

Tribest****
PROFESSIONAL
CANCAN[®]

OPERATION MANUAL
MANUEL DE FONCTIONNEMENT
BEDIENUNGSANLEITUNG
MANUAL DE FUNCIONAMIENTO

MANUAL JUICE PRESS

FOR COMMERCIAL USE

MJP-100

Manual Juice Press

MJP-105

Manual Pomegranate Press



Please read this manual carefully before using.

Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation.

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Benutzung sorgfältig durch.

Lea atentamente este manual antes del uso.

Tribest

PROFESSIONAL

Tribest Corporation
Anaheim, California
Toll-Free USA: 1-888-254-7336
International: 1-714-879-7150
service@tribest.com
tribestpro.com / tribestlife.com

Follow us @tribestlife



Model: MJP-100 / MJP-105

LANGUAGES

| | |
|----------------|----|
| English | 4 |
| Français | 14 |
| Deutsch | 24 |
| Español | 34 |

TABLE OF CONTENTS

| | |
|---------------------------------|----|
| 1. Introduction | 5 |
| 2. General Information | 5 |
| 3. Basic Parts | 6 |
| 4. Operating Instructions | 7 |
| 5. Cleaning | 9 |
| 6. Maintenance & Support | 10 |
| 7. Troubleshooting | 11 |
| 8. List of All Parts | 12 |

| Model # | MJP-100 Manual Juice Press | MJP-105 Manual Pomegranate Press |
|-----------------|--------------------------------------|--|
| Color | Black, Gray, or Purple | Black, Gray, or Purple |
| Bowl Diameter | 3.9 in / 9.9 cm | 4.5 in / 11.4 cm |
| Bowl & Strainer | Stainless Steel | Stainless Steel |
| Width | 7.5 in / 19 cm | 7.9 in / 20 cm |
| Depth | 11.4 in / 29 cm | 11.8 in / 30 cm |
| Height | 21.7 in / 55.1 cm | 21.7 in / 55.1 cm |
| Weight | 12.1 lbs / 5.5 kg | 13.2 lbs / 6 kg |

1. INTRODUCTION

The Tribest Professional Cancan® Manual Juice Press is designed to extract juice from fruits, such as pomegranate, orange, mandarin, grapefruit and lemon as well as some vegetables like tomato manually. The Tribest Professional Cancan® Manual Juice Press can be used in hotels, restaurants, shopping malls, supermarkets, greengrocers, houses, cafés, and more.

2. GENERAL INFORMATION

Thank you for joining our #juicetribe!

For best juicing results and product performance, please read the Instruction Manual completely before getting started. Do not perform any maintenance or cleaning on your Tribest Professional Cancan® Manual Juice Press before reading the Manual. Always keep the Instruction Manual near the product for easy reference.

THE FOLLOWING ARE INCLUDED IN THE BOX:

- (1) Professional Manual Juice Press:
MJP-100 Manual Juice Press or **MJP-105** Manual Pomegranate Press
- (1) Instruction Manual

NOTE:

If anything is missing or broken, please notify our customer service team immediately. Please do not hesitate to email or call us if you have any questions or concerns about our product.

Email: service@tribest.com

USA Toll-Free: +1 (888) 254-7336

International: +1 (714) 879-7150

3. BASIC PARTS

Get to know the main parts of your Tribest Professional Cancan® Manual Juice Press before operating it. To see the complete list of parts for MJP-100 or MJP-105, go to *page 12*.

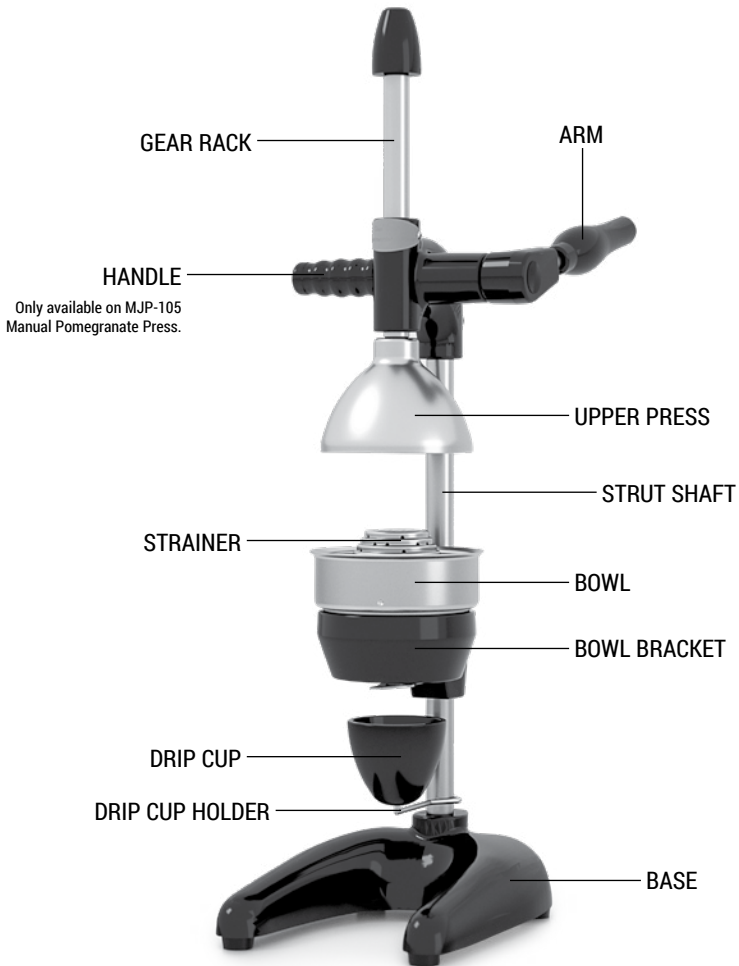


Figure above (MJP-105) is used as a reference only.

4. OPERATING INSTRUCTIONS

Once you have received the Professional Manual Juice Press, carry the product upright carefully and safely. Always lift from the lower body of the press with two hands. Do not attempt to carry it by the ARM.

CAUTION!

PLEASE READ BEFORE USE:

- Do not use any heating devices near your product. Excessive heat can deform plastic parts and the paint of the Professional Manual Juice Press base.
- Do not touch your product with wet hands to avoid slippage. Do not use the product in a damp or humid environment. Cut the recommended fruits (pomegranate, orange, mandarin, grapefruit or lemon) in half by using a clean knife before juicing them.
- Always wash the fruit before cutting to prevent contamination.

SO, LET'S GET STARTED!

TIPS & TRICKS:

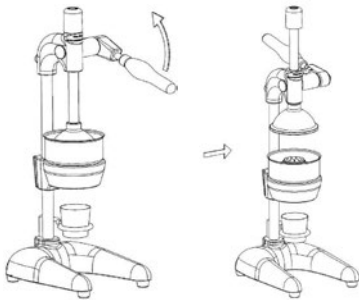
- The ARM rotates twice in each direction. The Gearbox multiplies the amount of squeezing pressure you are able to put on the fruit, enabling you to get every last drop with far less effort.
- Choose fruits that are fresh and use “juicing” varieties whenever possible for optimal juice yield.
- Firmly grip the ARM at the nearest point to yourself for minimal effort while pressing.
- After squeezing, lift the UPPER PRESS as high as you can in order to create maximum space to easily remove the skin and pulp.
- While pressing, make sure that your juice container is not overfilled and that it is centered under the BOWL.

BEFORE YOU BEGIN:

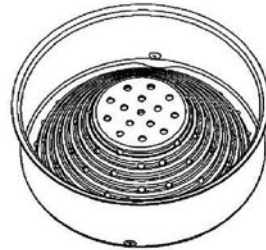
Be sure to place the Professional Manual Juice Press on a flat, non-slippery surface for use. Make sure your product is clean, especially the stainless steel BOWL and STRAINER since these will be in direct contact with produce.

Instructions start on *page 8*.

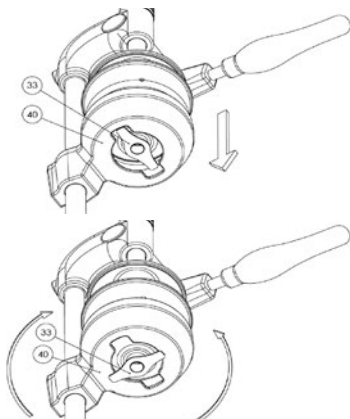
4. OPERATING INSTRUCTIONS



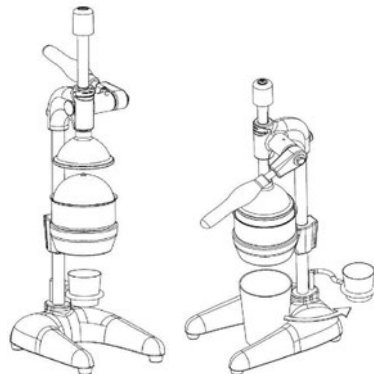
STEP 1: Lift and turn the ARM twice, rotating it toward the top of the press to create a distance between the STRAINER and the UPPER PRESS. There should be enough room to put a sliced fruit in between the UPPER PRESS and the STRAINER.



Step 2: There is a locking system between the BOWL and the STRAINER that prevents the STRAINER from rising during the juice pressing process. Be sure that the STRAINER is fully seated inside the BOWL before operating the press as described in the next step.



Step 3: Place the BOWL into the BOWL BRACKET by turning the BOWL until it is in the correct locked position.



Step 4: Put half of a sliced fruit on the STRAINER. Place your desired juice container under the bowl. Be sure the DRIP CUP is positioned to the side of the juice container.

4. OPERATING INSTRUCTIONS (continued)



Step 5: Turn the ARM twice by rotating it toward yourself to manually press the fruit. Once you are done pressing, turn the ARM twice by rotating it around in the opposite direction. Repeat this step until all produce is juiced.

Step 6: The DRIP CUP is designed to collect any leftover juice that may leak from under the bowl after the juice pressing. Simply position the DRIP CUP under the BOWL after the juice pressing process to collect any drips between uses.

Step 7: Remove the fruit skin and pulp from the STRAINER to prepare for the next use.

5. CLEANING YOUR JUICE PRESS

- The removable parts for cleaning are the STRAINER and the BOWL. Clean these before use and often, between every use with hot water and non-abrasive soap.
- Choosing not to clean the STRAINER and the BOWL may result in decreased performance of juice pressing and also compromises sanitary use of this professional product.
- In addition to cleaning the STRAINER and the BOWL, clean the inside of the UPPER PRESS with a wet cloth with every use. Use a soft cloth to dry it.

CAUTION:

Never use water at a temperature above 104°F (40°C) and abrasive substances, such as acetone, detergent, soap, benzene, and thinner for cleaning any parts the juice press.

6. MAINTENANCE

If you ever need to replace any part (*pages 12–13*), we recommend to use only Tribest Professional production spare parts. Please contact our customer service center at +1 (888) 254-7336.



CUSTOMER SUPPORT

In the event that you have any questions concerning the use, care, or service for this product, please feel free to call us or send us an email. If you purchased your product outside of the United States, please refer to your warranty card for your nearest service center.

United States

Tribest Professional
1143 N. Patt St.
Anaheim, CA 92801
Toll-Free: 1-888-254-7336
service@tribest.com
tribestpro.com

International

Tribest Professional
1143 N. Patt St.
Anaheim, CA 92801
Telephone: 1-714-879-7150
service@tribest.com

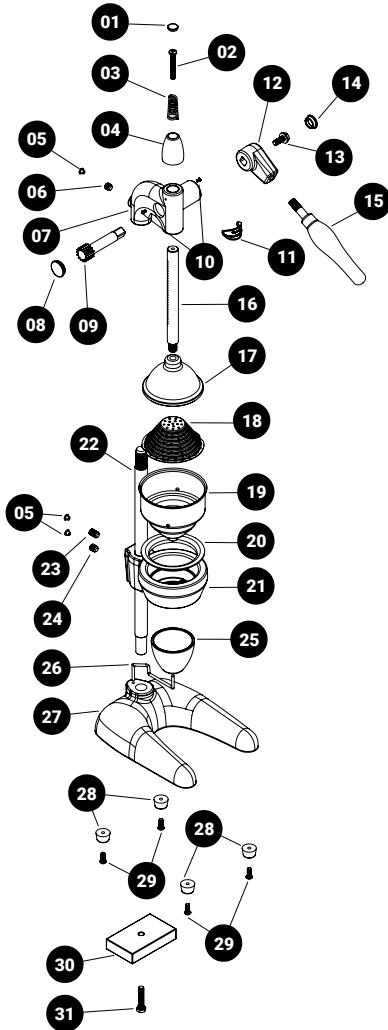
7. TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible Reason | Solution |
|---|--|--|
| The ARM (15) does not turn around or is difficult to turn around. | The GEAR RACK (16) has been deformed. | Call customer service. |
| | PINION GEAR (09) has been deformed. | |
| | Oxidation may have occurred. | |
| Poor performance when pressing the juice or poor juice amount. | The selected fruits may not be suitable for juicing. | Try different types of produce, look for “juicing” varieties. |
| | The STRAINER (18) is not properly positioned on the BOWL (19). | Make sure the STRAINER (18) is properly positioned on the BOWL (19) by ensuring there is no space visible. |
| | The operation of the ARM (15) was not fully complete. | Try turning the ARM (15) all the way. |
| After the pressing, juice is dripping from the BOWL (19). | Juice dripping is normal. | Position the DRIP CUP (25) right under the BOWL (19) after juice pressing to keep your area clean. |
| Despite placing the product on a flat surface, the product is wobbling. | One of the RUBBER FEET (28) may have come out. | Call customer service. |
| After pressing, the ARM (15) is unable to spring back. | The TOP PLASTIC SPRING (03) may have deformed. | Call customer service. |
| | The top PLASTIC BOLT (02) may have loosened. | |

The complete list of parts is on *pages 12–13*.

8. LIST OF ALL PARTS (MJP-100)

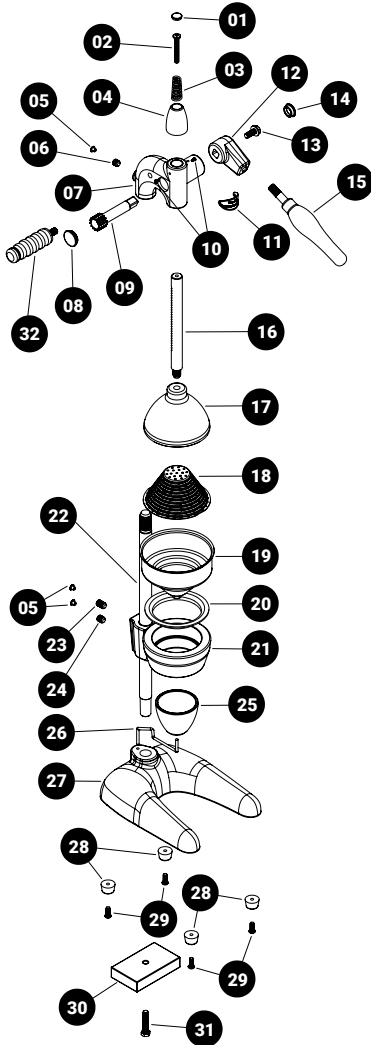
Manual Juice Press



| Part # | MJP-100 Parts | Qty |
|--------|---------------------------------|-----|
| 01 | Top Plastic Stopper | 1 |
| 02 | YB M6x50 Plastic Bolt | 1 |
| 03 | Top Plastic Spring | 1 |
| 04 | Top Plastic | 1 |
| 05 | Setscrew Stopper | 3 |
| 06 | M10*10 Setscrew (Stainless) | 2 |
| 07 | Juicer Head | 1 |
| 08 | Plastic Gear Stopper | 1 |
| 09 | Pinion Gear | 1 |
| 10 | Imbus Curved M3x6 Bolt | 2 |
| 11 | Label | 1 |
| 12 | Handle Chock | 1 |
| 13 | AA Flange M8*20 Bolt (Galvaniz) | 1 |
| 14 | Arm Stopper | 1 |
| 15 | Juicer Arm | 1 |
| 16 | Gear Rack | 1 |
| 17 | Upper Press | 1 |
| 18 | Stainless Steel Strainer | 1 |
| 19 | Stainless Steel Bowl | 1 |
| 20 | Gasket | 1 |
| 21 | Bowl Bracket (Locking System) | 1 |
| 22 | Strut Shaft | 1 |
| 23 | M10x16 Setscrew (Stainless) | 2 |
| 24 | M10x12 Setscrew (Stainless) | 1 |
| 25 | Drip Cup | 1 |
| 26 | Drip Cup Holder | 1 |
| 27 | Base | 1 |
| 28 | Rubber Feet | 4 |
| 29 | Imbus Curved M6x16 Bolt | 4 |
| 30 | Weight | 1 |
| 31 | AA M8x40 Bolt (Galvaniz) | 1 |

8. LIST OF ALL PARTS (MJP-105)

Manual Pomegranate Press



| Part # | MJP-105 Parts | Qty |
|--------|---------------------------------|-----|
| 01 | Top Plastic Stopper | 1 |
| 02 | YB M6x50 Plastic Bolt | 1 |
| 03 | Top Plastic Spring | 1 |
| 04 | Top Plastic | 1 |
| 05 | Setscrew Stopper | 3 |
| 06 | M10*10 Setscrew (Stainless) | 2 |
| 07 | Juicer Head | 1 |
| 08 | Plastic Gear Stopper | 1 |
| 09 | Pinion Gear | 1 |
| 10 | Imbus Curved M3x6 Bolt | 2 |
| 11 | Label | 1 |
| 12 | Handle Chock | 1 |
| 13 | AA Flange M8*20 Bolt (Galvaniz) | 1 |
| 14 | Arm Stopper | 1 |
| 15 | Juicer Arm | 1 |
| 16 | Gear Rack | 1 |
| 17 | Upper Press | 1 |
| 18 | Stainless Steel Strainer | 1 |
| 19 | Stainless Steel Bowl | 1 |
| 20 | Gasket | 1 |
| 21 | Bowl Bracket (Locking System) | 1 |
| 22 | Strut Shaft | 1 |
| 23 | M10x16 Setscrew (Stainless) | 2 |
| 24 | M10x12 Setscrew (Stainless) | 1 |
| 25 | Drip Cup | 1 |
| 26 | Drip Cup Holder | 1 |
| 27 | Base | 1 |
| 28 | Rubber Feet | 4 |
| 29 | Imbus Curved M6x16 Bolt | 4 |
| 30 | Weight | 1 |
| 31 | AA M8x40 Bolt (Galvaniz) | 1 |
| 32 | Handle | 1 |

SOMMAIRE

| | |
|---|----|
| 1. Introduction | 15 |
| 2. Informations générales | 15 |
| 3. Éléments de base | 16 |
| 4. Instructions de fonctionnement | 17 |
| 5. Instructions de nettoyage | 19 |
| 6. Entretien et support | 20 |
| 7. Dépannage | 21 |
| 8. Liste de tous les éléments | 22 |

| Model # | MJP-100 Manual Juice Press | MJP-105 Manual Pomegranate Press |
|-----------------|--------------------------------------|--|
| Couleur | Noir, gris ou violet | Noir, gris ou violet |
| Diamètre du bol | 3.9 in / 9.9 cm | 4.5 in / 11.4 cm |
| Bol et tamis | Acier inoxydable | Acier inoxydable |
| Largeur | 7.5 in / 19 cm | 7.9 in / 20 cm |
| Profondeur | 11.4 in / 29 cm | 11.8 in / 30 cm |
| Hauteur | 21.7 in / 55.1 cm | 21.7 in / 55.1 cm |
| Poids | 12.1 lbs / 5.5 kg | 13.2 lbs / 6 kg |

1. INTRODUCTION

La presse manuelle à jus Tribest Professional Cancan® est conçue pour extraire manuellement le jus de fruits comme la grenade, l'orange, la mandarine, le pamplemousse et le citron, ainsi que de certains légumes comme la tomate. La presse manuelle à jus Tribest Professional Cancan® peut être utilisée dans les hôtels, les restaurants, les centres commerciaux, les supermarchés, les magasins de fruits et légumes, les cafés, à la maison, etc.

2. INFORMATIONS GÉNÉRALES

Merci d'avoir rejoint la #juicetribe !

Pour obtenir les meilleurs résultats, aussi bien au niveau de la qualité du jus que des performances de l'appareil, veuillez lire ce manuel d'instructions dans son intégralité avant de l'utiliser. N'effectuez aucune opération d'entretien ou de nettoyage sur votre presse manuelle à jus Tribest Professional Cancan® avant d'avoir lu ce manuel. Conservez toujours ce manuel d'instructions à proximité du produit pour pouvoir le consulter facilement.

LES ÉLÉMENTS SUIVANTS SONT INCLUS DANS L'EMBALLAGE :

- (1) Presse manuelle à jus professionnelle :
MJP-100 Manual Juice Press ou **MJP-105 Manual Pomegranate Press**
- (1) Manuel d'instructions

REMARQUE :

Si un élément est absent ou cassé, veuillez en informer immédiatement notre service client. N'hésitez pas à nous envoyer un e-mail ou à nous appeler si vous avez des questions ou des inquiétudes concernant notre produit.

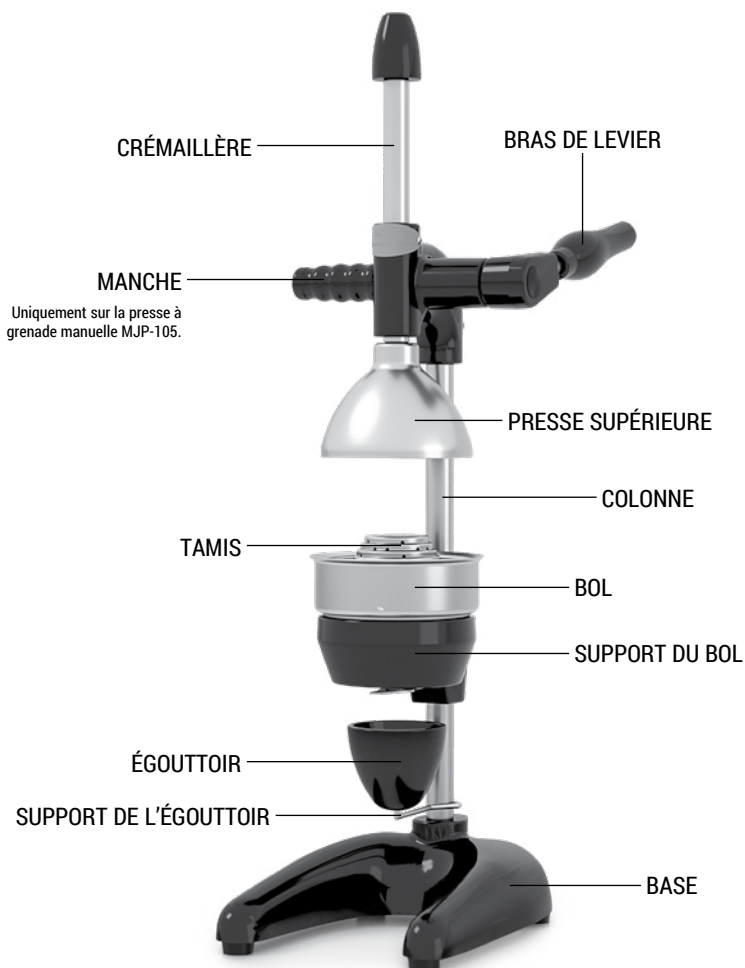
E-mail : service@tribest.com

USA Appel gratuit : +1 (888) 254-7336

International : +1 (714) 879-7150

3. ÉLÉMENTS DE BASE

Apprenez à connaître les principaux éléments de votre presse manuelle à jus Tribest Professional Cancan® avant de l'utiliser. Pour consulter la liste complète des éléments de la presse MJP-100 ou de la presse MJP-105, rendez-vous à la *page 22*.



Le schéma ci-dessus (MJP-105) n'est utilisé qu'à titre de référence.

4. INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Après avoir reçu votre presse manuelle à jus professionnelle, transportez l'emballage à la verticale avec précaution et en toute sécurité. Lorsque vous soulevez la presse, saisissez-la toujours à deux mains par la partie inférieure. N'essayez pas de la porter par le bras de levier.

ATTENTION !

LISEZ CE QUI SUIT AVANT UTILISATION :

- N'utilisez aucun appareil chauffant à proximité de ce produit. Une chaleur excessive peut déformer les pièces en plastique et écailler la peinture de la base de votre presse manuelle à jus professionnelle.
- Ne touchez pas ce produit lorsque vous avez les mains mouillées pour éviter qu'elles ne glissent. N'utilisez pas le produit dans un environnement humide ou mouillé. Coupez les fruits conseillés (grenade, orange, mandarine, pamplemousse ou citron) en deux à l'aide d'un couteau propre avant de les presser.
- Lavez toujours les fruits avant de les couper pour éviter toute contamination.

ALORS, C'EST PARTI !

CONSEILS ET ASTUCES :

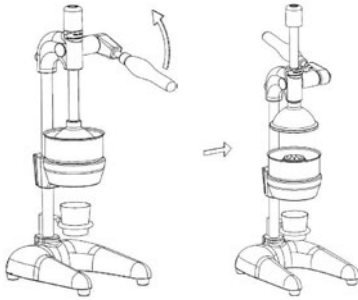
- Le BRAS pivote deux fois dans chaque sens. Le système à crémaillère multiplie la force exercée sur le fruit, ce qui vous permet d'en extraire jusqu'à la dernière goutte tout en faisant beaucoup moins d'effort.
- Choisissez des fruits frais et utilisez autant que possible des variétés « à jus » pour vous assurer d'un rendement optimal en jus.
- Saisissez fermement le bras au point le plus proche de vous pour un effort minimal lorsque vous appuyez.
- Après avoir extrait le jus, relevez la partie SUPÉRIEURE DE LA PRESSE aussi haut que possible afin de créer un maximum d'espace pour retirer facilement la peau et la pulpe.
- Lorsque vous pressez le fruit, veillez à ce que le récipient recevant le jus ne soit pas trop rempli et qu'il soit centré sous le BOL.

AVANT DE COMMENCER :

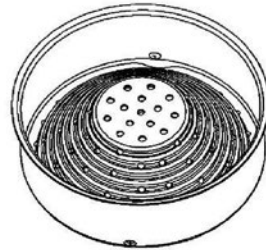
Placez bien la presse manuelle à jus professionnelle sur une surface plane et non glissante pour l'utiliser. Assurez-vous que votre produit est propre, en particulier le BOL et le TAMIS en acier inoxydable, car ceux-ci seront en contact direct avec les aliments.

Instructions de démarrage en *page 18*.

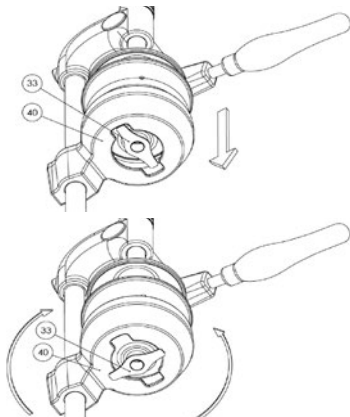
4. INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT



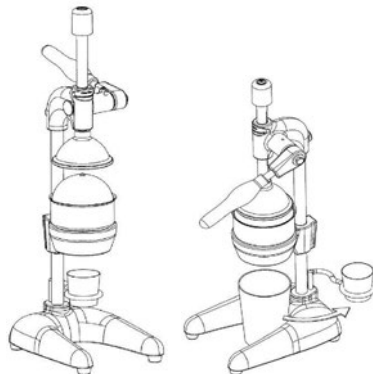
Étape 1 : relevez et tournez deux fois le BRAS, en le faisant pivoter vers le haut de la presse pour mettre de la distance entre le TAMIS et la partie SUPÉRIEURE DE LA PRESSE. L'espace doit être suffisant pour permettre de placer un fruit tranché en deux entre la partie SUPÉRIEURE DE LA PRESSE et le TAMIS.



Étape 2 : un système de verrouillage entre le BOL et le TAMIS empêche le TAMIS de monter lorsque vous pressez le fruit. Assurez-vous que le TAMIS est bien en place à l'intérieur du BOL avant de faire fonctionner la presse comme décrit à l'étape suivante.



Étape 3 : placez le BOL dans le SUPPORT DU BOL en tournant le BOL jusqu'à ce qu'il soit dans la bonne position de verrouillage.



Étape 4 : placez la moitié d'un fruit coupé en deux sur le TAMIS. Placez un récipient à jus sous le bol. Assurez-vous que l'ÉGOUTTOIR est placé sur le côté du récipient à jus.

4. INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT



Étape 5 : tournez le BRAS deux fois en le faisant pivoter vers vous pour presser manuellement les fruits. Après avoir fini de presser, tournez le BRAS deux fois en le faisant pivoter dans le sens opposé. Répétez cette étape jusqu'à ce que tous les fruits ou légumes soient pressés.

Étape 6 : l'ÉGOUTTOIR est conçu pour récupérer le restant de jus qui pourrait continuer à couler après la fin de l'étape d'extraction. Placez simplement l'ÉGOUTTOIR sous le BOL après avoir retiré votre récipient pour que les dernières gouttes tombent dedans entre deux utilisations.

Étape 7 : retirez la peau et la pulpe du fruit du TAMIS pour préparer la presse à sa prochaine utilisation.

5. NETTOYAGE DE VOTRE PRESSE À JUS

- Les éléments amovibles à nettoyer sont le TAMIS et le BOL. Nettoyez-les avant utilisation et souvent entre chaque utilisation avec de l'eau chaude et un détergeant non abrasif.
- Le manquement aux exigences de nettoyage du TAMIS et du BOL peut entraîner une diminution des performances d'extraction du jus et compromettre l'utilisation sanitaire de ce produit professionnel.
- En plus de nettoyer le TAMIS et le BOL, nettoyez également l'intérieur de la partie SUPÉRIEURE DE LA PRESSE avec un chiffon humide avant chaque utilisation. Utilisez un chiffon doux pour la sécher.

AVERTISSEMENT :

N'utilisez jamais d'eau à une température supérieure à 40 °C et de substances abrasives comme l'acétone, les détergents, le savon, l'essence et les diluants pour nettoyer les différents éléments de la presse à jus.

6. ENTRETIEN ET SUPPORT

Si vous deviez remplacer un élément (*pages 22-23*), nous vous recommandons d'utiliser uniquement des pièces de rechange de la marque Tribest Professional. Veuillez contacter notre centre de service client au +1 (888) 254-7336.



SERVICE À LA CLIENTÈLE

Pour toutes vos préoccupations concernant l'utilisation, l'entretien ou le service après-vente de ce produit, n'hésitez pas à nous appeler ou à nous envoyer un e-mail. Si vous avez acheté votre produit en dehors des États-Unis, reportez-vous à votre carte de garantie pour connaître le centre de service après-vente le plus proche.

États-Unis

Tribest Professional
1143 N. Patt St.
Anaheim, CA 92801
Appel gratuit : 1-888-254-7336
service@tribest.com
tribestpro.com

International

Tribest Professional
1143 N. Patt St.
Anaheim, CA 92801
Téléphone : 1-714-879-7150
service@tribest.com

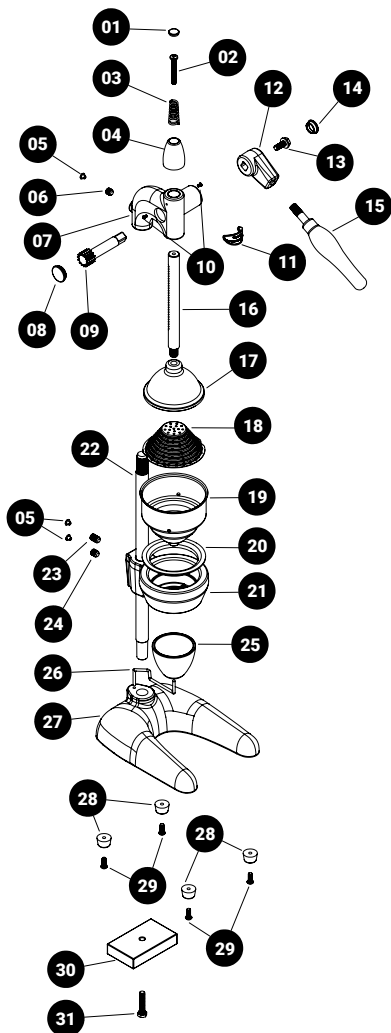
7. DÉPANNAGE

| Problème | Raison possible | Solution |
|---|--|---|
| Le BRAS DE LEVIER (15) ne peut pas tourner ou est difficile à faire pivoter. | La CRÉMAILLÈRE (16) a été déformée. | Appelez le service client. |
| | La ROUE DENTÉE (09) a été déformée. | |
| | L'engrenage s'est oxydé. | |
| Lors du pressage du jus, les performances de l'appareil sont mauvaises ou la quantité de jus est limitée. | Les fruits choisis ne conviennent pas au pressage. | Essayez d'autres sortes de produits, en particulier des variété « à jus ». |
| | Le TAMIS (18) n'est pas correctement positionné sur le BOL (19). | Vérifiez que le TAMIS (18) est correctement positionné sur le BOL (19) en vous assurant qu'il n'y a pas d'interstice visible. |
| | Le BRAS (15) n'a pas été actionné complètement. | Essayez de faire pivoter le BRAS (15) sur toute son amplitude. |
| Après la fin de l'extraction, du jus continue de couler du BOL (19). | Il est normal que le jus coule. | Positionnez l'ÉGOUTTOIR (25) juste en dessous du BOL (19) après avoir extrait le jus pour conserver la zone propre. |
| Bien que le produit soit placé sur une surface plane, il vacille. | L'un des PIEDS EN CAOUTCHOUC (28) s'est détaché. | Appelez le service client. |
| Après l'extraction, le BRAS DE LEVIER (15) ne revient pas à sa position initiale. | Le RESSORT SUPÉRIEUR EN PLASTIQUE (03) a été déformé. | Appelez le service client. |
| | La VIS EN PLASTIQUE (02) supérieure est desserrée. | |

La liste complète des éléments se trouve sur les pages 12 et 13.

8. LISTE DE TOUS LES ÉLÉMENTS (MJP-100)

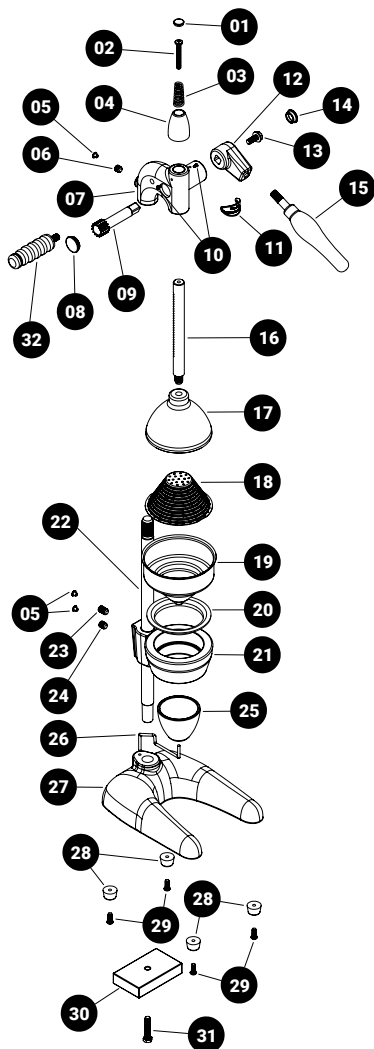
Manual Juice Press



| # | MJP-100 - Éléments | Qty |
|----|---|-----|
| 01 | Bouchon supérieur en plastique | 1 |
| 02 | Vis en plastique YB M6 x 50 | 1 |
| 03 | Ressort supérieur en plastique | 1 |
| 04 | Cache en plastique | 1 |
| 05 | Capuchon de la vis | 3 |
| 06 | Vis de réglage M10 x 10 (inox) | 2 |
| 07 | Tête de la presse à jus | 1 |
| 08 | Capuchon en plastique de l'engrenage | 1 |
| 09 | Roue dentée de l'engrenage | 1 |
| 10 | Vis à tête bombée M3 x 6 | 2 |
| 11 | Étiquette | 1 |
| 12 | Support du levier | 1 |
| 13 | Vis à collerette à tête hexagonale M8 x 20 (galvanisée) | 1 |
| 14 | Capuchon de l'axe du levier | 1 |
| 15 | Bras de levier de la presse à jus | 1 |
| 16 | Crémaillère | 1 |
| 17 | Partie supérieure de la presse | 1 |
| 18 | Tamis en acier inoxydable | 1 |
| 19 | Bol en acier inoxydable | 1 |
| 20 | Joint d'étanchéité | 1 |
| 21 | Support du bol (système de verrouillage) | 1 |
| 22 | Colonne | 1 |
| 23 | Vis M10 x 16 (inox) | 2 |
| 24 | Vis M10 x 12 (inox) | 1 |
| 25 | Égouttoir | 1 |
| 26 | Support de l'égouttoir | 1 |
| 27 | Base | 1 |
| 28 | Pied en caoutchouc | 4 |
| 29 | Vis à tête bombée M6 x 16 | 4 |
| 30 | Poids | 1 |
| 31 | Vis à collerette à tête hexagonale M8 x 40 (galvanisée) | 1 |

8. LISTE DE TOUS LES ÉLÉMENTS (MJP-105)

Manual Pomegranate Press



| # | MJP-105 - Éléments | Qty |
|----|---|-----|
| 01 | Bouchon supérieur en plastique | 1 |
| 02 | Vis en plastique YB M6 x 50 | 1 |
| 03 | Ressort supérieur en plastique | 1 |
| 04 | Cache en plastique | 1 |
| 05 | Capuchon de la vis | 3 |
| 06 | Vis de réglage M10 x 10 (inox) | 2 |
| 07 | Tête de la presse à jus | 1 |
| 08 | Capuchon en plastique de l'engrenage | 1 |
| 09 | Roue dentée de l'engrenage | 1 |
| 10 | Vis à tête bombée M3 x 6 | 2 |
| 11 | Étiquette | 1 |
| 12 | Support du levier | 1 |
| 13 | Vis à collerette à tête hexagonale M8 x 20 (galvanisée) | 1 |
| 14 | Capuchon de l'axe du levier | 1 |
| 15 | Bras de levier de la presse à jus | 1 |
| 16 | Crémaillère | 1 |
| 17 | Partie supérieure de la presse | 1 |
| 18 | Tamis en acier inoxydable | 1 |
| 19 | Bol en acier inoxydable | 1 |
| 20 | Joint d'étanchéité | 1 |
| 21 | Support du bol (système de verrouillage) | 1 |
| 22 | Colonne | 1 |
| 23 | Vis M10 x 16 (inox) | 2 |
| 24 | Vis M10 x 12 (inox) | 1 |
| 25 | Égouttoir | 1 |
| 26 | Support de l'égouttoir | 1 |
| 27 | Base | 1 |
| 28 | Pied en caoutchouc | 4 |
| 29 | Vis à tête bombée M6 x 16 | 4 |
| 30 | Poids | 1 |
| 31 | Vis à collerette à tête hexagonale M8 x 40 (galvanisée) | 1 |
| 32 | Manche | 1 |

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--|----|
| 1. Einleitung | 25 |
| 2. Allgemeine Information..... | 25 |
| 3. Bauteile | 26 |
| 4. Betriebsanleitung | 27 |
| 5. Hinweise für die Reinigung | 29 |
| 6. Instandhaltung und Unterstützen | 30 |
| 7. Fehlerbehebung | 31 |
| 8. Liste sämtlicher Teile | 32 |

| Modell # | MJP-100 Manual Juice Press | MJP-105 Manual Pomegranate Press |
|------------------------|--------------------------------------|--|
| Farbe | Schwarz, grau oder lila | Schwarz, grau oder lila |
| Durchmesser der Schale | 3.9 in / 9.9 cm | 4.5 in / 11.4 cm |
| Schale & Sieb | Edelstahl | Edelstahl |
| Breite | 7.5 in / 19 cm | 7.9 in / 20 cm |
| Tiefe | 11.4 in / 29 cm | 11.8 in / 30 cm |
| Höhe | 21.7 in / 55.1 cm | 21.7 in / 55.1 cm |
| Gewicht | 12.1 lbs / 5.5 kg | 13.2 lbs / 6 kg |

1. EINLEITUNG

Die manuelle Saftpresse Tribest Professional Cancan® eignet sich dazu, den Saft aus Früchten, wie Granatäpfeln, Orangen, Mandarinen, Grapefruits und Zitronen, sowie einiger Gemüsesorten, wie Tomaten, per Hand auszupressen. Die manuelle Saftpresse Tribest Professional Cancan® kann in Hotels, Restaurants, Einkaufszentren, Supermärkten, bei Gemüsehändlern, zu Hause, in Cafés und an vielen weiteren Orten eingesetzt werden.

2. ALLGEMEINE INFORMATION

Danke, dass Sie unserem **#juicetribe** beitreten!

Um zu gewährleisten, dass Sie mit dem Gerät ein Optimum an Saft aus den Früchten herausbekommen, lesen Sie sich bitte die Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie loslegen. Führen Sie keine Wartungs- oder Reinigungsarbeiten an Ihrer manuelle Saftpresse Tribest Professionelle Cancan® durch, bevor Sie sich die Bedienungsanleitung durchgelesen haben. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung in der Nähe des Produkts auf, damit Sie bei Bedarf darin nachsehen können.

LIEFERUMFANG:

- (1) Professional Manual Juice Press:
MJP-100 Manual Juice Press oder **MJP-105** Manual Pomegranate Press
- (1) Bedienungsanleitung

HINWEIS:

Sollte irgendetwas fehlen oder beschädigt sein, benachrichtigen Sie bitte umgehend unseren Kundendienst. Sollten Sie Fragen oder Beanstandungen zu unserem Produkt haben, können Sie sich jederzeit gerne per E-Mail oder Telefon an uns wenden.

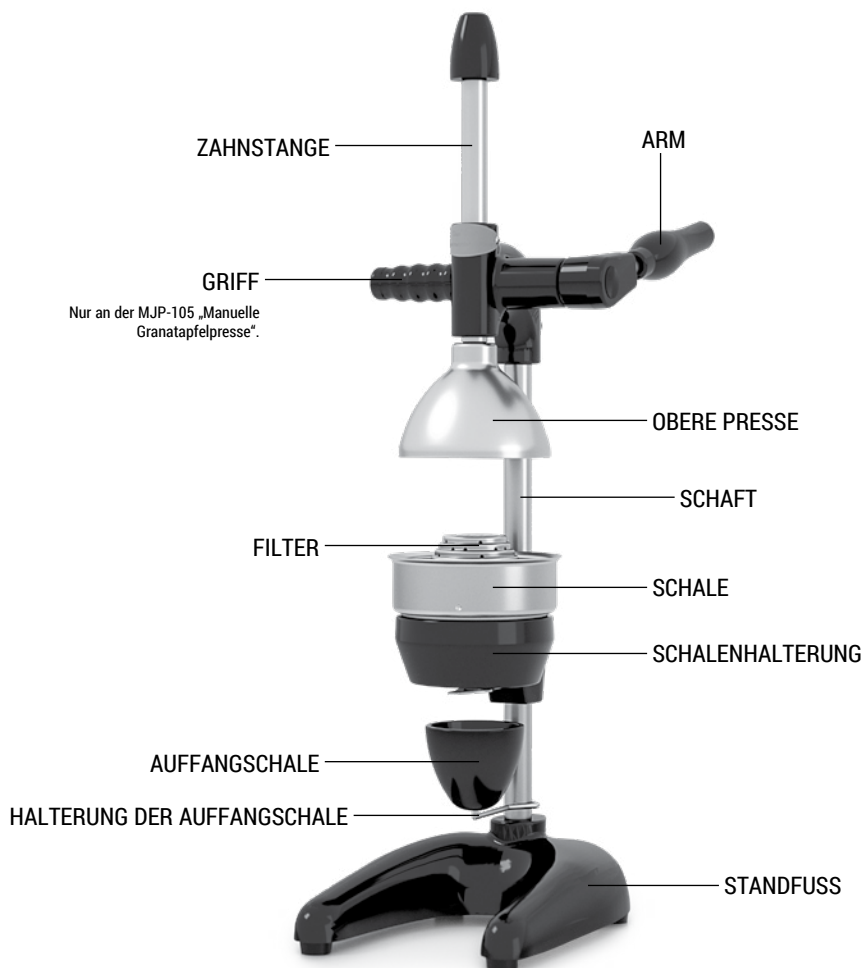
E-mail: service@tribest.com

USA Gebührenfrei: +1 (888) 254-7336

International: +1 (714) 879-7150

3. BAUTEILE

Wir wollen Ihnen jetzt die Hauptbestandteile der manuellen Saftpresse Tribest Professional Cancan® vorstellen und erklären, wie diese funktioniert. Eine vollständige Liste der Bauteile der MJP-100 bzw. MJP-105 finden Sie auf *Seite 32*.



Die vorstehende Abbildung (MJP-105) dient als Referenz.

4. BETRIEBSANLEITUNG

Nachdem Sie Ihre professionelle manuelle Saftpresse ausgepackt haben, tragen Sie diese stets aufrecht und seien Sie vorsichtig, um das Gerät nicht zu beschädigen. Heben Sie die Presse immer mit beiden Händen am unteren Teil des Aufbaus an. Versuchen Sie niemals, die Presse am ARM des Geräts zu tragen.

ACHTUNG!

BITTE VOR DEM GEBRAUCH DURCHLESEN:

- Verwenden Sie in der Umgebung um Ihr Gerät keine Heizgeräte. Durch übermäßige Hitze können sich Kunststoffteile und die Lackierung des Standfußes der professionellen manuellen Saftpresse verformen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, um zu vermeiden, dass Ihnen dies aus den Händen gleitet. Verwenden Sie das Gerät nicht in klammer oder feuchter Umgebung. Schneiden Sie die empfohlenen Früchte (Granatapfel, Orange, Mandarine, Grapefruit oder Zitrone) mit einem sauberen Messer in zwei Hälften, bevor Sie diese entsaften.
- Waschen Sie die Früchte immer, bevor Sie diese schneiden, um Verunreinigungen zu vermeiden.

OKAY, LASSEN SIE UNS LOSLEGEN!

TIPPS & TRICKS:

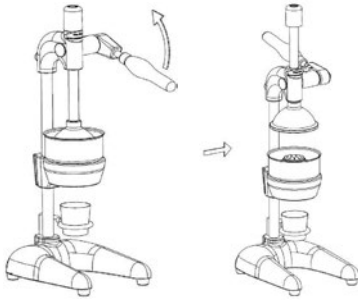
- Der ARM lässt sich in beide Richtungen zwei Umdrehungen bewegen. Durch die Übersetzung vervielfacht sich der Druck, mit dem Sie das Obst auspressen, damit Sie ohne Kraftaufwand auch noch den letzten Tropfen aus der Frucht herauspressen können.
- Suchen Sie frisches Obst aus und wählen Sie bevorzugt „Saft“-Varianten, um möglichst viel Saft zu erhalten.
- Greifen Sie so nahe an Ihrem Körper, wie möglich, fest um den ARM, um beim Pressen möglichst wenig Kraft aufwenden zu müssen.
- Bewegen Sie die OBERE PRESSE nach dem Pressen so weit nach oben, wie möglich, damit Sie ausreichend viel Platz haben, um Fruchtschale und Fruchtfleisch zu entfernen.
- Achten Sie während Sie pressen darauf, dass Ihr Saftbehälter nicht überläuft und dass dieser mittig unter der SCHALE steht.

BEVOR SIE ANFANGEN:

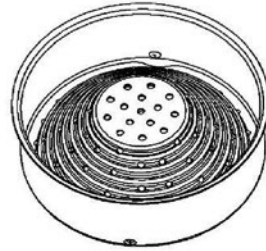
Achten Sie darauf, dass Ihre professionelle manuelle Saftpresse für den Gebrauch auf einer ebenen, rutschfesten Oberfläche steht. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät sauber ist, insbesondere die SCHALE und das SIEB aus Edelstahl, da diese direkt mit dem erzeugten Saft in Berührung kommen.

Anleitung beginnt auf Seite 28.

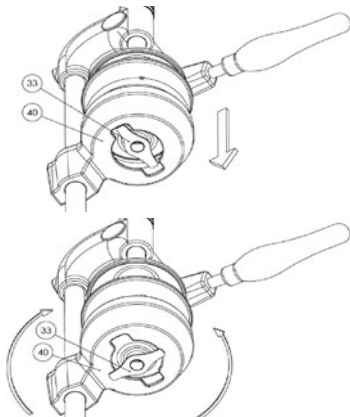
4. BETRIEBSANLEITUNG



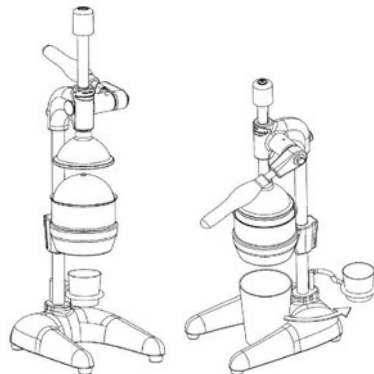
Schritt 1: Heben Sie den ARM an und drehen Sie diesen zweimal um seine Achse, um ihn ans obere Ende der Presse zu drehen und Platz zwischen SIEB und OBERER PRESSE zu erhalten. Es sollte so viel Abstand zwischen der OBEREN PRESSE und dem SIEB sein, dass Sie eine Obsthälfte dazwischen legen können.



Schritt 2: Zwischen SCHALE und SIEB befindet sich eine Verriegelung, die verhindert, dass das SIEB während des Entsaftens nach oben geschoben wird. Vergewissern Sie sich, dass das SIEB vollständig in der SCHALE sitzt, bevor Sie die Presse wie im folgenden Schritt beschrieben bedienen.



Schritt 3: Setzen Sie die SCHALE in die dafür vorgesehene HALTERUNG ein und drehen Sie diese solange, bis die SCHALE fest in der richtigen Position verschraubt ist.



Schritt 4: Legen Sie eine Obsthälfte in das SIEB. Stellen Sie einen Behälter unter die Schale, um den Saft aufzufangen. Stellen Sie sicher, dass sich die AUFFANGSCHALE direkt neben dem Saftbehälter befindet.

4. BETRIEBSANLEITUNG



Schritt 5: Drehen Sie den ARM zwei Umdrehungen in Ihre Richtung, um das Obststück manuell auszupressen. Nachdem Sie das Obst ausgepresst haben, müssen Sie den ARM zweimal in die entgegengesetzte Richtung wieder nach oben drehen. Wiederholen Sie diesen Schritt solange, bis das Obst vollständig entsaftet ist.

Schritt 6: Die AUFFANGSCHALE dient dazu, Saftreste aufzufangen, die nach dem Pressen noch aus der Schale heraustropfen. Stellen Sie die AUFFANGSCHALE nach dem Pressvorgang einfach unter die SCHALE, um die sich bildenden Tropfen aufzufangen.

Schritt 7: Entfernen Sie die Fruchtschale und das Fruchtfleisch aus dem SIEB, um das Gerät für seinen nächsten Einsatz vorzubereiten.

5. REINIGUNG DER SAFTPRESSE

- Die für die Reinigung abnehmbaren Teile sind das SIEB und die SCHALE. Reinigen Sie diese jedes Mal, bevor Sie das Gerät wiederverwenden, mit heißem Wasser und nicht scheuernder Seife.
- Wenn Sie SIEB und SCHALE nicht reinigen, kann sich der Saftertrag dadurch verringern. Außerdem beeinträchtigt dies die Hygiene im Gebrauch des Geräts.
- Reinigen Sie neben SIEB und SCHALE auch die OBERE PRESSE nach jedem Gebrauch von innen mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie die Presse mit einem weichen Tuch ab.

ACHTUNG:

Verwenden Sie niemals Wasser, das heißer als 40 °C ist, und auch keine scheuernden Substanzen, wie Aceton, Waschmittel, Seife, Waschbenzin oder Verdüner, um irgendwelche Teile der Saftpresse zu reinigen.

6. INSTANDHALTUNG UND UNTERSTÜTZEN

Sollten Sie jemals einzelne Teile des Geräts austauschen müssen (*Seiten 32 und 33*), empfehlen wir Ihnen, nur auf Originalersatzteile von Tribest Professional zurückzugreifen. Unseren Kundendienst erreichen Sie telefonisch unter der Nummer +1 (888) 254-7336.



KUNDENDIENST

Falls Sie Fragen zur Verwendung, Pflege oder Instandhaltung dieses Produkts haben, rufen Sie uns gerne an oder senden Sie uns eine E-Mail. Wenn Sie das Produkt außerhalb der USA gekauft haben, sehen Sie bitte auf Ihrer Garantiekarte nach, wo sich das nächstgelegene Servicecenter befindet.

USA

Tribest Professional
1143 N. Patt St.
Anaheim, CA 92801
Gebührenfrei: 1-888-254-7336
service@tribest.com
tribestpro.com

International

Tribest Professional
1143 N. Patt St.
Anaheim, CA 92801
Telefon: 1-714-879-7150
service@tribest.com

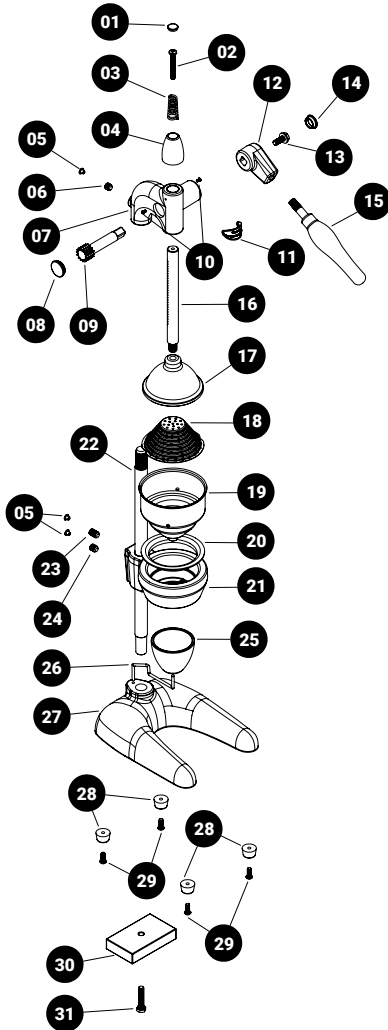
7. FEHLERBEHEBUNG

| Problem | Mögliche Ursachen | Lösung |
|---|---|---|
| Der ARM (15) lässt sich gar nicht bzw. nur schwer drehen. | Die ZAHNSTANGE (16) hat sich verformt. | Rufen Sie den Kundendienst an. |
| | Das ZAHNRADGETRIEBE (09) hat sich verformt. | |
| | Es ist eventuell Oxidation aufgetreten. | |
| Schlechte Entsaftungsleistung bzw. geringer Saftertrag. | Die gewählten Früchte sind eventuell nicht zum Entsaften geeignet. | Probieren Sie andere Arten von Früchten aus, sehen Sie sich insbesondere nach „Saft“-Varianten um. |
| | Das SIEB (18) sitzt nicht richtig in der SCHALE (19). | Vergewissern Sie sich, dass das SIEB (18) richtig in der SCHALE (19) sitzt, indem Sie darauf achten, dass kein sichtbarer Abstand zwischen den beiden Teilen besteht. |
| | Der ARM (15) ließ sich nicht vollständig betätigen. | Versuchen Sie, den ARM (15) ganz herumzudrehen. |
| Nach dem Pressen tropft Saft aus der SCHALE (19). | Es ist normal, dass Saft aus der Schale tropft. | Stellen Sie die AUFFANGSCHALE (25) direkt unter die SCHALE (19), nachdem Sie den Saft ausgepresst haben, um den Bereich unter der Presse sauber zu halten. |
| Obwohl das Gerät auf einer ebenen Oberfläche steht, wackelt es. | Eventuell hat sich einer der GUMMIFÜSSE (28) gelöst. | Rufen Sie den Kundendienst an. |
| Nach dem Entsaften, springt der ARM (15) nicht wieder zurück. | Die KUNSTSTOFF-FEDER AN DER OBERSEITE (03) hat sich eventuell verformt. | Rufen Sie den Kundendienst an. |
| | Eventuell hat sich der KUNSTSTOFFBOLZEN AN DER OBERSEITE (02) gelöst. | |

Eine vollständige Übersicht der Teile finden Sie auf den *Seiten 32 und 33*.

8. LISTE SÄMTLICHER TEILE (MJP-100)

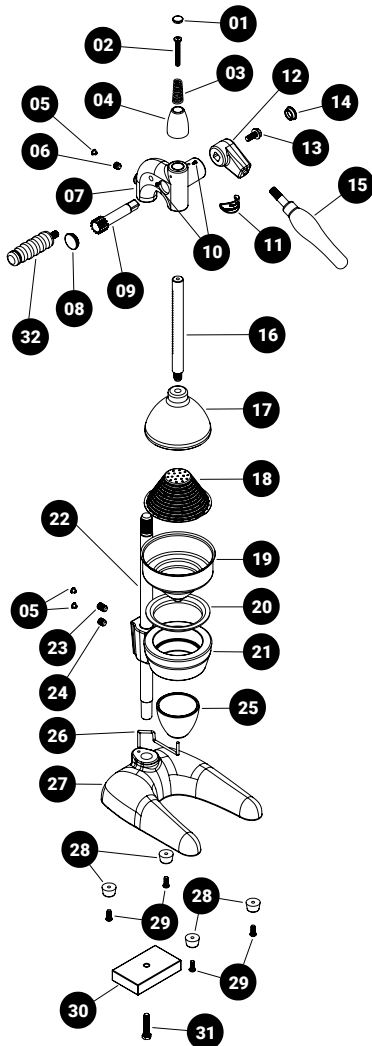
Manual Juice Press



| Nr. | MJP-100 - Teile | Anz. |
|-----|---------------------------------------|------|
| 01 | Kunststoffstopper oben | 1 |
| 02 | YB M6x50 Kunststoffbolzen | 1 |
| 03 | Kunststofffeder oben | 1 |
| 04 | Kunststoffkappe oben | 1 |
| 05 | Stellschraube Stopper | 3 |
| 06 | M10x10 Stellschraube (Edelstahl) | 2 |
| 07 | Entsafter-Kopfstück | 1 |
| 08 | Kunststoff-Zahnradstopper | 1 |
| 09 | Zahnradgetriebe | 1 |
| 10 | Gewölbte Innensechskantschrauben M3x6 | 2 |
| 11 | Etikett | 1 |
| 12 | Griff-Einbaustück | 1 |
| 13 | AA-Flansch M8x20 Bolzen (verzinkt) | 1 |
| 14 | Arm-Stopper | 1 |
| 15 | Entsafter-Arm | 1 |
| 16 | Zahnstange | 1 |
| 17 | Obere Presse | 1 |
| 18 | Edelstahl-Siebe | 1 |
| 19 | Edelstahl-Schale | 1 |
| 20 | Dichtung | 1 |
| 21 | Halterung der Schale (Verriegelung) | 1 |
| 22 | Schaft | 1 |
| 23 | M10x16 Stellschraube (Edelstahl) | 2 |
| 24 | M10x12 Stellschraube (Edelstahl) | 1 |
| 25 | Auffangschale | 1 |
| 26 | Halterung der Auffangschale | 1 |
| 27 | Standfuß | 1 |
| 28 | GummifüÙe | 4 |
| 29 | Gewölbte Innensechskantschrauben | 4 |
| 30 | Gewicht | 1 |
| 31 | AA M8x40 Bolzen (verzinkt) | 1 |

8. LISTE SÄMTLICHER TEILE (MJP-105)

Manual Pomegranate Press



| Nr. | MJP-105 - Teile | Anz. |
|-----|---------------------------------------|------|
| 01 | Kunststoffstopper oben | 1 |
| 02 | YB M6x50 Kunststoffbolzen | 1 |
| 03 | Kunststofffeder oben | 1 |
| 04 | Kunststoffkappe oben | 1 |
| 05 | Stellschraube Stopper | 3 |
| 06 | M10x10 Stellschraube (Edelstahl) | 2 |
| 07 | Entsafter-Kopfstück | 1 |
| 08 | Kunststoff-Zahnradstopper | 1 |
| 09 | Zahnradgetriebe | 1 |
| 10 | Gewölbte Innensechskantschrauben M3x6 | 2 |
| 11 | Etikett | 1 |
| 12 | Griff-Einbaustück | 1 |
| 13 | AA-Flansch M8x20 Bolzen (verzinkt) | 1 |
| 14 | Arm-Stopper | 1 |
| 15 | Entsafter-Arm | 1 |
| 16 | Zahnstange | 1 |
| 17 | Obere Presse | 1 |
| 18 | Edelstahl-Sieb | 1 |
| 19 | Edelstahl-Schale | 1 |
| 20 | Dichtung | 1 |
| 21 | Halterung der Schale (Verriegelung) | 1 |
| 22 | Schaft | 1 |
| 23 | M10x16 Stellschraube (Edelstahl) | 2 |
| 24 | M10x12 Stellschraube (Edelstahl) | 1 |
| 25 | Auffangschale | 1 |
| 26 | Halterung der Auffangschale | 1 |
| 27 | Standfuß | 1 |
| 28 | Gummifüße | 4 |
| 29 | Gewölbte Innensechskantschrauben | 4 |
| 30 | Gewicht | 1 |
| 31 | AA M8x40 Bolzen (verzinkt) | 1 |
| 32 | Griff | 1 |

DE

TABLA DE CONTENIDOS

| | |
|------------------------------------|----|
| 1. Presentación | 35 |
| 2. Información general | 35 |
| 3. Piezas básicas | 36 |
| 4. Instrucciones de uso | 37 |
| 5. Instrucciones de limpieza | 39 |
| 6. Mantenimiento y apoyo | 30 |
| 7. Solución de problemas | 31 |
| 8. Lista de todas las piezas | 32 |

| Modelo # | MJP-100 Manual Juice Press | MJP-105 Manual Pomegranate Press |
|-----------------|--------------------------------------|--|
| Color | Negro, gris o morado | Negro, gris o morado |
| Diámetro de bol | 3.9 in / 9.9 cm | 4.5 in / 11.4 cm |
| Bol y colador | Acero inoxidable | Acero inoxidable |
| Ancho | 7.5 in / 19 cm | 7.9 in / 20 cm |
| Profundidad | 11.4 in / 29 cm | 11.8 in / 30 cm |
| Altura | 21.7 in / 55.1 cm | 21.7 in / 55.1 cm |
| Peso | 12.1 lbs / 5.5 kg | 13.2 lbs / 6 kg |

1. PRESENTACIÓN

El Tribest Professional Cancan® Manual Juice Press ha sido diseñado para exprimir manualmente zumo de frutas, como granada, naranja, mandarina, pomelo y limón, además de ciertos vegetales, como tomate. El Tribest Professional Cancan® Manual Juice Press sirve para hoteles, restaurantes, centros comerciales, supermercados, fruterías, hogares, cafeterías, entre otros.

2. INFORMACIÓN GENERAL

¡Gracias por unirse a nuestra #juicetribe!

Para conseguir los mejores resultados y el mejor rendimiento al preparar zumos, lea íntegramente el manual de instrucciones antes de empezar a utilizarlo. No lleve a cabo ninguna tarea de mantenimiento o limpieza en su Tribest Professional Cancan® Manual Juice Press antes de leer el manual. Conserve a mano el manual de instrucciones del producto para cualquier consulta.

LA CAJA INCLUYE:

- (1) Exprimidor de zumos manual profesional:
MJP-100 Manual Juice Press o **MJP-105** Manual Pomegranate Press
- (1) Manual de instrucciones

AVISO:

Si falta alguna pieza o estuviera dañada, comuníquelo de inmediato a nuestro servicio de atención al cliente. No dude en enviar un correo electrónico o llámenos si tiene cualquier pregunta o problema relacionado con nuestro producto.

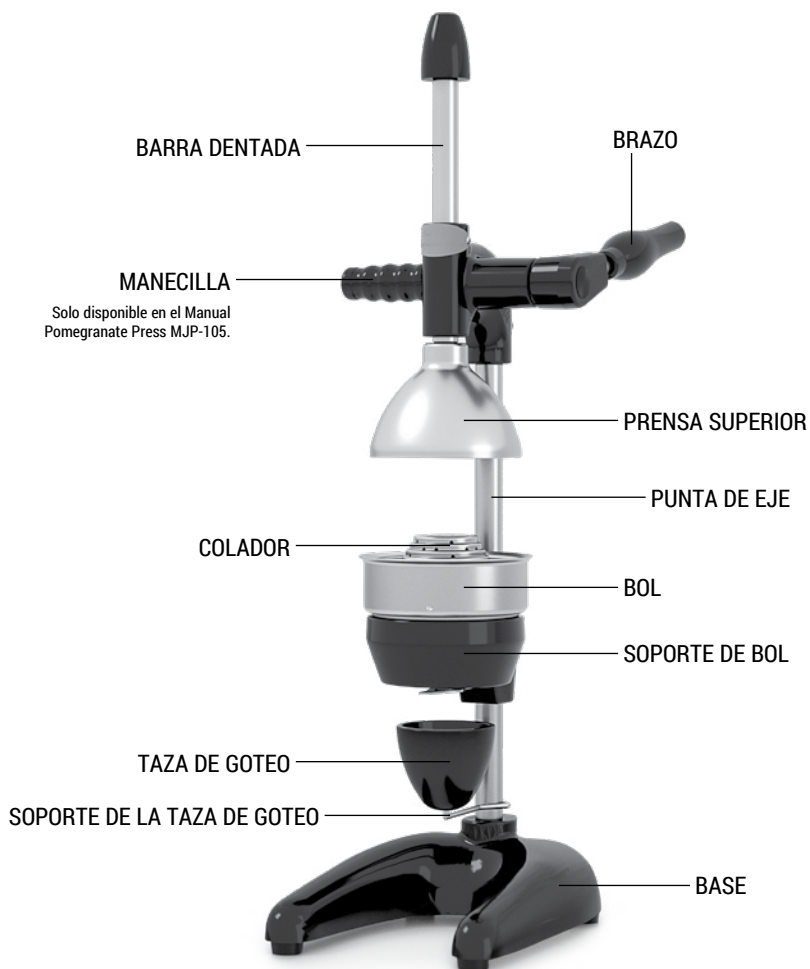
E-mail: service@tribest.com

USA Llamada gratuita: +1 (888) 254-7336

Internacional: +1 (714) 879-7150

3. PIEZAS BÁSICAS

Antes de utilizar su Tribest Professional Cancan® Manual Juice Press familiarícese con sus piezas más importantes. Para consultar la lista de piezas pertenecientes al modelo MJP-100 o MJP-105, diríjase a la *página 42*.



La anterior ilustración (MJP-105) solo sirve de referencia.

4. INSTRUCCIONES DE USO

Cuando reciba el Professional Manual Juice Press, desplace el producto hacia arriba con cuidado. Sujételo siempre desde la parte inferior, con ambas manos. No intente llevarlo del BRAZO.

¡CUIDADO!

LEA ANTES DE UTILIZAR:

- No utilice ningún aparato de calefacción en las proximidades del producto. Un exceso de calor puede deformar las piezas de plástico y la pintura de la base del Professional Manual Juice Press.
- No toque el producto con las manos húmedas para evitar resbalamientos. No utilice el producto en un entorno vaporoso o húmedo. Antes de exprimirlas, parta por la mitad las frutas recomendadas (granada, naranja, mandarina, pomelo o limón) utilizando un cuchillo limpio.
- Para evitar contaminaciones, lave siempre la fruta antes de cortarla.

ASÍ QUE, ¡EMPECEMOS!

CONSEJOS Y TRUCOS:

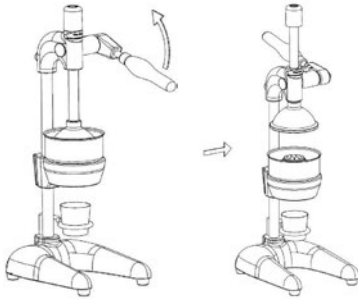
- El BRAZO gira dos veces en cada sentido. El engranaje multiplica la cantidad de presión de compresión que pueda aplicar sobre la fruta, permitiéndole conseguir hasta la última gota con mucho menos esfuerzo.
- Elija frutas que sean frescas y utilice variedades “para exprimir” siempre que sea posible, para conseguir los mejores zumos.
- Sujete con firmeza el BRAZO en el punto más próximo a usted para reducir al mínimo los esfuerzos al presionar.
- Al acabar de exprimir, levante la PRENSA SUPERIOR lo más arriba posible para conseguir el máximo de espacio para eliminar fácilmente la piel y la pulpa.
- Al presionar, asegúrese de que el recipiente para el zumo no esté sobrecargado y que este centrado bajo el BOL.

ANTES DE EMPEZAR:

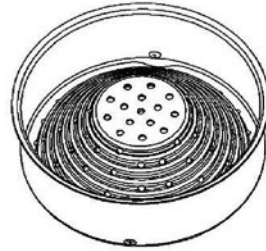
Asegúrese de colocar el “Exprimidor de zumos manual profesional” para su uso sobre una superficie no deslizante. Asegúrese de que el producto este limpio, especialmente el BOL y el COLADOR de acero inoxidable, dado que estarán en contacto directo con el alimento.

Las instrucciones empiezan en la *página 38*.

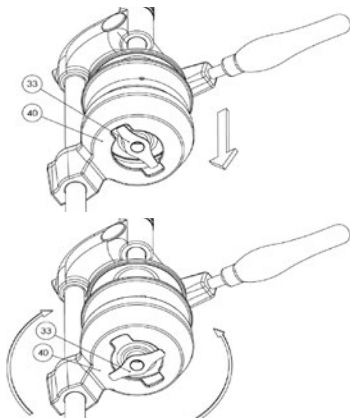
4. INSTRUCCIONES DE USO



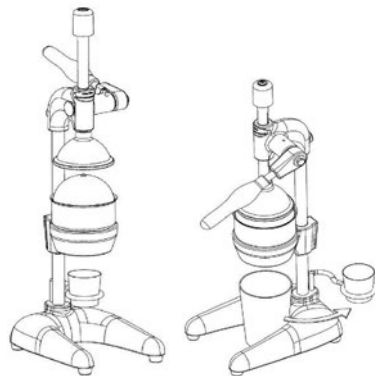
Paso 1: Levante y gire dos veces el BRAZO, con un giro hacia la parte superior de la prensa para conseguir el máximo de espacio entre el COLADOR y la PRENSA SUPERIOR. Debería haber suficiente espacio para colocar media fruta entre la PRENSA SUPERIOR y el COLADOR.



Paso 2: Hay un sistema de bloqueo entre el BOL y el COLADOR que previene el COLADOR repose por completo dentro del BOL antes de poner en funcionamiento la prensa, como se describe en el siguiente paso.



Paso 3: Coloque el BOL en el SOPORTE DEL BOL girando el BOL hasta que se encuentre en la posición de bloqueo correcta.



Paso 4: Coloque la mitad de la fruta en el COLADOR. Coloque un recipiente para recoger el zumo debajo del bol. Asegúrese de que la TAZA DE GOTEÓ este colocada al lado del recipiente para zumo.

4. INSTRUCCIONES DE USO



Paso 5: Gire el BRAZO dos veces con un giro hacia usted para presionar manualmente la fruta. Cuando haya terminado de presionar, gire el BRAZO dos veces con un giro en el sentido contrario. Repita este paso hasta elaborar todo el zumo.

Paso 6: La TAZA DE GOTEO está diseñada para recoger cualquier exceso de zumo que pudiera gotear debajo del bol tras la presión. Simplemente coloque la TAZA DE GOTEO bajo el BOL tras haber exprimido el zumo para recoger cualquier gota entre usos.

Paso 7: Elimine la piel y la pulpa del fruto del COLADOR para preparar el siguiente uso.

5. INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

- Las piezas desmontables para la limpieza son el COLADOR y el BOL. Limpie estas piezas antes de utilizar el aparato y con frecuencia, entre usos con agua caliente y detergente no corrosivo.
- Si elige no limpiar el COLADOR y el BOL, puede provocar un rendimiento deficiente de la presión del zumo y también compromete el uso sanitario de este producto profesional.
- Además de limpiar el COLADOR y el BOL, limpie en cada uso el interior de la PRENSA SUPERIOR con un paño húmedo. Utilice un paño húmedo para secarlo.

CUIDADO:

No utilice nunca agua con una temperatura que supere los 104°F (40°C) y sustancias corrosivas, como acetona, detergente, jabón, gasolina y disolvente para limpiar cualquier pieza del exprimidor.

6. MANTENIMIENTO Y APOYO

Si en alguna ocasión necesita alguna pieza (*páginas 42–43*), le recomendamos utilizar únicamente piezas de recambio fabricadas por Tribest Professional. Contacte con nuestro centro de atención al cliente llamando al +1 (888) 254-7336.



ATENCIÓN AL CLIENTE

En el caso de que tenga alguna pregunta sobre el uso, cuidado o servicio de este producto, no dude en llamarnos o enviarnos un correo electrónico. Si compró su producto fuera de los Estados Unidos, consulte su tarjeta de garantía para ver el centro de servicio más cercano o póngase en contacto con el establecimiento donde compró el aparato.

Estados Unidos

Tribest Professional
1143 N. Patt St.
Anaheim, CA 92801
Llamada gratuita: 1-888-254-7336
service@tribest.com
tribestpro.com

Internacional

Tribest Professional
1143 N. Patt St.
Anaheim, CA 92801
Teléfono: 1-714-879-7150
service@tribest.com

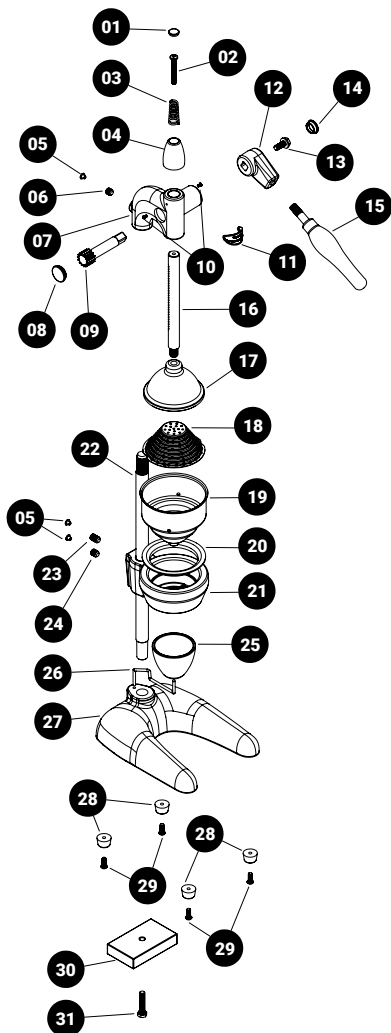
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema | Posible motivo | Solución |
|--|---|--|
| El BRAZO (15) no gira o gira con dificultad. | La REJILLA TRASERA (16) se ha deformado. | Llame al servicio de atención al cliente. |
| | El PIÑÓN TRASERO (09) se ha deformado. | |
| | Puede haber oxidación. | |
| Rendimiento insuficiente al exprimir o cantidad de zumo mínima. | Las frutas seleccionadas pueden ser inadecuadas para hacer zumo. | Pruebe otra clase de productos, busque variedades "para exprimir". |
| | El COLADOR (18) no está correctamente colocado sobre el BOL (19). | Asegúrese de que el COLADOR (18) esté correctamente colocado sobre el BOL (19) asegurándose de que no haya ningún espacio visible. |
| | La acción del BRAZO (15) no había terminado por completo. | Intente girar el BRAZO (15) por completo. |
| El BOL (19) gotea después de realizar el zumo. | El goteo de zumo es normal. | Coloque la TAZA DE GOTEO (25) justo debajo del BOL (19) después de haber exprimido el zumo para mantener su superficie limpia. |
| Aun colocando el producto sobre una superficie plana, el producto se tambalea. | Una de las PATAS DE GOMA (28) puede haberse salido. | Llame al servicio de atención al cliente. |
| Después de exprimir, el BRAZO (15) no vuelve a su posición. | El MUELLE DE PLÁSTICO SUPERIOR (03) puede estar deformado. | Llame al servicio de atención al cliente. |
| | El TORNILLO DE PLÁSTICO (02) puede haberse soltado. | |

La lista completa de piezas se encuentra en las *páginas 42-43*.

8. LISTA DE TODAS LAS PIEZAS (MJP-100)

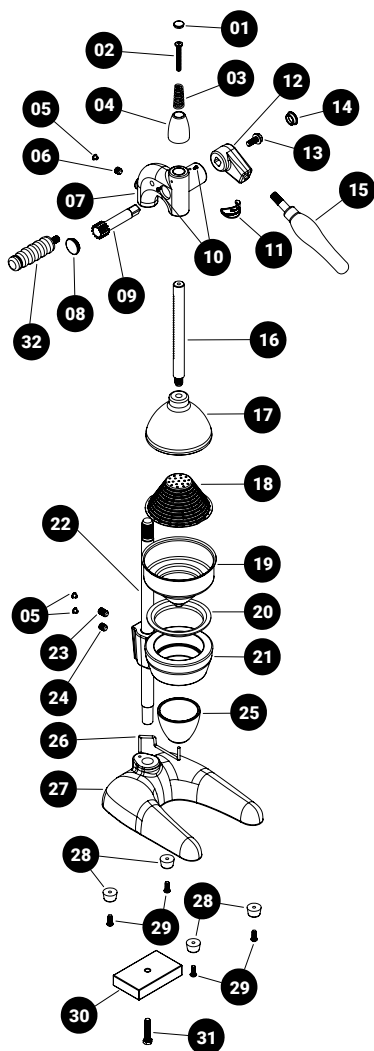
Manual Juice Press



| N.o | Piezas del modelo - MJP-100 | Qty |
|-----|---|-----|
| 01 | Tope de plástico superior | 1 |
| 02 | Tornillo de plástico YB M6x50 | 1 |
| 03 | Muelle de plástico superior | 1 |
| 04 | Plástico superior | 1 |
| 05 | Tope de tornillo de presión | 3 |
| 06 | Tornillo de presión (acero inoxidable) M10x10 | 2 |
| 07 | Cabezal del exprimidor | 1 |
| 08 | Tapón de engranaje de plástico | 1 |
| 09 | Piñón de engranaje | 1 |
| 10 | Tornillo M3x6 Imbus curvado | 2 |
| 11 | Etiqueta | 1 |
| 12 | Mango de descarga | 1 |
| 13 | Tornillo M8*20 de borde AA (galvanizado) | 1 |
| 14 | Tope del brazo | 1 |
| 15 | Brazo del exprimidor | 1 |
| 16 | Barra dentada | 1 |
| 17 | Prensa superior | 1 |
| 18 | Colador de acero inoxidable | 1 |
| 19 | Bol de acero inoxidable | 1 |
| 20 | Junta | 1 |
| 21 | Soporte de bol (sistema de bloqueo) | 1 |
| 22 | Punta de eje | 1 |
| 23 | Tornillo de presión (acero inoxidable) M10x16 | 2 |
| 24 | Tornillo de presión (acero inoxidable) M10x12 | 1 |
| 25 | Taza de goteo | 1 |
| 26 | Soporte de la taza de goteo | 1 |
| 27 | Base | 1 |
| 28 | Pata de goma | 4 |
| 29 | Tornillo M6x16 Imbus curvado | 4 |
| 30 | Peso | 1 |
| 31 | Tornillo (galvanizado) AA M8x40 | 1 |

8. LISTA DE TODAS LAS PIEZAS (MJP-105)

Manual Pomegranate Press



| N.o | Piezas del modelo - MJP-105 | Qty |
|-----|---|-----|
| 01 | Tope de plástico superior | 1 |
| 02 | Tornillo de plástico YB M6x50 | 1 |
| 03 | Muelle de plástico superior | 1 |
| 04 | Plástico superior | 1 |
| 05 | Tope de tornillo de presión | 3 |
| 06 | Tornillo de presión (acero inoxidable) M10x10 | 2 |
| 07 | Cabezal del exprimidor | 1 |
| 08 | Tapón de engranaje de plástico | 1 |
| 09 | Piñón de engranaje | 1 |
| 10 | Tornillo M3x6 Imbus curvado | 2 |
| 11 | Etiqueta | 1 |
| 12 | Mango de descarga | 1 |
| 13 | Tornillo M8*20 de borde AA (galvanizado) | 1 |
| 14 | Tope del brazo | 1 |
| 15 | Brazo del exprimidor | 1 |
| 16 | Barra dentada | 1 |
| 17 | Prensa superior | 1 |
| 18 | Colador de acero inoxidable | 1 |
| 19 | Bol de acero inoxidable | 1 |
| 20 | Junta | 1 |
| 21 | Soporte de bol (sistema de bloqueo) | 1 |
| 22 | Punta de eje | 1 |
| 23 | Tornillo de presión (acero inoxidable) M10x16 | 2 |
| 24 | Tornillo de presión (acero inoxidable) M10x12 | 1 |
| 25 | Taza de goteo | 1 |
| 26 | Soporte de la taza de goteo | 1 |
| 27 | Base | 1 |
| 28 | Pata de goma | 4 |
| 29 | Tornillo M6x16 Imbus curvado | 4 |
| 30 | Peso | 1 |
| 31 | Tornillo (galvanizado) AA M8x40 | 1 |
| 32 | Mango | 1 |

Tribest PROFESSIONAL CANCAN[®]

1143 N. Patt St. Anaheim, CA 92801
Toll-Free: 1-888-254-7336 / Tel: 1-714-879-7150
tribestpro.com / tribestlife.com
service@tribest.com

Follow us @tribestlife

