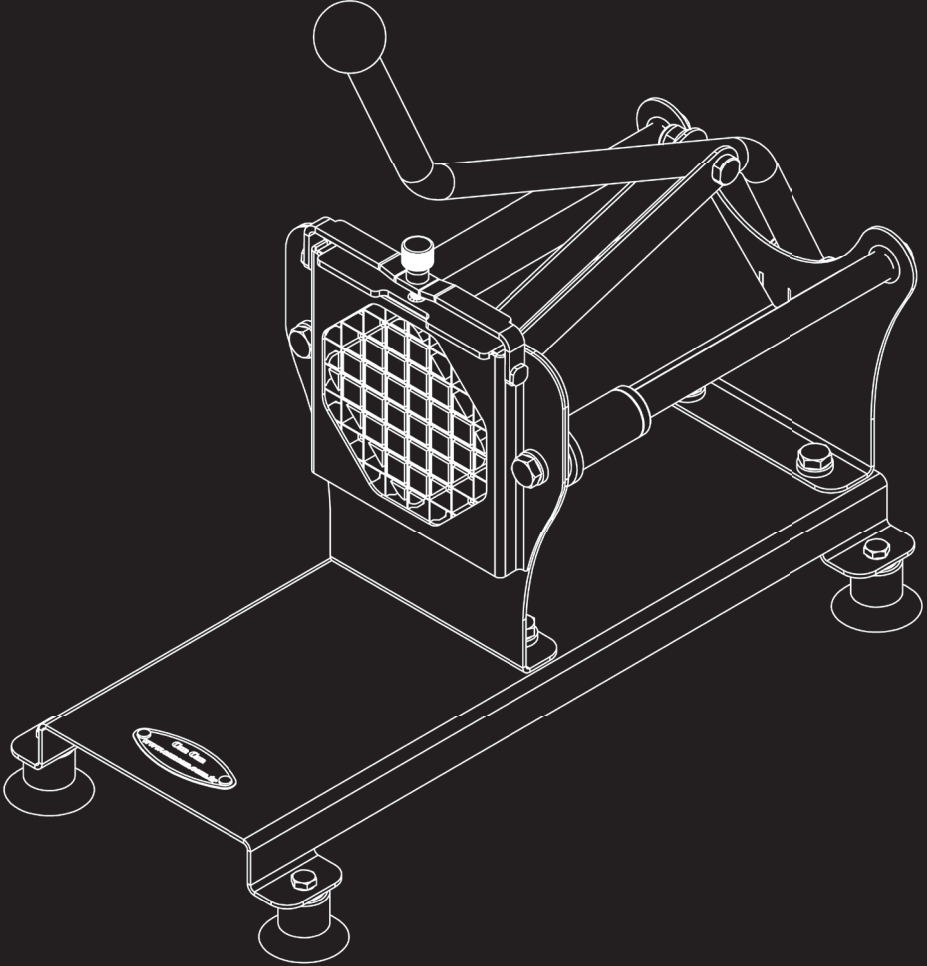


MANUEL PARMAK PATATES DİLİMLEME MAKİNESİ

KULLANIM KILAVUZU

MANUAL POTATO 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	8
5 - BAKIM	8
6 - YEDEK PARÇA RESİMLERİ ve LİSTESİ	9
7 - AKSESUAR	
7.1 - Duvar Braketi	10
7.2 - Masa Braketi	12
8 - PROBLEMLER VE ÇÖZÜM YOLLARI	14
9 - CE BELGESİ	15
10- GARANTİ	16

1. GİRİŞ

Cancan Manuel Parmak Patates Dilimleme Makinesi; Otel, restoran, fast food, catering firmaları vb. mekânlarda ana kullanım alanı Patates olmakla beraber Salatalık, Kabak, Patlıcan, Havuç gibi sebzelerin güç gerektirmeden eşit parçalarda yüksek kalitede kesimini sağlar.

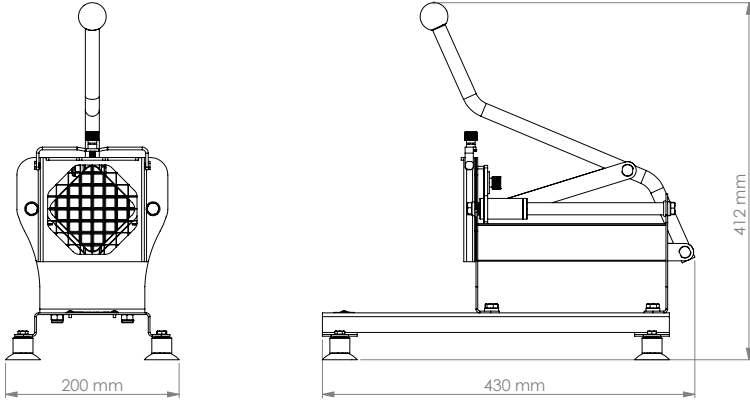
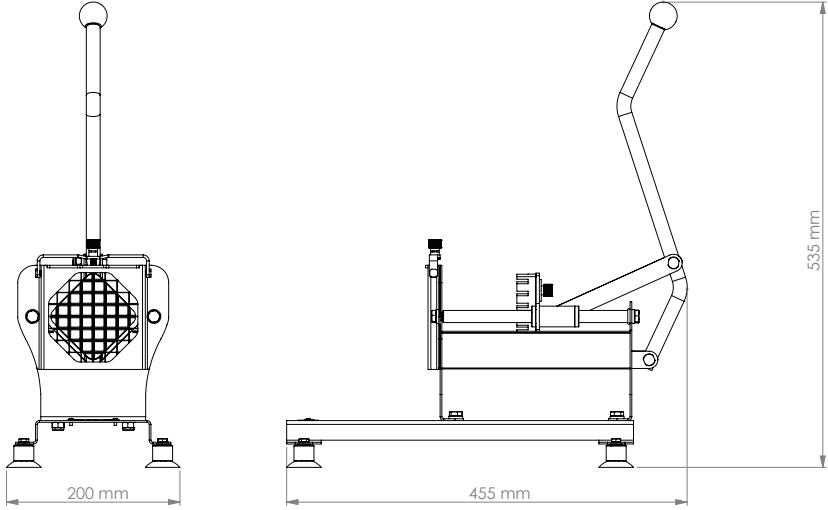
2. GENEL BİLGİ

- 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 Manuel Parmak Patates Dilimleme Makinesi,
 - 1 Adet Kullanma Kılavuzu Olacaktır.

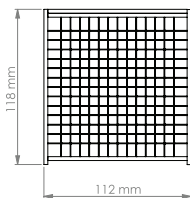
NOT: Eğer herhangi bir parça hasarlı veya eksikse, tedarikçi firmaya 3 gün içerisinde durumu bildiriniz.

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

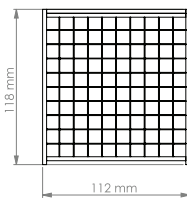
3. TEKNİK ÖZELLİKLER



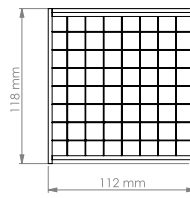
76413 MPD Bıçak (6x6mm)



76410 MPD Bıçak(10x10mm)



76414 MPD Bıçak(13x13mm)



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.

NOT: Ürünü masa braketi ile tezgâha, duvar braketi ile duvara monte edebilirsiniz. (Sabitleme aparatları opsiyoneldir, tedarikçi firmadan talep edebilirsiniz.)

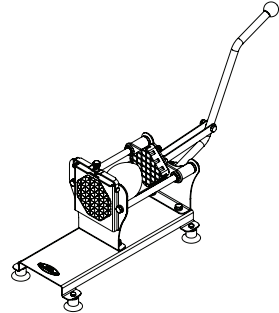
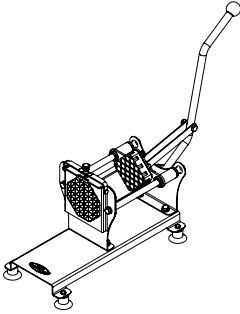
4.2 Çalıştırma

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

Ürününüzün özellikle Sebze ile temas eden bıçak ve itici dilimleyicinin temiz olduğundan emin olun, gerekirse nemli bir bezle siliniz.

Uyarı: Bıçaklar çok keskindir, dikkat ediniz.

- Sebzeyi kesim öncesi mutlaka yıkayınız.
- İtici kolu çekiniz.
- Dilimleyici ile bıçak arasına Sebzeyi dikkatlice koyunuz.



Uyarı: Bıçaklar çok keskin olduğundan elinizi kesilmelere karşı koruyun.

- Hızlı bir hareketle kolu itiniz.

NOT: Dilimleyici ile bıçak arasındaki mesafeden daha büyük olan sebzeleri kesmeye çalışmayınız. (Makinemizin maksimum kesebileceği sebze boyu 14 cm ve sebze çap 10 cm'dir.)

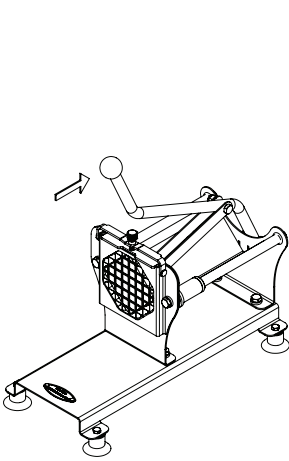
Uyarı: Kesilen patateslerin etrafa dağılmaması için bıçakların altına uygun bir gastronomi kütüğü koyunuz.

- Dilimlenmiş sebzeleri aldıktan sonra aynı işlemi tekrarlayınız.

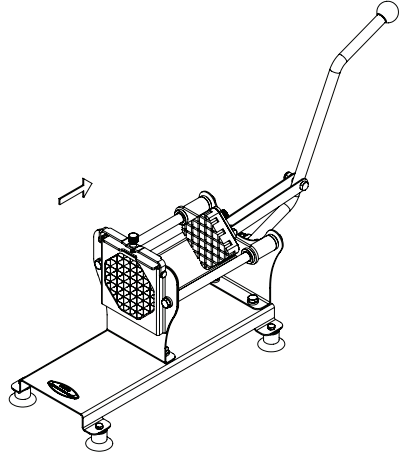
4.3 Temizlik

- Ürününüzün ilk kullanımından önce temiz olduğundan emin olunuz.
- İtici ve bıçağı her kullanımdan önce iyice yıkayın.
- Ayrıca gün içerisinde kullanırken ihtiyaç durumuna göre kolu ok yönünde

1. Konumdan 2. Konuma getiriniz

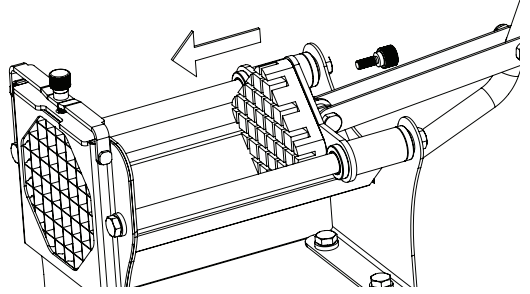
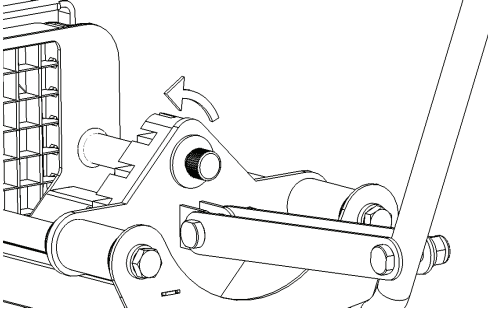


1.Konum

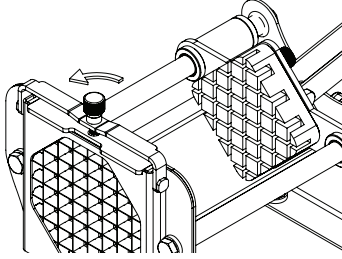


2.Konum

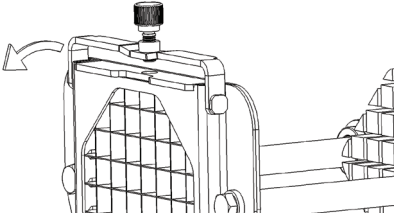
- İtçinin arkasında bulunan Tırtıllı Cıvata'yı elinizle saat yönü tersine olacak şekilde çevirerek çıkartınız ve iticiyi ok yönünde çekiniz.



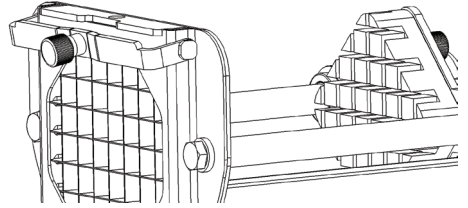
- Bıçağı çıkarmak için öncelikle Tırtıllı Cıvata'yı ok yönünde çevirerek gevşetiniz.



- Bıçak Sabitleyici Sacı ok yönünde aşağıya indirerek **1. Konumdan 2. Konuma** getiriniz.

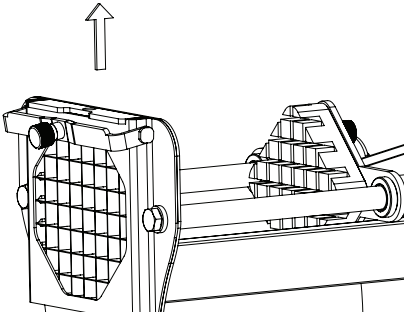


1.Konum

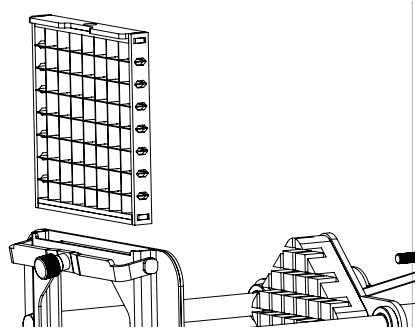


2.Konum

- Bıçağı ok yönünde **1. Konumdan 2. Konuma** getirerek çıkartınız.



1.Konum



2.Konum

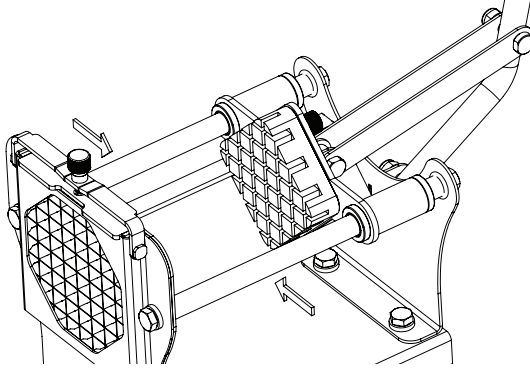
- Ürünü ılık su ile yıkadıktan sonra mutlaka durulayınız ve kurulayınız. Yıkamada sıcak su kullanmayınız. Sıcak su kızak plastiğinde genleşmeye yol açacağından kullanımda problem yaşayabilirsiniz.

4.4 PRATİK VE YARARLI BİLGİLER

- Kesim esnasında itici kolu tam açmanız, hızlı ittirmeniz fazla güç harcamadan kaliteli kesim elde etmenizi sağlar.
- Makineniz kaydırmaz taban lastikleri ile zemine tutunduğundan zeminin pürüzsüz ve kuru olmasına dikkat ediniz.

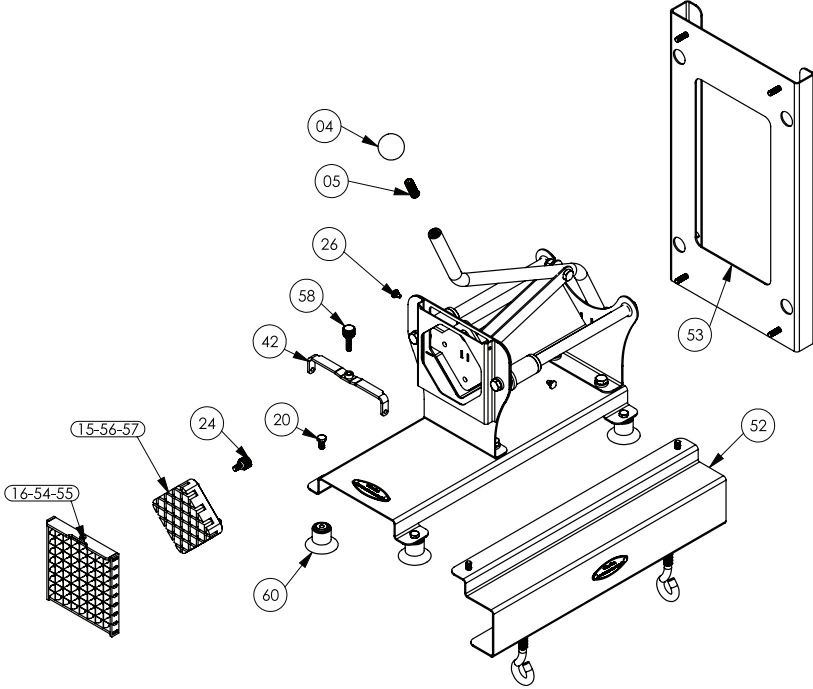
5. BAKIM

- Gerektiğinde, kızak millerini gıdaya uygun silikonlu gres ile yağlayınız.



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

6. YEDEK PARÇA RESİMLERİ VE LİSTESİ



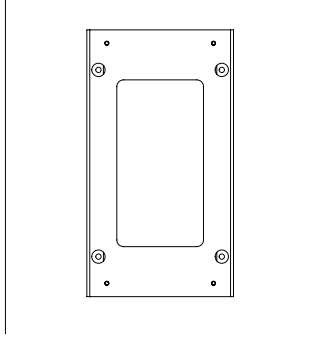
Parça No	Referans No	Parça Adı
04	60330	M10 Bakalit Topuz
05	60331	M10x30 Setskur
15	76451	MPD İtici (13mm) (Montajlı)
16	76414	MPD Bıçak (13mm) (Montajlı)
20	60004	AA M6x12 Civata (Paslanmaz)
24	70673	M6x10 Tırtıllı Civata
26	77136	Bıçak Sabitleme Pimli Civata
42	76450	MPD Bıçak Kilit (Montajlı)
52	76460	MPD Masa Braketi Yan (Montajlı)
53	76461	MPD Duvar ve Masa Braketi (Montajlı)
54	76413	MPD Bıçak (6mm) (Montajlı)
55	76410	MPD Bıçak (10mm) (Montajlı)
56	76452	MPD İtici (10mm) (Montajlı)
57	76453	MPD İtici (6mm) (Montajlı)
58	77137	M6x20 Tırtıllı Civata
60	76552	Vantuz Kısa Ayak (Montajlı)

7. AKSESUARLAR

7.1 Duvar Braketi

Montaj

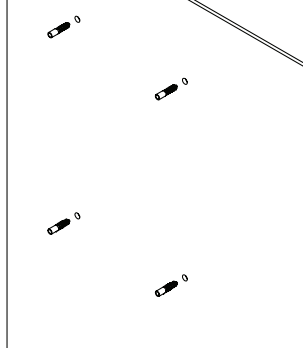
1. Duvar braketini montajlayacağınız yüzeye koyunuz



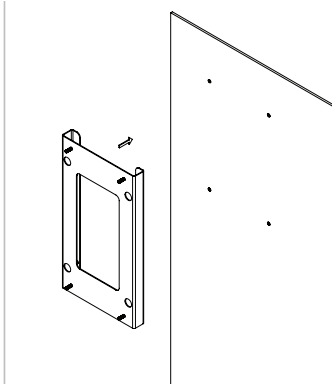
2. Kalem yardımıyla montaj deliklerini işaretleyiniz.

3. Ø8 Matkap ile duvarı işaretlediğiniz noktadan deliniz.

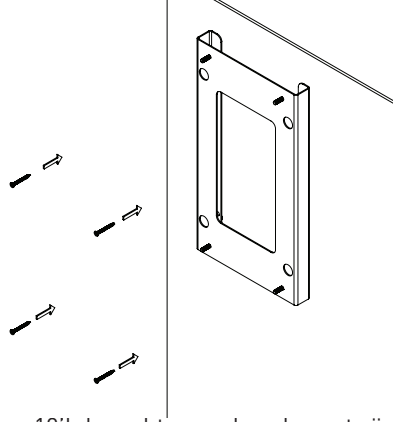
4. Kutudan çıkan Dübel (Ø8) deldiğiniz noktalara takınız.



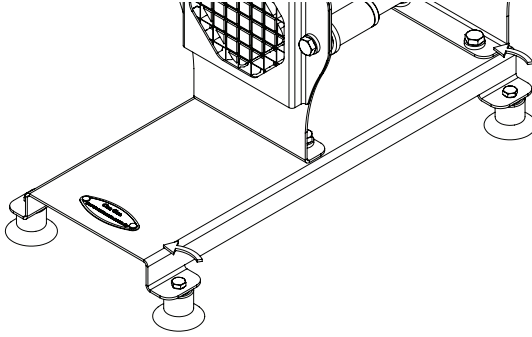
5. Duvar braketini deliklere denk gelecek şekilde merkezleyiniz.



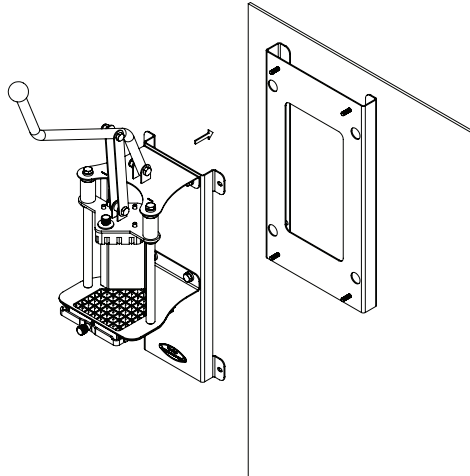
6. Kutudan çıkan Dübel Vidasını (Ø5x40) şekildeki gibi sıkınız.



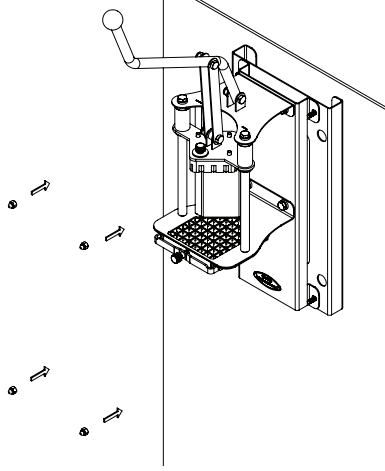
7. Makinenizin vantuz ayaklarını 10'luk anahtar yardımıyla saat yönü tersine doğru çevirerek sökünüz.



8. Duvar braketinin üzerindeki 4 adet saplamaya şekildeki gibi makinenizi yerleştiriniz.

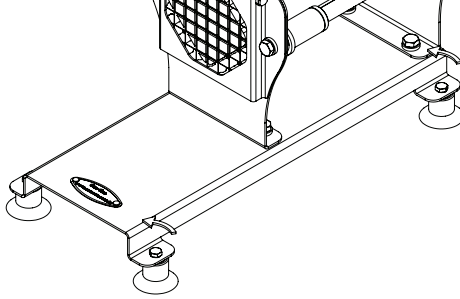


9. Kutudan çıkan M6 Şapkalı Somunları şekildeki gibi sıkınız.

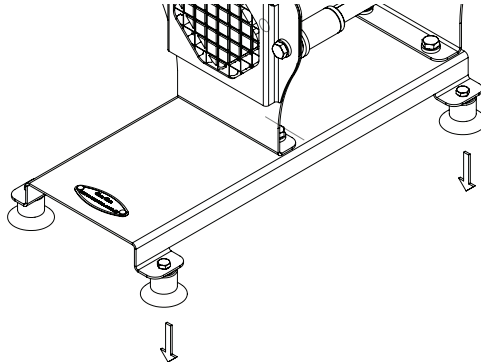


7.2 Masa Braketi Montaj

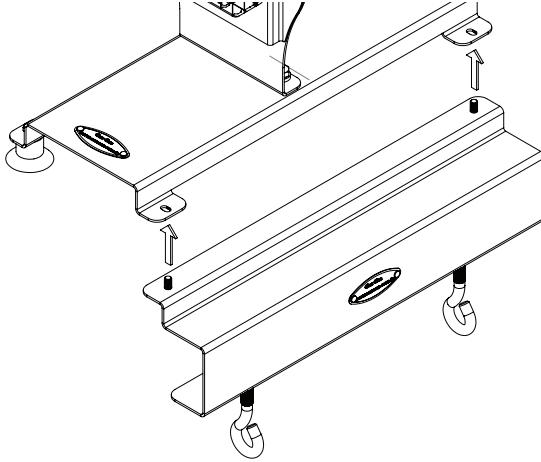
1. Makine üzerindeki şekilde gösterilen civataları 10'luk anahtar yardımıyla saat yönü tersine doğru çevirerek sökünüz.



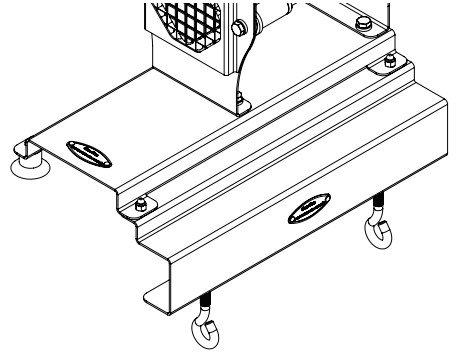
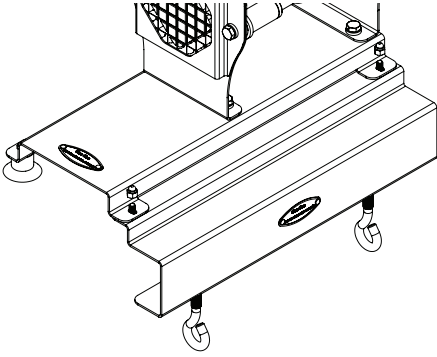
2. Vantuzları ok yönünde çekerek alınız.



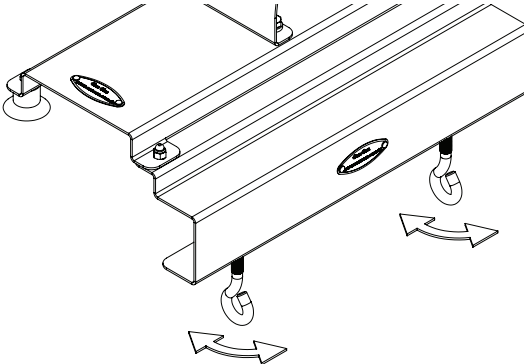
3. Masa Braketini ok yönünde deliklerden geçirerek takınız.



4. M6 Şapkalı Somunları masa braketine 10'luk anahtar yardımıyla saat yönünde çevirerek sıkınız.



5. Masa braketini masanızın kalınlığına göre ayarlayarak saat yönünde çevirerek sıkınız.



8.PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI

Sorun	Muhtemel sebep	Yapılacaklar
Patatesi düzgün kesmiyor	Bıçak deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.
	İtici deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.
İtici kol zorlanıyor.	Kızak milleri yağsız kalmış olabilir.	Kızak millerini gıdaya uygun silikonlu gres ile yağlayın.
Ürünü düz bir zemine koymama rağmen ürün sallanıyor.	Ayak lastikleri deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.

9. 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.

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 :

MANUEL PARMAK PATATES DİLİMLEME MAKİNELERİ

MODEL/ TİP/ SERİ NO :

1321-1 Manuel Parmak Patates Dilimleme (6x6mm)
1321-2 Manuel Parmak Patates Dilimleme (10x10mm)
1321-3 Manuel Parmak Patates Dilimleme (13x13mm)

YÖNETMELİKLER:

Makina Emniyeti Yönetmeliği 2006 / 42 AT

EQUIPMENT DESCRIPTION :

MANUAL POTATO CUTTER

MODEL/ TYPE/ SERIAL NU. :

1321-1 Manual Potato Cutter (6x6mm)
1321-2 Manual Potato Cutter (10x10mm)
1321-3 Manual Potato Cutter (13x13mm)

DIRECTIVES:

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 ÖZÜGÜRLÜ
: Genel Müdür – General Manager
: SAKARYA / 27.04.2026
:

CANCAN®
MEYVE PRESLERİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
Yeşiltepe Mh. 8030 Sok. No:15 Erenler / SAKARYA
T : 0 264 291 944 F: 0 264 291 49 45
A.Fuat Cebesoy V.D. : 199 037 8565
Mersis No: 0199037856500036 Tic.Sic.No:15280

10. GARANTİ

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 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, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçı ve ya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporta 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 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 künjede 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 :

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 :

CANCAN

MEYVE PARMARCI SAN. TIC. LTD. ŞTİ.

Yenişehir Mah. 2001. Yıl 1. Dönem

İstanbul / Türkiye

Alışveriş Kartı No: 159 981 866

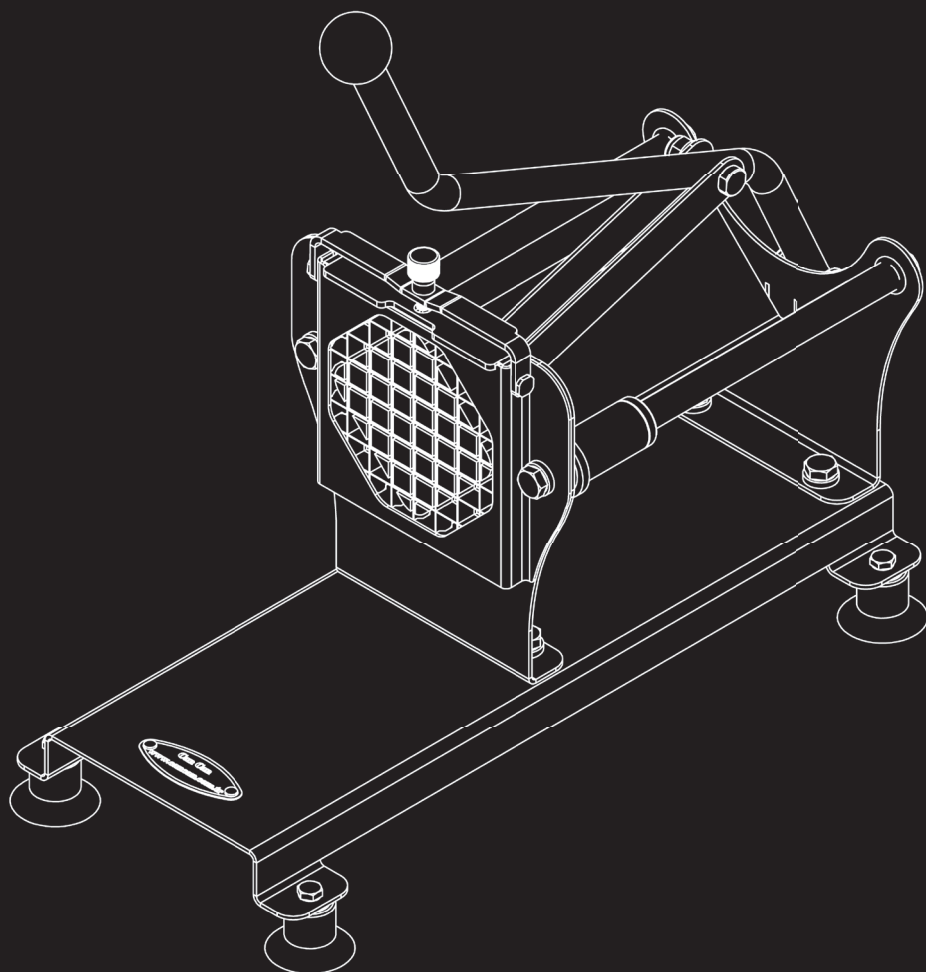
Müşteri No: 159 981 866

Not / Note / Заметки

[illegible]

INSTRUCTIONS FOR SETUP AND MAINTENANCE

USER GUIDE



CANCAN®

• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional

CONTENTS

1 - INTRODUCTION	20
2 - GENERAL INFORMATION	20
3 - TECHNICAL SPECIFICATIONS	21
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 - ACCESSORIES	
7.1 - Wall Bracket	27
7.2 - Table Bracket	29
8 - TROUBLE SHOOTING	31
9 - CE CERTIFICATE	32
10- WARRANTY	33

1. INTRODUCTION

The Cancan Manual Potato Cutter; ensures high quality and equal slices of vegetables like cucumber, zucchini, aubergine and its primary intended use of potato in places such as hotels, restaurants, fast food and catering companies etc. without using any force.

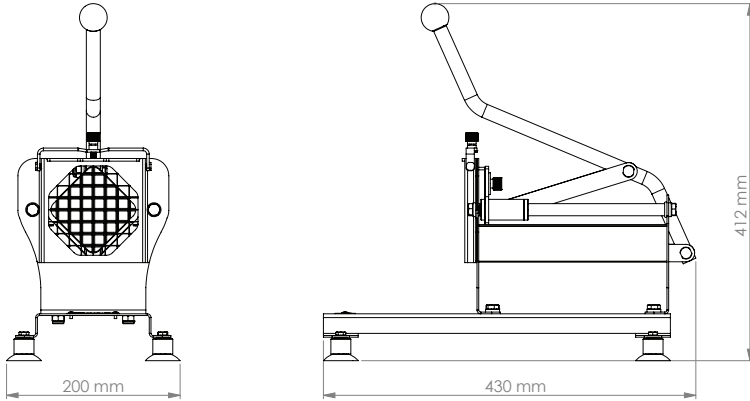
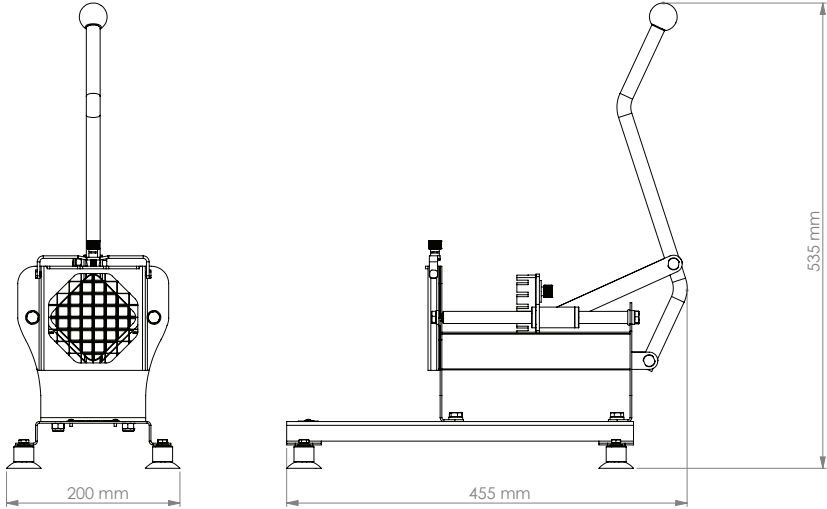
2. GENERAL INFORMATION

- 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 Potato Cutter,
 - 1 User Manual.

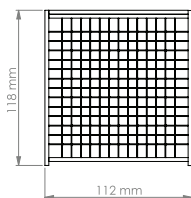
NOTE: If any part is damaged or missing, please notify the supplier of the situation within 3 days.

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.

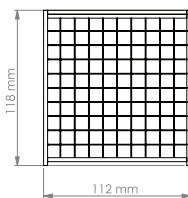
3. TECHNICAL SPECIFICATIONS



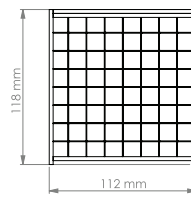
76413 MPD Bıçak (6x6mm)



76410 MPD Bıçak(10x10mm)



76414 MPD Bıçak(13x13mm)



NOTE: Blades are optional. The Cutter 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.

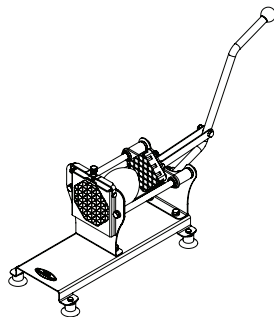
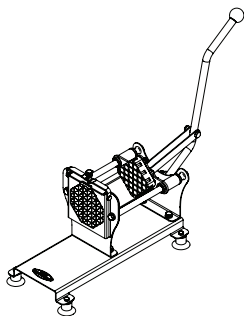
NOTE: You can mount the product onto the table with table bracket and on the wall with the wall bracket. (Fixation apparatus are optional, you can request them from the supplier).

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 the vegetable, wipe them with a moist cloth if necessary.

Warning: Be careful, blades are extremely sharp.

- Necessarily wash the vegetable before cutting.
- Pull the Pusher Block Arm.
- Carefully put the vegetable between the Pusher Block and the Blade.



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

- Push the Arm with a fast move.

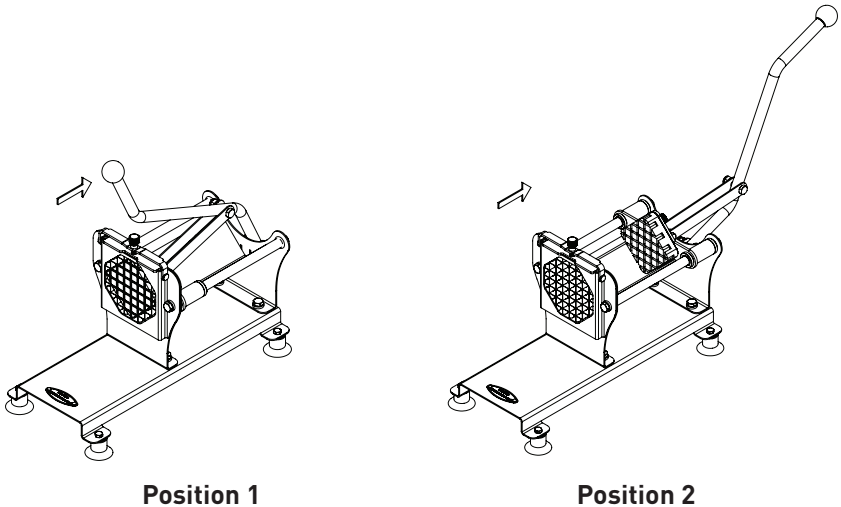
NOTE: Do not try to cut larger vegetables than the distance between the Pusher Block and the Blade. (The maximum length of vegetables that our machine can cut is 14 cm and the maximum diameter is 10 cm.)

Warning: Place a suitable gastronorm tub in front of the blades to prevent sliced potatoes scatter around.

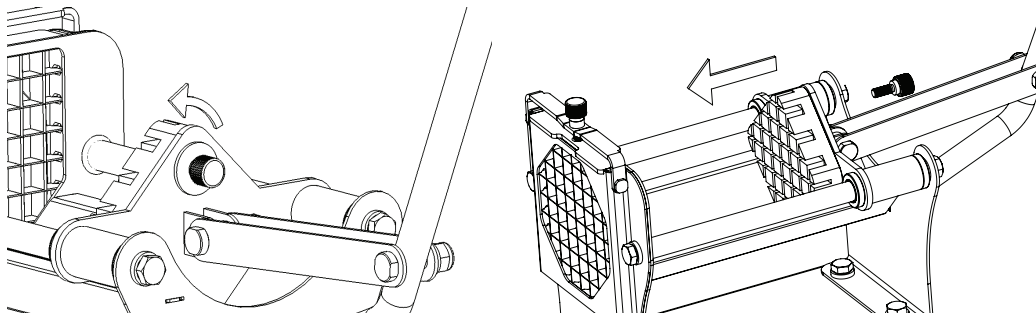
- Repeat the same steps after you take the sliced vegetables.

4.3 Cleaning

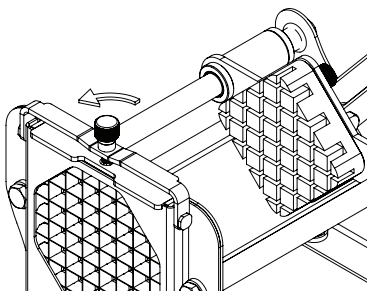
- Make sure your product is clean before first use.
- Wash the Pusher Block and the Blade thoroughly before each use.
- In addition, as may be required during the day, take the arm from **Position 1** to **Position 2**.



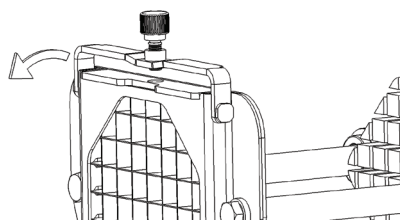
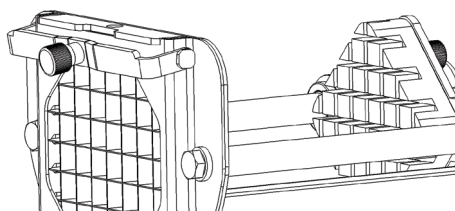
- Turn the Knurled Bolt using your hand counter-clockwise and pull the Pusher Block in the arrow direction.



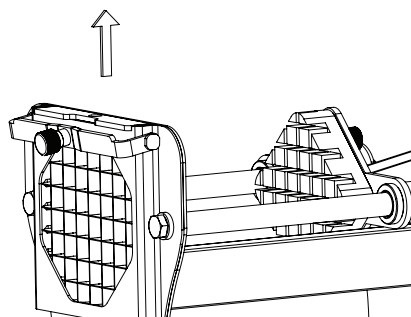
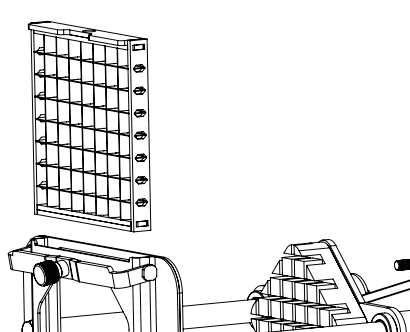
- To remove the Blade, first turn and loosen the Knurled Bolt in the arrow direction.



- Take the Blade Fixing Sheet down in the arrow direction and take it from **Position 1** to **Position 2**.

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

- Take the Blade from **Position 1** to **Position 2** in the arrow direction and remove it.

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

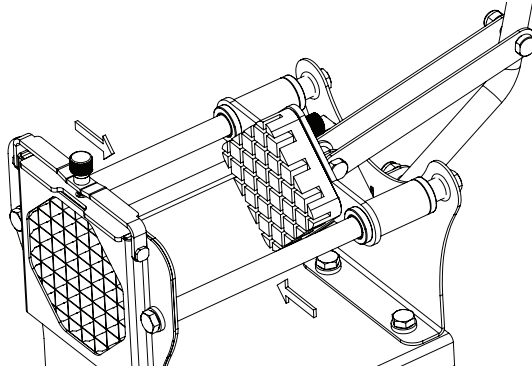
- Be sure to rinse and dry the product after washing with warm water. Do not use hot water for washing. Hot water will cause expanding in the guide plastic, you can face problems in use.

4.4 PRACTICAL AND USEFUL INFORMATION

- During the cut, fully opening the Pusher Block Arm and pushing it fast, enables you get quality 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 non-slip base rubbers hold on to the floor.

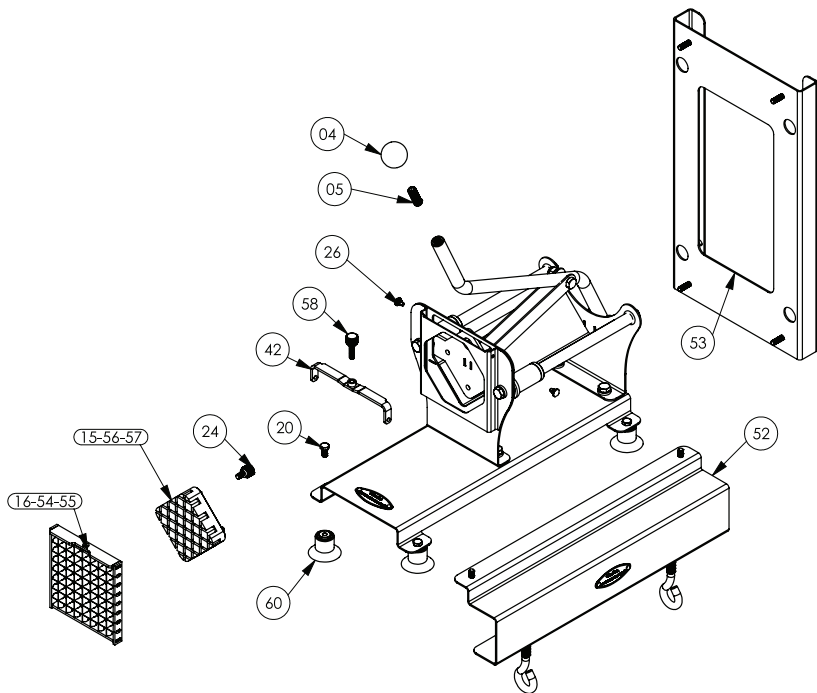
5. MAINTENANCE

- 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



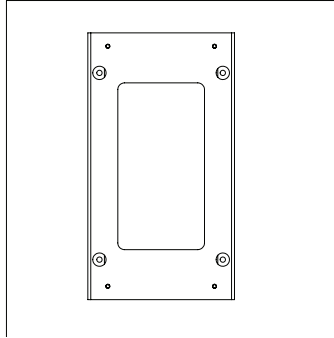
Part No	Reference No	Part Name
04	60330	M10 Bakelite Knob
05	60331	M10x30 Setscrew
15	76451	MPD Pusher Block (13mm)(Assembled)
16	76414	MPD Blade 13x13mm (Assembled)
20	60004	AA M6x12 Bolt (Stainless)
24	70673	M6x10 Knurled Bolt
26	77136	Blade Fixing Pinned Bolt
42	76450	MPD Blade Lock (Assembled)
52	76460	MPD Table Bracket Side (Assembled)
53	76461	MPD Wall and Table Bracket (Assembled)
54	76413	MPD Blade (6mm)(Assembled)
55	76410	MPD Blade (10mm)(Assembled)
56	76452	MPD Pusher Block (10mm)(Assembled)
57	76453	MPD Pusher Block (6mm)(Assembled)
58	77137	M6x20 Knurled Bolt
60	76552	Suction Short Foot (Assembled)

7. ACCESSORIES

7.1 Wall Bracket

Mounting

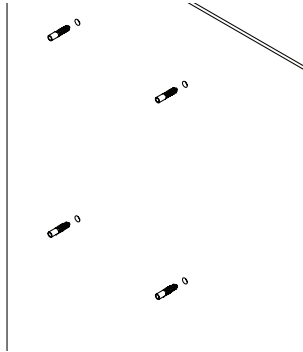
1. Put the Wall Bracket on the surface you will be mounting on.



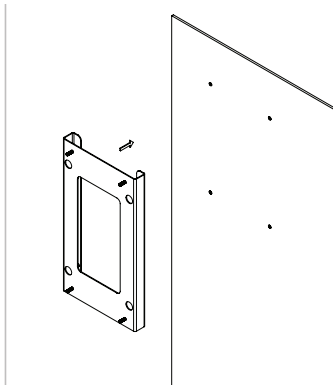
2. Mark the mounting holes using a pen.

3. Drill the points you marked with a Ø8 drilling bit.

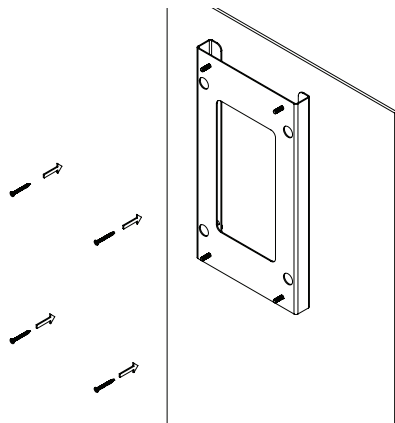
4. Affix the pegs (Ø8) in the box to the points you drilled.



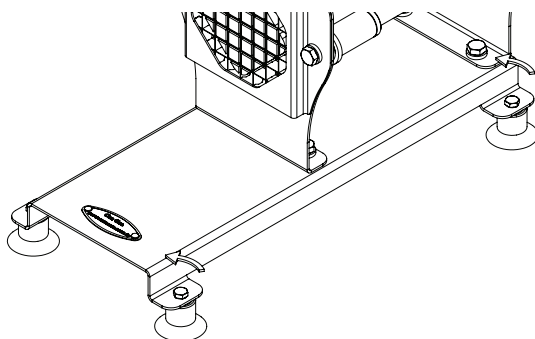
5. Center the wall bracket aligning with the holes.



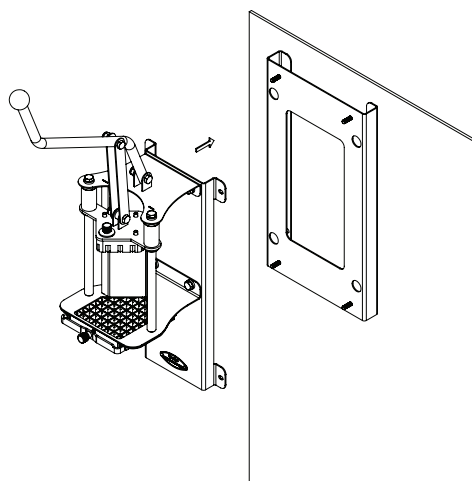
6. Tighten the peg screws (Ø5x40) in the box as shown in the figure.



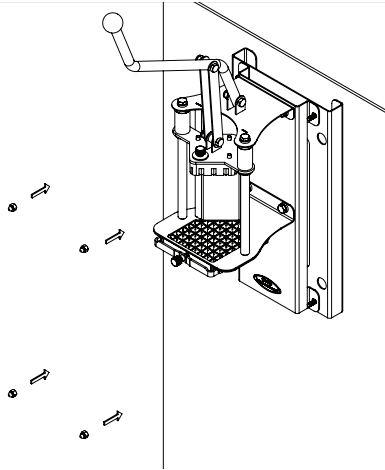
7. Turn the Suction Feet of your machine counter-clockwise using a 10mm wrench and remove them.



8. Place your machine on the 4 pins on your bracket as shown in the figure.

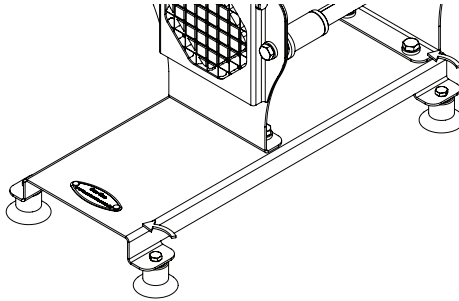


9. Tighten the M6 Cap Nuts in the box as shown in the figure.

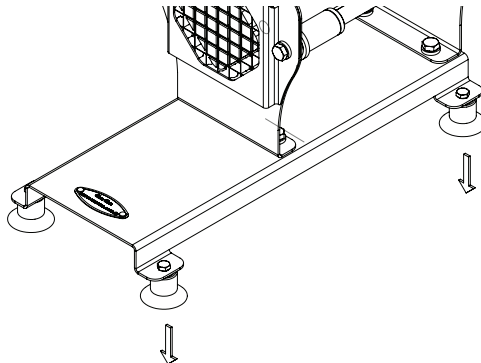


7.2 Table Bracket Mounting

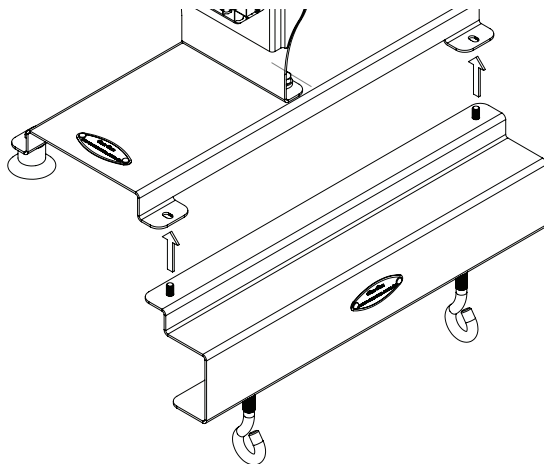
1. Turn the bolts on the machine counter-clockwise using a 10mm wrench as shown in the figure and remove them.



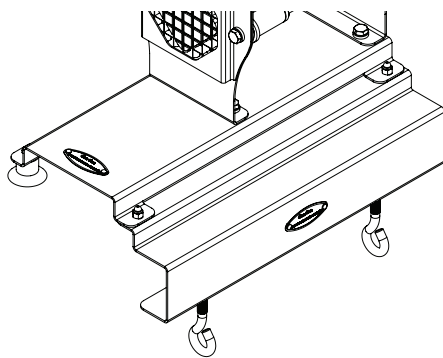
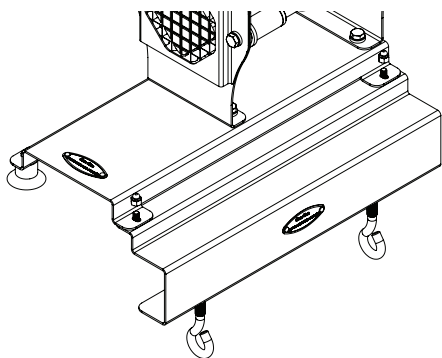
2. Pull and take the suction in the arrow direction.



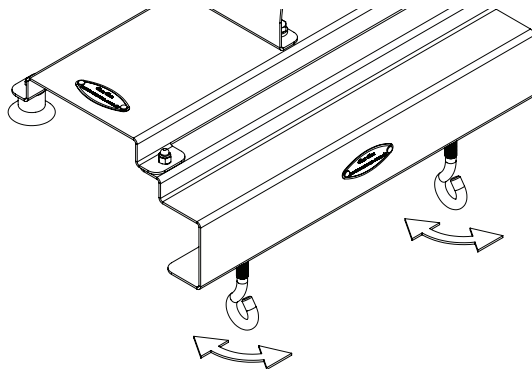
3. Get the table bracket through the holes in the arrow direction and affix it.



4. Turn the M6 cap nuts clockwise using a 10mm wrench and tighten them to the table bracket.



5. Adjust the table bracket according to your table's thickness and tighten it by turning clockwise.



8.TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible Cause	Actions
Potato not sliced appropriately.	Blade may be deformed.	Call the supplier.
	Pusher Block may be deformed.	Call the supplier.
Pushing Block Arm is hard to move.	Slide Shafts may be unlubricated.	Lubricate the Slide Shafts with food grade white grease.
Product shaking even though it's put on a flat surface.	Rubber feet may be deformed.	Call the supplier.



CANCAN
WE'VE PRESERVED IT FOR YOU. LTD. \$11
Yeghayan Rd. 9000 N. Hwy 15 Fresno / CA 93729
T: 559-264-0000 F: 559-264-2814
A-Frame/Storage Units - 100' x 30' x 10'
Serving the: 559-264-0000

10. 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 institution.

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 : Manual Potato Cutter

Type

Delivery Date and Place

Seri Number

Guarantee time :

Maximum Fixing Time : 30 (Thirty) days

CONCLUSIONS

CANCAN.
MEYVE PRESLERİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
Yeşiltepe Mah. 6030. Sk. No: 15 Etiler / ŞAKARVA
T: 0264 291 49 44 F: 0264 291 49 45
A. Rıfat Çetiner Yrd. 199 037 8565
Mersis No: 01195071855500006 T.C. Ser: 0119280

AUTHORISED SELLER

Title :
Address :

[illegible]

Telephone :.....

Invoice Date :

Invoice No:

Stamp / Signature :

Not / Note / Заметки

Handwriting practice lines consisting of horizontal dotted lines.

Not / Note / Заметки

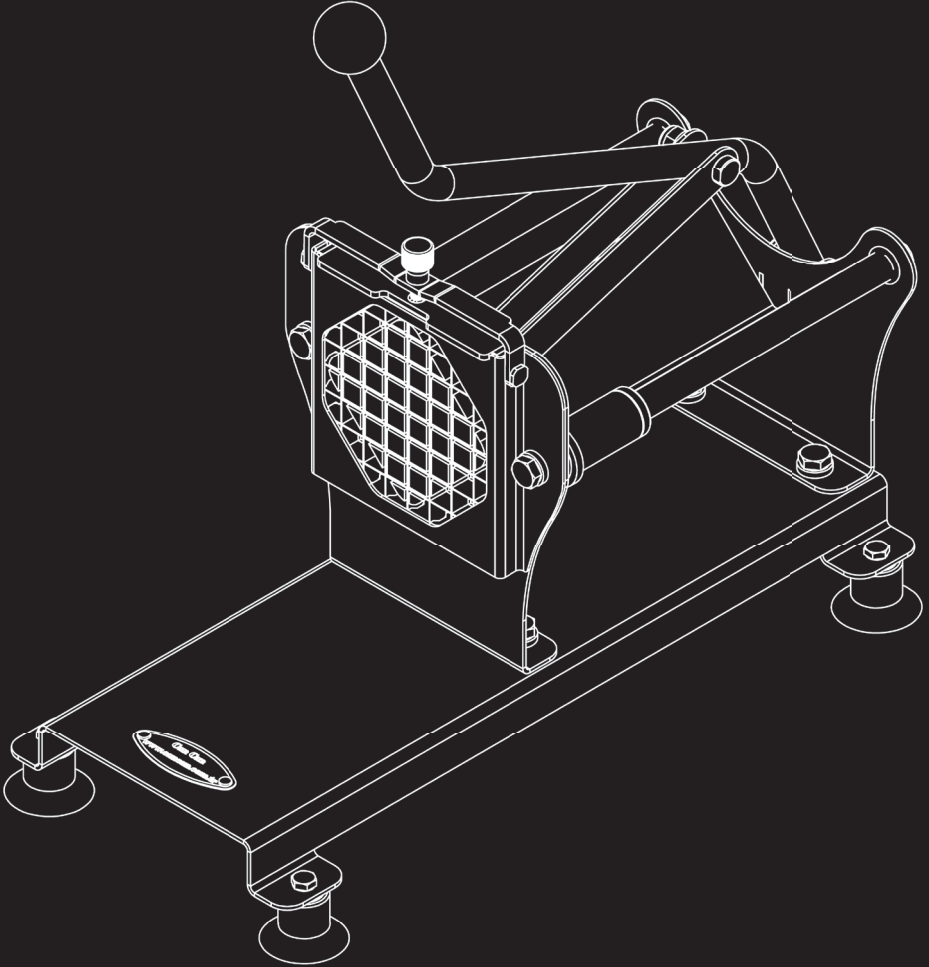
Handwriting practice lines consisting of horizontal dotted lines.

MANUEL PARMAK PATATES DİLİMLEME MAKİNESİ

KULLANIM KLAVUZU

MANUAL POTATO CUTTER

USER GUIDE



CANCAN®

• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional