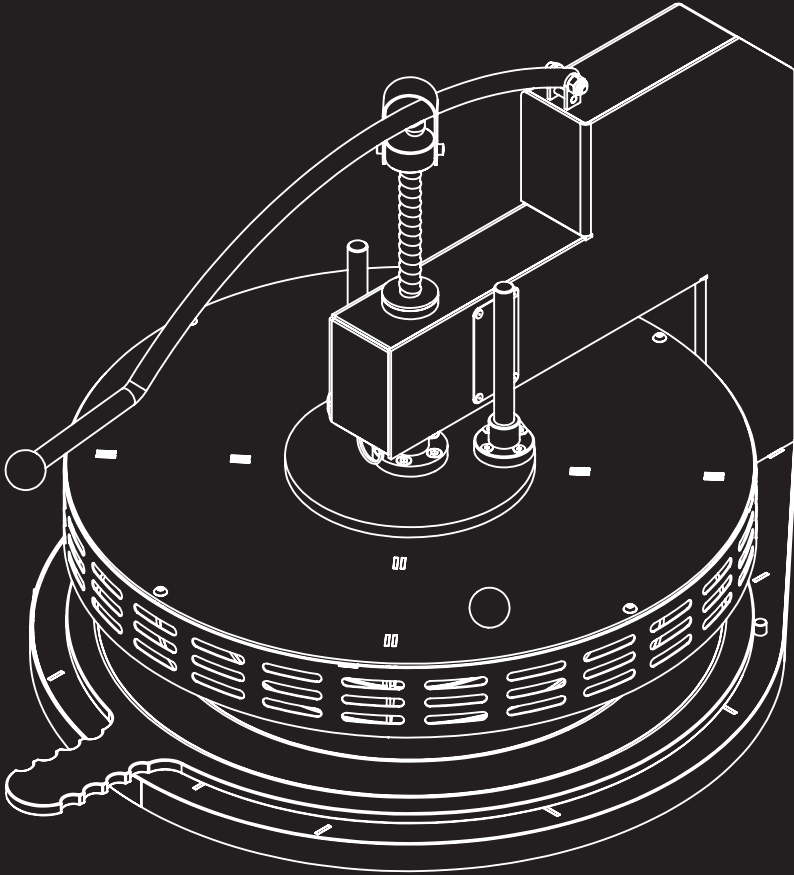


PİZZA DİLİMLEME MAKİNESİ

KULLANIM KILAVUZU

PIZZA 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	7
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 Pizza Dilimleme Makinesi; Otel, restoran, fast food, catering firmaları vb. mekanlarda tek kullanım alanı Pizza olmakla beraber aşırı 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.

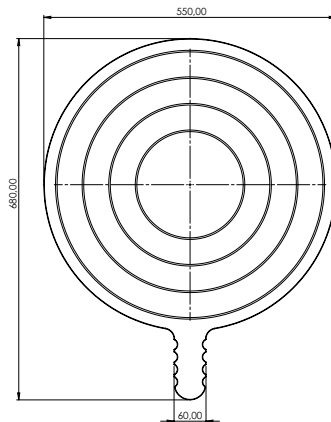
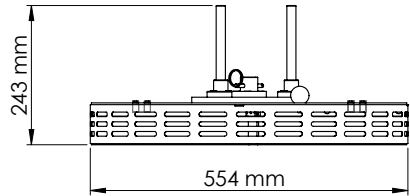
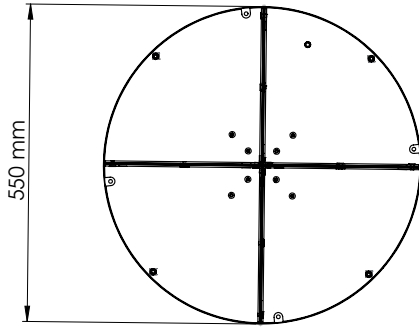
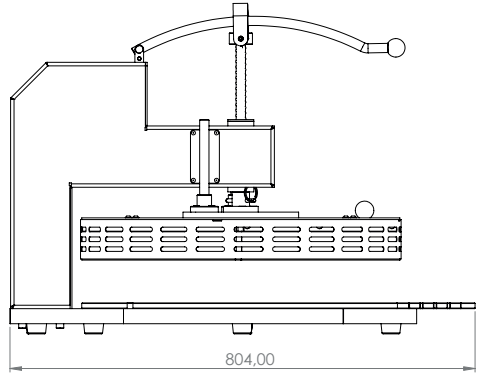
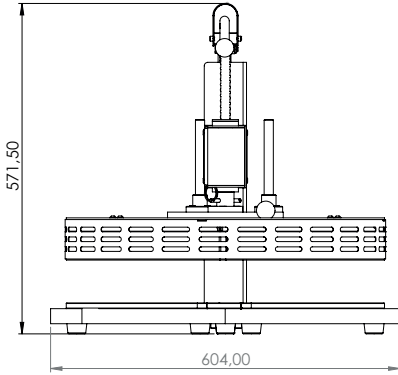
- **Satın almış olduğunuz ürün kolisi içerisinde;**

- 1 Adet Pizza Dilimleme Makinesi,
- 1 Adet Pizza Tepsisi,
- 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.

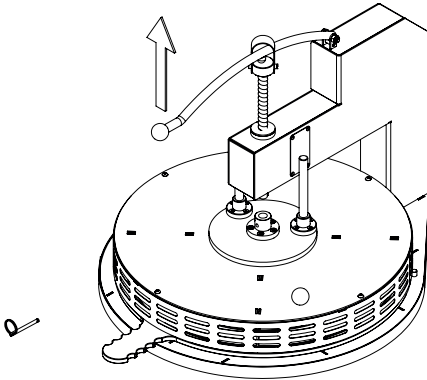
NOT: Ürünün yanında verilen orijinal pizza tepsisi dışında başka bir tepsi kullanmayınız.

- Ürününüzün özellikle pizza ile temas eden Pizza Dilimleme Kesim Tablası ve Pizza Tepsisinin temiz olduğundan emin olun, gerekirse nemli bir bezle siliniz.

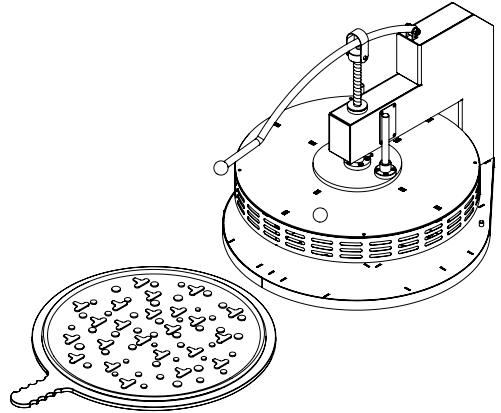
Uyarı: Bıçaklar Çok Keskindir, Dikkat Ediniz.

- **Şekil 1**'deki gibi Kolu tamamen yukarıya kadar çekiniz.

- **Şekil 2**'de görüldüğü gibi Pizza Tepsisini makinenizin içinden çıkartarak pizzanızı üstüne koyunuz ve Pizza Tepsinizi makinenin içine tekrardan yerleştiriniz.

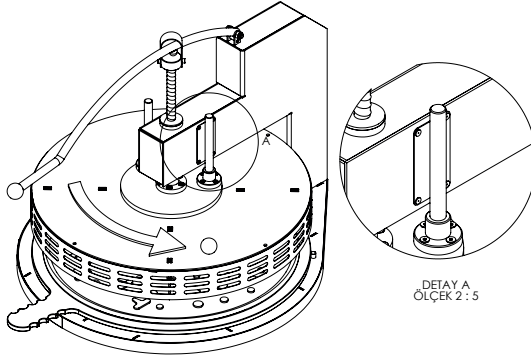


Şekil 1

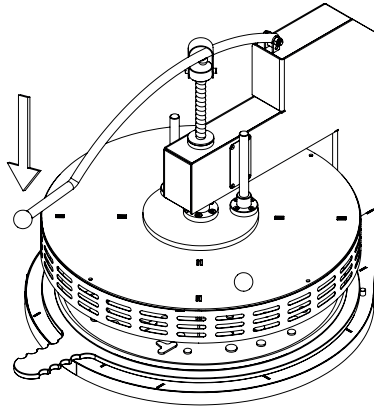


Şekil 2

- **4 Dilim:** Pizza Dilimleme Makinenizin Bıçak Tablası üzerinde bulunan topuz yardımıyla Bıçak Tablasının Hizalama Milini, Gövde üzerinde önce sağa yaslayıp kolu indirerek 4 eşit parçada dilimleme yapabilirsiniz.
- **8 Dilim:** 4 eşit parçadan sonra kolu yukarı kaldırarak Hizalama Milini sola yaslayıp kolu indirerek 8 eşit parçada dilimleme işlemini gerçekleştirebilirsiniz.



Şekil 3



Şekil 4

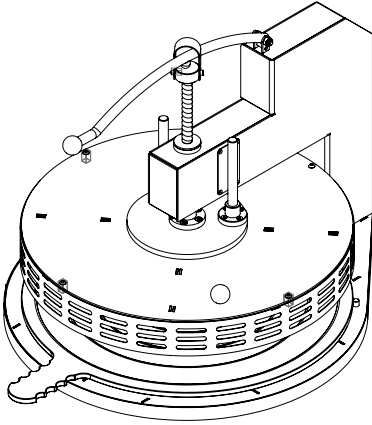
Uyarı: Bıçaklar çok keskin olduğundan elinizi kesilmelere karşı koruyun.

- Kolu tamamen yukarıya kadar çekerek Pizza Tepsinizi olduğu yerden çıkarıp, dilimlediğiniz pizzaları alabilirsiniz.
- Dilimlenmiş pizzaları aldıktan sonra aynı işlemi tekrarlayınız.

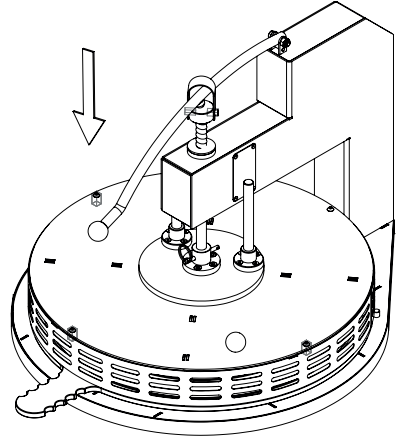
NOT: Dilimleyici ile bıçak arasındaki mesafeden daha büyük olan pizzaları dilimlemeye çalışmayınız.
(Makinenin maksimum kesebileceği pizza çapı 550 mm.)

4.3 Temizlik

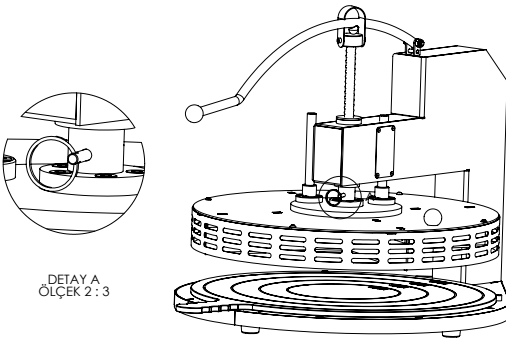
- Ürününüzün ilk kullanımından önce temiz olduğundan emin olunuz.
- Ayrıca gün içerisinde kullanırken ihtiyaç durumuna göre bıçak tablasını makineden ayırıp yıkamak için makinenizin kolunu **1. Konum**dan **2. Konum**a getiriniz.



1. Konum

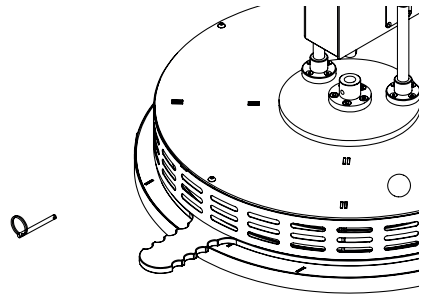


2. Konum



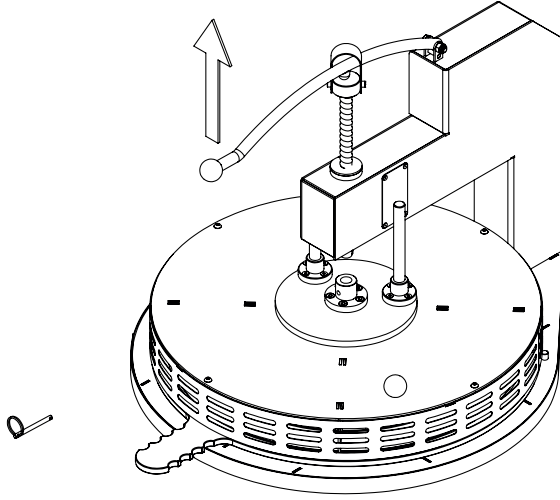
DETAY A
ÖLÇEK 2:3

1. Konum



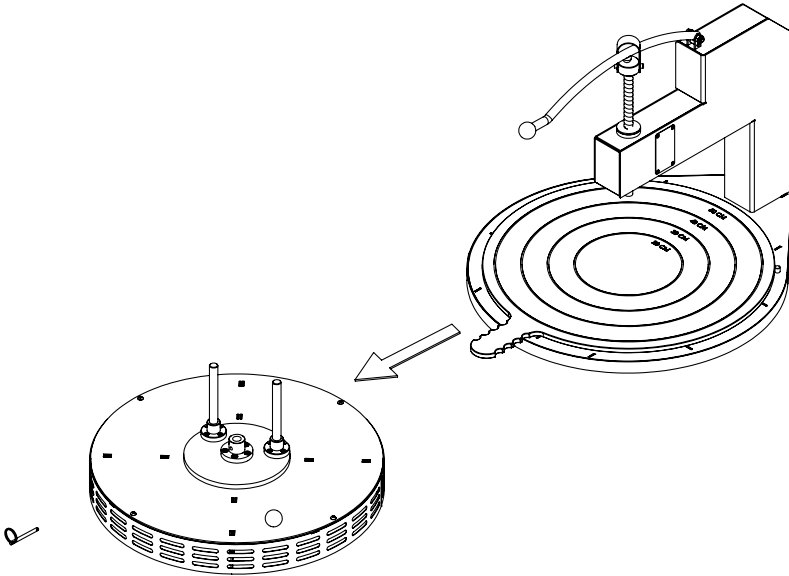
2. Konum

- Bıçak Tablasını çıkarmak için makine kolunu yukarı doğru kaldırınız.

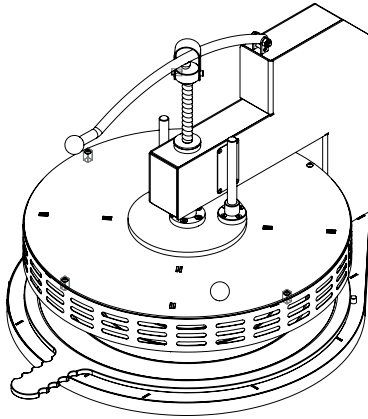


- Bıçak Tablasını ok yönünde makineden çıkararak yıkayabilirsiniz.

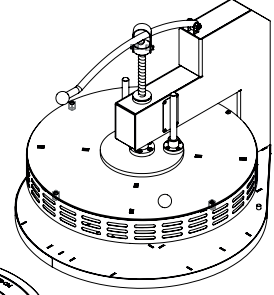
• **Uyarı: Kesinlikle Makinenin Herhangi Bir Parçasını Bulaşık Makinesine Atmayınız.**



- Tepsiyi şekilde gösterilen gibi **1. Konumdan 2. Konuma** getirerek yıkama işlemini gerçekleştirebilirsiniz.



1. Konum



2. Konum

- Ürünü ılık su ile yıkadıktan sonra mutlaka durulayınız. Yıkamada sıcak su kullanmayınız. Sıcak su kızak plastiğinde genleşmeye yol açacağından kullanımda problem yaşayabilirsiniz.
- Ürünü kesinlikle bulaşık makinesinde yıkamayın.

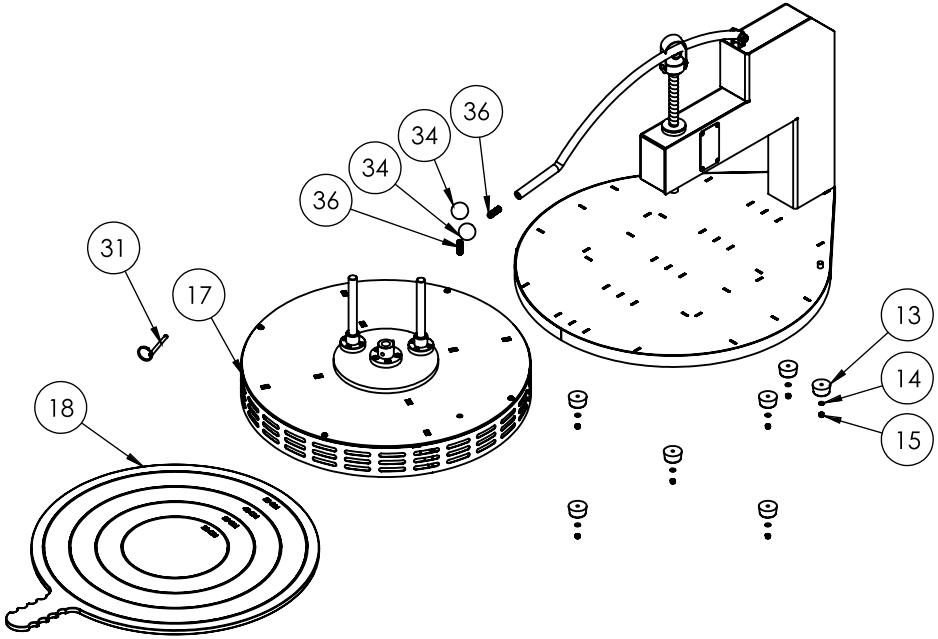
4.4 PRATİK VE YARARLI BİLGİLER

- Kesim esnasında itici kolu yukarıya doğru tam açmanız, yavaşça ittirmeniz fazla güç harcamadan kaliteli ve eşit dilimler elde etmenizi sağlar.
- Makinenizin kaydırmaz taban lastikleri ile zemine tutunması için zeminin düz ve kuru olmasına dikkat ediniz.
- Makine gövdesi elektrostatik toz boya ile boyandığından çizilmelere ve darbelere karşı dikkat edilmelidir. Aksi taktirde boyanın kalkmasına veya gövdenin çizilmesine sebebiyet verir.

5. BAKIM

- Ürün standart bakım gerektirmez.

6. YEDEK PARÇA RESİMLERİ VE LİSTESİ



Parça No	Referans No	Parça Adı
13	44062	PVC Tampon
14	60122	M5 Pul (Paslanmaz)
15	60216	M5 Fiberli Somun (Paslanmaz)
17	76550	Pizza Dilimleme Kesim Tablası (Montajlı)
18	44156	Ø55 Pizza Tepsisi
31	70231	Ananas Kol Pimi
34	60330	M10 Bakalit Topuz
36	60331	M10x30 Setskur (Paslanmaz)

7.PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI

Sorun	Muhtemel sebep	Yapılacaklar
Pizzayı Düzgün Kesmiyor	Bıçak deforme olmuş 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 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 :

PİZZA DİLİMLEME MAKİNASI

MODEL/ TİP/ SERİ NO :

1330

YÖNETMELİKLER:

Makina Emniyeti Yönetmeliği 2006 / 42 / AT

UYGULANAN UYUMLAŞTIRILMIŞ STANDARTLAR:

EN ISO 12100:2010

EQUIPMENT DESCRIPTION :

EASY PIZZA SLICER

MODEL/ TYPE/ SERIAL NU. :

1330

DIRECTIVES:

Machinery Directive 2006 / 42 / EC

Regulations Applied acc. to HARMONIZE STANDARDS:

TEKNİK DOSYAYI HAZIRLAMAKLA YETKİLİ OLAN KİŞİ ADI VE ADRESİ -
NAME AND ADDRESS OF THE PERSON AUTHORISED TO COMPILE THE TECHNICAL FILE.:

AD SOYAD / NAME SURNAME

GÖREV - POSITION

ADRESİ- ADDRESS

: Yusuf SAVUR

: Kalite Sorumlusu – Quality Control Supervisor

: Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15

ERENLER / SAKARYA , TURKIYE

İMALATÇI ADINA - SIGNED ON BEHALF OF THE MANUFACTURER

AD SOYAD- NAME SURNAME

GÖREV - POSITION

YER /TARİH – PLACE / DATE

İMZA – SIGNATURE

: TUNÇ ÖZÜÜĞÜRLÜ

: 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 49 44 F: 0 264 291 49 45
A. Fuat Cebecioğlu V.D. : 199 037 8565
Mersis No: 0199037456500036 Ttc.Sic.No:15280

9. GARANTI

Garanti Şartları:

- 1-** Ürünün bütün parçaları firmamızın garanti kapsamındadır.
- 2-** Garanti süresi ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve aksi belirtilmedikçe bu süre 2 (iki) yıldır.
- 3-** Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Ürünün tamir süresi en fazla 30 (otuz) gündür. Bu süre ürünün satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar.
- 4-** Ürünün garanti süresi içinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması durumunda, işçilik masrafı ve değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir 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 imalatçıdan birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamininin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.
- 6-** Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için sanayi ve ticaret bakanlığı, tüketicinin ve rekabetin korunması genel müdürlüğüne başvurulabilir.

Aşağıdaki durumlar garanti kapsamı dışındadır:

- 1- Ürünün yetkili servis istasyonları dışında açıldığının ve tamir edildiğinin saptanması,
- 2- Ürünün doğal afetler, elektrik şebekesi, telefon hattı gibi dış ortamlardan gelen etkililerle veya yanlış bağlantı sonucu 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 : Pizza Dilimleme Makinesi

Model
Cinsi

Teslim Tarihi ve Yeri :

Seri Numara

Garanti Süresi : 2 (iki) yıl

Azami Tamir Süresi : 30 (Otuz) gün

Pakistan .06 (0.02) gain

YETKİLİ SATICININ

Ünvanı :

Adresi :

Summary

Telefonu

Fatura Tarihi

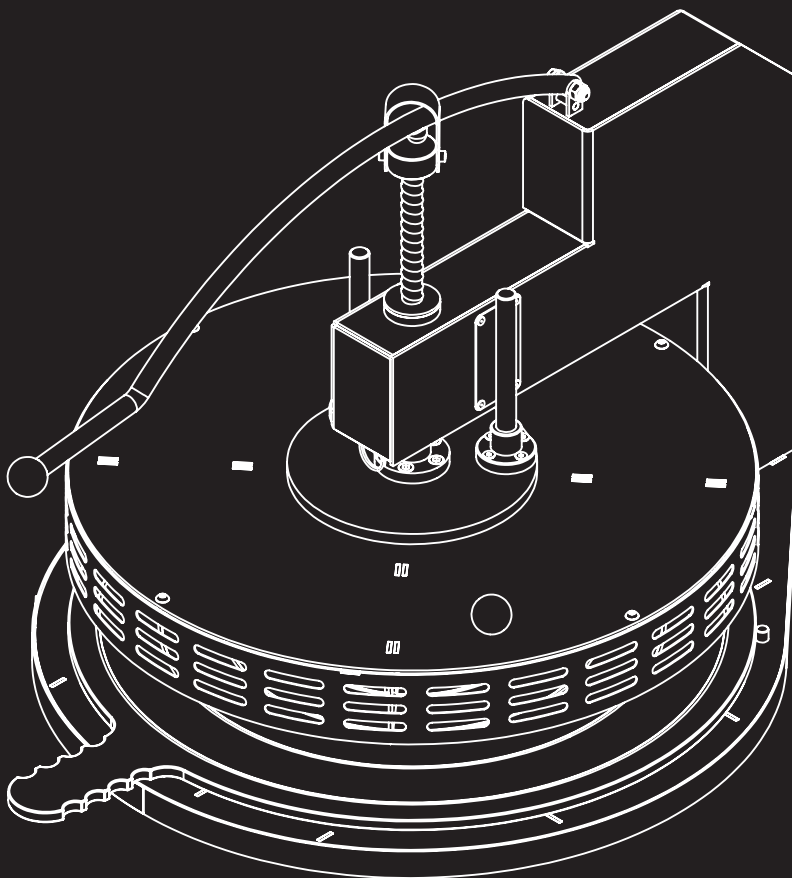
Fatura No:

Kasesi / Imza

071111 / 152251

PIZZA SLICER

USER GUIDE



CANCAN®

• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional

CONTENTS

- 1 - INTRODUCTION 16
- 2 - GENERAL INFORMATION 16
- 3 - TECHNICAL SPECIFICATIONS 17
- 4 - INSTRUCTIONS FOR USE
 - 4.1 - Preparation 18
 - 4.2 - Operation 18
 - 4.3 - Cleaning 20
 - 4.4 - Practical And Useful Information 22
- 5 - MAINTENANCE 22
- 6- SPARE PARTS DRAWINGS AND LIST 23
- 7 - TROUBLE SHOOTING 24
- 8 - CE CERTIFICATE 25
- 9 - WARRANTY 26

1. INTRODUCTION

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

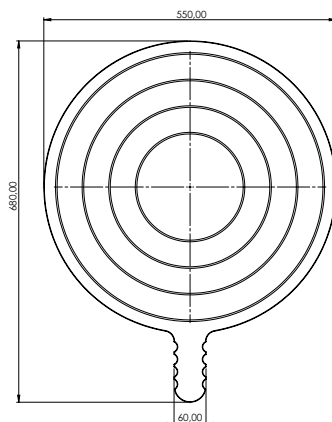
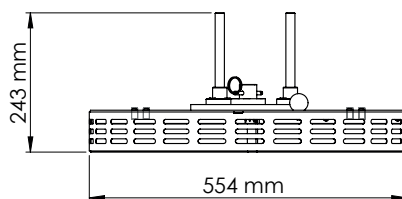
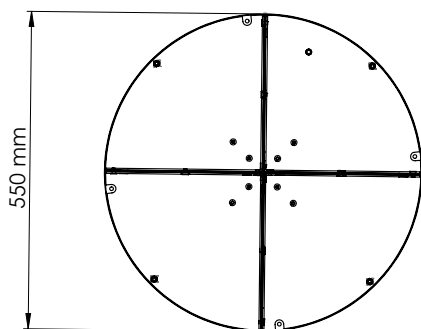
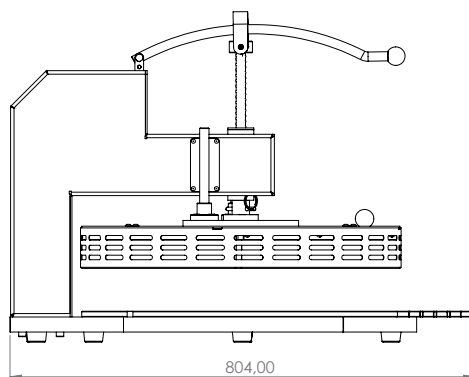
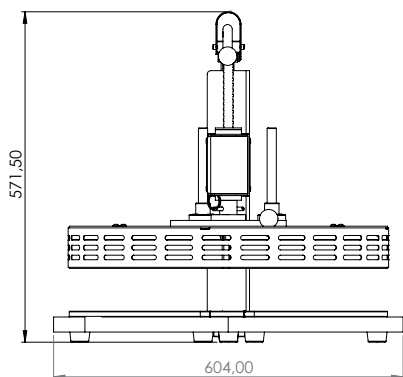
2. GENERAL INFORMATION

- 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 Pizza Slicer,
 - 1 Pizza Tray,
 - 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.

NOTE: Do not use any tray other than the original Pizza Tray provided with the Product.

- Make sure especially the Pizza Slicer Cutting Upper Table and the Pizza Tray of the Product are clean as they will be in contact with the pizza.

Warning: Blades are extremely sharp, be careful.

- As seen in **Figure 1** fully pull the Arm upwards.

- As seen in **Figure 2** take the Pizza Tray out of your Machine, put your pizza on it and place the Pizza Tray back in the Machine.

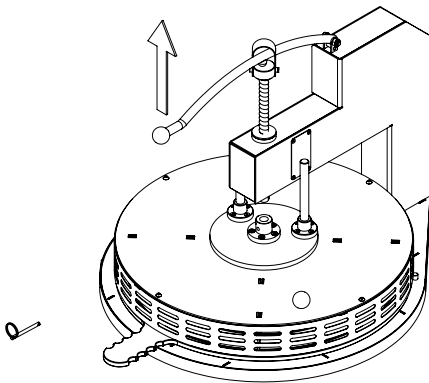


Figure 1

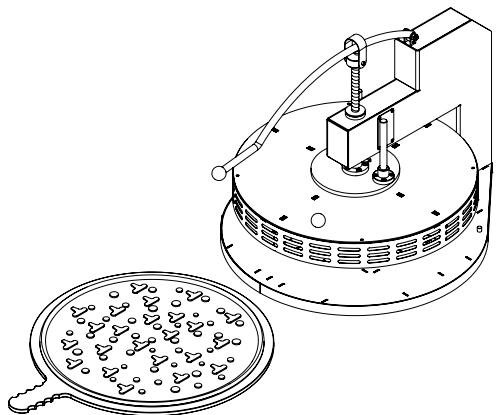


Figure 2

- **4 Slices:** With the help of the Knob on the Blade Table of your Pizza Slicer, you can slice your pizza into 4 equal parts by first leaning the Alignment Shaft of the Blade Table to the right on the Body and lowering the Arm.
- **8 Slices:** After 4 equal pieces, you can slice your pizza into 8 equal pieces by lifting the Arm up, leaning the Alignment Shaft to the left, and lowering the Arm.

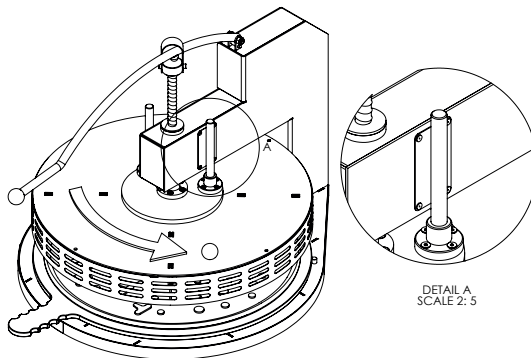


Figure 3

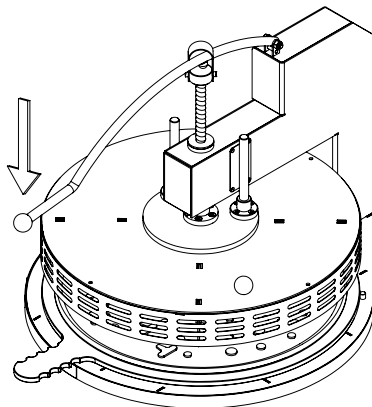


Figure 4

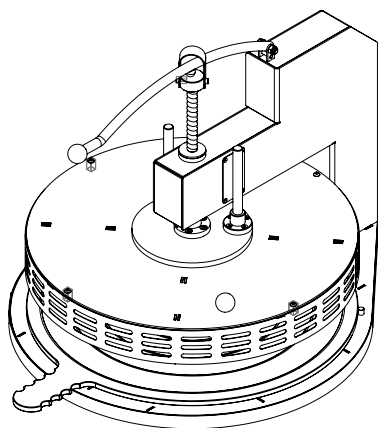
Warning: Protect your hands against cuts as the blades are extremely sharp.

- Fully pull the Arm upwards, take the Pizza Tray out of its place and take your sliced pizza.
- Take the sliced pizza and repeat the same steps for the next slicing process.

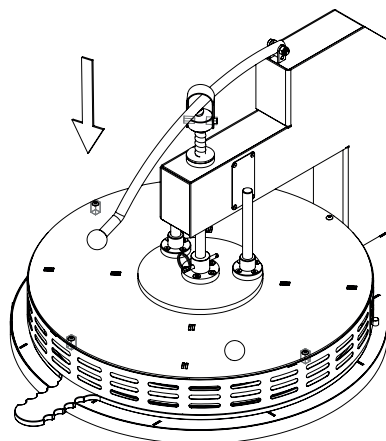
NOTE: Do not try to slice pizzas larger than the distance between the slicer and the blade.
(Maximum diameter of the pizza the machine can cut is 550 mm.)

4.3 Cleaning

- Make sure your Product is clean before first use.
- In addition, as may be required during the day, take the Arm of your Machine from **Position 1** to **Position 2** to separate the Blade Table from the Machine and wash it.

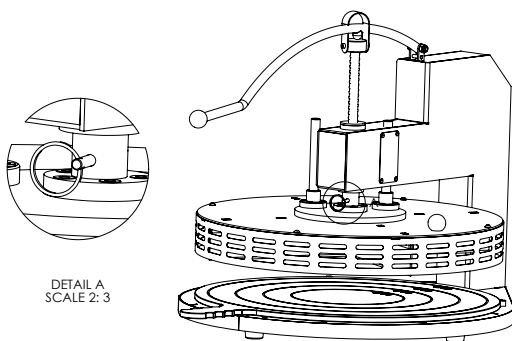


Position 1

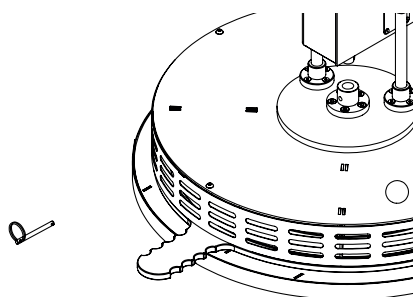


Position 2

- Take the Blade Table Pin from **Position 1** to **Position 2** in the arrow direction.

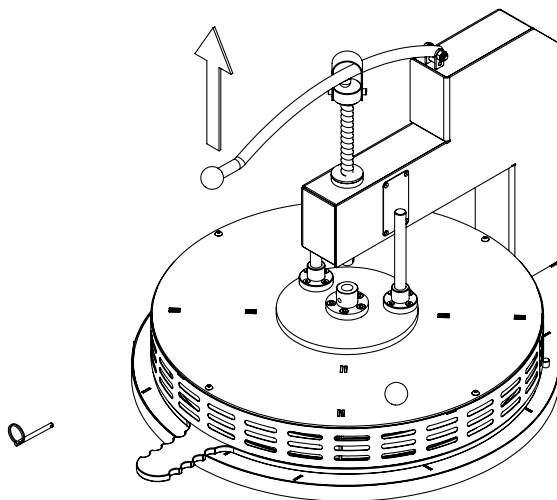


Position 1



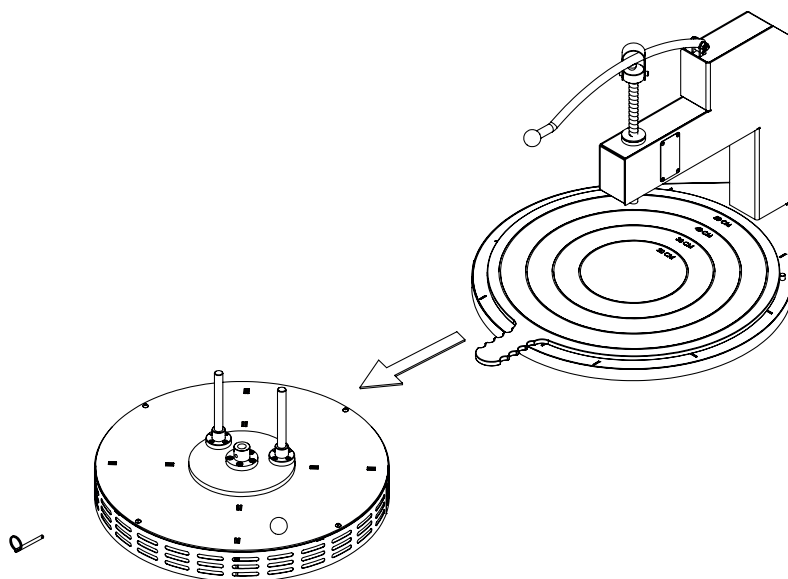
Position 2

- Lift the Machine arm upwards to remove the Blade Table.

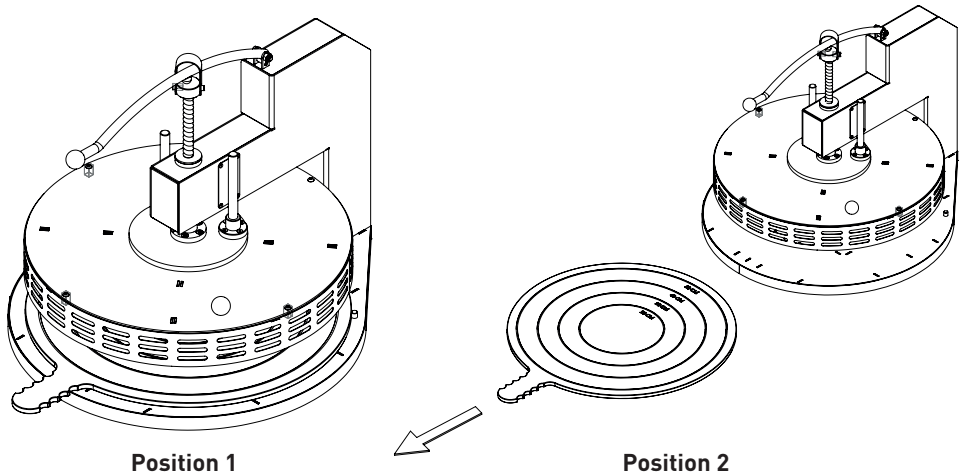


- Remove the Blade Table from the Machine in the arrow direction and wash it.

• **Warning: Do not put any part of the machine into the dishwasher.**



- To wash the Tray, take it from **Position 1** to **Position 2** as shown in the figure.



- 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 plastic parts, you can face problems in use.
- **Do not wash the product in the dishwasher.**

4.4 PRACTICAL AND USEFUL INFORMATION

- During the cut, fully opening the Arm and pushing it slow, enables you get quality and equal cuts without using much force.
- Be careful that the floor the Machine will be put on is smooth and dry in order for the machine's non-slip Base Rubbers hold on to the floor.
- Since the Machine Body is painted with electrostatic powder paint, care should be taken against scratches and impacts. Otherwise, it may cause the paint to peel off or the body to be scratched.

5. MAINTENANCE

- Product does not require standard maintenance.

7. TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible Cause	Actions
Pizza not sliced appropriately.	Blade may be deformed.	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.

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 :

PİZZA DİLİMLEME MAKİNASI

MODEL/ TİP/ SERİ NO :

1330

YÖNETMELİKLER:

Makina Emniyeti Yönetmeliği 2006 / 42 / AT

UYGULANAN UYUMLAŞTIRILMIŞ STANDARTLAR:

EN ISO 12100:2010

EQUIPMENT DESCRIPTION :

EASY PIZZA SLICER

MODEL/ TYPE/ SERIAL NU. :

1330

DIRECTIVES:

Machinery Directive 2006 / 42 / EC

Regulations Applied acc. to HARMONIZE STANDARDS:

TEKNİK DOSYAYI HAZIRLAMAKLA YETKİLİ OLAN KİŞİ ADI VE ADRESİ -
NAME AND ADDRESS OF THE PERSON AUTHORISED TO COMPILE THE TECHNICAL FILE.:

AD SOYAD / NAME SURNAME
GÖREV - POSITION
ADRESİ- ADDRESS

: Yusuf SAVUR
: Kalite Sorumlusu – Quality Control Supervisor
: Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15
ERENLER / SAKARYA , TURKIYE

İMALATÇI ADINA - SIGNED ON BEHALF OF THE MANUFACTURER

AD SOYAD- NAME SURNAME
GÖREV - POSITION
YER /TARİH – PLACE / DATE
İMZA – SIGNATURE

: TUNÇ ÖZÜÜĞÜRLÜ
: 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 49 44 F: 0 264 291 49 45
A.Fuat Cebecioğlu V.D. : 199 037 8565
Mersis No: 0199037456500036 Ttc.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 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 : Pizza Slicer
Type :

Delivery Date and Place

Seri Number :
Guarantee time : 2 (two) year
Maximum Fixing Time : 30 (Thirty) days

CANCAN®
Membres au 603-87-14-18-90 / 17-52-100-1590
Tél: 50-50-50 Tel/Fax: 50-50-50 / 61-61-61
Membres Inc. C. 100-100-100-100 Tel/Fax: 100-100-100

Not / Note / Заметки

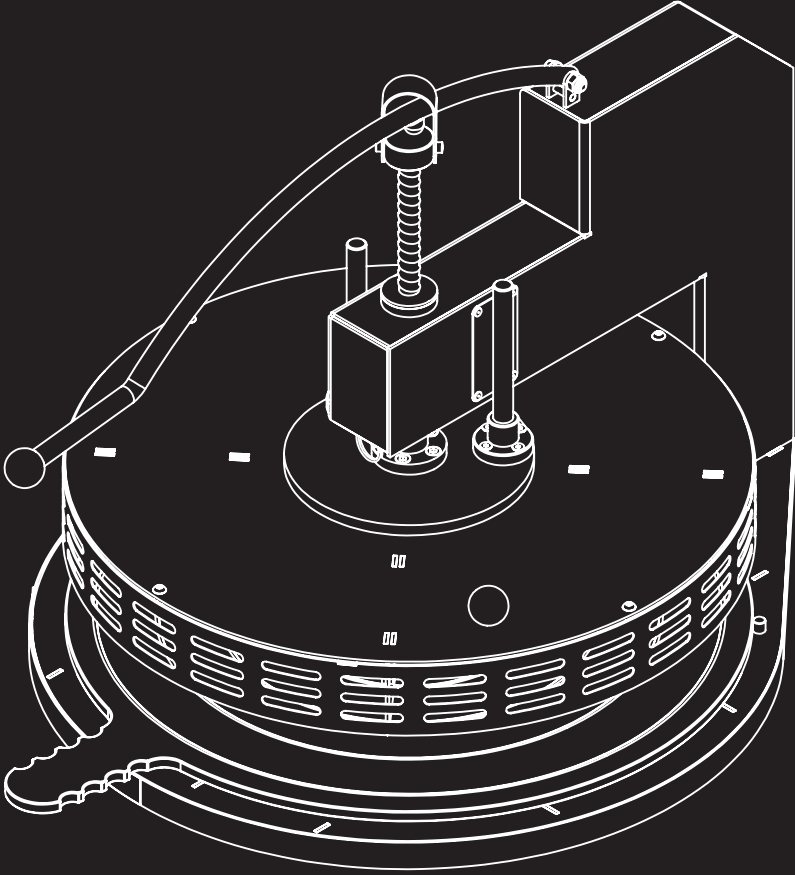
A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

PİZZA DİLİMLEME MAKİNESİ

KULLANIM KILAVUZU

PIZZA SLICER

USER GUIDE



CANCAN®

• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional