

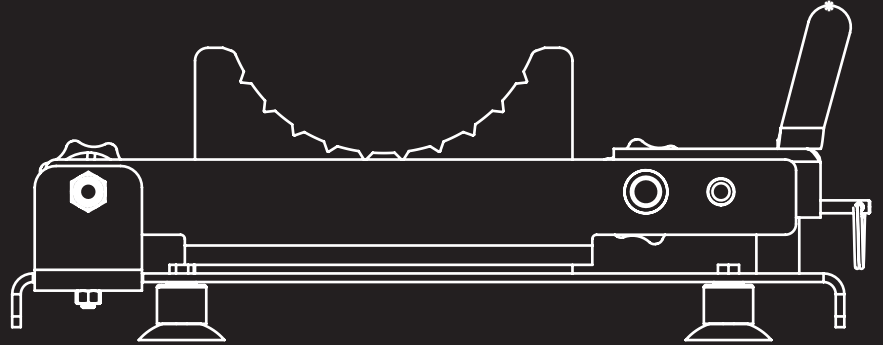
ANANAS GİYOTİN

KULLANIM KILAVUZU

PINEAPPLE

GUILLOTINE CUTTER

USER GUIDE

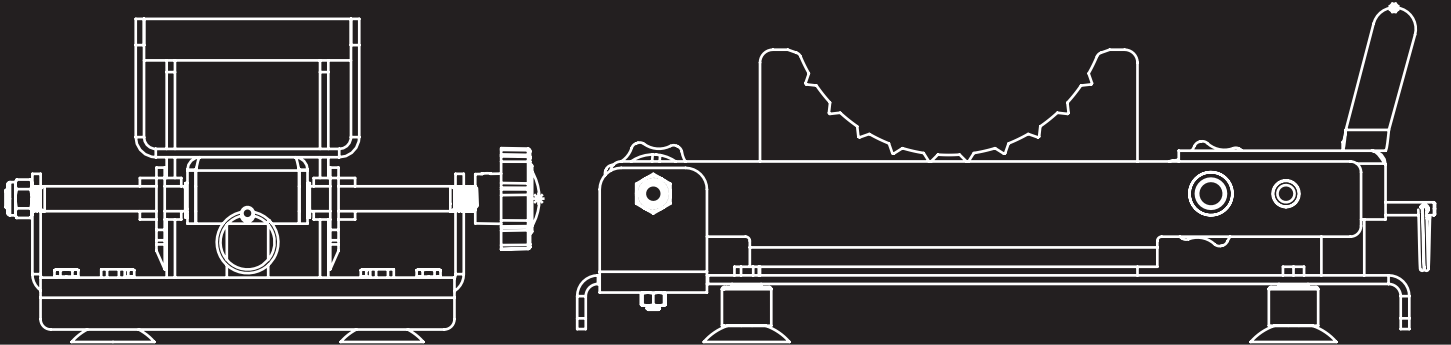


CANCAN®

• 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	6-7
4.3 - Temizlik	8
4.4 - Güvenlik	8
5 - BAKIM	9
6 - YEDEK PARÇA RESİMLERİ VE LİSTESİ	10
7 - PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI VE GÜVENLİK	11
8- CE BELGESİ	12
9 - GARANTİ	13

1. GİRİŞ

Cancan Ananas Giyotin; otel, restoran, alışveriş merkezleri, süpermarketler ve manav reyonları gibi mekanlarda ananas meyvesinin soyma işlemi öncesinde firesini azaltmak amacıyla iki ucunu fazla bir güç gerektirmeden ve el değmeden tek bir hareketle kesmek amacıyla dizayn edilmiştir.

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 ürün kolisi içerisinde,

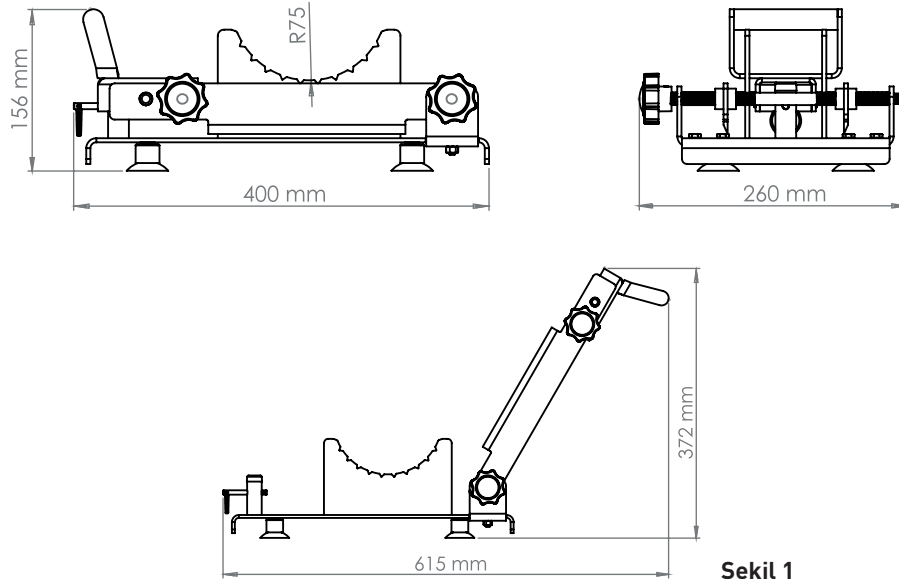
- 1 adet Ananas Giyotin
- 1 adet kullanma kılavuzu olacaktır.

NOT: Eğer herhangi bir parça hasarlı ya da eksikse, tedarikçi firmaya 3 gün içerisinde 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

Geniřlik	Derinlik	Yükseklik	Ağırlık
26 cm	40 cm	15,6 cm	5,8 kg
Bıçak Aralığı			
Maksimum : 18 cm			



Şekil 1

4. KULLANIM İÇİN TALİMATLAR

4.1 Hazırlık

Ürününüz kullanıma hazır bir şekilde sevk edilir. Ürününüz folyoya sarılı bir şekilde kutuya konmuş ve paketlenme bandı ile güvence altına alınmıştır.

Ambalaj bandını ve kutuyu açın. Keskin bir bıçak kullanmayın. Ürününüzü kutu içerisinden çıkartın ve kullanacağınız alana yerleştirin.

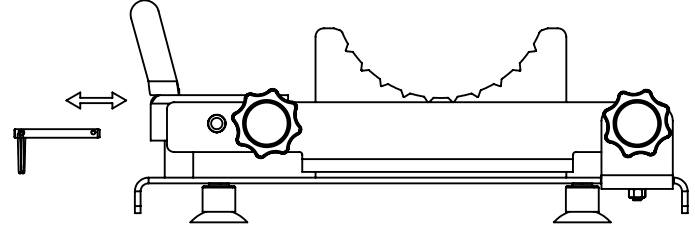
Uyarı : Ürününüzü her zaman gövdesinden tutarak kaldırın. Asla kolundan tutmayın.

4.2 Çalıştırma

- Kurulum ve ilk çalıştırma kullanıcı tarafından yapılabilir.
- Ürünü düz ve kaygan olmayan bir zemine yerleştiriniz.
- Ürününüzün özellikle gıda ile temas eden alanlarının temiz olduğundan emin olun.

Uyarı : Ananas Giyotin’de iki adet keskin bıçak vardır.

- Ürününüzü kullanmaya başlamadan önce emniyet pimini çıkartıp, kullanımınız tamamlandığında tekrar takıp makineyi güvenli konumda bırakınız.(Şekil 2)

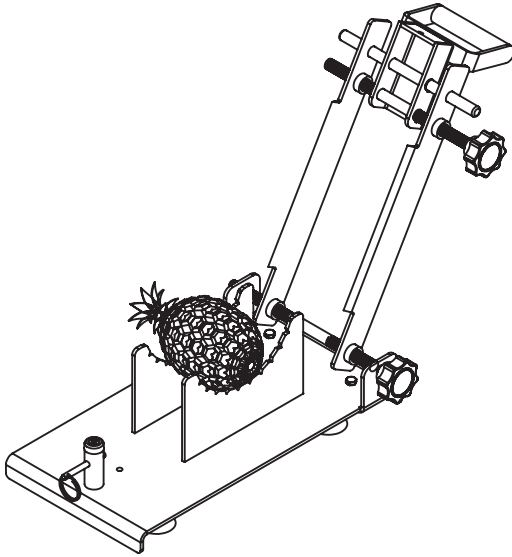


Şekil 2

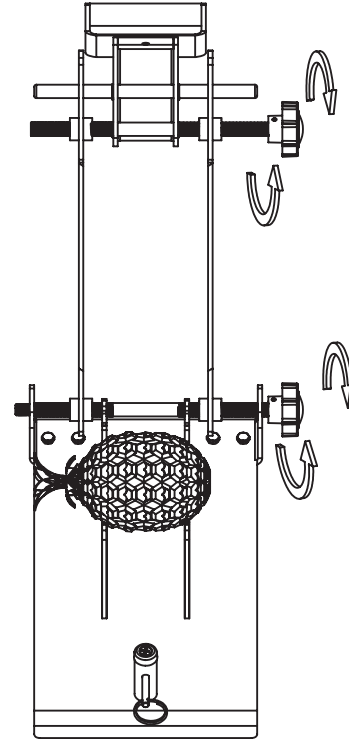
Uyarı : Bıçakların yanlışlıkla düşmesi sonucu oluşabilecek yaralanmaları önlemek için, ürününüzü kullanmadığınız zamanlarda güvenlik pimini takılı, kolu Şekil2’deki konumda tutunuz.

Uyarı : Ürününüzü kullanırken dikkatli olun ve asla başka işlerle meşgul olmayın.

- Ananası yatay konumda yatakların üzerine yerleştirin. (Şekil 3)
- Kullandığınız ananas boyutuna göre ayar kolları ve ürün üzerindeki cetvel yardımı ile bıçak genişliklerini ayarlayın. (Şekil 4) Bıçakların paralel olmasına özen gösterin.
- Makinenin kolunu sertçe aşağıya indirin ve kesim işleminizi tamamlayın.



Şekil 3



Şekil 4

Uyarı : Bıçakların altına elinizi kesinlikle koymayın. Şiddetli yaralanma tehlikesi vardır.

4.3 Temizlik

- Ürününüzün ilk kullanımından önce temiz olduğundan emin olun.
- Ayrıca gün içerisinde kullanırken ihtiyaç durumuna göre birkaç kez temizleyin
- Sıcak su altında durulayarak veya bulaşık makinesinde bulaşık deterjanı ile temizleyebilirsiniz.
- Ürününüzün dış yüzeyini ıslak bez yardımı ile temizleyin.

Uyarı : Ürününüzü temizlemek için herhangi bir sert ve aşındırıcı malzeme kullanmayın.

4.4 Güvenlik

Yanlış kullanım veya sınırlı güvenlik talimatları bilgisine sahip olmak el ve parmaklar üzerinde kazalara ve yaralanmalara neden olabilir.

Bu yüzden; güvenlik talimatlarını okumanızı öneririz.

- Ürününüz endüstriyel kullanım için tasarlanmıştır. Ve yalnızca profesyonel kullanıcılar tarafından kullanılmalıdır.
- Yetkisiz veya eğitimsiz kişiler, özellikle çocuklar ananas giyotin makinesini kullanmamalıdır.

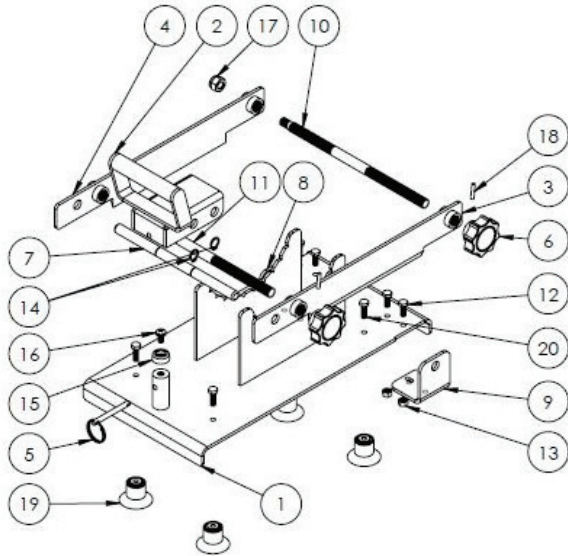
- Kullanılması gereken ürün sadece ananastır.
- Hiçbir koşulda ürün dondurulmuş olmamalıdır.
- Ürününüz üzerindeki güvenlik aparatını kaldırmak veya değiştirmek tehlikelidir. Kullanıcı açısından ciddi tehlikeler oluşabilir.
- Ürününüzü kullanırken başka işlerle meşgul olmayın.
- Kaymaları engellemek için çalışma ortamını her zaman temiz ve kuru tutun.
- Ürününüzün üzerine ve yanına ananas koymayın. Ürününüzün etrafını depolama alanı olarak kullanmayın.
- Ananas Giyotin üzerinde herhangi bir değişiklik yapmak kesinlikle yasaktır.

5. Bakım

Ürününüz günlük temizlik dışında herhangi bir rutin bakım gerektirmez.

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

6. YEDEK PARÇA RESİMLERİ ve LİSTESİ



Parça No	Stok Kodu	Parça Adı
1	76307	Ananas Giyotin Alt Tabla (Montajlı)
2	76308	Ananas Giyotin Açılı Kol (Montajlı)
3	76309	AG Bıçak Sağ (Montajlı)
4	76310	AG Bıçak Sol (Montajlı)
5	76025	Halkalı Pim (Paslanmaz KA)
6	44134	M12 Kelebek Tutamak
7	70549	Ananas Giyotin Kızak Mili
8	70554	L Kulak Sol
9	70553	L Kulak Sağ
10	70558	AG Ters-Düz Arka Dişli Mili
11	70560	AG Ters-Düz Kol Dişli Mili
12	60005	AA M6x16Civata (Paslanmaz)
13	60172	M6 Somun (Paslanmaz)
14	60270	Ø12 Mil Segman (Paslanmaz)
15	72074	Taban Lastiği (Küçük)
16	60243	YSB M6x12 Civata (Paslanmaz)
17	60063	M10Şapkalı Somun (Paslanmaz)
18	60191	Yankılı Pim (Ø4x20)
19	44133	M6 Vantuz
20	60020	AA M6x20Civata Paslanmaz

7. PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI

Sorun	Muhtemel sebep	Yapılacaklar
Ananası düzgün kesmiyor.	Bıçak körelmiş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.
	Bıçak ağzı deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.
	Bıçaklar, paralel olmayabilir.	Ayar kollarını çevirerek ürün üzerindeki cetvel yardımı ile paralelliği sağlayın.
	Kol sabitleme somunları (12) gevşemiş olabilir.	Somunları, cıvataları sıkın. Segmanları kontrol edin.
Kesim sırasında makine sallanıyor.	Segmanlar atmış olabilir, cıvata ve somun bağlantıları gevşemiş olabilir.	Somunları, cıvataları sıkın. Segmanları kontrol edin.

8. CE BELGESİ

CANCAN®
• SINCE 1958 •**CE**AT UYGUNLUK BEYANI
İMALATÇI ADI - ADRESİEC DECLARATION OF CONFORMITY
MANUFACTURER NAME - ADDRESS**CANCAN MEYVE PRESLERİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.**Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15 ERENLER
Adapazarı – Sakarya, TURKEYAşağıda tanımlanmış olan ekipmanlar için
2006/42/AT Makina Emniyeti Yönetmeliği'nin
uygulanabilen gerekliliklerin yerine getirildiğini ve
sorumluluğun alınmış olduğunu beyan ederiz.We declare that the applicable requirements of the
Machinery Directive 2006 / 42 / EC have been met and
responsibility assumed for the equipment described
below.Aşağıda tanımlanan ürünler iş üretim kontrollerine
bağlı olarak Firmamız tarafından kontrol edilmiştir.The products described below have been inspected by
our company in accordance with internal production
controls.

ÜRÜN TANIMI :

EQUIPMENT DESCRIPTION :

ANANAS GİYOTİN

MANUAL PINEAPPLE GUILLOTINE CUTTER

MODEL/ TİP :

MODEL/ TYPE :

0810

0810

YÖNETMELİKLER

DIRECTIVES:

Makina Emniyeti Yönetmeliği 2006 / 42 / AT

Machinery 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
GÖREV - POSITION
ADRESİ- ADDRESS: Yusuf SAVUR
: Kalite Sorumlusu – Quality Control Supervisor
: Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15
ERENLER / SAKARYA , TÜRKİYE

İMALATÇI ADINA - SIGNED ON BEHALF OF THE MANUFACTURER

AD. SOYAD- NAME - SURNAME
GÖREV - POSITION
YER /TARİH - PLACE / DATE
İMZA – SIGNATURE: TUNC ÖZÜGÜRLÜ
: Genel Müdür – General Manager
: SAKARYA / 27.04.2016**CANCAN**MEYVE PRESLERİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
Yasılıpaşa Mh. 8030 / SOK. No:15 Erenler / SAKARYA
T : 0 264 291 6943 F : 0 264 291 4945
A : Tutan Caddesi No: 150 037 0546

Mersis No: 01950370000006 Tlc.No:14280

9. GARANTI

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, 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- 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, 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- Tüketicie 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 künyede 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

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

YETKİLİ SATICININ

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

CANCAN®
MEYVE PRESLERİ SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.
Yeşiltepe Mh. 8030 Sk. No: 15 Etiler / SAKARYA
T:0 264 251 49 44 F:0 264 251 49 45
A:Platı Caddesi Y:50
Mersis No: 0199037855000000 Tic. Sic.No:15290

PINEAPPLE GUILLOTINE CUTTER

USER GUIDE

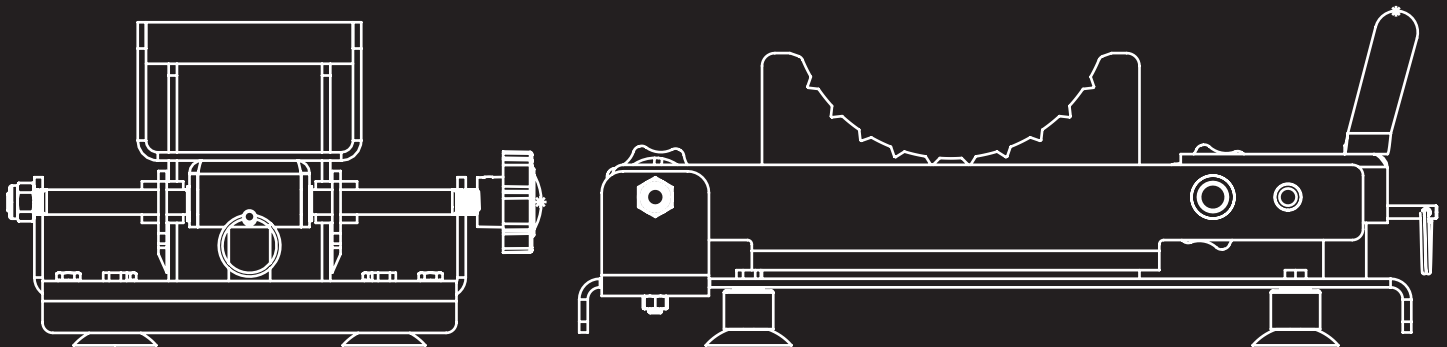


TABLE OF CONTENT

1 - INTRODUCTION	16
2 - GENERAL INFORMATION	16
3 - TECHNICAL SPECIFICATIONS	17
4 - INSTRUCTIONS FOR USE	18
4.1 - Preparation	18
4.2 - Operation	18-19
4.3 - Cleaning	20
4.4 - Safety	20
5 - MAINTENANCE	21
6 - SPARE PARTS PHOTOS AND LIST	22
7 - PROBLEMS,SOLUTIONS AND SAFETY	23
8- CE CERTIFICATE	24
9 - WARRANTY	25

1. INTRODUCTION

Pineapple Top&Tail cutter is designed for professional users such as Hotel, Restaurant, Shop & Mall, Supermarket, and Greengrocer stores, for cutting the two ends of the pineapple fruit in a single motion without spending much force and without touching the hand, is a simple way to reduce the waste of the pineapple fruit before the peeling process and speed up the process.

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.

The product box that you purchased includes;

- 1 Pineapple Top&Tail Cutter
- 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 questions you may have regarding the use of your product.

Our company attaches great importance to all your comments, suggestions and criticisms about our products.

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Width	Depth	Height	Weight
26 cm	40 cm	15,6 cm	5,8 kgs
Blade Gap			
Maximum : 18 cm			

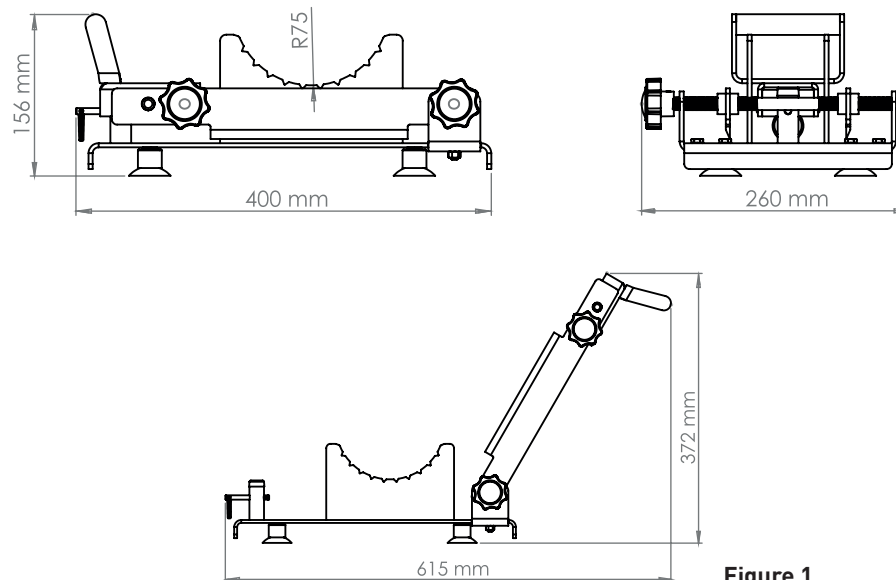


Figure 1

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.

Warning: Always lift your product by holding its body. Never hold it by the arm.

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 place where the work will be carried out is clean and ready for contact with food.

Warning: There are two very sharp blades in the Pineapple Tail&Top Cutter.

- Before you start using your equipment, remove the safety pin, reinsert it when you are finished using it, and leave the machine in a safe position.(Figure 2)

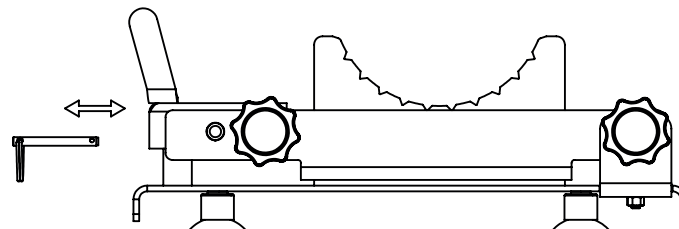


Figure 2

Warning: Keep the safety pin attached and the handle in the position in Figure 2 when you don't use your product in order to prevent injuries that may occur as a result of accidental falling of the blades.

Attention: Be careful when using this equipment and never do other work.

- Place the pineapple horizontal position shown in (Figure 3)
- Adjust the blade widths with the help of the adjustment levers and the ruler on the product according to the pineapple size you use. (Figure 4) Make sure that the blades are parallel.
- Lower the handle of the machine down hardy and complete your cutting process.

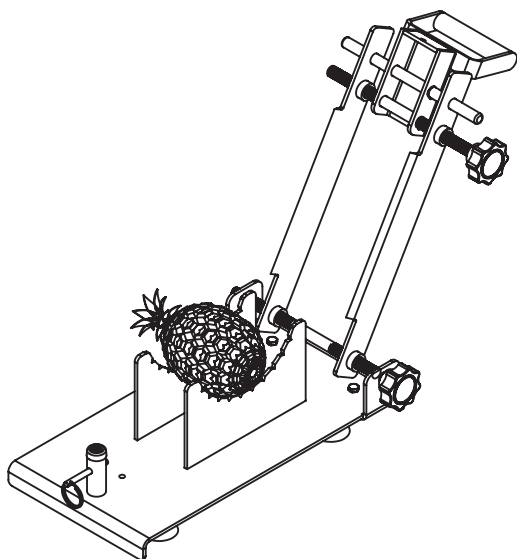


Figure 3

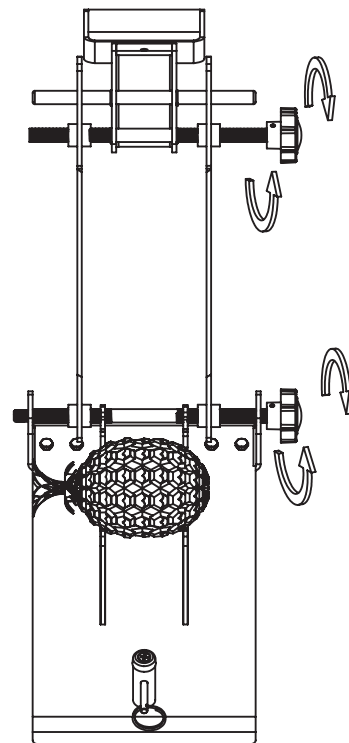


Figure 4

Never put your hand under the blades. There is a danger of severe injury.

4.3 Cleaning

- Before using it for the first time, make sure your machine is clean.
- Also, when using during the day, clean the equipment several times, depending on the need.
- You can clean it by rinsing it under hot water or in the dishwasher with a dishwashing detergent.
- Clean the outer surface of your product with the help of a wet cloth.

Warning: Do not use any hard and abrasive materials to clean your product.

4.4 Safety

Misuse or limited knowledge of safety instructions can cause accidents and injuries to hands and fingers.

For this reason, we strongly recommend that you read the safety instructions.

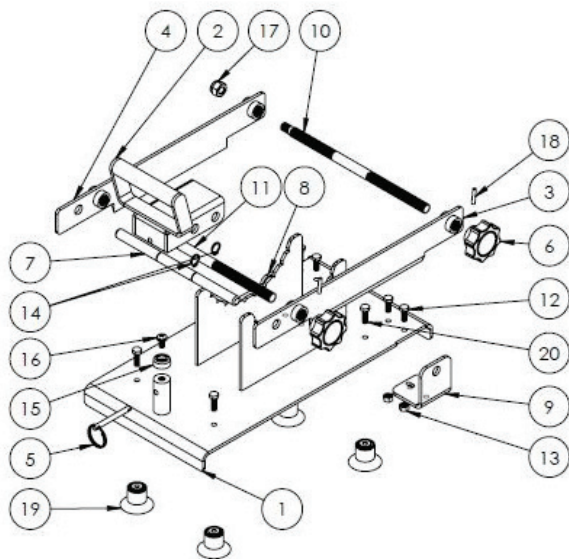
- Your product is intended for industrial use. It should be used by professional users.
- Unauthorized or untrained persons, especially children, should not use this cutter.
- This product is designed only for pineapples
- Under no circumstances should the fruit be frozen.
- It is dangerous to remove or replace the safety device on your product. From the user's point of view, serious dangers may arise.
- Be careful when using this equipment and never do other work.
- Just keep the working environment clean and dry at all times to prevent slipping.
- Do not place any pineapple on or near your product. Do not use the area around your product as a storage area.
- It is strictly forbidden to make any changes to this equipment.

5. MAINTENANCE

Your product does not require any routine maintenance other than daily cleaning.

Warning: Our company recommends the use of only original spare parts of our company for renewal and replacement purposes.

6.SPARE PARTS PHOTOS AND LIST



Part No	Reference No	Part Name
01	76307	Pineapple Guillotine Cutter Lower Tray (Assembled)
02	76308	Pineapple Guillotine Cutter Angle Arm (Assembled)
03	76309	AG Blade Right (Assembled)
04	76310	AG Blade Left (Assembled)
05	76025	Ring Pin (Stainless C0)
06	44134	M12 Security Locking Grip
07	70549	Pineapple Guillotine Cutter Slide Shaft
08	70554	L Lug Left
09	70553	L Lug Right
10	70558	AG Reverse-Straight Helical Gear Shaft
11	70560	AG Reverse-Straight Handle Gear Shaft
12	60005	AA M6x16 Bolt (Stainless)
13	60172	M6 Nut (Stainless)
14	60270	Ø12 Shaft Segment (Stainless)
15	72074	Rubber Base (Small)
16	60243	YSB M6x12 Bolt (Stainless)
17	60063	M10 Cap Nut (Stainless)
18	60191	Spring Pin (Ø4x20)
19	44133	M6 Suction Cup
20	60020	Imbus M6x16 Countersunk Bolt (Stainless)

7. PROBLEMS,SOLUTIONS

Problem	Possible Reason	What To Do
The pineapple was not cut properly.	Blade may be blunt.	Call the supplier
	Blade may be deformed.	Call the supplier.
	The blades may not be parallel.	Turn the adjustment levers to ensure parallelism with the ruler on the product.
	The arm fixing nuts (12) may have loosened.	Tighten the nuts, bolts. Check the segments.
The machine shakes during the cutting process.	The segments may have popped, the bolt and nut connections may have loosened.	Tighten the nuts, bolts. Check the segments.

CANCAN®
• SINCE 1958 •



AT UYGUNLUK BEYANI
İMALATCI ADI - ADRESİ

EC DECLARATION OF CONFORMITY
MANUFACTURER NAME - ADDRESS

CANCAN MEYVE PRESLERİ SAN. VE TIC. LTD. STİ.

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

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

We declare that the applicable requirements of the **Machinery Directive 2006 / 42 / EC** have been met and responsibility assumed for the equipment described below.

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

The products described below have been inspected by our **company** in accordance with internal production controls.

ÜRÜN TANIMI

EQUIPMENT DESCRIPTION :

ANANAS GİYOTİNİ

MANUAL PINEAPPLE GUILLOTINE CUTTER

MODEL / TIP

MODEL / TYPE

0810

0810

YÖNETMELİK İKİ FİR

DIRECTIVES:

Makina Emniveti Yönetmeliği 2006 / 42 / AT

Machinery Directive 2006 / 42 / EC

UYGULANAN UYUMLASTIRILMIS STANDARTLAR:

Regulations Applied acc. to HARMONIZE STANDARDS:

FN 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
GÖREV - POSITION
ADRESİ- ADDRESS

: Yusuf SAVUR
 : Kalite Sorumlusu – Quality Control Supervisor
 : Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15
 ERENLER / SAKARYA , TÜRKİYE

İMALATCI ADINA - SIGNED ON BEHALF OF THE MANUFACTURER

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

: TUNÇ ÖZÜĞÜRLÜ
: Genel Müdür – General Manager
: SAKARYA / 27.04.2016

CANIGAN

MEYVE PRESLERİ SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.
Yeşiltepe Mh. 8030 Sk. No: 15 Erenler / SAKARYA
T 0 264 291 49 45
A.Ş.üst. Gebze/ Y.D. : 100 037 0565
Mersis No: 0199037554500036 Tlg.Sic.No:15280

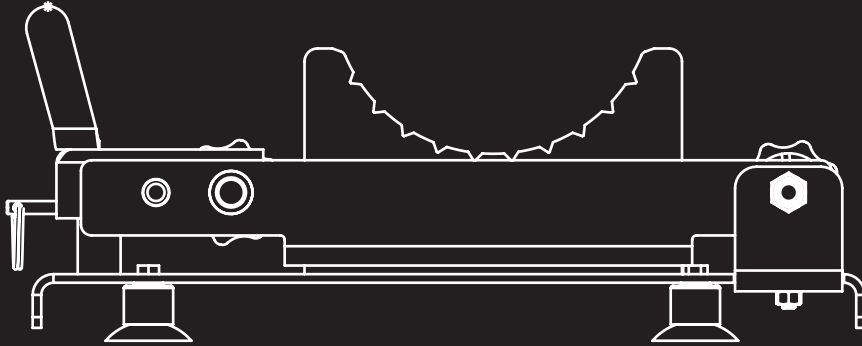
A. Fuat Gebedoy V.D. : 199 037 0565
Mersis No: 0199037854500036 Tic.Sic No:15280

Not / Note / Заметки

[illegible]

Not / Note / Заметки

This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for handwriting practice. There are no margins, text, or other markings on the page.



ANANAS GİYOTİN

KULLANIM KILAVUZU

PINEAPPLE

GUILLOTINE CUTTER

USER GUIDE

CANCAN®

• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional