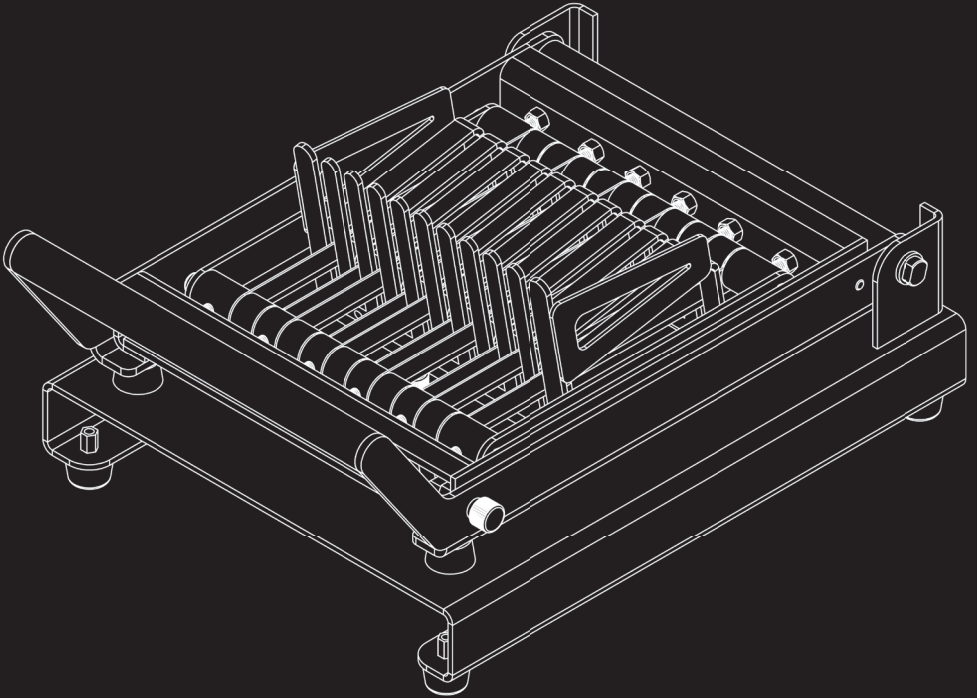


MANUEL ANANAS DİLİMLEME MAKİNESİ

KULLANIM KLAVUZU

MANUAL PINEAPPLE SLICER MACHINE

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 Manuel Ananas Dilimleme Makinesi; Market, Manav, Otel, Restoran, Catering firmaları vb. mekanlarda ana kullanım alanı Ananas olmakla beraber fazla bir güç gerektirmeden dikey kesim özelliği ile eşit parçalarda yüksek kalitede kesimini sağlar.

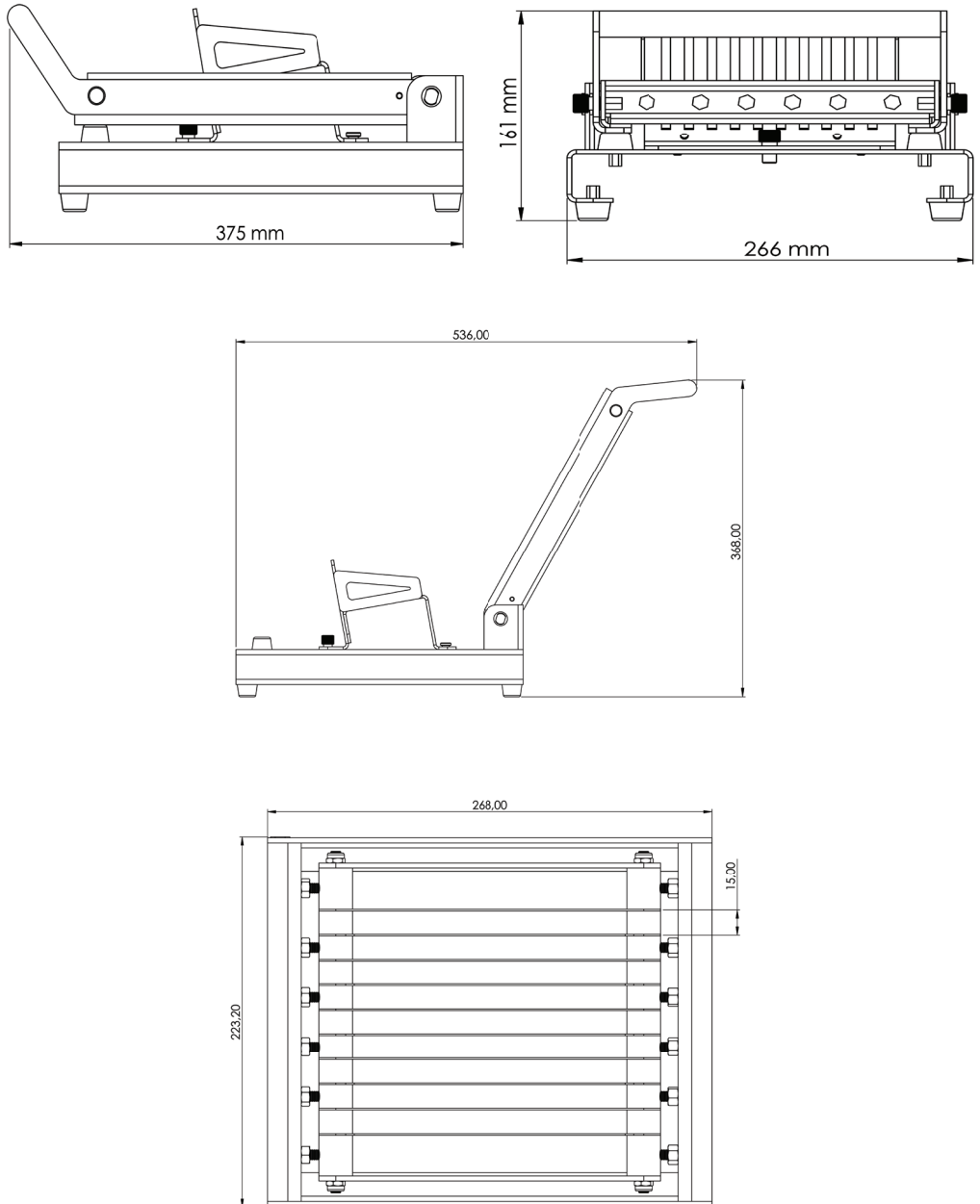
2. GENEL BİLGİ

- Öncelikle firmamızı tercih ettiğiniz ve ürünlerimize gösterdiğiniz ilgi ve güven için teşekkür ederiz.
- Ürününüzden en iyi performansı alabilmeniz için lütfen kullanma kılavuzundaki talimatları dikkatlice okuyunuz.
- Ürününüzü kurmadan önce, ürününüzü kullanacak kişilerin kullanma kılavuzundaki bilgileri bildiğinden emin olunuz.
- Kullanma kılavuzunu okumadan önce satın almış olduğunuz ürününüz ile ilgili herhangi bir bakım ve temizlik işlemi yapmayınız.
- Herhangi bir durumda kolayca başvurmak için kullanma kılavuzunuzu ürününüze yakın bir yerde saklayınız.
- **Satın almış olduğunuz ürün kolisi içerisinde;**
 - 1 Adet Manuel Ananas 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 sorunuzun için bize başvurmaktan çekinmeyiniz. Firmamız ürünlerimiz ile ilgili bütün yorum, öneri ve eleştirilerinize büyük önem vermektedir.

3. TEKNİK ÖZELLİKLER



4. KULLANIM İÇİN TALİMATLAR

4.1 Hazırlık

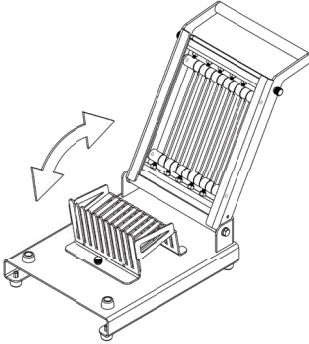
Ürününüz kullanıma hazır bir şekilde sevk edilir. Ürününüz, ürüne özel kutuya konmuş ve güvence altına alınmıştır. Kutuyu açınız. Keskin bir alet ya da bıçak kullanmanıza gerek yoktur. Ürününüzü kutu içerisinden çıkartınız ve kullanacağınız alana yerleştiriniz.

4.2 Çalıştırma

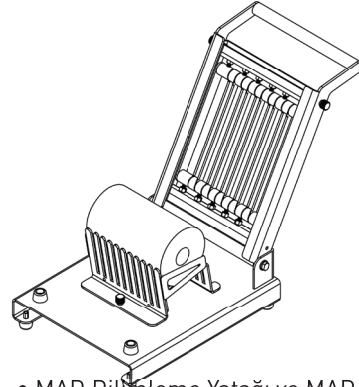
- Kurulum ve ilk çalıştırma kullanıcı tarafından yapılabilir.
- Ürünü düz ve kaygan olmayan bir zemine yerleştiriniz.

Ürününüzün özellikle ananas ile temas eden MAD Yatağı ve MAD Bıçak Kasetinin temiz olduğundan emin olun, gerekirse nemli bir bezle siliniz.

Uyarı: Bıçaklar çok keskindir, dikkat ediniz.



- Makinenin kolunu tamamen yukarıya kadar açınız.



- MAD Dilimleme Yatağı ve MAD Bıçak Kasetinin arasına ananası dikkatlice koyunuz.

Uyarı: Bıçaklar çok keskin olduğundan elinizi kesilmelere karşı koruyun.

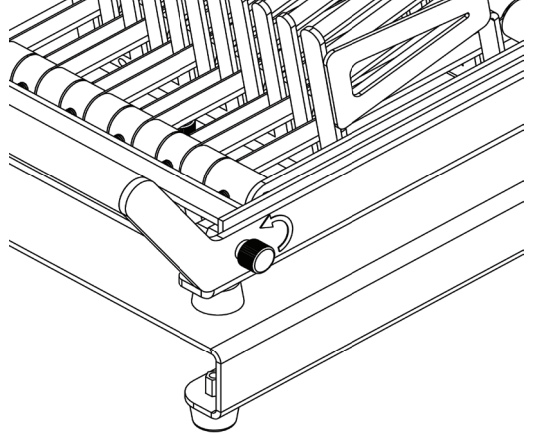
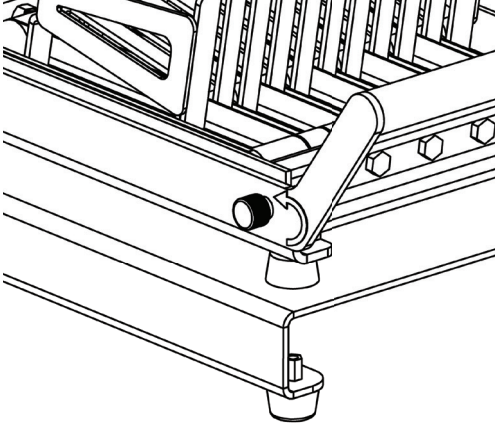
- Dikkatli bir şekilde kolu aşağıya doğru bastırınız.
- Dilimlenen ananasları alabilirsiniz.
- Dilimlenmiş ananasları aldıktan sonra bir sonraki dilimleme işlemi için aynı adımları tekrarlayınız.

NOT: MAD Yatak ile MAD Bıçak Kaseti arasındaki mesafeden daha büyük olan ananasları dilimlemeye çalışmayınız.

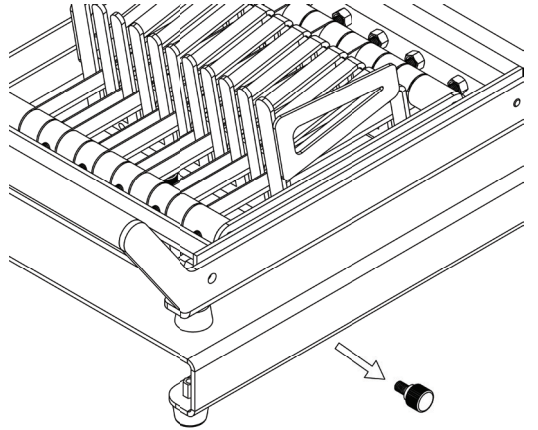
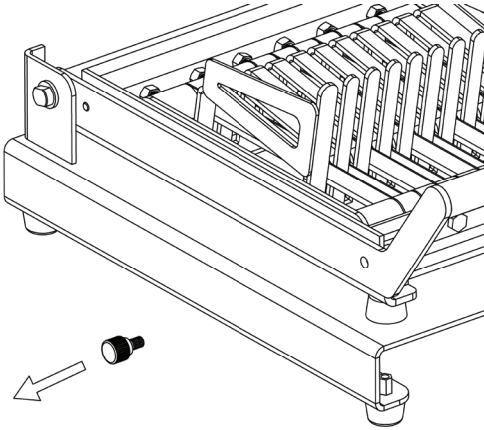
(Makinemizin maksimum kesebileceği ananas boyu 165 mm, çapı ise 100 mm'dir.)

4.3 Temizlik

- Ürününüzün ilk kullanımından önce temiz olduğundan emin olunuz.
- MAD Bıçak Kasetini çıkarmak için sağ ve solda bulunan şekilde gösterilen Tırtıllı Cıvatayı saat yönü tersine olacak şekilde çevirerek **1. Konumdan 2. Konuma** getiriniz.

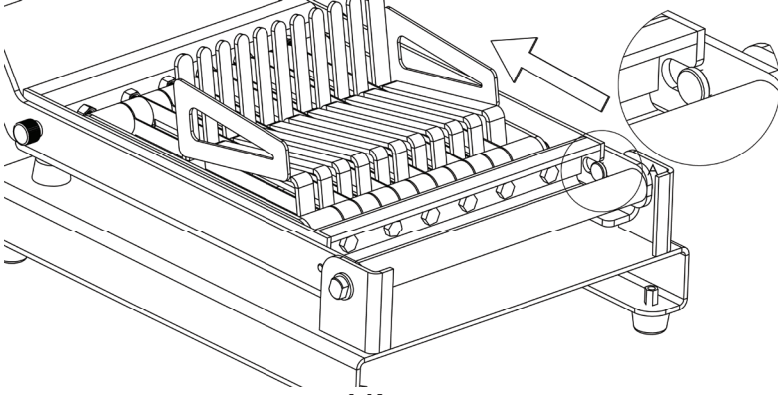


1.Konum



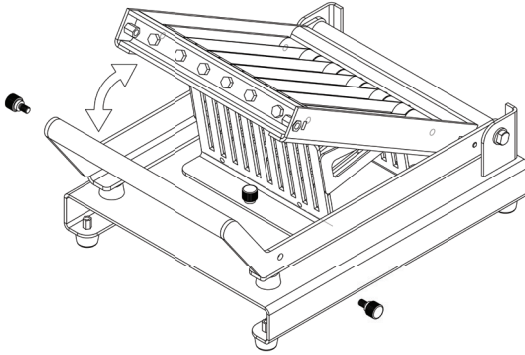
2.Konum

- MAD Bıçak Kasetini ok yönüne doğru çekiniz.



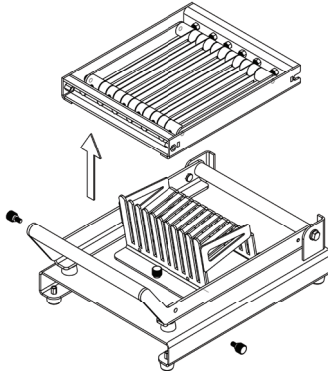
1.Konum

- MAD Bıçak Kasetini ok yönünde **2. Konuma** getiriniz.



2.Konum

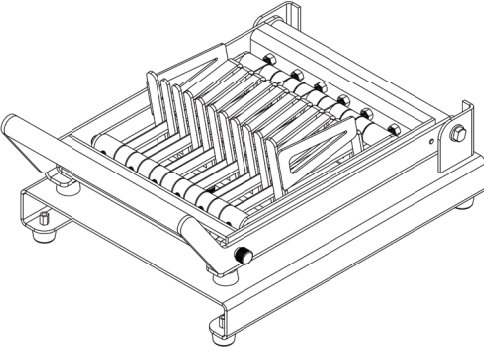
- MAD Bıçak Kasetini ok yönünde **3. Konuma** getiriniz ve makineden ayırmış olduğunuz kaseti yıkayabilirsiniz.



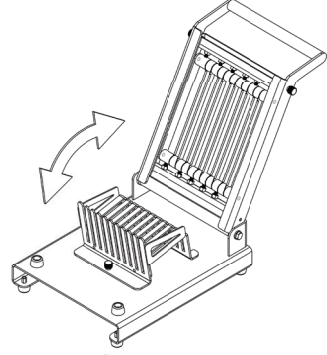
3.Konum

(Bıçak ve yatağı bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.)

- MAD Yatağını çıkartmak için öncelikle kolu ok yönünde 1.Konumdan 2.Konuma getiriniz.

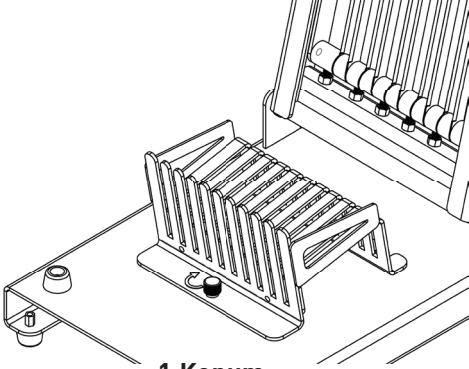


1.Konum

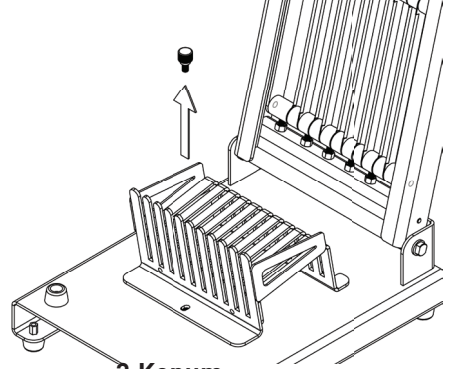


2.Konum

- MAD Yatağını Gövdeye bağlayan Tırtıllı Cıvatayı elinizle saat yönü tersine olacak şekilde çevirerek çıkarınız.

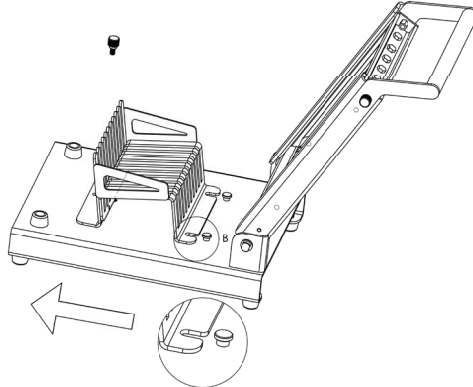


1.Konum

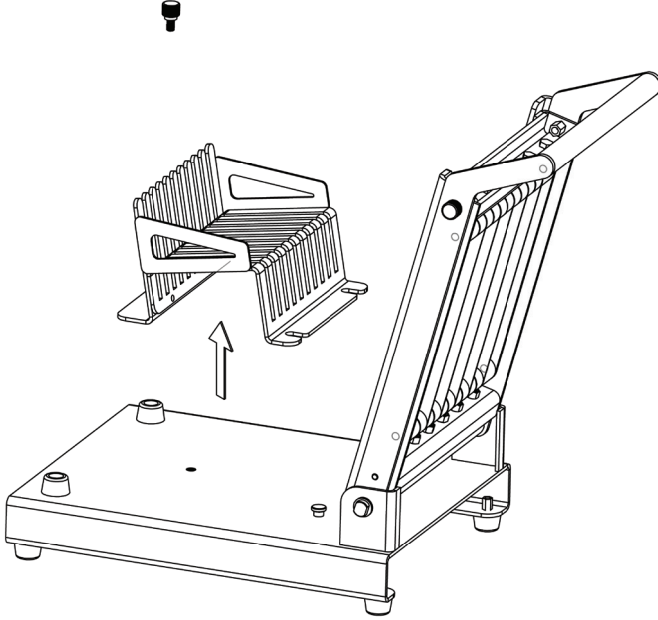


2.Konum

- MAD Yatağını ok yönünde çekerek pimden çıkartınız.



- MAD Yatağını ok yönünde yukarıya doğru kaldırıp makineden ayırarak yıkayabilirsiniz.



- Ürünü ılık su ile yıkadıktan sonra mutlaka durulayınız. Yıkamada sıcak su kullanmayınız. Ürünün plastik parçalarına (pul, taban lastiği) zarar verebilir.

**Ürün gövdesini kesinlikle bulaşık makinesinde yıkamayın.
(Bıçak ve yatağı bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.)**

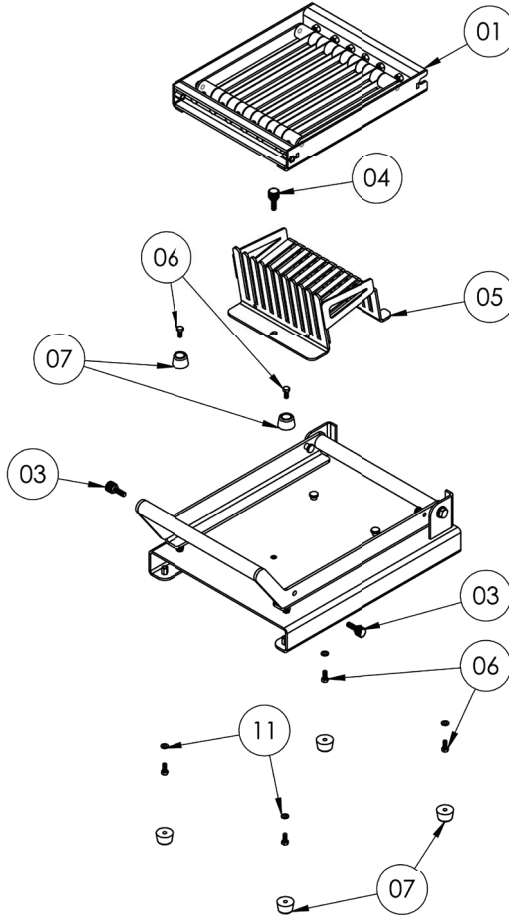
4.4 PRATİK VE YARARLI BİLGİLER

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

5. BAKIM

- Ürün herhangi bir standart bakım gerektirmez.

6. YEDEK PARÇA RESİMLERİ VE LİSTESİ



Parça No	Referans No	Parça Adı
01	76503	MAD Bıçak Kaseti (Montajlı)
03	77154	M6x16 Tırtıl Cıvata
04	70673	M6X10 Tırtıl Cıvata
05	76501	MAD Yatak (15mm) (Montajlı)
06	60335	AA M5x12 Cıvata (Paslanmaz)
07	72061	Taban Lastiği (Büyük)
11	60122	M5 Pul (Paslanmaz)

7.PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI

Sorun	Muhtemel sebep	Yapılacaklar
Ananası düzgün kesmiyor.	Bıçak deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.
	Bıçak kasetindeki bıçakların gerdirme civataları gevşemiş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.
Ürünü düz bir zemine koymama rağmen sallanıyor.	Taban 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 :****MANUEL ANANAS DİLİMLEME****MANUAL PINEAPPLE SLICER****MODEL/ TİP/ SERİ NO :****MODEL/ TYPE/ SERIAL NU. :**

1326

1326

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 AUTHORIZED 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
: TUNÇ ÖZÜÜĞÜRÜ
: Genel Müdür – General Manager
: SAKARYA / 27.04.2026
:
CANCAN®**MEYVE PRESLERİ SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.****Yeşiltepe Mh. 8020 Sok. No:15 Erenler / SAKARYA****T 0 264 291 49 44 F: 0 264 291 49 45****A. Fuat Çelebiy V.D. - 199 037 8565****Mersis No: 019903856500036 Tic.Sic.No:15280**

CONTENTS

- 1 - INTRODUCTION 15
- 2 - GENERAL INFORMATION 15
- 3 - TECHNICAL SPECIFICATIONS 16
- 4 - INSTRUCTIONS FOR USE
 - 4.1 - Preparation 17
 - 4.2 - Operation 17
 - 4.3 - Cleaning 18
 - 4.4 - Practical and Useful Information 21
- 5 - MAINTENANCE 21
- 6- SPARE PARTS DRAWINGS AND LIST 22
- 7 - TROUBLE SHOOTING 23
- 8 - CE CERTIFICATE 24
- 9- WARRANTY 25

1. INTRODUCTION

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

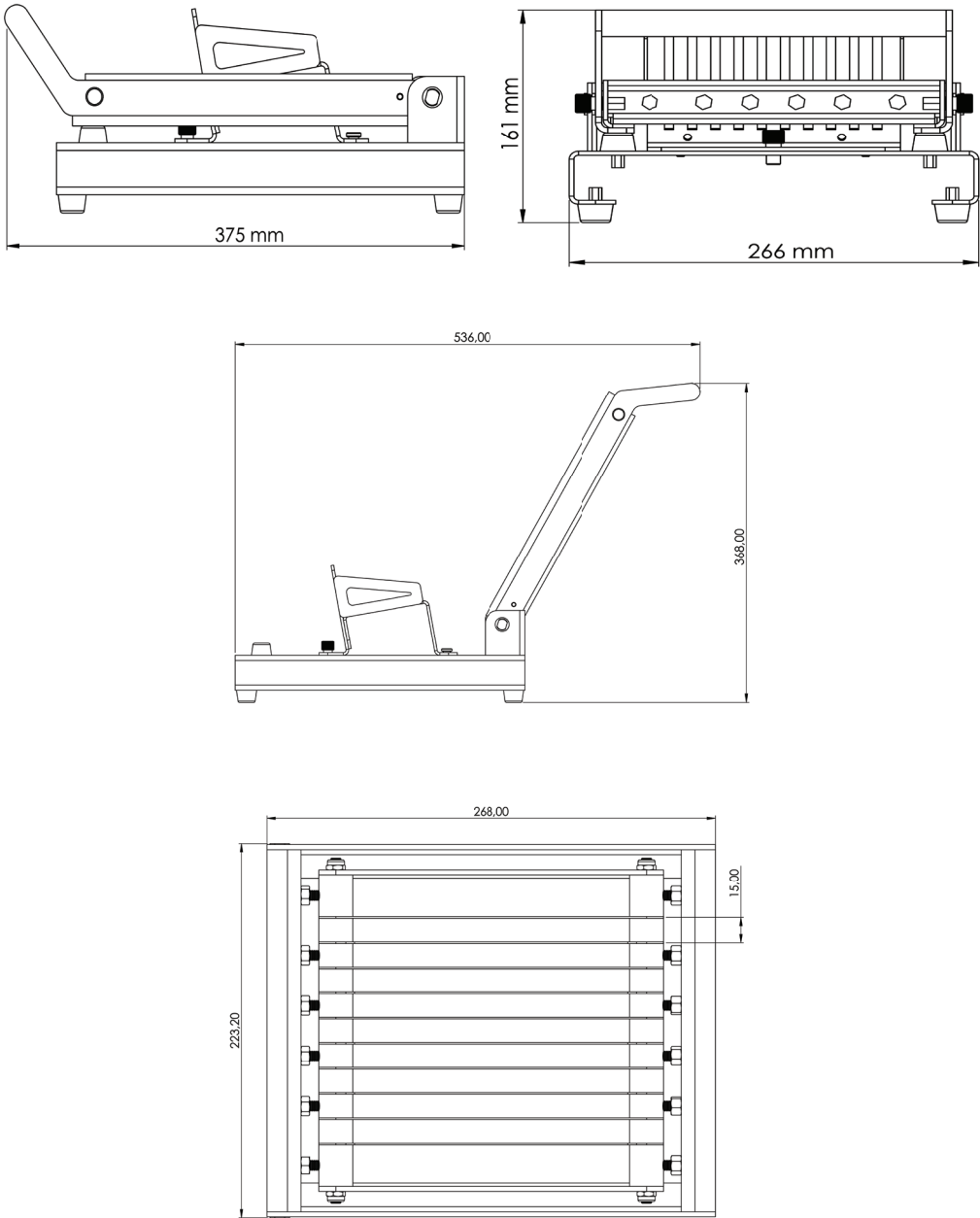
2. GENERAL INFORMATION

- First of all, thank you for choosing our company and your interest and trust in our products.
- Please read the instructions in this manual carefully to get the best performance from your product.
- Make sure those who will be using your product know what's included in this manual well before setting up your product.
- Do not clean or perform any maintenance on the product you bought before reading the manual.
- Keep your manual nearby your product to refer to it easily in any situation.
- The product box that you purchased includes;
 - 1 Manual Pineapple Slicer,
 - 1 Manual.

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

Please do not hesitate to consult us for any problem regarding the use of your product. Our company greatly cares your comments, suggestions and criticism on our products.

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS



4. INSTRUCTIONS FOR USE

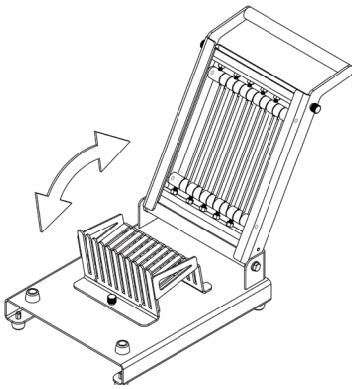
4.1 Preparation

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

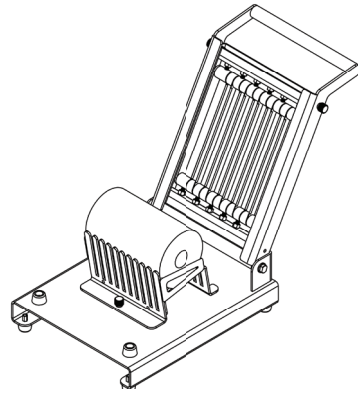
4.2 Operation

- Setup and first operation can be performed by the user.
- Place the product on a flat and non-slippery surface.
- Make sure especially the Manual Pineapple Slicer's Slicing Platform and the Blade Cartridge of the product are clean as they will be in contact with the pineapple.

Warning: Blades are extremely sharp, be careful.



- Open the Arm fully upwards.



- Carefully put the pineapple between the Manual Pineapple Slicer's Slicing Platform and the Blade Cartridge.

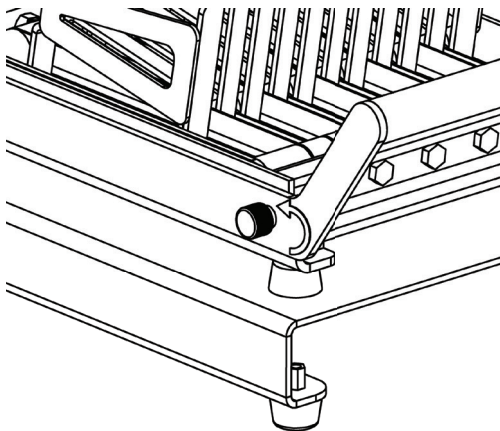
Warning: Protect your hands against cuts as the blades are extremely sharp.

- Carefully press the Arm downwards.
- You can take the pineapple slices.
- Take the sliced pineapples and repeat the same steps for the next slicing process.

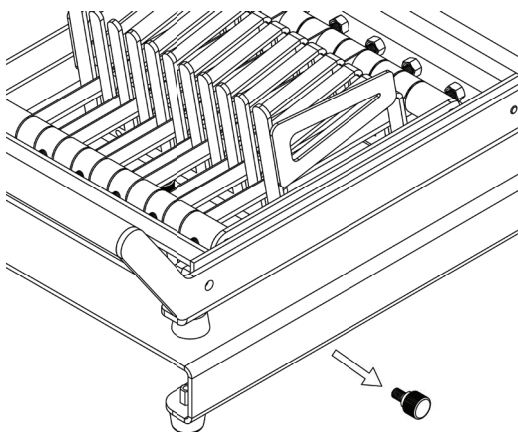
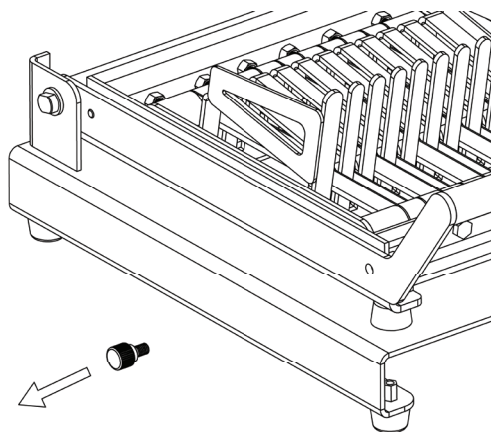
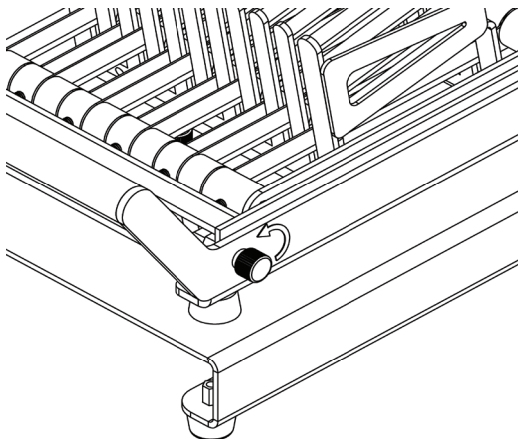
NOTE: Do not try to slice pineapples larger than the distance between the Manual Pineapple Slicer's Slicing Platform and the Blade Cartridge. **(Maximum length and diameter of the pineapple the machine can cut are 165 mm and 100 mm respectively.)**

4.3 Cleaning

- Make sure your product is clean before first use.
- To remove the Blade Cartridge turn the right and left Knurled Bolts shown in the figure counter-clockwise and take them from **Position 1 to Position 2**.

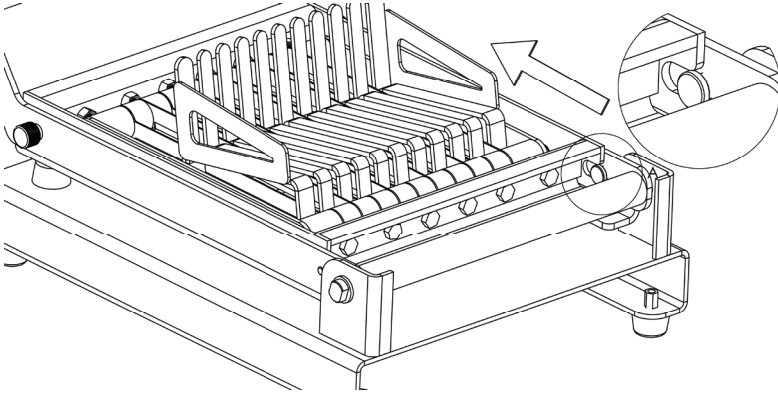


Position 1



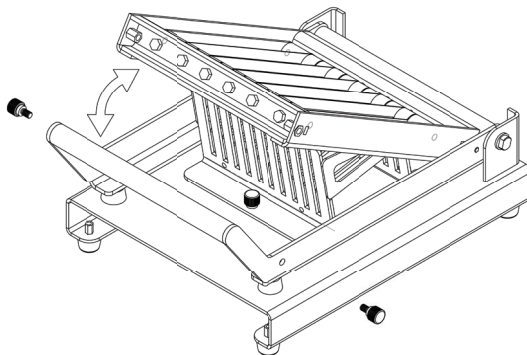
Position 2

- Pull the Blade Cartridge in the arrow direction.



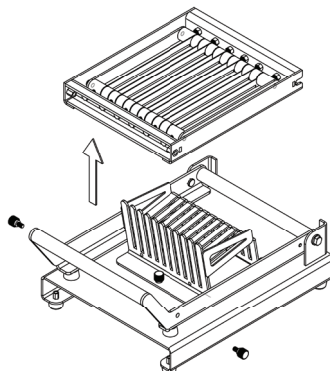
Position 1

- Take the Blade Cartridge to **Position 2** in the arrow direction.



Position 2

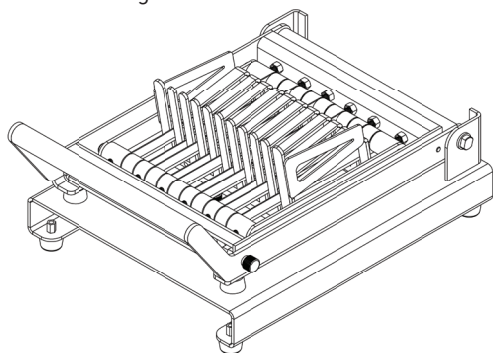
- Take the Blade Cartridge to **Position 3** in the arrow direction and then you can wash the cartridge you removed from the machine.



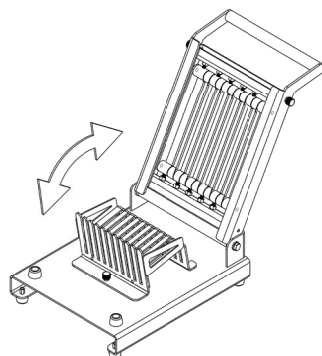
Position 3

(You can wash the Blade and the Slicing Platform in the dishwasher.)

- First take the arm from **Position 1 to Position 2** in the arrow direction to remove the Pineapple Slicer's Slicing Platform.

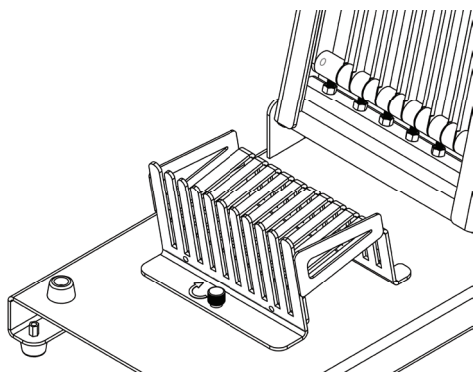


Position 1

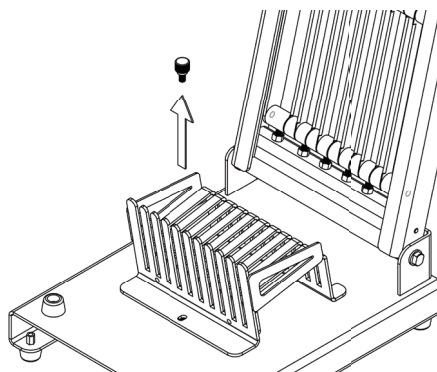


Position 2

- Turn the Knurled Bolt connecting the Slicing Platform to the body counter-clockwise using your hand and remove it.

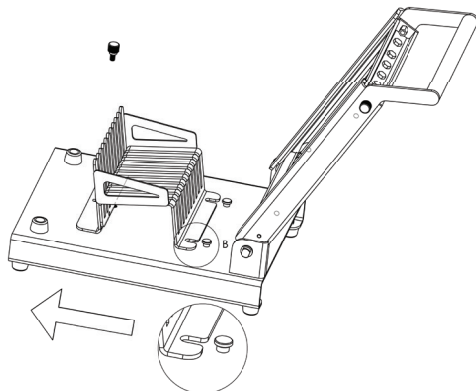


Position 1

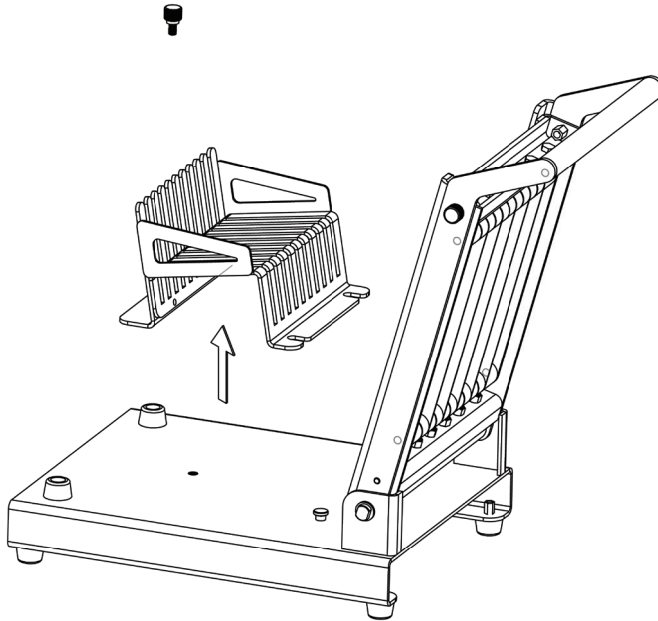


Position 2

- Turn the Slicing Platform in the arrow direction and separate it from the pin.



- Lift the Slicing Platform upwards in the arrow direction, separate it from the machine and wash it.



- Be sure to rinse the product after washing with warm water. Do not use hot water to wash. Plastic parts of the product (washer, rubber feet) may be damaged.

Do not clean the product body in the dishwasher.

(You can clean the Blade and the Slicing Platform in the dishwasher.)

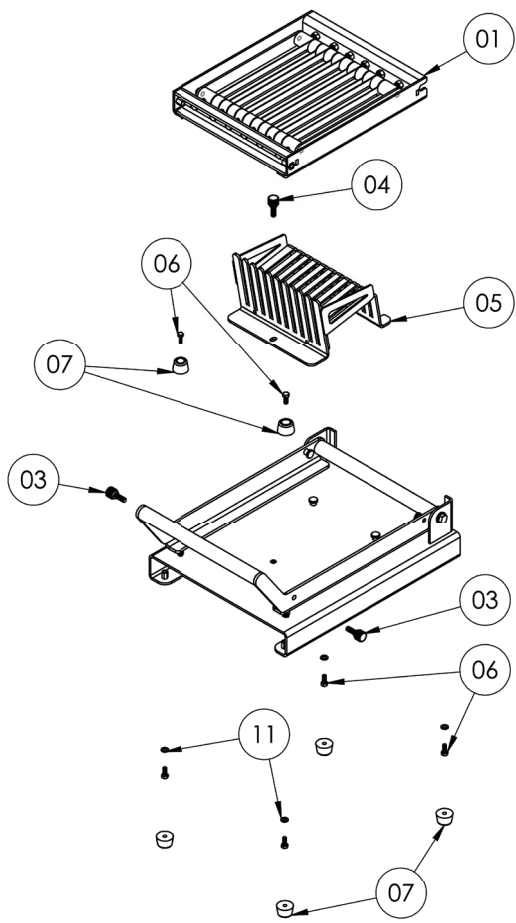
4.4 PRACTICAL AND USEFUL INFORMATION

- During the cut, fully opening the Arm upwards and taking it down in one move, enables you get quality and equal slices 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 rubber feet hold on to the floor.

5. MAINTENANCE

- Product does not require any standard maintenance.

6. SPARE PARTS DRAWINGS AND LIST



Part No	Reference No	Part Name
01	76503	MAD Blade Cartridge (Assembled)
03	77154	M6x16 Knurled Bolt
04	70673	M6x10 Knurled Bolt
05	76501	MAD Slicing Platform (15mm)(Assembled)
06	60335	AA M5x12 Bolt (Stainless)
07	72061	Rubber Base (Large)
11	60122	M5 Washer (Stainless)

7. TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible cause	Actions
Pineapple not cut appropriately.	Blade may be deformed.	Call the supplier
	Tightening bolts of the blades on the Blade Cartridge 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

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 :

MANUEL ANANAS DİLİMLEME

MANUAL PINEAPPLE SLICER

MODEL/ TİP/ SERİ NO :

MODEL/ TYPE/ SERIAL NU. :

1326

1326

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 AUTHORIZED TO COMPILE THE TECHNICAL FILE:

AD_SOYAD / NAME_SURNAME

: Yusuf SAVUR

GÖREV - POSITION

: Kalite Sorumlusu – Quality Control Supervisor

ADRESİ- ADDRESS

: Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15

ERENLER / SAKARYA , TÜRKİYE

İMALATÇI ADINA - SIGNED ON BEHALF OF THE MANUFACTURER

AD_SOYAD- NAME_SURNAME

: TUNÇ ÖZÜĞÜRÜK

GÖREV - POSITION

: Genel Müdür – General Manager

YER /TARİH – PLACE / DATE

: SAKARYA / 27.04.2026

İMZA – SIGNATURE

:

CANCAN®

MEYVE PRESLERİ SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.

Yeşiltepe Mh. 8020 Sok. No:15 Erenler / SAKARYA

T : 0 264 291 41 44 F: 0 264 291 49 45

A. Fuat Çelebiyeli V.D. - 199 037 8565

Mersis No: 019903856500036 Tic.Sic.No:15280

Stamp / Signature :

Not / Note / Заметки

Handwriting practice lines consisting of horizontal dotted lines.

Not / Note / Заметки

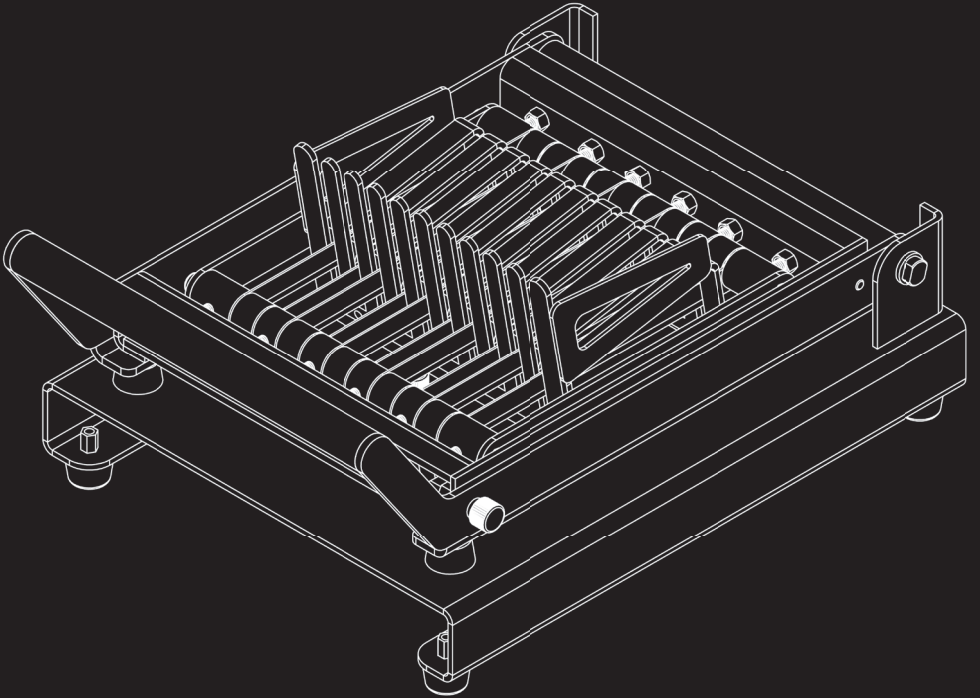
[illegible]

MANUEL ANANAS DİLİMLEME MAKİNESİ

KULLANIM KLAVUZU

MANUAL PINEAPPLE SLICER MACHINE

USER GUIDE



CANCAN®

• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional