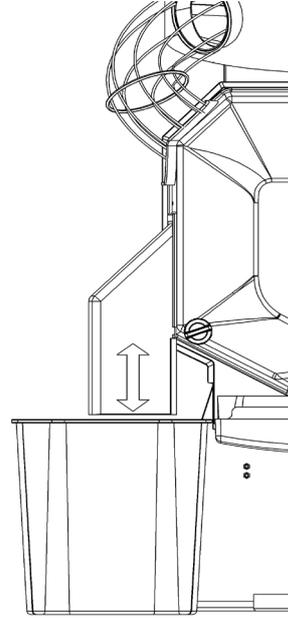
Makinenizin arka sac kabinindeki havalandırma deliklerinin etrafının açık olmasına dikkat edin.

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

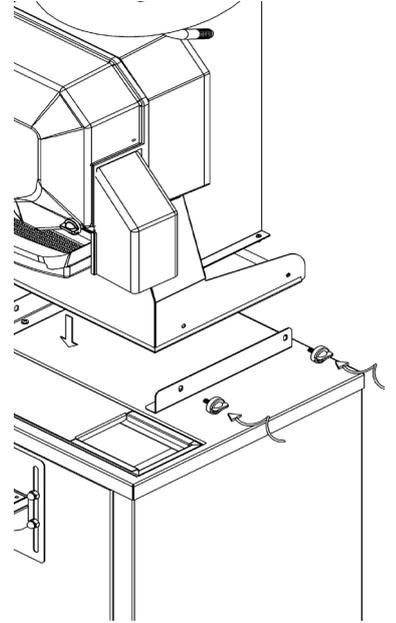
Makinenizi topraklanmış şehir şebekesine (220 V) bağlayın.

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 kısımda 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

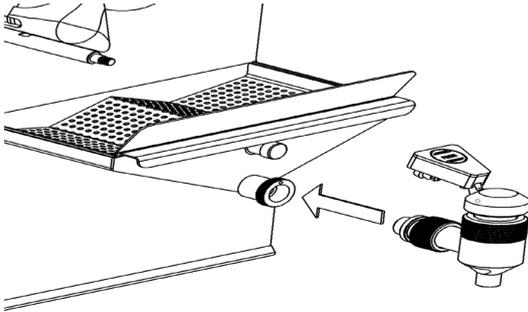
Makinenizi mobil araba üzerine sabitledikten sonra, tekerleri frenli konumdan çıkartıp dikkatlice kullanacağınız alana getirdikten sonra tekerleri tekrar frenli konuma getirin (**Şekil 3**).

Makinenizi kullanmadan önce parçalarını mutlaka yıkayın.

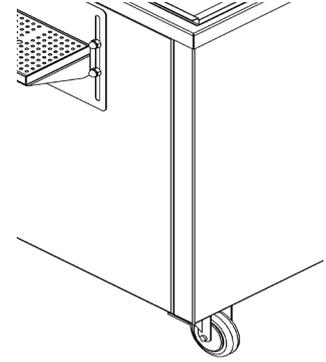
**Uyarı:** Hiçbir zaman  $\varnothing 80$  mm'yi aşan meyveleri bu makinede sıkmayın. Ölçüleri  $\varnothing 65$  ile  $\varnothing 80$  mm arası olan, sadece tavsiye edilen ( portakal, mandalina, greyfurt, limon ) meyvelerin sıkılması gerekmektedir (**Şekil 4**).

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

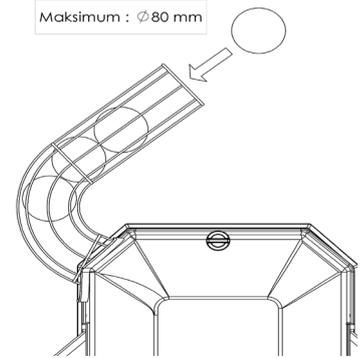
Musluğu yerine takmadan önce bu parçanın üstünde bulunan pimin makinede bulunan yuvaya tam oturması için özen gösterin.



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.

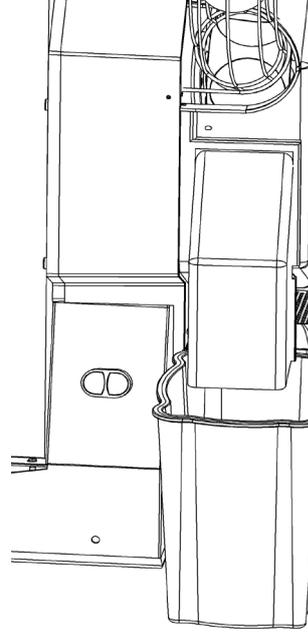
**Uyarı :** Sepete [22] koyulacak portakalların kesinlikle çok iyi yıkanmış ve durulanmış olması gerekmektedir.

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

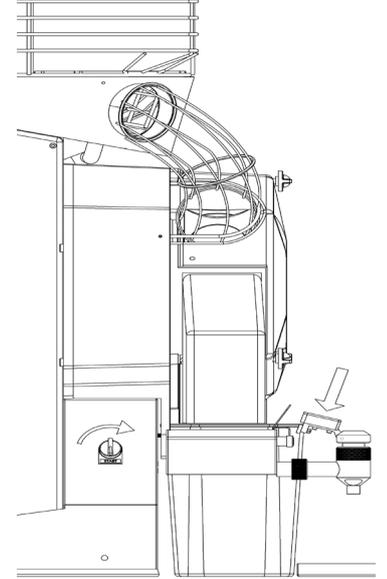
Makinenizin yan tarafında bulunan açma-kapama butonundaki [51] yeşil tuşa basın (**Şekil 6**).

**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

**Asağıdaki 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.

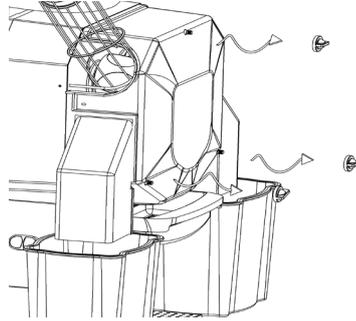
3- Makinenizin ön tarafında bulunan süzgeci (48) çıkartın (**Şekil 9**).

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

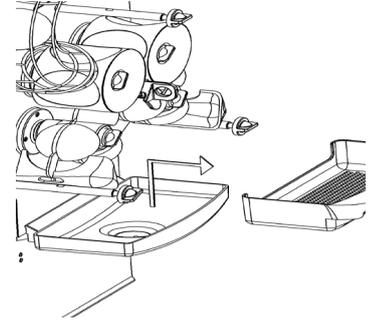
5- Kesici bıçağı (43) kulpuından tutarak kendinize doğru çekerek çıkartın (**Şekil 10**). Keskin bıçağı tutarken dikkat edin.

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

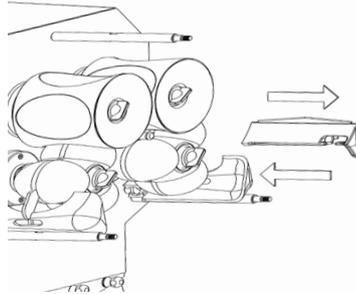
6- Sağ ve sol sıyrıcı parçalarını çıkartın (**Şekil 11**).



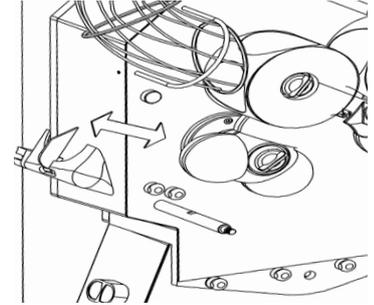
Şekil 8



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.

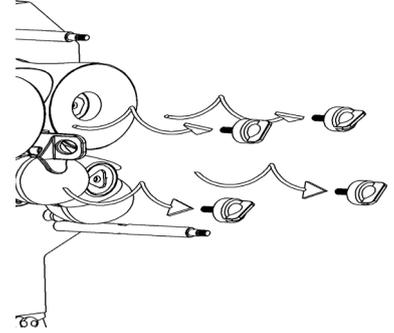
Portakal stoklama sepetine koyulabilecek yumuşak ve zedelenmiş portakalların ezilme olasılığına karşı çevirici diskin [24] sık sık temizlenmesi tavsiye edilir **(Şekil 13).**

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

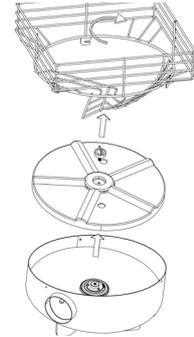
Sıkma sistemine zarar vermemek için temizlikte hiçbir zaman aşındırıcı madde kullanmayın.

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

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



Şekil 12



Şekil 13

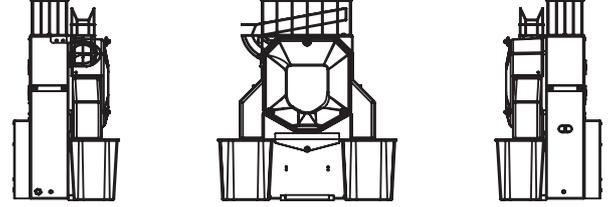
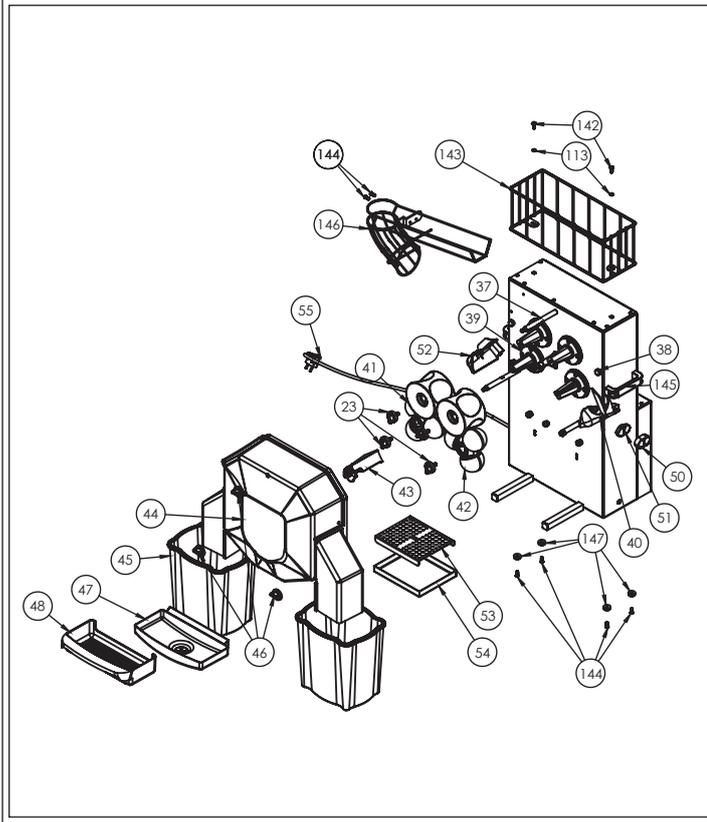
## 5. BAKIM

Cihazınız günlük temizlik dışında herhangi bir rutin bakım gerektirmez.

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

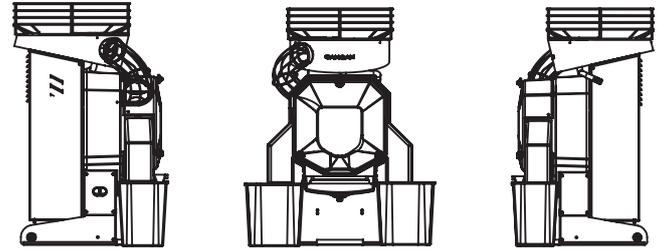
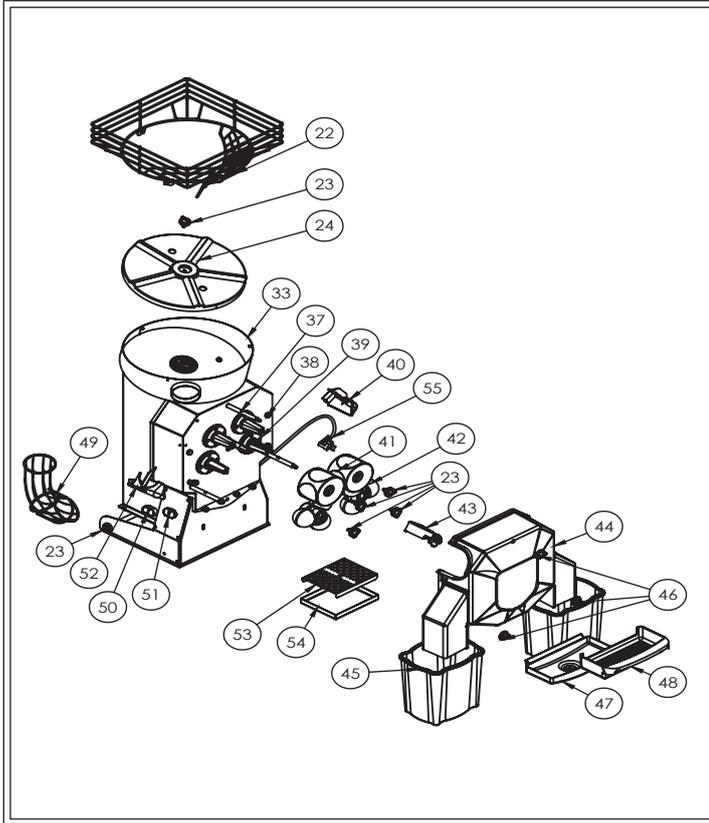
## 6. YEDEK PARÇA RESİMLERİ VE LİSTESİ

### 6.1 Cancan 28 Cafe Tipi (0206)



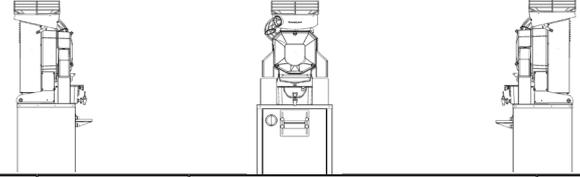
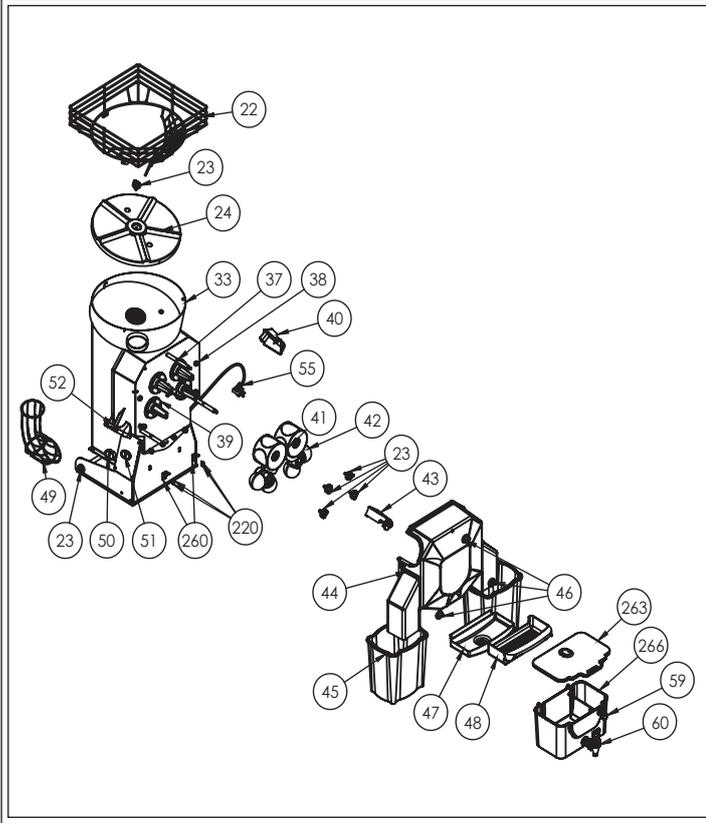
Parça No	Referans No	Parça Adı	Kullanılan Adet
23	0200.1.04.001	Erkek Vida	4
37	0200.2.10.002	Kapak Sabitleme Mili (Paslanmaz)	3
38	0200.1.04.023	Emniyet Switchi	2
39	0203.1.04.019	Keçe Koruma	4
40	0200.1.04.025	Sıyırıcı (Sağ)	1
41	0200.1.04.015	Dişi Sıkıcı Top	2
42	0200.1.04.016	Erkek Sıkıcı Top	2
43	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
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	Damlatık Üst	1
54	0200.1.03.021	Damlatık 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)



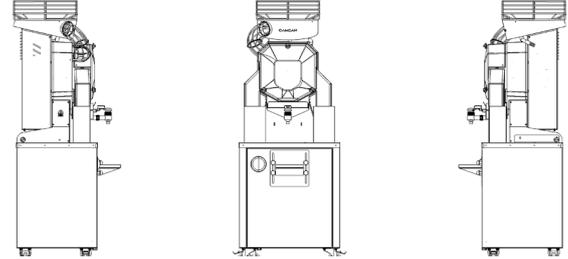
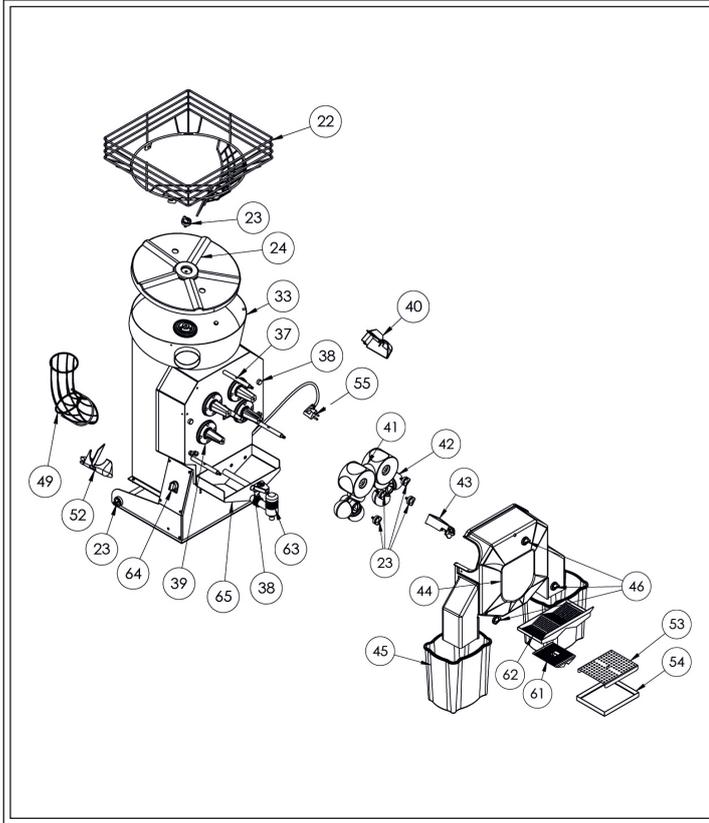
Parça No	Referans No	Parça Adı	Kullanılan Adet
22	0203.02	Hazne Teli	1
23	0200.1.04.001	Erkek Vida	7
24	0203.1.04.003	Çevirci Disk	1
33	0203.03	Hazne	1
37	0200.2.10.002	Kapak Sabitleme Mili (Paslanmaz)	3
38	0200.1.04.023	Emniyet Switchi	2
39	0203.1.04.019	Keçe Koruma	4
40	0200.1.04.025	Sıyırıcı (Sağ)	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)



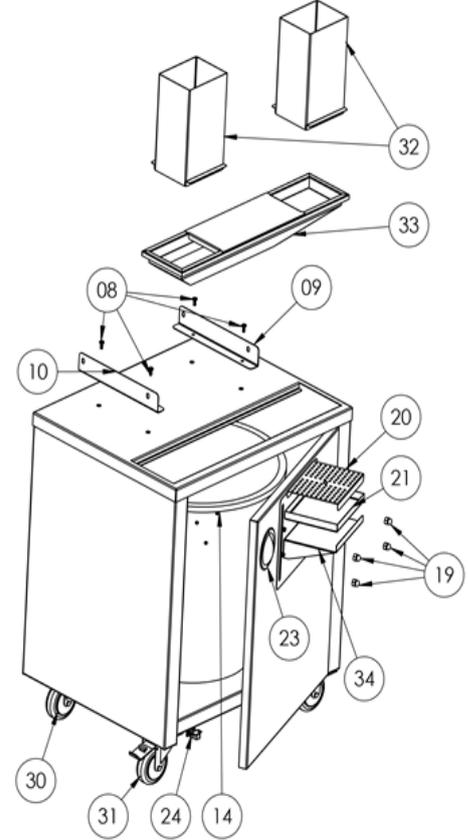
Parça No	Referans No	Parça Adı	Kullanılan Adet
22	0203.02	Hazne Teli	1
23	0200.1.04.001	Erkek Vida	7
24	0203.1.04.003	Çevirici Disk	1
33	0203.03	Hazne	1
37	0200.2.10.002	Kapak Sabitleme Mili (Paslanmaz)	3
38	0200.1.04.023	Emniyet Switchi	3
39	0203.1.04.019	Keçe Koruma	4
40	0200.1.04.025	Sıyrıcı (Sağ)	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)

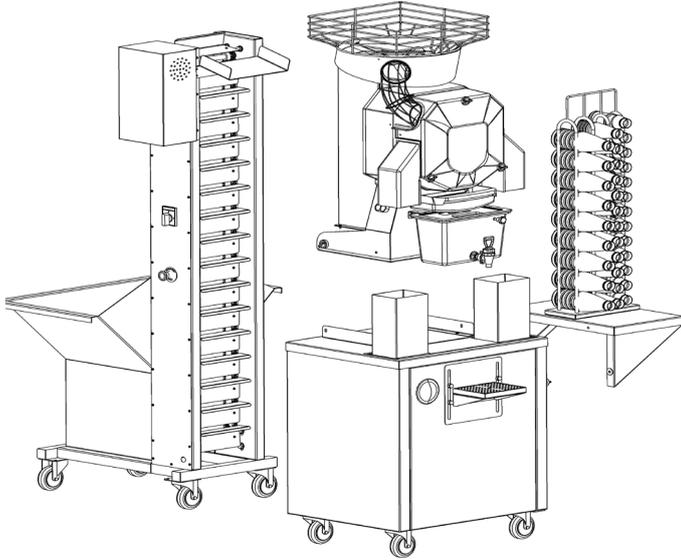
- Tüm modeller için kullanılabilir.
- 304 Kalite Paslanmaz çelik malzemeden üretilmiştir.
- 360° Dönebilen, frenlenebilir tekerler
- 70 kg posa biriktirme kovası
- Şişe ve Bardak boyuna göre yüksekliği ayarlanabilir damlalık.

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



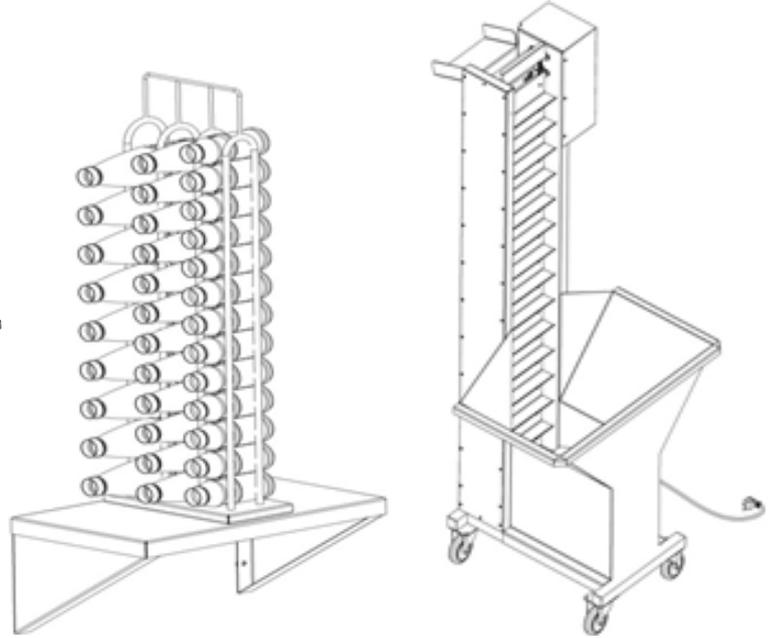
## 7.2 - Şişelik

- 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



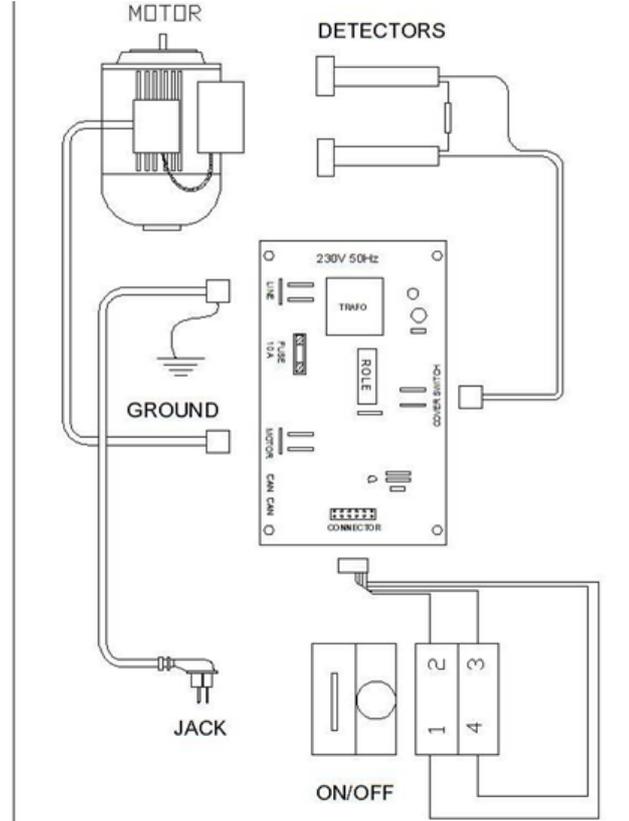
## 8. PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI VE GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

Sorun	Muhtemel sebep	Yapılacaklar
<b>Makine çalışmıyor.</b>	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	
<b>Makine sıkma işlemi sırasında sık sık duruyor.</b>	Yetersiz voltaj	Voltajı kontrol ederek kullanma kılavuzunda belirtilen değerle karşılaştırın.
	Devrelerde arıza	Teknik servisi arayın.
<b>Sıkıcı toplar bloke oluyor</b>	Portakallar bloke ediyor	Blokajı giderin.
<b>Sıkıcı toplar senkronize dönmüyor.</b>	İçsel arıza	Teknik servisi arayın.
<b>Kabuk sıyrıcı kırıldı</b>	Sıyrıcılar uygun şekilde yerleştirilmemiş	Kullanım kılavuzundaki uygun yerleştirme talimatlarını inceleyin.
<b>Motor çalıştığı halde sıkıcı toplar dönmüyor.</b>	İçsel arıza	Teknik servisi arayın.
<b>Süzgeç tıkanı.</b>	Meyve suyu posalı veya çekirdekli	Süzgeci temizleyin.
<b>Cihaz kısa bir süre sonra duruyor.</b>	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) / Standart(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 sertifika 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 Sertifika, 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 sertifikamın geçerliliğini deşerlendirmek adına SGS Supervise Gözetme Etüd Kontrol Servisleri A.Ş. ye bildirilmek zorundadır.

**SGS Supervise Gözetme Etüd Kontrol Servisleri A.Ş.**

Bağlar Mah. Osmanpaşa Cad. No.95

İstanbul Plaza, E Gişisi

Güneşli 34209 İstanbul - TURKEY

t: 90 212 3984000 (Pbx)

f: 90 212 2964782 83

e: SGS.TURKEY@SGS.COM

S-CRS-EEF-51 / Rev.00 / 11/2016

Page 1 of 1 F160218M

For and on behalf of

SGS Supervise Gözetme Etüd

Kontrol Servisleri A.Ş.

D.Cem BATUHAN

Müte Okulumuz



Page 1 of 1

F160218M

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.

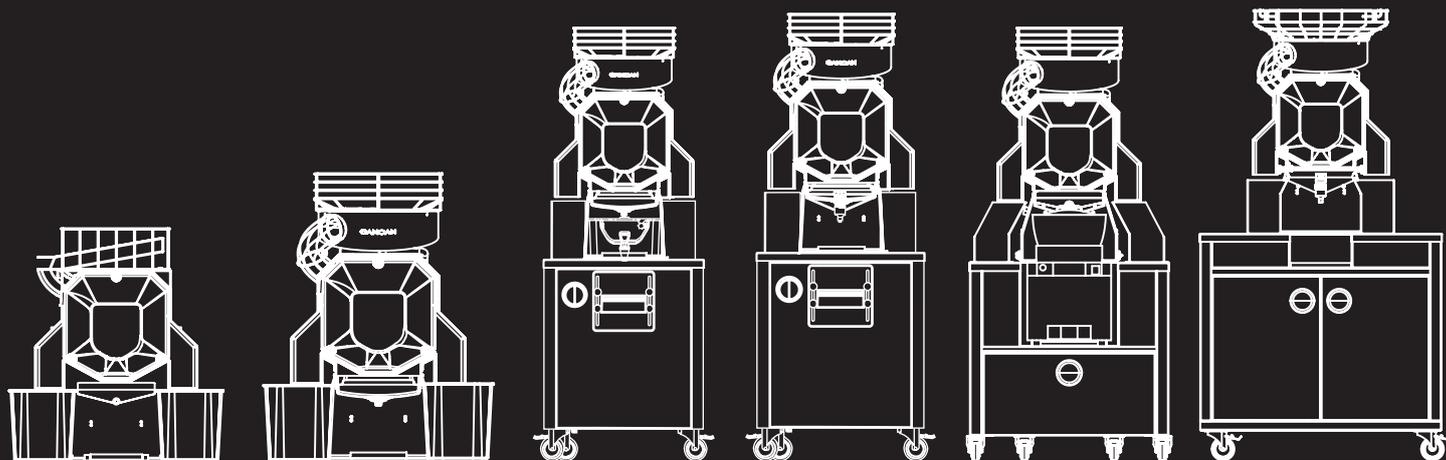
Any other holder of this document is advised that information contained herein reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of Clients instructions, if any. The Company's sole responsibility is to





# 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 Precautions .....	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)

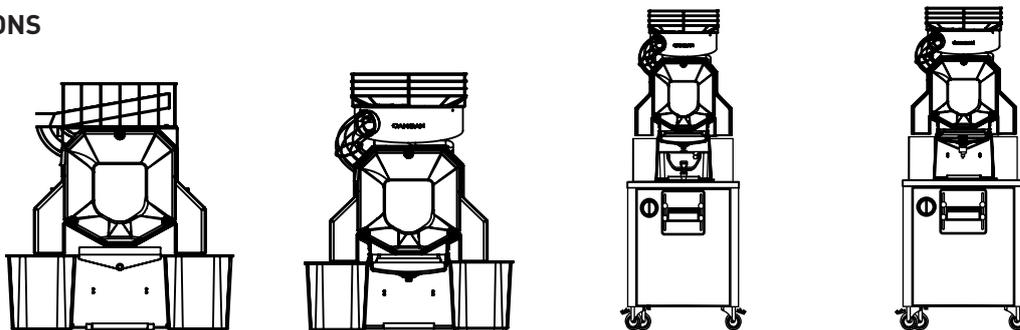
As Spare Parts you will have these below listed Items,

- 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.).

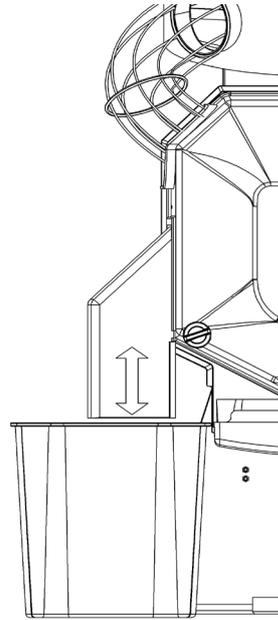
Make sure that the area of the ventilation holes in the back sheet cabinet is open of your machine.

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

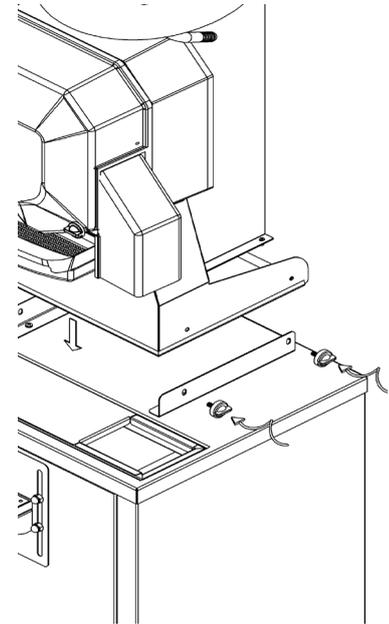
Connect your machine to grounded city network (220 Volt).

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.

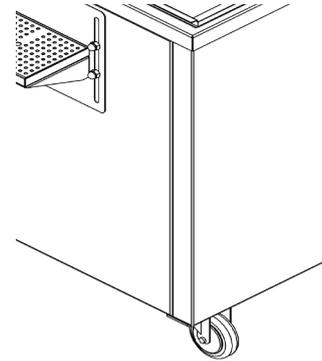


Figure 3

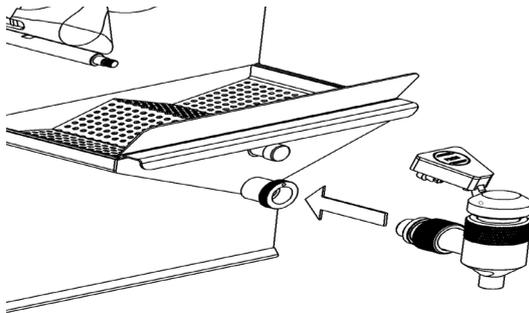


Figure 5

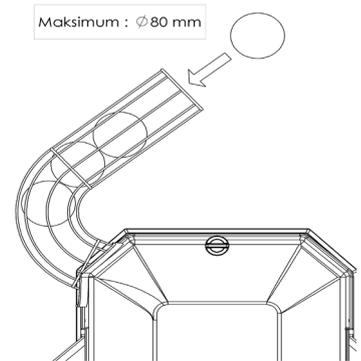


Figure 4

## 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].

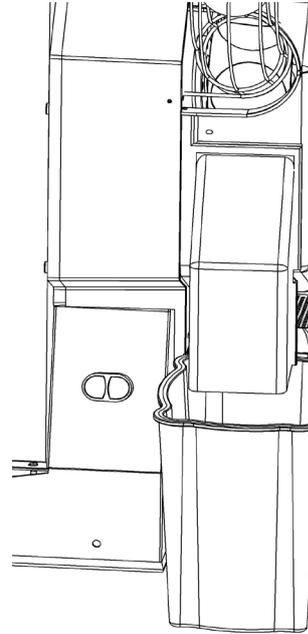
Put a carafe or a bottle under the dropper while squeezing process at the models; 'With Glass' and 'Fresh'.

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

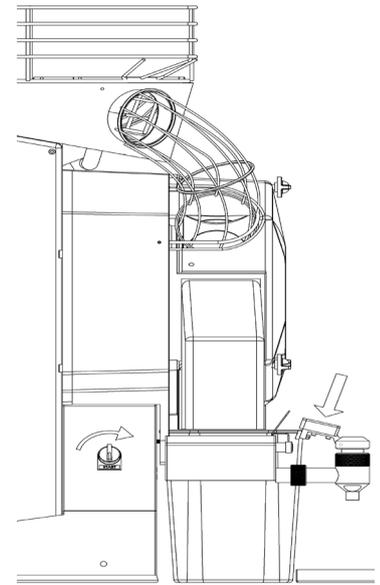
**(Figure 6)**

**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)**.

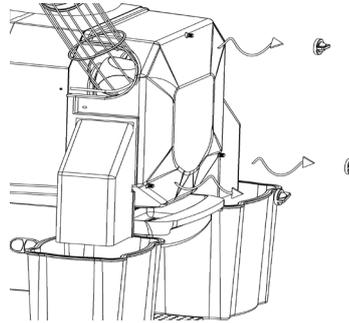
4- By unscrewing female screws (46) remove the front cover (44) **(Figure 8)**.

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

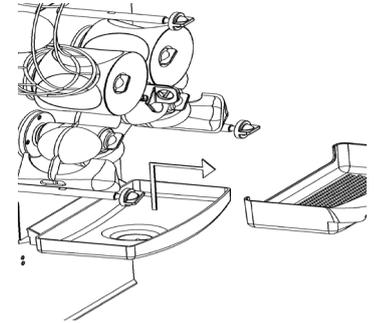
**Caution :** This part is very dangerous .Be careful with the sharp side of the Blade.

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

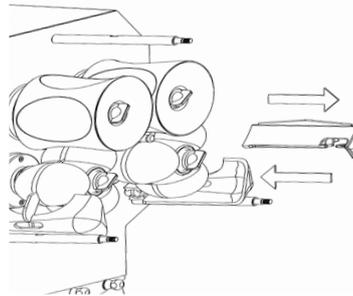
**Caution :** Do not start to squeeze before replacing the right and left peelers (52 and 40).



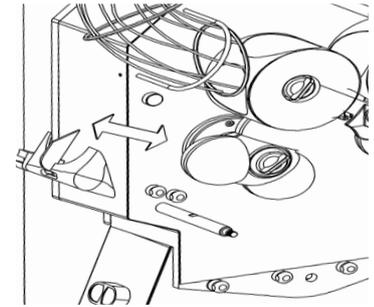
**Figure 8**



**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.

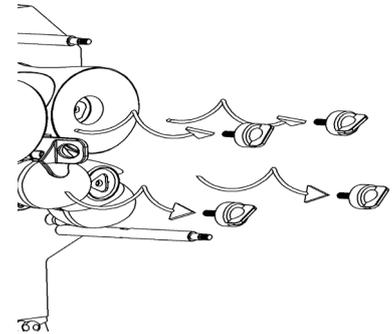


Figure 12

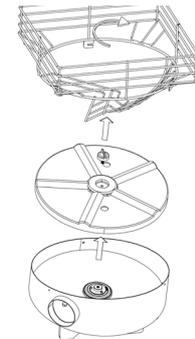


Figure 13

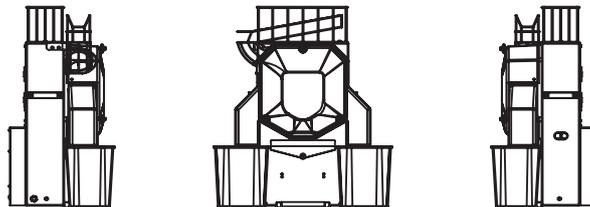
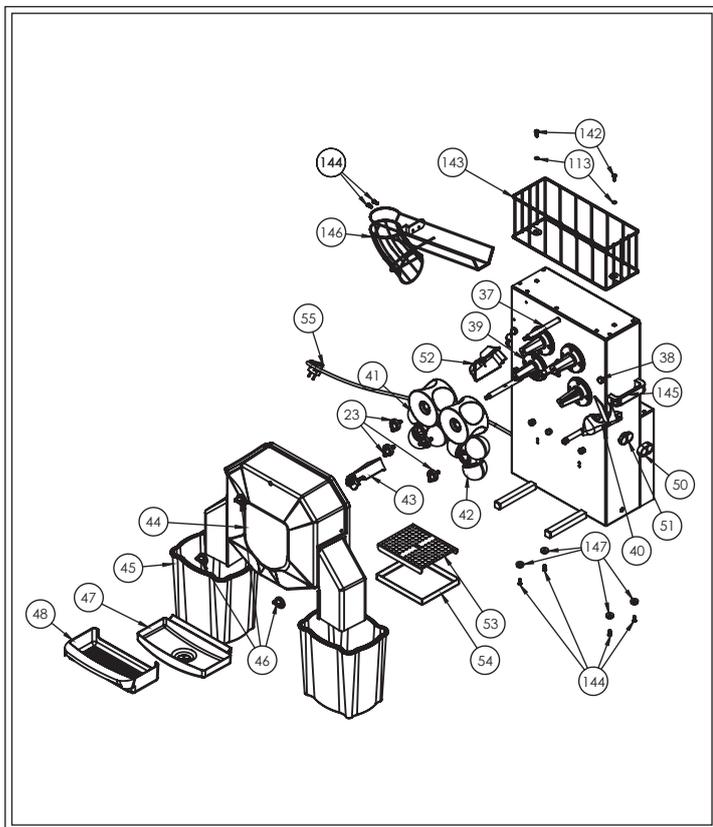
## 5. MAINTENANCE

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.

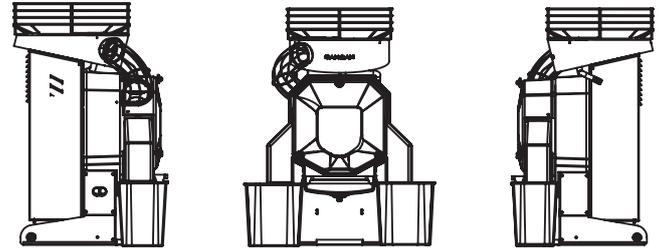
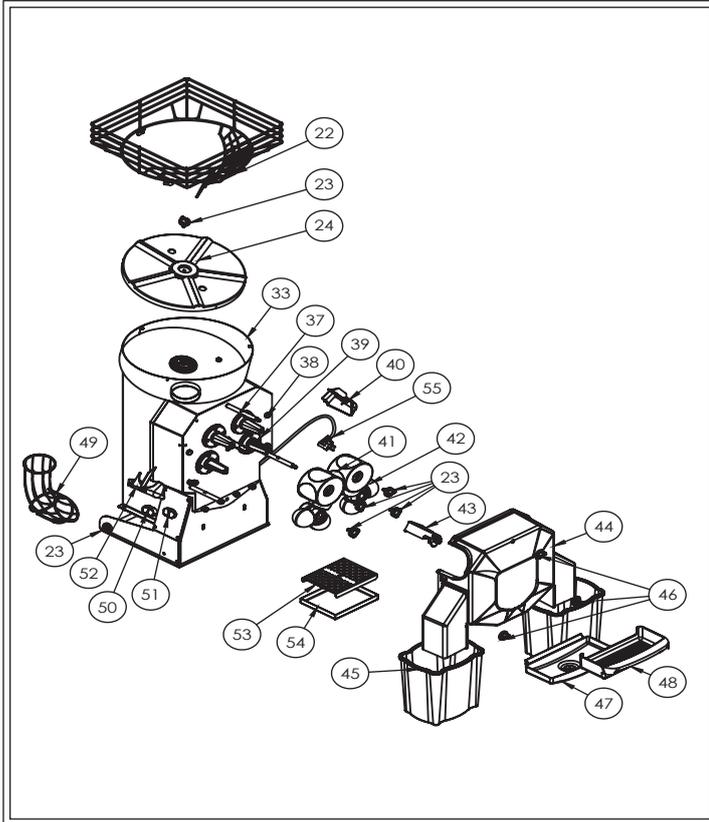
## 6. SPARE PARTS PICTURES AND LISTS

### 6.1 Cancan 28 Cafe Type (0206)



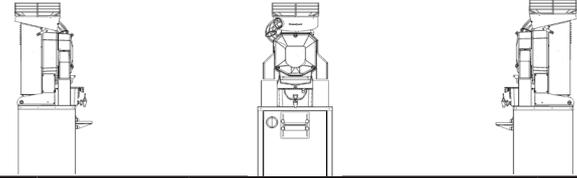
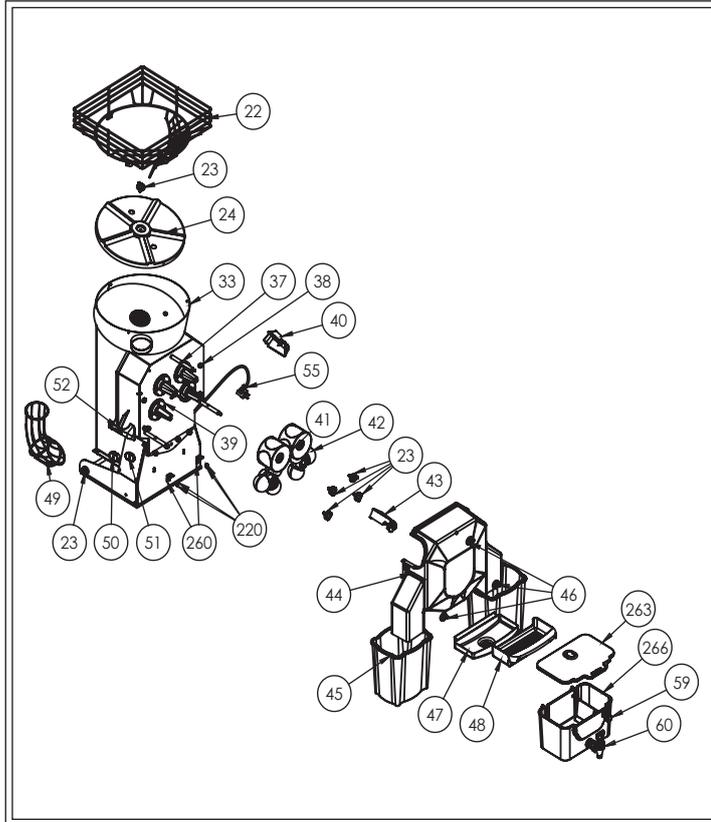
Item Number	Reference Number	Item Name	Total Used
23	0200.1.04.001	Male Screw	4
37	0200.2.10.002	Cover Fixing Shaft [Stainless]	3
38	0200.1.04.023	Safety Switch	2
39	0203.1.04.019	Cover Pad	4
40	0200.1.04.025	Peeler (Right)	1
41	0200.1.04.015	Female Squeezing Ball	2
42	0200.1.04.016	Male Squeezing Ball	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)



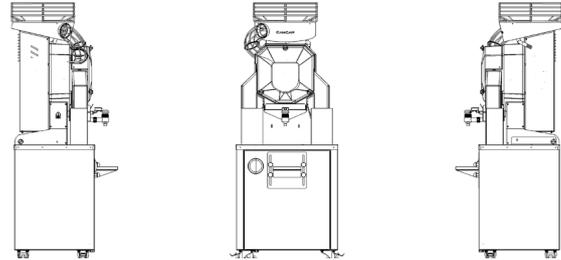
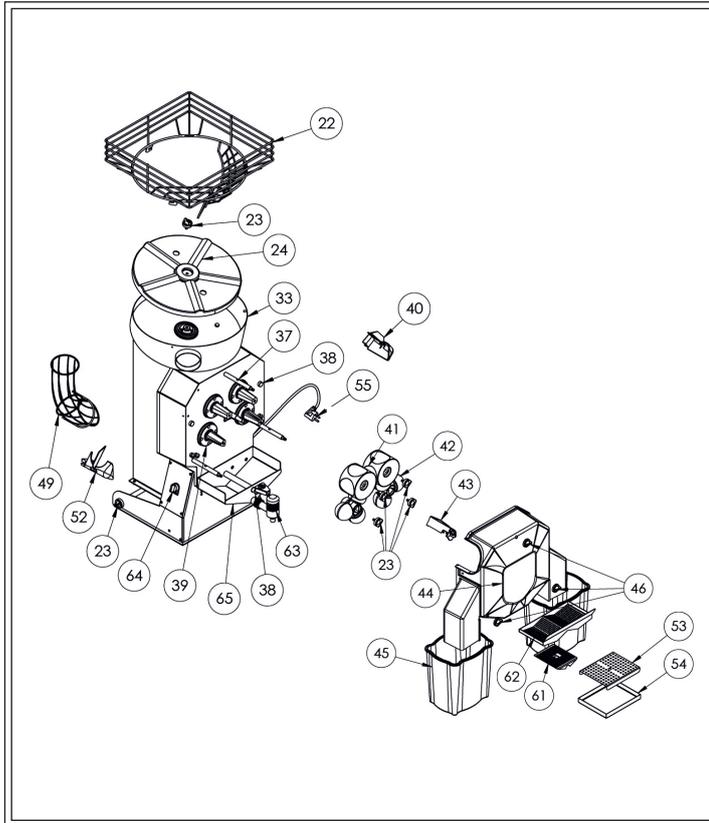
Item Number	Reference Number	Item Name	Total Used
22	0203.02	Upper Basket Wire	1
23	0200.1.04.001	Male Screw	7
24	0203.1.04.003	Turning Disk	1
33	0203.03	Basket	1
37	0200.2.10.002	Cover Fixing Shaft (Stainless)	3
38	0200.1.04.023	Safety Switch	2
39	0203.1.04.019	Cover Pad	4
40	0200.1.04.025	Peeler (Right)	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)



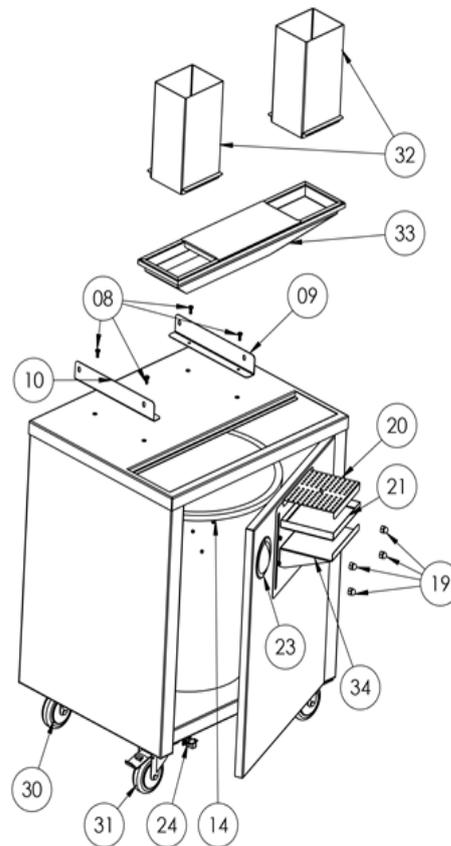
Item Number	Reference Number	Item Name	Total Used
22	0203.02	Upper Basket Wire	1
23	0200.1.04.001	Male Screw	7
24	0203.1.04.003	Turning Disk	1
33	0203.03	Basket	1
37	0200.2.10.002	Cover Fixing Shaft (Stainless)	3
38	0200.1.04.023	Safety Switch	3
39	0203.1.04.019	Cover Pad	4
40	0200.1.04.025	Peeler (Right)	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)

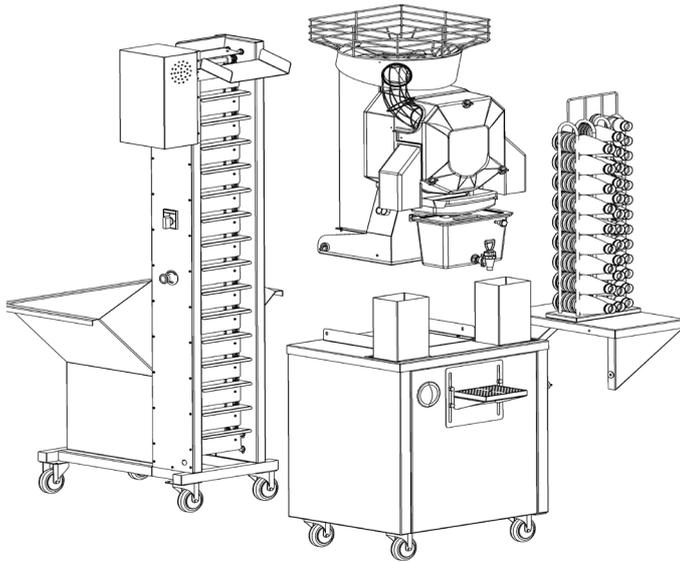
- Mobile car can be used in all models
- It is completely made of 304 quality stainless steel
- 360 degrees rotatable and breakable wheels
- 70 kg capacity Waste Bucket
- Height adjustable Dropper according to bottle and cup size.

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



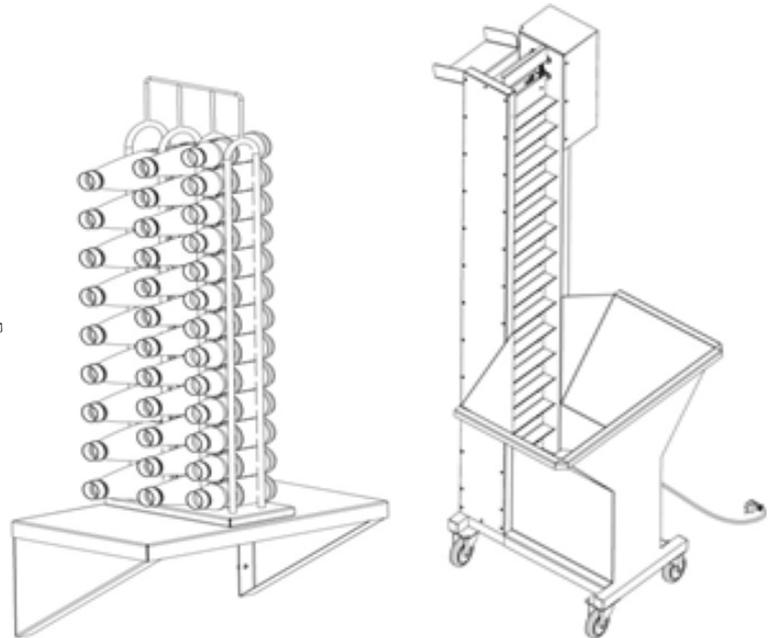
## 7.2 - Bottle Stand

- 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



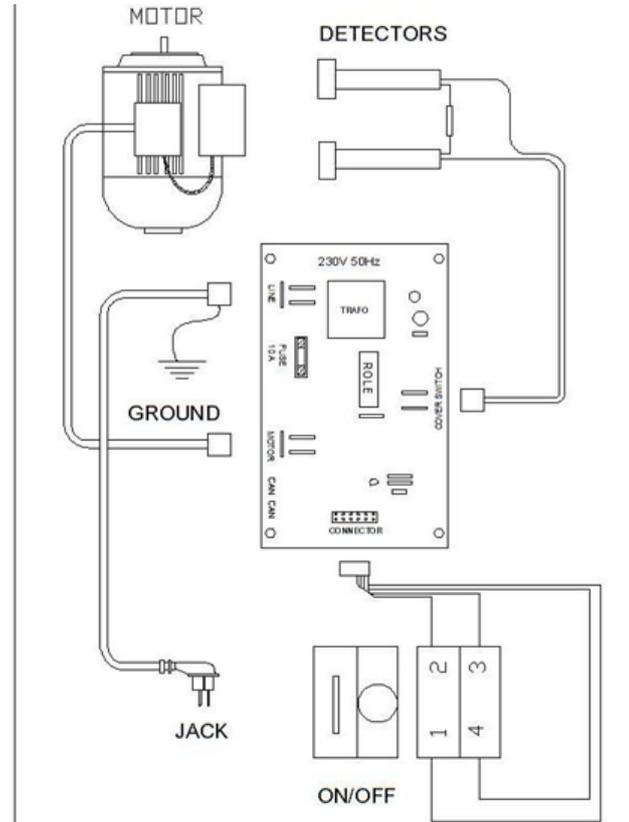
## 8. PROBLEMS,SOLUTIONS AND SAFETY MEASURES

<b>Problems</b>	<b>Possible Reasons</b>	<b>Actions to do</b>
<b>The Machine is not working.</b>	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	
<b>The Machine stops while squeezing process.</b>	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
<b>Squeezing Balls are blocked</b>	The oranges are blocking the machine	Remove Blockage
<b>The Squeezing Balls are not rotating synchronizing.</b>	Internal breakdown	Please call Technical Service
<b>The Peeler is broken</b>	The Peelers are not settled correctly	Check the installation instructions in the Manual.
<b>The Squeezing Balls are not rotating while the Machine is working</b>	Internal breakdown	Please call Technical Service
<b>The Filter is clogged</b>	The Juice is pulpy or seeded	Clean the Filter
<b>The Machine stops after a short time</b>	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 : 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 Sertifikayı SGS Supervise Gözetme Elüt Kontrol Servisi A.Ş.'ye sunulan örnek makina üzerinde yapılan değerlendirilmeler referans alınarak düzenlenmiş olup, yukarıdaki bilgiler verilerin ürünü 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. Osmanağaşş Cad. No.95

İs İstanbul Plaza, E.Çiğli

Geneli 134095 İstanbul - TURKEY

t: 90.212.3684000 (Pbx)

f: 90.212.3964782.83

e: SGS.Turkey@sgs.com

S-CRS-EEF-5", 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

SGS PALPER  
4 21 03 3 7 3

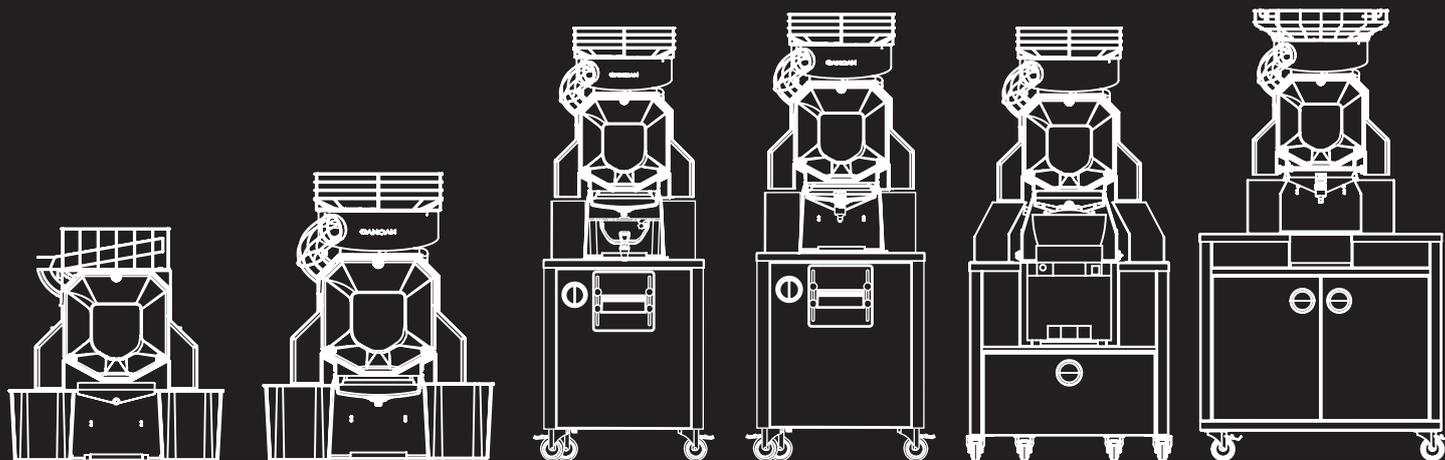
This document is based on the Client's behalf, by the Company under the General Conditions of Service printed attached.  
The Client's attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdiction issues defined therein.

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



КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, КОТОРОЕ ДЕЛАЕТ ВАШУ РАБОТУ ПРОЩЕ.

---



# Автоматические Соковыжималки Для Апельсинов

---

1 - НАЧАЛО	.....
2 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	.....
3 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	.....
4 - ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	
4.1 - ПОДГОТОВКА	.....
4.2 - ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ	.....
4.3 - СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	.....
4.4 - СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	.....
4.5 - ОЧИСТКА	.....
5 - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	.....
6 - ФОТОГРАФИИ И СПИСОК ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ	.....
7 - ПРОБЛЕМЫ, РЕШЕНИЯ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	.....
8 - СЕ - ГОСТ СЕРТИФИКАТ	.....
9 - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА	.....
10 - ГАРАНТИЯ	.....
11 - Заметки	.....

## 1 – НАЧАЛО

Автоматические Соковыжималки для Апельсинов специально разработаны для торговых центров, отлично подходят для отелей и мест где проводятся различные мероприятия, удобны и для самообслуживания.

Соковыжималки немедленно производят в необходимом объеме свежавыжатый апельсиновый сок. Пригодны для наполнения различной тары. Пользуются большим спросом у владельцев супермаркетов.

## 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 чтобы 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. Ознакомительный компакт-диск
- \* 1 шт. Руководство по эксплуатации
- \* 1 шт. Передняя поликарбонатная крышка.
- \* 1 шт. Правый скребок
- \* 1 шт. Левый скребок
- \* 2 шт. Болты защитные(жен.),для передней крышки.
- \* 2 шт. Болты защитные(муж.),для механизма выжимающего фрукты.

Примечание : к Автоматической Тележке-Подачи Апельсинов для Соковыжималок "BUNKER" в качестве отдельных деталей прилагается:

- \* 2 шт.Болты (муж.)
- \* Лопатка для подачи плодов.

Здесь содержится информация по эксплуатации и техническому обслуживанию автоматических соковыжималок для апельсинов и предлагающегося к ним оборудования следующих моделей:

CANCAN 28 ДЛЯ БУФЕТА  
 CANCAN 38 с РУЧНОЙ ПОДАЧЕЙ  
 CANCAN 38 СО СТАКАНОМ  
 CANCAN 38 с РЕЗЕРВУАРОМ  
 CANCAN 38 с ТЕЛЕЖКОЙ  
 CANCAN 38 FRESH  
 CANCAN 38 FRESH с ТЕЛЕЖКОЙ  
 АВТОМАТИЧЕСКАЯ ТЕЛЕЖКА-ПОДАЧА  
 АПЕЛЬСИНОВ ДЛЯ СОКОВЫЖИМАЛОК "BUNKER"

Дополнительные части от оборудования:

CANCAN 28 для БУФЕТА :

- \* 2 шт. Ведро для мякоти и отходов.
- \* 1 шт. Поддонник из нержавеющей стали.
- \* 1 шт. Дуршлаг пластмассовый.

CANCAN 38 с ручной подачей :

- \* 2 шт. Ведро для мякоти и отходов.
- \* 1 шт. Поддонник из нержавеющей стали.
- \* 1 шт. Дуршлаг пластмассовый.
- \* 1 шт. Ключ Шестигранный 2,5мм( для закрепления сетки прямой подачи фруктов)

CANCAN 38 со стаканом :

- \* 2 шт. Ведро для мякоти и отходов.
- \* 1 шт. Поддонник из нержавеющей стали.
- \* 1 шт. Дуршлаг пластмассовый.
- \* 1 шт. Ключ Шестигранный 2,5мм( для закрепления сетки прямой подачи фруктов)

CANCAN 38 с резервуаром :

- \* 2 шт. Ведро для мякоти и отходов.
- \* 1 шт. 5 литровая емкость для хранения апельсинового сока.
- \* 1 шт. Дуршлаг пластмассовый.
- \* 1 шт. Ключ Шестигранный 2,5мм( для закрепления сетки прямой подачи фруктов)

CANCAN 38 с тележкой :

- \* 1 шт. Ведро для мякоти и отходов на 70 литров.
- \* 1 шт. 5 литровая емкость для хранения апельсинового сока.
- \* 1 шт. Дуршлаг пластмассовый.
- \* 1 шт. Поддонник из нержавеющей стали.
- \* 1 шт. Подставка для поддонника из нержавеющей стали.
- \* 2 шт. Трубы боковые для передачи отходов.

\* 1 шт. Тележка на тормозах.

\* 1 шт. Ключ Шестигранный 2,5мм( для закрепления сетки прямой подачи фруктов)

CANCAN 38 FRESH :

- \* 2 шт. Ведро для мякоти и отходов.
- \* 1 шт. Дуршлаг из нержавеющей стали.
- \* 1 шт. Кран сенсорный из нержавеющей стали.
- \* 1 шт. Ключ Шестигранный 2,5мм( для закрепления сетки прямой подачи фруктов)

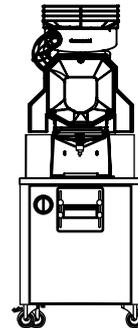
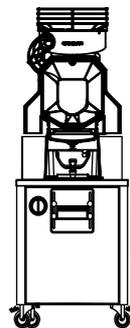
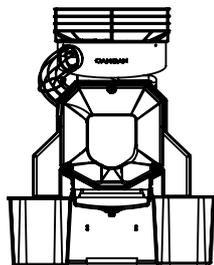
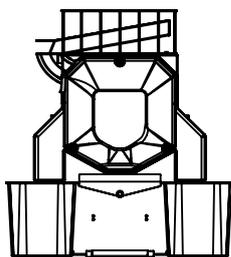
CANCAN 38 FRESH с тележкой :

- \* 1 шт. Ведро для мякоти и отходов на 70 литров.
- \* 1 шт. Поддонник из нержавеющей стали.
- \* 1 шт. Дуршлаг из нержавеющей стали.
- \* 1 шт. Кран сенсорный из нержавеющей стали.
- \* 1 шт. Подставка для поддонника из нержавеющей стали.
- \* 2 шт. Трубы боковые для передачи отходов.
- \* 1 шт. Тележка на тормозах.
- \* 1 шт. Ключ Шестигранный 2,5мм( для закрепления сетки прямой подачи фруктов)

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.



Технические Характеристики	CANCAN 28 ДЛЯ БУФЕТА	CANCAN 38 СО СТАКАНОМ	CANCAN 38 с РЕЗЕРВУАРОМ	СС 38 FRESH
КОД ОБОРУДОВАНИЯ	0207	0203	0204	0205
Производительность	28 Штук/Мин.	38 Штук/Мин.	38 Штук/Мин.	38 Штук/Мин.
Размер Фрукта	Ø 6-8 см	Ø 6-8 см	Ø 6-8 см	Ø 6-8 см
Емкость	7 Кг	15 Кг	15 Кг	15 Кг
Мощность кВт	0.25 kw	0.37 kw	0.37 kw	0.37 kw
Электропитание	2.5 А	2.5 А	2.5 А	2.5 А
Напряжение	220-230 V	220-230 V	220-230 V	220-230 V
Частота	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Вес	50 Кг	80 Кг	80 Кг	120 Кг
Ширина	60 см	58 см	58 см	77 см
Глубина	40 см	58 см	58 см	67 см
Высота	90 см	98 см	98 см	98 см

## 4- ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### 4.1 Подготовка

Процедура установки и ввод в эксплуатацию оборудования может быть сделана пользователем.

Приобретенное оборудование, без дополнительной подготовки доставляется полностью готовым к работе.

Перемещая оборудование, будьте осторожны. Обязательно переносите в вертикальном положении. Упаковывая, продукцию мы наносим защитный слой фольги с применением упаковочной ленты.

**Внимание :** Поднимая или перемещая оборудование, обязательно удерживайте его одной рукой за цилиндрический брус, из нержавеющей стали который находится в нижней части оборудования. Второй рукой возьмитесь за нижние прессовки (муж.) из полиамидного материала. Ни в коем случае не беритесь за корпус оборудования.

**Примечание :** CANCAN 28 ДЛЯ БУФЕТА для перемещения оборудования имеет на корпусе с обеих сторон ручки.

- Снимите упаковочную ленту, откройте коробку. Не используйте режущие предметы. Вытащите оборудование из коробки и поставьте, на место где будет проводиться работа.
- Освободите полностью оборудование от дополнительной упаковки. Перед запуском обязательно убедитесь, что в упаковке не осталось деталей принадлежащие аппарату.
- Перед началом эксплуатации оборудования желательно тщательно промыть снимающийся части аппарата.
- Очень важно чтоб оборудование было установлено на ровной поверхности. **(Рисунок 1)**

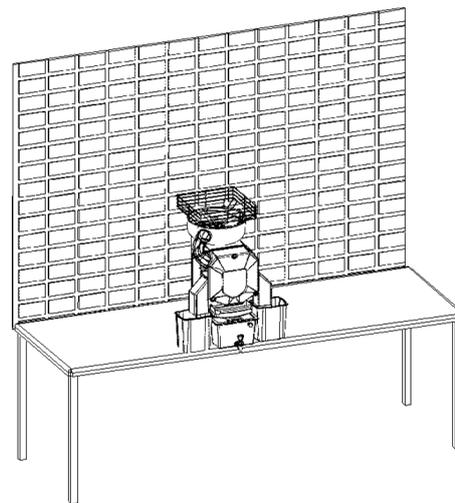


Рисунок 1

**Внимание :**

CANCAN 28 для Буфета  
 CANCAN 38 с Ручной Подачей  
 CANCAN 38 со Стаканом  
 CANCAN 38 с Резервуаром

Установка вышеупомянутых моделей оборудования очень проста. Освободите с упаковки переднюю поликарбонатную крышку, скрепите болтами (жен.). **(Рисунок 2)**

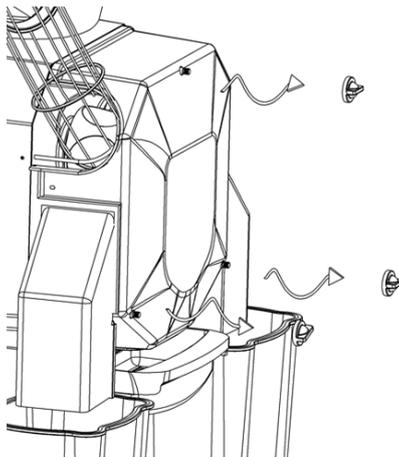


Рисунок 2

По обеим сторонам расставьте ведра для отходов. **(Рисунок 3)**

В подставку для фильтра вставьте пластмассовый дуршлаг **(Рисунок 4)**

Если вы приобрели, оборудование без резервуара поставьте под отверстие, откуда будет вытекать свежавыжатый сок поддонник из нержавеющей стали. На поддонник поставьте соответствующую тару.

Если вы дополнительно приобрели 5л. емкость для фруктового сока - за место поддонника вставьте вниз эту деталь.

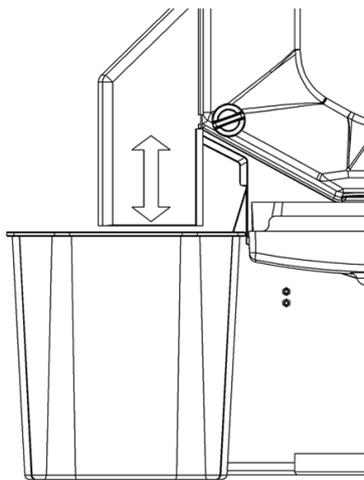


Рисунок 3

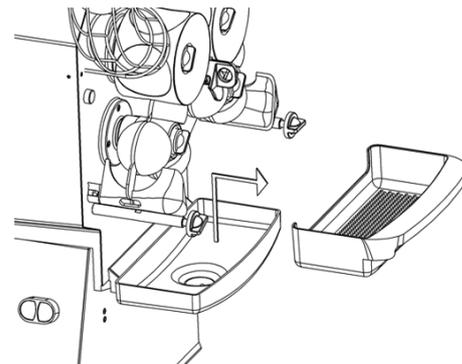


Рисунок 4

**Внимание :**

CANCAN 38 FRESH  
 CANCAN 38 FRESH с ТЕЛЕЖКОЙ  
 CANCAN 38 с ТЕЛЕЖКОЙ

Процедура установки и ввод в эксплуатацию оборудования может быть сделана пользователем.

Очень важно чтоб оборудование было установлено на ровной поверхности. **(Рисунок 1)**

Освободите с упаковки переднюю поликарбонатную крышку, скрепите болтами (жен.) **(Рисунок 2)**

По обеим сторонам расставьте ведра для отходов. **(Рисунок 3)** -для CANCAN 38 FRESH

В подставку для фильтра вставьте дуршлаг из нержавеющей стали. **(Рисунок 4)** -для CANCAN 38 FRESH и CANCAN 38 FRESH с ТЕЛЕЖКОЙ

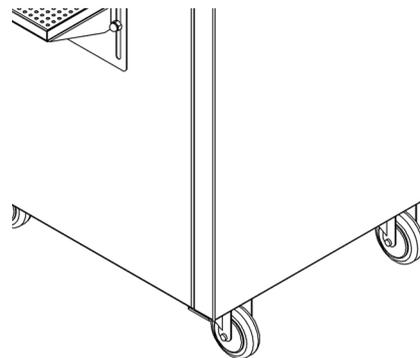
На передней стороне оборудования имеется отверстие для сенсорного крана, подсоединяя кран, обратите внимание на штифт, который указывает, как вам правильно закрепить эту деталь. Вставьте сенсорный кран на место и крепко закрепите кольцо на этой детали. Поставьте под отверстие крана, откуда будет вытекать свежавыжатый сок поддонник из нержавеющей стали. На поддонник поставьте соответствующую тару. -для CANCAN 38 FRESH и CANCAN 38 FRESH с ТЕЛЕЖКОЙ

В подставку для фильтра вставьте пластмассовый дуршлаг **(Рисунок 4)** для CANCAN 38 с ТЕЛЕЖКОЙ

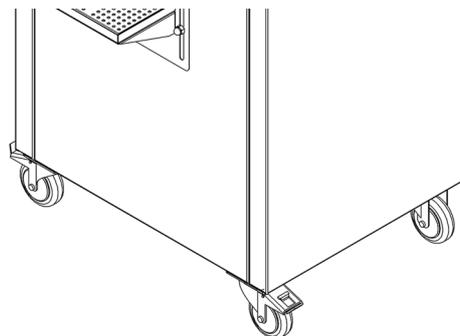
Освободите с упаковки и поставьте на ровную поверхность

тележку. **(Рисунок 5)**

Перед установкой оборудования на тележку снимите все болты (муж.) с верхней части тележки. **(Рисунок 5)**



**Рисунок 5**



**Рисунок 6**

Перед установкой оборудования на тележку поставьте все колеса на тормоза.  
(Рисунок 6)

Поднимая или перемещая оборудование для того чтоб подсоединить его к тележке, обязательно удерживайте его одной рукой за цилиндрический брус, из нержавеющей стали который находится в нижней части оборудования. Второй рукой возьмитесь за нижние прессовки (муж.) из полиамидного материала. Ни в коем случае не беритесь за корпус оборудования. –для CANCAN 38 FRESH с ТЕЛЕЖКОЙ и CANCAN 38 с ТЕЛЕЖКОЙ

**Внимание :** Передняя поликарбонатная крышка обязательно должна быть демонтирована.

Деталь №	Ссылочный №	Название Детали	Используемые единицы
01	1101.01	Трубы для отходов	2
02	1101.02	Подставка с отверстиями для труб	1
03	1101.1.01.054	УВ М6х16 болт (стальной)	4
04	1101.1.03.004	Соединение в форме L (левое)	1
05	1101.1.01.003	Соединение в форме L (правое)	1
06	1101.1.01.178	Колесо	2
07	1101.1.01.177	Колесо с тормозами	2
08	1101.1.01.180	Ведро для отходов	1
09	1101.1.01.179	Ручка (стальная)	1
10	1101.1.01.181	М10 Фиксирующий болт (стальной)	4
11	1101.01	Подставка для поддона	1
12	0200.1.03.021	Верхняя часть поддон	1
13	0200.1.03.022	Нижняя часть поддон	1
34	1101.03	Dropper Holder TS (Stainless) (1mm)	1

Установив, оборудование на тележку снимите цилиндрический брус, из нержавеющей стали который находится в нижней части автоматической соковыжималки. Снова установите эту деталь на место укрепив его уже в месте с тележкой в соответствующие отверстия.

Закрепите все болты (муж.) которые были демонтированы с верхней части тележки, установка оборудования на тележку завершена.

Закрепите по обоим сторонам тележки трубы для отходов.

На дверце тележки имеется место для подставки и поддонника. Снимите болты (жен.) вставьте на место подставку, определите высоту подставки по вашему желанию и крепко закрепите болтами (жен.) Поставьте на подставку поддонник из нержавеющей стали.

К тележке прилагается ведро для отходов на 70 литров. Желательно перед эксплуатацией оборудования надеть на ведро полиэтиленовый пакет соответствующих размеров.

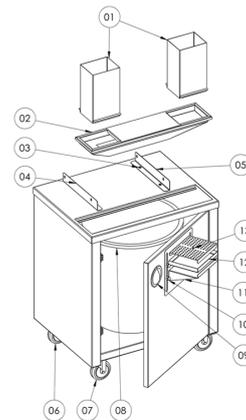


Рисунок 7

**Внимание :** В данном оборудовании включена специальная разработка для вашей безопасности. Если каким-то образом передняя поликарбонатная крышка отсоединится от корпуса оборудования, магнитные датчики, находящиеся на обеих сторонах передней крышки прекратят работу вашего оборудования.

Просим Вас защитить оборудование, от любого источника высокой температуры (Печь, обогреватель, солнечный свет, и так далее)

Полностью убедитесь что, во вентиляционные отверстия оборудования находящееся на задней стороне корпуса ,беспрепятственно поступает воздух.

**Внимание :** Если по близости находится кондиционер, рекомендуется эксплуатация прибора при комнатной температуре.

#### **АВТОМАТИЧЕСКАЯ ТЕЛЕЖКА-ПОДАЧА АПЕЛЬСИНОВ ДЛЯ СОКОВЫЖИМАЛОК “BUNKER”**

Процедура установки и ввод в эксплуатацию оборудования может быть сделана пользователем.

Приобретенное оборудование, без дополнительной подготовки доставляется полностью готовым к работе. Перемещая оборудование, будьте осторожны. Обязательно переносите- перевозите в вертикальном положении. Упаковывая, продукцию мы наносим защитный слой фольги с применением упаковочной ленты.

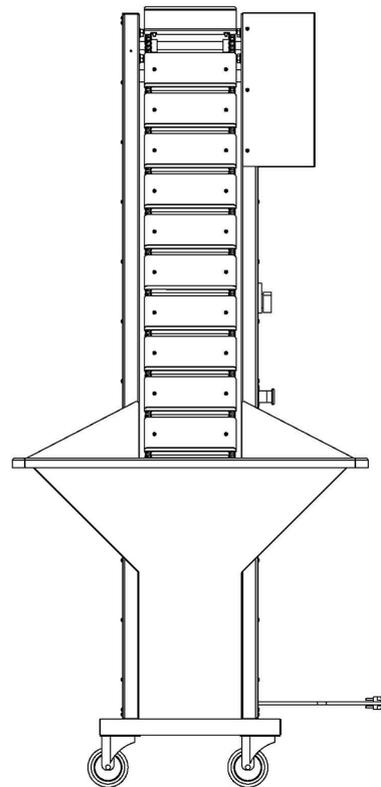
Снимите упаковочную ленту, откройте коробку. Не используйте режущие предметы. Вытащите оборудование из коробки и поставьте, на место где будет проводиться работа.

Освободите полностью оборудование от дополнительной упаковки. Перед запуском обязательно убедитесь, что в упаковке не осталось деталей принадлежащие аппарату.

Освободите с упаковки и поставьте на ровную поверхность тележку.

Перед тем как пользоваться оборудованием в первый раз убедитесь, что оно очищено.

Очень важно чтоб оборудование было установлено на ровной поверхности. **(Рисунок 8)**



**Рисунок 8**

**Примечание :** АВТОМАТИЧЕСКАЯ ТЕЛЕЖКА-ПОДАЧА АПЕЛЬСИНОВ ДЛЯ СОКОВЫЖИМАЛОК “BUNKER” специально разработана как дополнительное оборудование для повышения эффективности работы Автоматических Соковыжималок. Единственная деталь, которую вам требуется прикрепить к оборудованию это лопатка для подачи плодов (3), отверстия для крепления этой детали находятся на верхней части оборудования. **(Рисунок 9)**

Прежде чем приступить к монтажу детали, нажмите на тормозные устройства прикрепленные к колесам вашего оборудования.

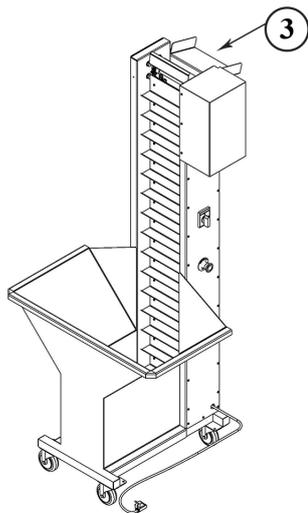


Рисунок 9

Открутите болты находящийся на лопатке и соедините эту деталь на верхнюю часть вашего оборудования. **(Рисунок 9)**

Примечание : Для вашего удобства, перед монтажом лопатки для подачи плодов, желательно заранее плотно приблизить Автоматическую Соковыжималку к вашему оборудованию после этого закрепите деталь на вашем оборудовании. **(Рисунок 10)**

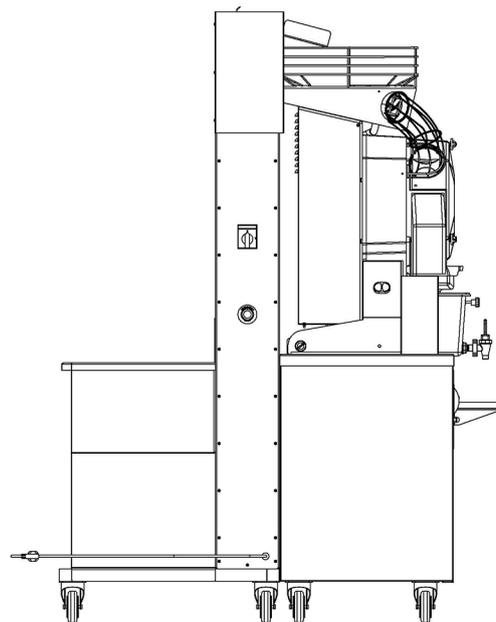


Рисунок 10

**Внимание :** Для вашей безопасности на приобретенном оборудовании имеется кнопка-стоп (2) и переключатель ON/OFF (1). В случае аварийной ситуации вы можете использовать кнопку-стоп чтоб полностью остановить ваше оборудование.

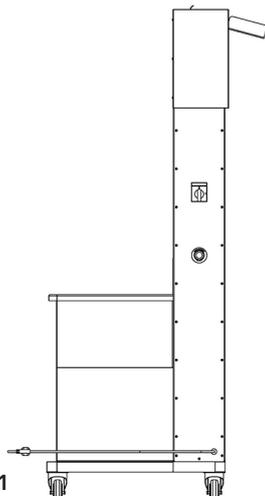
**(Рисунок 11)**

**Внимание :** Информация для всех моделей оборудования.

Обязательно подключите устройство к сети( 220 V) имеющей заземление.

При определении места, где будет находиться и подключено оборудование, точно оцените пространство помещения. Как правило, наиболее практично и желательно использовать соответствующий удлинительный шнур.

**Внимание :** Обязательно подключите устройство к сети, имеющей заземление.



**Рисунок 11**

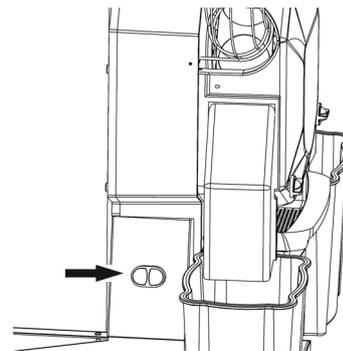
## 4.2 Ввод в эксплуатацию

Чтобы подключить устройство: выберите подходящую розетку и проверьте, есть ли в сети соответствующее напряжение.

Очень важно чтоб оборудование было установлено на ровной поверхности.

Только после этого переключатель ON/OFF. Нажмите на зеленую кнопку с защитным слоем силикона ON. **(Рисунок 12)**

**Примечание :** оборудование моделей CANCAN38 FRESH и АВТОМАТИЧЕСКАЯ ТЕЛЕЖКА-ПОДАЧА АПЕЛЬСИНОВ ДЛЯ СОКОВЫЖИМАЛОК "BUNKER" имеют рубильник-переключатель ON/OFF **(Рисунок 17)**



**Рисунок 12**

### 4.3 Советы по использованию

Наполните свежие и чистые фрукты в корзину, находящийся верхней части оборудования, в других моделях приобретенного оборудования фрукты наполняются в боковую ручную подачу, которая вмещает 6-8 фруктов. **(Рисунок 13)**

**Примечание:** Для того чтобы не забивался фильтр, от фруктовой мякоти и косточек цитрусовых, просим Вас чаще его очищать.

**Примечание:** Проводите очистку оборудования зависимости от состояния, в течение дня или обязательно в конце работы.

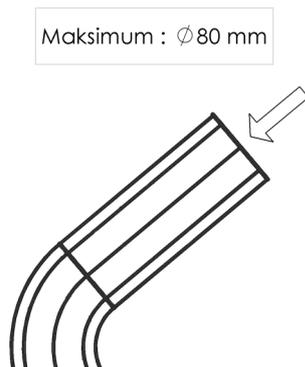


Рисунок 13

Приступая к работе с оборудованием, чтобы получить удовлетворительные результаты используйте чистые и свежие фрукты, диаметром 60мм-80мм **(Рисунок 13).**

В АВТОМАТИЧЕСКУЮ ТЕЛЕЖКУ-ПОДАЧА АПЕЛЬСИНОВ ДЛЯ СОКОВЫЖИМАЛОК "BUNKER" наполните корзину этого оборудования свежими и чистыми фруктами 2-3 ящика **(Рисунок 14).**

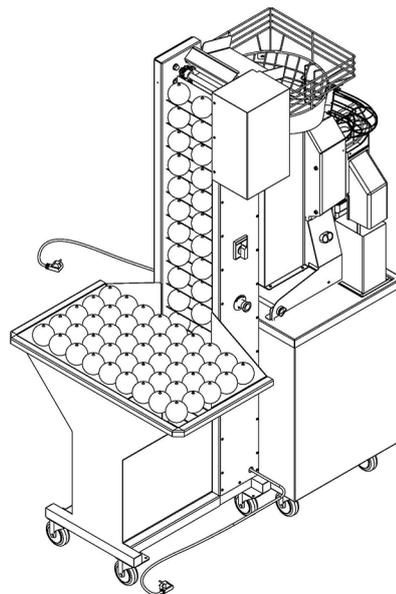


Рисунок 14

**Внимание :** Пользуясь АВТОМАТИЧЕСКОЙ ТЕЛЕЖКОЙ-ПОДАЧА АПЕЛЬСИНОВ ДЛЯ СОКОВЫЖИМАЛОК "BUNKER" следите за работой этого оборудования. Время от времени требуется останавливать подачу фруктов, есть вероятность, что верхняя корзина автоматических соковыжималок CANCAN 38 переполнится.

**(Рисунок 16)**

Ни при каких обстоятельствах используемые вами фрукты не должны быть замороженными.

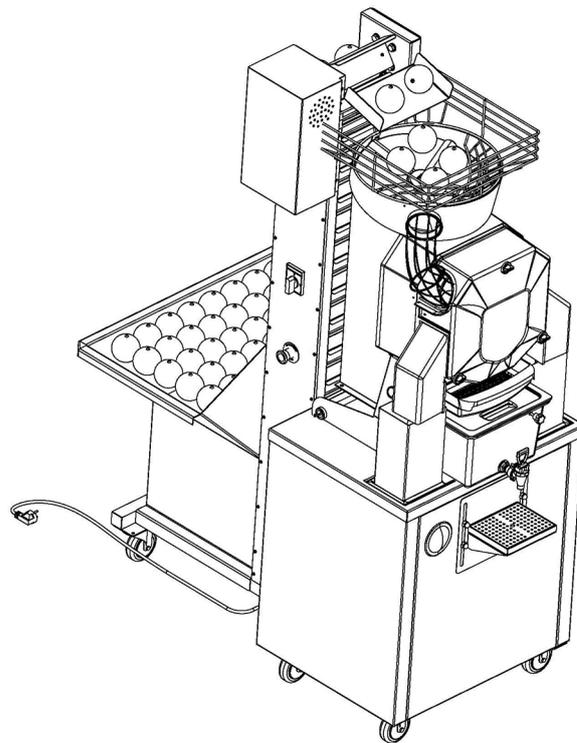
В качестве подлежащих обработке плодов на вашем оборудовании должны быть использованы только апельсины, мандарины, лимон, грейпфрут, соответствующих размеров.

Убедитесь, что место, где будет проводиться работа, чисто и готово к контакту с пищевыми продуктами.

Перед эксплуатацией вашего оборудования, приготовьте сухие и влажные салфетки, полиэтиленовые пакеты или ведро для отходов и соответствующую тару для наполнения фруктового сока.

**Примечание :** При длительной эксплуатации вашего оборудования советуем вам надеть фартук, есть вероятность, что капельки фруктового сока попадут на поверхность вашей одежды.

**Примечание :** При длительной эксплуатацией вашего оборудования советуем вам чаще проверять ведра для отходов.



**Рисунок 16**

## 4.4 СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.

**Внимание :** Приступая, к работе с оборудованием не отвлекайтесь, и будьте внимательны.

Ограниченные знания или ошибочные указания по технике безопасности могут привести к несчастным случаям и серьезным травмам. Поэтому, рекомендуем, внимательно изучить инструкции по технике безопасности:

Проводите очистку оборудования зависимости от состояния, в течение дня или обязательно в конце работы.

Чтобы предотвратить несчастный случай при работе или скольжения, всегда держите рабочие место чистым и сухим.

Данное оборудование предназначено для промышленного использования. И должно использоваться только квалифицированным персоналом.

Посторонние лица, неквалифицированный персонал, особенно дети, не должны использовать данный аппарат.

Оборудование не нуждается в использовании, каких либо средств индивидуальной защиты. Достаточно соблюдать инструкции по применению.

Строго запрещено вносить какие либо изменения в конфигурацию оборудования.

**Внимание :** Разрезающий нож очень острый. Эта часть прибора может быть опасной для Вас.

Не засовывать посторонние вещи в сетку для прямой подачи во время работы оборудования.

Оборудование имеет детектор безопасности. Регулярно делайте проверки, функционирует ли должным образом система безопасности. Включите аппарат, отсоедините

переднюю защитную крышку и убедитесь что оборудование останавливается. Если оборудование продолжает работать обратитесь к техническому сервису.

Если кабель питания поврежден или изношен, не пытайтесь запускать оборудование. Обратитесь пожалуйста к техническому сервису.

## 4.5 Очистка

Монтаж и демонтаж оборудования довольно простой, запчасти аппарата доступны для мытья в посудомоечной машине (За исключением передней поликарбонатной крышки) Приступая к очистке вашего оборудования, выполните следующие действия:

Нажмите на переключатель ON/OFF. На красную кнопку с защитным слоем силикона OFF, или переведите рубильник-переключатель в положение OFF. **(Рисунок 12)**

**Примечание:** оборудование моделей CANCAN38 FRESH и АВТОМАТИЧЕСКАЯ ТЕЛЕЖКА-ПОДАЧА АПЕЛЬСИНОВ ДЛЯ СОКОВЫЖИМАЛОК "BUNKER" имеют рубильник-переключатель ON/OFF **(Рисунок 17)**

Отсоедините оборудование от электросети.

Снимите фильтрующий прибор с передней стороны устройства.

**(Рисунок 4)**

Освободите переднюю поликарбонатную крышку, закрепленную болтами (жен.) на корпусе оборудования **(Рисунок 2)**

Освободите ведра для отходов от кожуры выжатых фруктов, так же вы можете пользоваться ведрами, чтоб сложить в них большие и маленькие детали от вашего оборудования.

Для снятия лезвия разрезающего фрукты, просто потяните на себя за подбородок-отверстие лезвия, расположенный на туловище режущего инструмента.

**Внимание :** Разрезающий нож очень острый. Эта часть прибора может быть опасной для Вас.

Снимите правый и левый скребок, демонтируя эту деталь тяните ее вверх вертикально под наклоном 40 градусов.

Прессовки из полиамидного материала, отсоединяйте парно, открутив болты (муж.) потяните на себя.

Для того чтоб демонтировать верхний движущийся диск достаточно открутить один болт (муж.)

Для того чтоб очистить ваше оборудование достаточно протереть влажной тряпкой или губкой используя теплую воду заранее слегка разбавив в нем моющие средство.

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

**Внимание :** Тщательно прополощите все детали аппарата после очистки, и убедитесь что все моющее средство смыто.

Тележку и все части прилегающий к ней, квадратные трубы и канал, через которую фруктовая кожура попадает в ведро для отходов после эксплуатации аппарата, пожалуйста протрите влажной тряпкой с моющим средством.

При сборке аппарата используйте принцип: что последним было демонтировано, то и в первую очередь монтируется на место, все детали аппарата, без особых усилий должны подсоединиться на свои места.

**Внимание:** Тщательно проверьте все подсоединенные детали, убедитесь что правильно и крепко прикреплены на место.

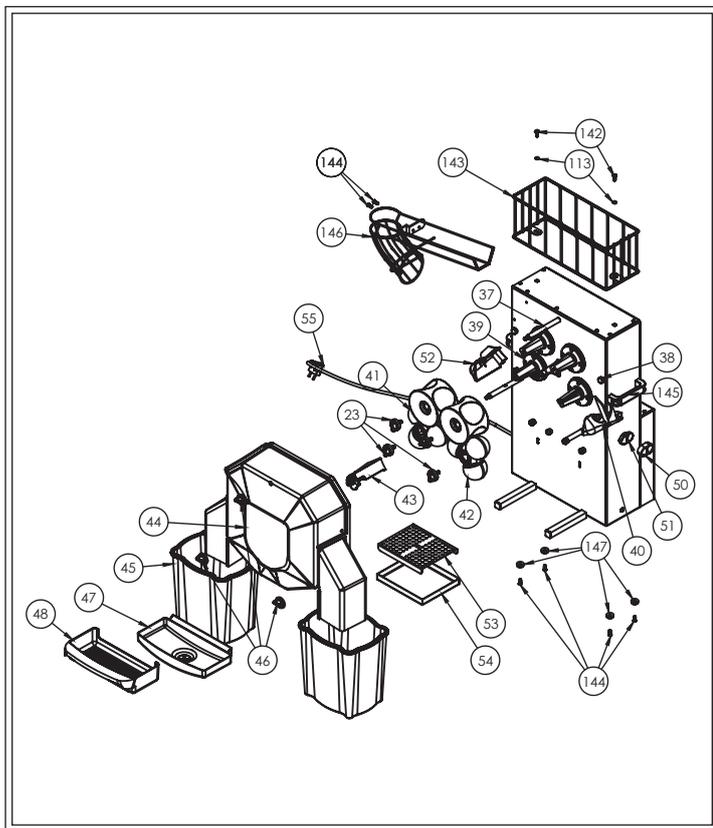
Оборудование не нуждается в использовании, каких либо средств индивидуальной защиты. Достаточно соблюдать инструкции по применению.



**Рисунок 17**

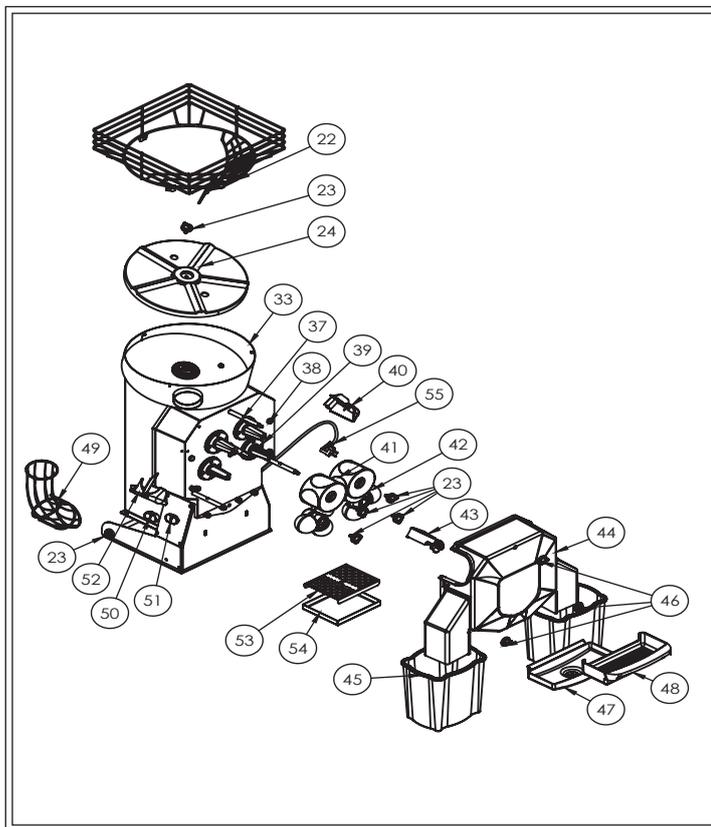
## 6- ФОТОГРАФИИ И СПИСОК ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

## 6.1 CANCAN 28 ДЛЯ БУФЕТА



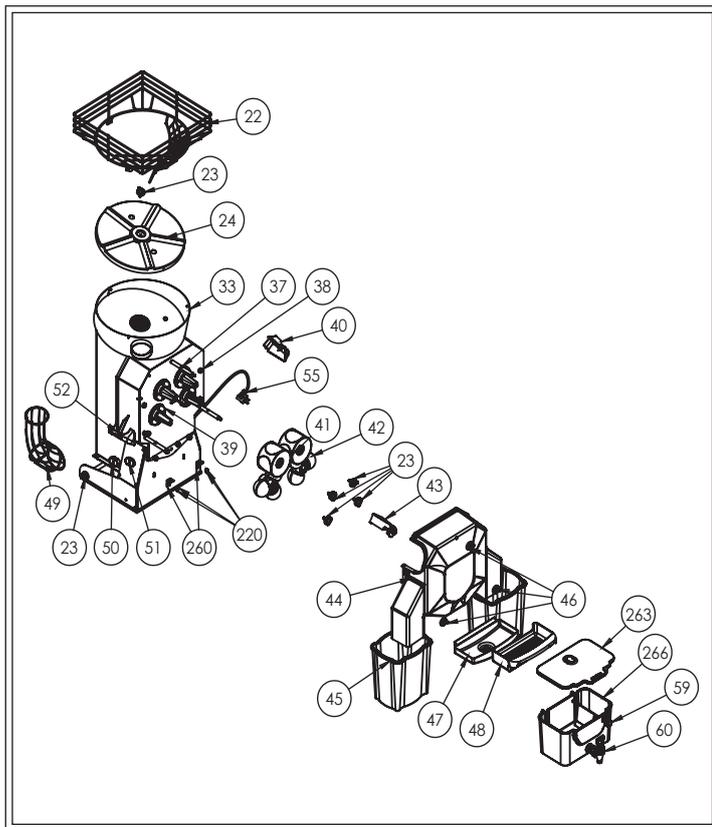
Деталь №	Ссылочный №	Название Детали	Используемые единицы
23	0200.1.04.001	Болты-защитные (муж.)	4
37	0200.2.10.002	Вал для крепления крышки (стальной)	3
38	0200.1.04.023	Детектор безопасности	2
40	0200.1.04.025	Правый скребок	1
41	0200.1.04.015	Комплект полиамидной верхней прессовки	2
42	0200.1.04.016	Комплект полиамидной нижней прессовки	2
43	0200.1.04.017	Нож	1
44	200,01	Передняя поликарбонатная крышка	1
45	0200.1.01.141	Ведра для мякоти и отходов	2
46	0200.1.04.009	Болты-защитные (жен.)	3
47	0200.1.04.028	Подставка для Душлага	1
48	0200.1.04.027	Душлаг пластмассовый	1
50	0203.1.01.104	Силиконовая оболочка для переключателя ON/OFF	1
51	0203.1.01.103	Переключатель ON/OFF	1
52	0200.1.04.026	Левый скребок	1
53	0200.1.03.022	Поддонник из нержавеющей стали верхняя часть	1
54	0200.1.03.021	Поддонник из нержавеющей стали нижняя часть	1
55	0200.1.01.085	Кабель с розеткой (3x1,5) 3м с заземлением	1
142	0206.1.01.170	M6x16 Болт (стальной)	2
143	206,01	Корзина для CANCAN 28	1
144	0206.1.01.171	Имбуса M6x16 Болт (стальной)	2
145	0206.1.01.168	Ручка для переноски оборудования (M8)	2
146	206,02	Рампа-дорожка для боковой подачи для CANCAN 28	1
147	0206.1.04.002	Резиновое покрытие для основания	4
148	0203.1.04.019	Полиамидная защитная прокладка для CANCAN 28	4

## 6.2 CANCAN 38 СО СТАКАНОМ



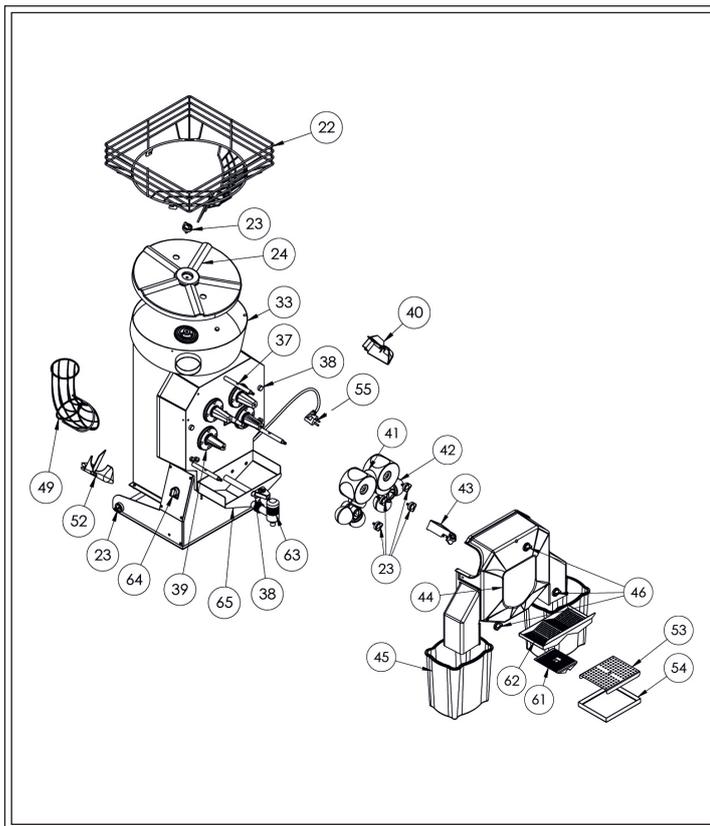
Деталь №	Ссылочный №	Название Детали	Используемые единицы
22	203.02	Клетка для Корзины	1
23	0200.1.04.001	Болты-защитные (муж.)	7
24	0203.1.04.003	Движущийся Диск	1
33	203.03	Корзина для фруктов	1
37	0200.2.10.002	Вал для крепления крышки (стальной)	3
38	0200.1.04.023	Детектор безопасности	2
39	0203.1.04.019	Полиамидная защитная прокладка	4
40	0200.1.04.025	Правый скребок	1
41	0200.1.04.015	Комплект полиамидной верхней прессовки	2
42	0200.1.04.016	Комплект полиамидной нижней прессовки	2
43	0200.1.04.017	Нож	1
44	200,01	Передняя поликарбонатная крышка	1
45	0200.1.01.141	Ведро для мякоти и отходов	2
46	0200.1.04.009	Болты-защитные (жен.)	3
47	0200.1.04.028	Подставка для Дуршлага	1
48	0200.1.04.027	Дуршлаг пластмассовый	1
49	0203.1.03.020	Рампа-дорожка для боковой подачи	1
50	0203.1.01.104	Силиконовая оболочка для переключателя ON/OFF	1
51	0203.1.01.103	Переключатель ON/OFF	1
52	0200.1.04.026	Левый скребок	1
53	0200.1.03.022	Поддонник из нержавеющей стали верхняя часть	1
54	0200.1.03.021	Поддонник из нержавеющей стали нижняя часть	1
55	0200.1.01.085	Кабель с розеткой [3x1,5] 3м с заземлением	1

## 6.3 - CANCAN 38 с РЕЗЕРВУАРОМ



Деталь №	Ссылочный №	Название Детали	Используемые единицы
22	203.02	Клетка для Корзины	1
23	0200.1.04.001	Болты-защитные (муж.)	7
24	0203.1.04.003	Движущийся Диск	1
33	203.03	Корзина для фруктов	1
37	0200.2.10.002	Вал для крепления крышки [стальной]	3
38	0200.1.04.023	Детектор безопасности	2
39	0203.1.04.019	Полиамидная защитная прокладка	4
40	0200.1.04.025	Правый скребок	1
41	0200.1.04.015	Комплект полиамидной верхней прессовки	2
42	0200.1.04.016	Комплект полиамидной нижней прессовки	2
43	0200.1.04.017	Нож	1
44	200,01	Передняя поликарбонатная крышка	1
45	0200.1.01.141	Ведра для мякоти и отходов	2
46	0200.1.04.009	Болты-защитные (жен.)	3
47	0200.1.04.028	Подставка для Дуршлага	1
48	0200.1.04.027	Дуршлаг пластмассовый	1
49	0203.1.03.020	Рампа-дорожка для боковой подачи	1
50	0203.1.01.104	Силиконовая оболочка для переключателя ON/OFF	1
51	0203.1.01.103	Переключатель ON/OFF	1
52	0200.1.04.026	Левый скребок	1
53	0200.1.03.022	Поддонник из нержавеющей стали верхняя часть	1
54	0200.1.03.021	Поддонник из нержавеющей стали нижняя часть	1
55	0200.1.01.085	Кабель с розеткой (3x1,5) 3м с заземлением	1
56	204,01	Опоры для емкости	2
57	0204.1.01.143	Верхняя крышка для емкости	1
58	0204.1.01.142	5 литровая емкость для хранения апельсинового сока	1
59	0204.1.01.012	Смеситель-бабочка	1
60	0204.1.01.144	Кран для емкости	1

6.4 - Cancan 38 Fresh (0205)



Деталь №	Ссылочный №	Название Детали	Используемые единицы
22	0203.02	Сетка для корзины	1
23	0200.1.04.001	Болты-защитные (муж.)	7
24	0203.1.04.003	Движущийся Диск	1
33	0203.03	Корпус для корзины из нержавеющей стали	1
37	0200.2.10.002	Комплект крепежа для передней крышки	3
38	0200.1.04.023	Детектор безопасности	3
39	0203.1.04.019	Полиамидная защитная прокладка	4
40	0200.1.04.025	Правый скребок	1
41	0200.1.04.015	Комплект полиамидной верхней прессовки	2
42	0200.1.04.016	Комплект полиамидной нижней прессовки	2
43	0200.1.04.017	Нож	1
44	0200.01	Передняя поликарбонатная крышка	1
45	0200.1.01.141	Ведро для мякоти и отходов	2
46	0200.1.04.009	Болты-защитные (жен.)	3
49	0203.1.03.020	Рампа-дорожка для боковой подачи	1
52	0200.1.04.026	Левый скребок	1
53	0200.1.03.022	Поддонник из нержавеющей стали верхняя часть	1
54	0200.1.03.021	Поддонник из нержавеющей стали нижняя часть	1
55	0200.1.01.085	Кабель с розеткой [3x1,5] 3м с заземлением	1
61	0205.03	Fresh-Душлаг из нержавеющей стали маленький	1
62	0205.04	Fresh-Душлаг из нержавеющей стали большой	1
63	0205.01	Кран сенсорный из нержавеющей стали	1
64	0205.1.01.105	Рубильник-переключатель ON/OFF	1
65	0205.02	Подставка для Душлага	1

## 8. ПРОБЛЕМЫ, РЕШЕНИЯ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Проблема	Возможная причина	Решение Проблемы
<b>Оборудование Не работает.</b>	Переключатель ON/OFF не в положении пуска	Переключатель ON/OFF
	Нету питания	Проверить розетку
	Передняя крышка неправильно установлена	Установите правильно Переднюю крышку
	Неисправность в Детекторах безопасности	Вызовите Технический Сервис
	Неисправность в переключателе	
	Внутренние Замыкание	
<b>работы часто останавливается.</b>	Нехватка электропитания	Проверьте силу Вашей электросети
	Внутренняя неполадка	Вызовите Технический Сервис
<b>Барабаны Прессовок вращаются</b>	Фрукты Блокируют Барабаны	Очистить место блокировки
<b>не синхронизировано. Сломался-сломались скребки</b>	Внутренняя неполадка	Вызовите Технический Сервис
<b>При работающем двигателе не</b>	Скребок-скребки неправильно	Посмотрите в Руководство по эксплуатации
<b>вращается Барабаны Прессовок.</b>	был установлен на оборудование	как правильно устанавливать скребки
<b>Фильтр Засорен</b>	Внутренняя неполадка	Вызовите Технический Сервис
<b>После короткого периода времени</b>	Фруктовый сок с осадком или с косточками	Очистите Фильтр
<b>устройство останавливается</b>	Недостаточная вентиляция	Убедитесь что, во вентиляционные отверстия оборудования беспрепятственно поступает воздух.
	Перегрузка сети	Вызовите Технический Сервис

## 8. CE - ГОСТ СЕРТИФИКАТ



# CERTIFICATE

## ATTESTATION CERTIFICATE OF MACHINERY AND LOW VOLTAGE DIRECTIVES

Technical file of the company mentioned below has been inspected and audit has been completed successfully.

2006/42/EC Machinery and 2006/95/EC Low Voltage Directive has been taken as references for these processes.

Company Name : **Cancan - Taş OZÜĞÜRÜ**

Company Address : **Modern Sanayi Sitesi 8030 Sok. No:15 Erenler Adapazan SAKARYA / TURKEY**

Related Directives and Annex : **Low Voltage Directive 2006/95/EC Machinery Safety Directive 2006/42/EC**

Related Standards : **EN ISO 12100:2010, EN 60335-1:2014, EN 60335-2-64: 2002+A1:2007.**

Product Name : **Automatic Orange, Pomegranate, Grapefruit Juicer Machine For Commercial Use**

Product Brand/Model/Type : **0201 – 0202 – 0203 – 0204 – 0205 – 0206  
0207 – 0208 – 0209 – 0401 – 0402 – 0403.**

Certificate Number : **M.2015.103.4424**

Initial Assessment Date : **13.04.2015**

Registration Date : **17.04.2015**

Reissue Date/No : **-**

Expiry Date : **16.04.2016**

*Handwritten signature*  
 UDEM International Certification  
 Auditing Training Centre Industry  
 and Trade Co. Ltd.



The currency of the certificate can be checked through [www.udemcert.com.tr](http://www.udemcert.com.tr). The CE mark shown on this card can only be used for the purpose of the product being the subject of the CE Declaration of Conformity for the relevant Directives. This certificate remains the property of UDEM International Certification Auditing Training Centre Industry and Trade Co. Ltd. to which it must be returned upon request. The above named firm must send a copy of this certificate for 15 years from the registration of certificate. The above named firm must notify of changes related with the approved type to UDEM. If UDEM will not review expiry date of this certificate in question.

Address: Mülkiyet Mahallesi 2073 Sokak (Eki 93 Sokak) No:10 Çankaya – Ankara – TURKEY  
 Phone: +90 312 443 03 90 Fax: +90 312 443 03 76  
 E-mail: [info@udemcert.com.tr](mailto:info@udemcert.com.tr) [www.udemcert.com.tr](http://www.udemcert.com.tr)

## РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ (обязательная сертификация)

№ **C-TR.АГ80.В.08144** ТР **1796509**  
 (номер сертификата соответствия) (учетный номер бланка)

**ЗАЯВИТЕЛЬ** «CAN CAN Makina»,  
 (наименование и место-нахождение заявителя)  
 Modern san. Şh. 8030 No:15 Adapazari / SAKARYA, Турция,  
 Тел.: +90 264 291 49 44 - 0 537 408 75 98.

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ** «CAN CAN Makina»,  
 (наименование и место-нахождение изготовителя продукции)  
 Адрес: Modern san. Şh. 8030 No:15 Adapazari / SAKARYA, Турция.

**ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ** (наименование и местонахождение органа по сертификации, являющегося органом соответствия)  
 111746313960 Адрес: р/п. № РОСС RU.0001.11.А1330. продукция ООО «СЕМЬИОНА» Юридический адрес: 127051 г. Москва, М. Суваревский пер., д. 9, стр. 1, этаж 2, пом. 1, комн. 56а фактический адрес: 123056, г. Москва, ул. Большая Грузинская, д.42, пом. II этаж (495) 777-33-60, факс: (495) 777-33-60 ОГРН: 111746313960

**ПОДТВЕРЖДАЕТ, ЧТО ПРОДУКЦИЯ** (информация об объекте сертификации, подлежащем категоризации объекту)  
 Оборудование технологическое для предприятий общественного питания торговой марки «CAN CAN»: соковыжималка серии СС, в т.ч. с записными и аксессуарами по приложению (бланк № 0398925). Серийный выпуск.

**СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА (ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ)** (наименование технического регламента (технического регламента), на соответствие требованиям которого (кампания) производится сертификация)  
 Технический регламент "О безопасности машин и оборудования" (Постановление Правительства РФ от 15.09.2009г. № 753) Код ЕКПТС

**ПРОВЕДЕННЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ (ИСПЫТАНИЯ) И ИЗМЕРЕНИЯ** (наименование испытательной лаборатории, общества с ограниченной ответственностью, производящего испытания)  
 Протокол испытаний № 4994-91/02/13 от 12.02.2013 года, выданный Испытательной лабораторией общества с ограниченной ответственностью «СЕМЬИОНА», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.21AB81, сроком действия до 21.10.2016 года.

**ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ ДОКУМЕНТЫ** (наименование документов, представленных в орган по сертификации в качестве доказательств соответствия продукции требованиям технического регламента (технических регламентов))

**СРОК ДЕЙСТВИЯ СЕРТИФИКАТА СООТВЕТСТВИЯ** с **14.02.2013** по **13.02.2016**

Руководитель (заместитель руководителя) органа по сертификации  
 подпись, инициалы, фамилия

*Handwritten signature*  
**В.Н. Сбитнев**

Эксперт (эксперты)  
 подпись, инициалы, фамилия

*Handwritten signature*  
**И.М. Юсипов**



## РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ ПРИЛОЖЕНИЕ к СЕРТИФИКАТУ СООТВЕТСТВИЯ № **C-TR.АГ80.В.08144** (обязательная сертификация)

ТР **0398925**  
(учетный номер бланка)

Перечень однородной продукции, на которую распространяется действие сертификата соответствия

код ОК 005 (ОКП)	Наименование, типы, марки, модели однородной продукции, составные части изделия или комплекса	Обозначение документации, которой выпускается продукция
код ТН ВЭД ТС		
51 5130 8438 60 00 0	Оборудование технологическое для предприятий общественного питания торговой маркой «CAN CAN»: соковыжималка серии СС, в т.ч. записными и аксессуарами: поддонник, ведро для соковыжималки, защитная крышка, прокладка защитной крышки, болты-шпильки, поддонник защитная прокладка, поддержка для сарбейки, кнопка включения / выключения, утолщение ножа, рамка боковая для поддона, движущий диск, корпус резервуар для апельсинового сока, шпатель верхний прессовый комплект, сарбейка, датчик безопасности, поднос для лезвия, поддержка для сарбейки, пружины, шестерни, ручка. Филары. Ножи, корпус, прижимно-инверсионные механизмы(ПВИ), крышки, дурирующие устройства, форсуны, прокладки, ножи, головок, шайбы, кольца, подстаканники. Мембраны, резе, двигатель, пилы.	
код ОК 005 (ОКП) 51 5130		
код ТН ВЭД России 8438 60 000 0		

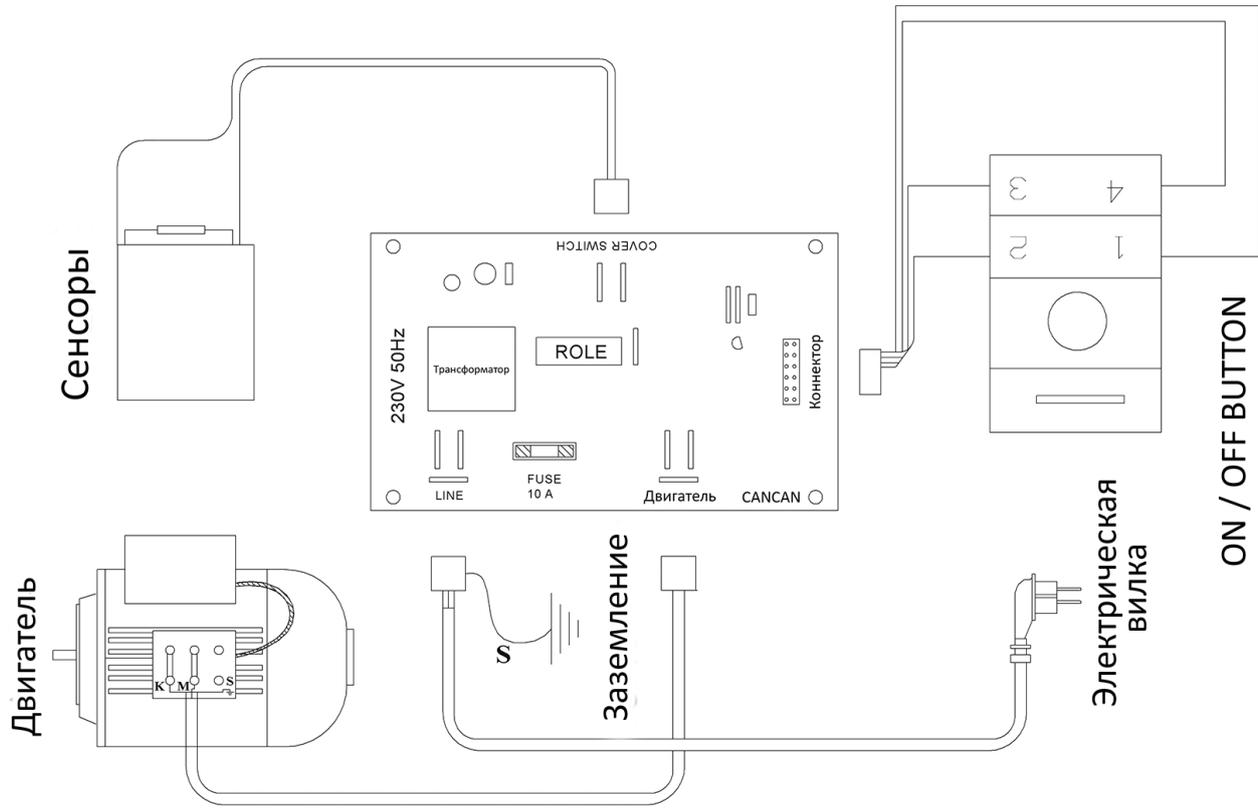
Руководитель (заместитель руководителя) органа по сертификации  
 подпись, инициалы, фамилия

*Handwritten signature*  
**В.Н. Сбитнев**

Эксперт (эксперты)  
 подпись, инициалы, фамилия

*Handwritten signature*  
**И.М. Юсипов**

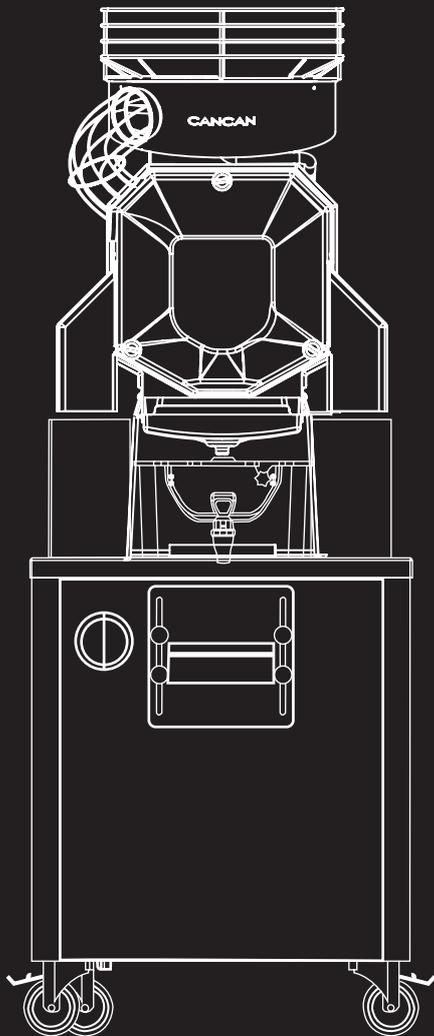
## 9. ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА











# AUTOMATIC ORANGE JUICER MACHINES

USER GUIDE

**CANCAN**<sup>®</sup>

• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional