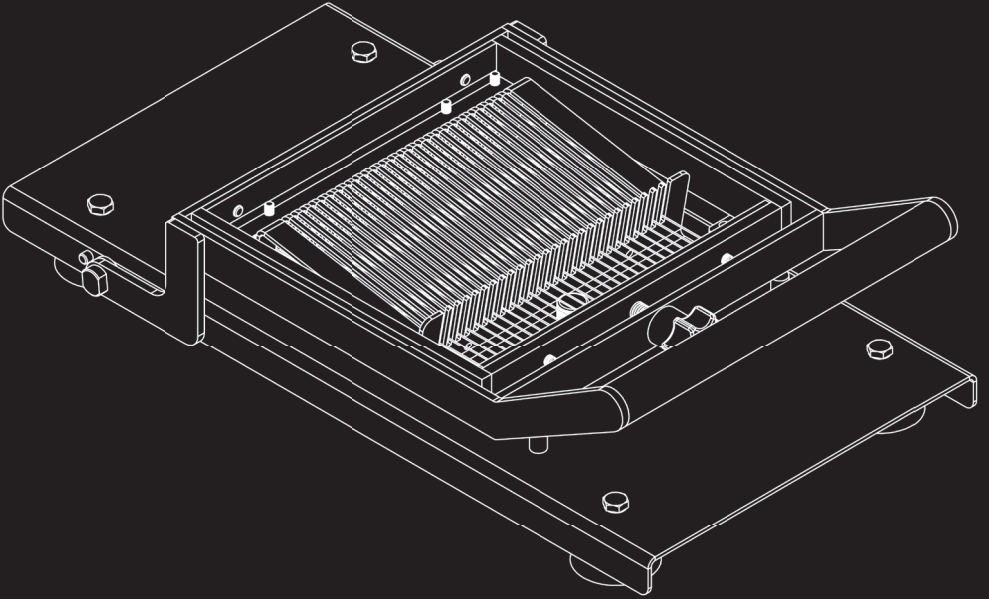


PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ

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.

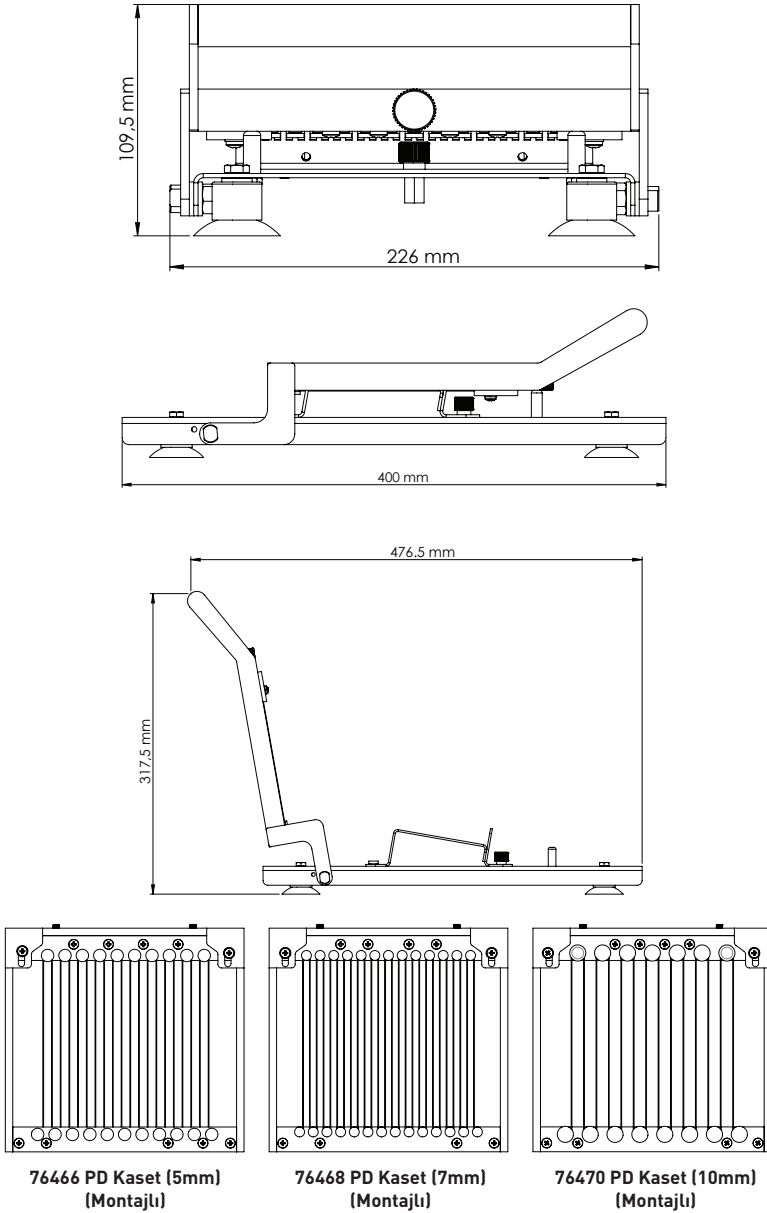
2. GENEL BİLGİ

- 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 sorunuz 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

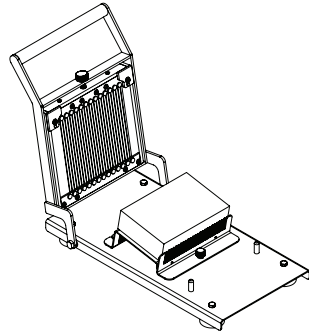
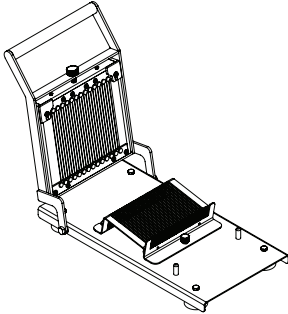
- Kurulum ve ilk çalıştırma kullanıcı tarafından yapılabilir.
- Ürünü düz ve kaygan olmayan bir zemine yerleştiriniz.

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.

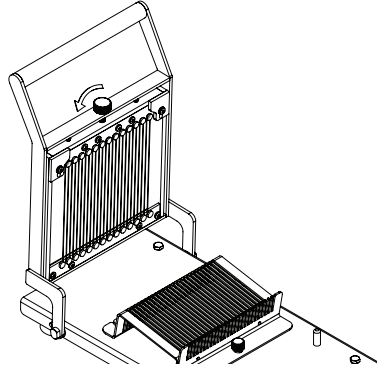


- Yavaş bir hareketle kolu aşağıya doğru bastırınız.
- Dilimlenen peyniri alabilirsiniz.
- Dilimlenmiş peyniri aldıktan sonra bir sonraki dilimleme işlemi için aynı adımları tekrarlayınız.

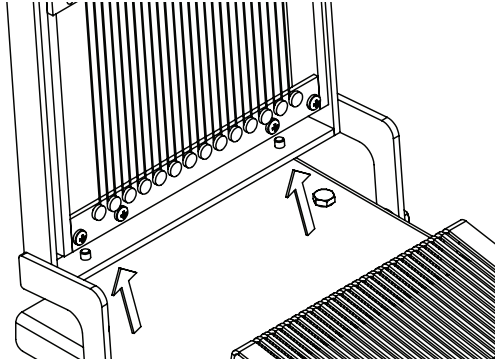
NOT: Dilimleyici ile bıçak arasındaki mesafeden daha büyük olan peyniri dilimlemeye çalışmayınız. (Makinemizin maksimum kesebileceği peynir ebatları sırasıyla genişlik, derinlik ve yükseklik 16,5 cm x 9 cm x 4 cm' dir.)

4.3 Temizlik

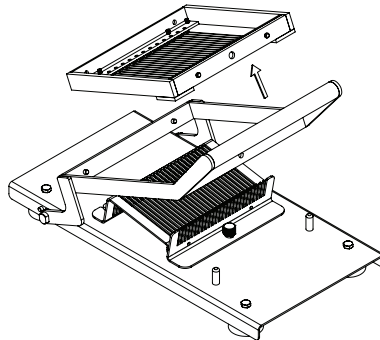
- Ürününüzün ilk kullanımından önce temiz olduğundan emin olunuz.
- Tel kasetini çıkarmak için makinenin üstünde bulunan Tırtıllı Cıvata'yı ok yönüne doğru çevirerek gevşetiniz.



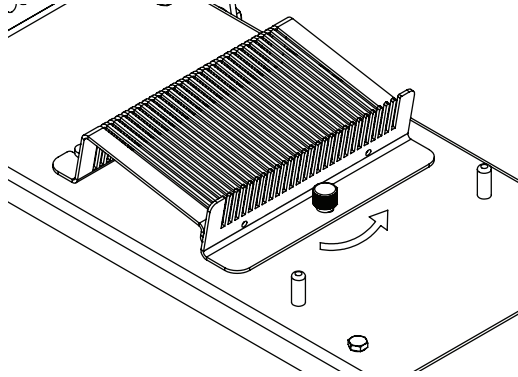
- Tel kasetini arkasında bulunan merkezleme piminden ok ile gösterildiği gibi ayırınız.



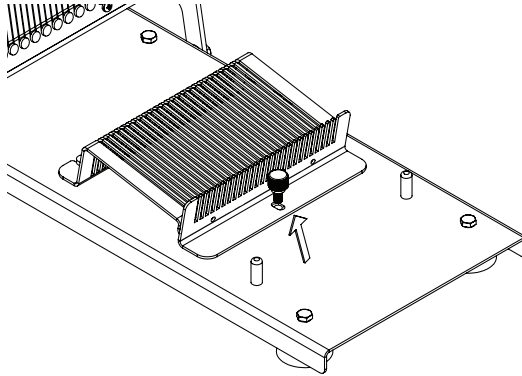
- Son adım olarak ok ile gösterildiği gibi tel kasetini çekiniz, makinadan ayırınız ve yıkayınız. **(Tel kasetini bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.)**



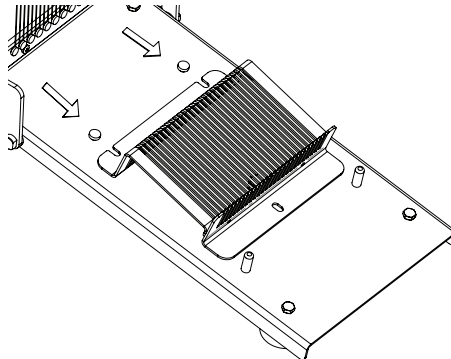
- Tablayı çıkartmak için resimde görülen Tırtıllı Cıvayı ok yönünde çevirerek gevşetiniz.



- Tırtıllı cıvayı 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

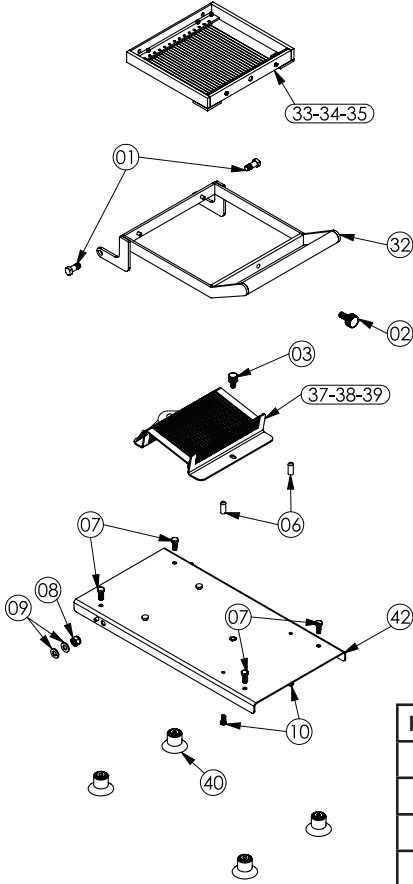
- Kesim esnasında itici kolu yukarıya doğru tam açmanız, yavaşça ittirmeniz fazla güç harcamadan kaliteli ve eşit dilimler elde etmenizi sağlar.
- Makinenizin kaydırmaz taban lastikleri ile zemine tutunması için zeminin pürüzsüz ve kuru olmasına dikkat ediniz.

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 Menteşe 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

 	
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 2006/42/AT Makina Emniyeti Yönetmeliği'nin uygulanabilen gerekliliklerinin yerine getirdiğini 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 :
PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ	CHEESE SLICER
MODEL/ TİP :	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 SLICER (5mm) 1313-2 CHEESE SLICER (7mm) 1313-3 CHEESE SLICER (10mm)
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 , TURKIYE
İMALATÇI 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 / 27.04.2026 :  MEYVE PRESLERİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ. Yeşiltepe Mh. 8030 Sk. No:15 Erenler / SAKARYA T 0 264 291 45 - F 0 264 291 49 45 A Fuat Çobanşyık Y. 199 037 8565 Mersis No: 019903745600036 Tic.Sic.No:15280

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, bayii, 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 ücretle tamiri yapılacaktır.
- 5-** Ürünün; - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde aynı arızayı üçten fazla tekrarlaması veya farklı arızaları dörtlükten fazla ortaya çıkması sonucu, mamulden yararlanamamanın süreklilik kazanması, - Tamir için geçen azami sürenin aşılması - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde satıcı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçı ve ya imalatçıdan birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamininin 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 etkililerle veya yanlış bağlantı sonucu anızalanması,
- 3- Tüketiciye teslimden sonra, ürünün nakliyat esnasında anızalanması, düşürülmesi veya darbe ve hasar görmesi,
- 4- Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan anızalar,
- 5- Ürün üzerindeki kuryede 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

Markasi

Modeli

Cinsi

Teslim Tarihi ve Yeri

Seri Numara

Garanti Süresi :

Azami Tamir Süresi

: CANCAN

1. Peynir Dilimleme Makinesi

.....

.....

.....

2 (iki) yıl

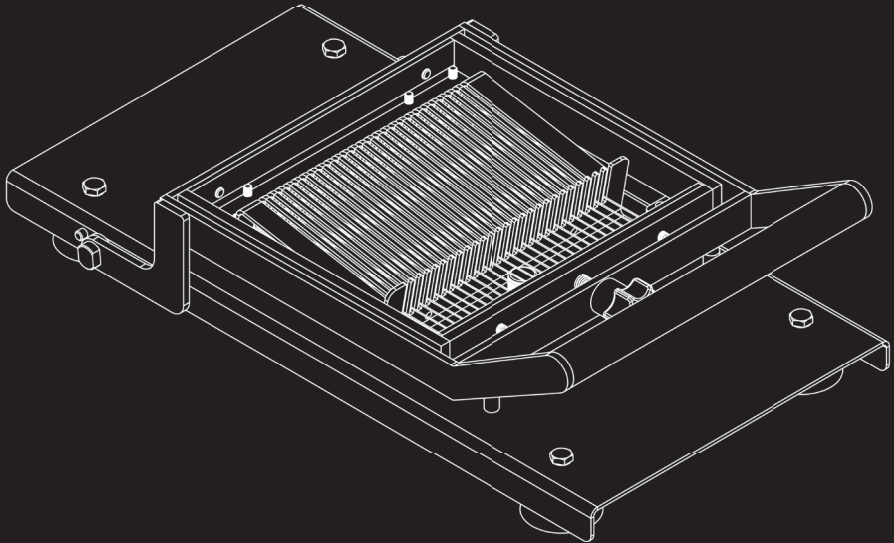
CANCAN
MEYVE PRESLERİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
Veyselçay Mah. 8030 Sok. No: 15 Etiler / SAKARYA
T.0 264 297 85 41 F.0 264 251 49 45
A. Fiat Cezayir V.D. 199 037 8665
Mersis No: 019902765500036 Tic. Sic.No:15290

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.

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.

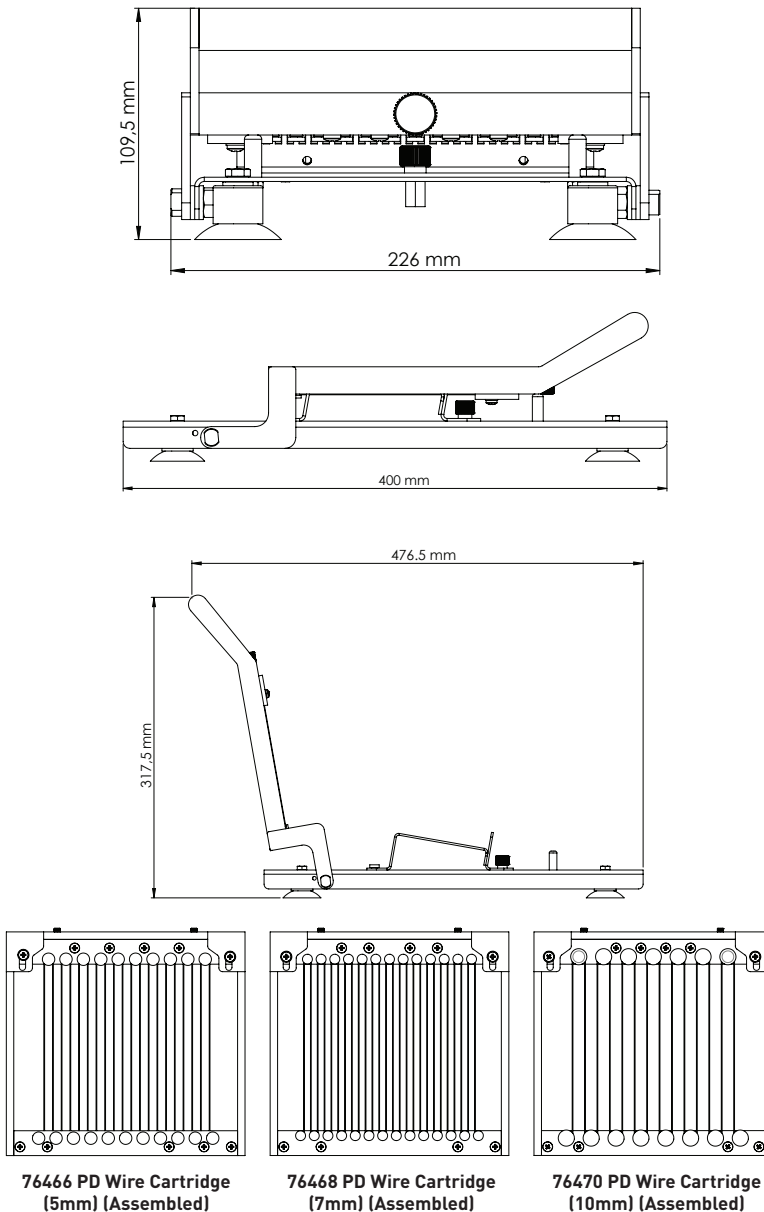
2. GENERAL INFORMATION

- 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



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

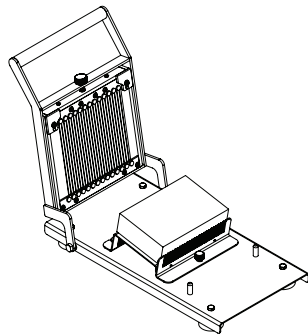
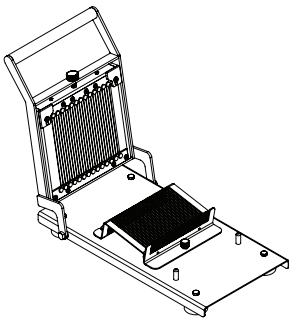
Your product will be delivered ready for use. Product is put and secured in a box tailored for the product. Open the box. You don't need to use any sharp object or knife. Take your product out of the box and place it on the area you will use.

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.

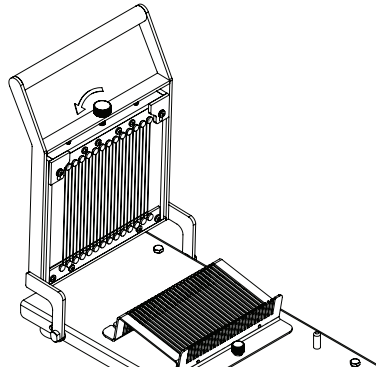


- Press the Arm downwards with a slow move.
- You can take the sliced cheese.
- Take the sliced cheese and repeat the same steps for the next slicing.

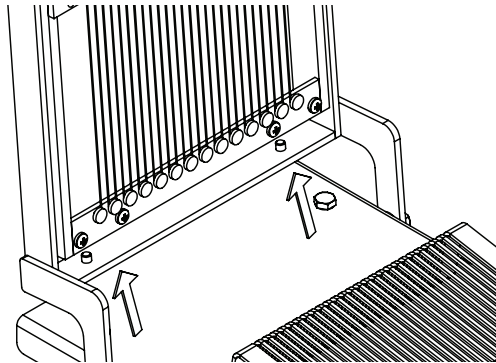
NOTE: Do not try to slice a cheese larger than the distance between the slicer and the blade.
(Maximum width, depth and height of the cheese the machine can slice are respectively 16,5 cm x 9 cm x 4 cm.)

4.3 Cleaning

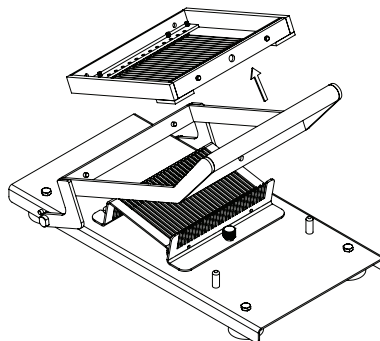
- Make sure your product is clean before first use.
- Loosen the Knurled Bolt on top in the arrow direction to remove the Wire Cartridge.



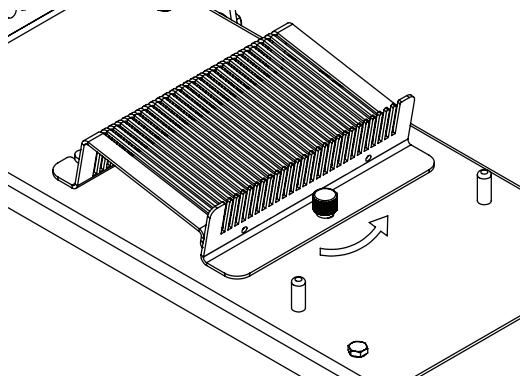
- Separate the Wire Cartridge from the Centering Pin behind it as shown by the arrows.



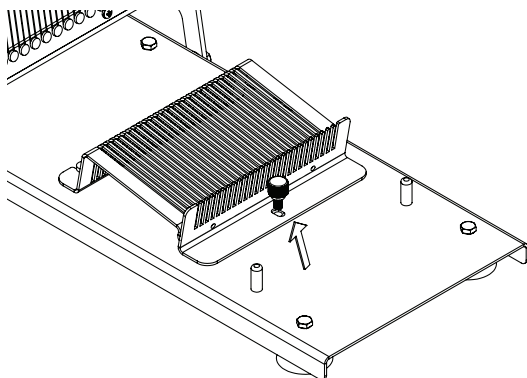
- For the last step, pull the Wire Cartridge as shown by the arrows, separate it from the machine and wash it. **(You can wash the Wire Cartridge in the dishwasher.)**



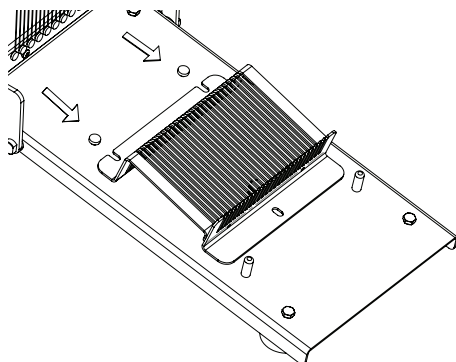
- To remove the Slicing Platform, loosen the Knurled Bolt in the arrow direction as shown in the figure.



- 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

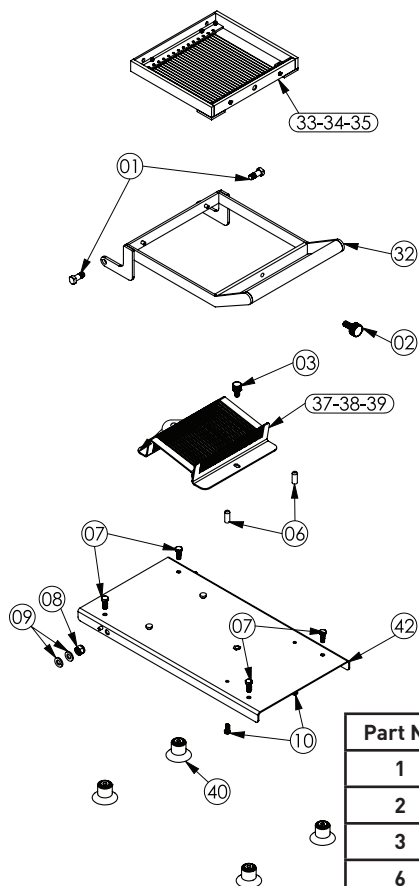
- During the cut, fully opening the Arm upwards and pushing it slow, enables you get quality and equal cuts without using much force.
- Be careful that the floor the machine will be put on is smooth and dry in order for the machine's plastic feet hold on to the floor.

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

 	
AT UYGUNLUK BEYANI İMALATÇI ADI - ADRESİ	EC DECLARATION OF CONFORMITY MANUFACTURER NAME - ADDRESS
CANCAN MEYVE PRESLERİ SAN. VE TIC. LTD. ŞTİ.	
Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15 ERENLER Adapazarı – Sakarya, TURKEY	
Aşağıda tanımlanmış olan ekipmanlar için 2006/42/AT Makina Emniyeti Yönetmeliği'nin uygulanabilen gerekliliklerinin yerine getirdiğini ve sorumluluğun alınmış olduğunu beyan ederiz. Aşağıda tanımlanan ürünler iç üretim kontrollerine bağlı olarak Firmamız tarafından kontrol edilmiştir.	We declare that the applicable requirements of the Machinery Directive 2006 / 42 / EC have been met and responsibility assumed for the equipment described below. The products described below have been inspected by our company in accordance with internal production controls.
ÜRÜN TANIMI : PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ MODEL/ TİP : 1313-1 PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ (5mm) 1313-2 PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ (7mm) 1313-3 PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ (10mm)	EQUIPMENT DESCRIPTION : CHEESE SLICER MODEL/ TYPE/ SERIAL NU. : 1313-1 CHEESE SLICER (5mm) 1313-2 CHEESE SLICER (7mm) 1313-3 CHEESE SLICER (10mm)
YÖNETMELİKLER: Makina Emniyeti Yönetmeliği 2006 / 42 AT	DIRECTIVES: Machinery Directive 2006 / 42 / EC
UYGULANAN UYUMLAŞTIRILMIŞ STANDARTLAR: EN ISO 12100:2010	Regulations Applied acc. to HARMONIZE STANDARDS:
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 , TURKIYE
İMALATÇI 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 / 27.04.2026 : 
CANCAN MEYVE PRESLERİ SAN. VE TIC. LTD. ŞTİ. Yeşiltepe Mh. 8030 Sk. No:15 Erenler / SAKARYA T 0 264 291 45 - FAKS 0 264 291 49 45 A Fuat Çobanşyık Y. D. 199 037 8565 Mersis No: 019903745600036 Tic.Sic.No:15280	

Not / Note / Заметки

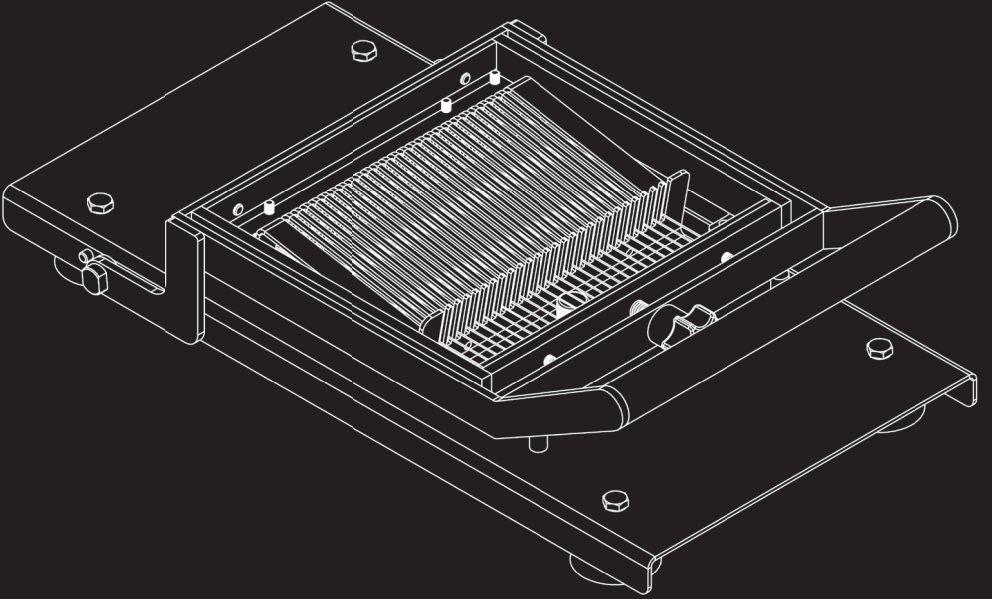
A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ

KULLANIM KLAVUZU

CHEESE SLICER

USER GUIDE



CANCAN®

• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional