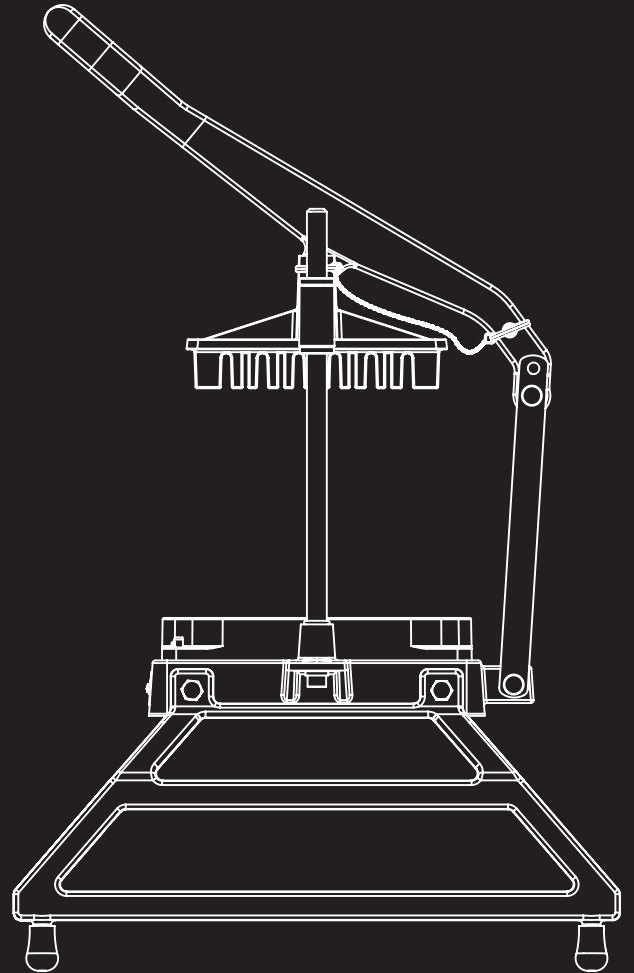


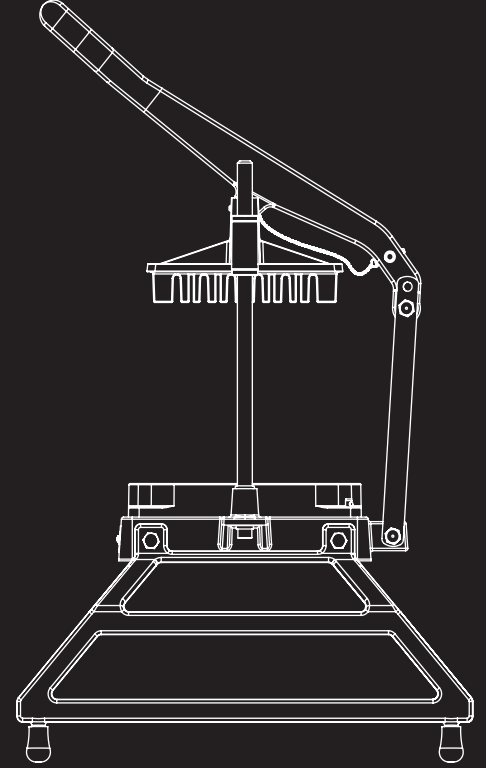
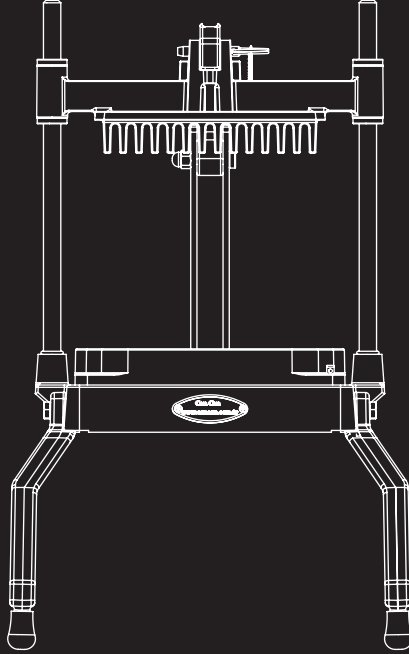
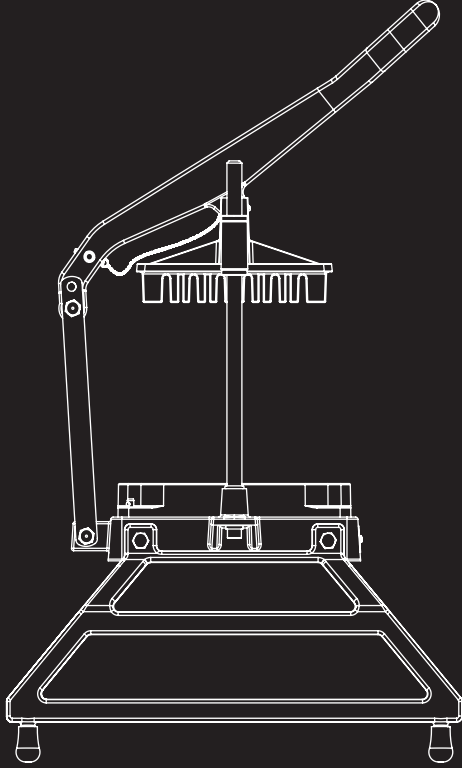
**SEBZE
DOĞRAMA MAKİNESİ
KULLANIM KILAVUZU**

**VEGETABLE CHOPPER
USER GUIDE**

CANCAN®
• SINCE 1958 •
horeca equipment for professional



İşlerinizi Kolaylaştıran Mutfak Ekipmanları



İÇİNDEKİLER

1 - GİRİŞ	4
2 - GENEL BİLGİLENDİRME	4
3 - TEKNİK ÖZELLİKLER	5
4 - KULLANIM İÇİN TALİMATLAR	6
4.1 - Hazırlık	6
4.2 - Çalıştırma	7
4.3 - Temizlik	7
4.4 - Pratik ve Yararlı Bilgiler	7
5 - BAKIM	7
6 - YEDEK PARÇA RESİMLERİ VE LİSTESİ	8
7- PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI VE GÜVENLİK ÖNLEMLERİ	9
8 - CE BELGESİ	10
9 - GARANTİ	11

1. GİRİŞ

Cancan Sebze ve Meyve Dilimleme Makinesi; Otel, restoran, fast food, catering firmaları vb. mekanlarda ana kullanım alanı marul olmakla beraber sebze ve meyvelerin fazla bir güç gerektirmeden dikey kesim özelliği ile eşit parçalarda yüksek kalitede kesimini sağlar.

2. GENEL BİLGİLENDİRME

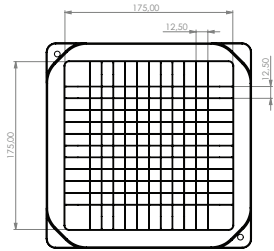
- Öncelikle firmamızı tercih ettiğiniz ve ürünlerimize gösterdiğiniz ilgi ve güven için teşekkür ederiz.
- Ürününüzden en iyi performansı alabilmeniz için lütfen kullanma kılavuzundaki talimatları dikkatlice okuyunuz.
- Ürününüzü kurmadan önce, ürününüzü kullanacak kişilerin kullanma kılavuzundaki bilgileri bildiğinden emin olunuz.
- Kullanma kılavuzunu okumadan önce satın almış olduğunuz ürününüz ile ilgili herhangi bir bakım ve temizlik işlemi yapmayınız.
- Herhangi bir durumda kolayca başvurmak için kullanma kılavuzunuzu ürününüze yakın bir yerde saklayınız.
- Satın almış olduğunuz ürününüzle birlikte koli içerisinde,

- 1 adet Sebze-Meyve Doğrama Makinesi,
- 1 adet kullanma kılavuzu olacaktır.

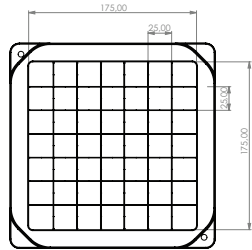
NOT: Eğer herhangi bir parça hasarlı veya eksikse, tedarikçi firmaya 3 gün içerisinde durumu bildiriniz.

Lütfen ürününüzün kullanımı ile ilgili her türlü sorunuz için bize başvurmaktan çekinmeyiniz. Firmamız ürünlerimiz ile ilgili bütün yorum, öneri ve eleştirilerinize büyük önem vermektedir.

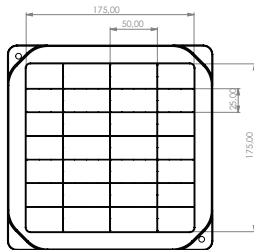
3. TEKNİK ÖZELLİKLER



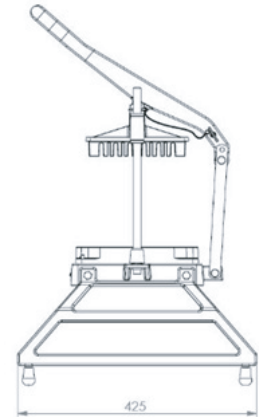
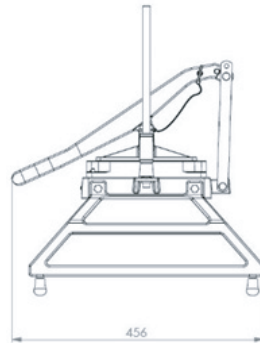
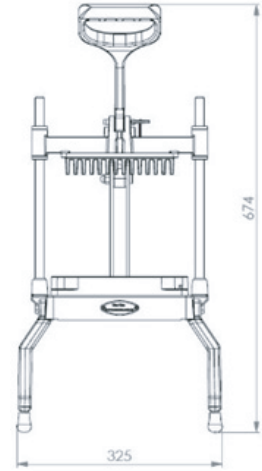
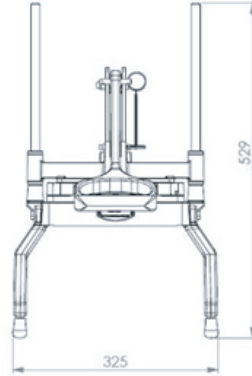
12,5x12,5 mm Bıçak



25 x 25 mm Bıçak



25 x 50 mm Bıçak



4. KULLANIM İÇİN TALİMATLAR

4.1 Hazırlık

Ürününüz kullanıma hazır bir şekilde sevk edilir. Ürününüz, ürüne özel kutuya konmuş ve güvence altına alınmıştır. Kutuyu açınız. Keskin bir alet ya da bıçak kullanmanıza gerek yoktur. Ürününüzü kutu içerisinden çıkartınız ve kullanacağınız alana yerleştiriniz.

4.2 Çalıştırma

- Kurulum ve ilk çalıştırma kullanıcı tarafından yapılabilir.
- Ürünü düz ve kaygan olmayan bir zemine yerleştiriniz.
- Ürününüzün özellikle sebze ve meyve ile temas eden bıçak ve itici dilimleyicinin temiz olduğundan emin olun, gerekirse nemli bir bezle siliniz.

Uyarı : Kesinlikle makinenin herhangi bir parçasını bulaşık makinesine atmayınız.

Uyarı : Bıçaklar çok keskindir.

- Marulu ya da tavsiye edilen diğer sebze ve meyveleri kesim öncesi mutlaka yıkayınız.
- İtici kolu tamamen yukarıya kadar çekiniz.

- Dilimleyici ile bıçak arasına meyve veya sebzeyi dikkatlice koyunuz.

Uyarı : Bıçaklar çok keskin olduğundan elinizi kesilmelere karşı koruyun.

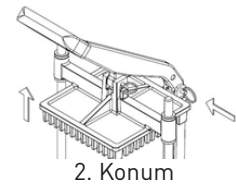
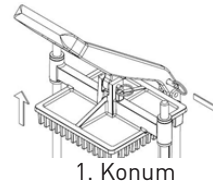
- Hızlı bir hareketle itme kolunu aşağıya doğru itiniz.

Uyarı : Kesilen sebze veya meyvelerin etrafına dağılmaması için bıçakların altına kap koyunuz. (Öneri: G1/2x100 mm gastronom küvet)

- Doğranmış-parçalanmış, meyve veya sebzeleri aldıktan sonra aynı işlemi tekrarlayınız.

4.3 Temizlik

- Ürününüzün ilk kullanımından önce temiz olduğundan emin olunuz.
- Ayrıca gün içerisinde kullanırken ihtiyaç durumuna göre kolu yukarıya kaldırdıktan sonra kilit pimini aşağıdaki şekildeki gibi 1.konumdan 2.konuma getirip kilitledikten sonra birkaç kez ılık su ile yıkayarak temizleyiniz.



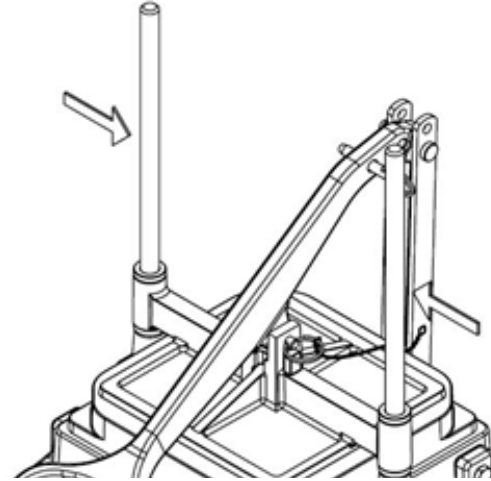
- Ürünü ılık su ile yıkadıktan sonra mutlaka durulayınız. Yıkamada sıcak su kullanmayınız. Sıcak su kızak plastiğinde genleşmeye yol açacağından kullanımda problem yaşayabilirsiniz.
- Ürünü kesinlikle bulaşık makinesinde yıkamayın.

4.4 Pratik ve Yararlı Bilgiler

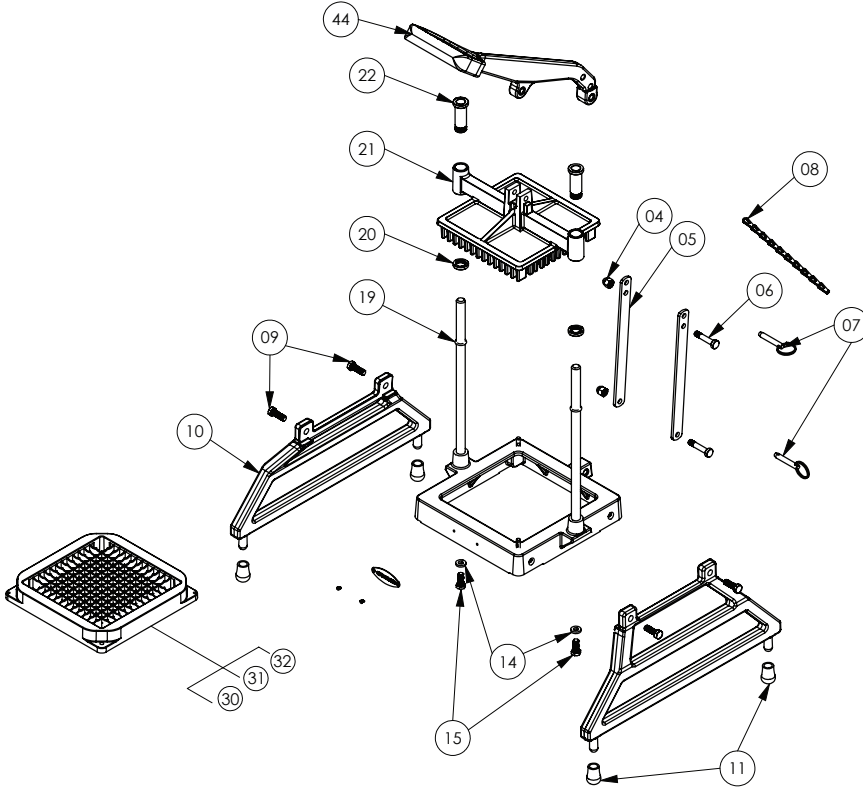
- Kesim esnasında itici kolu yukarıya doğru tam açmanız, hızlı ittirmeniz fazla güç harcamadan kaliteli kesim elde etmenizi sağlar.
- Makineniz kaydırmaz taban lastikleri ile zemine tutunduğundan zeminin pürüzsüz ve kuru olmasına dikkat ediniz.

5. BAKIM

- Ürün standart bakım gerektirmez ancak itici kolu ittirirken zorlanma hissettiğinizde makinenin yan kısımlarındaki ok ile gösterilmiş olan kızak millerine gıdaya uygun beyaz gres sürmeniz kayganlığı tekrardan artırır.



6. YEDEK PARÇA RESİMLERİ VE LİSTESİ



Parça No	Referans No	Parça Adı
04	60176	M8 Şapkalı Somun (Paslanmaz)
05	75060	Sebze Doğrama Kol Laması
06	70499	Kol Pimi
07	76280	Kol Halkalı Pim (Montajlı)
08	76351	Sebze Doğrama Zincir (Montajlı)
09	60197	AA M8x25 Cıvata (Paslanmaz)
10	75055	Sebze Doğrama Ayak
11	44131	Sebze Doğrama Taban Lastiği
14	60202	M8 Pul (Paslanmaz)
15	60010	AA M8x20 Cıvata (Paslanmaz)
19	60101	O-ring (2,62xØ13)
20	72109	Kızak Yatak Somunu
21	75059	Sebze Doğrama İtici Üst Tabla
22	72110	Kızak Yatak
30	76283	Sebze Doğrama 12,5x12,5 Bıçak Tablası (Montajlı)
31	76284	Sebze Doğrama 25x25 Bıçak Tablası (Montajlı)
32	76285	Sebze Doğrama 25x50 Bıçak Tablası (Montajlı)
44	76289	Sebze Doğrama Kol (Montajlı)

7. PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI VE GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

Sorun	Muhtemel Sebep	Yapılacaklar
Meyve ve sebze düzgün kesmiyor.	Bıçak deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.
	İtici plaka deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.
İtici kol zorlanıyor.	Kızak milleri yağsız kalmış olabilir	Kızak millerini gıdaya uygun beyaz gres ile yağlayın.
Ürünü düz bir zemine koymama rağmen sallanıyor.	Ayak Lastikleri deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.

9. GARANTİ

Garanti Şartları:

- 1- Ürünün bütün parçaları firmamızın garanti kapsamındadır.
- 2- Garanti süresi ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve aksi belirtilmedikçe bu süre 2 (iki) yıldır.
- 3- Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Ürünün tamir süresi en fazla 30 (otuz) gündür. Bu süre ürünün satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar.
- 4- Ürünün garanti süresi içinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması durumunda, işçilik masrafı değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5- Ürünün;
 - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde aynı arızayı üçten fazla tekrarlaması veya farklı arızaları dörtten fazla ortaya çıkması sonucu üründen yararlanamamanın süreklilik kazanması,
 - Tamir için geçen azami sürenin aşılması,
 - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.
- 6- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için sanayi ve ticaret bakanlığı, tüketicinin ve rekabetin korunması genel müdürlüğüne başvurabilirsiniz.

Aşağıdaki durumlar garanti kapsamı dışındadır:

- 1- Yetkili servis dışı ürüne yapılan herhangi bir müdahale tamir ve parça değişimi,
- 2- Doğal afetler sonucu ortaya çıkan arızalar,
- 3- Tüketicie teslimden sonra, mamulün nakliye esnasında arızalanması, düşürülmesi veya darbe ve hasar görmesi,
- 4- Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar,
- 5- Ürün üzerindeki künrede ve garanti belgesindeki tarih ve seri numarası üzerinde tahrifat ve silinti yapılması,
- 6- Ürünün üzerine herhangi bir cisim düşürülmesi garanti kapsamı dışındadır.

ÜRÜNÜN

Markası : CANCAN
 Modeli : Sebze Doğrama Makinesi
 Cinsi :
 Teslim Tarihi ve Yeri :
 Seri Numara :
 Garanti Süresi : 2 (iki) yıl
 Azami Tamir Süresi : 30 (Otuz) gün

CANCAN®
 MEYVE PRESLERİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
 Yeşiltepe Mh. 8030 Sk. No: 15 Etiler / SAKARYA
 T:0264 231 49 44 F:0264 231 49 45
 A:Paft Çeşmesi Y.D. 199 037 8565
 Mersis No: 01990378565000036 Tic. Sic. No: 15280

YETKİLİ SATICININ

Ünvanı :
 Adresi :
 Telefonu :
 Fatura Tarihi :
 Fatura No :
 Kaşesi / İmzası :

Horeca Equipment
For Professionals

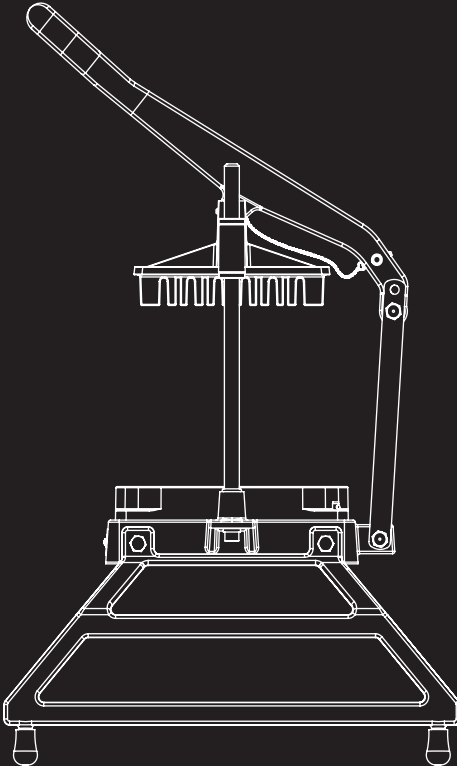
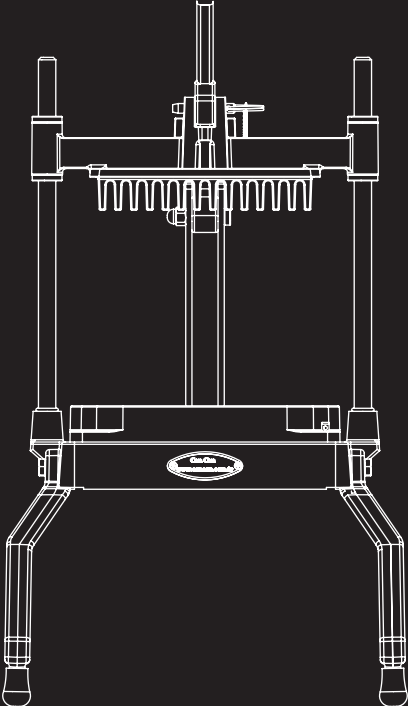
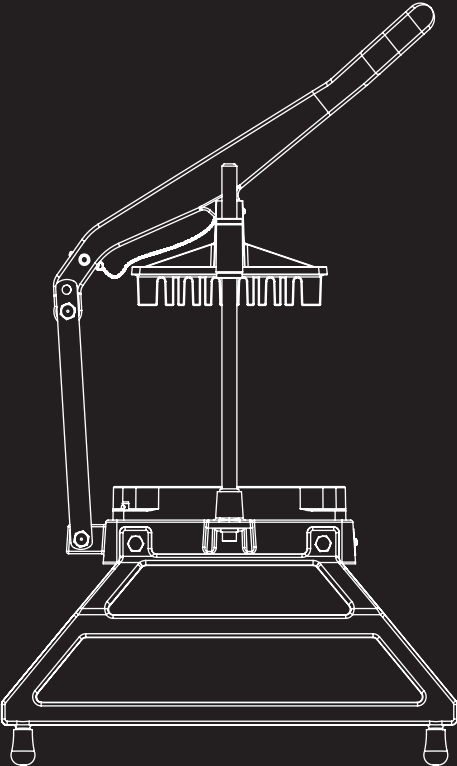


TABLE OF CONTENTS

1 - INTRODUCTION	14
2 - GENERAL INFORMATION	14
3 - TECHNICAL SPECIFICATION	15
4 - OPERATING INSTRUCTIONS	
4.1 - Preparation	16
4.2 - Operating	16
4.3 - Cleaning	17
4.4 - Practical and Useful Informations	17
5 - MAINTENANCE	17
6 - EXPLODED PICTURE AND SPARE PARTS LIST	18
7- PROBLEMS, SOLUTIONS AND SAFETY MEASURES	19
8 - CE CERTIFICATE	20
9 - WARRANTY	21

1. INTRODUCTION

The Cancan Vegetable and Fruit Cutter; generally used in Hotels, restaurants, fastfood cafes, catering companies etc, provides high quality cutting of mainly the lettuce, vegetables and fruits in equal parts with vertical cutting feature without requiring much power.

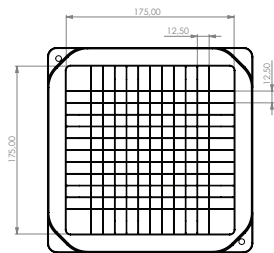
2. GENERAL INFORMATION

- First of all thank you for choosing our company and for your interest and trust to our products.
- In order to get the best performance from your Product please read instructions carefully in the user manual.
- Before operating your Product, make sure that operator in your team knows instructions of the user manual.
- Do not perform any maintenance and cleaning operation on the Product you purchased before reading the user manual.
- Keep your manual close to your Product for easy reference in any situation.
- You will receive the below items in the box of the purchased Product;
 - 1 piece of The Vegetable-Fruit Cutter,
 - 1 piece of User Manual.

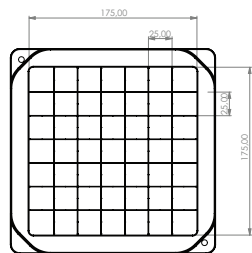
NOTE: If any part is damaged or missing, notify the supplier within 3 days.

Please do not hesitate to contact us for any questions regarding to the use of your product. Our company cares all your comments, suggestions and criticisms.

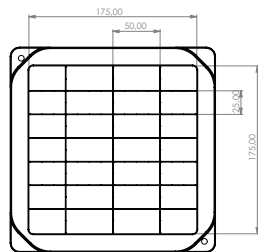
3. TECHNICAL SPECIFICATIONS



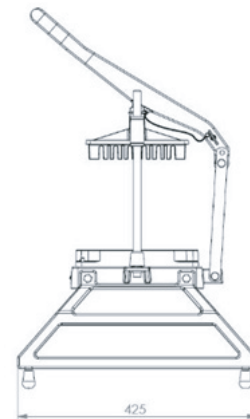
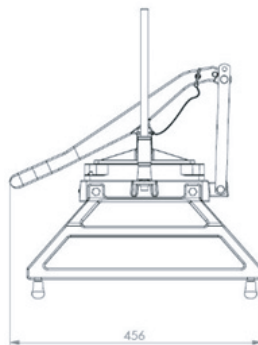
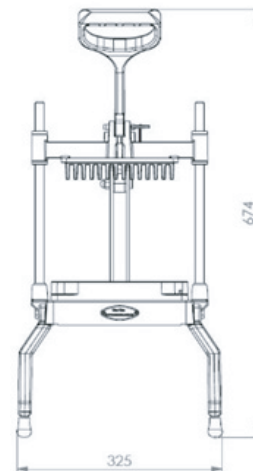
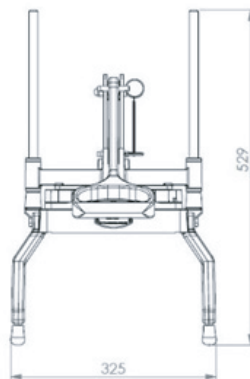
12,5x12,5 mm Blade



25 x 25 mm Blade



25 x 50 mm Blade



4. OPERATING INSTRUCTIONS

4.1 PREPARATION

Your Product is shipped ready to use. Your product has been placed in a product-specific box and secured. Open the box. You do not need to use a sharp tool or knife. Take your product out of the box and place it in the area you will use.

4.2 OPERATING

- Installation and first operation can be done by the user.
- Place the product on a flat and non-slippery floor.
- Make sure that the blade and pusher that comes into contact with the vegetable and fruit, is clean. You can clean these parts with a wet fabric if necessary.

Caution : Do not wash any part of the Machine in the dishwasher.

Caution : Blades are very sharp.

- Certainly wash the lettuce or the recommended vegetable and fruits before cutting process.
- Pull the Pusher Arm totally up.
- Carefully put the vegetable or the fruit between the Pusher and the Blade.

Caution : Protect your hand from cuts because the blades are very sharp.

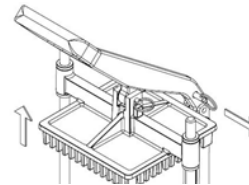
- Push the Pusher Handle against the blade downwards in a quick motion.

Caution : Put a container under the blades so that the cut vegetables or fruit do not spread around after cutting process. (Suggestion: G1/2x100 mm gastronorm container)

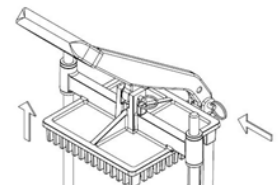
- Repeat the same process after you get the cut vegetables or fruit.

4.3 CLEANING

- Make sure your Product is clean before using it for the first time.
- In addition, when using it during the day, depending on the need, move the lock pin from the 1st position to the 2nd position and lock it, as in the figure below, wash it several times with warm water



1. Position



2. Position

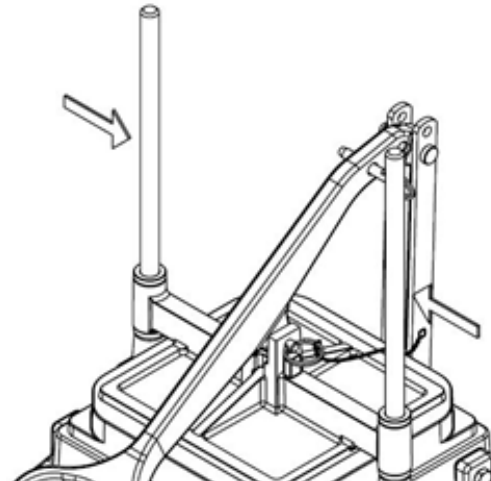
- Always rinse the Product after washing it with warm water. Do not use hot water for washing. You may experience problems in use as hot water can cause expansion in the sled plastic.
- Never wash The Product in the dishwasher

4.4 PRACTICAL AND USEFUL INFORMATIONS

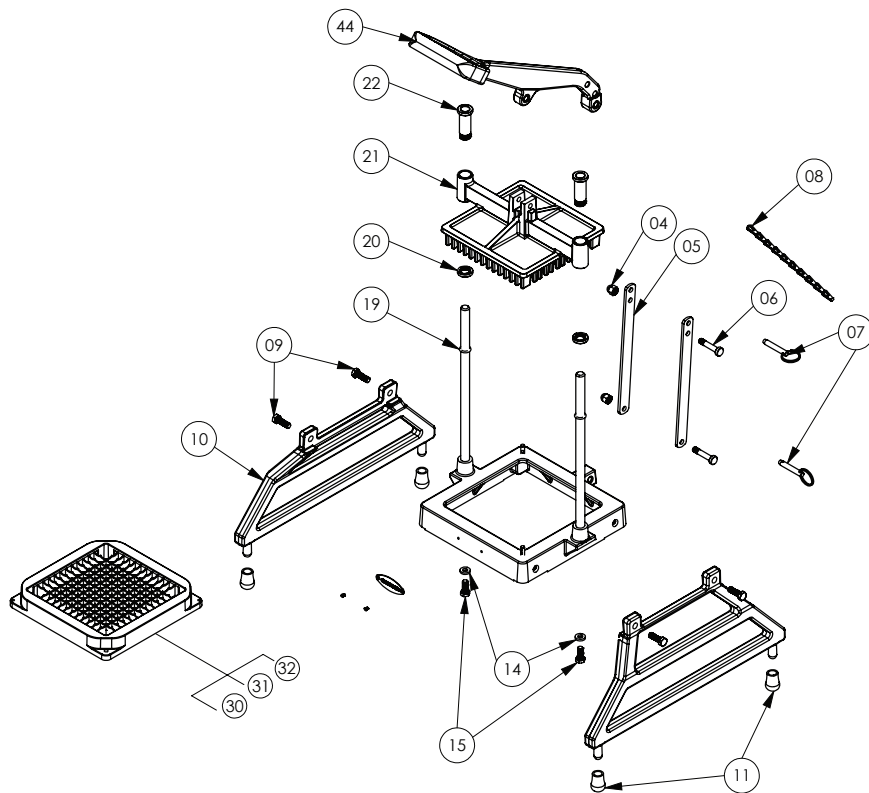
- Opening the pusher arm fully upwards while cutting, pushing it fast provides you to get quality cutting without consuming too much effort.
- Make sure the floor is smooth and dry and that your machine is attached to the floor with non-slip Rubber Bases.

5. MAINTENANCE

- The product does not require standard maintenance, but when you feel a strain while pushing the pusher arm, you can apply white food-grade grease to the slide shafts at the side of the machine, it increases lubricity again



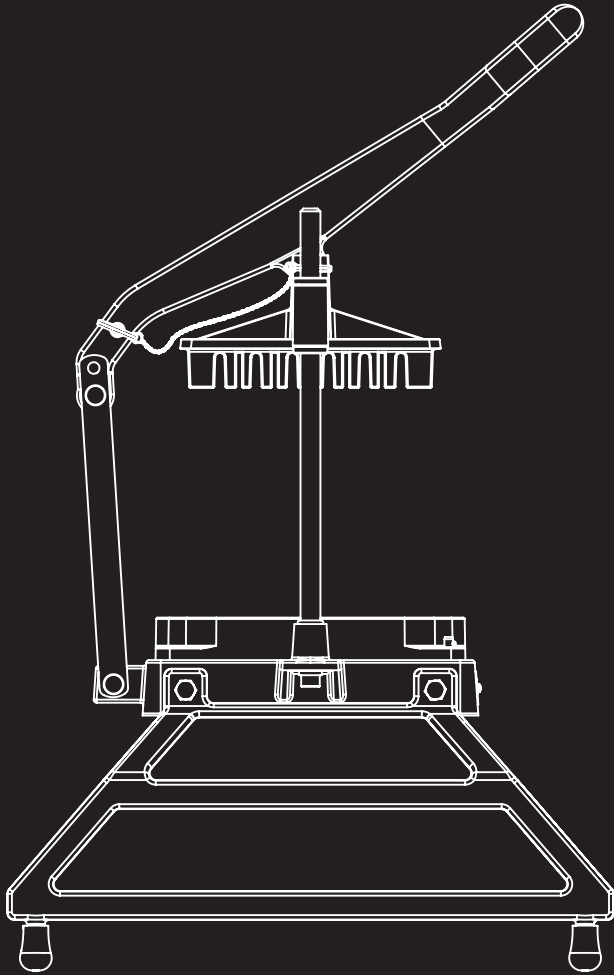
6. EXPLODED PICTURE AND SPARE PARTS LIST



Item No	Ref. No	Item Name
04	60176	M8 Cap Nut (Stainless)
05	75060	Vegetable Cutter Arm Sheet Bar
06	70499	Arm Pin
07	76280	Arm Ring Pin (Assembled)
08	76351	Vegetable Cutter Chain (Assembled)
09	60197	AA M8x25 Bolt (Stainless)
10	75055	Vegetable Cutter Foot
11	44131	Vegetable Cutter Rubber Base
14	60202	M8 Washer (Stainless)
15	60010	AA M8x20 Bolt (Stainless)
19	60101	Oring (2,62x013)
20	72109	Pushing Block Bushing Nut
21	75059	Vegetable Cutter Pushing Block
22	72110	Pushing Block Bushing
30	76283	Vegetable Cutter 12,5x12,5mm Blade (Assembled)
31	76284	Vegetable Cutter 25x25mm Blade (Assembled)
32	76285	Vegetable Cutter 25x50mm Blade (Assembled)
44	76289	Vegetable Cutter Arm (Assembled)

7. PROBLEMS, SOLUTIONS

Problem	Possible Reason	What To Do
It doesn't cut the vegetable or the fruit smoothly	Blade may be deformed.	Call the supplier.
	Pushing Block may be deformed.	Call the supplier.
The Pusher Arm is strained.	Slide shafts may be out of oil.	Lubricate the slide shafts with white food-grade grease.
Product is not stable despite settling on flat floor.	The foot rubber bases may be deformed.	Call the supplier.



**SEBZE
DOĞRAMA MAKİNESİ
KULLANIM KILAVUZU**

**VEGETABLE CHOPPER
USER GUIDE**

CANCAN®

• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional