

CAN CAN®

"dünya'ya mal satmak değil, dünyaya marka olmak"



ANANAS SOYMA MAKİNASI

KURMA İŞLEMİ VE BAKIM İÇİN
TALİMATLAR KLAVUZU

TR

EN

RU

1 - GİRİŞ	3	7 - PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI VE GÜVENLİK	12
2 - GENEL BİLGİ	3	8 - AKSESUARLAR	13
3 - TEKNİK ÖZELLİKLER	4	9 - GARANTİ	14
4 - KULLANIM İÇİN TALİMATLAR	6	10 - NOTLAR	16
4.1 - HAZIRLIK	6	11 - UYGUNLUK BİLDİRGESİ	47
4.2 - ÇALIŞTIRMA	6		
4.3 - TEMİZLİK	9		
4.4 - GÜVENLİK	10		
5 - BAKIM	11		
6 - YEDEK PARÇA RESİMLERİ VE LİSTESİ	11		

1 - GİRİŞ

Cancan Ananas Soyma Makinesi; otel, restoran, alışveriş merkezleri, süpermarketler ve manav reyonları gibi mekanlarda ananas meyvesinin kabuk ve çekirdeğini fazla bir güç gerektirmeden tek bir hareketle çıkarmak amacıyla dizayn edilmiştir.

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 okuyun.
- ✓ Ürününüzü kurmadan önce, ürününüzü kullanacak kişilerin kullanma kılavuzundaki bilgileri bildiğinden emin olun.
- ✓ Kullanma kılavuzunu okumadan önce satın almış olduğunuz ürününüz ile ilgili herhangi bir bakım ve temizlik işlemi yapmayın.

✓ Herhangi bir durumda kolayca başvurmak için kullanma kılavuzunuzu ürününüze yakın bir yerde saklayın.

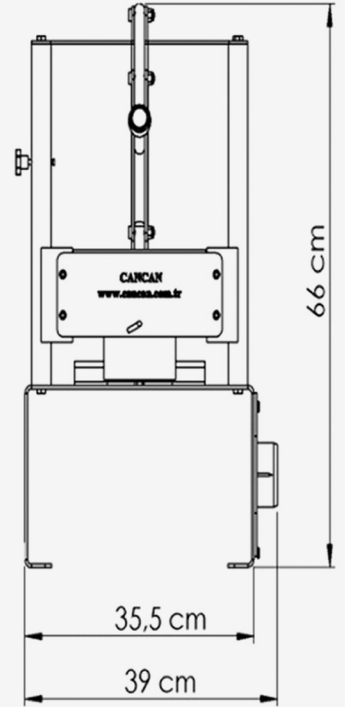
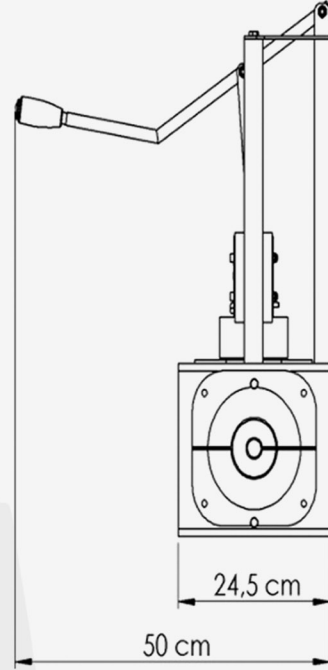
- ✓ Satın almış olduğunuz ürününüzle birlikte koli içerisinde,
- 1 adet Ananas soyma makinesi
 - 1 adet kullanma kılavuzu
 - 1 adet plastik küvet
 - Ayrıca isteğe bağlı olarak farklı ölçülerdeki bıçaklar olacaktır.

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

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

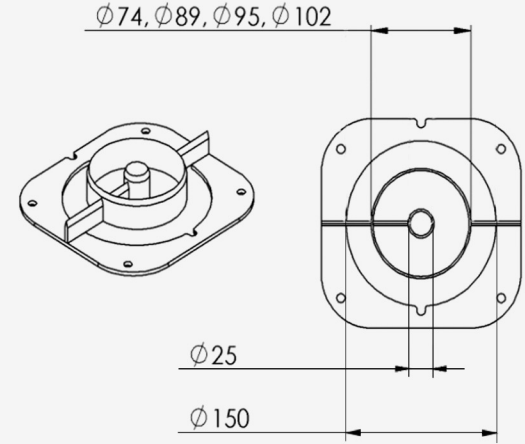
3 - TEKNİK ÖZELLİKLER

Genişlik	Derinlik	Ağırlık
35,5 cm	50 cm	12,75 kg
Yükseklik		
Kol Düşük Pozisyonda : 66 cm		
Kol Yüksek Pozisyonda : 115 cm		



Bıçak Ölçüleri

Ürün Kodu	Bıçak Çapı	Çekirdek Çapı	Maksimum Ürün Çapı	*Ananas Kutu/Adet
0800.01	Ø 74 mm	Ø 25 mm	Ø 150 mm	10'lu
0800.02	Ø 89 mm	Ø 25 mm	Ø 150 mm	9'lu
0800.03	Ø 95 mm	Ø 25 mm	Ø 150 mm	8'li
0800.04	Ø 102 mm	Ø 25 mm	Ø 150 mm	7 ve 6 'lı



*Aldığınız ananasların etiketlerinin üzerinde numaralar bulunmaktadır. Yukarıdaki tabloya bakarak bu numaralar sayesinde bıçak seçimini yapabilirsiniz.

- ✓ Ananas meyvesi ile temas eden tüm parçalar 304 kalite paslanmaz çelikve gıda standartlarına uygun polietilen malzemeden üretilmiştir.
- ✓ İtici mekanizmanın aşağıya düşmesini engelleyici güvenlik sistemi
- ✓ Tek bir hareketle ananası soyma ve çekirdeğini ayırma imkanı

4 - KULLANIM İÇİN TALİMATLAR

4.1 - HAZIRLIK

Ürününüz kullanıma hazır bir şekilde sevk edilir. Ürünü dik ve güvenli bir şekilde taşıyın. Ürününüz folyoya sarılı bir şekilde kutuya konmuş ve paketleme bandı ile güvence altına alınmıştır.

Ambalaj bandını ve kutuyu açın. Keskin bir bıçak kullanmayın. Ürününüzü kutu içerisinden çıkartın ve kullanacağınız alana yerleştirin.

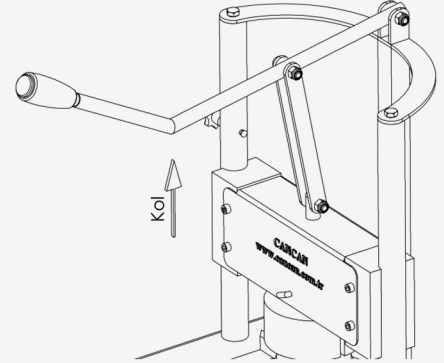
Uyarı : Ürününüzü her zaman gövdesinden tutarak kaldırın. Asla kolundan tutmayın.

4.2 - ÇALIŞTIRMA

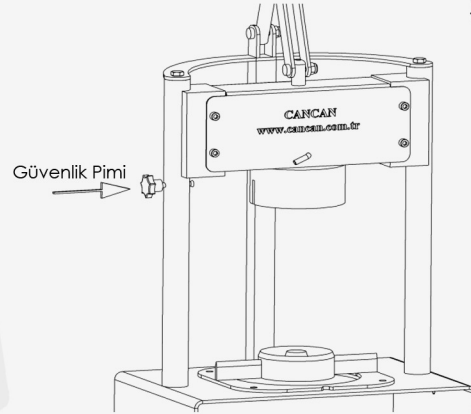
- ✓ Kurulum ve ilk çalıştırma kullanıcı tarafından yapılabilir.
- ✓ Ürünü düz ve kaygan olmayan bir zemine yerleştirin.
- ✓ Ürününüzün özellikle gıda ile temas eden alanlarının temiz olduğundan emin olun.

Uyarı : Ananas Makinesinde keskin bir bıçak vardır.

- ✓ Tek elinizle ürününüzün kolunu (04) düşey eksende yukarı doğru kaldırın (Şekil 3). Diğer elinizle kolu bırakmadan güvenlik pimini (05) içeriye doğru itin (Şekil 4). Bu şekilde itici takozun (08) aşağıya düşmesi engellenecektir.



Şekil 3

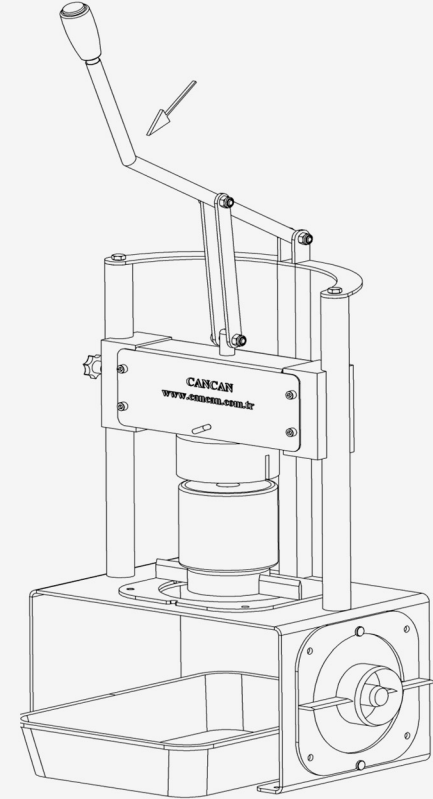


Şekil 4

Uyarı : İtici takozun (08) yanlışlıkla düşmesi sonucu oluşabilecek yaralanmaları önlemek için, ürününüzü kullanmadığınız zamanlarda kolu (04) her zaman aşağıda tutun.

Uyarı : Ürününüzü kullanırken dikkatli olun ve asla başka işlerle meşgul olmayın.

- ✓ Yaprakları ve alt kısmı kesilmiş ananası; kesilmiş kısımlarından herhangi bir tarafını bıçağın (09) üzerine gelecek şekilde yerleştirin (Şekil 5).
- ✓ Güvenlik pimini (05) dışarıya doğru çekerek devre dışı bırakın. (Diğer elinizle kolu tutun)
- ✓ Ürününüzün kolunu (04) düşey ekseninde tek bir hareket ile aşağıya doğru ittin.
- ✓ Soyulmuş ananasınızı makinenin altından alabilirsiniz.

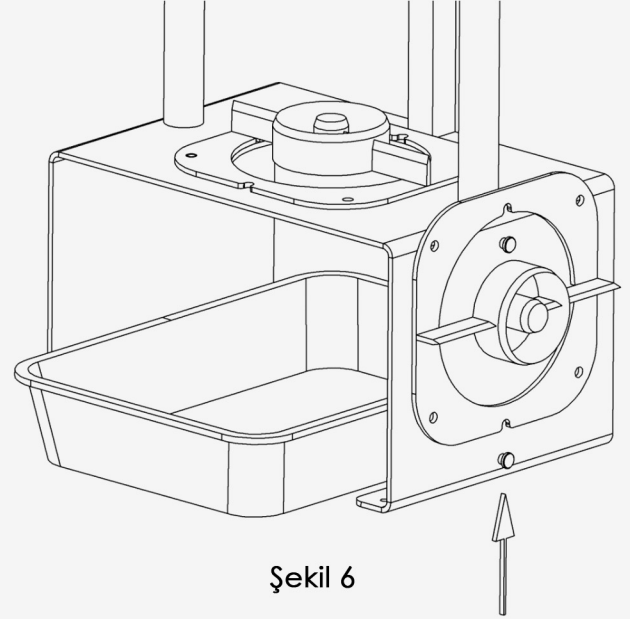


Şekil 5

Uyarı : Soyulmuş ananasın kesim sonrası içine düşmesi için Plastik küveti (11) kullanın.

Uyarı : İtici takoz (08) ve bıçak (09) arasına elinizi kesinlikle koymayın. Şiddetli yaralanma tehlikesi vardır.

- ✓ Bıçağı (09) çıkarmak için keskin olmayan kısımdan düşey ekseninde yukarı doğru kaldırmanız yeterli olacaktır. Aynı şekilde bıçağı takmak için de bıçak (09) üzerindeki delikleri ayak üzerindeki merkezleme pimlerine (10) oturtmanız yeterli olacaktır.
- ✓ Eğer ürün ile birlikte çift bıçak aldıysanız, yedek bıçağı takmak için ayağın yan tarafında pim sistemi (18) vardır. Yedek bıçağı buraya takabilirsiniz (Şekil 6).

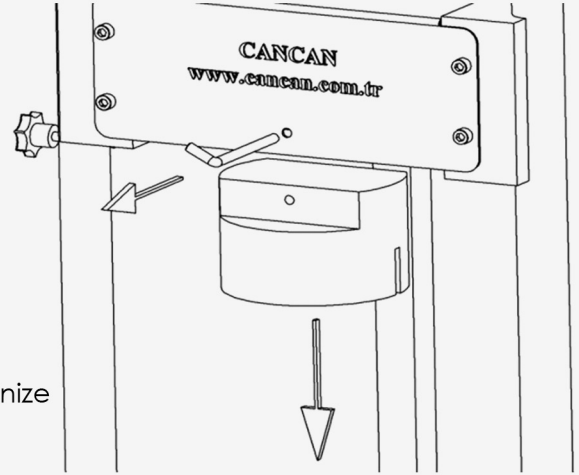


Şekil 6

4.3. TEMİZLİK

- ✓ Ürününüzün ilk kullanımından önce temiz olduğundan emin olun.
- ✓ Ayrıca gün içerisinde kullanırken ihtiyaç durumuna göre birkaç kez temizleyin.
- ✓ Ürününüzü temizlemek için bıçağı (09) çıkartın. Sıcak su altında durularak veya bulaşık makinesinde bulaşık deterjanı ile temizleyebilirsiniz.
- ✓ Ürününüzün dış yüzeyini ve itici takoz (08) kısmını ıslak bez yardımı ile temizleyin.
- ✓ Ürününüzün itici takoz (08) parçasını çıkarmak için L Pimi (07) kendinize çekerek itici takozu (08) düşey ekseninde aşağı doğru çekmeniz yeterli olacaktır (Şekil 7).

Uyarı : Ürününüzü temizlemek için herhangi bir sert ve aşındırıcı malzeme kullanmayın.



Şekil 7

4.4 GÜVENLİK

Yanlış kullanım veya sınırlı güvenlik talimatları bilgisine sahip olmak el ve parmaklar üzerinde kazalara ve yaralanmalara neden olabilir.

Bu yüzden; güvenlik talimatlarını okumanızı öneririz.

- ✓ Ürününüzün tek amacı ananasın kabuğunu soymak ve çekirdeğini çıkarmaktır.
- ✓ Ürününüz endüstriyel kullanım için tasarlanmıştır. Ve yalnızca eğitimli kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- ✓ Yetkisiz veya eğitimsiz kişiler, özellikle çocuklar ananas soyma makinesini kullanmamalıdır.
- ✓ Kullanılması gereken ürün sadece anastır.
- ✓ Hiçbir koşulda ürün dondurulmuş olmamalıdır.
- ✓ İsteddiğiniz sonucu elde etmek için itici takoz (08) ve bıçağı (09) kullanmak zorundasınız.
- ✓ Ürününüz üzerindeki güvenlik aparatını (05) kaldırmak veya değiştirmek tehlikelidir. Kullanıcı açısından ciddi tehlikeler oluşabilir.
- ✓ Ürününüzü kullanırken başka işlerle meşgul olmayın.
- ✓ Kaymaları engellemek için çalışma ortamını her zaman temiz ve kuru tutun.
- ✓ Ürününüzün üzerine ve yanına ananas koymayın. Ürününüzün etrafını depolama alanı olarak kullanmayın.
- ✓ Ananas soyma makinesi kullanımı için kişisel koruyucu donanımlara ihtiyaç yoktur. Kullanım talimatlarına uymanız yeterlidir.
- ✓ Ananas soyma makinesi üzerinde herhangi bir değişiklik yapmak kesinlikle yasaktır.

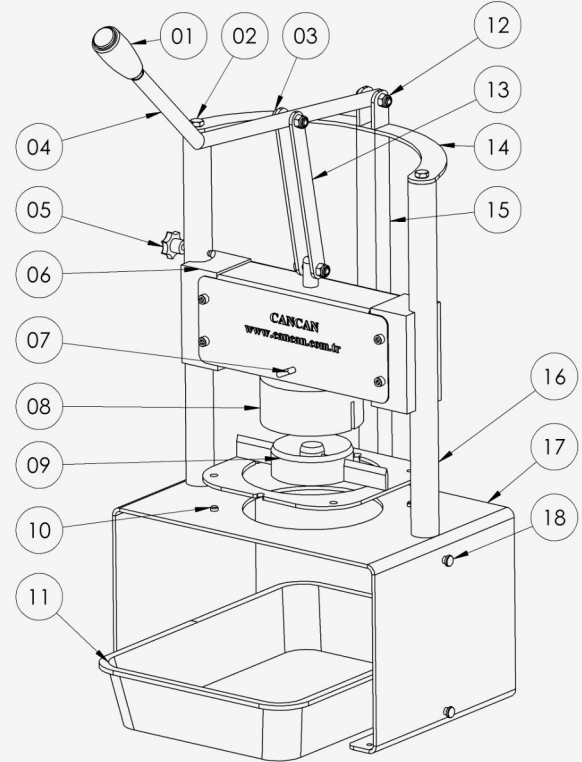
5.BAKIM

Ürününüz günlük temizlik dışında herhangi bir rutin bakım gerektirmez.

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

6. YEDEK PARÇA RESİMLERİ VE LİSTESİ

Parça No	Referans No	Parça Adı	Kullanılan adet
01	0801.1.01.013	Tutamak	1
02	0801.1.01.015	AA M8x12 Paslanmaz Cıvata	4
03	0801.2.10.010	Kol-Kol Laması Bağlantı Pimi	2
04	0801.2.10.001	Kol	1
05	0801.1.01.012	Güvenlik Aparatı Kelebeği	1
06	0801.2.10.006	Polietilen Yatak	2
07	0801.2.10.011	İtici Takoz Pimi	1
08	0801.2.10.007	İtici Takoz (Ø74 ve Ø89)	1
08	0801.2.10.008	İtici Takoz (Ø95 ve Ø102)	1
09	0800.01	Bıçak (Ø74)	1
09	0800.02	Bıçak (Ø89)	1
09	0800.03	Bıçak (Ø95)	1
09	0800.04	Bıçak (Ø102)	1
10	0801.2.10.003	Merkezleme Pimi	2
11	0801.1.01.018	Plastik Küvet	1
12	0801.1.01.016	M8 Fiberli Paslanmaz Somun	3
13	0801.1.03.014	Kol Laması	2
14	0801.1.03.004	Yarım Ay	1
15	0801.2.10.002	Paslanmaz Profil □25	1
16	0801.2.10.004	Paslanmaz Kızak Mili	2
17	0801.1.03.001	Ayak	1
18	0801.2.10.012	Bıçak Askı Pimi	2



Şekil 8

7. PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI

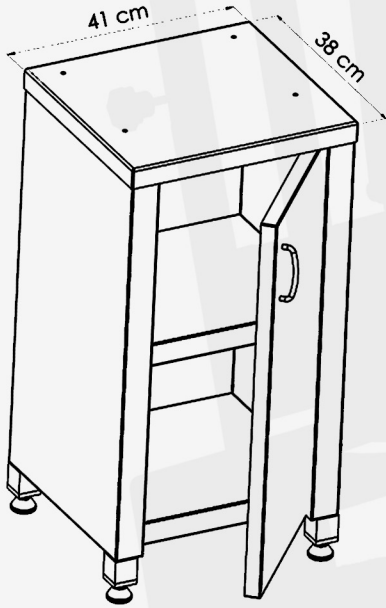
Sorun	Muhtemel Sebep	Yapılacaklar
Ananası düzgün kesmemiş veya soymamış.	Bıçak (09) körelmiş olabilir	Tedarikçi firmayı arayın
	Bıçak (09) ağızı deforme olmuş olabilir	Tedarikçi firmayı arayın
	Bıçak (09), ayak üzerindeki merkezleme pimlerine (10) düzgün oturmamış olabilir.	Bıçağın (09) pimplere düzgün oturup oturmadığını kontrol edin.
	İtici takoz pimi (07) düzgün oturmamış olabilir.	İtici takoz pimini (07) kontrol edin.
Kesim sırasında kol sallanıyor	Kol sabitleme somunları (12) gevşemiş olabilir.	Somunları (12) sıkın
İtici takoz bıçağa çarpıyor	Bıçak (09), ayak (17) üzerindeki merkezleme pimlerine (10) düzgün oturmamış olabilir.	Bıçağın (09) pimplere (10) düzgün oturup oturmadığını kontrol edin.
	İtici takoz (08) ile bıçak (09) ölçüleri farklı olabilir.	Ölçüleri kontrol edin.

13

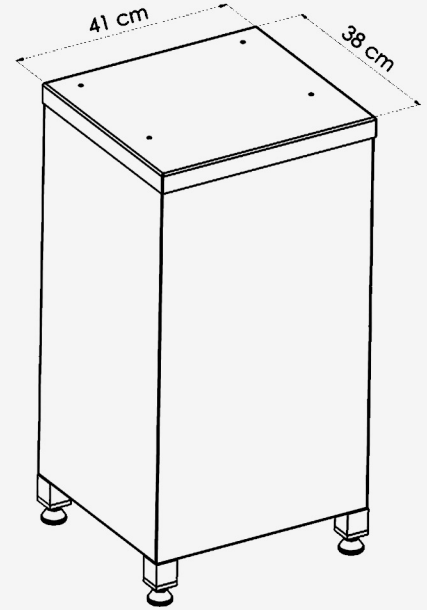
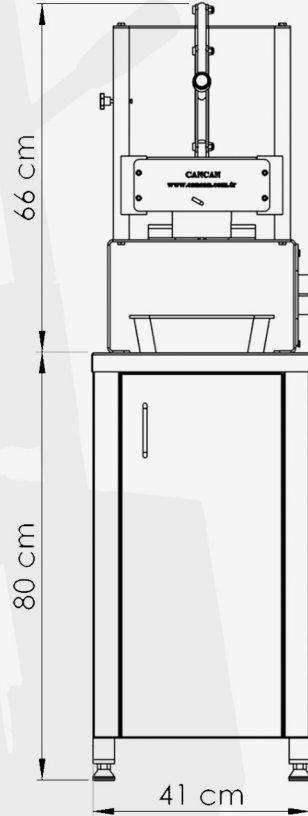
ANANAS SOYMA MAKİNASI

CANCAN®
"İşlerinizi kolaylaştıran mutfak ekipmanları"

8. AKSESUARLAR



Alt Stand
(Rafalı)



Alt Stand

9. GARANTİ

- ✓ Can Can olarak, yüksek üretim kalitesi ve sıkı kalite kontrolleri sayesinde ürününüzün kusursuz çalışmasını garanti ederiz.
- ✓ Ürününüzün doğru çalışmasına engel olan, üretim veya montaj hatalarından kaynaklanan arızalara karşı 2 (iki) yıl garantisi vardır.
- ✓ Garantinin geçerliliği için satın alma (garanti belgesi) belgesinin ve ürün üzerindeki künyenin tahrif olmaması gerekmektedir.
- ✓ Tamir yada değiştirme yetkili servislerimiz vasıtasıyla gerçekleşmektedir.

Garanti Kapsamı Dışı

- ✓ Yanlış kullanım, kurulum ve dikkatsizlik sonucu ortaya çıkan arızalar,
- ✓ Yetkili servis dışı ürüne yapılan herhangi bir müdahale tamir ve parça değişimi,
- ✓ Garanti belgesinin tahrif edilmesi,
- ✓ Ürünün künyesinin yıpranması,
- ✓ Firmamız yedek parçaları kullanılmaması sonucu ortaya çıkan arızalar,
- ✓ Doğal afetler sonucu ortaya çıkan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

GARANTİ ŞARTLARI

- 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 yada başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5- Ürünün;
 - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde aynianzayı birden fazla tekrarlaması veya farklı arızaları dörtten fazla ortaya çıkması sonucu, üründen yararlanamamanın süreklilik kazanması,
 - Tamir için geçen azami sürenin aşılması
 - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

6- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için sanayi ve ticaret bakanlığı, tüketicinin ve rekabetin korunması genel müdürlüğüne başvurulabilir.

Aşağıdaki durumlar garanti kapsamı dışındadır:

- 1- Yetkili servis dışı ürüne yapılan herhangi bir müdahale tamir ve parça değişimi,
- 2- Doğal afetler sonucu ortaya çıkan arızalar.
- 3- Tüketicie teslimden sonra, mamulün nakliye esnasında arızalanması, düşürülmesi veya darbe ve hasar görmesi,
- 4- Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar,
- 5- Ürün üzerindeki künyede ve garanti belgesindeki tarih ve seri numarası üzerinde tahrifat ve silinti yapılması,
- 6- Ürünün üzerine herhangi bir cisim düşürülmesi, sıvı akması veya garanti kapsamı dışındadır.

ÜRÜNÜN

Markası : CANCAN
Cinsi : Ananas Soyma Makinası
Teslim Tarihi ve Yeri :

Azami Tamir Süresi : 30 (otuz) gün
Garanti Süresi : 2 (iki) yıl
Adresi : Dört Yol Modern San. Sit. 8030. Sok.
No: 15 Adapazarı / SAKARYA
Tel / Fax : (0264) 291 49 44 - (0264) 291 49 45
Tarih/Kaşe/İmza :

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :

Adresi :

Tel / Fax :

Tarih /Kaşe/İmza :

CAN CAN[®]

“HORECA equipment for professional”



PINEAPPLE PEELER MACHINE

**TRANSLATION OF THE
ORIGINAL INSTRUCTION MANUAL**

TR

EN

RU

1 - BEGINNING	19	7 - THE PROBLEMS, THE SOLUTIONS, THE SECURITY	28
2 - GENERAL INFORMATION	19	8 - ACCESSORIES	29
3 - THE SPECIFICATIONS	20	9 - THE WARRANTY CONDITIONS	30
4 - INSTRUCTIONS FOR USAGE	22	10 - NOTES	32
4.1 - PREPARATLON	22	11 - DECLARATION OF CONFORMITY	47
4.2 - OPERATION	22		
4.3 - CLEANNING	25		
4.4 - SAFETY	26		
5 - MAINTENANCE	27		
6 - SPARE PARTS PICTURES and LISTS	27		

1 - BEGINNING

CANCAN pineapple peeler; used in hotels, restaurants, shopping center, fruiterer departments etc. are designed to remove the shell an core of pineapples with a single movement without requiring more power.

2 - GENERAL INFORMATION

- ✓ Thank you for your interest in our company and our products.
- ✓ Before using the machine the first time, make sure that you read the instruction manual first.
- ✓ Before set up the product, make sure that people or stuff who will use the product in regular bases, know that how to use.
- ✓ Read the user guide before cleaning the product.
- ✓ Always keep the instruction manual and all the other documents near the pineapple peeler.

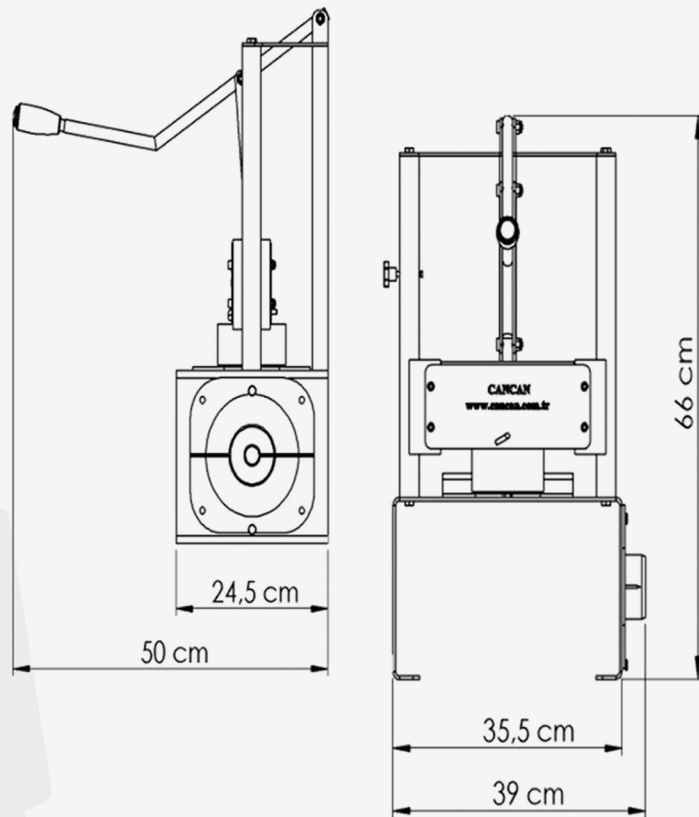
- ✓ You will have to in the box, that purchased,
 - 1 piece Pineapple Peeler
 - 1 piece instruction Manual
 - 1 piece plastic bathtub
 - Also, if requested, there will be different size of blade.

NOTES: If something is missed or broke, please the call or let the customer service in 3 business day.

Please do not hesitate to call if there any questions and concerns about our product. It is very important to have our customers satisfied from our product.

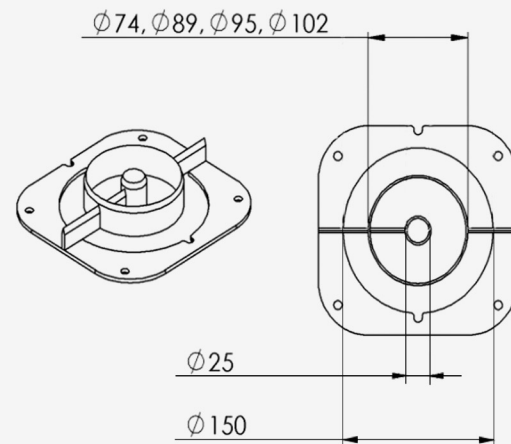
3 - THE SPECIFICATIONS

Width	Depth	Weight
35,5 cm	50 cm	12,75 kg
Height		
Lower Arm Position : 66 cm		
Higher Arm Position: 115 cm		



The Blades Size

Product Code	Blade Size	Core Size	Max. Product	*Pineapple Box/ Size
0800.01	Ø 74 mm	Ø 25 mm	Ø 150 mm	10
0800.02	Ø 89 mm	Ø 25 mm	Ø 150 mm	9
0800.03	Ø 95 mm	Ø 25 mm	Ø 150 mm	8
0800.04	Ø 102 mm	Ø 25 mm	Ø 150 mm	7 ve 6



* There are numbers on the label you receive the pineapple. You can choose blade thanks to these numbers by looking at the above table.

- ✓ All contact with the pineapple pieces are made from 304 stainless steel and polyethylene materials suitable food standards.
- ✓ Barrier security system falls below the pusher mechanism
- ✓ A single movement pineapple peel and core the possibility of separation

4 - INSTRUCTIONS FOR USAGE

4.1 – PREPARATION

Your product is shipped in a ready to use. Move the item to the other and in a safe manner. Your product has been put into the box, wrapped in a foil and is secured with packing tape.

Open the packing tape and the box. Do not use a sharp knife. Remove in the box and place it on the field you want to use your product.

Caution : Always lift the body of your product. Never hold the arm.

4.2 - OPERATION

- ✓ Installation and commissioning can be done by the user.
- ✓ Place the product on a flat and non-slippery surface.
- ✓ Make sure to clean the area in contact with food, especially your product.

Caution : There is a sharp knife in the Pineapple machine.

- ✓ Lift up the handle of your product with one hand on the vertical axis (Figure 3). Push the lever with the other hand without leaving the safety pin (Figure 4). This will prevent the falling down of the driving wedge.

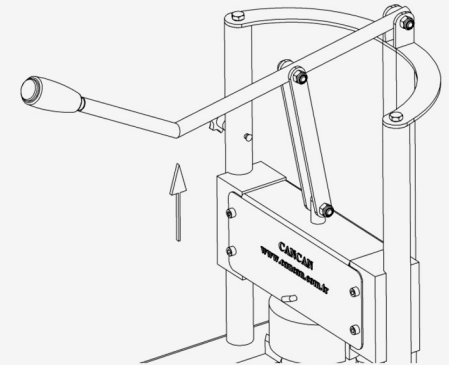


Figure 3

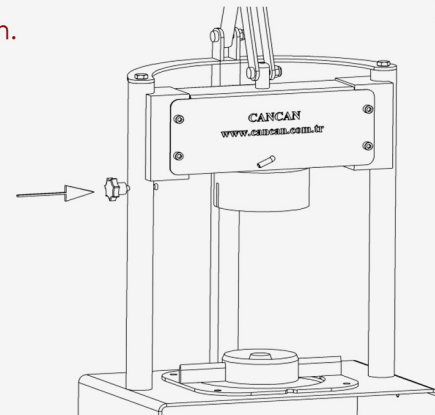


Figure 4

Caution : Always keep your working environment clean and dry to make sure you don't slip and fall.

Caution: It is strictly prohibited to change or remove all the safety appliances on the pineapple peeler because this could result in serious danger for the user.

- ✓ Take the pineapple's leaves and cut the bottom part of the pineapple and place in the machine (Figure 5).
- ✓ Take the security botton out of the machine.(Grasp the handle with the other hand)
- ✓ Push and knob and you may take the sliced pineapple from under the machine.
- ✓ You can get your peeled pineapple under the machine.

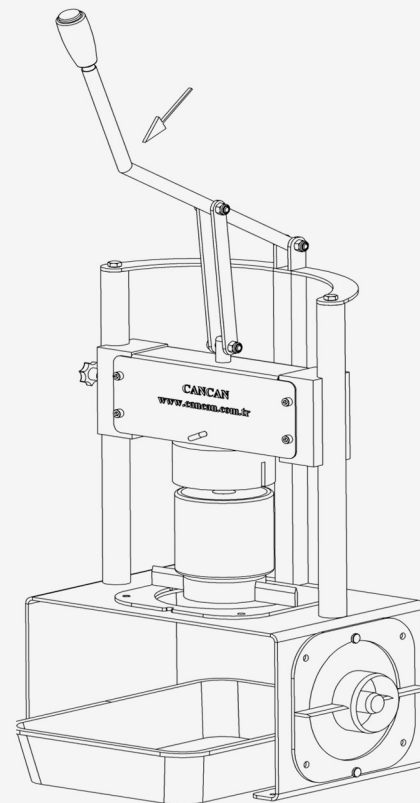


Figure 5

Caution : don't forget to put the plastic case in front of the machine, so your sliced pineapple will go there.

Caution: Please be careful and don't touch the machine knife as it may cause serious injuries.

- ✓ In order to take the knife out, hold from the non-stop edge and take it out. Follow the same steps, when placing the knife.
- ✓ If you bought extra knife, You can install a replacement blade side (Figure 6).

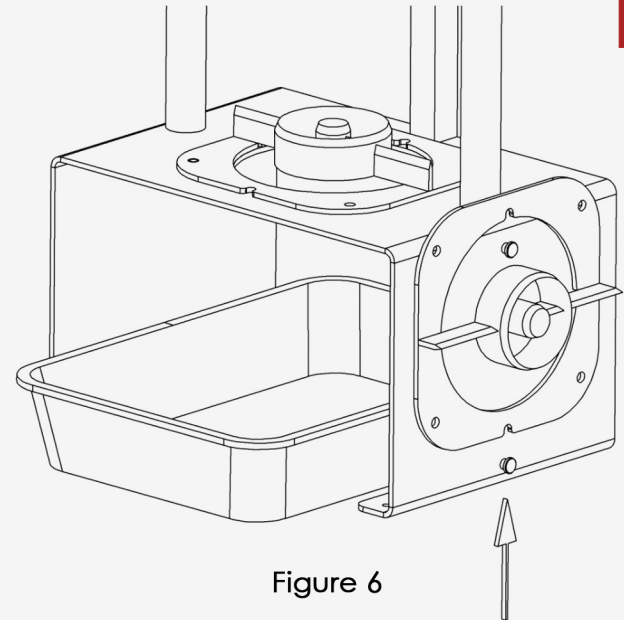


Figure 6

4.3. CLEANNING

- ✓ Make sure it's clean before the first use of your product.
- ✓ Also you may clean the product more than once in a day.
- ✓ Take the knife out and clean the product in hot water or place in dishwasher .
- ✓ Clean the outside of the machine with wet cotton.
- ✓ In order to take out front part of machine, pull out the L shape bottom and pull down (Figure 7).

Caution : Do not use any harsh or abrasive materials to clean your product.

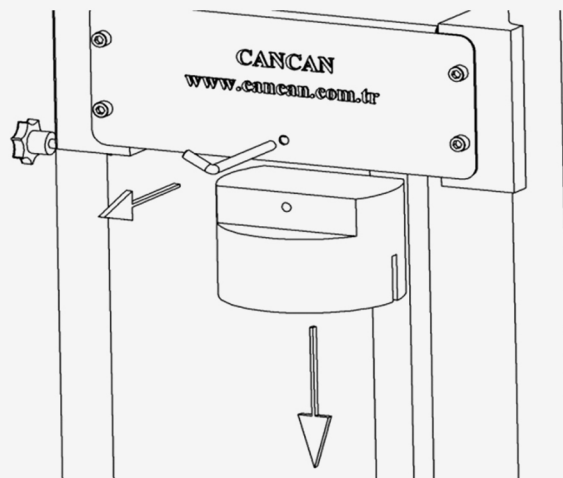


Figure 7

4.4 SAFETY

Wrong usage and not follow the security steps not enough knowledge may cause serious in very hand and fingers.

Please read the security instructions carefully.

- ✓ This product is only for peeling the pineapple and slice it.
- ✓ This product is made of for only for endtirica usage not for personal use or not designed for home environment .
- ✓ Keep out from children and people who don't have enough knowledge about machine.
- ✓ Use the machine for only pineapple.
- ✓ You can not put any frozen pineapple in the machine.
- ✓ In order to have best result, use the right knife.
- ✓ Remove or change the security apparatus on your product is dangerous. Serious hazard to the user can occur.
- ✓ Don't do anything else, while using the machine.
- ✓ Always keep the work environment clean and dry to prevent slipping by
- ✓ Do not put pineapple on and next to your product. Do not use as a storage area around your product.
- ✓ There is no need for the use of personal protective equipment Pineapple peeling machine. It is sufficient to comply with the operating instructions.
- ✓ Make any changes to the pineapple peeler it is strictly prohibited.

5. MAINTENANCE

This product does not need to get over cleaning.

Caution : We recommend you to buy machine parts from our company if needed.

6. SPARE PARTS PICTURES and LISTS

Parça No	Referans No	The Parts	Pieces of Use
01	0801.1.01.013	The Handle	1
02	0801.1.01.015	AA M8x12 stainless bolt	4
03	0801.2.10.010	Arm Pin Lama Links	2
04	0801.2.10.001	The Arm	1
05	0801.1.01.012	Security Apparatus	1
06	0801.2.10.006	Polyemid Channel	2
07	0801.2.10.011	L Gib	1
08	0801.2.10.007	Plunger for peeling (Ø74 ve Ø89)	1
08	0801.2.10.008	Plunger for peeling (Ø95 ve Ø102)	1
09	0800.01	Blade (Ø74)	1
09	0800.02	Blade (Ø89)	1
09	0800.03	Blade (Ø95)	1
09	0800.04	Blade (Ø102)	1
10	0801.2.10.003	Centering pin	2
11	0801.1.01.018	Plastic tub	1
12	0801.1.01.016	M8 Stainless bolt nut	3
13	0801.1.03.014	Arm Lama	2
14	0801.1.03.004	Half moon	1
15	0801.2.10.002	Stainless Profile 25	1
16	0801.2.10.004	Stainless Rod Rack	2
17	0801.1.03.001	Foot	1
18	0801.2.10.012	Safety pin	2

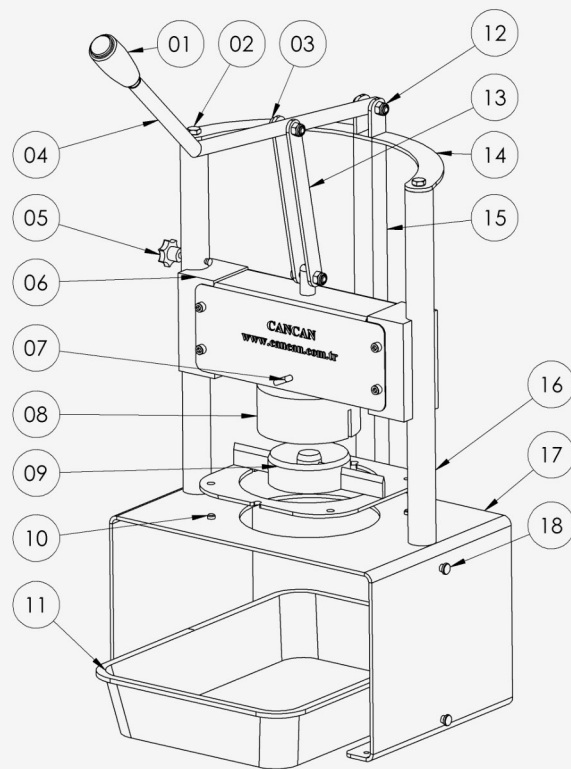
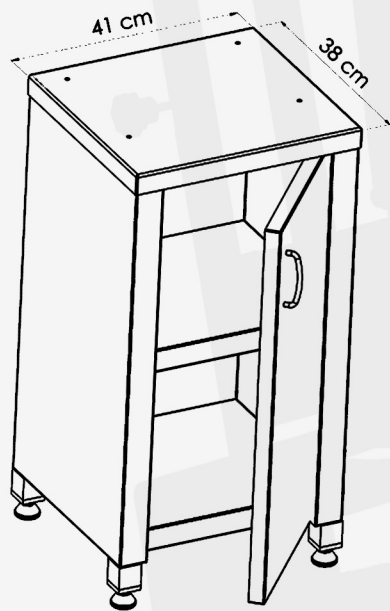


Figure 8

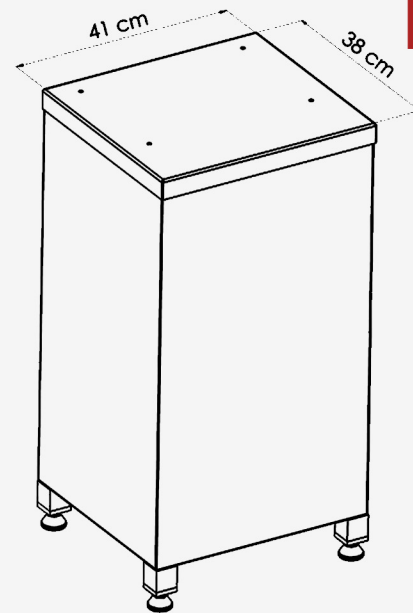
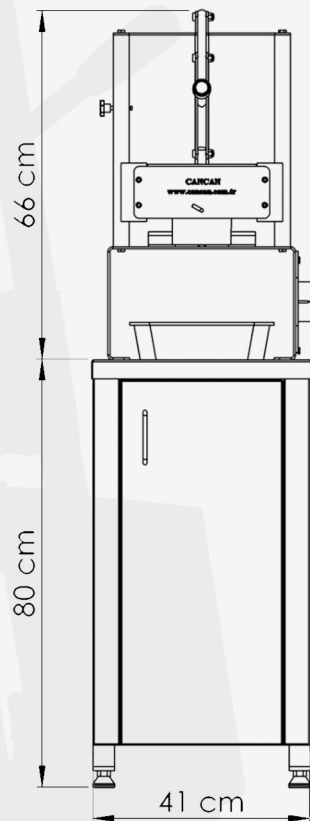
7. THE PROBLEMS, THE SOLUTIONS and THE SECURITY

Problem	Probable Cause	Solution
The pineapple cannot peel properly or cut.	The blade is blunt.	Please call technical service
	The blade may be deformed	Please call technical service
	The blade can be properly seated on the centering pin on the foot	Check that the blade is properly seated in the pin.
	Pusher pegs can be properly seated.	Check the driving pegs.
The pineapple peeler wobbles while working.	Arm fixing nut can be loosened.	You have to tighten the nuts
The pushing handle is not resting in its upper rest position.	The blade can be properly seated on the centering pin on the foot.	The blade can be properly seated on the centering pin on the foot.
	The driving wedge blade sizes may vary.	You have to check size

8. ACCESSORIES



Took The Stand Shelf Models



The Stand

THE WARRANTY CONDITIONS

1. Products have 2 years' guarantee, starting from the date of purchase.
2. The guarantee applies to all defects occurred due to fault of the manufacturer.
3. In case of defect occurs in the coverage of guarantee, repair time is added to guarantee period. Repair period is decided as 30(thirty) days at most. This period starts immediately after the customer declares it to seller, agent, representative, manufacturer of exporter in the event that no service station exists in the local area.
4. All defects arising from service station in the period of guarantee; no added fee will be requested from the customer.
5. Customers could request discount or full refund or exchange of the product in the case of following situations;
 - * The customer could not use the product constantly because the same problem occur for four times or different failures occur in different times more than six times within the coverage time of guarantee,
 - * The maximum period of repair excesses.
 - * In the case of repair of the product is not possible; with the report arranged by the related stations respectively; authorized service stations, seller, agency, exporter or manufacturer.
6. Failures arising from non-convenient usage of the product do not cover guarantee


PRODUCT'S

Brand : CANCAN
Model : Pineapple Peeler Machine
Banderol and :
Serial Number :
Date of Delivery and Delivery Place :
Warranty Time : 2 (Two) years

VENDOR'S

Title :
Address :
Phone :
Fax :
Date, Signature, Stamp :

NOTES



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CAN CAN®

КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, КОТОРОЕ ДЕЛАЕТ ВАШУ РАБОТУ ПРОЩЕ.



Малый Агрегат для Очистки Ананаса

Эксплуатация-Инструкция

TR

EN

RU

1 - НАЧАЛО	34	7 - ПРОБЛЕМЫ, РЕШЕНИЯ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	43
2 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	34	8 - АКСЕССУАРЫ К ОБОРУДОВАНИЮ	44
3 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	35	9 - ГАРАНТИЯ	45
4 - ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	37	10 - ЗАМЕТКИ	46
4.1 - ПОДГОТОВКА	37	11 - ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ	47
4.2 - ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ	37		
4.3 - ОЧИСТКА	40		
4.4 - СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	41		
5 - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	42		
6 - ФОТОГРАФИИ И СПИСОК ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ	42		

1 – НАЧАЛО

CANCAN Малый Агрегат для Очистки Ананаса пользуется спросом в торговых центрах, на овощных базах, фреш-барах, в овощных отделах супермаркетов. С помощью приобретённого оборудования быстро и безопасно и не применяя дополнительной физической силы с легкостью очищает ананас и вырезает сердцевину этого плода.

2 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ.

- ✓ Мы очень рады, что вы выбрали именно наше оборудование, желаем вам успехов в вашей работе.
- ✓ Чтобы получить максимальную производительность от вашего устройства, убедительно просим Вас внимательно изучить руководство по эксплуатации оборудования.
- ✓ Перед установкой оборудования очень важно чтоб сотрудник технической поддержки имел информацию о содержании Руководства по эксплуатации, а также соответствующий обслуживающий персонал и владелец оборудования.
- ✓ Не ознакомившись о работе и эксплуатации данного оборудования, категорически не стоит вести работы по техобслуживанию или чистки оборудования.

✓ В ситуациях требующих решения вопросов или технических проблем оборудования, просим Вас держать руководство по эксплуатации поблизости приобретённого устройства.

✓ Вместе с кулленным оборудованием внутри коробки имеется:

- 1 шт. Руководство по эксплуатации.
- 1 шт. Пластиковый Поднос.
- 1 шт. Дополнительный нож, другого размера.

Примечание: Если Вы обнаружили что вышеупомянутом оборудовании: дефект или некоторые из запчастей отсутствуют, пожалуйста, обратитесь к фирме-поставщику в течение трёх дней.

По поводу нашего оборудования, мы очень серьезно относимся к пожеланиям и жалобам наших клиентов. Убедительно просим Вас обращаться к нам по любым вопросам. Мы с нашей стороны постараемся в самое короткое время решить проблемы и ответить на ваши вопросы.

3 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.

Ширина	Глубина	Вес
35,5 см	50 см	12,75 кг
Высота		
Когда опущена ручка : 66 см		
Когда поднята ручка : 115 см		

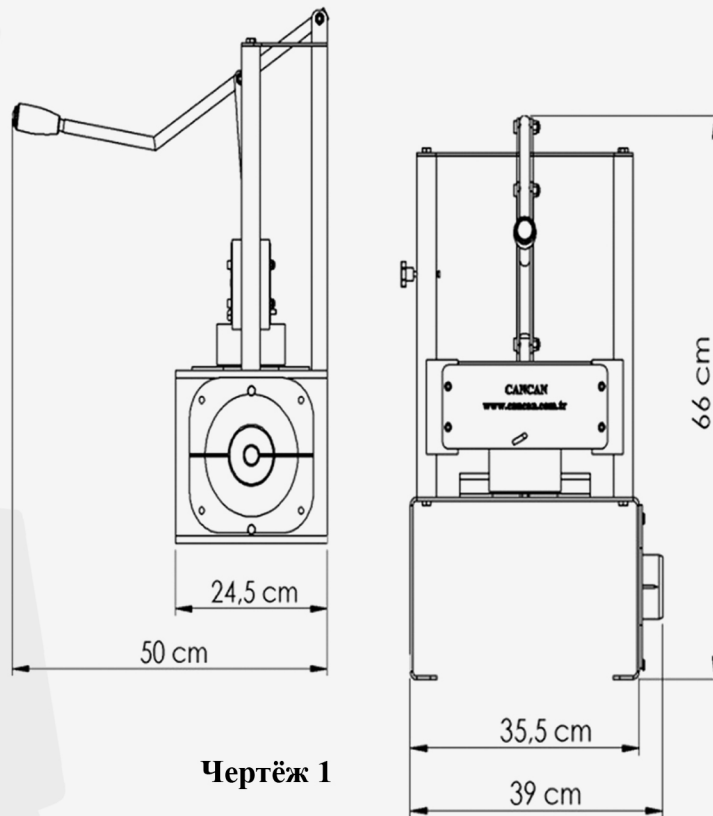


Чертёж 1

Размер Ножей

Код Изделия	Диаметр Лезвия	Диаметр Сердцевины	Максимальный Диаметр Изделия	*Ананас Упаковка/Шт.
0800.01	Ø 74 мм	Ø 25 мм	Ø 150 мм	10 шт.
0800.02	Ø 89 мм	Ø 25 мм	Ø 150 мм	9 шт.
0800.03	Ø 95 мм	Ø 25 мм	Ø 150 мм	8 шт.
0800.04	Ø 102 мм	Ø 25 мм	Ø 150 мм	7 или 6 шт.

На этикетке приобретенного плода имеется характеристика о размерах, указанная в цифрах.

Данную информацию вы можете использовать для выбора правильного ножа. Табличка отмечена выше. (Размер Ножей)

- ✓ Корпус оборудования изготовлен из нержавеющей стали класса AISI 304 и полиамидного материала полностью соответствующим пищевым стандартам.
- ✓ В данном оборудовании внедрена специальная разработка для вашей безопасности, предотвращает падение надавливающего механизма.
- ✓ Одним движением руки, удаляется сердцевина фрукта и очищается оболочка ананаса.

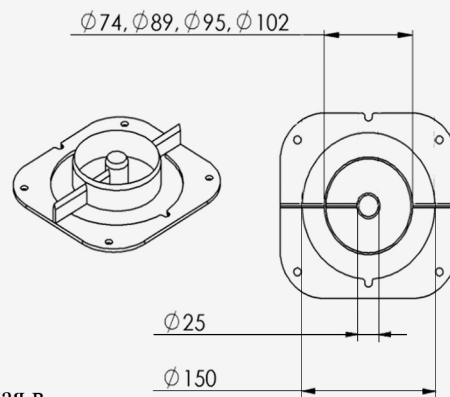


Чертёж 2

4 - ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

4.1 – ПОДГОТОВКА.

Приобретённое оборудование, без дополнительной подготовки доставляется полностью готовым к работе. Перемещая оборудование, будьте осторожны. Обязательно переносите в вертикальном положении. Упаковывая, продукцию мы наносим защитный слой фольги с применением упаковочной ленты.

Снимите упаковочную ленту, откройте коробку. Не используйте режущие предметы. Вытащите оборудование из коробки и поставьте, на место где будет проводиться работа.

Внимание: Поднимая или перемещая оборудование, обязательно удерживайте его за корпус, ни в коем случае не беритесь за рукоять.

4.2 - ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ.

- ✓ Процедура установки и ввод в эксплуатацию оборудования может быть сделана пользователем.
- ✓ Установите оборудование на ровную и не скользящую поверхность.
- ✓ Убедитесь, что место, где будет проводиться работа, чисто и готово к контакту с пищевыми продуктами.

Внимание: Будьте осторожными, нож оборудования очень острый.

- ✓ Держась, за рычаг правой рукой, потяните ручку оборудования вверх. (Рисунок3).
- ✓ Левой рукой нажмите внутрь на крепежный винт, находящийся с боку. (Рисунок4). Это будет препятствовать падению толкающего клина.

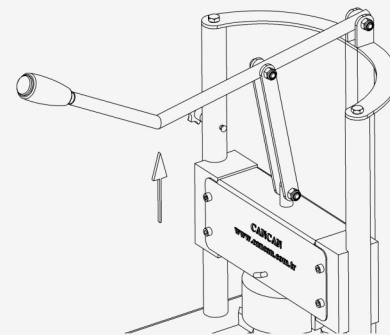


Рисунок 3

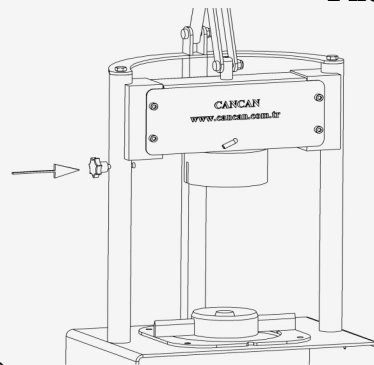


Рисунок 4

Внимание: Будьте осторожными, когда не пользуетесь оборудованием, держите толкающий клин постоянно в низу, это позволит вам избежать травм и не желательный последствий.

Внимание: Приступая, к работе с оборудованием не отвлекайтесь, и будьте внимательны.

- ✓ Заранее обрезанный с двух сторон ананас установите на лезвие ножа, по желанию можете выбрать любую сторону плода. (Рисунок 5)
- ✓ Находящийся с боку крепежный винт потяните наружу. (Продолжайте удерживать ручку правой рукой)
- ✓ Одним движением руки, нажимая на рычаг, опустите ручку вниз.
- ✓ Очищенный ананас можете взять в нижней части оборудования.

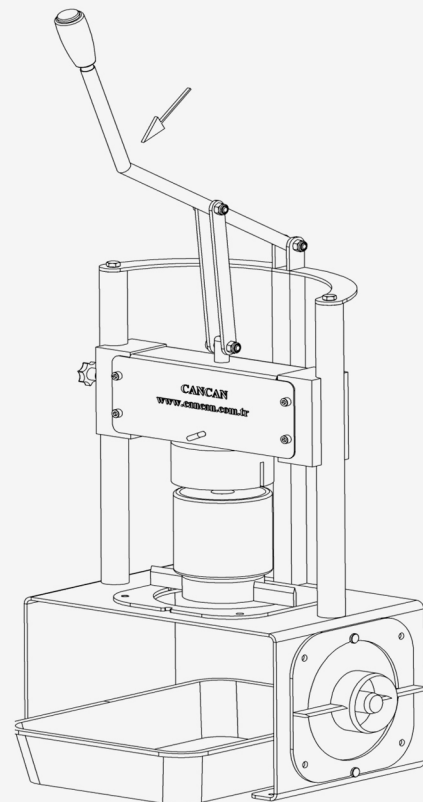


Рисунок 5

Внимание: Обязательно пользуйтесь пластиковым подносом. Очищенные плоды по окончании процедуры попадают на пластиковый поднос.

Внимание: Не ложи те ладонь между толкающим клином и лезвием ножа. Есть вероятность получить серьезные травмы.

✓ Чтобы извлечь лезвие ножа из оборудования достаточно взяться обеими руками за не режущуюся основание и приподнять в верх. Таким же способом можете установить эту часть оборудования на место. Убедитесь, что лезвие плотно сидит на корпусе.

✓ Если у вас имеется дополнительный нож, вы имеете возможность закрепить его сбоку у корпуса оборудования. **(Рисунок 6).**

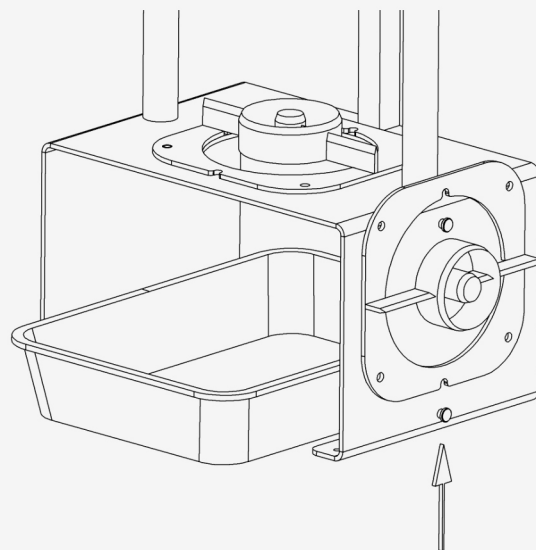


Рисунок 6

4.3. ОЧИСТКА.

- ✓ Перед тем как пользоваться оборудованием в первый раз убедитесь, что оно очищено.
- ✓ Проводите очистку оборудования зависимости от состояния, в течение дня или обязательно в конце работы.
- ✓ Снимите нож, чтобы очистить своё оборудование. Промойте тёплой водой или в посудомоечной машине, можно использовать средство для мытья посуды.
- ✓ Толкающий Клин и Корпус Оборудования протирайте влажной тряпкой.
- ✓ Для того чтоб вытащить Толкающий Клин извлеките Центрирующий вал из гнезда и потяните эту часть оборудования вниз. (Рисунок7).

Внимание: Не пользоваться для чистки содой, и другими средствами, содержащими абразивные материалы.

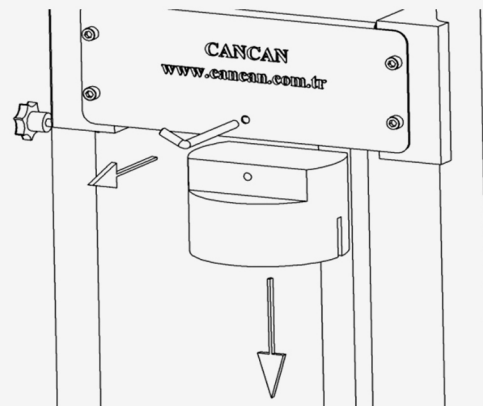


Рисунок 7

4.4 СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.

Ограниченные знания или ошибочные указания по технике безопасности могут привести к несчастным случаям и серьёзным травмам.

Поэтому, рекомендуем, внимательно изучить инструкции по технике безопасности:

- ✓ Единственной целью этого оборудования является: быстрое и точное удаление сердцевины и очистка кожуры ананаса.
- ✓ Данное оборудование предназначено для промышленного использования. И должно использоваться только квалифицированным персоналом.
- ✓ Посторонние лица, неквалифицированный персонал, особенно дети, не должны использовать данный аппарат.
- ✓ В качестве подлежащих обработке плодов на этом оборудовании должен быть использован только АНАНАС.
- ✓ Ни при каких обстоятельствах используемые вами фрукты не должны быть замороженными.
- ✓ Приступая к работе с оборудованием, чтобы получить удовлетворительные результаты и правильно очистить Ананас лезвие ножа должно плотно войти в прорезь толкающего клина.
- ✓ Встроенный крепежный винт удалять или изменять несёт серьёзную опасность для пользователя. Эта часть оборудования разработана для вашей безопасности.
- ✓ Приступая, к работе с оборудованием не отвлекайтесь и будьте внимательны.
- ✓ Чтобы предотвратить несчастный случай при работе или скольжения, всегда держите рабочее место чистым и сухим.
- ✓ Не ставьте ананасы рядом с вашим оборудованием. Площадь вокруг вашего оборудования не использовать в качестве места хранения фруктов.
- ✓ Оборудование не нуждается в использовании, каких либо средств индивидуальной защиты. Достаточно соблюдать инструкции по применению.
- ✓ Строго запрещено вносить какие либо изменения в конфигурацию оборудования.

5. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.

Ваше устройство не требует никакого регулярного ухода, за исключением ежедневной очистки.

Внимание: Для обновления или замены запасных частей наша компания рекомендует использовать запасные части, официально изготовленные нашей фирмой.

6. ФОТОГРАФИИ И СПИСОК ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ.

Деталь №	Ссылочный №	Название Детали	Используемые единицы
01	0801.1.01.013	Рукоять	1
02	0801.1.01.015	AA M8x12 Стальной болт	4
03	0801.2.10.010	Соединения Ручки с пластинами для поддержки Ручки	2
04	0801.2.10.001	Ручка	1
05	0801.1.01.012	Крепежный винт	1
06	0801.2.10.006	Пластиковое Основание	2
07	0801.2.10.011	L Центрирующий вал	1
08	0801.2.10.007	Толкающий Клин (Ø74 и Ø89)	1
08	0801.2.10.008	Толкающий Клин (Ø95 и Ø102)	1
09	0800.01	Нож (Ø74)	1
09	0800.02	Нож (Ø89)	1
09	0800.03	Нож (Ø95)	1
09	0800.04	Нож (Ø102)	1
10	0801.2.10.003	Центрирующий вал - Гнездо для Ножа	2
11	0801.1.01.018	Пластиковый Поднос	1
12	0801.1.01.016	M8 Волоконно-Стальная гайка	3
13	0801.1.03.014	Поддержка для Ручки	2
14	0801.1.03.004	Стальная Пластина Полумесяц	1
15	0801.2.10.002	Стальной Профиль -25	1
16	0801.2.10.004	Стержень-Тяга привода	2
17	0801.1.03.001	Ножка-Корпус	1
18	0801.2.10.012	Крепление для Корпуса	2

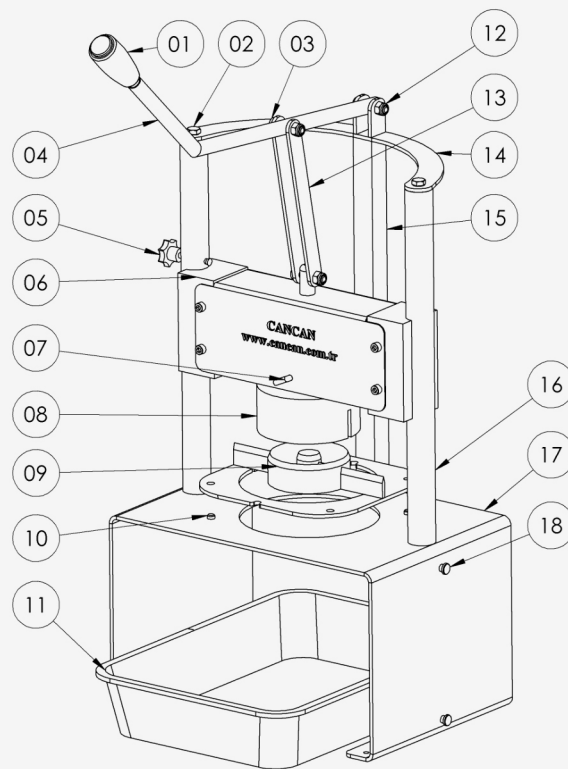


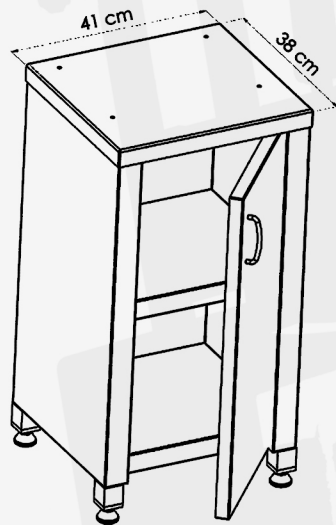
Рисунок 8

7. ПРОБЛЕМЫ, РЕШЕНИЯ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.

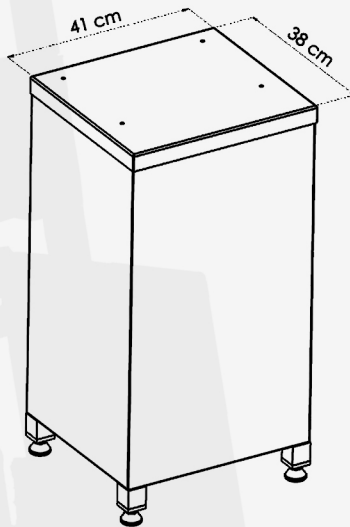
Проблема	Возможная причина	Решение Проблемы
Ананас не полностью очищен или разрезан	Возможно, затуплен или не отрегулирован нож.	Вызовите Технический Сервис.
	Возможно, деформировался нож.	Вызовите Технический Сервис.
	Возможно, нож неправильно установлен в отверстии корпуса.	Проверьте, правильно ли сидит Нож в гнезде корпуса
	Возможно, Цилиндрический стержень Толкающего Клина не полностью сидит на месте.	Проверьте Цилиндрический стержень Толкающего Клина и правильно установите на место.
Во время процесса очистки плодов рычаг оборудования качается	Возможно, гайки рычага незакрепленные.	Закрепите гайки рычага.
Толкающий клин упирается в нож	Возможно, нож неправильно установлен в отверстии корпуса.	Проверьте, правильно ли сидит Нож в гнезде корпуса
	Возможно, Размер Ножа и Толкающего Клина не подходят кдруг другу	Проверьте Размер Ножа и Толкающего Клина или. Вызовите Технический Сервис.

8. Аксессуары к Оборудованию.

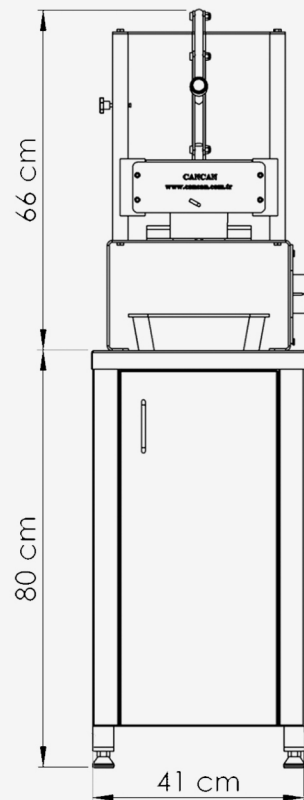
Заметка: Приобретая, данный аксессуар у вас появляется возможность, нанести на пространство стенда визуальную рекламу, что и привлечёт внимание посетителей.



Стенд с полкой.



Стенд без полок и отверстий.



ГАРАНТИЯ.

Условия гарантии:

1. Все компоненты аппарата подлежат гарантии.
2. Гарантийный срок начинается со дня поступления оборудования покупателю. Если нет специального указания, срок гарантии оборудования 1(Один) года.
3. Если в течении гарантийного срока аппарату требуется гарантийный ремонт, то время ушедшее на ремонт оборудования будет добавлено до срока гарантии. Поставщик не несёт ответственности за возможный ущерб, возникший вследствие выхода оборудования из строя.
4. Обслуживая ваше оборудование в рамках гарантийного ремонта, наша компания или официальный дилер, не требуя дополнительной оплаты, обязуется устранить все нижеупомянутые проблемы: выход из строя или ошибка при монтаже оборудования на место, запасные части, любые дефекты, неправильная сборка аппарата.
5. Если в течении гарантийного срока произойдёт отказ оборудования по одной и той же причине(в течении года) несколько раз или больше 4-х раз по разным причинам ,
6. если нет возможности пользоваться оборудованием постоянно, из неполадок или ряд других технических причин,
7. Превышение максимально допустимого время ремонта,
8. При отсутствии сервисной станции дилера, агентства, представителей,
9. При отсутствии сервисной станции дилера, агентства, представителей, в таком случае от лица импортера или от лица производителя составляется документ, подтверждающий, что данную неполадку или оборудование, невозможно устранить / невозможно, отремонтировать,
10. Во всех вышеупомянутых случаях покупатель получает право на бесплатную замену оборудования.
11. В случаях разногласия по поводу содержания Гарантийного Сертификата обращайтесь в Главное управление Гражданским Кодексом Российской Федерации и Федеральным Законом «О защите прав потребителей»

Покупатель теряет право на гарантийное обслуживание в следующих случаях:

1. Вскрытие аппарата вне авторизованной станции технического обслуживания или при наличие следов самостоятельного ремонта.
2. Ущерб был нанесен стихийными бедствиями, неправильного подключения, неблагоприятных событий из внешней среды или обстоятельствами непреодолимой силы,
3. Отправляя потребителю, оборудование после доставки был нанесен ущерб: всевозможные повреждения в связи с перевозкой, ударом, неправильная транспортировка,
4. Ущерб был нанесен по причине неправильного использования (с нарушением указаниями инструкции по эксплуатации), перегрузки или халатного обращения с товаром/оборудованием или его деталями,
5. При нарушении пломб, гарантийных и идентификационных стикеров, при обнаружении с ледов их переклеивания или ре-маркирования,
6. Ущерб был нанесен халатным обращением с товаром/оборудованием или его деталями, при наличии механических, электротехнических, химических повреждений поверхности компонентов товара или комплектности, при попадании внутрь оборудования посторонних предметов или жидких веществ, вышеуказанных случаях производитель лишает права на гарантийное обслуживание товара.
7. Настоящая гарантия распространяется только на первоначального покупателя, и не подлежит передаче кому-либо, кто впоследствии приобретет продукт у первоначального покупателя, в том случае, если первоначальный покупатель не уведомил о продаже своего товара/оборудования с передачей прав на бесплатную гарантию.

RU

ПРОДУКЦИЯ

Марка : CANCAN
Модель : Малый Агрегат для Очистки Ананаса
Дата и Место Доставки :
Максимальное время ремонта : 30(Тридцать)Дней
Срок Гарантии : 1(Один)Год.
Адрес : Dörtüyl Modern San. Sit. 8030. Sok. No:15 Adapazarı / SAKARYA
Тел./Факс : (0264) 291 49 44 / (0264) 291 49 45
Дата/Печать/Подпись :

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР

Компания:
.....
Адрес :
Тел./Факс :
.....
Дата/Печать/Подпись :

AT UYGUNLUK BEYANI
İMALATÇI ADI - ADRESİ

EC DECLARATION OF CONFORMITY
MANUFACTURER NAME - ADDRESS

CANCAN - Tunç ÖZÜÜĞURLU

Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15 ERENLER
Adapazarı – Sakarya , TURKEY

Aşağıda tanımlanmış olan ekipmanlar için
Makina Yönetmeliği 2006 / 42 / AT* nin uygulanabilen
gerekliklerinin yerine getirildiğini ve sorumluluğun alınmış
olunduğunu beyan ederiz.

Aşağıda tanımlanan ürünler iç üretim kontrollerine bağlı
olarak Firmamız tarafından kontrol edilmiştir.

The undersigned declares that the described products meet
the essential requirements of the below mentioned
standards as based on Machinery Directive 2006 / 42 /
EC* .

The item of equipment identified below has been subject to
internal manufacturing checks with monitoring of the final
assessment by our company.

ÜRÜN TANIMI _____ :

EQUIPMENT DESCRIPTION :

Ananas Soyma Makinesi Endüstriyel
Kullanım için

**Pineapple Peeler Machine For Commercial
Use**

MODEL TİP _____ :

MODEL TYPE _____ :

0802

0802

YÖNETMELİKLER:

Makina Emniyeti Yönetmeliği 2006 / 42 / AT

DIRECTIVES:

Machinery Safety Directive 2006 / 42 / EC

Alçak Gerilim Yönetmeliği 2006 / 95 / AT

Low Voltage Directive 2006 / 95 / EC

UYGULANAN UYUMLAŞTIRILMIŞ STANDARTLAR:

Regulations Applied acc. to HARMONIZE STANDARDS:

EN ISO 12100:2010, EN 60335-1:2014

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
ADRESİ- ADDRESS

: Harun GÜLÇELER
: Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15 ERENLER
Adapazarı – Sakarya , TURKEY

AD_SOYAD-NAME_SURNAME
GÖREV - POSITION
YER /TARİH – PLACE / DATE
İMZA – SIGNATURE

İMALATÇI ADINA - SIGNED ON BEHALF OF THE MANUFACTURER

: TUNÇ ÖZÜÜĞURLU
: Genel Müdür – General Manager
: SAKARYA / 20 FEBRUARY 2015
:

CANCAN

Tunç ÖZÜÜĞURLU

Modern San.Sit. 8030 Sok. No: 15

Etiler/Beşiktaş/İstanbul

T: 0 264 291 1111 / F: 0 264 291 49 45

A.F. Yaka Caddesi V.D. 3543 1126 814

Mersis No: 354 3112 6814 00019

CANCAN®



Modern San. Sit. 8030 Sk. No: 15
Adapazarı / SAKARYA / TÜRKİYE



Tel : +90 (264) 291 49 44 (pbx)
Faks : +90 (264) 291 49 45



info@cancan.com.tr
www.cancan.com.tr