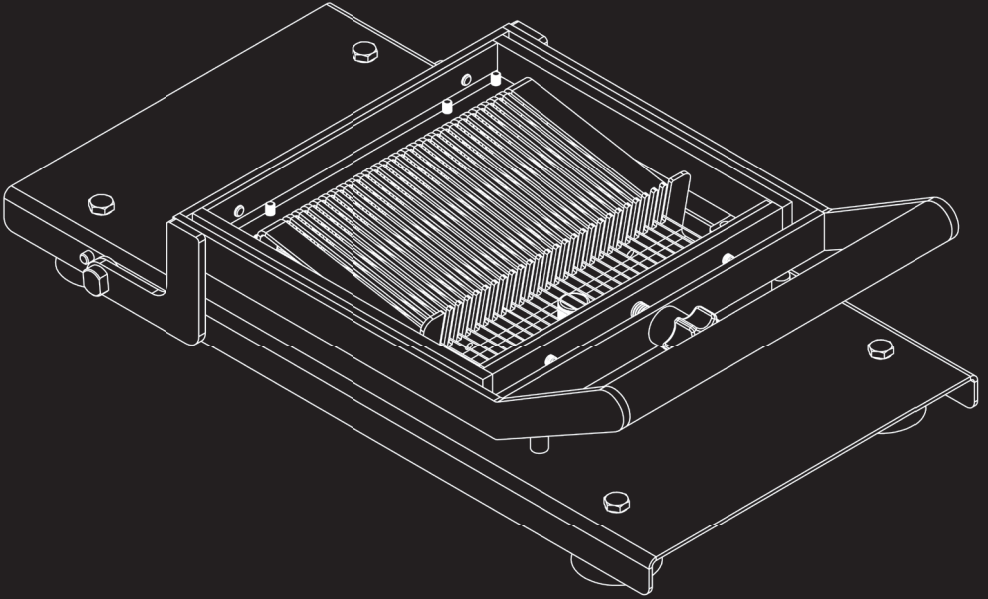


PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ

KULLANIM KLAVUZU

CHEESE SLICER

USER GUIDE



İÇİNDEKİLER

1 - GİRİŞ	3
2 - GENEL BİLGİLENDİRME	3
3 - TEKNİK ÖZELLİKLER	4
4 - KULLANIM İÇİN TALİMATLAR	
4.1 - Hazırlık	5
4.2 - Çalıştırma	5
4.3 - Temizlik	6
4.4 - Pratik ve Yararlı Bilgiler	8
5 - BAKIM	8
6- YEDEK PARÇA RESİMLERİ ve LİSTESİ	9
7 - PROBLEMLER VE ÇÖZÜM YOLLARI	10
8 - CE BELGESİ	11
9- GARANTİ	12

1. GİRİŞ

Cancan Peynir Dilimleme Makinesi; Otel, restoran, fast food, catering firmaları vb. mekanlarda ana kullanım alanı Peynir olmakla beraber yumurta, muz, çilek, kivi gibi ürünleri fazla bir güç gerektirmeden dikey kesim özelliği ile eşit parçalarda yüksek kalitede dilimlemeyi sağlar.

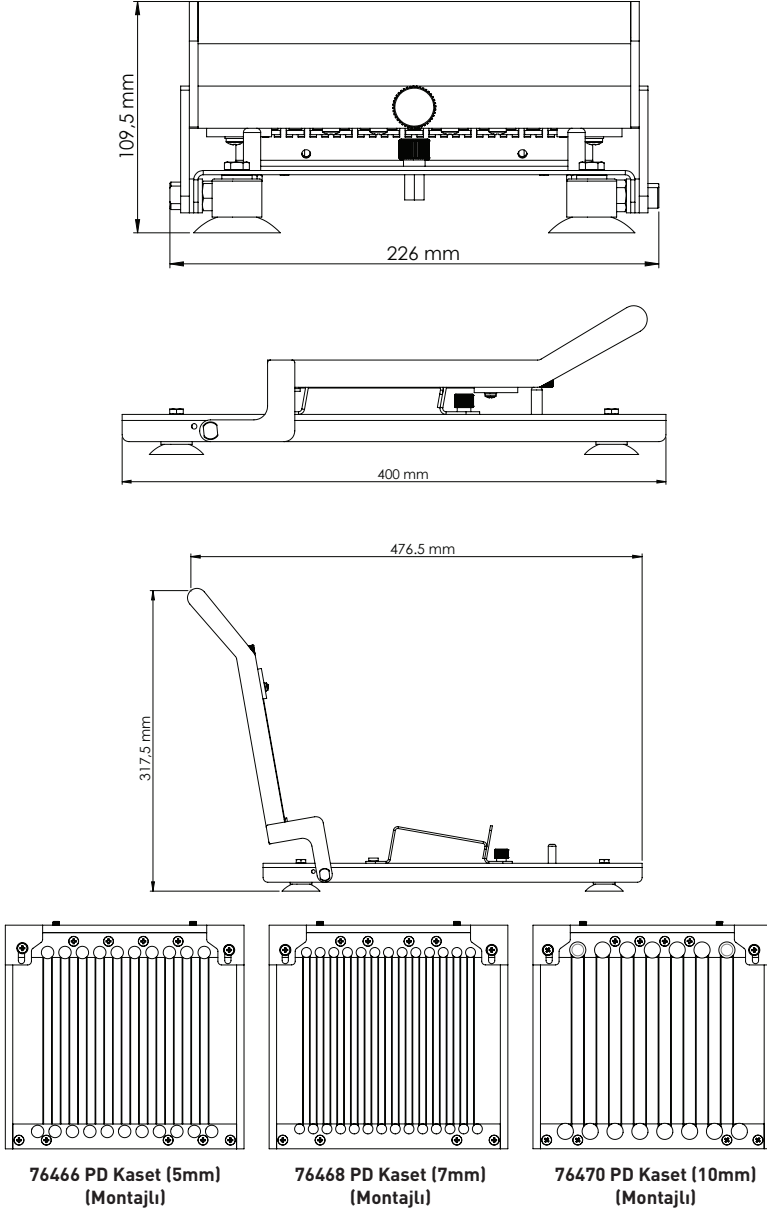
2. GENEL BİLGİ

- 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 ürün kolisi içerisinde,
 - 1 Adet Peynir Dilimleme Makinesi,
 - 1 Adet Kullanma Kılavuzu,
 - 2 Adet 2,5 m Tel Olacaktır.

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

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

3. TEKNİK ÖZELLİKLER



NOT: Kasetler opsiyoneldir. Makinenin üzerinde talebinize uygun olarak tek kasetli gönderim yapılmaktadır. İhtiyaç halinde diğer kasetleri tedarikçi firmadan talep edebilirsiniz.

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.

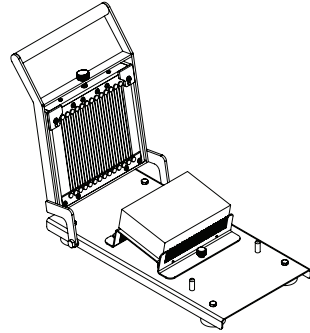
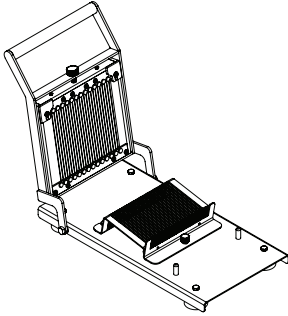
4.2 Çalıştırma

- Kurulum ve ilk çalıştırma kullanıcı tarafından yapılabilir.
- Ürünü düz ve kaygan olmayan bir zemine yerleştiriniz.

Ürününüzün özellikle dilimlenecek gıda ile temas eden, dilimleme tablası ve tel kasetinin temiz olduğundan emin olun, gerekirse nemli bir bezle siliniz veya bulaşık makinesinde yıkayınız.

Uyarı: Makinenin gövdesini bulaşık makinesine atmayınız. Plastik parçalar zarar görebilir.

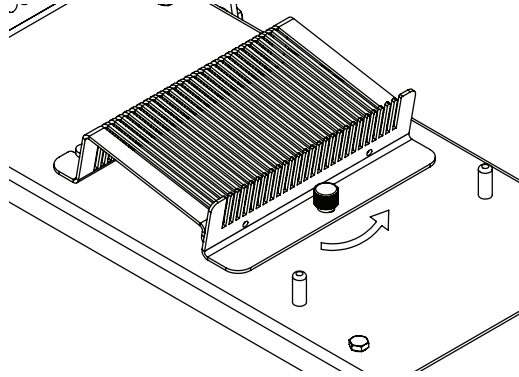
- Makinenin kolunu tamamen yukarıya kadar açınız.
- Peynir dilimleme tablası ve tel kasetinin arasına peyniri koyunuz.



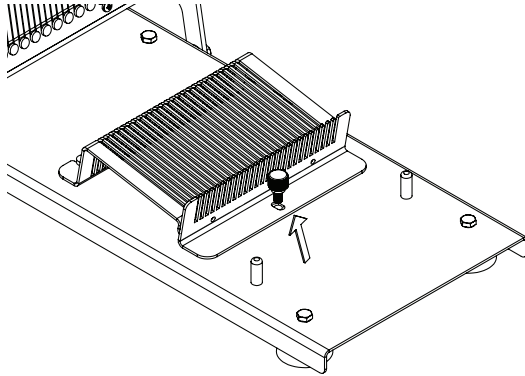
- Yavaş bir hareketle kolu aşağıya doğru bastırınız.
- Dilimlenen peyniri alabilirsiniz.
- Dilimlenmiş peyniri aldıktan sonra bir sonraki dilimleme işlemi için aynı adımları tekrarlayınız.

NOT: Dilimleyici ile bıçak arasındaki mesafeden daha büyük olan peyniri dilimlemeye çalışmayınız. (Makinemizin maksimum kesebileceği peynir ebatları sırasıyla genişlik, derinlik ve yükseklik 16,5 cm x 9 cm x 4 cm' dir.)

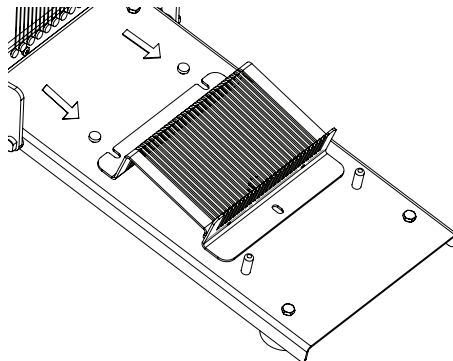
- Tablayı çıkartmak için resimde görülen Tırtıllı Cıvatayı ok yönünde çevirerek gevşetiniz.



- Tırtıllı cıvatayı ok yönünde çıkartınız.



- Son olarak tablayı ok yönünde çekerek kilit piminden kurtarınız ve yıkayınız.
(Tablayı bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.)



- Ürünü ılık su ile yıkadıktan sonra mutlaka durulayınız. Yıkamada sıcak su kullanmayınız. Ürünün plastik parçalarına (taban plastiği) zarar verebilir. (Bulaşık makinesinde yıkamayınız.)

4.4 PRATİK VE YARARLI BİLGİLER

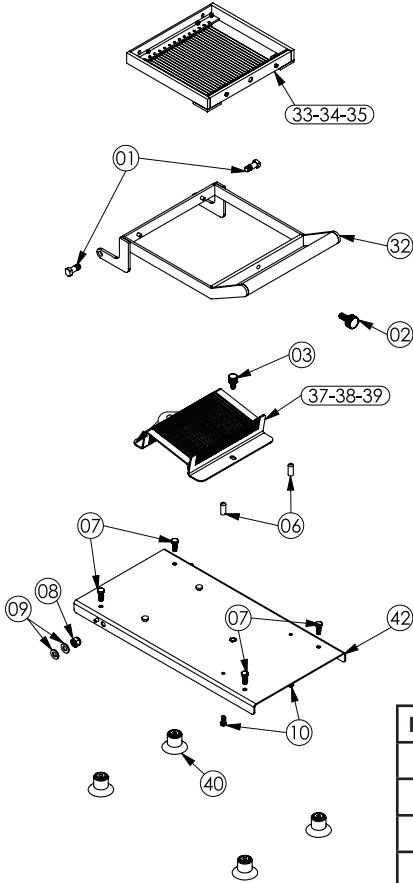
- Kesim esnasında itici kolu yukarıya doğru tam açmanız, yavaşça ittirmeniz fazla güç harcamadan kaliteli ve eşit dilimler elde etmenizi sağlar.
- Makinenizin kaydırmaz taban lastikleri ile zemine tutunması için zeminin pürüzsüz ve kuru olmasına dikkat ediniz.

5. BAKIM

- Ürün herhangi bir standart bakım gerektirmez.

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

6. YEDEK PARÇA RESİMLERİ VE LİSTESİ



Parça No	Referans No	Parça Adı
1	70895	MKD M8 Mentşe Pimi
2	77171	M8x20 Tırtıllı Civata
3	70673	M6x16 Tırtıl Civata
6	70896	PD Stoper
7	60005	AA M6x16 Civata (Paslanmaz)
8	60174	M8 Fiberli Somun (Paslanmaz)
9	60334	M8 Plastik Pul
10	60335	AA M5x12 Civata (Paslanmaz)
32	76464	PD İtici Çerçeve (Montajlı)
33	76466	PD Kaset (5mm) (Montajlı)
34	76468	PD Kaset (7mm) (Montajlı)
35	76470	PD Kaset (10mm) (Montajlı)
37	76465	PD Tabla (5mm) (Montajlı)
38	76467	PD Tabla (7mm) (Montajlı)
39	76469	PD Tabla (10mm) (Montajlı)
42	76463	PD Taban (Montajlı)
40	76552	Vantuz Kısa Ayak (Montajlı)

7. PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI

Sorun	Muhtemel Sebep	Yapılacaklar
Peyniri düzgün kesmiyor.	Tel deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.
	Tel gevşemiş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.
Ürünü düz bir zemine koymama rağmen sallanıyor.	Taban Lastikleri deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.

8. CE BELGESİ

CANCAN®
• SINCE 1958 •



AT UYGUNLUK BEYANI
İMALATÇI ADI - ADRESİ

EC DECLARATION OF CONFORMITY
MANUFACTURER NAME - ADDRESS

CANCAN MEYVE PRESLERİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15 ERENLER
Adapazarı – Sakarya , TURKEY

Aşağıda tanımlanan olan ekipmanlar için Makina Yönetmeliği 2006 / 42 / AT' nin uygulanabilen gerekliliklerinin yerine getirildiğini ve sorumluluğun alınmış olduğunu beyan ederiz.

The undersigned declares that the described products meet the essential requirements of the below mentioned standards as based on Machinery Directive 2006 / 42 / EC .

Aşağıda tanımlanan ürünler iç üretim kontrollerine bağlı olarak Firmamız tarafından kontrol edilmiştir.

The item of equipment identified below has been subject to internal manufacturing checks with monitoring of the final assesment by our company.

ÜRÜN TANIMI :

EQUIPMENT DESCRIPTION :

PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ

CHEESE SLICING MACHINE

MODEL/ TİP/ SERİ NO :

MODEL/ TYPE/ SERIAL NU. :

1313-1 PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ (5mm)
1313-2 PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ (7mm)
1313-3 PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ (10mm)

1313-1 CHEESE SLICING MACHINE (5mm)
1313-2 CHEESE SLICING MACHINE (7mm)
1313-3 CHEESE SLICING MACHINE (10mm)

YÖNETMELİKLER:

Makina Emniyeti Yönetmeliği 2006 / 42 / AT

DIRECTIVES:

Machinery Safety Directive 2006 / 42 / EC

UYGULANAN UYUMLAŞTIRILMIŞ STANDARTLAR:

Regulations Applied acc. to HARMONIZE STANDARDS:

EN ISO 12100:2010, EN 1672-2:2020

TEKNİK DOSYAYI HAZIRLAMAKLA YETKİLİ OLAN KİŞİ ADI VE ADRESİ -
NAME AND ADDRESS OF THE PERSON AUTHORISED TO COMPILE THE TECHNICAL FILE.:

AD_SOYAD / NAME_SURNAME
ADRESİ- ADDRESS

: Harun GÜLÇELER
: Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15 ERENLER
Adapazarı – Sakarya, TURKEY

İMALATÇI ADINA - SIGNED ON BEHALF OF THE MANUFACTURER

AD_SOYAD- NAME_SURNAME
GÖREV - POSITION
YER /TARİH – PLACE / DATE
İMZA – SIGNATURE

: TUNÇ ÖZÜÜĞURLU
: Genel Müdür – General Manager
: SAKARYA / 10.05.2023
:

CANCAN®
MEYVE PRESLERİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
Yıldırım No. 8030 Sok. No:15 Erenler, SAKARYA
131301 01 01 001 201 80-05
AFJK CANSAN 01 01 001 201 80-05
Mersis No: 010 001 010 000006 Te. No: 152303

9. GARANTİ

Garanti Şartları:

- 1- Ürünün bütün parçaları firmamızın garantisi 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, bayi, 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 ve değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5- Ürün; - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde aynı arızayı üçten fazla tekrarlaması veya farklı arızaları dörtten fazla ortaya çıkması sonucu, maddulen yararlanamamanın süreklilik kazanması, - Tamir için geçen azami sürenin aşılması - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde satıcısı, bayi, acentesi, temsilciliği, ithalatçı ve ya 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 başvurulabilir.

Aşağıdaki durumlar garanti kapsamı dışındadır:

- 1- Ürünün yetkili servis istasyonları dışında açıldığının ve tamir edildiğinin saptanması,
- 2- Ürünün doğal afetler, elektrik şebekesi, telefon hattı gibi dış ortamlardan gelen etkilerle veya yanlış bağlantı sonucu arızalanması,
- 3- Tüketicinin teslimden sonra, ürünün nakliyat esnasında arızalanması, düşürülmesi veya darbe ve hasar görmesi,
- 4- Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar,
- 5- Ürün üzerindeki kütüpede ve garanti belgesindeki tarih ve seri numarası üzerinde tahrifat ve silinti yapılması,
- 6- Ürünün içerisinde veya mekanik bölümlerinde herhangi bir cisim düşürülmesi, sıvı akması veya üstünün örtülerek hava almasının engellenmesi halinde garanti kapsamı dışındadır.

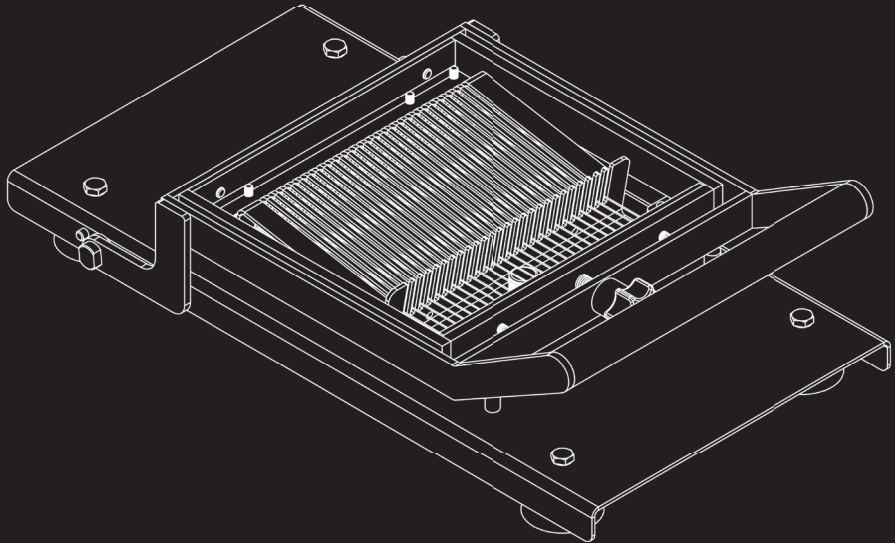
ÜRÜNÜN : CANCAN
Markası : Peynir Dilimleme Makinesi
Modeli :
Cinsi :
Teslim Tarihi ve Yeri :
Seri Numara :
Garanti Süresi : 2 (iki) yıl
Azami Tamir Süresi : 30 (otuz) gün

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

CANCAN
MARMARA A.Ş.
TÜRKİYE
Marmara A.Ş. Peynir Dilimleme Makinesi
Marmara A.Ş. Peynir Dilimleme Makinesi
Marmara A.Ş. Peynir Dilimleme Makinesi
Marmara A.Ş. Peynir Dilimleme Makinesi

CHEESE SLICER

USER GUIDE



CANCAN®

• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional

CONTENTS

1 - INTRODUCTION	16
2 - GENERAL INFORMATION	16
3 - TECHNICAL SPECIFICATIONS	17
4 - INSTRUCTIONS FOR USE	
4.1 - Preparation	22
4.2 - Operation	22
4.3 - Cleaning	23
4.4 - Practical and Useful Information	25
5 - MAINTENANCE	25
6- SPARE PARTS DRAWINGS AND LIST	26
7 - TROUBLE SHOOTING	31
8 - CE CERTIFICATE	32
9- WARRANTY	33

1. INTRODUCTION

The Cancan Cheese Slicer; ensures high quality and equal slices of its primary intended use for cheese and products like egg, banana, strawberry, kiwi in places such as hotels, restaurants, fast food and catering companies etc. without using much force.

2. GENERAL INFORMATION

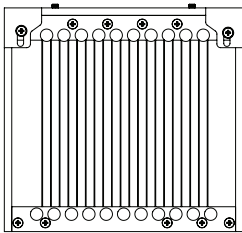
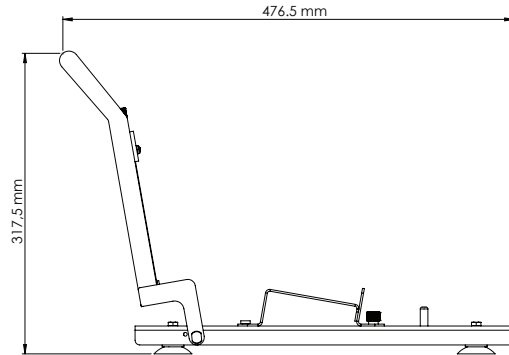
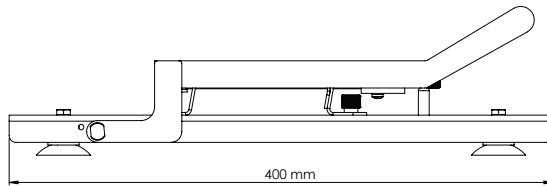
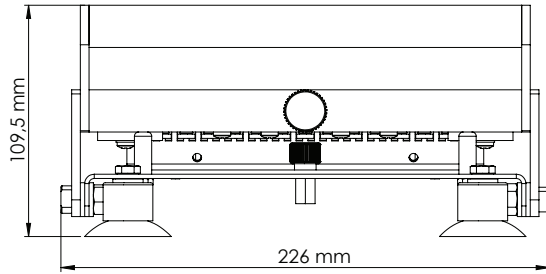
- First of all, thank you for choosing our company and your interest and trust in our products.
- Please read the instructions in this manual carefully to get the best performance from your product.
- Make sure those who will be using your product know what's included in this manual well before setting up your product.
- Do not clean or perform any maintenance on the product you bought before reading the manual.
- Keep your manual nearby your product to refer to it easily in any situation.

- The product box that you purchased includes,
 - 1 Cheese Slicer,
 - 1 User Manual,
 - 2 of 2,5 meter length Wire.

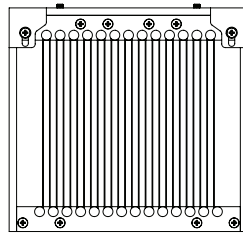
NOTE: If any part is damaged or missing, please notify the supplier of the situation within 3 days.

Please do not hesitate to consult us for any problem regarding the use of your product. Our company greatly cares your comments, suggestions and criticism on our products.

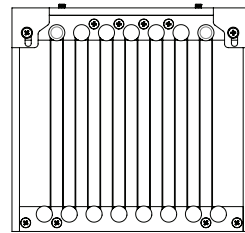
3. TECHNICAL SPECIFICATIONS



76466 PD Wire Cartridge
(5mm) (Assembled)



76468 PD Wire Cartridge
(7mm) (Assembled)



76470 PD Wire Cartridge
(10mm) (Assembled)

NOTE: Wire Cartridges are optional. Slicer will be sent with a single Wire Cartridge suiting your request. You may ask for other Wire Cartridges from the supplier as may be required.

4. INSTRUCTIONS FOR USE

4.1 Preparation

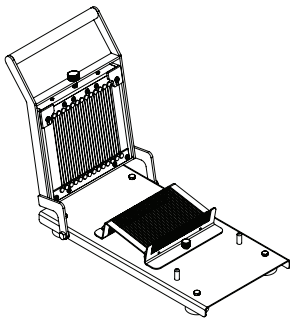
Your product will be delivered ready for use. Product is put and secured in a box tailored for the product. Open the box. You don't need to use any sharp object or knife. Take your product out of the box and place it on the area you will use.

4.2 Operation

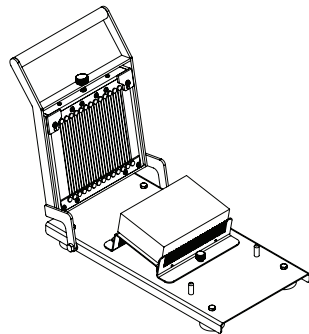
- Setup and first operation can be performed by the user.
- Place the product on a flat and non-slippery surface.
- Make sure especially the Slicing Platform and the Wire Cartridge of the product are clean as they will be in contact with the food to be sliced.

Warning: Do not put the machine body into the dishwasher. Plastic parts may be damaged.

- Open the machine Arm upwards.



- Put the cheese between the cheese Slicing Platform and the Wire Cartridge.

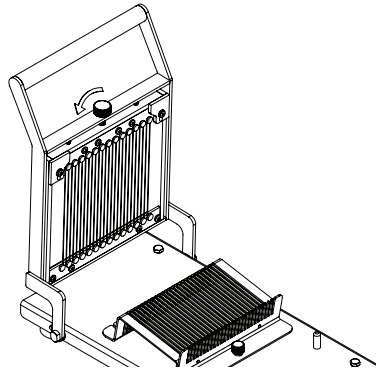


- Press the Arm downwards with a slow move.
- You can take the sliced cheese.
- Take the sliced cheese and repeat the same steps for the next slicing.

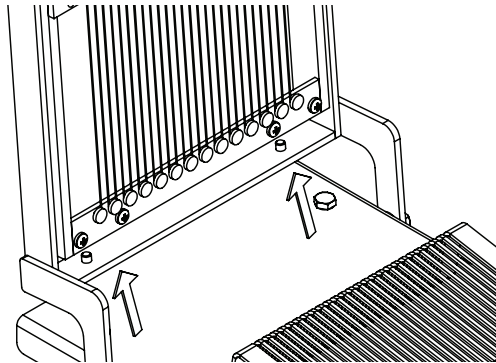
NOTE: Do not try to slice a cheese larger than the distance between the slicer and the blade. (Maximum width, depth and height of the cheese the machine can slice are respectively 16,5 cm x 9 cm x 4 cm.)

4.3 Cleaning

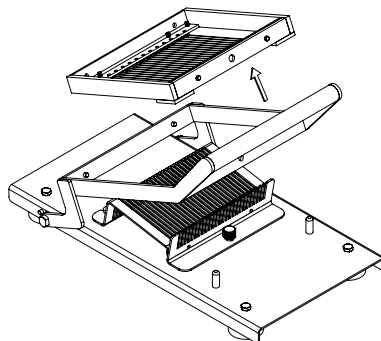
- Make sure your product is clean before first use.
- Loosen the Knurled Bolt on top in the arrow direction to remove the Wire Cartridge.



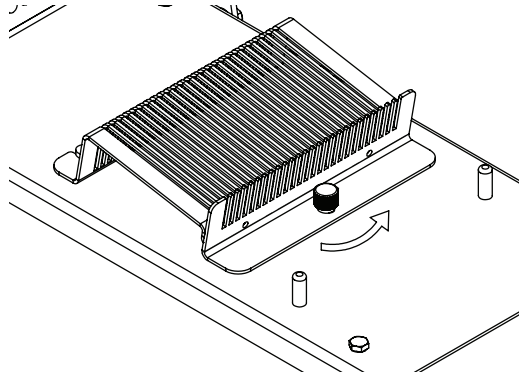
- Separate the Wire Cartridge from the Centering Pin behind it as shown by the arrows.



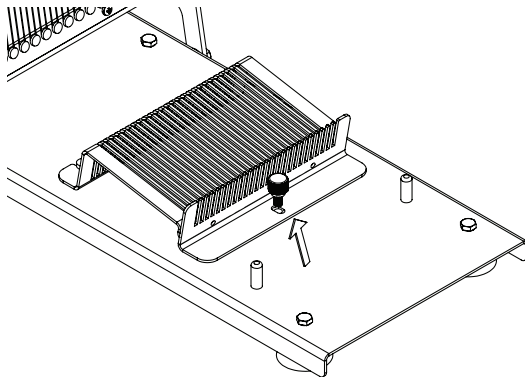
- For the last step, pull the Wire Cartridge as shown by the arrows, separate it from the machine and wash it. **(You can wash the Wire Cartridge in the dishwasher.)**



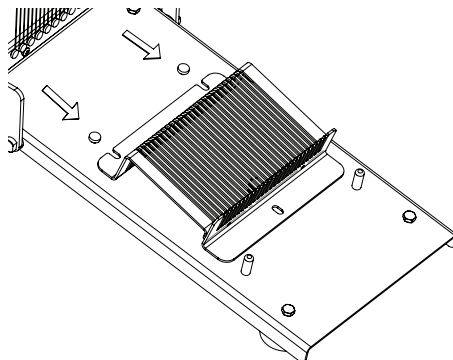
- To remove the Slicing Platform, loosen the Knurled Bolt in the arrow direction as shown in the figure.



- Remove the Knurled Bolt in the arrow direction.



- Lastly, pull the Slicing Platform in the arrow direction and release it from the Locking Pin and wash it. **(You can wash the Slicing Platform in the dishwasher.)**



- Be sure to rinse the product after washing with warm water. Do not use hot water to wash. Plastic parts of the product (plastic feet) may be damaged. **(Do not wash the product in the dishwasher.)**

4.4 PRACTICAL AND USEFUL INFORMATION

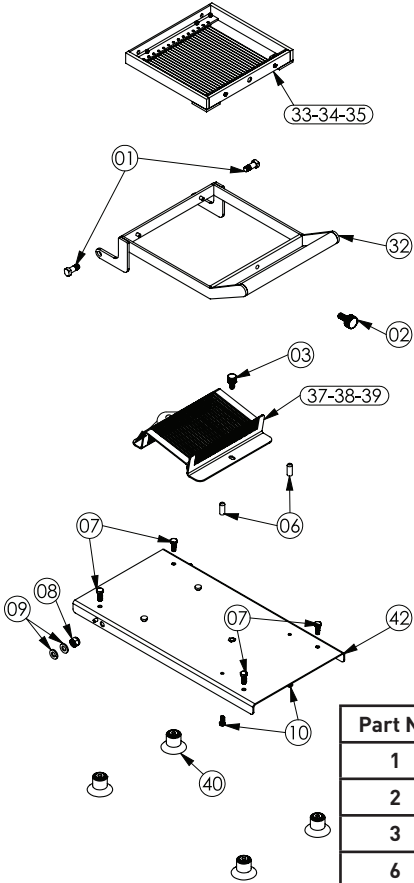
- During the cut, fully opening the Arm upwards and pushing it slow, enables you get quality and equal cuts without using much force.
- Be careful that the floor the machine will be put on is smooth and dry in order for the machine's plastic feet hold on to the floor.

5. MAINTENANCE

- Product does not require standard maintenance.

Warning: Our company recommends only the use of our company's spare parts for renewal and replacement purpose.

6. SPARE PARTS DRAWINGS AND LIST



Part No	Reference No	Part Name
1	70895	MKD M8 Hinge Pin
2	77171	M8 Knurled Bolt
3	70673	M6x16 Knurled Bolt
6	70896	PD Stopper
7	60005	AA M6x16 Bolt (Stainless)
8	60174	M8 Fibered Nut (Stainless)
9	60334	M8 Washer (Plastic)
10	60335	AA M5x12 Bolt (Stainless)
32	76464	PD Pusher Block Frame (Assembled)
33	76466	PD Wire Cartridge [5mm](Assembled)
34	76468	PD Wire Cartridge [7mm](Assembled)
35	76470	PD Wire Cartridge [10mm](Assembled)
37	76465	PD Slicing Platform (5mm)(Assembled)
38	76467	PD Slicing Platform (7mm)(Assembled)
39	76469	PD Slicing Platform (10mm)(Assembled)
42	76463	PD Base (Assembled)
40	76552	Suction Short Foot (Assembled)

7.TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible Cause	Actions
Cheese not sliced appropriately.	Wire may be deformed.	Call the supplier.
	Wire may be loose.	Call the supplier.
Product shaking even though it's put on a flat surface.	Rubber feet may be deformed.	Call the supplier.

8. CE CERTIFICATE

CANCAN®
• SINCE 1958 •



AT UYGUNLUK BEYANI
İMALATÇI ADI - ADRESİ

EC DECLARATION OF CONFORMITY
MANUFACTURER NAME - ADDRESS

CANCAN MEYVE PRESLERİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15 ERENLER
Adapazarı – Sakarya , TURKEY

Aşağıda tanımlanmış olan ekipmanlar için Makina Yönetmeliği 2006 / 42 / AT' nin uygulanabilen gerekliliklerinin yerine getirildiğini ve sorumluluğun alınmış olduğunu beyan ederiz.

The undersigned declares that the described products meet the essential requirements of the below mentioned standards as based on Machinery Directive 2006 / 42 / EC .

Aşağıda tanımlanan ürünler iç üretim kontrollerine bağlı olarak Firmamız tarafından kontrol edilmiştir.

The item of equipment identified below has been subject to internal manufacturing checks with monitoring of the final assesment by our company.

ÜRÜN TANIMI :

EQUIPMENT DESCRIPTION :

PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ

CHEESE SLICING MACHINE

MODEL/ TİP/ SERİ NO :

MODEL/ TYPE/ SERIAL NU. :

1313-1 PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ (5mm)
1313-2 PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ (7mm)
1313-3 PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ (10mm)

1313-1 CHEESE SLICING MACHINE (5mm)
1313-2 CHEESE SLICING MACHINE (7mm)
1313-3 CHEESE SLICING MACHINE (10mm)

YÖNETMELİKLER:

Makina Emniyeti Yönetmeliği 2006 / 42 / AT

DIRECTIVES:

Machinery Safety Directive 2006 / 42 / EC

UYGULANAN UYUMLAŞTIRILMIŞ STANDARTLAR:

Regulations Applied acc. to HARMONIZE STANDARDS:

EN ISO 12100:2010, EN 1672-2:2020

**TEKNİK DOSYAYI HAZIRLAMAKLA YETKİLİ OLAN KİŞİ ADI VE ADRESİ -
NAME AND ADDRESS OF THE PERSON AUTHORISED TO COMPILE THE TECHNICAL FILE.:**

AD_SOYAD / NAME_SURNAME
ADRESİ- ADDRESS

: Harun GÜLÇELER
: Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15 ERENLER
Adapazarı – Sakarya, TURKEY

İMALATÇI ADINA - SIGNED ON BEHALF OF THE MANUFACTURER

AD_SOYAD- NAME_SURNAME
GÖREV - POSITION
YER /TARİH – PLACE / DATE
İMZA – SIGNATURE

: **TUNÇ ÖZÜÜĞURLU**
: Genel Müdür – General Manager
: **SAKARYA / 10.05.2023**
:

CANCAN®
MEYVE PRESLERİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
Yıldırım An. 8030 Sok. No:15 Erenler /SAKARYA
Etiler 201 201 49 45
A.Ş. Kuruluş Tarihi: 1958
Mühür No: 01010070000000000000 Tic Sic No: 15230

Not / Note / Заметки

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Not / Note / Заметки

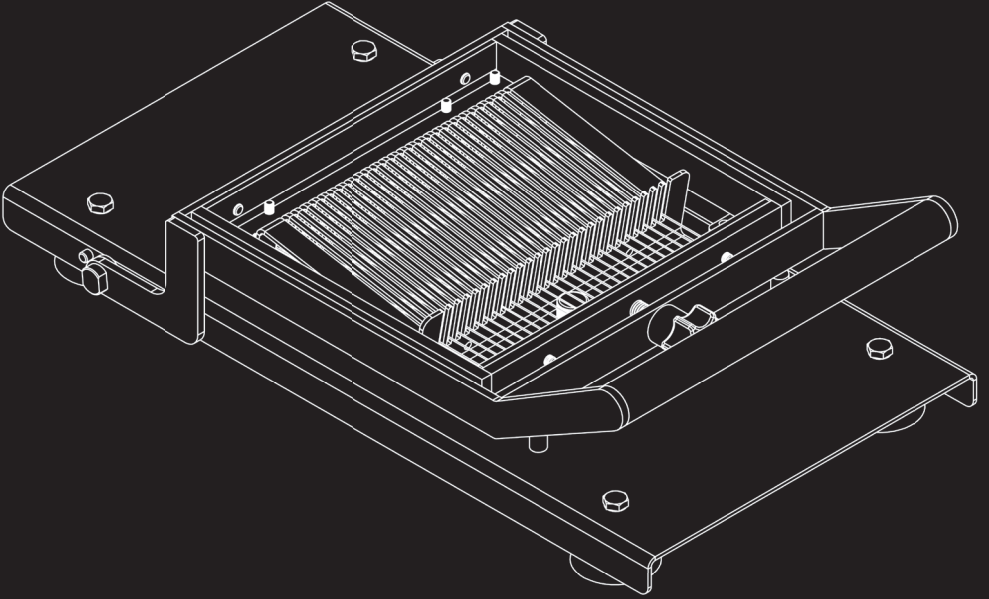
A series of horizontal dotted lines for writing notes.

PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ

KULLANIM KLAVUZU

CHEESE SLICER

USER GUIDE



CANCAN®

• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional