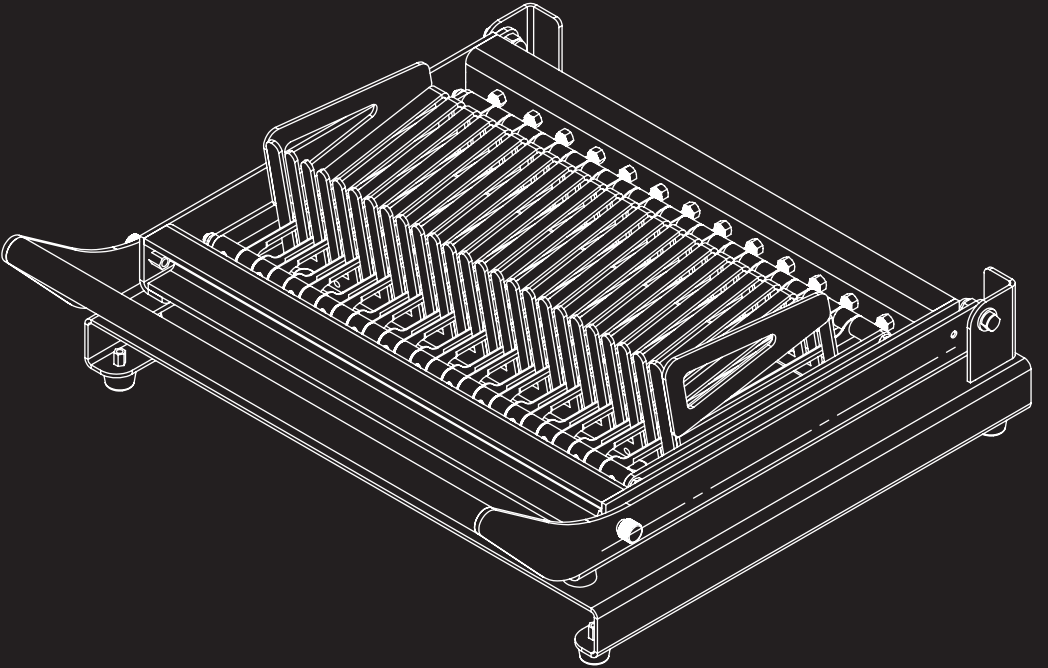


MANUEL KARPUZ DİLİMLEME

KULLANIM KILAVUZU

MANUAL WATERMELON SLICER

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	10
5 - BAKIM	10
6- YEDEK PARÇA RESİMLERİ ve LİSTESİ	11
7 - PROBLEMLER VE ÇÖZÜM YOLLARI	12
8 - CE BELGESİ	13
9- GARANTİ	14

1. GİRİŞ

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

2. GENEL BİLGİ

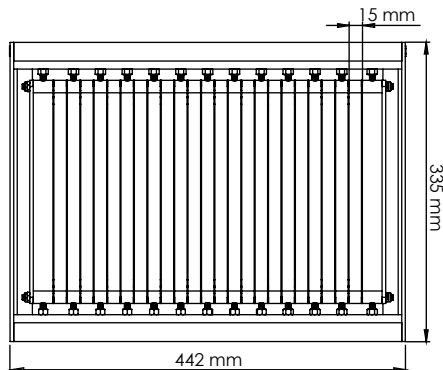
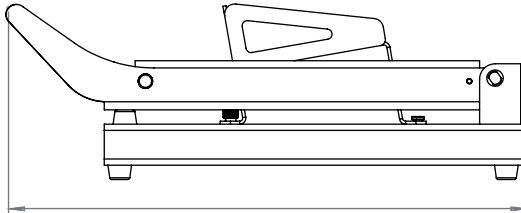
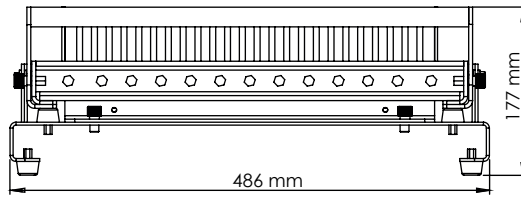
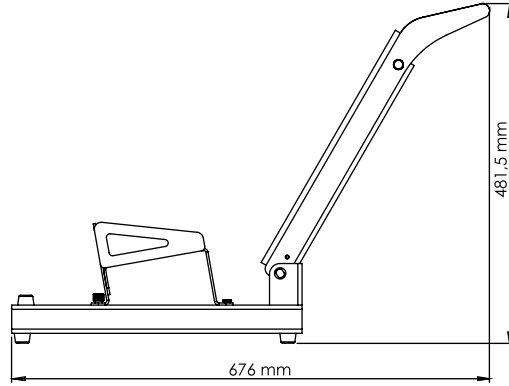
- Öncelikle firmamızı tercih ettiğiniz ve ürünlerimize gösterdiğiniz ilgi ve güven için teşekkür ederiz.
- Ürününüzden en iyi performansı alabilmeniz için lütfen kullanma kılavuzundaki talimatları dikkatlice okuyunuz.
- Ürününüzü kurmadan önce, ürününüzü kullanacak kişilerin kullanma kılavuzundaki bilgileri 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 Karpuz 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



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.

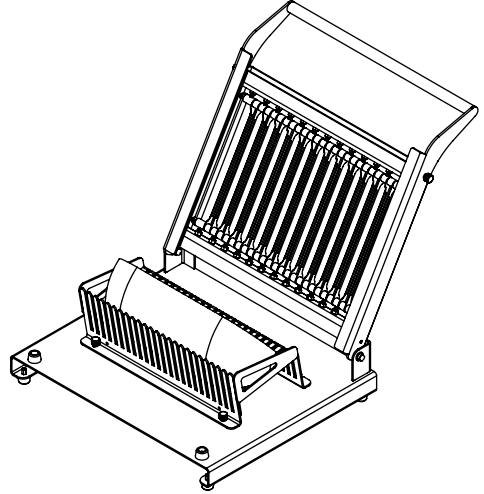
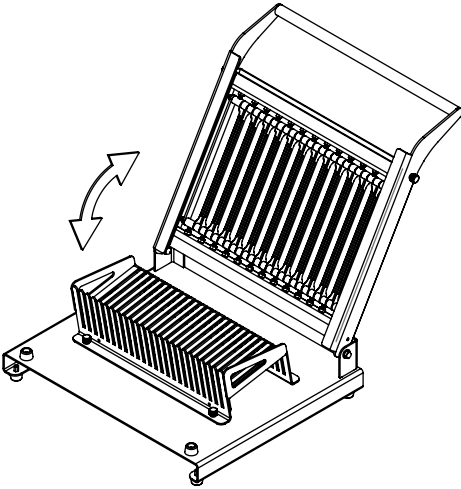
4.2 Çalıştırma

- Kurulum ve ilk çalıştırma kullanıcı tarafından yapılabilir.
- Ürünü düz ve kaygan olmayan bir zemine yerleştiriniz.
- Ürününüzün özellikle karpuz ile temas eden dilimleme yatağı ve bıçak kasetinin temiz olduğundan emin olun, gerekirse nemli bir bezle siliniz.

Uyarı: Bıçaklar çok keskindir, dikkat ediniz.

- Makinenin kolunu tamamen yukarıya kadar açınız.

- MKD Yatağı ve MKD Bıçak Kasetinin arasına karpuzu dikkatlice koyunuz.



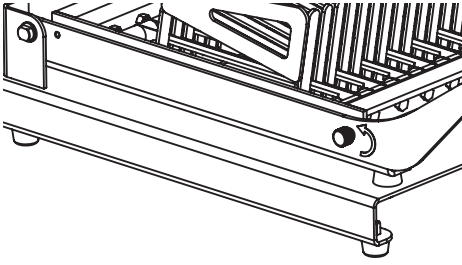
Uyarı: Bıçaklar çok keskin olduğundan elinizi kesilmelere karşı koruyun.

- Dikkatli bir şekilde kolu aşağıya doğru bastırınız.
- Dilimlenmiş karpuzları aldıktan sonra aynı işlemi tekrarlayınız.

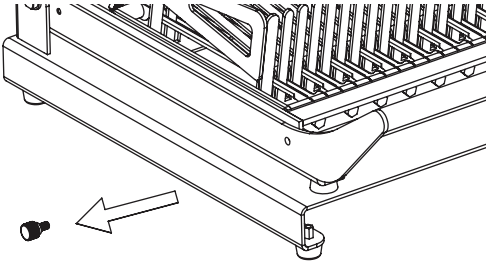
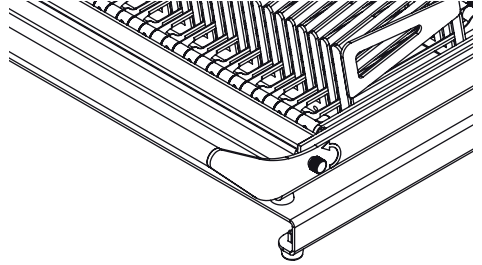
NOT: MKD Yatak ile MKD Bıçak Kaseti arasındaki mesafeden daha büyük olan karpuzları dilimlemeye çalışmayınız. **(Makinemizin maksimum kesebileceği karpuz boyu 375 mm, yüksekliği ise 75 mm'dir.)**

4.3 Temizlik

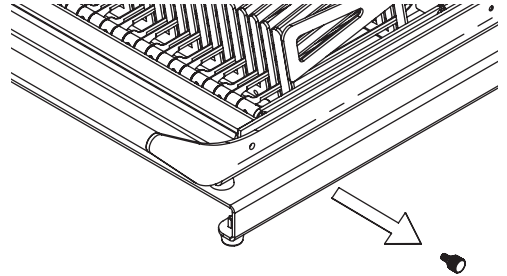
- Ürününüzün ilk kullanımından önce temiz olduğundan emin olunuz.
- MKD Bıçak Kasetini çıkarmak için sağ ve solda bulunan şekilde gösterilen Tırtıllı Cıvatayı saat yönü tersine olacak şekilde çevirerek çıkarınız.



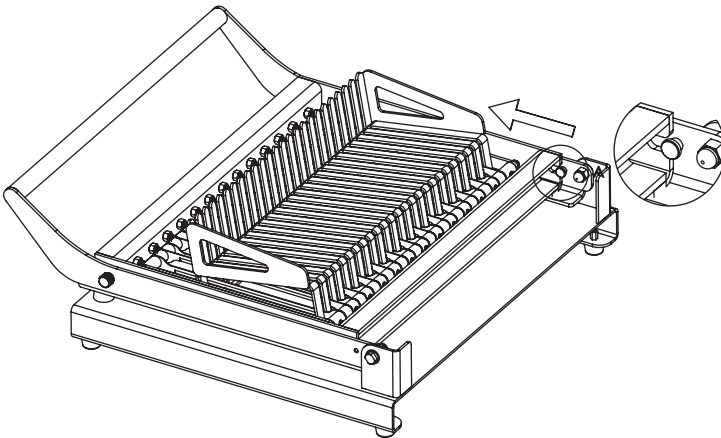
1. Konum



2. Konum

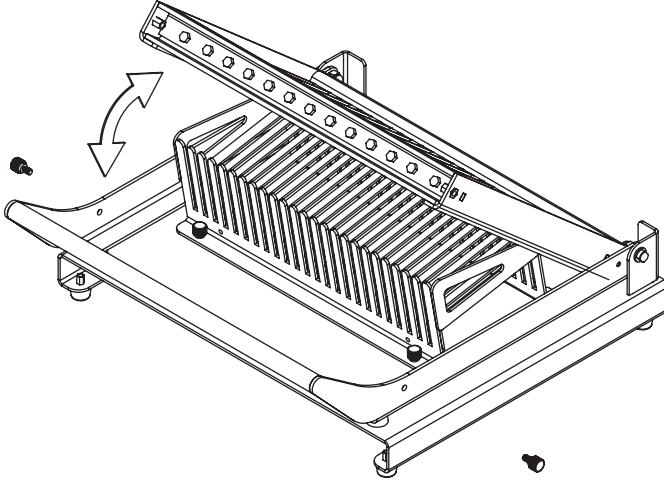


- MKD Bıçak Kasetini ok yönüne doğru çekiniz.



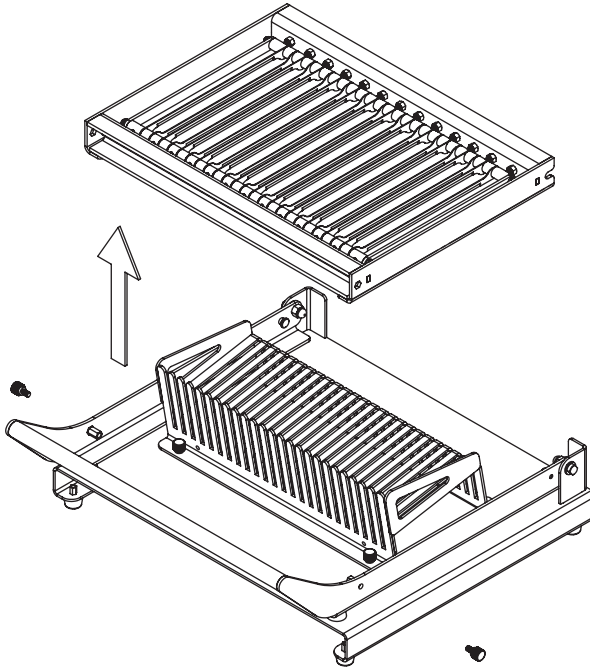
1. Konum

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



2. Konum

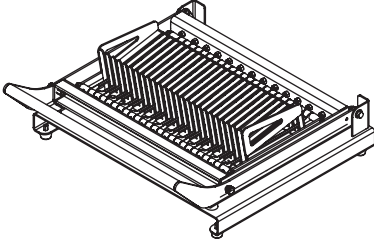
- MKD Bıçak Kasetini ok yönünde **3. Konuma** getiriniz ve makineden ayırmış olduğunuz kaseti yıkayabilirsiniz.



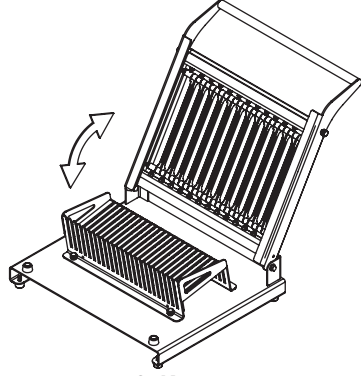
3. Konum

(MKD Bıçak Kaseti ve MKD Yatağı bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.)

- MKD Yatağını çıkarmak için öncelikle kolu ok yönünde **1.Konumdan 2.Konuma** getiriniz.

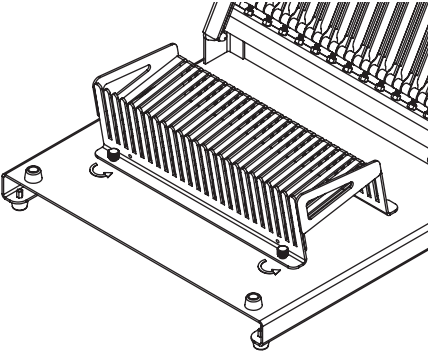


1. Konum

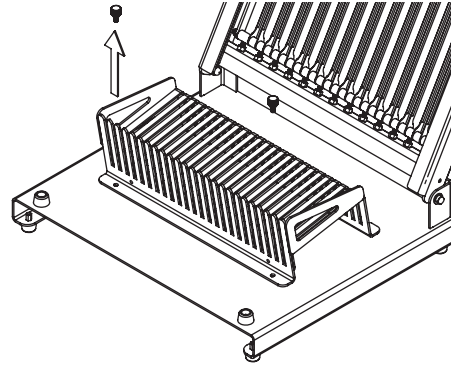


2. Konum

- MKD Yatağını Gövdeye bağlayan iki adet Tırtıllı Cıvatayı elinizle saat yönü tersine olacak şekilde çevirerek çıkarınız.

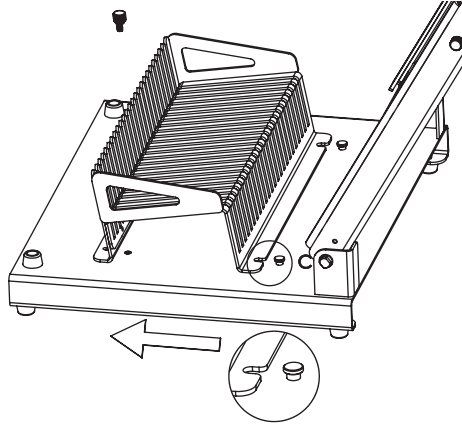


1. Konum

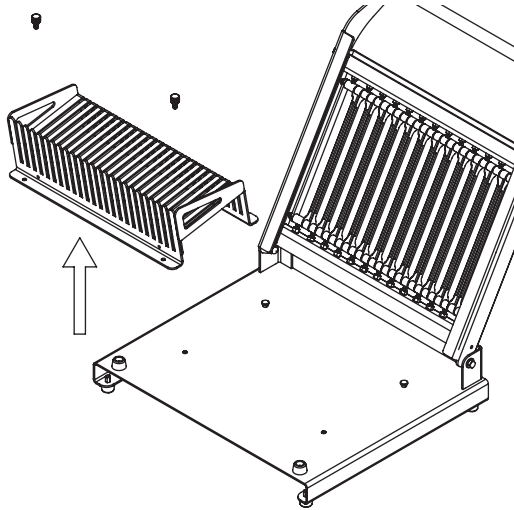


2. Konum

- MKD Yatağını ok yönünde çekerek pimden çıkarınız.



- MKD 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.
(MKD Bıçak Kaseti ve MKD Yatağı bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.)

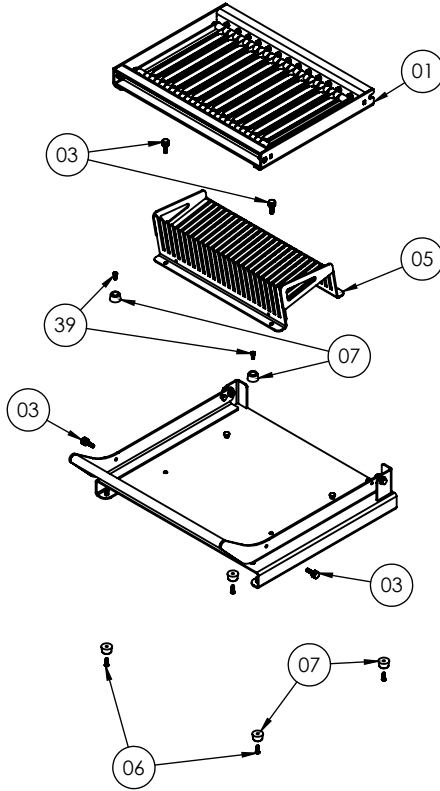
4.4 PRATİK VE YARARLI BİLGİLER

- Kesim esnasında itici kolu yukarıya doğru tam açmanız, tek harekette indirmanız 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	76542	MKD Bıçak Kaseti (Montajlı)
03	77154	M6x16 Tırtılı Cıvata
05	76539	MKD Yatak (15mm) (Montajlı)
06	60294	Imbus Bombeli M5x16 Cıvata (Paslanmaz)
07	72061	Taban Lastiği (Büyük)
39	60289	AA M5X16 Cıvata (Paslanmaz)

7. PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI

Sorun	Muhtemel Sebep	Yapılacaklar
Karpuzu düzgün kesmiyor.	Bıçak deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.
	Bıçak kasetindeki bıçakların gerdirmeye cıvataları gevşemiş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.
Ürünü düz bir zemine koymama rağmen 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 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 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 :

MANUEL KARPUZ DİLİMLEME

EQUIPMENT DESCRIPTION :

MANUAL WATERMELON SLICER

MODEL/ TİP/ SERİ NO :

1327

MODEL/ TYPE/ SERIAL NU. :

1327

YÖNETMELİKLER

Makina Emniyeti Yönetmeliği 2006 / 42 / AT

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

CANCAN®
MEYVE PRESLERİ SAN. VE TIC. LTD. ŞTİ.
Yeşiltepe Mh. 8030 Sok. No:15 Erenler / SAKARYA
T 0 264 291 49 44 F: 0 264 291 49 45
A. Fuat Çoban V.D. : 199 037 8565
Mersis No: 0199037456500036 Tic.Sic.No:15240

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 imalatçıısından 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 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 imalatçıısından 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 ticaret bakanlığı, tüketicinin ve rekabetin korunması genel müdürlüğüne başvurulabilir.

Asağıdaki 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 arızalanması,
- 3- Tüketiciye 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

Markasi : CANCAN

Modeli : Manuel Karpuz Dilimleme

Cinsi

Teslim Tarihi ve Yeri

Seri Numara

Garanti Süresi : 2 (iki) yıl

Azami Tamir Süresi : 30 (Otuz) gün

YETKİLİ SATICININ

Ünvanı :

Adresi

100

Telefonu

Fatura Tarihi

Fatura No:

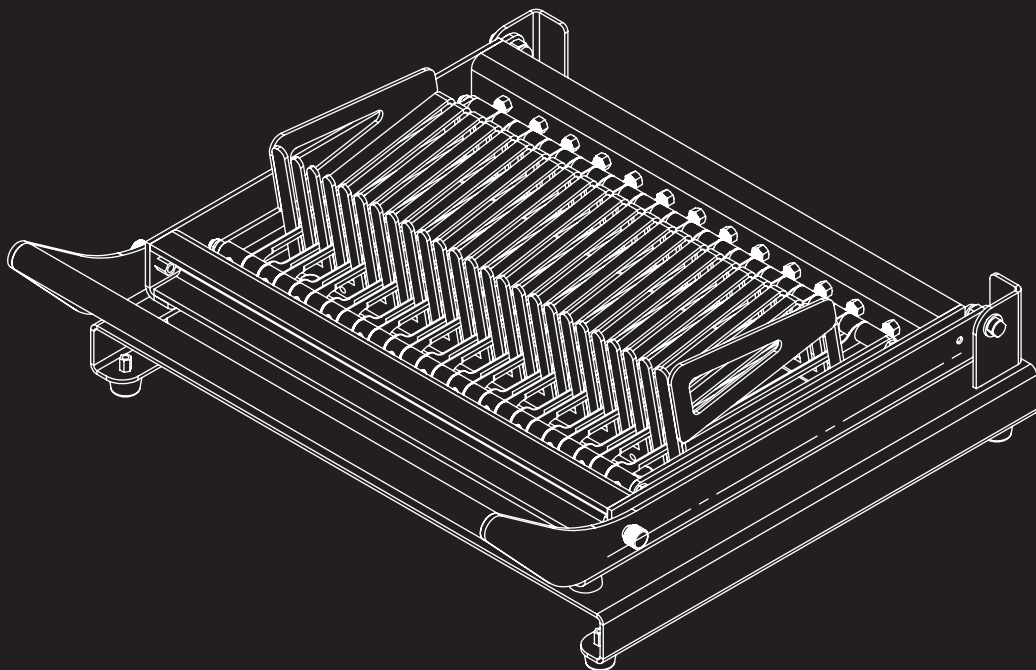
Kaşesi / İmzası :

CANCAN
MEYVE PRESLER SAN. VE TIC. LTD. ŞTİ.
Yıldırım Mh. 6030 Sic. No: 15 Etiler / ŞAKARYA
T: 264 291 86 44 F: 264 291 49 45
A. Flut Cenneti YD. 199 087 8665
Mersis No: 0199007655500036 Tt. Sic. No: 15290

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

MANUAL WATERMELON SLICER

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	25
5 - MAINTENANCE	25
6- SPARE PARTS DRAWINGS AND LIST	26
7 - TROUBLE SHOOTING	27
8 - CE CERTIFICATE	28
9- WARRANTY	29

1- INTRODUCTION

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

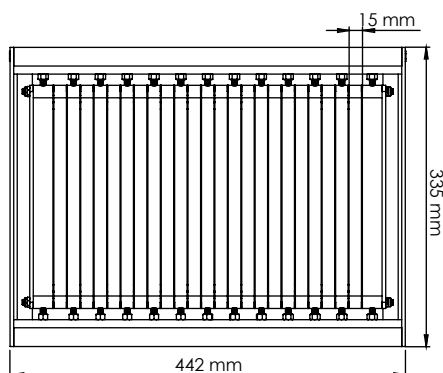
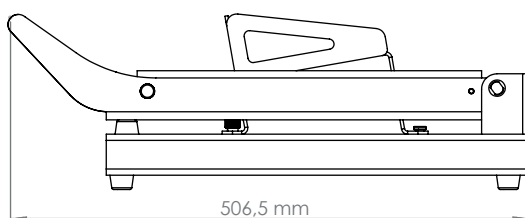
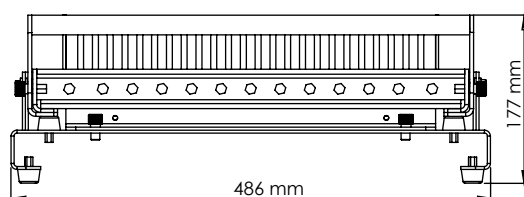
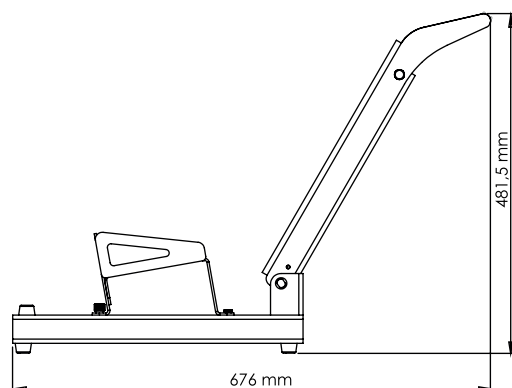
2 - GENERAL INFORMATION

- 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 Watermelon Slicer,
 - 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



4- INSTRUCTIONS FOR USE

4.1 Preparation

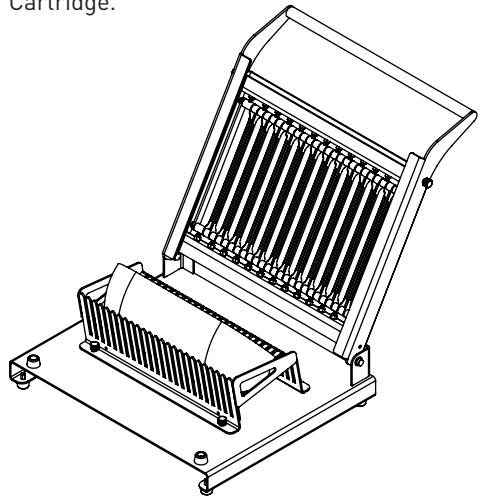
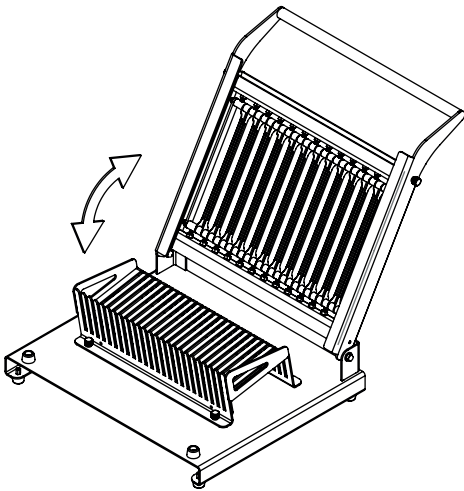
Your product will be delivered ready for use. Product is put and secured in a box tailored for the product. Open the box. You don't need to use any sharp object or knife. Take your product out of the box and place it on the area you will use.

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 Blade Cartridge of the Product are clean as they will be in contact with the watermelon. Wipe them with a moist cloth if necessary.

Warning: Blades are extremely sharp, be careful.

- Open the Arm of The Slicer fully upwards.
- Carefully put the watermelon between the MKD Slicing Platform and the MKD Blade Cartridge.



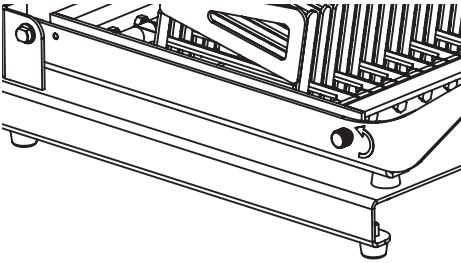
Warning: Protect your hands against cuts as the blades are extremely sharp.

- Carefully press the Arm downwards.
- Take the sliced watermelons and repeat the same steps for the next slicing process.

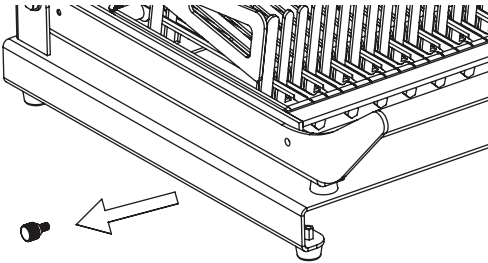
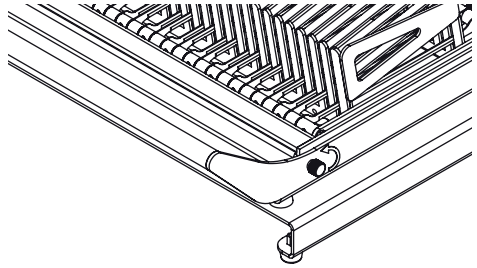
NOTE: Do not try to slice Watermelon larger than the distance between the MKD Slicing Platform and the MKD Blade Cartridge. **(Maximum length and diameter of the watermelon the machine can cut are 375 mm (h) and 75 mm (l) respectively.)**

4.3 Cleaning

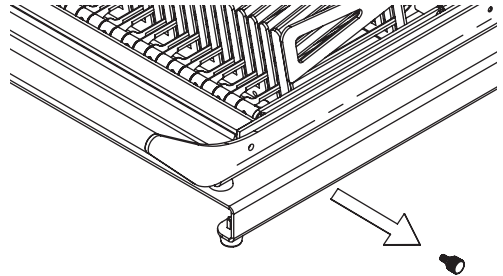
- Make sure your Product is clean before first use.
- To remove the MKD Blade Cartridge turn the right and left Knurled Bolts shown in the figure counter-clockwise and remove them.



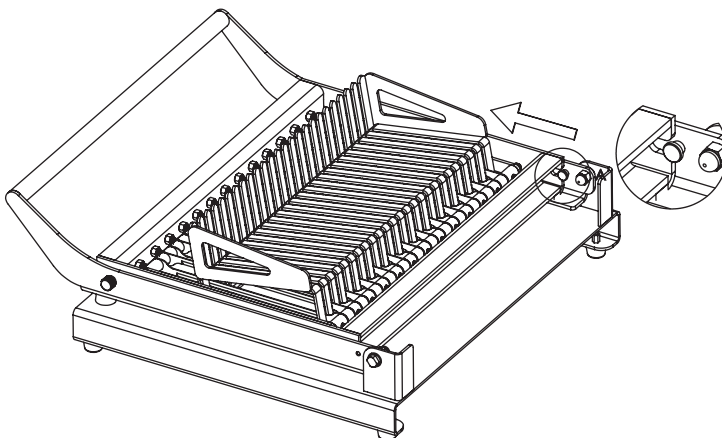
Position 1



Position 2

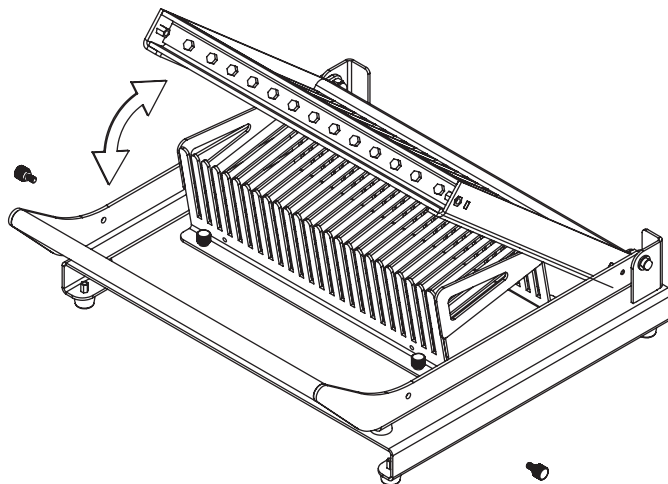


- Pull the MKD Blade Cartridge in the arrow direction.



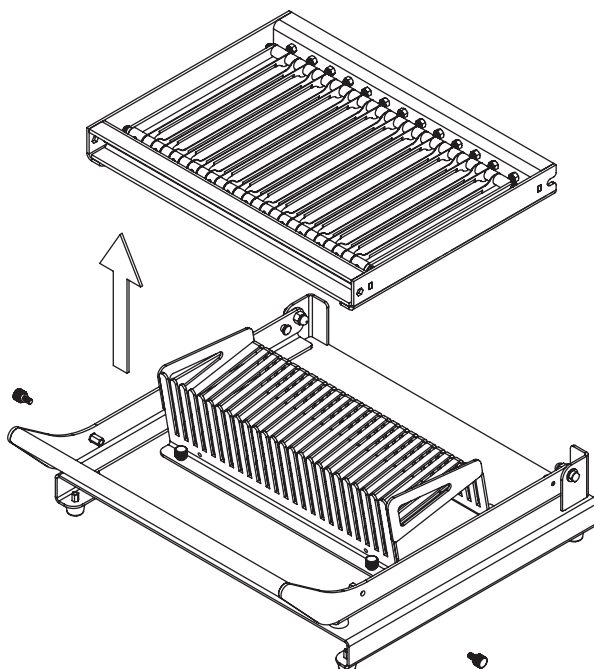
Position 1

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



Position 2

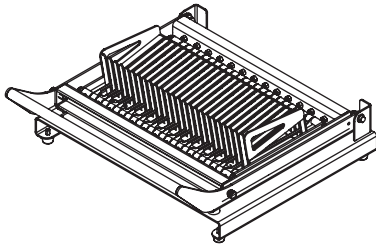
- Take the MKD Blade Cartridge to **Position 3** in the arrow direction and then you can wash the Blade Cartridge you removed from the Product.



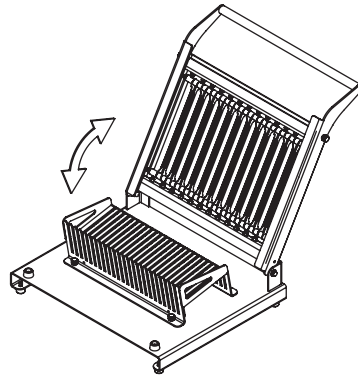
Position 3

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

- First take the Arm from **Position 1** to **Position 2** in the arrow direction to remove the MKD Slicing Platform.

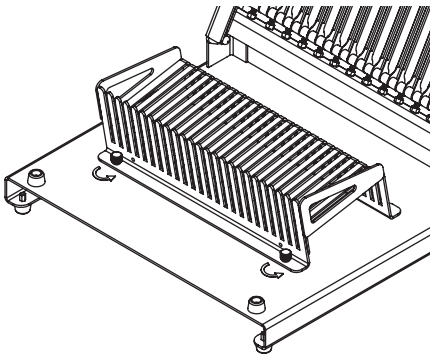


Position 1

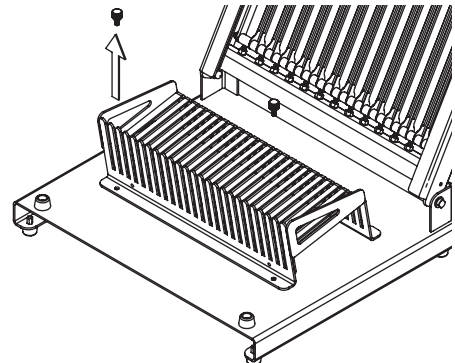


Position 2

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

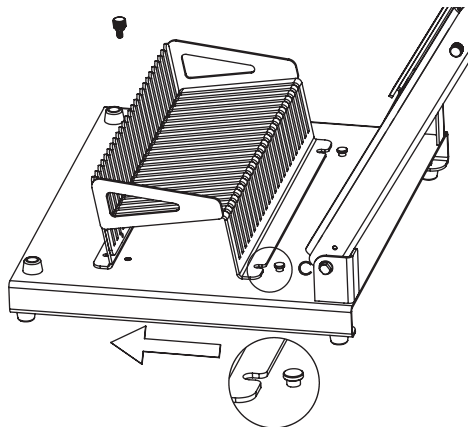


Position 1

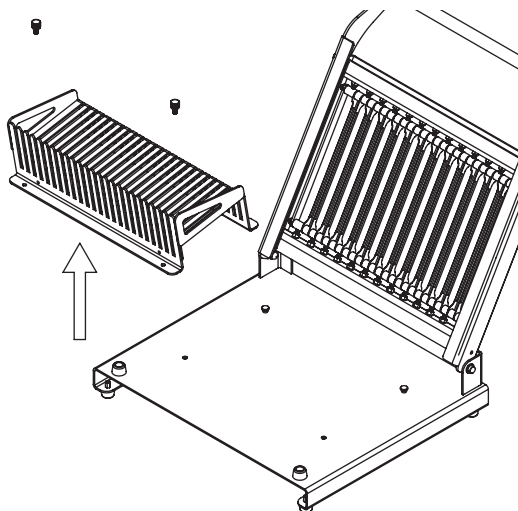


Position 2

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



- Lift the MKD Slicing Platform upwards in the arrow direction, separate it from the Product 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 wash the Product Body in the dishwasher.
(You can wash the MKD Blade Cartridge and the MKD Slicing Platform in the dishwasher.)

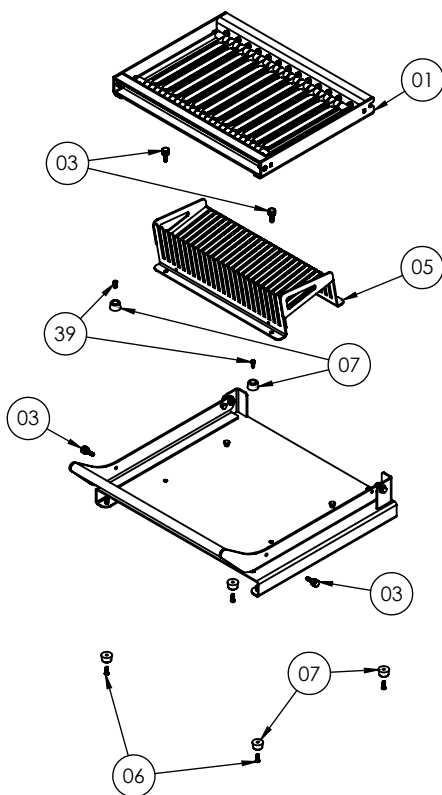
4.4 PRACTICAL AND USEFUL INFORMATION

- During the cut, fully opening the Pusher 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 Product'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	76542	MKD Blade Cartridge(Assembled)
03	77154	M6x16 Knurled Bolt
05	76539	MKD Slicing Platform (15mm) (Assembled)
06	60294	Imbus Cambered M5x16 Bolt (Stainless)
07	72061	Rubber Base (Large)
39	60289	AA M5X16 Bolt (Stainless)

7. TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible cause	Actions
Watermelon 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 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 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 :

MANUEL KARPUZ DİLİMLEME

EQUIPMENT DESCRIPTION :

MANUAL WATERMELON SLICER

MODEL/ TİP/ SERİ NO :

1327

MODEL/ TYPE/ SERIAL NU. :

1327

YÖNETMELİKLER:

Makina Emniyeti Yönetmeliği 2006 / 42 / AT

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

CANCAN
MEYVE PRESLERİ SAN. VE TIC. LTD. ŞTİ.
Yeşiltepe Mh. 8030 SOK. No:15 Erenler / SAKARYA
T 0 264 291 49 44 F: 0 264 291 49 45
A.Tuat Cobanbey V.D. : 199 037 8665
Mersis No: 0199037456500036 Tic.Sic.No:15280

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 : Manual Watermelon Slicer
Type :
Delivery Date and Place :
Seri Number :
Guarantee time : 2 (two) year
Maximum Fixing Time : 30 (Thirty) days



AUTHORISED SELLER

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

Not / Note / Заметки

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

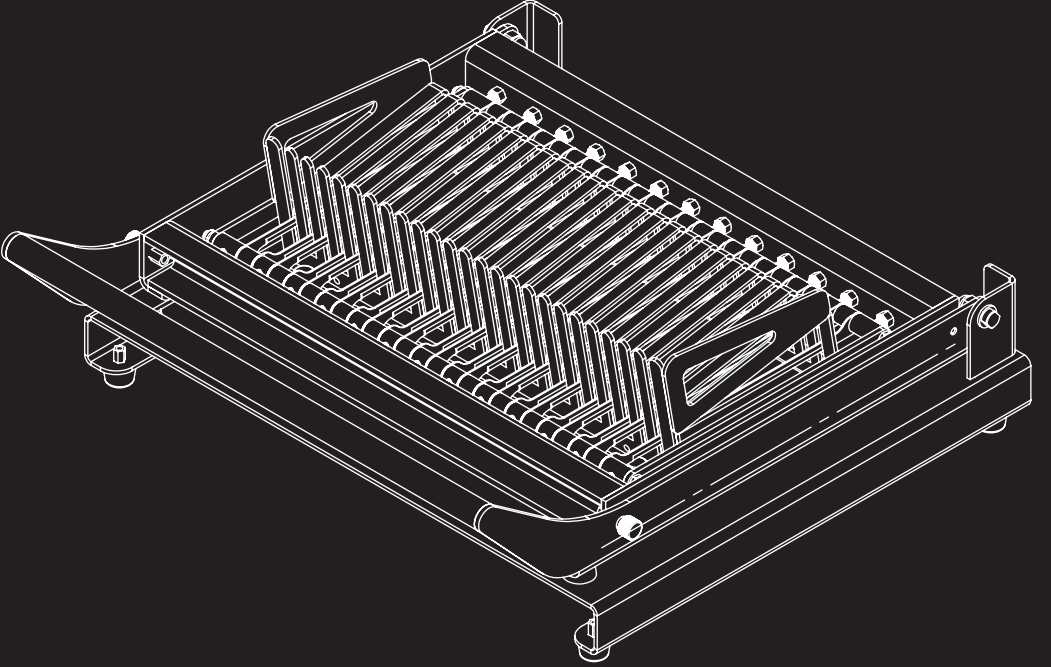
Not / Note / ЗаметкиA series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

MANUEL KARPUZ DİLİMLEME

KULLANIM KILAVUZU

MANUAL WATERMELON SLICER

USER GUIDE



CANCAN®

• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional