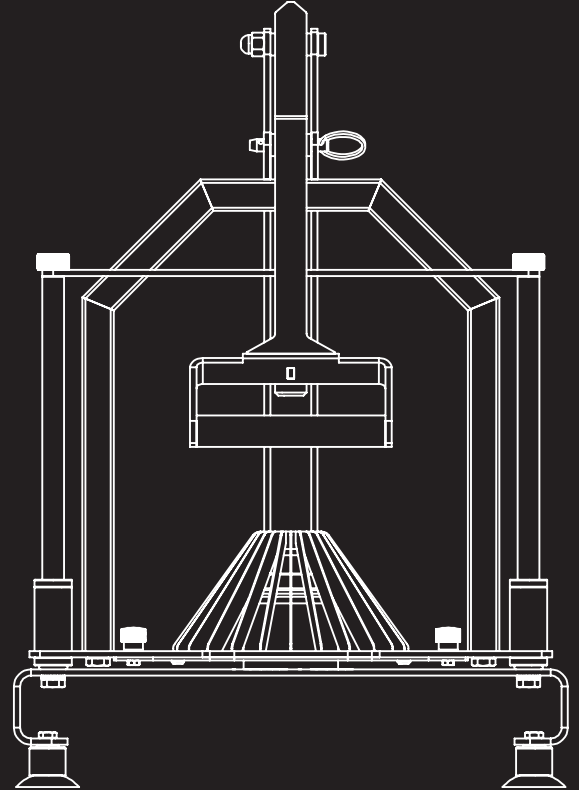


# ÇİÇEK SOĞAN KESME MAKİNESİ

KULLANIM KILAVUZU

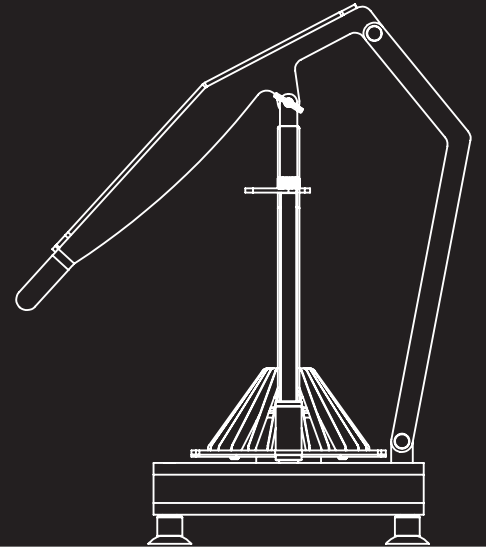
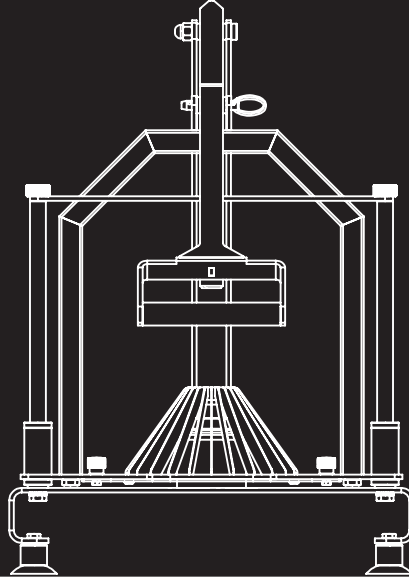
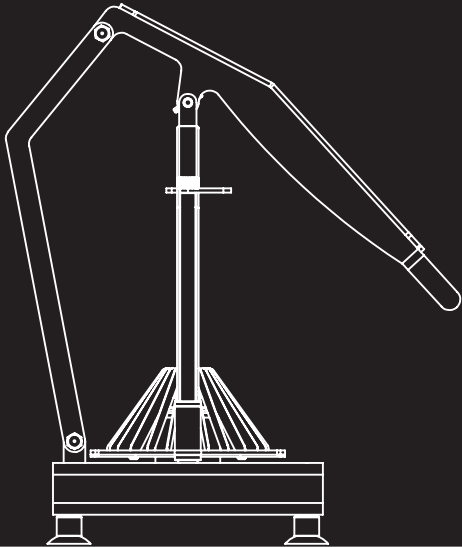
**CANCAN**<sup>®</sup>  
• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional



İşlerinizi Kolaylaştıran  
**Mutfak Ekipmanları**

---



# İÇİNDEKİLER

---

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

## 1. GİRİŞ

Cancan Çiçek Soğan Makinesi; Otel, restoran, fast food firmaları vb. mekanlarda kullanım alanı soğan olarak dikey kesim özelliği ile soğanı eşit parçalarda yüksek kalitede çiçek gibi açarak 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.

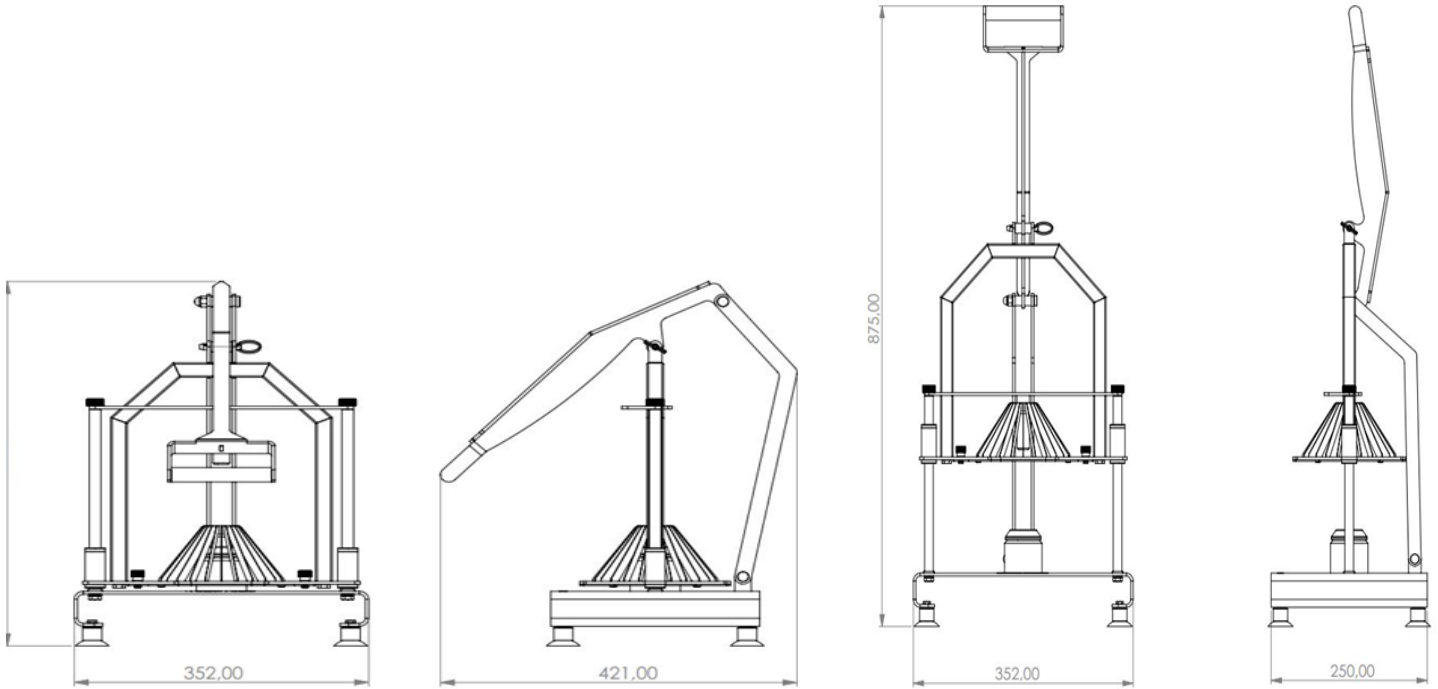
Satın almış olduğunuz ürününüzle birlikte koli içerisinde,

- 1 adet Çiçek Soğan Makinesi,
- 1 adet kullanma kılavuzu olacaktır.

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

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

### 3. TEKNİK ÖZELLİKLER



## 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 Kurulum ve 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.
- Soğanı kesim öncesi mutlaka yıkayınız.
- İtici kolu tamamen yukarıya kadar çekiniz.
- Dilimleyici ile bıçak arasına soğanı dikkatlice koyunuz.

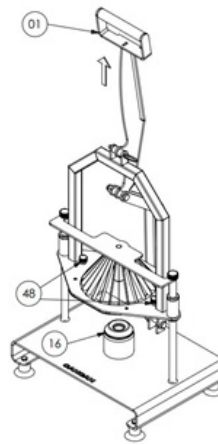
**Uyarı :** Bıçaklar çok keskindir.

**Uyarı :** Bıçaklar çok keskin olduğundan elinizi kesilmelere karşı koruyun.

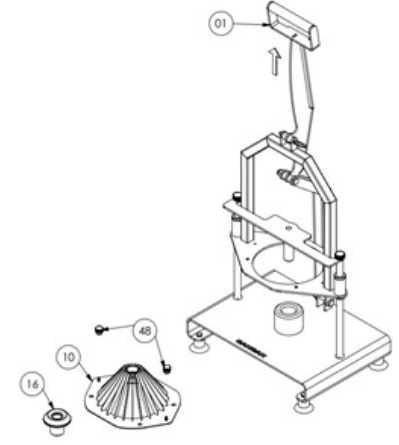
- İtme kolunu aşağıya doğru itiniz.
- Eşit parçalara ayrılmış ve çiçek gibi açmış soğanı aldıktan sonra aynı işlemi tekrarlayınız.

### 4.3 Temizlik

- Ürününüzün ilk kullanımından önce temiz olduğundan emin olunuz.
- Ayrıca gün içerisinde kullanırken ihtiyaç durumuna göre Kolu(01) ok yönünde yukarıya kaldırdıktan sonra kilit pimini aşağıdaki şekildeki gibi 1.konumundaki Soğan Göbek Yükseltici (16) çıkarılarak ve M4 Silindirik Tırtıllı Somun(48) saat yönü tersinde döndürerek bıçak 2.konumdaki gibi alınır. Çiçek soğan bıçak (10) ılık su ile yıkayarak temizleyiniz.



1.Konum



2.Konum

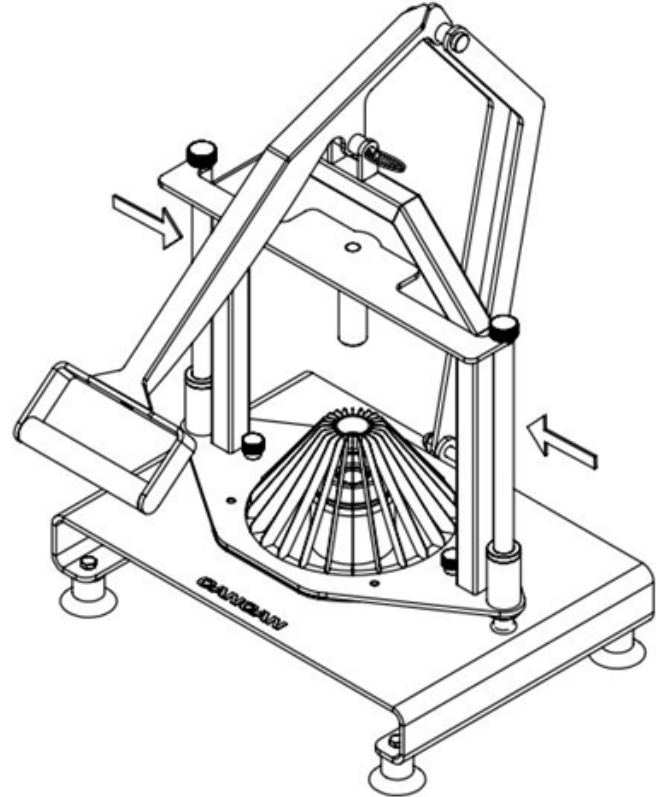
- Ürünü ılık su ile yıkadıktan sonra mutlaka durulayınız. Yıkamada sıcak su kullanmayınız. Sıcak su kızak plastiğinde genişlemeye yol açacağından kullanımda problem yaşayabilirsiniz.
- Ürünü kesinlikle bulaşık makinesinde yıkamayın.

#### 4.4. PRATİK VE YARARLI BİLGİLER

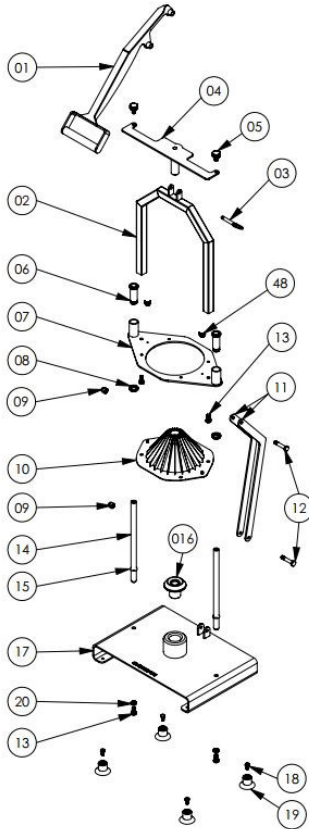
- Makineniz kaydırmaz vantuzlu lastikleri ile zemine tutunduğundan zeminin pürüzsüz ve kuru olmasına dikkat ediniz.

#### 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	Adet
01	76365	Çiçek Soğan Kol (Montajlı)	1
02	76367	Çiçek Soğan Taşıyıcı (Montajlı)	1
03	76280	Kol Halkalı Pim (Montajlı)	1
04	76364	Çiçek Soğan Kızak Destek (Montajlı)	1
05	70786	M8 Tırtıllı Civata	2
06	72110	Kızak Yatak	2
07	76363	Çiçek Soğan Bıçak Sacı (Montajlı)	1
08	72109	Kızak Yatak Somunu	2
09	60176	M8 Şapkalı Somun (Paslanmaz)	3
10	76366	Çiçek Soğan Bıçak (Montajlı)	1
11	70674	Çiçek Soğan Kol Laması	2
12	70499	Kol Pimi	2
13	60009	AA M8x16 Civata (Paslanmaz)	4
14	7667	Çiçek Soğan Kızak	2
15	60102	Oring (2,62x Ø13)	2
16	70690	Çiçek Soğan Göbek Yükseltme	1
17	76362	Çiçek Soğan Gövde (Montajlı)	1
18	60005	AA M6x12 Civata (Paslanmaz)	4
19	44133	M6 Vantuz	4
20	60125	M8 Tırtıllı Pul (Paslanmaz)	2
48	60300	M4 Tırtıllı Somun	2

## 7. PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI

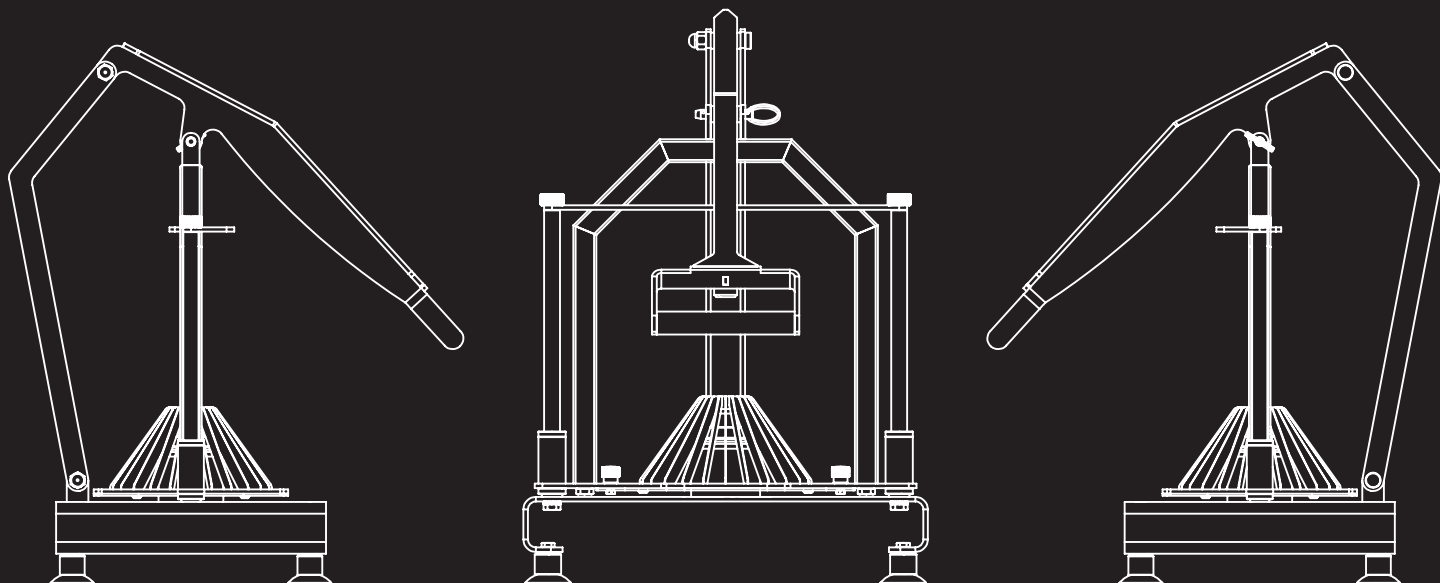
Sorun	Muhtemel sebep	Yapılacaklar
Soğanı keserken zorlanıyor	Bıçak deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.
İtici kol zorlanıyor.	Kızak milleri yağsız kalmış olabilir	Kızak millerini gıdaya uygun beyaz gres ile yağlayın.
Ürünü düz bir zemine koymama rağmen sallanıyor.	Vantuz ayaklar deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.





Horeca Equipment  
For Professional

---



# TABLE OF CONTENT

---

1 - INTRODUCTION .....	14
2 - GENERAL INFORMATION .....	14
3 - TECHNICAL SPECIFICATIONS .....	15
4 - INSTRUCTIONS FOR USE	
4.1 - Preparation .....	16
4.2 - Operation .....	16
4.3 - Cleaning .....	16
4.4 - Practical and useful information .....	17
5 - MAINTENANCE .....	17
6 - SPARE PARTS PHOTOS AND LIST .....	18
7 - PROBLEMS,SOLUTIONS AND SAFETY .....	19
10 - WARRANTY .....	20

## 1. INTRODUCTION

CANCAN Onion Flowering machine is designed for professional users as Hotel, Restaurant, Fast&Food to cut onions flower shaped in equal sizes with its vertical cutting feature.

- 1 Flower Onion Machine,
- 1 User Manual

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

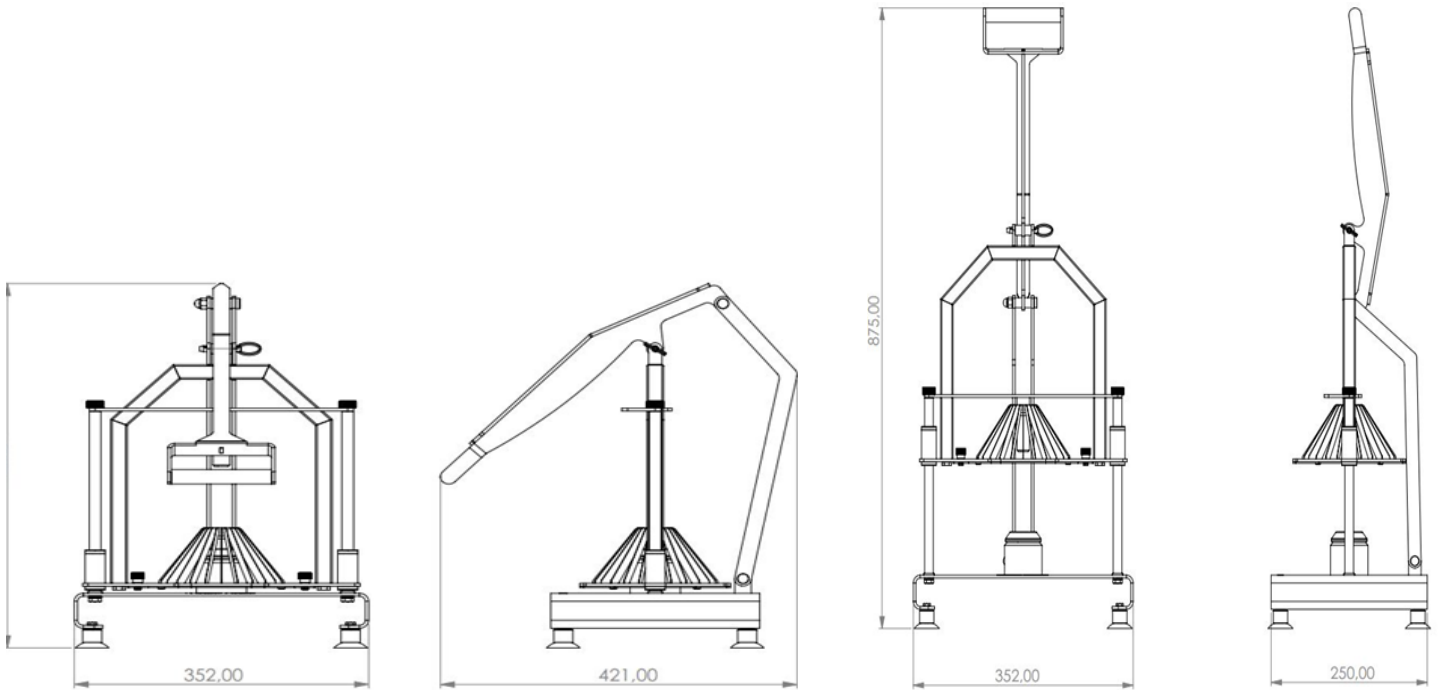
Please do not hesitate to contact us for any problems regarding the use of your product. Our company gives great importance to all your comments, suggestions and criticisms about our products.

## 2. GENERAL INFORMATION

- First of all thank you for choosing our company and for your interest and trust in our products.
- In order to get the best performance from your product, please read carefully the instructions in the user manual.
- Before installing your product, make sure that staff who will use your product, know the information in the user manual.
- Do not perform any maintenance and cleaning operations on product before reading the user manual,
- Keep this user manual close to your product for easy reference in any situation.

You will have these below together with the product you have purchased;

### 3. TECHNICAL SPECIFICATIONS



## 4. INSTRUCTIONS FOR USE

### 4.1 Preparation

This product is shipped ready to use. Your product has been placed in a product-specific box and is 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 where you will use it.

### 4.2 Operation

- Installation and first operation can be done by the user.
- Place the product on a flat and non-slippery surface.
- Make sure that the blade and pusher slicer of your product, especially those that contact with vegetables and fruits, are clean. If necessary, wipe them with a damp cloth.
- Wash the onions before cutting process.
- Pull the pusher handle all the way up.
- Carefully place the onion between the slicer and the blade.

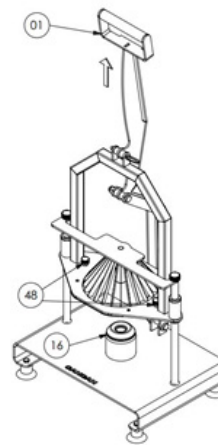
**Warning:** The blades are very sharp.

**Warning:** Protect your hands from cuts as the blades are very sharp.

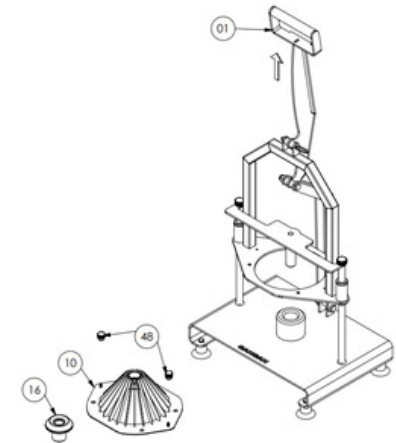
- Push down the pusher handle .
- Repeat the same process after taking the onion divided into equal parts and bloomed like a flower.

### 4.3 Cleaning

- Before using your product for the first time, make sure it is clean.
- In addition, depending on usage requirement during the day, lift the pusher handle (01) in the direction of the upward arrow in first position, remove onion adapter (16), dismantle lock pin M4 Cylindrical Knurled Nut (48) counterclockwise and remove blade as second position, Clean blade (10) by washing it with warm water.



1.Position



2.Position

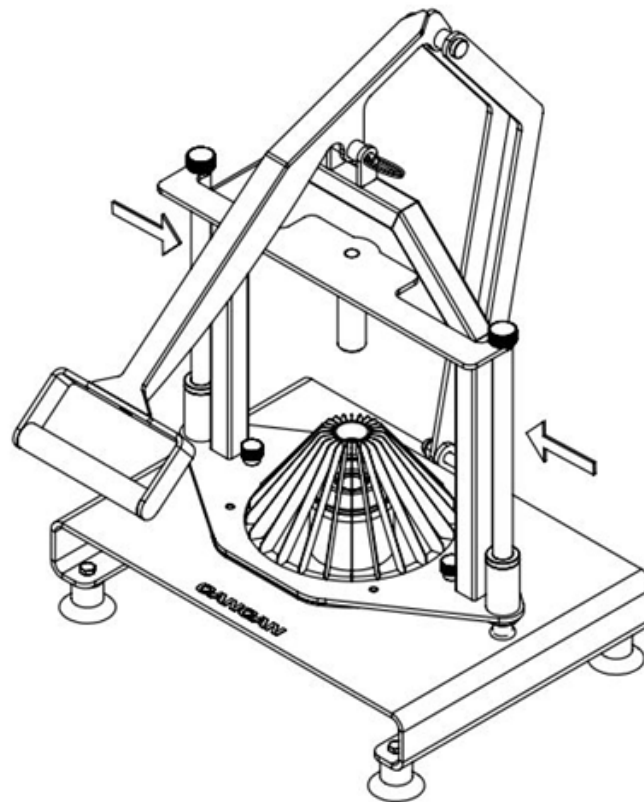
- Make sure to rinse the product after washing it under warm water. Do not use hot water for washing. You may experience problems by using hot water such as expansion in the runner plastic.
- Never wash the product in dishwasher.

#### 4.4. Practical and Useful Information

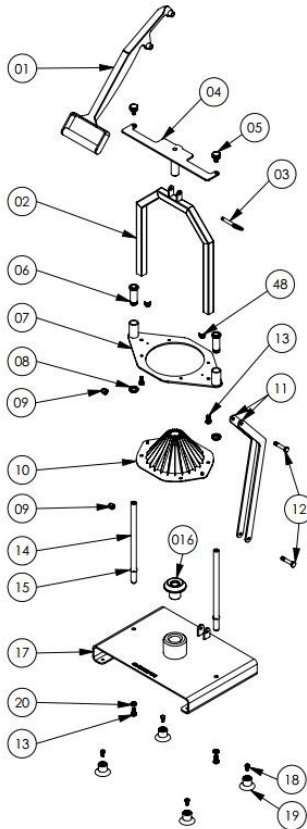
- Make sure that the floor is smooth and dry, as your machine clings to the floor with its non-slip suction cups.

#### 5. MAINTENANCE

The product does not require standard maintenance but when you feel difficulty while pushing the pusher handle you can apply food-grade white grease to the guide rods indicated with arrows on the side of the machine to increase the lubricity again.



## 6. SPARE PARTS PHOTOS AND LIST



Part No	Reference No	Part Name	Quantity
01	76365	Onion Flowering Pusher Handle(Assembled)	1
02	76367	Onion Flowering Bracket (Assembled)	1
03	76280	Handle Ring Pin (Assembled)	1
04	76364	Onion Flowering Guide Rod Support (Assembled)	1
05	70786	M8 Knurled Bolt	2
06	72110	Guide Rod Bushing	2
07	76363	Onion Flowering Blade Plate (Assembled)	1
08	72109	Guide Rod Nut	2
09	60176	M8 Cap Nut	3
10	76366	Onion Flowering Blade (Assembled)	1
11	70674	Onion Flowering Link Bar	2
12	70499	Handle Link Bar Pin	2
13	60009	AA M8x16 Bolt (Stainless)	4
14	7667	Onion Flowering Guide Rod	2
15	60102	Oring (2,62xØ13)	2
16	70690	Onion Flowering Onion Adapter	1
17	76362	Onion Flowering Body (Assembled)	1
18	60005	AA M6x12 Bolt (Stainless)	4
19	44133	M6 Suction Cup	4
20	60125	M8 Knurled Washer (Stainless)	2
48	60300	M4 Cylindrical Knurled Nut	2

## 7. PROBLEMS, SOLUTIONS

<b>Problem</b>	<b>Possible Reason</b>	<b>What To Do</b>
There is compulsion while cutting the onion.	The blade may be deformed.	Call The Supplier.
The pusher arm is straining.	The guide rod shafts may be out of oil.	Lubricate the slide shafts with food-grade white grease.
Even though the product is placed on a flat surface, it shakes.	Suction cups feet may be deformed.	Call The Supplier.

## 10. WARRANTY

### Guarantee Terms:

- 1- All parts of the product are guaranteed by our company.
- 2- Warranty period starts from the delivery date of the product and unless otherwise stated, this period is 1 (one) year.
- 3- If the product malfunctions within the warranty period, the repair time is added to the warranty period. The repair time of the product is maximum 30 (thirty) days. This period shall commence from the date of notification to the seller of the product by the seller, dealer, agent, representative or manufacturer.
- 4- If the product is defective due to material or workmanship, or due to erroneous installation, within the warranty period, repairs will be made without labor cost and no fee under the changed part price or any other name.
- 5- The Product: -Within the warranty period from the date of delivery, if the same fault is repeated more than once in a year or if four or more occurrences of different faults occur, the continuity of the unavailability of the product, -Exceeding maximum time of repairing, - In case the service station is not available, it shall be replaced free of charge in case it is determined that it is impossible to repair the malfunction with a report prepared by one of the seller, dealer, agency, representative, importer or manufacturer.
- 6- In case of occurring problems with guarantee document ,general directorate of consumer and competition protection department of industry and trade ministry is authorized insituton.

### The following conditions are not covered by the warranty:

- 1- Determining that he products has been opened and repaired by unauthorized technical services,
- 2- If the product is damaged due to external influences such as natural disasters, electricity network, telephone line or wrong connection,
- 3- After delivery to the customer, the product is damaged during transportation, dropped or impact and damaged,
- 4- Defects arising from wrong usage of the product in its Instructions Manual,
- 5- Falsification and erasure of the date and serial number on the product document and in the warranty document,
- 6- The warranty is not covered in the event that any object falling within the product or its mechanical parts is blocked by liquid flow or overshooting to prevent air intake.

### ÜRÜNÜN

Markası : CANCAN  
Modeli : Onion Flowering Machine  
Cinsi :  
Teslim Tarihi ve Yeri :  
Seri Numara :  
Garanti Süresi : 1 (one) year  
Azami Tamir Süresi : 30 (Thirty) days

**CANCAN**  
MEZENS PRESLENİ SAN. VE TIC. LTD. ŞTİ.  
Yıldırım Nr. 850336 No:16 Etiler / ŞAKARVA  
13 284 821 No 44 F/284 301 49 45  
A Rural Company V.D. 199 087 8566  
Merkezi No: 010807088000006 T.C. Sic.No:15280

### AUTHORISED SELLER

Title :  
Address :  
Telephone :  
Invoice Date :  
Invoice No :  
Stamp / Signature :

## Not / Note / Заметки

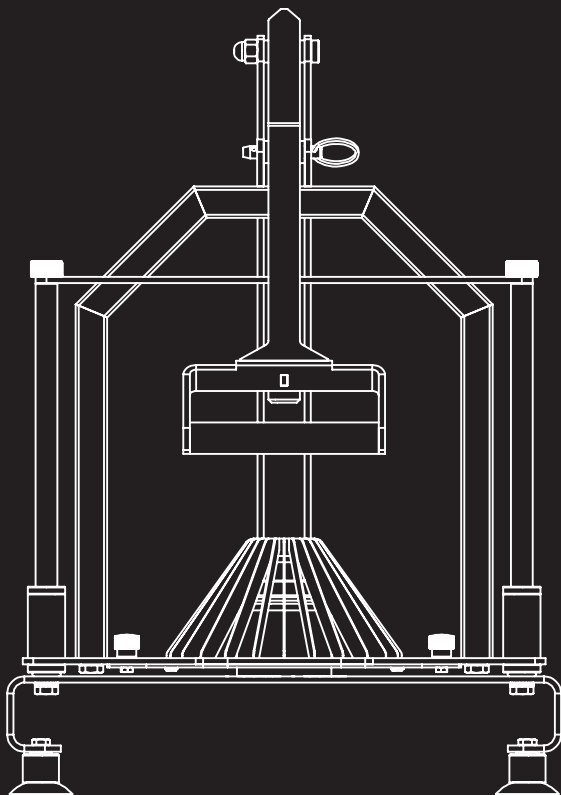
A series of horizontal dotted lines for writing notes.

## Not / Note / Заметки

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

## Not / Note / Заметки

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



# ONION FLOWERING MACHINE

---

USER GUIDE

**CANCAN**<sup>®</sup>  
• SINCE 1968 •

horeca equipment for professional