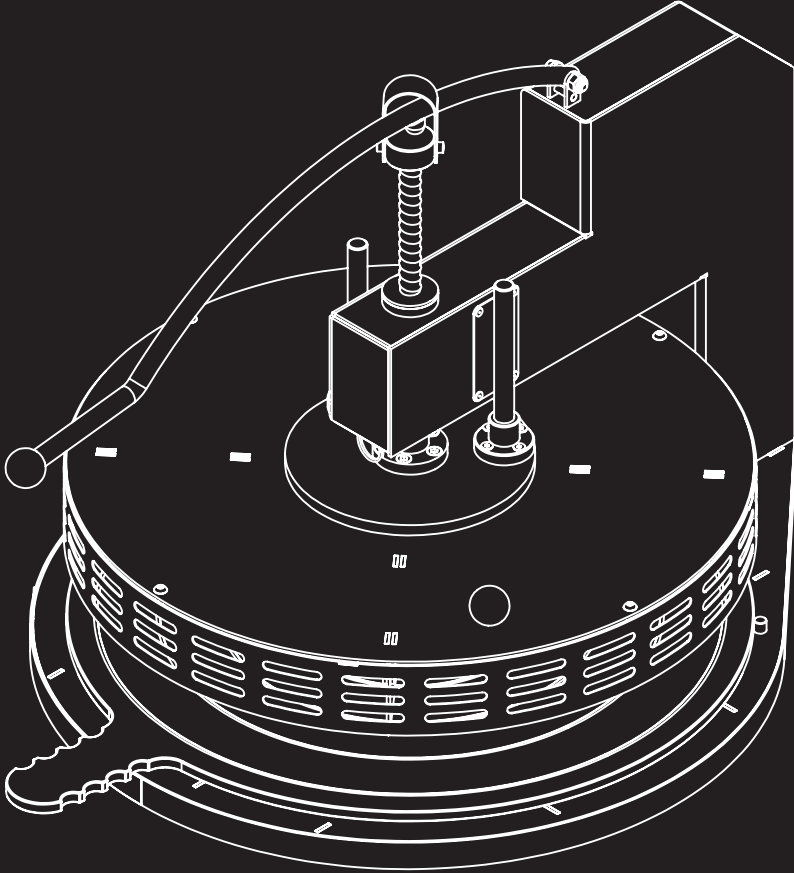


PİZZA DİLİMLEME MAKİNESİ

KULLANIM KILAVUZU

PIZZA 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	7
4.4 - Pratik ve Yararlı Bilgiler	9
5 - BAKIM	9
6- YEDEK PARÇA RESİMLERİ VE LİSTESİ.....	10
7 - PROBLEMLER VE ÇÖZÜM YOLLARI	11
8 - CE BELGESİ	12
9- GARANTİ	13

1. GİRİŞ

Cancan Pizza Dilimleme Makinesi; Otel, restoran, fast food, catering firmaları vb. mekanlarda tek kullanım alanı Pizza olmakla beraber aşırı bir güç gerektirmeden dikey kesim özelliği ile eşit parçalarda 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.

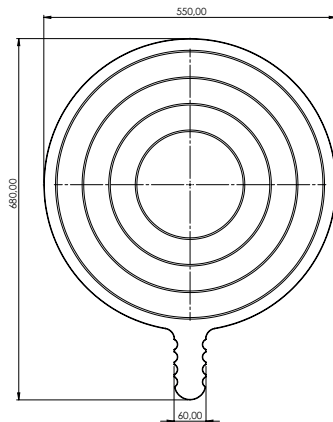
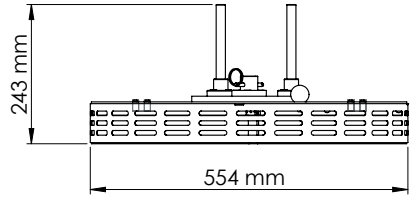
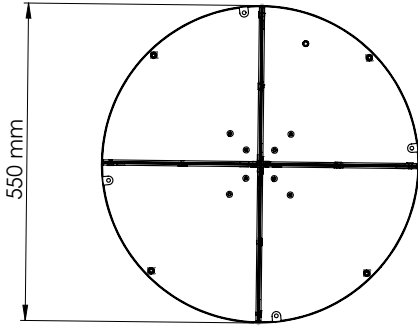
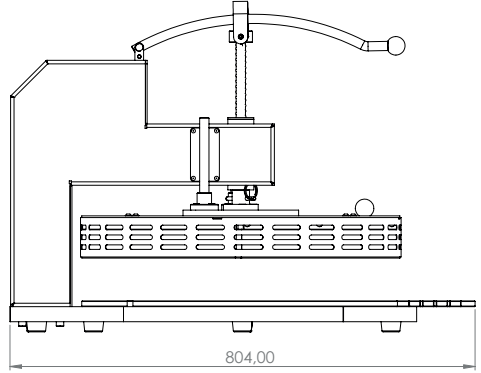
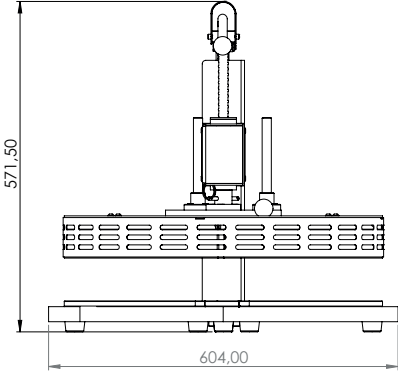
• Satın almış olduğunuz ürün kolisi içerisinde;

- 1 Adet Pizza Dilimleme Makinesi,
- 1 Adet Pizza Tepsisi,
- 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



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.

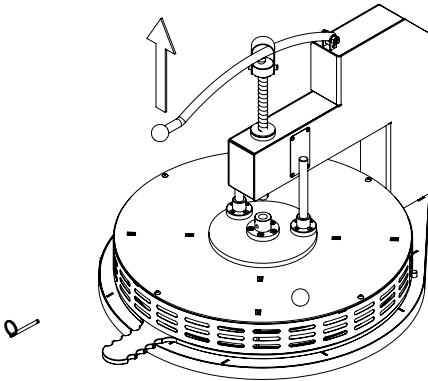
NOT: Ürünün yanında verilen orijinal pizza tepsi dışında başka bir tepsii kullanmayınız.

- Ürününüzün özellikle pizza ile temas eden Pizza Dilimleme Kesim Tablası ve Pizza Tepsisinin temiz olduğundan emin olun, gerekirse nemli bir bezle siliniz.

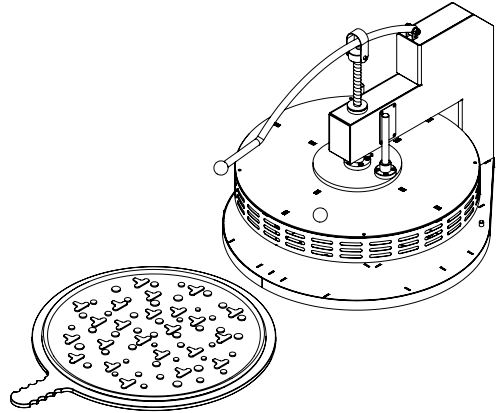
Uyarı: Bıçaklar Çok Keskindir, Dikkat Ediniz.

- **Şekil 1**'deki gibi Kolu tamamen yukarıya kadar çekiniz.

- **Şekil 2**'de görüldüğü gibi Pizza Tepsisini makinenizin içinden çıkartarak pizzanızı üstüne koyunuz ve Pizza Tepsinizi makinenin içine tekrardan yerleştiriniz.

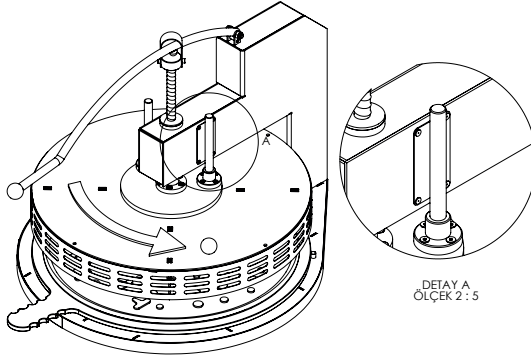


Şekil 1

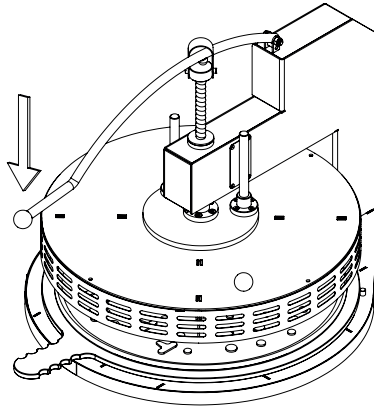


Şekil 2

- **4 Dilim:** Pizza Dilimleme Makinenizin Bıçak Tablası üzerinde bulunan topuz yardımıyla Bıçak Tablasının Hizalama Milini, Gövde üzerinde önce sağa yaslayıp kolu indirerek 4 eşit parçada dilimleme yapabilirsiniz.
- **8 Dilim:** 4 eşit parçadan sonra kolu yukarı kaldırarak Hizalama Milini sola yaslayıp kolu indirerek 8 eşit parçada dilimleme işlemini gerçekleştirebilirsiniz.



Şekil 3



Şekil 4

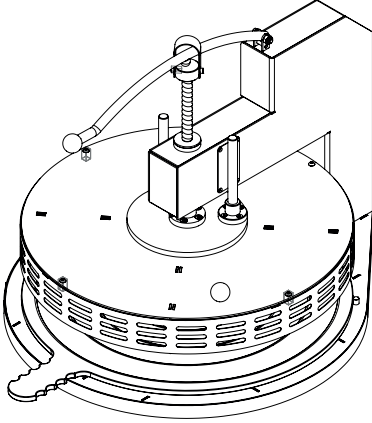
Uyarı: Bıçaklar çok keskin olduğundan elinizi kesilmelere karşı koruyun.

- Kolu tamamen yukarıya kadar çekerek Pizza Tepsinizi olduğu yerden çıkarıp, dilimlediğiniz pizzaları alabilirsiniz.
- Dilimlenmiş pizzaları aldıktan sonra aynı işlemi tekrarlayınız.

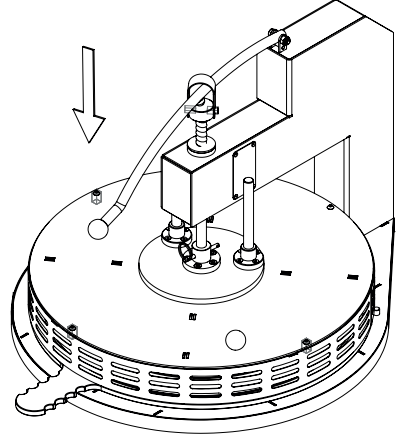
NOT: Dilimleyici ile bıçak arasındaki mesafeden daha büyük olan pizzaları dilimlemeye çalışmayınız. **(Makinenin maksimum kesebileceği pizza çapı 550 mm.)**

4.3 Temizlik

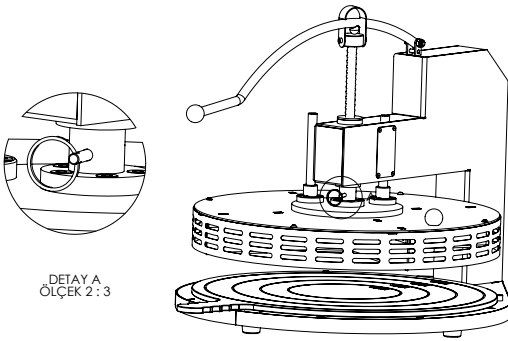
- Ürününüzün ilk kullanımından önce temiz olduğundan emin olunuz.
- Ayrıca gün içerisinde kullanırken ihtiyaç durumuna göre bıçak tablasını makineden ayırıp yıkamak için makinenizin kolunu **1. Konumdan 2. Konuma** getiriniz.



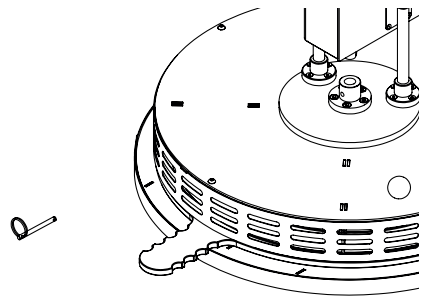
1. Konum



2. Konum

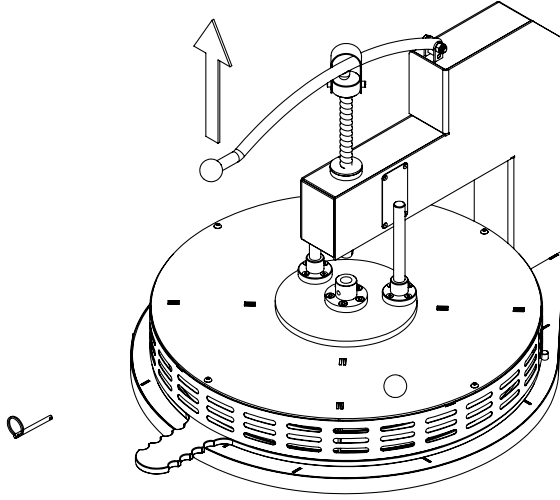


1. Konum



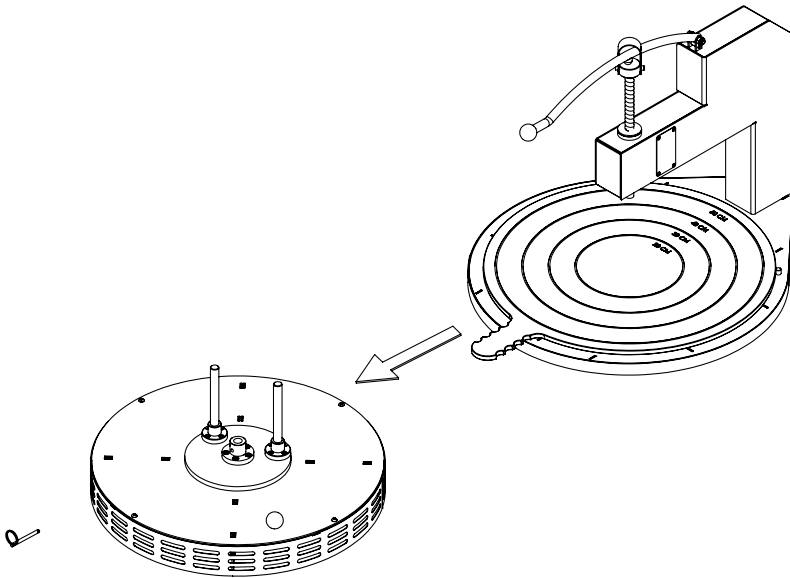
2. Konum

- Bıçak Tablasını çıkarmak için makine kolunu yukarı doğru kaldırınız.

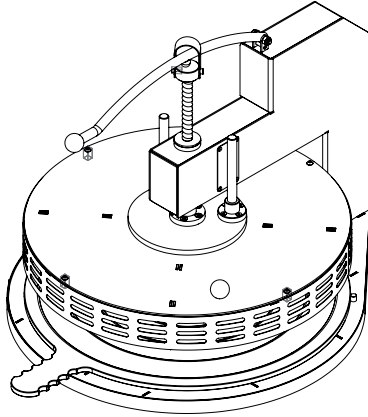


- Bıçak Tablasını ok yönünde makineden çıkararak yıkayabilirsiniz.

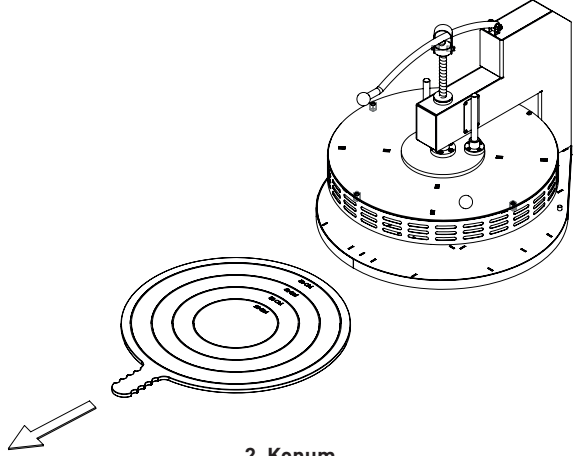
• **Uyarı: Kesinlikle Makinenin Herhangi Bir Parçasını Bulaşık Makinesine Atmayınız.**



- Tepsiyi şekilde gösterilen gibi **1. Konumdan 2. Konuma** getirerek yıkama işlemini gerçekleştirebilirsiniz.



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.

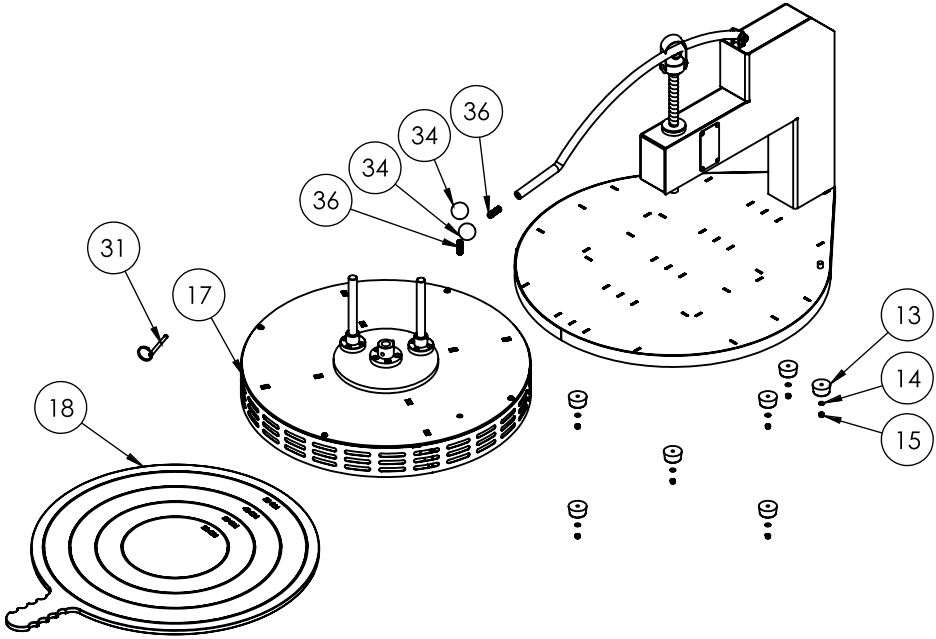
4.4 PRATİK VE YARARLI BİLGİLER

- 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 düz ve kuru olmasına dikkat ediniz.
- Makine gövdesi elektrostatik toz boya ile boyandığından çizilmelere ve darbelere karşı dikkat edilmelidir. Aksi takdirde boyanın kalkmasına veya gövdenin çizilmesine sebebiyet verir.

5. BAKIM

- Ürün standart bakım gerektirmez.

6. YEDEK PARÇA RESİMLERİ VE LİSTESİ



Parça No	Referans No	Parça Adı
13	44062	PVC Tampon
14	60122	M5 Pul (Paslanmaz)
15	60216	M5 Fiberli Somun (Paslanmaz)
17	76550	Pizza Dilimleme Kesim Tablası (Montajlı)
18	44156	Ø55 Pizza Tepsisi
31	70231	Ananas Kol Pimi
34	60330	M10 Bakalit Topuz
36	60331	M10x30 Setskur (Paslanmaz)

7.PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI

Sorun	Muhtemel sebep	Yapılacaklar
Pizzayı Düzgün Kesmiyor	Bıçak deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın
Ürünü düz bir zemine koymama rağmen sallanıyor.	Ayak Lastikleri 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.

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 :

PİZZA DİLİMLEME MAKİNASI

PIZZA SLICER

MODEL / TİP/ SERİ NO :

MODEL/ TYPE/ SERIAL NU. :

1330

1330

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

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 PRESLEME SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
Yusufpaşa Mah. 8030 Sok. No:15 Erenler Sakarya,
13020 Sakarya / Türkiye
A.Ş. ve Şirketleri T.C. 189 037 8016
Mevzuat No: 2709/2011 000006 T.C. Sic No: 15229

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, mamulden 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 : Pizza Dilimleme Makinesi
 Modeli :
 Cinsi :
 Teslim Tarihi ve Yeri :
 Seri Numara :
 Garanti Süresi : 2 (iki) yıl
 Azami Tamir Süresi : 30 (otuz) gün

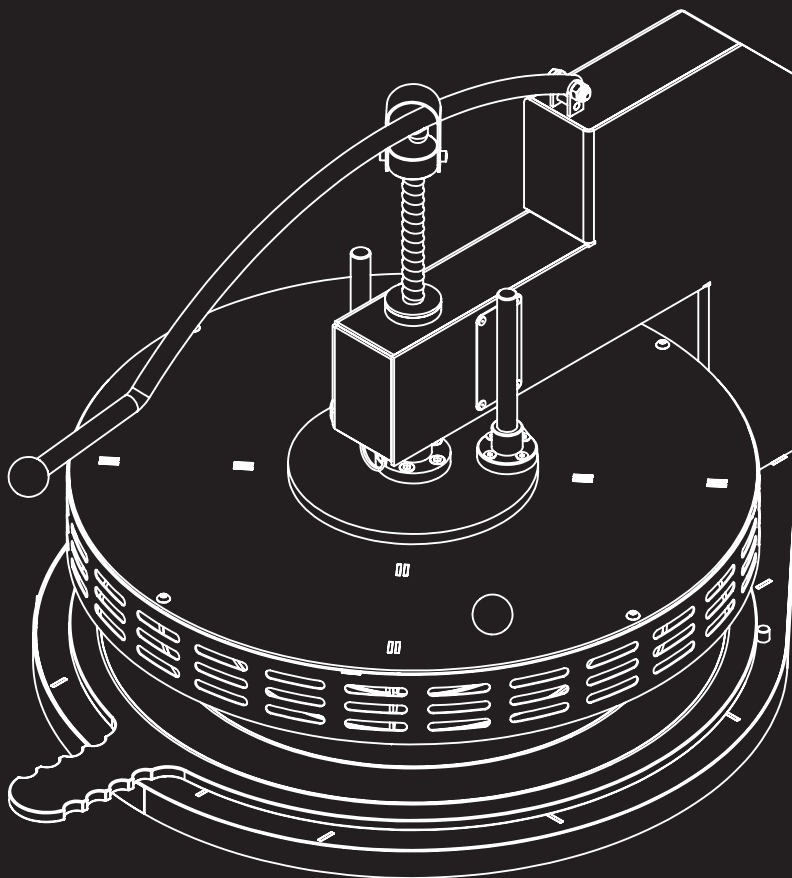
YETKİLİ SATIÇININ

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

CANCAN
 MARMARA A.Ş.
 Tuzla Sanayi Bölgesi
 Mersis No: 33090725000000000000

PIZZA 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	18
4.2 - Operation	18
4.3 - Cleaning	20
4.4 - Practical And Useful Information	22
5 - MAINTENANCE	22
6- SPARE PARTS DRAWINGS AND LIST	23
7 - TROUBLE SHOOTING	24
8 - CE CERTIFICATE	25
9 - WARRANTY	26

1. INTRODUCTION

The Cancan Pizza Slicer; ensures high quality and equal slices of its primary intended use of pizza in places such as hotels, restaurants, fast food and catering companies etc. without using much force with its vertical cutting feature.

2. GENERAL INFORMATION

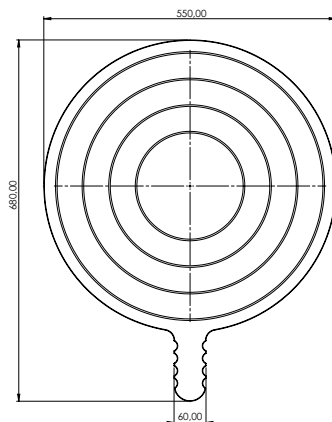
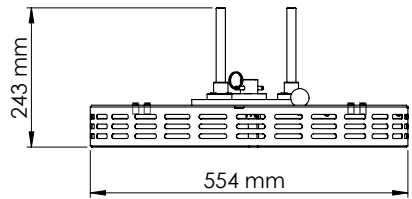
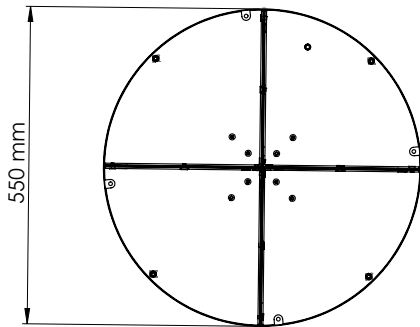
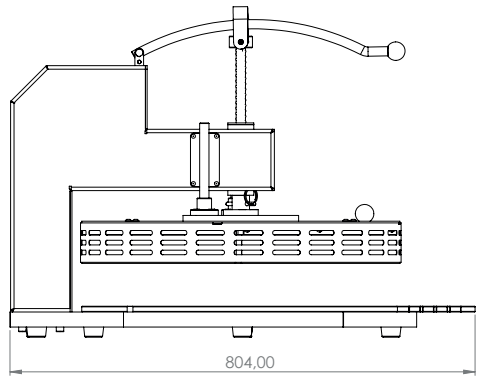
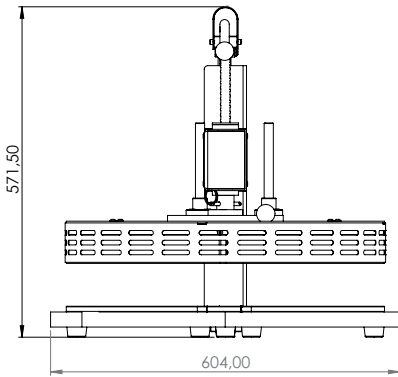
- First of all, thank you for choosing our company and your interest and trust in our products.
- Please read the instructions in this Manual carefully to get the best performance from your Product.
- Make sure those who will be using your Product know what's included in this Manual well before setting 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 Pizza Slicer,
 - 1 Pizza Tray,
 - 1 User Manual.

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 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.

NOTE: Do not use any tray other than the original Pizza Tray provided with the Product.

- Make sure especially the Pizza Slicer Cutting Upper Table and the Pizza Tray of the Product are clean as they will be in contact with the pizza.

Warning: Blades are extremely sharp, be careful.

- As seen in **Figure 1** fully pull the Arm upwards.

- As seen in **Figure 2** take the Pizza Tray out of your Machine, put your pizza on it and place the Pizza Tray back in the Machine.

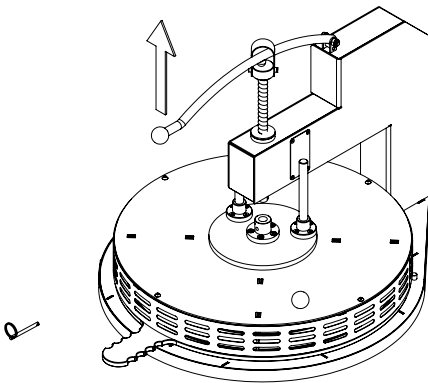


Figure 1

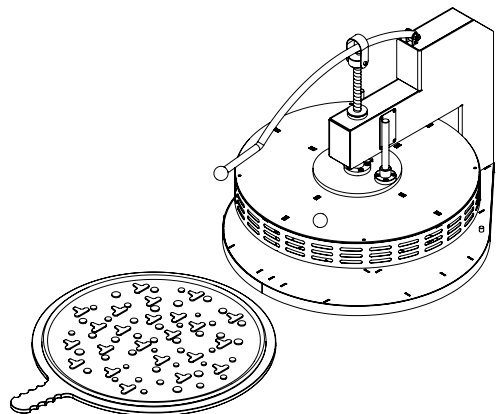


Figure 2

- **4 Slices:** With the help of the Knob on the Blade Table of your Pizza Slicer, you can slice your pizza into 4 equal parts by first leaning the Alignment Shaft of the Blade Table to the right on the Body and lowering the Arm.

- **8 Slices:** After 4 equal pieces, you can slice your pizza into 8 equal pieces by lifting the Arm up, leaning the Alignment Shaft to the left, and lowering the Arm.

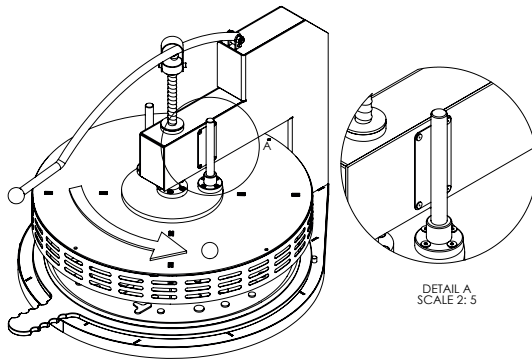


Figure 3

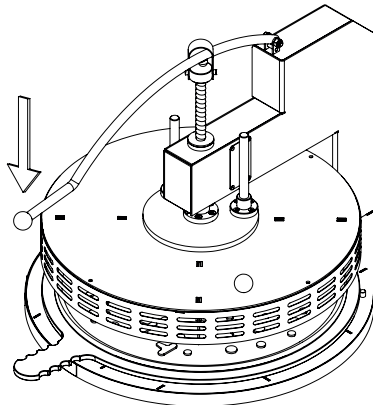


Figure 4

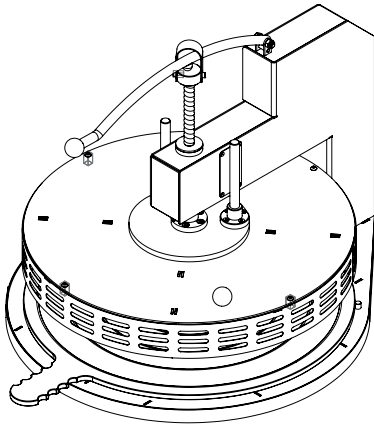
Warning: Protect your hands against cuts as the blades are extremely sharp.

- Fully pull the Arm upwards, take the Pizza Tray out of its place and take your sliced pizza.
- Take the sliced pizza and repeat the same steps for the next slicing process.

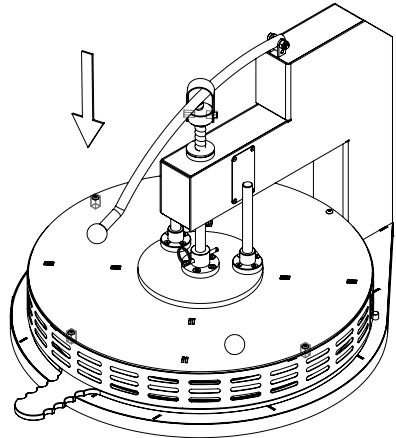
NOTE: Do not try to slice pizzas larger than the distance between the slicer and the blade. (Maximum diameter of the pizza the machine can cut is 550 mm.)

4.3 Cleaning

- Make sure your Product is clean before first use.
- In addition, as may be required during the day, take the Arm of your Machine from **Position 1** to **Position 2** to separate the Blade Table from the Machine and wash it.

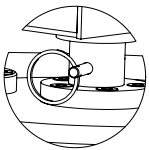


Position 1

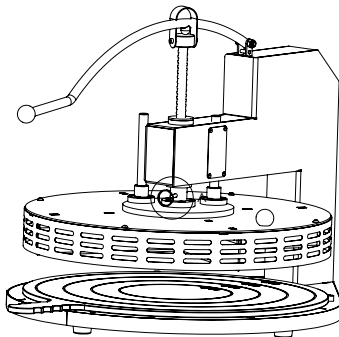


Position 2

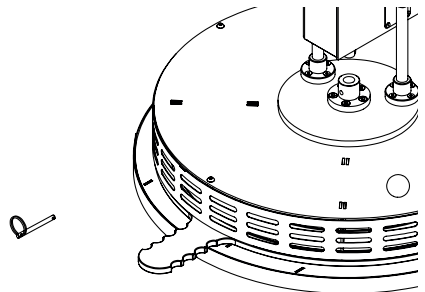
- Take the Blade Table Pin from **Position 1** to **Position 2** in the arrow direction.



DETAIL A
SCALE 2:3

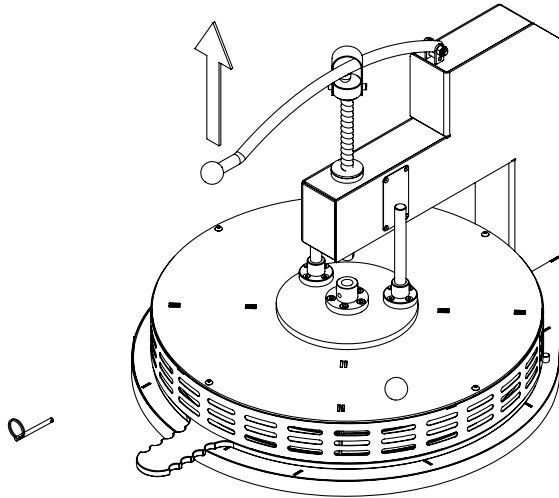


Position 1



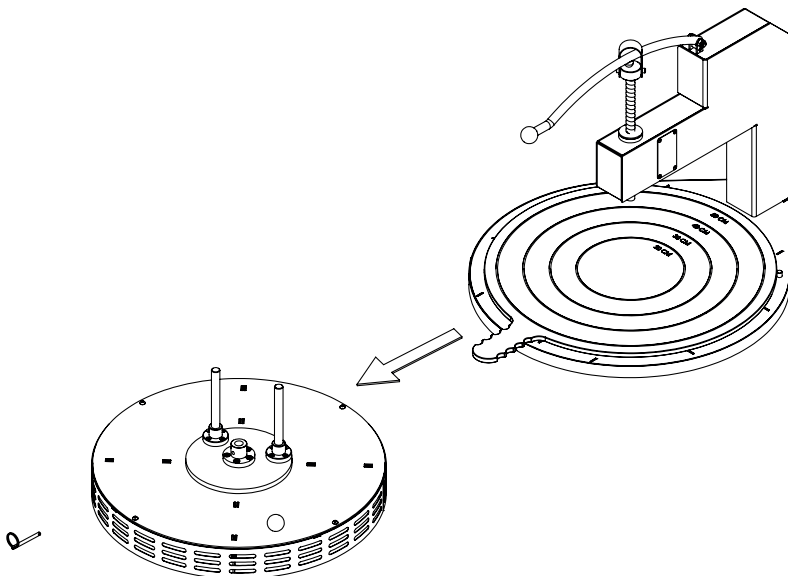
Position 2

- Lift the Machine arm upwards to remove the Blade Table.

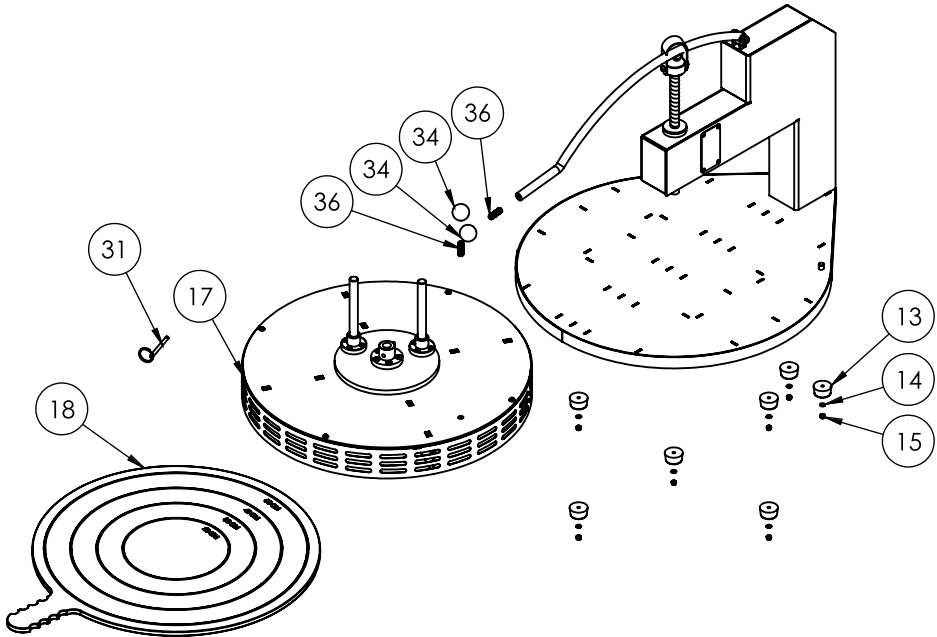


- Remove the Blade Table from the Machine in the arrow direction and wash it.

• **Warning: Do not put any part of the machine into the dishwasher.**



6. SPARE PARTS DRAWINGS AND LIST



Part No	Reference No	Part Name
13	44062	PVC Tampon
14	60122	M5 Washer (Stainless)
15	60216	M5 Fibered Nut (Stainless)
17	76550	Pizza Slicer Cutting Upper Table (Assembled)
18	44156	Ø55 Pizza Tray
31	70231	Arm Pin
34	60330	M10 Bakelite Knob
36	60331	M10x30 Setscrew (Stainless)

7. TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible Cause	Actions
Pizza not sliced appropriately.	Blade may be deformed.	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** :**PIZZA DİLİMLEME MAKİNASI****PIZZA SLICER****MODEL TİP/ SERİ NO** :**MODEL / TYPE/ SERIAL NU.** :

1330

1330

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****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**: TUŇ ÖZÜĞÜRLÜ**
: Genel Müdür – General Manager
: SAKARYA / 29.05.2024
:**CANCAN®**
MEYVE PRESLERİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
Yıldırım Mh. 6030 Sok. No:15 Erenler Sakarya
13030 29100
A.F. at Cancan® T.C. 180 571 6666
Mühür No: 0709/0719/000006 T.c. Sic No 18239

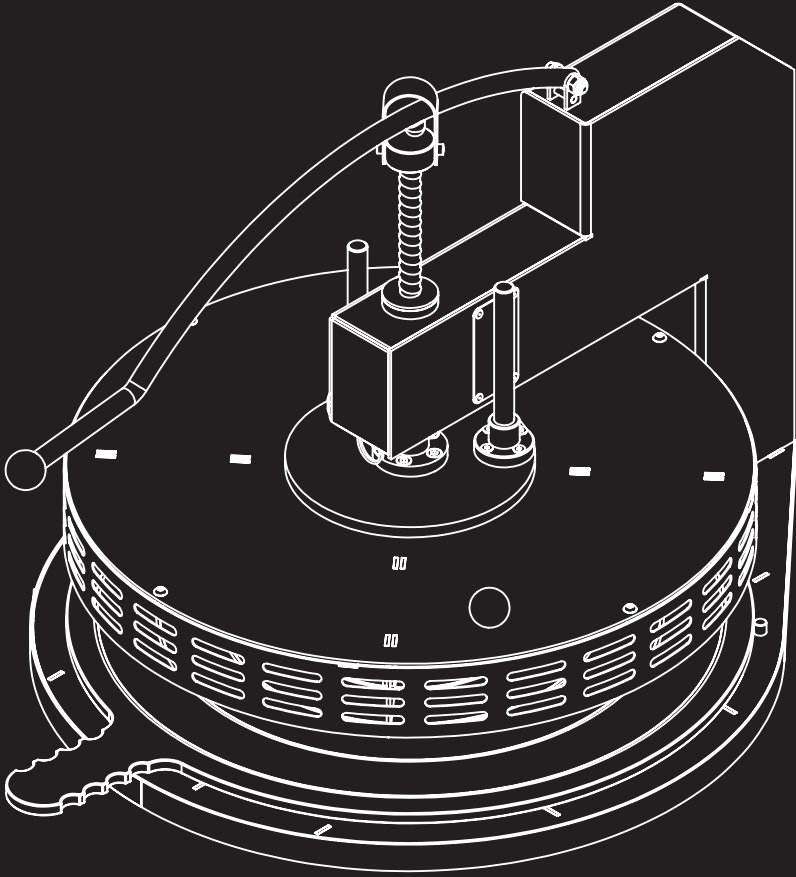
Not / Note / ЗаметкиA page of horizontal dotted lines for taking notes. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page, providing a guide for writing.

PIZZA DİLİMLEME MAKİNESİ

KULLANIM KILAVUZU

PIZZA SLICER

USER GUIDE



CANCAN®
• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional