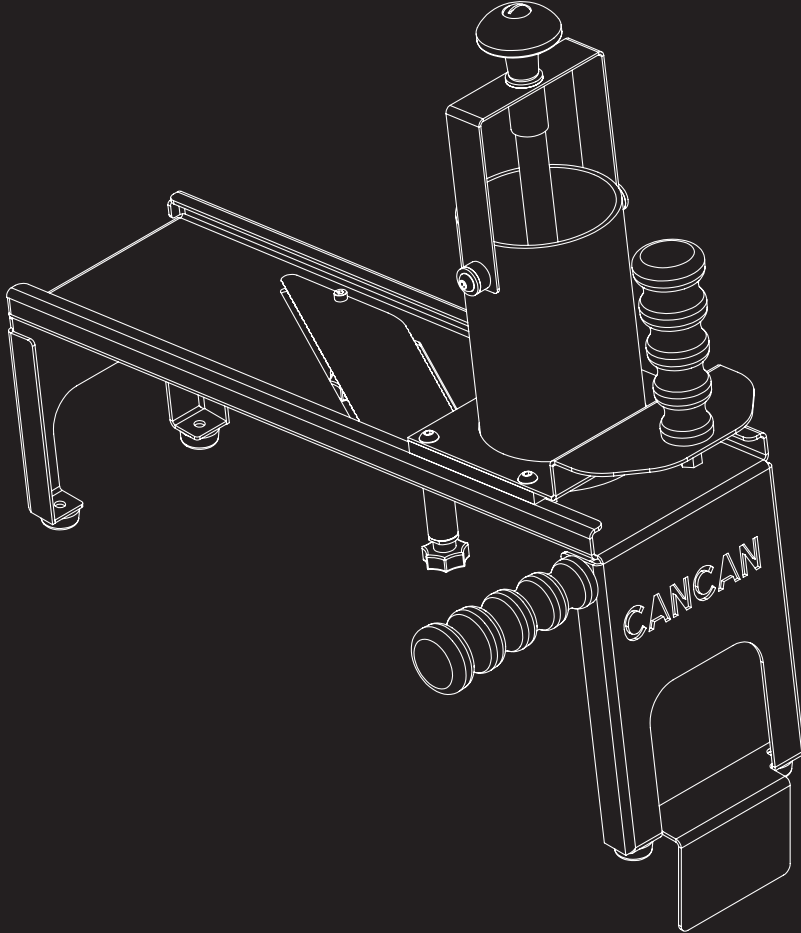


MANDOLİN KESME MAKİNESİ

KULLANIM KILAVUZU

MANDOLINE SLICER

USER GUIDE



CANCAN®

• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional

İÇİNDEKİLER

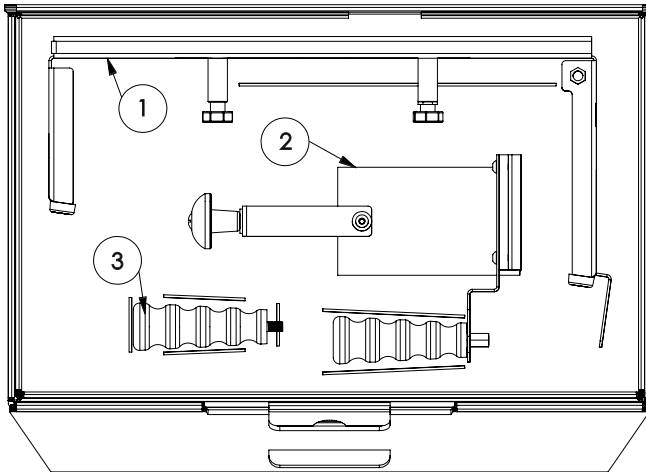
1 - GİRİŞ	3
2 - GENEL BİLGİLENDİRME	3
3 - TEKNİK ÖZELLİKLER	4
4 - KULLANIM İÇİN TALİMATLAR	
4.1 - Hazırlık	4
4.2 - Çalıştırma	5
4.3 - Temizlik	7
4.4 - Pratik ve Yararlı Bilgiler	8
5 - BAKIM	8
6- YEDEK PARÇA RESİMLERİ VE LİSTESİ.....	9
7 - PROBLEMLER VE ÇÖZÜM YOLLARI	10
8 - CE BELGESİ	11
9- GARANTİ	12

1. GİRİŞ

Cancan Mandolin Kesme Makinesi; Otel, restoran, fast food firmaları vb. mekanlarda patates, soğan, salatalık, havuç, kabak, elma vb. gibi meyve ve sebzelerin yatay kesim özelliği ile 1,5mm ile 7mm kalınlığı aralığında eşit dilimlerde yüksek kalitede kesimini 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 Mandolin Dilimleme Makinesi Gövdesi,
 - 1 adet Mandolin İtici,
 - 1 adet tutamak,
 - 1 adet kullanma kılavuzu olacaktır.

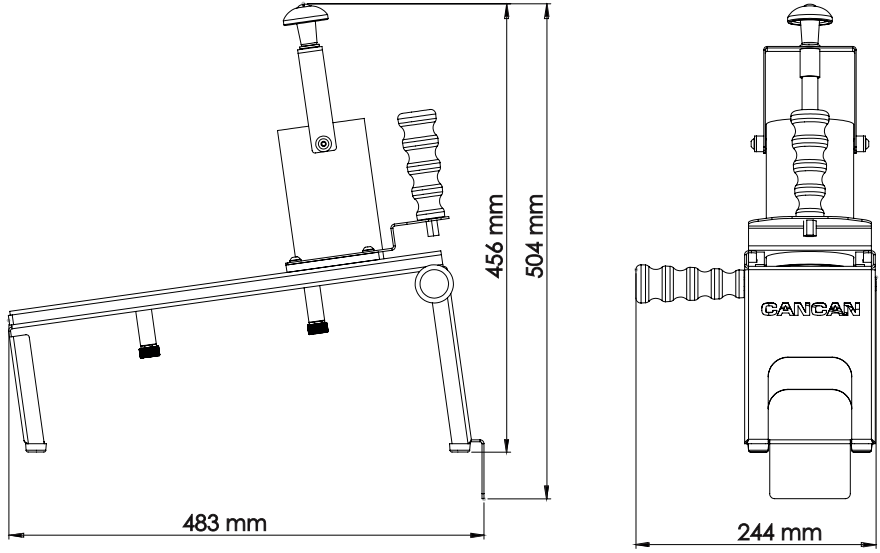


Şekil 2.1

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.

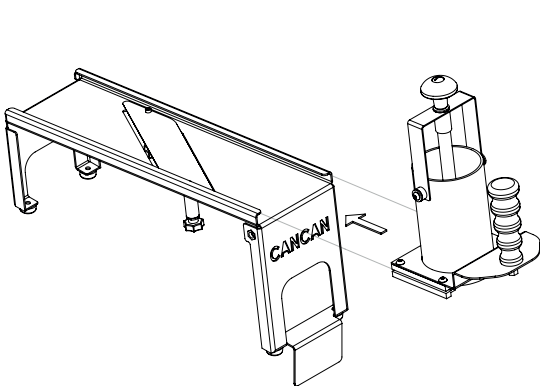
3. TEKNİK ÖZELLİKLER



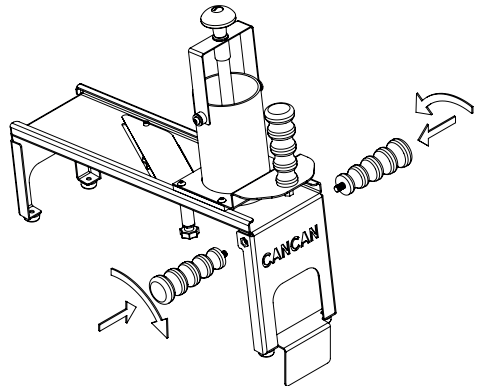
4. KULLANIM İÇİN TALİMATLAR

4.1 Hazırlık

Ürününüz kutuda demonte bir şekilde üç parça halinde sevk edilir. Ürününüz, ürüne özel kutuya konmuş ve güvence altına alınmıştır. Kutuyu açınız. Keskin bir alet ya da bıçak kullanmanıza gerek yoktur. Ürününüzün şekil 2.1'de gösterilen 1 numaralı gövdesini masaya yerleştiriniz. Devamında 2 numaralı hazne parçasını şekil 4.1.1'de belirtilen kızaklardan haznedeki kanala oturtunuz. Son olarak 3 numaralı tutamak parçasını şekil 4.1.2'teki gibi makineyi kullanacağınız elinize göre ister sağ ister sol kısmına montajını yapınız.



Şekil 4.1.1



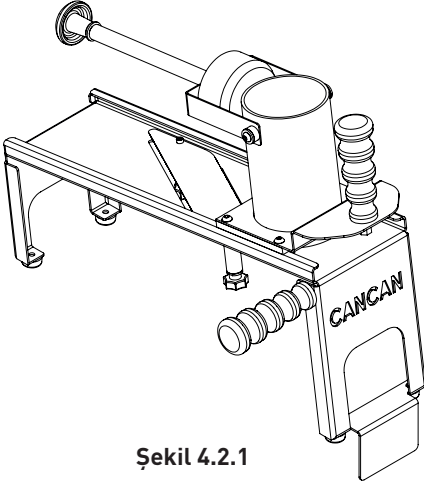
Şekil 4.1.2

4.2 Çalıştırma

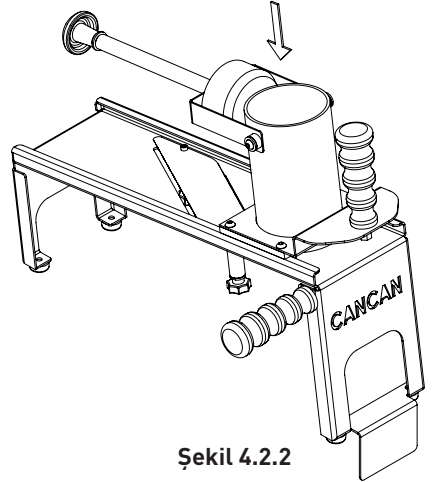
- Kurulum ve ilk çalıştırma kullanıcı tarafından yapılabilir.
- Ürünü düz ve kaygan olmayan bir zemine yerleştiriniz.
- Ürününüzün özellikle sebze ve meyve ile temas eden bıçak ve itici dilimleyicinin temiz olduğundan emin olun, gerekirse nemli bir bez ile siliniz.

Uyarı: Bıçak çok keskindir.

- Sebze ve meyveleri kesim öncesi mutlaka yıkayınız.
- Hazne tutamağını tamamen yukarıya kadar çekiniz ve ileriye doğru yatırınız. **[Şekil 4.2.1]**
- Hazneye kesilecek sebze veya meyveyi dikkatlice koyunuz. **[Şekil 4.2.2]**



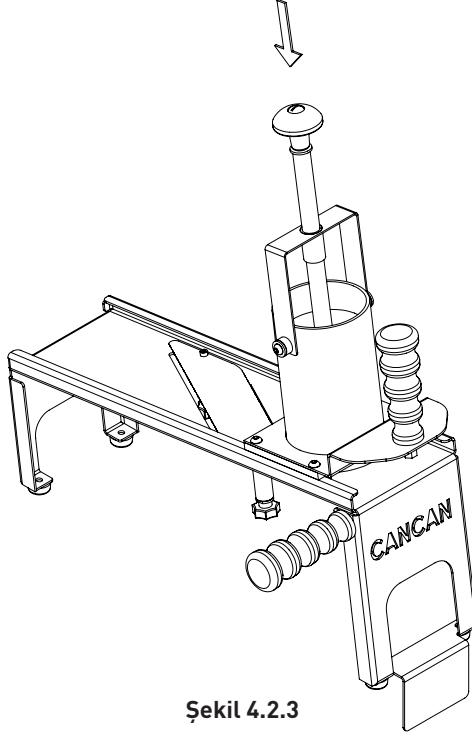
Şekil 4.2.1



Şekil 4.2.2

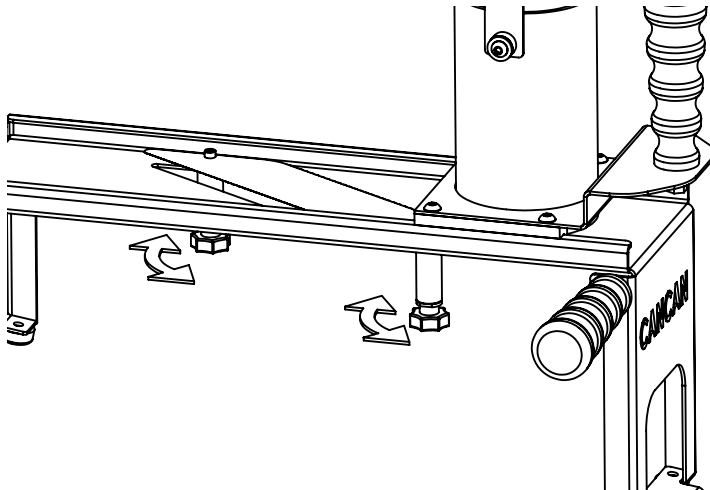
Uyarı : Bıçaklar çok keskin olduğundan elinizi kesilmelere karşı koruyun

Hazne tutamağını haznenin içine bırakınız. (Şekil 4.2.3)



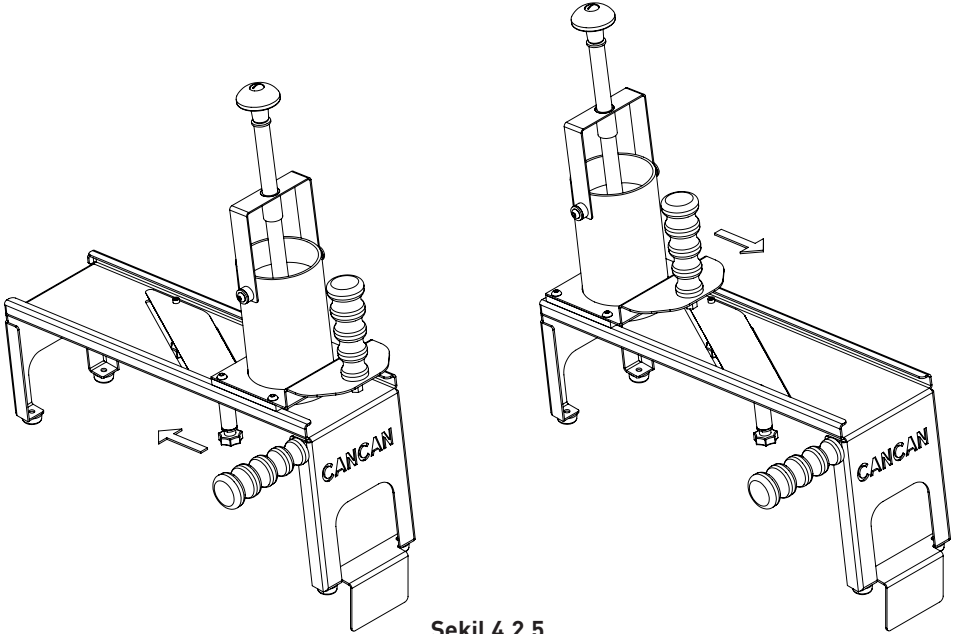
Şekil 4.2.3

• İstedığınız kalınlığı saat yönünde veya tersine çevirerek ayarlayınız. (Saat yönünün tersinde çevirirseniz kalınlığı azaltmış olacaksınız.) Ürünün her yüzeyinin eşit kalınlıkta olması için iki civatayı aynı oranda döndürünüz. (Şekil 4.2.4)



Şekil 4.2.4

- Makinenin altına dilimlenen parçalar için uygun bir kap koyunuz.
- İtici kolu ileri-geri yapınız. (Şekil 4.2.5)

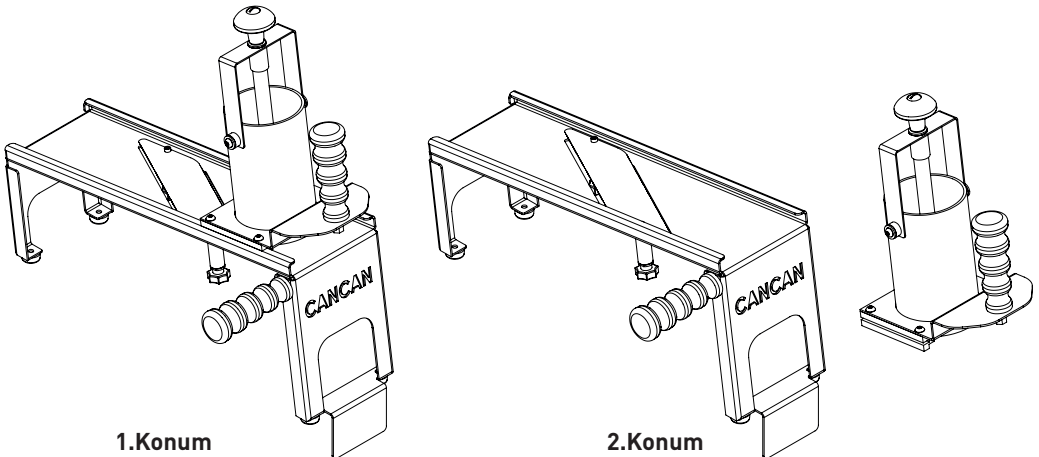


Şekil 4.2.5

- Sebze ve meyveyi kestikten sonra aynı işlemleri tekrarlayınız.

4.3 Temizlik

- Ürününüzün ilk kullanımından önce temiz olduğundan emin olunuz.
- Ayrıca gün içerisinde kullanırken ihtiyaç durumuna göre makineyi aşağıdaki **1.Konumdan 2.Konuma** getirerek parçaları ılık suda yıkayabilirsiniz.



1.Konum

2.Konum

- Ürünü ılık su ile yıkadıktan sonra mutlaka durulayınız. Yıkamada sıcak su kullanmayınız. Sıcak su, mandolin yatağında genleşmeye yol açacağından kullanımda problem yaşayabilirsiniz.

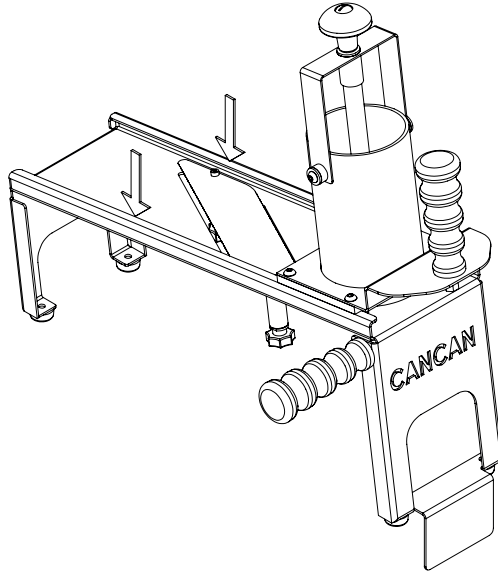
• Ürünü kesinlikle bulaşık makinesinde yıkamayın.

4.4 PRATİK VE YARARLI BİLGİLER

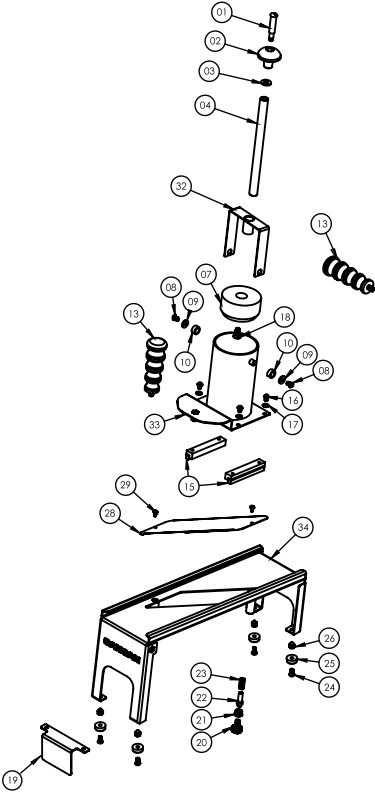
- Makineniz kaydırmaz taban lastikleri ile zemine tutunduğundan zeminin pürüzsüz ve kuru olmasına dikkat ediniz.

5. BAKIM

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



6. YEDEK PARÇA RESİMLERİ VE LİSTESİ



Parça No	Referans No	Parça Adı
01	70093	Tutamak Pimi
02	72066	KA Kırmızı Tutamak
03	70804	Mandolin İtici Mili Pulu
04	70806	Mandolin İtici Mili
07	72128	Mandolin İtici Takoz
08	60301	İmbus Bombeli M6x10 Civata (Paslanmaz)
09	70810	Mandolin Pul
10	44147	Mandolin Vulkolon
13	76298	DD İtici Kolu (Montajlı)
15	72127	Mandolin Yatak
16	60354	İmbus Bombeli M6x8 Civata (Paslanmaz)
17	60123	M6 Pul (Paslanmaz)
18	60023	İmbus Havşeli M8x20 Civata (Paslanmaz)
19	70704	Mandolin Masa Braketi
20	70786	M8x15 Tırtıllı Civata
21	70703	Mandolin Bıçak Yatak Somunu
22	70700	Mandolin Bıçak Pimi
23	16074	Mandolin Bıçak Yayı
24	60355	İmbus Bombeli M6x12 Civata (Paslanmaz)
25	72074	Taban Lastiği (Küçük)
26	60173	M6 Şapkalı Somun (Paslanmaz)
28	70702	Mandolin Bıçak
29	60302	AA M4x8 Civata (Paslanmaz)
32	76419	Mandolin Hazne U Sac (Montajlı)
33	76420	Mandolin Hazne (Montajlı)
34	76393	Mandolin Gövde (Montajlı)

7.PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI

Sorun	Muhtemel sebep	Yapılacaklar
Sebzeyi keserken zorlanıyor	Bıçak deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın
Mandolin İtici zorlanıyor.	Kızaklar yağsız kalmış olabilir	Kızakları gıdaya uygun beyaz gres ile yağlayınız
Ürünü düz bir zemine koymama rağmen sallanıyor.	Kaydırmaz taban lastikleri deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın
Bıçak kalınlık ayarı yapılamıyor	Yay deforme olmuş olabilir	Tedarikçi firmayı arayın

8. CE BELGESİ

CANCAN®

• SINCE 1958 •

CE**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.

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

ÜRÜN TANIMI :**MANDOLİN KESME MAKİNESİ****MODEL/ TİP/ SERİ NO :**

Standart

1320

YÖNETMELİKLER:

Makina Emniyeti Yönetmeliği 2006 / 42 / AT

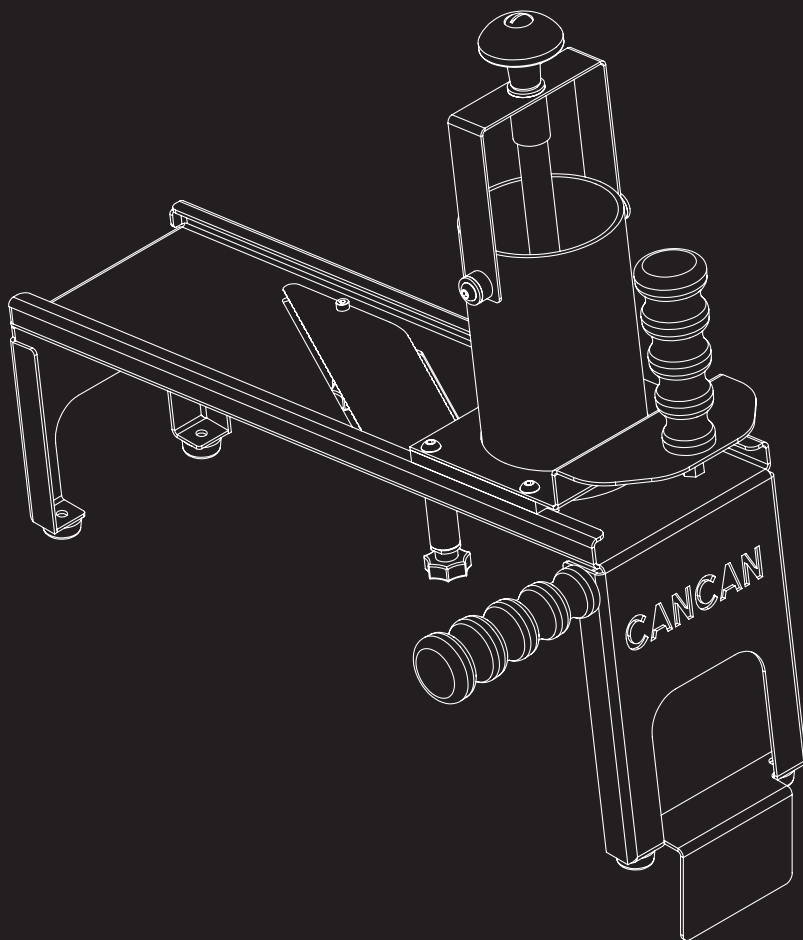
UYGULANAN UYUMLAŞTIRILMIŞ STANDARTLAR:

EN ISO 12100:2010

**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 ÖZÜGÜRLÜ
: Genel Müdür – General Manager
: SAKARYA / 29.05.2024
:**CANCAN®**
MEYVE PRESLERİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
Yurtiçi Adres: 8030 Sok. No:15 Erenler / SAKARYA
Tic. Sic. No: 299299 / 29.05.2024
A.F. No: 299299 / 29.05.2024
Mersis No: 810901000000000000000000 Te. No: No:15270

MANDOLINE 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	17
4.2 - Operation	16
4.3 - Cleaning	17
4.4 - Practical And Useful Information	17
5 - MAINTENANCE	21
6- SPARE PARTS DRAWINGS AND LIST	22
7 - TROUBLE SHOOTING	23
8 - CE CERTIFICATE	24
9 - WARRANTY	25

1. INTRODUCTION

The Cancan Mandoline Slicer; with its horizontal cutting feature, ensures high quality and equal slices between 1,5 mm to 7 mm thicknesses of fruits and vegetables like potato, onion, cucumber, carrot, zucchini, apple etc. in places such as hotels, restaurants, fast food companies etc.

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 Mandoline Slicer Body,
 - 1 Mandoline Pusher,
 - 1 Handle,
 - 1 User Manual.

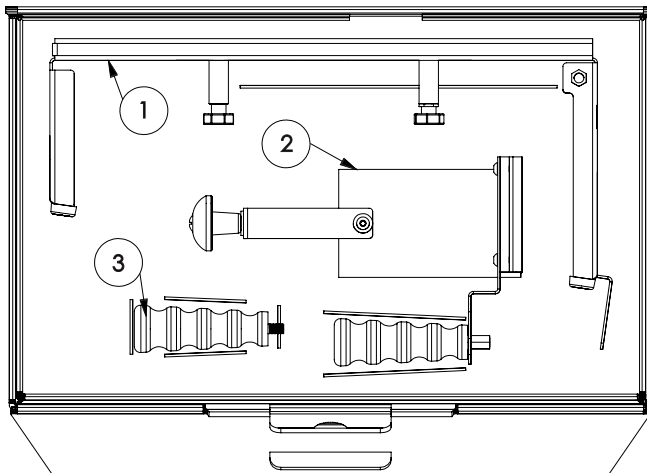
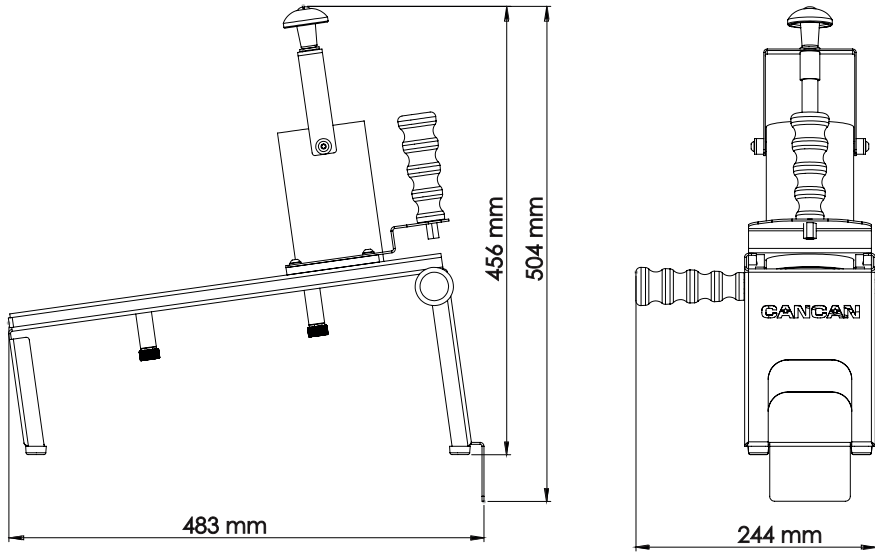


Figure 2.1

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



4. INSTRUCTIONS FOR USE

4.1 Preparation

Your product is delivered in three parts disassembled in the box. The 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. Place The Body (number 1) of your Product shown in **Figure 2.1** on the table. Then place the fruit/vegetable Pusher (number 2) shown in **Figure 4.1.1**, through the indicated Slides and into the canal on the Chamber. Finally, assemble the Handle (number 3) shown in **Figure 4.1.2** either on the right or left side according to the hand you will use the machine with.

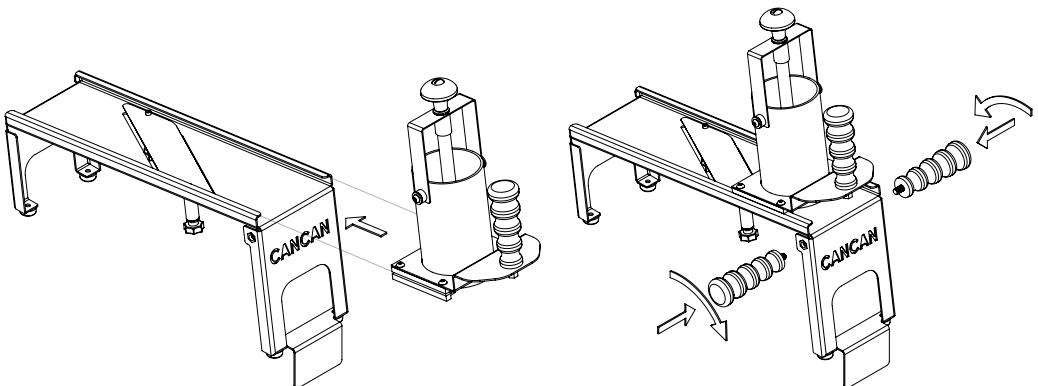


Figure 4.1.1

Figure 4.1.2

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 your Product, especially the Blade and the Pusher Slicer part of the Product are clean as they will be in contact with vegetables and fruits, wipe them with a moist cloth if necessary.

Warning : Blades are extremely sharp.

- Always wash vegetables and fruits before cutting.
- Pull the Chamber Handle all the way up and tilt it forward. **(Figure 4.2.1)**
- Carefully place the vegetable or fruit you will cut into the Chamber. **(Figure 4.2.2)**

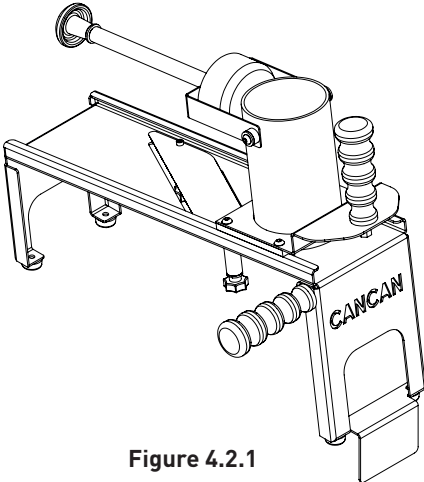


Figure 4.2.1

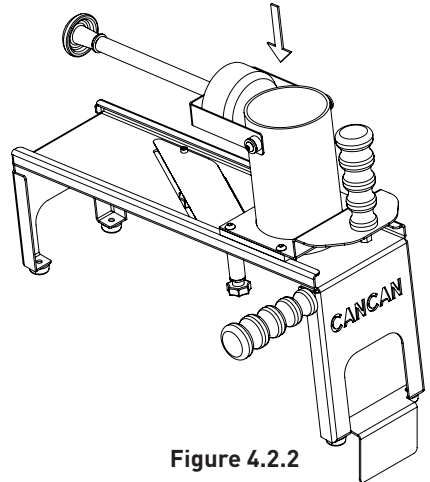


Figure 4.2.2

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

- Drop the Handle into the Chamber. (Figure 4.2.3)

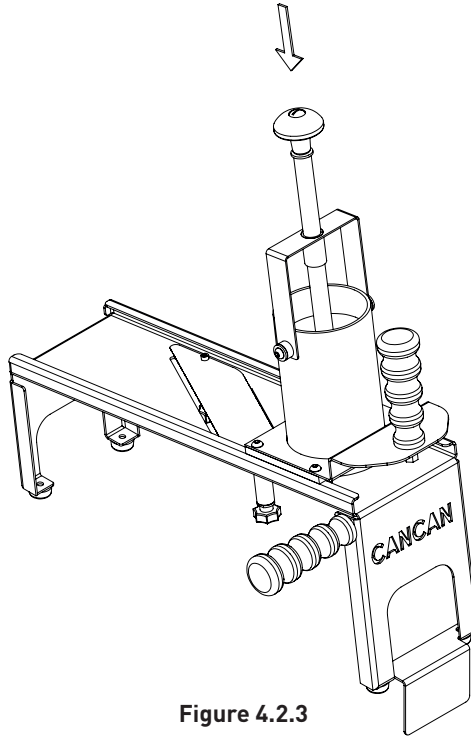


Figure 4.2.3

- Adjust the desired thickness by turning clockwise or counterclockwise. (If you turn it counterclockwise, you will reduce the thickness.) Turn the two bolts at a same range to ensure that every sides of the slice of the fruit/vegetable has equal thickness. (Figure 4.2.4)

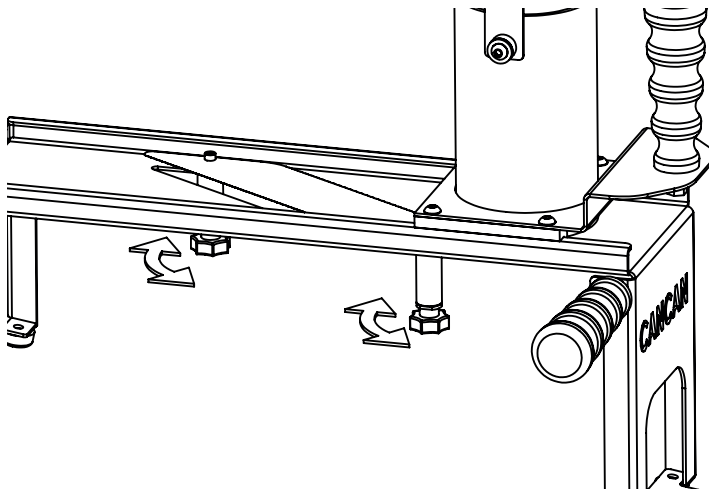


Figure 4.2.4

- Place a suitable gastronomy tub under the Slicer for sliced pieces.
- Move the Pusher Lever back and forth. **(Figure 4.2.5)**

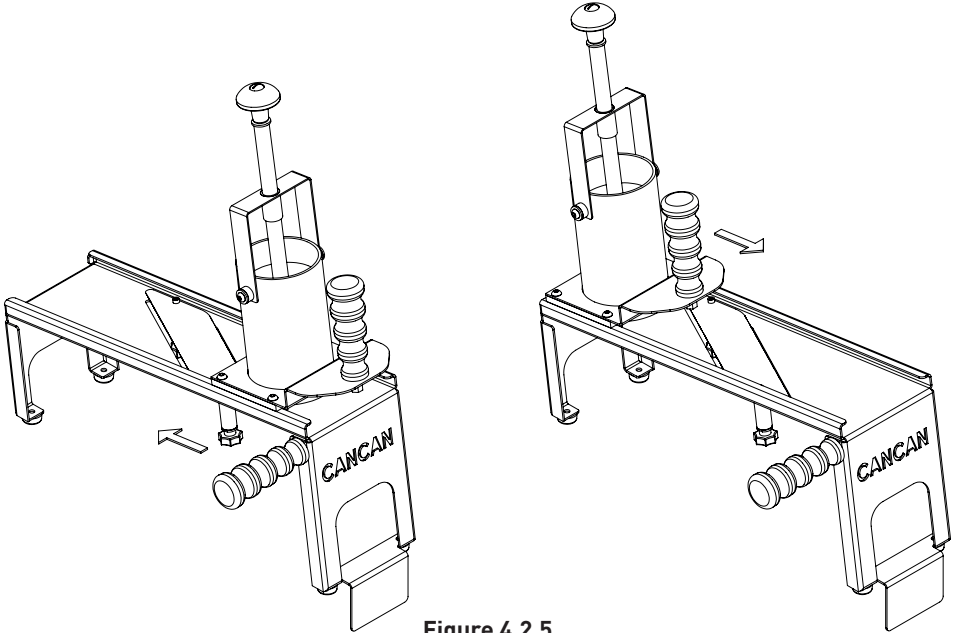
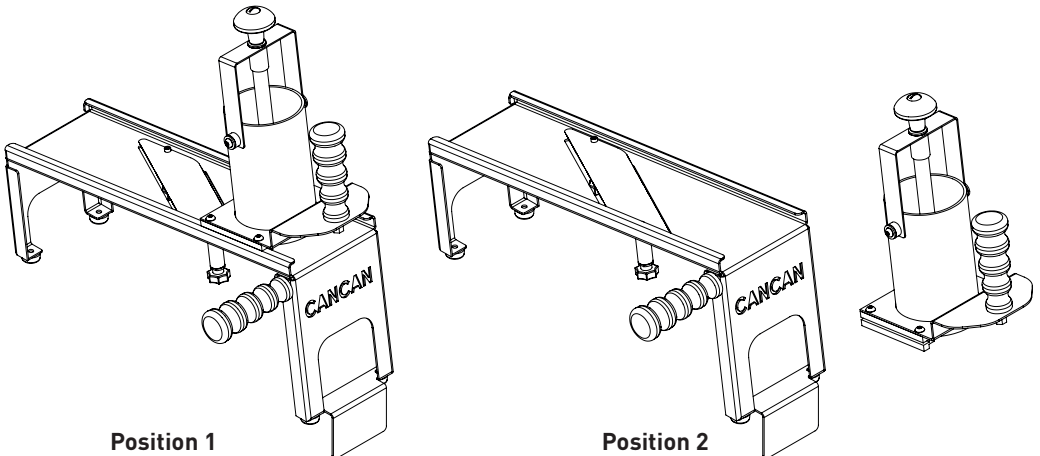


Figure 4.2.5

- Repeat the same processes after cutting the vegetable or fruit.

4.3 Cleaning

- Make sure the Product is clean before first use.
- Additionally, when using during the day, you can wash the parts in warm water by taking the Product from **Position 1 to Position 2** shown below depending on the need.



Position 1

Position 2

- Always rinse the Product after washing with warm water. Do not use hot water for washing. Hot water causes expansion in the Mandoline bearing therefore you may experience problems in use.

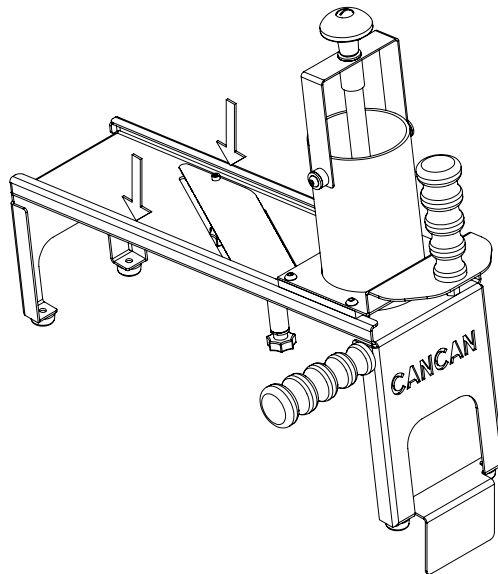
- **Do not wash the Product in dishwasher.**

4.4 PRACTICAL AND USEFUL INFORMATION

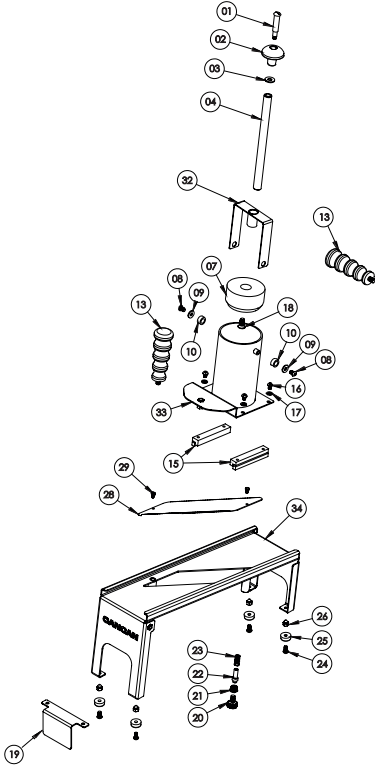
- Make sure the surface is smooth and dry as the Slicer holds on to the surface with its non-slip Rubber Feet.

5. MAINTENANCE

- Product does not require standard maintenance, but when you feel difficulty when pushing the Pusher Lever, applying food-grade white grease to the Slides indicated with arrow on the sides of the Product will increase lubricity again.



6. SPARE PARTS DRAWINGS AND LIST



Part No	Reference No	Part Name
01	70093	Handle Pin
02	72066	Red Handle
03	70804	Mandoline Pusher Shaft Washer
04	70806	Mandoline Pusher Shaft
07	72128	Mandoline Pusher Block
08	60301	Imbus M6x10 Bolt [Stainless]
09	70810	Mandoline Washer
10	44147	Mandoline Vulkollan
13	76298	Pusher Handle
15	72127	Mandoline Bearing
16	60354	M6x8 Imbus Cambered Bolt [Stainless]
17	60123	M6 Washer [Stainless]
18	60023	Imbus M8x20 Countersunk Bolt [Stainless]
19	70704	Mandoline Tabletop Bracket
20	70786	M8X15 Knurled Bolt
21	70703	Mandoline Blade Bearing Nut
22	70700	Mandoline Blade Pin
23	16074	Mandoline Blade Spring
24	60355	M6x12 Imbus Cambered Bolt [Stainless]
25	72074	Rubber Foot [Small]
26	60173	M6 Cap Nut [Stainless]
28	70702	Mandoline Slicer Blade
29	60302	AA M4x8 Bolt [Stainless]
32	76419	Mandoline Chamber U Metal Sheet [Assembled]
33	76420	Mandoline Chamber [Assembled]
34	76393	Mandoline Body [Assembled]

7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Actions
Difficulty when slicing vegetables	Blade may be deformed.	Call the supplier
Mandoline pusher having difficulty.	Slides may be out of grease	Apply food-grade white grease on the slides
Product shaking even though it's put on a flat surface	Non-slippery bottom rubbers may be deformed.	Call the supplier
Blade thickness is nonadjustable	Spring may be deformed	Call the supplier

Not / Note / Заметки

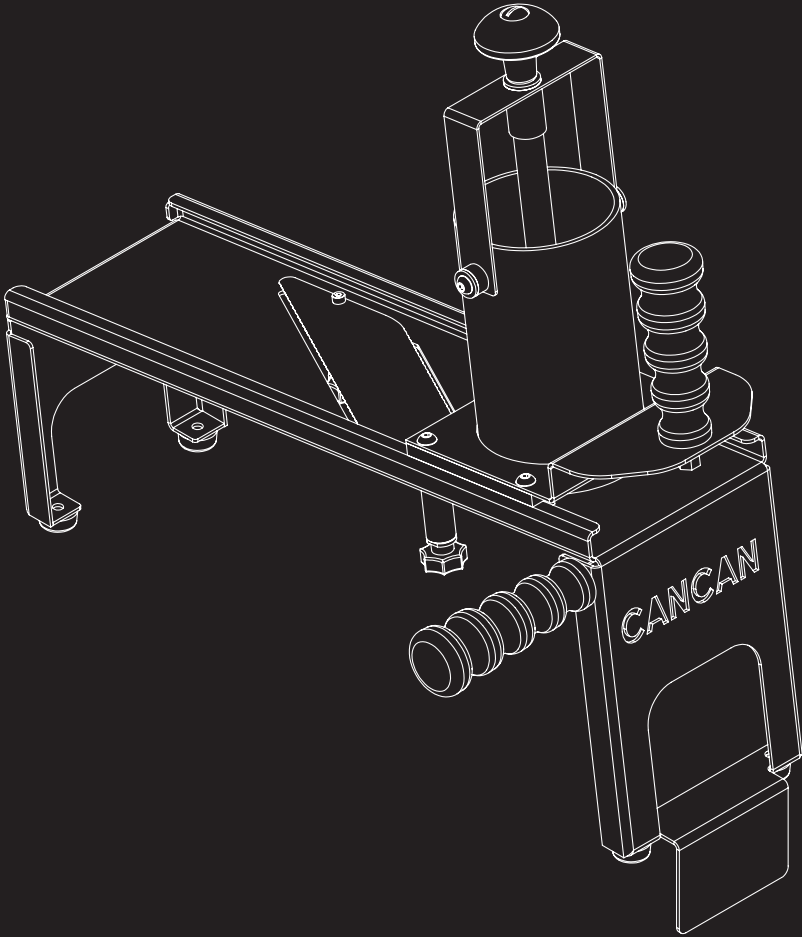
A series of horizontal dotted lines for writing notes.

MANDOLİN KESME MAKİNESİ

KULLANIM KILAVUZU

MANDOLINE SLICER

USER GUIDE



CANCAN®

• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional