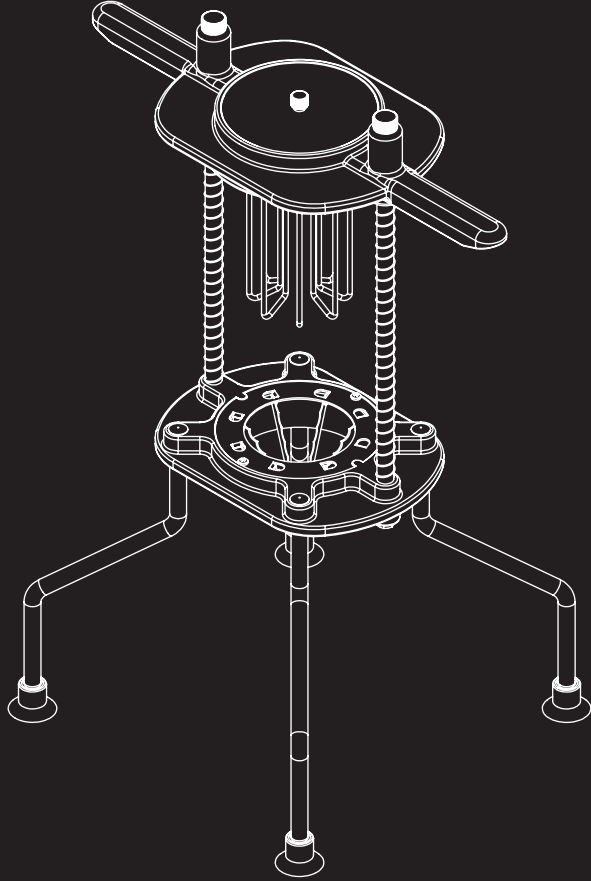


MEYVE DİLİMLEME MAKİNESİ

KULLANIM KILAVUZU

FRUIT CUTTER

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	5
4.2 - Çalıştırma	5
4.3 - Temizlik	6
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 Meyve Dilimleme Makinesi; Otel, restoran, fast food, catering firmaları vb. mekânlarda ana kullanım alanı patates, domates, elma, limon, portakal gibi meyve ve sebzelerin fazla güç gerektirmeden eşit parçalarda ve yüksek kalitede kesimini sağlar.

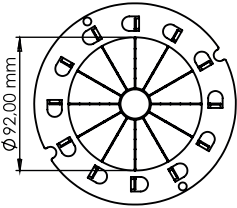
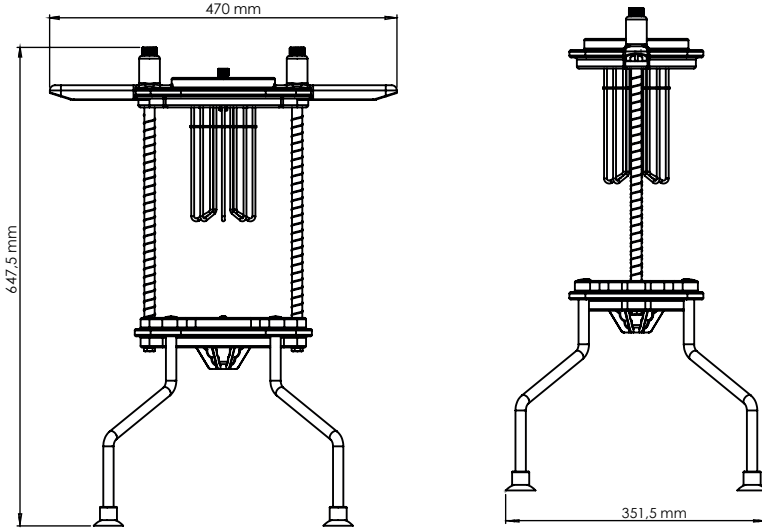
2. GENEL BİLGİ

- 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 Meyve Dilimleme Makinesi,
 - 1 Adet Kullanma Kılavuzu Olacaktır.

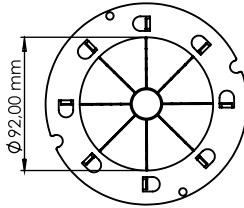
NOT: Eğer herhangi bir parça hasarlı veya eksikse, tedarikçi firmaya 3 gün içerisinde durumu bildiriniz.

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

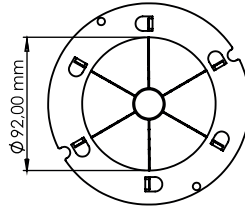
3. TEKNİK ÖZELLİKLER



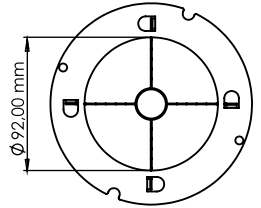
76380 Dilişleme-Çekirdek Bıçak (12li)



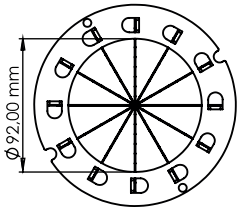
76378 Dilişleme-Çekirdek Bıçak (8li)



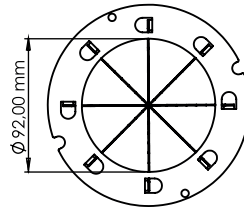
76377 Dilişleme-Çekirdek Bıçak (6li)



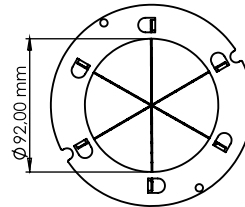
76376 Dilişleme-Çekirdek Bıçak (4li)



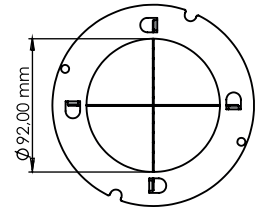
76375 Dilişleme Bıçak (12li)



76373 Dilişleme Bıçak (8li)



76372 Dilişleme Bıçak (6li)



76371 Dilişleme Bıçak (4li)

NOT: Bıçaklar opsiyoneldir. Makinenin üzerinde talebinize uygun olarak tek bıçaklı gönderim yapılmaktadır. İhtiyaç halinde diğer bıçakları tedarikçi firmadan talep edebilirsiniz.

4. KULLANIM İÇİN TALİMATLAR

4.1 Hazırlık

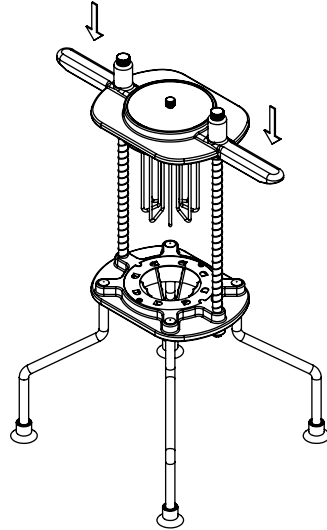
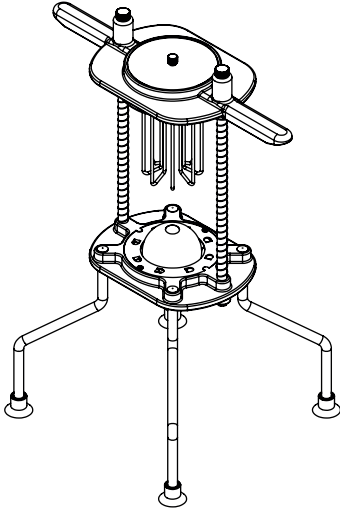
Ürününüz kullanıma hazır bir şekilde sevk edilir. Ürününüz, ürüne özel kutuya konmuş ve güvence altına alınmıştır. Kutuyu açınız. Keskin bir alet ya da bıçak kullanmanıza gerek yoktur. Ürününüzü kutu içerisinden çıkartınız ve kullanacağınız alana yerleştiriniz.

4.2 Çalıştırma

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

Uyarı: Bıçaklar çok keskindir, dikkat ediniz.

- Meyve veya sebzeyi kesim öncesi mutlaka yıkayınız.
- Meyve veya sebzeyi bıçak haznesine koyunuz.
- Dilimleme yaptığınız ürünün etrafa dağıl-maması için makinenizin altına uygun bir gastronom kuvvet kullanmanız önerilir.
- İticiyi çift elle ok yönünde bastırınız.



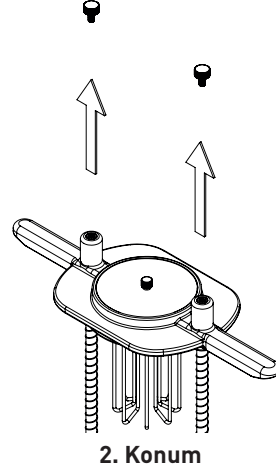
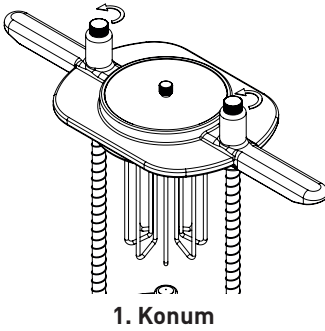
- Dilimleme işleminiz böylece gerçekleşmiş olacaktır. Diğer ürünleriniz için dilimlemeyi aynı adımlarda tekrarlayabilirsiniz.

Uyarı: Bıçaklar çok keskin olduğundan elinizi kesilmelere karşı koruyun.

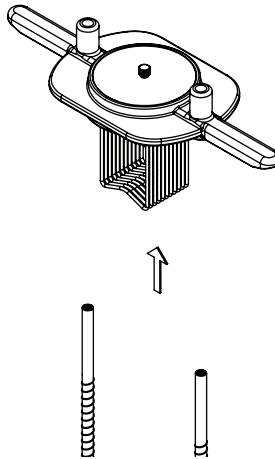
NOT: Dilimleyici bıçağın hazne çapından daha büyük olan meyveleri kesmeye çalışmayınız. Kesebileceğiniz maksimum patates çapı 8,5 cm'dir.

4.3 Temizlik

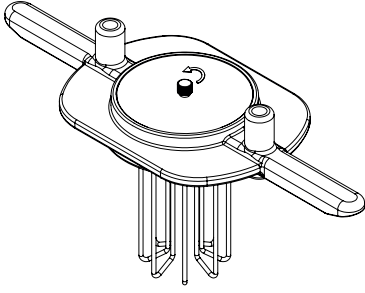
- Ürününüzün ilk kullanımından önce temiz olduğundan emin olunuz.
- İtme bloğunu ve bıçağı her kullanımdan önce iyice yıkayın.
- Ayrıca gün içerisinde kullanırken ihtiyaç durumuna göre iticiyi çıkartıp yıkamak için şekilde görülen Tırtıllı Cıvatayı ok yönünde döndürerek **1. Konumdan 2. Konuma** getiriniz.



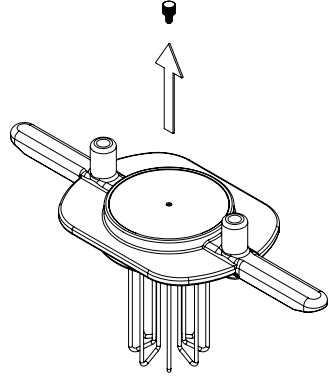
- İtici kolu ok yönünde yukarı doğru çekerek çıkartınız.



- İticiyi çıkartmak için Tırtıllı Cıvatayı ok yönünde gevşeterek **1. Konumdan 2. Konuma** getiriniz.

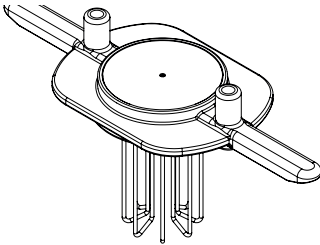


1. Konum

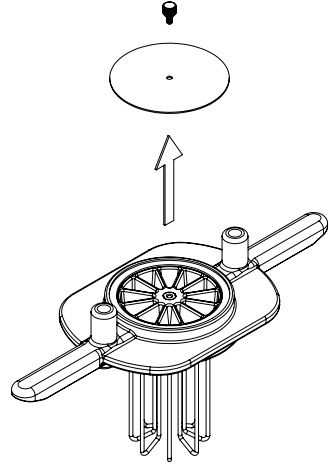


2. Konum

- Şekilde gösterildiği gibi önce itici sacı **1. Konumdan 2. Konuma** getiriniz.

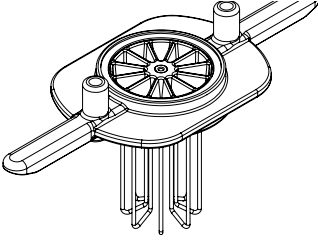
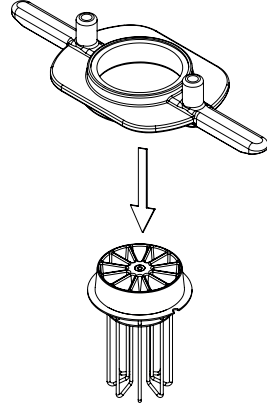


1. Konum

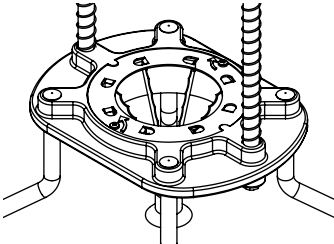
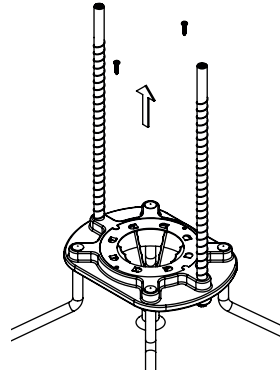


2. Konum

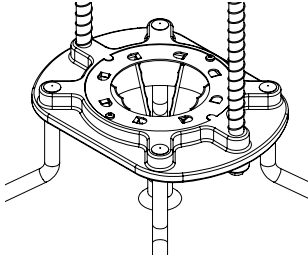
- İtici teli **1. Konumdan 2. Konuma** getirerek çıkartınız.

**1. Konum****2. Konum**

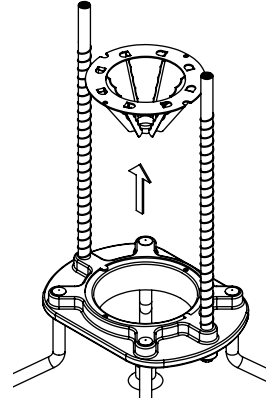
- Bıçak kasetini çıkartmak için vidayı saat yönünün tersinde yıldız uçlu tornavida yardımıyla ok yönünde gevşeterek **1. Konumdan 2. Konuma** getiriniz.

**1. Konum****2. Konum**

- Bıçak kasetini ok yönünde **1.Konumdan 2.Konuma** getirerek makineden ayırınız ve yıkayınız.



1. Konum



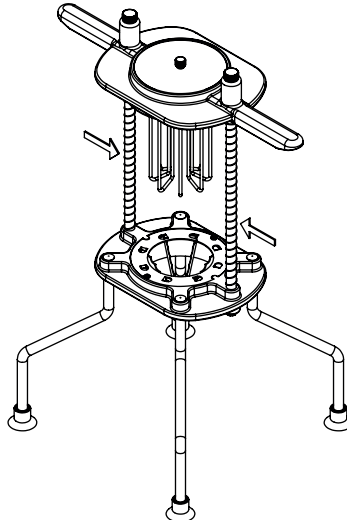
2. Konum

4.4 PRATİK VE YARARLI BİLGİLER

- Kesim esnasında itici kola çift elle bastırmanız kaliteli ve eşit dilimler elde etmenizi sağlar.
- Makineniz kaydırmaz taban lastikleri ile zemine tutunması için zeminin pürüzsüz ve kuru olmasına dikkat ediniz.

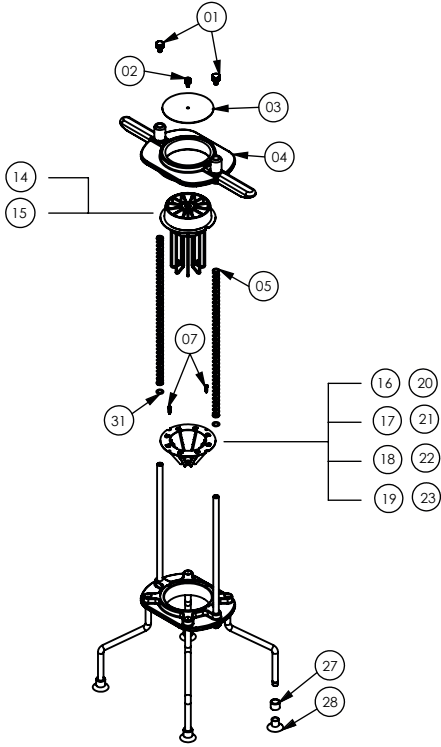
5. BAKIM

- Gerektiğinde, ok ile gösterilen kızak millerini gıdaya uygun silikonlu gres ile yağlayın.



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
01	70786	M8 Tırtıllı Civata
02	70673	M6x10 Tırtıllı Civata
03	70819	MD İtici Sac
04	44149	MD İtici Kol
05	16078	MD Yay
07	60187	YSB Vida Ø3,9x16 (Paslanmaz)
14	76384	MD İtici (4-8) (Montajlı)
15	76386	MD İtici (6-12)(Montajlı)
16	76371	Dilimleme Bıçak (4'lü)
17	76372	Dilimleme Bıçak (6'lı)
18	76373	Dilimleme Bıçak (8'li)
19	76375	Dilimleme Bıçak (12'li)
20	76376	Dilimleme-Çekirdek Bıçak (4'lü)
21	76377	Dilimleme-Çekirdek Bıçak (6'lı)
22	76378	Dilimleme-Çekirdek Bıçak (8'li)
23	76380	Dilimleme-Çekirdek Bıçak (12'li)
27	44159	Vantuz Dış Kovan
28	44158	Vantuz Ayak
31	60092	Oring (2,5xØ13)

7. PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI

Sorun	Muhtemel Sebep	Yapılacaklar
Meyve-Sebzeyi düzgün kesmiyor.	Bıçak deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.
	İtici tel 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 ürün sallanıyor.	Ayak lastikleri deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.

8. CE BELGESİ

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 2006/42/AT Makina Emniyeti Yönetmeliği'nin 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 :****MEYVE DİLİMLEME MAKİNESİ****FRUIT CUTTER****MODEL/ TİP :****MODEL/ TYPE/ SERIAL NU. :**

1315-1 MEYVE DİLİMLEME MAKİNESİ (4 Dilim)
1315-2 MEYVE DİLİMLEME MAKİNESİ (6 Dilim)
1315-3 MEYVE DİLİMLEME MAKİNESİ (8 Dilim)
1315-4 MEYVE DİLİMLEME MAKİNESİ (12 Dilim)
1315-5 MEYVE DİLİMLEME MAKİNESİ (Göbek Çıkaran)
(4 Dilim)
1315-6 MEYVE DİLİMLEME MAKİNESİ (Göbek Çıkaran)
(6 Dilim)
1315-7 MEYVE DİLİMLEME MAKİNESİ (Göbek Çıkaran)
(8 Dilim)
1315-8 MEYVE DİLİMLEME MAKİNESİ (Göbek Çıkaran)
(12 Dilim)

1315-1 FRUIT CUTTER (4 Slices)
1315-2 FRUIT CUTTER (6 Slices)
1315-3 FRUIT CUTTER (8 Slices)
1315-4 FRUIT CUTTER (12 Slices)
1315-5 FRUIT CUTTER (CORE REMOVER)(4 Slices)
1315-6 FRUIT CUTTER (CORE REMOVER)(6 Slices)
1315-7 FRUIT CUTTER (CORE REMOVER)(8 Slices)
1315-8 FRUIT CUTTER (CORE REMOVER)(12 Slices)

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
:**CANCAN®**
MEYVE PRESLERİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
Vesiltepe Mh. 8030 Sok. No:15 Erenler / SAKARYA
T 0 264 291 49 41 F 0 264 291 49 45
A.Fuat Cebeysoy Y.D. : 199 037 8565
www.can-can.com.tr

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 ücret etmesizin 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 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 tüketimin 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 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 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

Markasi :CANCAN

Modeli : Meyve Dilimleme Makinesi

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 / İmzası :

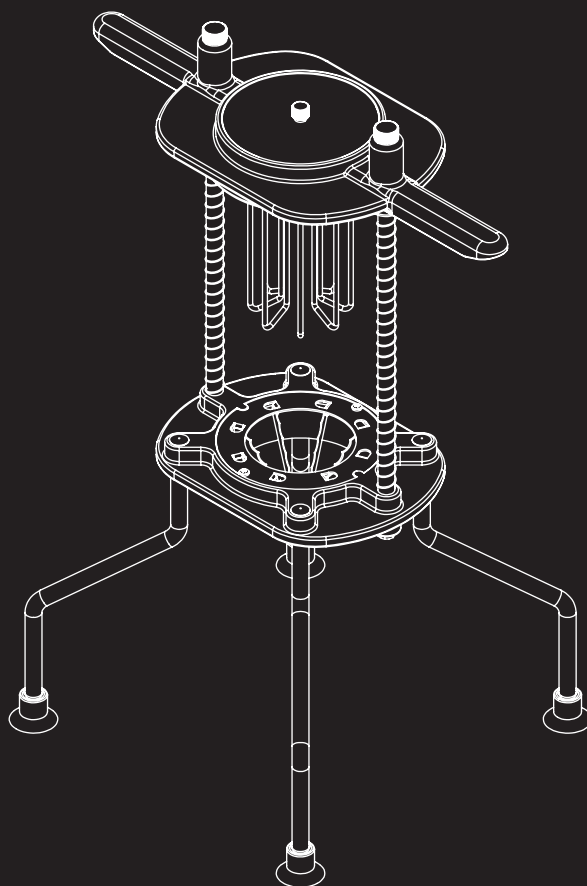
CANGCAN®
MEYVE PRESLENİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
Yedigöze Mah. 8030. Sok. No:15 Etiler / ŞAKIRPA
T:0242 291 45 44 F:0242 261 49 45
A. Flur Cengizli Y.O. 199 087 8665
Mersis No: 0199079565000036 Tr. Sic.No:15290

Not / Note / ЗаметкиA series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

Not / Note / ЗаметкиA series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

FRUIT CUTTER

USER GUIDE



CANCAN®

• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional

CONTENTS

1 - INTRODUCTION	18
2 - GENERAL INFORMATION	18
3 - TECHNICAL SPECIFICATIONS	19
4 - INSTRUCTIONS FOR USE	
4.1 - Preparation	20
4.2 - Operation	20
4.3 - Cleaning	21
4.4 - Practical And Useful Information	24
5 - MAINTENANCE	24
6- SPARE PARTS DRAWINGS AND LIST	25
7 - TROUBLE SHOOTING	26
8 - CE CERTIFICATE	27
9- WARRANTY	28

1. INTRODUCTION

The Cancan Manual Fruit Cutter; ensures high quality and equal slices of its primary intended use for fruits and vegetables like potato, tomato, apple, lemon, orange in places such as hotels, restaurants, fast food and catering companies etc. without using much force.

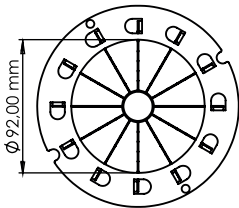
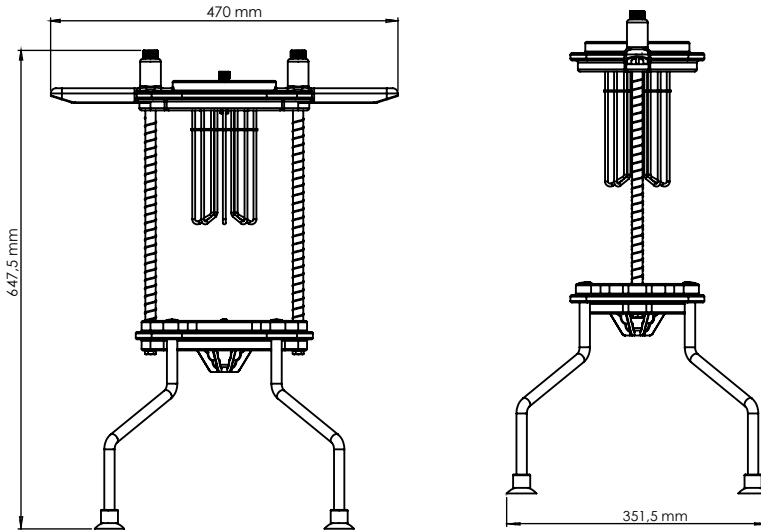
2. GENERAL INFORMATION

- 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 Manual Fruit Cutter,
 - 1 User Manual.

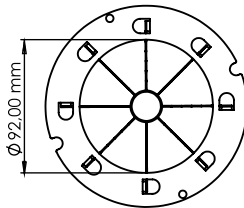
NOTE: If any part is damaged or missing, please notify the supplier of the situation within 3 days.

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.

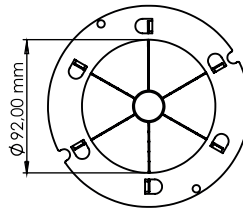
3. TECHNICAL SPECIFICATIONS



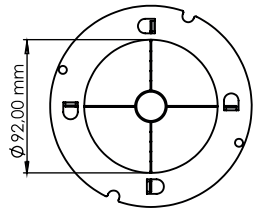
76380 Slicing-Core Blade (12)



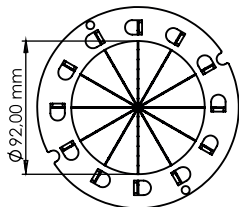
76378 Slicing-Core Blade (8)



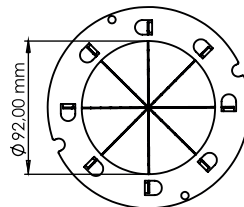
76377 Slicing-Core Blade (6)



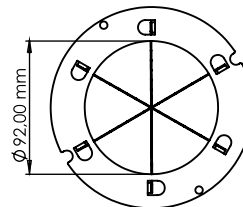
76376 Slicing-Core Blade (4)



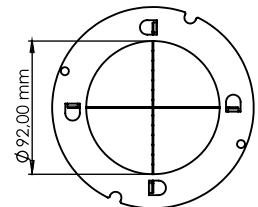
76375 Slicing Blade (12)



76373 Slicing Blade (8)



76372 Slicing Blade (6)



76371 Slicing Blade (4)

NOTE: Blades are optional. Slicer will be sent with a single blade suiting your request. You may ask for other blades from the supplier as may be required.

4. INSTRUCTIONS FOR USE

4.1 Preparation

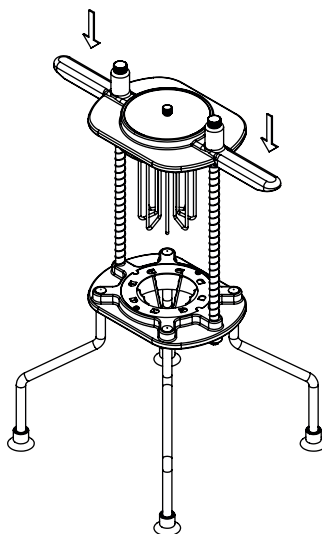
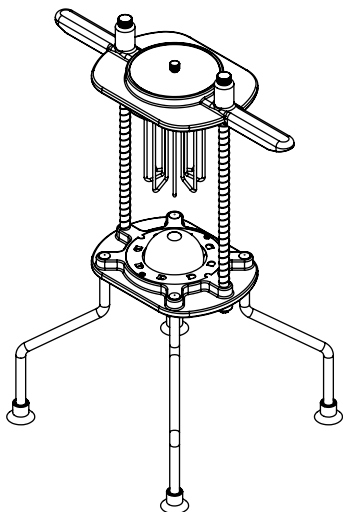
Your product will be delivered ready for use. Product is put and secured in a box tailored for the product. Open the box. You don't need to use any sharp object or knife. Take your product out of the box and place it on the area you will use.

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 Blade and the Pusher Block of the Product are clean as they will be in contact with fruit and vegetable.

Warning: Blades are extremely sharp, be careful.

- Necessarily wash the fruit or the vegetable before cutting.
- Put the fruit or the vegetable in the blade deck.
- Place a suitable gastronomy tub under the blades to prevent sliced fruit or vegetable scatter around.
- Press the Pusher with two hands in the arrow direction.



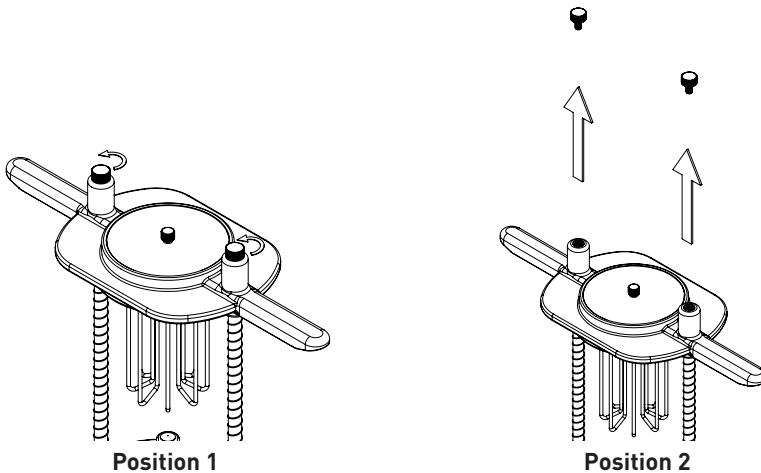
- You can repeat the slicing process performed above with the same steps for your other products.

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

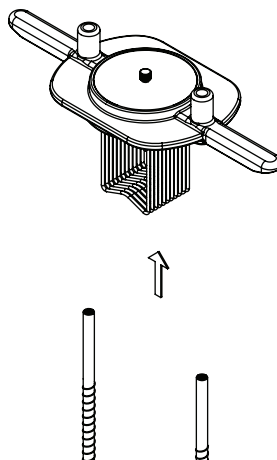
NOTE: Do not try to cut the fruits that are larger than the diameter of the Blade. Maximum diameter of the fruit or vegetable you can cut in the Cutter is 8,5 cm.

4.3 Cleaning

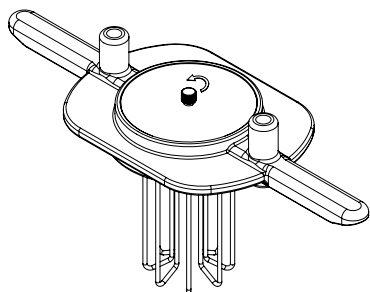
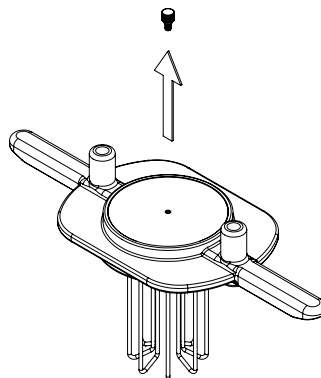
- Make sure your Product is clean before first use.
- Wash the Pusher Block and the Blade thoroughly before each use.
- In addition, in order to remove and clean the Pusher Block as may be required during the day, turn the Knurled Bolt in the arrow direction and take it from **Position 1** to **Position 2**.



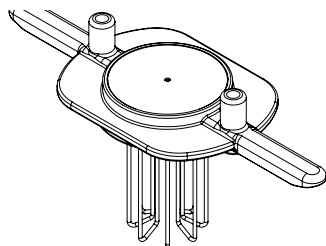
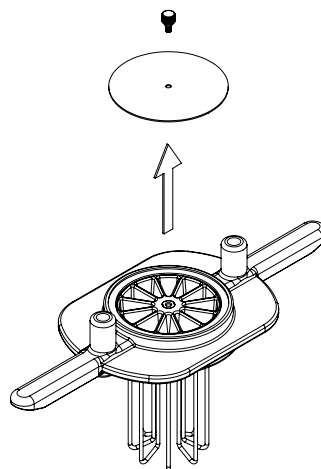
- Pull the Pusher Block Arm upwards in the arrow direction and remove it.



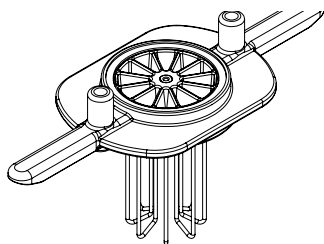
- Loosen the Knurled Bolt in the arrow direction and take it from **Position 1** to **Position 2** to remove the Pusher Block.

**Position 1****Position 2**

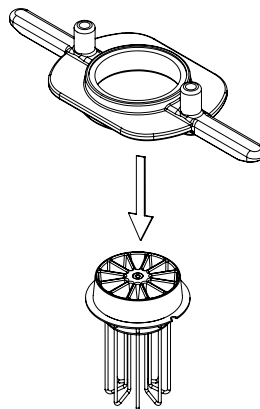
- As seen in the figure, first take the Pusher Block Sheet from **Position 1** to **Position 2**.

**Position 1****Position 2**

- Take the Pusher Block from **Position 1** to **Position 2** and remove it.

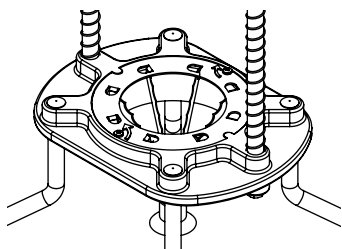


Position 1

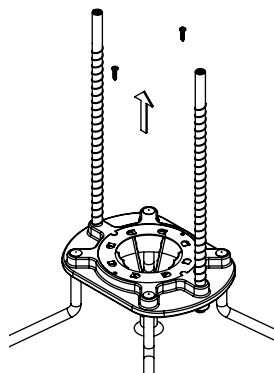


Position 2

- To remove the Blade loosen the Screw in the counter-arrow direction using a fillister head screw driver and take it from **Position 1** to **Position 2**.

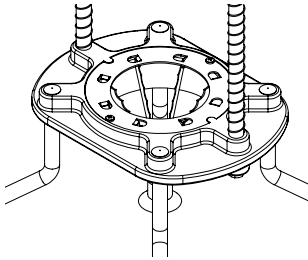
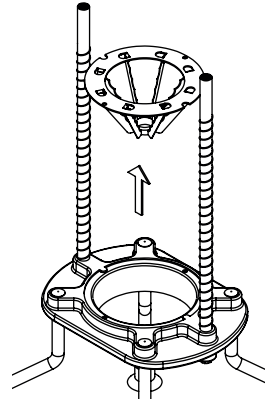


Position 1



Position 2

- Turn the Blade in the arrow direction and take it from **Position 1** to **Position 2**, remove it from The Cutter and wash it.

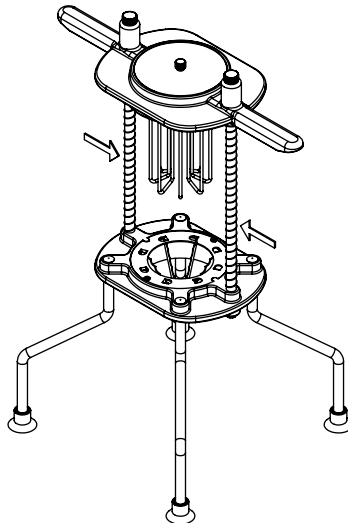
**Position 1****Position 2**

4.4 PRACTICAL AND USEFUL INFORMATION

- During cut, pressing the Pusher Block Arm with two hands enables you to get quality and equal slices.
- Be careful that the floor the machine will be put on is smooth and dry in order for The Cutter's non-slip rubber feet hold on to the floor.

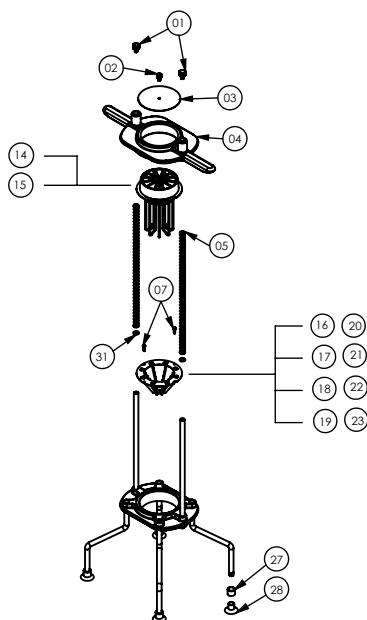
5. MAINTENANCE

- When required, lubricate the Slide Shafts shown with arrows with food grade white silicone grease.



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
01	70786	M8 Knurled Bolt
02	70673	M6x16 Knurled Bolt
03	70819	MD Pusher Block Sheet
04	44149	MD Pusher Arm
05	16078	MD Spring
07	60187	Screw (Ø3,9x16) (Stainless)
14	76384	MD Pusher Block (4-8)(Assembled)
15	76386	MD Pusher Block (6-12)(Assembled)
16	76371	Slicer Blade (Four-Slice)(Assembled)
17	76372	Slicer Blade (Six-Slice)(Assembled)
18	76373	Slicer Blade (Eight-Slice)(Assembled)
19	76375	Slicer Blade (Twelve-Slice)(Assembled)
20	76376	Slicer-Core Remover Blade (Four-Slice)(Assembled)
21	76377	Slicer-Core Remover Blade (Six-Slice)(Assembled)
22	76378	Slicer-Core Remover Blade (Eight-Slice)(Assembled)
23	76380	Slicer-Core Remover Blade (Twelve-Slice)(Assembled)
27	44159	Suction Cup Outer Sleeve
28	44158	Suction Cup Foot
31	60092	O-Ring (2,5xØ13)

7. TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible Cause	Actions
Vegetable-Fruit not sliced appropriately.	Blade may be deformed.	Call the supplier.
	Pusher Wire may be deformed.	Call the supplier.
Pusher arm is hard to move.	Slide Shafts may be unlubricated.	Lubricate the Slide Shafts with food grade white silicone grease.
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 2006/42/AT Makina Emniyeti Yönetmeliği'nin 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 :

MEYVE DİLİMLEME MAKİNESİ

FRUIT CUTTER

MODEL/ TİP :

MODEL/ TYPE/ SERIAL NU. :

1315-1 MEYVE DİLİMLEME MAKİNESİ (4 Dilim)
1315-2 MEYVE DİLİMLEME MAKİNESİ (6 Dilim)
1315-3 MEYVE DİLİMLEME MAKİNESİ (8 Dilim)
1315-4 MEYVE DİLİMLEME MAKİNESİ (12 Dilim)
1315-5 MEYVE DİLİMLEME MAKİNESİ (Göbek Çıkaran)
(4 Dilim)
1315-6 MEYVE DİLİMLEME MAKİNESİ (Göbek Çıkaran)
(6 Dilim)
1315-7 MEYVE DİLİMLEME MAKİNESİ (Göbek Çıkaran)
(8 Dilim)
1315-8 MEYVE DİLİMLEME MAKİNESİ (Göbek Çıkaran)
(12 Dilim)

1315-1 FRUIT CUTTER (4 Slices)
1315-2 FRUIT CUTTER (6 Slices)
1315-3 FRUIT CUTTER (8 Slices)
1315-4 FRUIT CUTTER (12 Slices)
1315-5 FRUIT CUTTER (CORE REMOVER)(4 Slices)
1315-6 FRUIT CUTTER (CORE REMOVER)(6 Slices)
1315-7 FRUIT CUTTER (CORE REMOVER)(8 Slices)
1315-8 FRUIT CUTTER (CORE REMOVER)(12 Slices)

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
: TURKEY

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 TİC. LTD. ŞTİ.
Veşiltepe Mh. 8030 SOK. No:15 Erenler / SAKARYA
T 0 264 291 49 41 F: 0 264 291 49 45
A.Fuat Cebeysoy Y.D. : 199 037 8565
www.cancantr.com.tr

9. 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 2 (two) 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 three times 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 insitution.

The following conditions are not covered by the warranty:

- 1- Determining that the product 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.

PRODUCT
 Brand : CANCAN
 Model : Fruit Cutter
 Type :
 Delivery Date and Place :
 Seri Number :
 Guarantee time : 2 (two) year
 Maximum Fixing Time : ys

AUTHORISED SELLER

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



Not / Note / ЗаметкиA series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

Not / Note / Заметки

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

Not / Note / Заметки

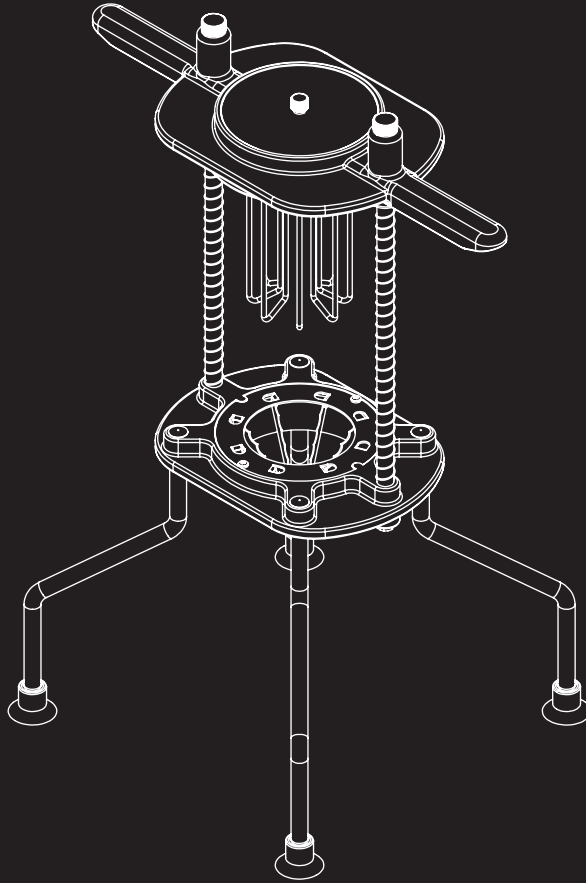
A series of horizontal dotted lines for writing notes.

MEYVE DİLİMLEME MAKİNESİ

KULLANIM KILAVUZU

FRUIT CUTTER

USER GUIDE



CANCAN®

• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional