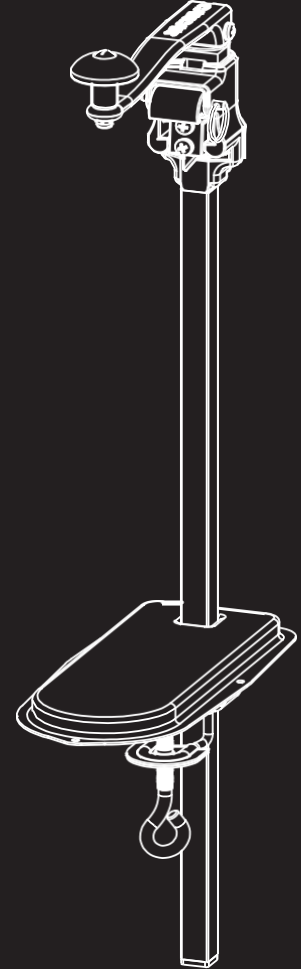


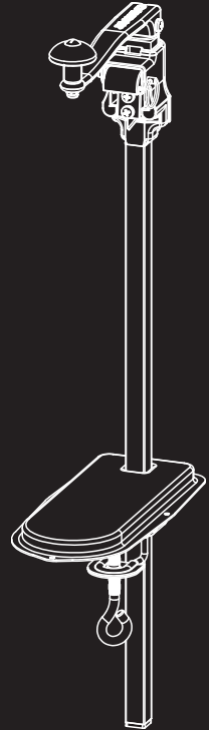
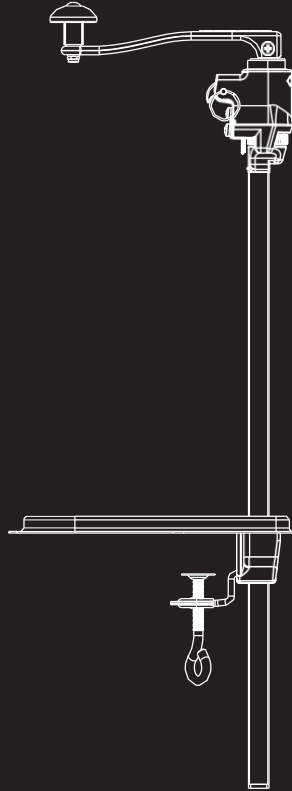
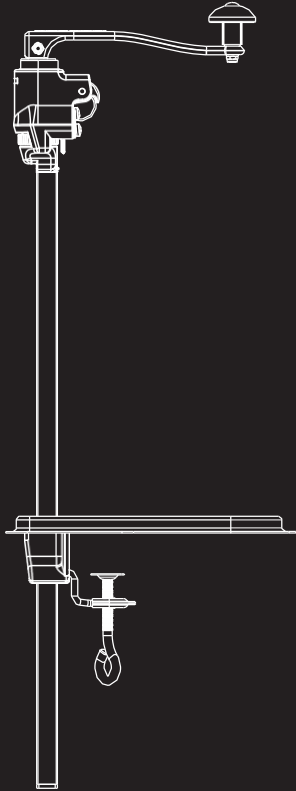
MANUEL KONSERVE AÇACAKLARI KULLANIM KILAVUZU

MANUAL CAN OPENERS USER GUIDE

CANCAN[®]
• SINCE 1958 •
horeca equipment for professional



İşlerinizi Kolaylaştıran Mutfak Ekipmanları



İÇİNDEKİLER

1 - GİRİŞ	4
2 - GENEL BİLGİLENDİRME	4
3 - TEKNİK ÖZELLİKLER	5
4 - KULLANIM İÇİN TALİMATLAR	
1. - Hazırlık	6
2. - Kurulum & Çalıştırma	6
4.3 - Temizlik	10
4.4 - Bıçak Temizliği	10
5 - BAKIM	11
6 - YEDEK PARÇA RESİMLERİ VE LİSTESİ	
1. - 0302 Alüminyum Gövdeli KA	12
2. - 0303 Paslanmaz Gövdeli KA	13
7 - PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI	14
8 - CE BELGESİ	15
9 - GARANTİ	16

1. GİRİŞ

Bu makine, sıyırma ve kaçırmayı önleyici dönen bir helis dişli (13) ve özel olarak bilenmiş kesici bir bıçak (17) yardımıyla endüstriyel mutfaklardaki konserve kutularının fazla güç gerektirmeden kısa sürede, hızlı bir şekilde açılması için dizayn edilmiştir.

2. GENEL BİLGİLENDİRME

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 konserve açacağı
 - 1 adet sabitleme ayağı
 - 1 adet kullanma kılavuzu olacaktır.

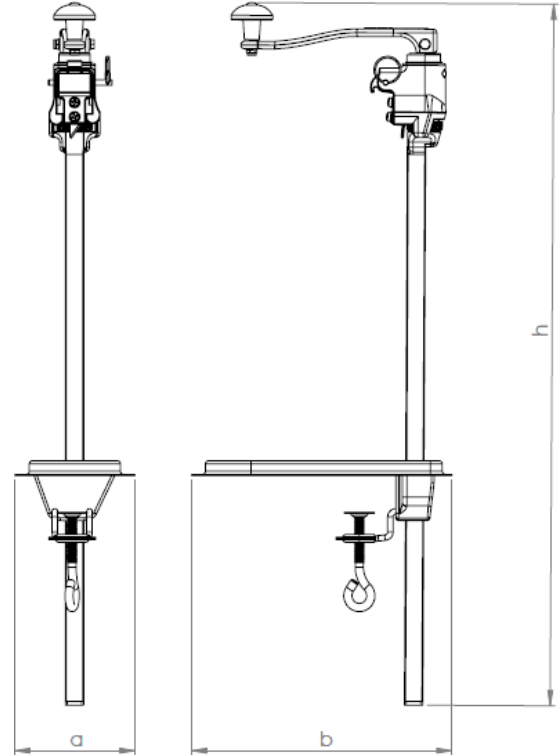
NOT: Eğer herhangi bir parça hasarlı veya eksikse, tedarikçi firmaya 3 gün içerisinde durumu bildirin.

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

3. TEKNİK ÖZELLİKLER

Modeller	0302	0303
Geniřlik (a)	14 cm	14 cm
Derinlik (b)	25,5 cm	25,5 cm
Yükseklik (h)	77 cm	77 cm
Ağırlık (kg)	2 kg	3 kg

- Ürününüz, 0,25 kg ile 5 kg arasındaki dairesel konserve kutularının fazla güç gerektirmeden kısa sürede, hızlı bir şekilde açılması için dizayn edilmiştir.
- Özel imalat olan helis dişli (13) sayesinde konserve kutusunda sıyırma ve kaçırma yapmaz.
- Paslanmaz çelikten üretilmiş bıçak (17) sayesinde iki kat daha uzun ömürlü kullanım olanağı sağlamıştır.
- Ayarlanabilir sabitleme ayağı (31) sayesinde her masaya kolaylıkla monte edilebilir. Kolayca sökülüp takılabilir.



4. KULLANIM İÇİN TALİMATLAR

1. Hazırlık

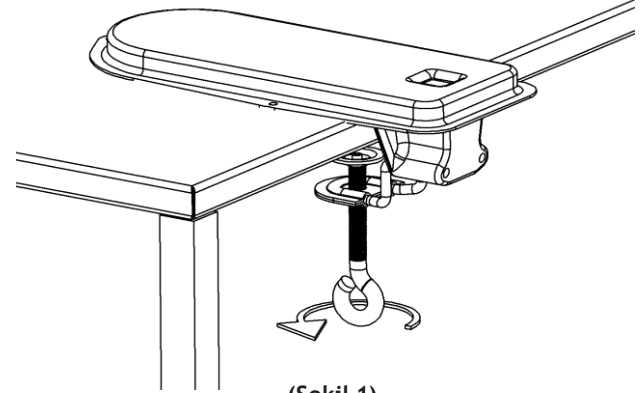
Ürününüz kullanıma hazır bir şekilde sevk edilir. Ürünü güvenli bir şekilde taşıyın. Ürününüz özel kutuya konup güvence altına alınmıştır.

Kutuyu açın. Keskin bir alet ya da bıçak kullanmanıza gerek yoktur. Ürününüzü kutu içerisinden çıkartıp kullanacağınız alana yerleştirin.

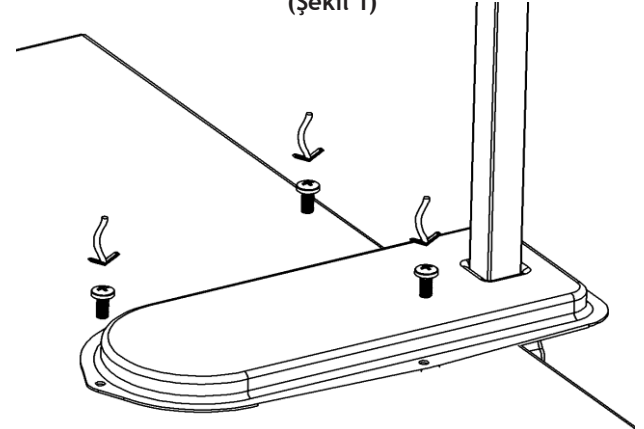
2. Kurulum ve Çalıştırma

- Kurulum ve ilk çalıştırma kullanıcı tarafından yapılabilir.
- Ürününüzün ayağını (30) düz ve kaygan olmayan bir zemine yerleştirin. (Şekil 1)
- Ayak şıbın civatasını saat dönme yönünün tersi yönde çevirerek sabitleme işlemini tamamlayın. (Şekil 1)

Uyarı : Ayak (30) üzerindeki üç delik sayesinde ürününüz masa yada tezgaha civata yardımıyla sabitleme de yapılabilir. (Şekil 2)



(Şekil 1)

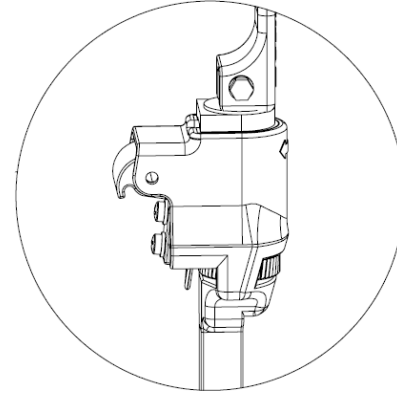


(Şekil 2)

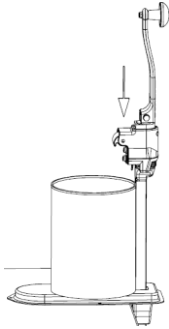
- Kolun (05) (Şekil 4) de görüldüğü gibi düşey konumda olduğundan emin olun. Bu konumda helis dişli (13) ile bıçak (17) arasındaki mesafe açılacak, konserve kutusunun fitilinin gireceği aralık oluşacaktır. (Şekil 5)
- Ürünün kolu (05) üzerine düşey ekseninde aşağı doğru baskı uygulayarak bıçağın (17) konserve sacını delmesini sağlayın. (Şekil 6)

Uyarı: Açacağıңыз konserve kutularının üst yüzeyinin temiz olduğuna emin olun. Temiz bir ıslak bez ile silmeniz yeterli olacaktır.

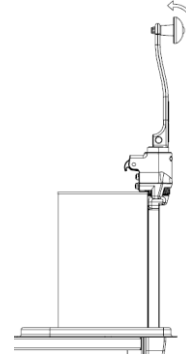
- Kola (05) ok yönünde baskı uygulayarak (Şekil 7) ' den (Şekil 8) konumuna getirin. Bu hareket helis dişli (13) ile bıçak (17) arasındaki mesafeyi kapatacak, konserve kutusunun fitilinin helis dişli (13) ile bıçak (17) arasında sıkışmasını sağlayacaktır.



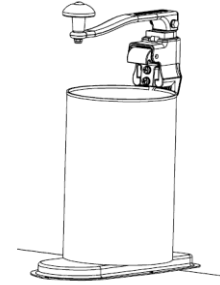
(Şekil 5)



(Şekil 6)

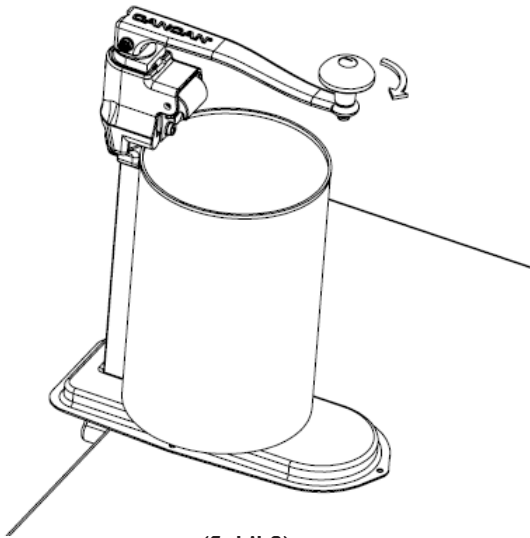


(Şekil 7)

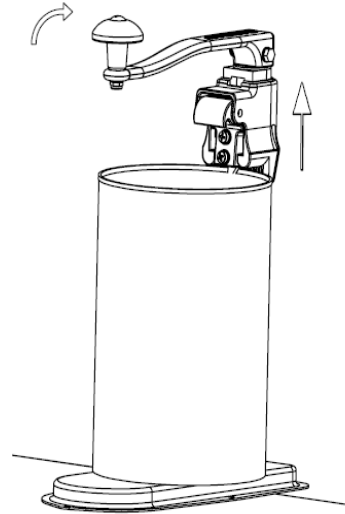


(Şekil 8)

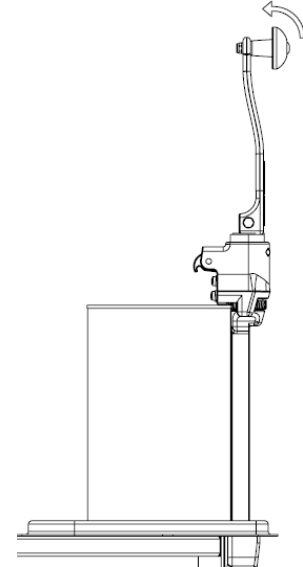
- Kolu(05) saat yönünde çevirerek açma işlemini kısa sürede ve pratik olarak gerçekleştirebilirsiniz. (Şekil 8).
- Açmış olduğunuz konserve kutusunu almak için kolu (05) (Şekil 9) 'daki gibi kaldırıp (Şekil 10) 'daki gibi düşey konuma getiriniz ve ok yönünde yukarı kaldırınız.
- Konserveyi okla gösterilen yönde çekip alınız. (Şekil 10)



(Şekil 8)



(Şekil 9)



(Şekil 10)

4.3 TEMİZLİK

- Ürününüzün ilk kullanımından önce temiz olduğundan emin olun.
- Gün içerisinde kullanım sıklığına göre birkaç kez helis dişli (13) ve bıçağı (17) temizleyin.
- Ürün gıda ile temas ettiğinden dolayı temizliğe en çok ihtiyaç duyan parçaları bıçak (17) ve helis dişlidir (13). Bıçağı (17) nemli bir bez ile silebilir, helis dişliyi (13) bir diş fırçası yardımıyla temizleyebilirsiniz.

Uyarı: Temizlemediğiniz bıçak (17) ve helis dişli (13), açma verimini düşürdüğü gibi bakterilerin oluşmasına neden olabilir.

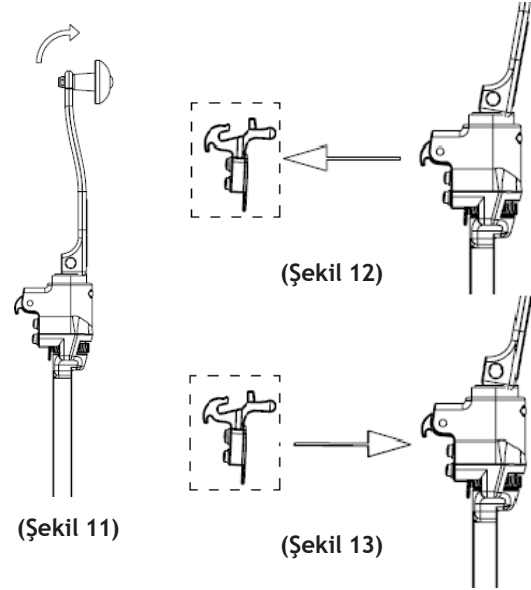
- Ürününüzü her kullanımdan sonra yumuşak bir bez ile ılık su yardımıyla temizleyin ve kuru bir bez ile kurulayın.

Uyarı: Ürününüzü kesinlikle yıkamayın.

Uyarı: Ürününüzün temizliğinde kesinlikle 40°C 'den fazla sıcak su, aseton, deterjan, sabun, benzin ve tiner gibi aşındırıcı maddeler kullanmayın.

- Ürününüzü uzun süre kullanmayacaksanız temizledikten sonra kutusuna koyup hava almayacak bir şekilde folyo ile kaplayıp güneş almayan bir ortamda oda sıcaklığında saklayın.

4.3.1 BIÇAK TEMİZLİĞİ



(Şekil 11)

(Şekil 12)

(Şekil 13)

- Bıçak mekanizmasını sökmek için şekil 11'deki gibi kola (05) ok yönünde baskı uygulayarak mekanizmanın boşa çıkmasını sağlayınız.
- Bıçak temizliği tamamlandıktan sonra Şekil 11'deki işlemi tekrarlayın. Mekanizmayı Şekil 13'de gösterilen şekilde yerine takın.

5. BAKIM

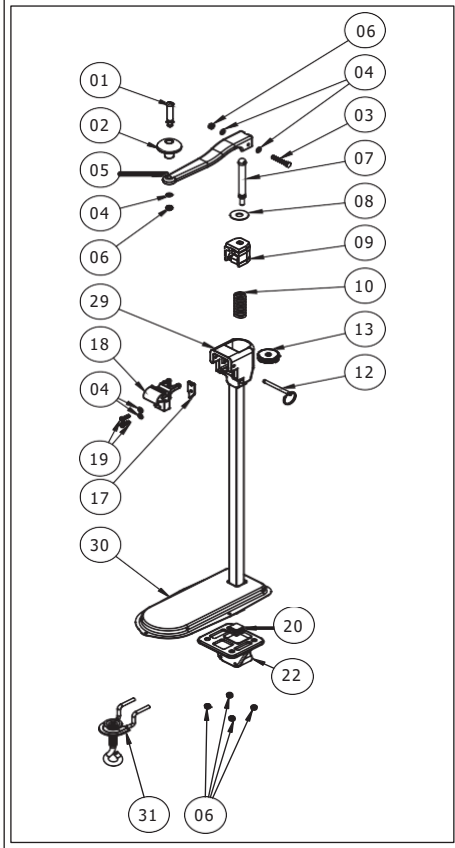
Kullanım yoğunluğuna göre bıçakta (17) aşınma ve deformasyonlar oluşabilir. Bu problemler açma verimini düşürdüğü gibi metal parçaların oluşmasına da neden olabilir. Düzenli aralıklara bıçağı (17) kontrol ediniz ve temizleyiniz.

Kullanım yoğunluğuna göre helis dişlide (13) aşınma ve deformasyonlar oluşabilir. Bu problemler açma verimini düşürebilir. Düzenli aralıklarla helis dişliyi (13) kontrol ediniz.

Bıçak civatalarının (19) sıkılığını düzenli aralıklarla kontrol ediniz. Civatalar (19) gevşemesine rağmen ürün kullanılmaya devam edildiğinde sıyırma ve kaçırma yapabilir.

6. YEDEK PARÇA RESİMLERİ VE LİSTESİ

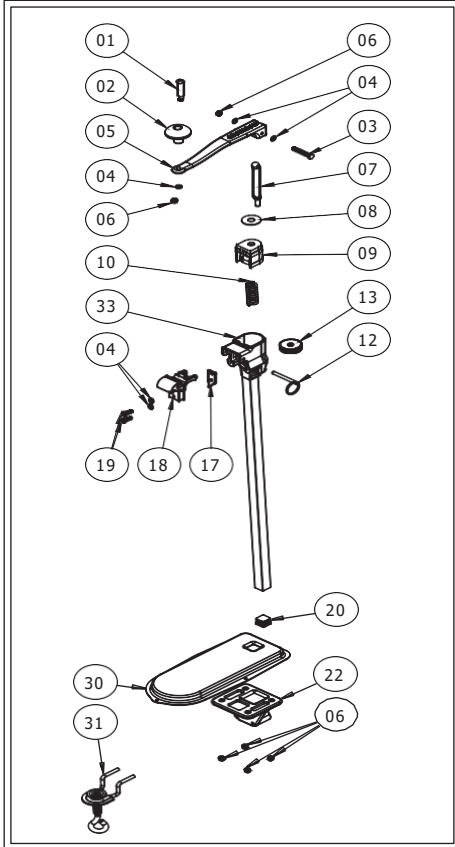
1. - 0302 Alüminyum Gövdeli Konserve Açacağı



Revizyon Tarihi
23.01.2021

Parça No	Referans No	Parça Adı	Kullanılan Adet
01	70093	Tutamak Pimi (Alüminyum KA)	1
02	72066	KA Kırmızı Tutamak	1
03	60007	AA M6x40 Civata (Paslanmaz)	1
04	60123	M6 Pul (Paslanmaz)	5
05	72020	KA Plastik Kol	1
06	60171	M6 Fiberli Somun (Paslanmaz)	6
07	70087	KA Kol Mili (Paslanmaz)	1
08	70086	KA Kol Dayama Pulu (Paslanmaz)	1
09	72080	KA Gövde Plastik Yatak	1
10	16009	KA Yay (Yorulmuş Yay)	1
12	76024	Halkalı Pim (Alüminyum KA)	1
13	73023	KA Helis Dişli	1
17	70179	KA Bıçak	1
18	75026	KA Mekanizma (Alüminyum)	1
19	60045	YSB M5x16 Civata (Paslanmaz)	2
20	44033	Profil Tapası	1
22	72052	KA Ayak Profil Yatağı	1
29	76111	KA Gövde Takım (Alüminyum KA)	1
30	76038	KA Ayak	1
31	76110	KA Ayak Sabitleme Aparatı	1

6.2 - 0303 Paslanmaz Gövdeli Konserve Açacağı



Parça No	Referans No	Parça Adı	Revizyon Tarihi
			23.01.2021
			Kullanılan Adet
01	70303	Tutamak Pimi (Paslanmaz KA)	1
02	72066	KA Kırmızı Tutamak	1
03	60007	AA M6x40 Civata (Paslanmaz)	1
04	60123	M6 Pul (Paslanmaz)	5
05	70305	KA Paslanmaz Kol	1
06	60171	M6 Fiberli Somun (Paslanmaz)	6
07	70087	KA Kol Mili (Paslanmaz)	1
08	70086	KA Kol Dayama Pulu (Paslanmaz)	1
09	72080	KA Gövde Plastik Yatak	1
10	16009	KA Yay (Yorulmuş Yay)	1
12	76025	Halkalı Pim (Paslanmaz KA)	1
13	73023	KA Helis Dişli	1
17	70179	KA Bıçak	1
18	70306	KA Mekanizma (Paslanmaz)	1
19	60045	YSB M5x16 Civata (Paslanmaz)	2
20	44033	Profil Tapası	1
22	72052	KA Ayak Profil Yatağı	1
30	76038	KA Ayak	1
31	76110	KA Ayak Sabitleme Aparatı	1
33	76112	KA Gövde Takım (Paslanmaz KA)	1

7. PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI

Sorun	Muhtemel sebep	Yapılacaklar
Kol (05) dönmüyor ya da zor dönüyor.	Helis dişli (13) üzeri gıda ile kaplı olabilir.	Helis dişliyi (13) diş fırçası yardımıyla temizleyin.
Konserve Tenekesini açmıyor.	Bıçak (17) deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.
	Helis Dişli (13) deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.
	Bıçak civataları (19) gevşemiş olabilir.	Civataları (19) sıkın.
Kullanım esnasında ürün sallanıyor, yerinden oynuyor.	Ayak sabitleme aparatı (31) tam sıkılmamış yada gevşemiş olabilir.	Şıbın civatasını sıkın. (Şekil 1)
Kolu (05) döndürmeme rağmen sıyırma ve kaçırma yapıyor.	Helis dişli(13) deforme olmuş olabilir, dişli üzerinde gıda maddeleri kalmış olabilir.	Helis dişliyi (13) kontrol edip temizleyin.

8. CE BELGESİ

CANCAN
• SINCE 1958 •**CE****AT UYGUNLUK BEYANI**
İMALATÇI ADI - ADRESİ**EC DECLARATION OF CONFORMITY**
MANUFACTURER NAME - ADDRESS**CANCAN MEYVE PRESLERİ SAN. VE TIC. LTD. STİ.**Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15 ERENLER
Adapazarı – Sakarya, TURKEY

Aşağıda tanımlanmış olan ekipmanlar için
Makina Yönetmeliği 2006 / 42 / AT' nin uygulanabilen
gerekliklerini yerine getirdiğini ve sorumluluğun atılmış
olduğunu beyan ederiz.

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

Aşağıda tanımlanan ürünler için üretim kontrollerine bağlı
olarak firmamız tarafından kontrol edilmiştir.

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 :****Manuel Konserveler Açacakları****Manual Can Openers****MODEL/TİP :****MODEL/TYPE :****0302 Alüminyum Konserveler Açacağı**
0303 Paslanmaz Konserveler Açacağı**0302 Aluminum Can Opener**
0303 Stainless Can Opener**YÖNETMELİKLER****DIRECTIVES:**

Makina Emniyeti Yönetmeliği : 2006 / 42 / AT

Machinery Safety Directive 2006 / 42 / EC

UYGULANAN UYUMLAŞTIRILMIŞ STANDARTLAR:**Regulations Applied acc. to HARMONIZE STANDARDS:****EN ISO 12100:2010, EN 1672-2:2020****TEKNİK DOSYAYI HAZIRLAMAKLA YETKİLİ OLAN KİŞİ ADI VE ADRESİ -
NAME AND ADDRESS OF THE PERSON AUTHORISED TO COMPLETE THE TECHNICAL FILE.****AD_SOYAD / NAME_SURNAME**
ADRESİ - ADDRESS: Harun GÜLÇELER
: Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15 ERENLER
Adapazarı – Sakarya, TURKEY**İMALATÇI ADINA - SIGNED ON BEHALF OF THE MANUFACTURER****AD_SOYAD - NAME_SURNAME**
GÖREV - POSITION
YER / TARİH - PLACE / DATE
İMZA - SIGNATURE: TUNC ÖZÜÜĞÜRLÜ
: Genel Müdür – General Manager
: SAKARYA / 14.FEBRUARY.2023**CANCAN**
MEYVE PRESLERİ SAN. VE TIC. LTD. STİ.
Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15 ERENLER
Adapazarı – Sakarya, TURKEY
Makina No: 07/2006/00006/000000/000000/000000

9. GARANTİ

Garanti Şartları:

- 1 Ürünün bütün parçaları firmamızın garanti kapsamındadır.
- 2 Garanti süresi ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve aksi belirtilmedikçe bu süre 2 (iki) yıldır.
- 3 Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Ürünün tamir süresi en fazla 20 (yirmi) iş 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 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 aynı arızayı 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 başvurabilirsiniz.

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- Üründe garanti belgesindeki tarih ve seri numarası üzerinde tahrifat ve silinti yapılması,
- 6- Ürünün üzerine herhangi bir cisim düşürülmesi, sıvı akması garanti kapsamı dışındadır.

ÜRÜNÜN

Markası : **CANCAN**Modeli : **Manuel Konserve Açacaklar**

Cinsi :

Teslim Tarihi ve Yeri :

Seri Numara :

Garanti Süresi : **2 (iki) yıl**Azami Tamir Süresi : **20 (yirmi) iş günü**

CANCAN®
 MEYVE PRESLERİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
 Yeşiltepe Mh. 6030 Sk. No: 15 Etiler / SAKARYA
 T:0 284 291 89 44 F:0 284 281 49 45
 A. Pual Cebesoy V.D. 199 087 8565
 Mersis No: 0199037856500026 Tic. Sic. No: 15280

YETKİLİ SATICININ

Ünvanı :

Adresi :

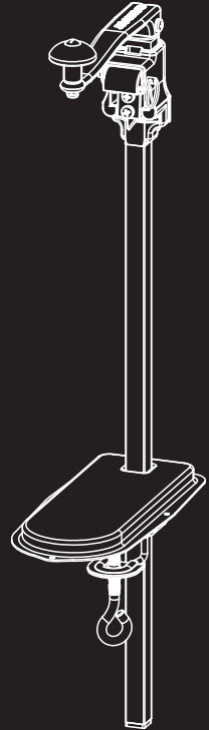
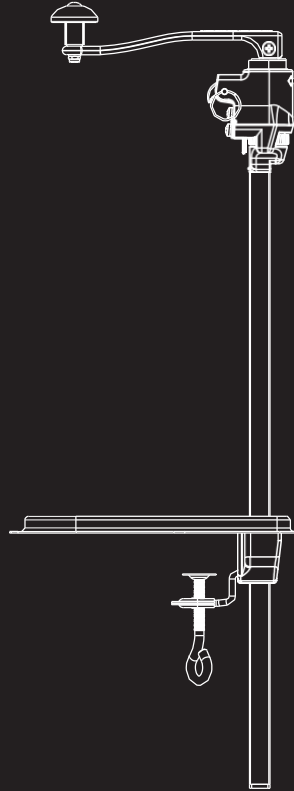
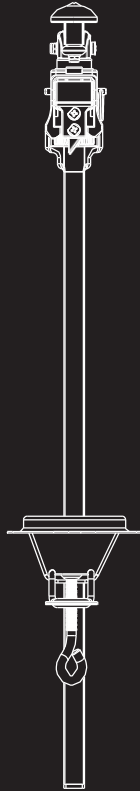
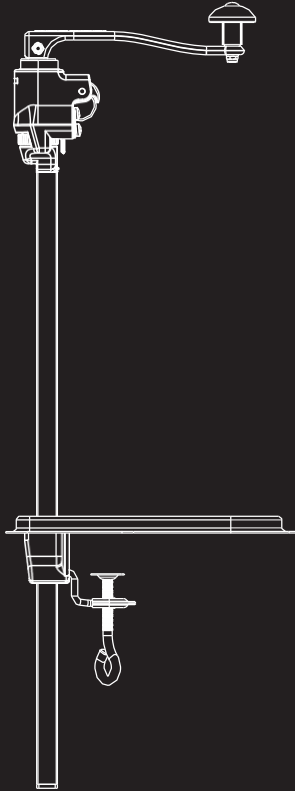
Telefonu :

Fatura Tarihi :

Fatura No:

Kaşesi / İmzası :

Horeca Equipment For Professionals's



INDEX

1 - INTRODUCTIONS	21
2 - GENERAL INFORMATION	21
3 - TECHNICAL SPECIFICATIONS	22
4 - OPERATING INSTRUCTIONS	
1. - Preparation	23
2. - Operation	23
3. - Cleaning	27
4. - Blade Cleaning	27
5 - MAINTENANCE	28
6 - EXPLODED PICTURE AND SPARE PARTS LIST	
1. - 0302 Aluminium Can Opener	29
2. - 0303 Stainless Steel Can Opener	30
7 - PROBLEMS, SOLUTIONS AND SAFETY MEASURES	31
8 - CE CERTIFICATE	32
9 - WARRANTY	33

1. INTRODUCTION

This machine is designed to open cans quickly without requiring extra power with anti stripping-rotating helical gear (13) and with the help of especially sharpened blade(17) in a short time in industrial kitchens.

2. GENERAL INFORMATION

First of all, thank you for choosing our company and products and for your trust to our products.

- In order to provide best performance from your product, please read the usage instructions carefully.
- Before setting up your product make sure that operators read the usage instructions and know how to use this product.
- Before reading the usage instructions don't perform any cleaning and maintenance to your product.
- Keep the user manuel nearby your product to apply quickly when needed.
- You will find the below items in the box along with the purchased product;
 - 1 piece of the can opener.
 - 1 piece of the fixing aparatus.
 - 1 piece of the user manual.

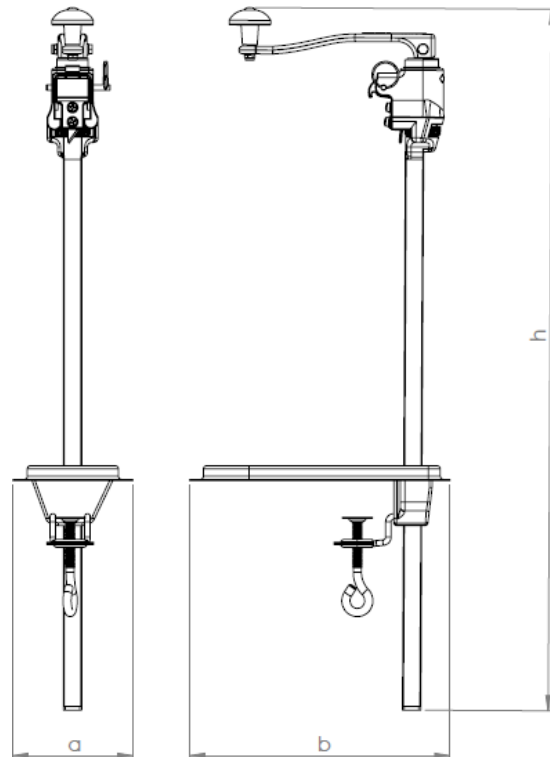
NOTE : Please inform supplier in 3 days in case of any parts are broken or missing.

Please do not hesitate to contact us for any problem about using the products. Our company pays great attention to offers, critiques and comments from our customers.

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Models	0302	0303
Width (a)	14 cm	14 cm
Depth (b)	25,5 cm	25,5 cm
Height (h)	77 cm	77 cm
Weight (kg)	2 kg	3 kg

- Your product is designed to open circle cans quickly between 0.25kg and 5 kg without requiring extra power.
- With the help of custom manufactured helical gear (13) the can opener doesn't slip while operating.
- Thanks to the stainless steel blade (17), it provides double long using period.
- Thanks to the adjustable assembling part (31), it can be assembled easily to every kinds of tables and it is also easily disassembled.



4. INSTRUCTIONS FOR USAGE

1. Preparation

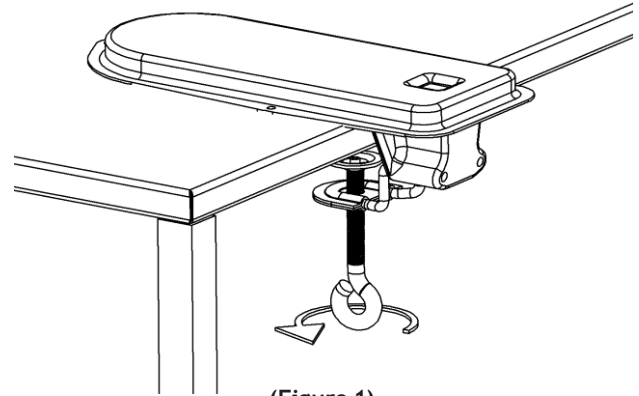
Your product is delivered ready to use. Transport the product safely. Your product is placed in a special box with safety.

Open the box. No need to use sharp item. Remove your product from the box and place it in the area that you will use.

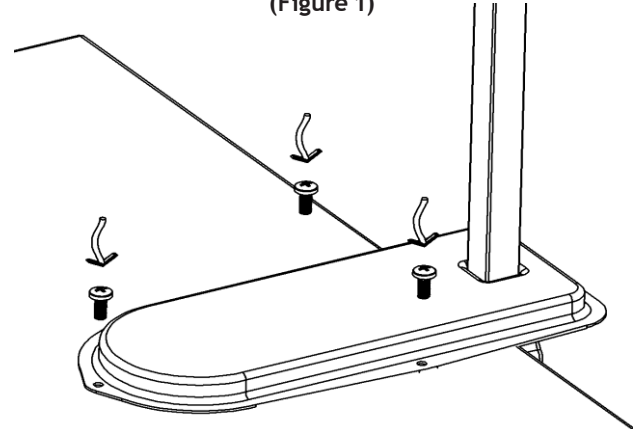
2. Installation & Operating

- Installation and first operating can be done by the user.
- Place the assembling part of your product (30) on a flat and non-slippery surface. **(Figure 1)**
- Complete the assembling operation by turning the bolt of the fixing apparatus counterclockwise. **(Figure 1)**

Warning : Thanks to the three holes on the foot (30), your product can be fixed to the table or worktop by means of bolts. (Figure 2)



(Figure 1)



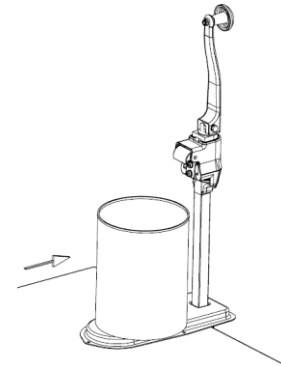
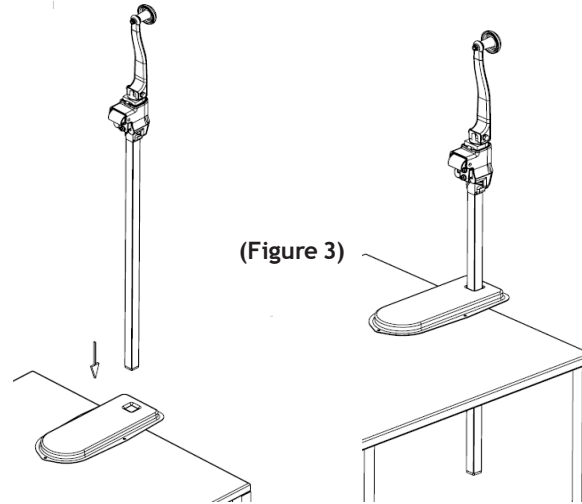
(Figure 2)

- Place your product on the fixed foot. (Figure 3)
- Make sure that the blade which is in contact with food is clean, if it is dirty, don't use it without cleaning.

Warning: Don't use any heater devices near your product. Heat waves spreading ultra heat may cause damages over plastic parts and paint of your product.

Warning : Don't touch your products when your hands are wet, don't use your product in moist places.

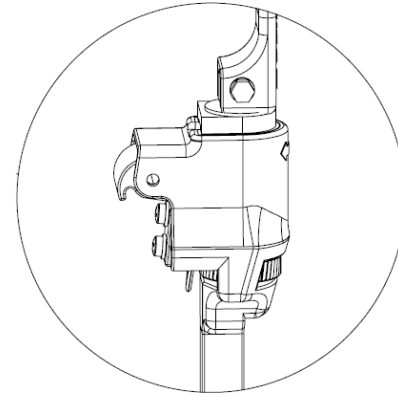
- Put the can that you are planning to open, on the foot assembling part (30) and push it to the front side of the stainless profile (Figure 4)



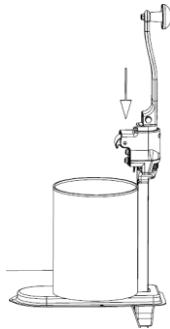
- Make sure that handle (05) is in vertical position shown at Figure 4. By this way the distance between the helical gear (13) and the blade (17) will increase and this will prepare the space for the can edge to place. **(Figure 5)**
- Apply downward pressure on the product's handle (05) to the vertical axis so that the blade (17) can cut the can. **(Figure 6)**

Warning : Make sure that the surface of the can is clean. It is enough to use wet linen for this.

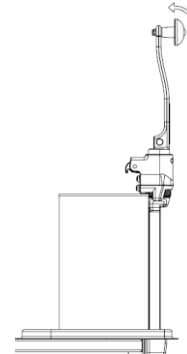
- Press the Arm (05) in the direction of the arrow to the position shown in **(Figure 8)**. This move will close the space between helical gear(13) and blade (17) and the edge of can will be squeezed between helical gear and blade **(Figure 7)**



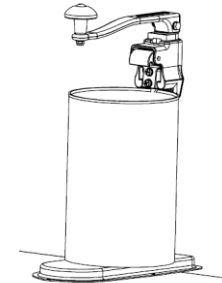
(Figure 5)



(Figure 6)

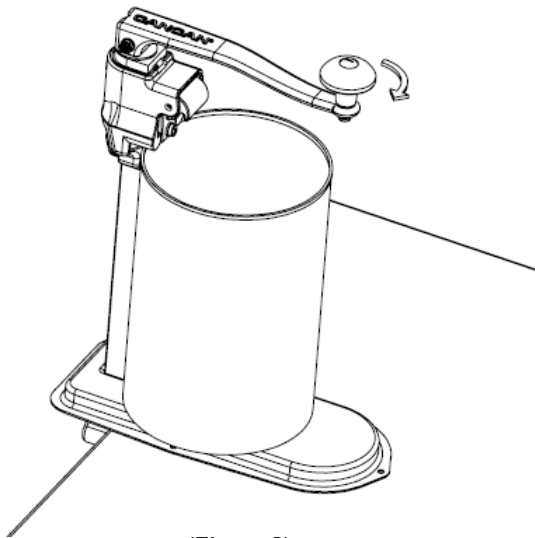
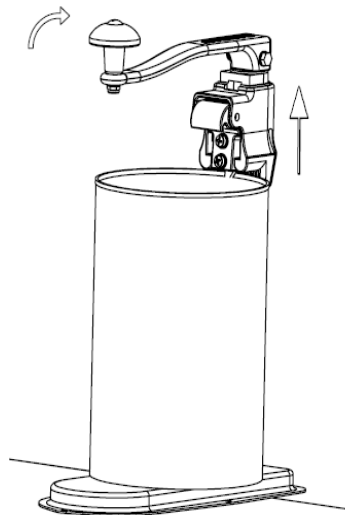
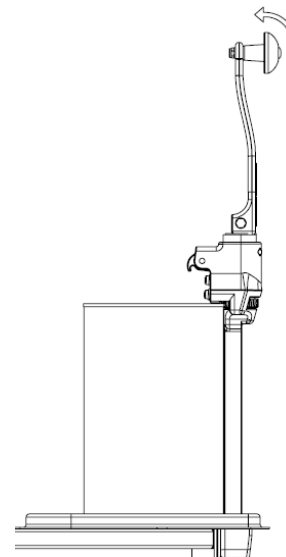


(Figure 7)



(Figure 8)

- You can open the can by turning the arm (05) in arrow direction in a short time as in. **(Figure 8)**
- To remove the can that you have opened, move the arm (05) in direction shown at. **(Figure 9)**
- Remove your can in direction shown at. **(Figure 10)**

**(Figure 8)****(Figure 9)****(Figure 10)**

4.3 CLEANING

- Make sure that your product is clean before first usage.
- Clean helical gear(13) and blade (17) during day according to frequency of use.
- Helical gear and blade are mostly needed to be cleaned because of contacting food. You can clean blade with wet fabric and helical gear with a toothbrush.

Warning: Dirty blade and helical gear may decrease cutting efficiency and cause bacteria formation.

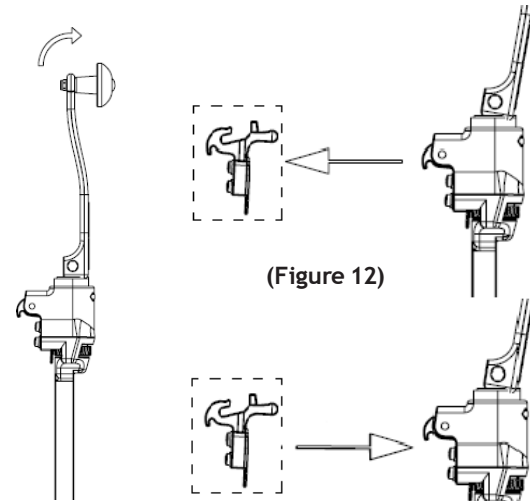
- Clean your product after each use with a soft fabric and warm water and dry with a dry fabric.

Warning : Do not wash your product.

Warning : When you clean your product, do not use water exceeding 40°C and corrosive materials such as acetone, detergent, soap, gasoline and thinner.

- If you are not going to use your product for a long time, clean it after putting it in its box and cover it with airtight foil and store it at room temperature in a sun-free environment.

4.3.1 BLADE CLEANING



(Figure 11)

(Figure 12)

(Figure 13)

- In order to disassemble blade mechanism press arm (05) in direction shown in. (Figure 11)
- After finishing blade cleaning process, repeat the process shown in (Figure 12) and place the blade mechanism as shown in. (Figure 13)

5. MAINTENANCE

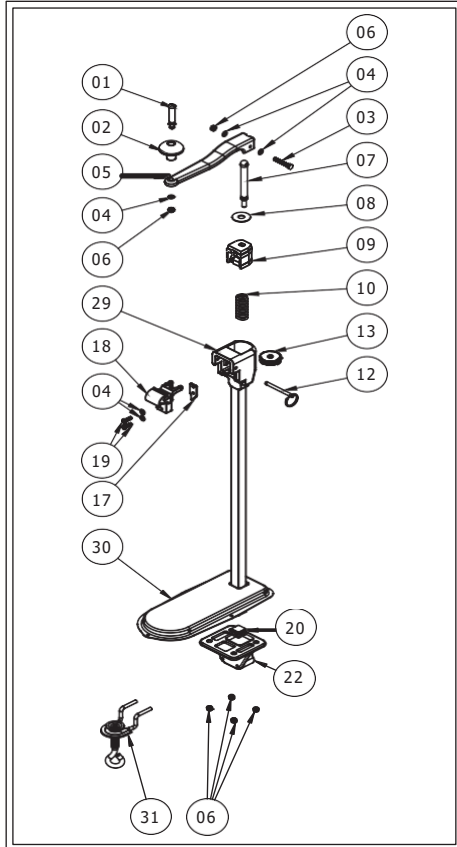
Depending on the intensity of use, there may occur abrasion and deformation on the blade (17). These problems reduce the cutting efficiency as well as the formation of metal parts. Check the blade (17) and clean it periodically.

Depending on the intensity of use, there may occur abrasion and deformation on the helical gear (13). These problems can reduce the cutting efficiency. Check the helical gear (13) and clean it periodically.

Check the tightness of the Blade bolts (19) at regular intervals. If the bolts (19) are loosened and if you keep to use the product in this condition, it may cause slipping and stripping.

6. SPARE PARTS PHOTOS & LIST

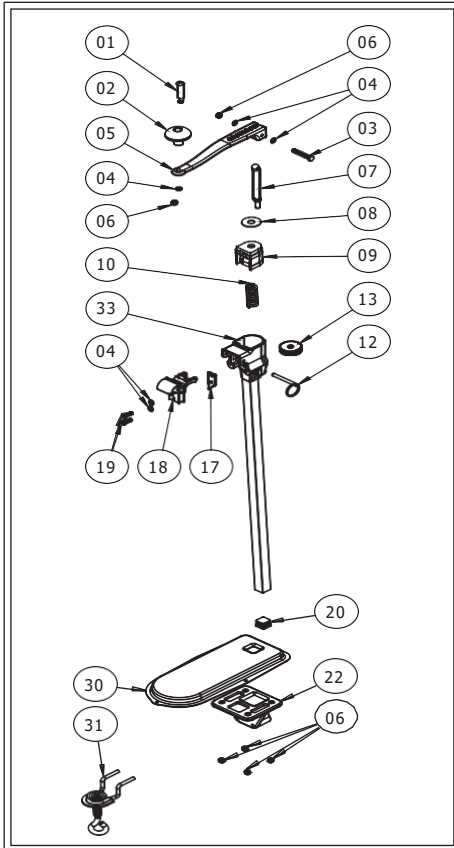
1. - 0302 Aluminum Can Opener



Revision
Date
23.01.2021

Item No	Reference No	Item Name	Total Used
01	70093	Handle Pin (Stainless)	1
02	72066	CO Red Holder	1
03	60007	AA M6x40 Bolt (Stainless)	1
04	60123	M6 Flake (Stainless)	5
05	72020	CO Plastic Arm	1
06	60171	M6 Fibered Nut (Stainless)	6
07	70087	CO Arm and Gear Shaft (Stainless)	1
08	70086	CO Arm Supporting Flake (Stainless)	1
09	72080	CO Body Plastic Base	1
10	16009	CO Pressure Spring (Ø3,7x75)	1
12	76024	Ring Pin (Aluminum CO)	1
13	73023	CO Helical Gear (Ø39)	1
17	70179	CO Blade (Stainless) (M5)	1
18	75026	CO Mechanism (Aluminum)	1
19	60045	YSB M5*16 Bolt (Stainless)	2
20	44033	Profile Stopper	1
22	72052	CO Foot Profile Bed	1
29	76111	CO Body Set (Aluminum CO)	1
30	76038	CO Foot	1
31	76110	CO Fixing Apparatus	1

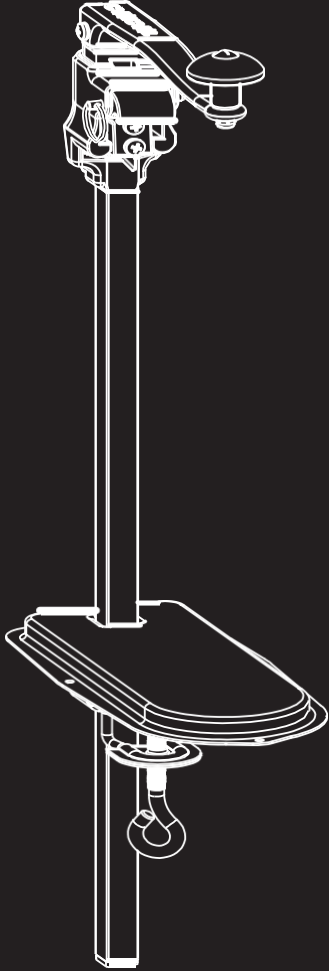
6.2 - 0303 Stainless Steel Can Opener



Item No	Reference No	Item Name	Revision
			Date
			23.01.2021
Total Used			
01	70303	Handle Pin (Stainless CO)	1
02	72066	CO Red Handle	1
03	60007	AA M6x40 Bolt (Stainless)	1
04	60123	M6 Flake (Stainless)	5
05	70305	CO Stainless Arm	1
06	60171	M6 Fibered Nut (Stainless)	6
07	70087	CO Arm and Gear Shaft (Stainless)	1
08	70086	CO Arm Supporting Washer (Stainless)	1
09	72080	CO Body Plastic Bed	1
10	16009	CO Pressure Spring (Ø3,7x75)	1
12	76025	Ring Pin (Stainless CO)	1
13	73023	CO Helical Gear (Ø39)	1
17	70179	CO Blade (Stainless) (M5)	1
18	70306	CO Mechanism (Stainless)	1
19	60045	CO Blade Bolt (Stainless)	2
20	44033	CO Foot Profile Bed	1
22	72052		1
30	76110	CO Foot	1
31	76112	CO Foot Fixing Apparatus	1
33	76038	CO Body Set (Stainless CO)	1

7. PROBLEMS AND SOLUTIONS

Problem	Possible Reason	Actions to Do
Arm (05) is not turning or is not turning well.	Helical gear (13) may be covered with food.	Clean helical gear (13) with tooth-brush.
It is not cutting the can.	Blade (17) may be deformed.	Call the Supplier.
	Helical gear (13) may be deformed.	Call the Supplier.
	Blade bolts (19) may be loosened.	Screw the bolts (19).
The Product shakes and moves during use.	Foot fixing part (31) is not fixed or may be loosened.	Screw the fixing part (Figure 1).
Despite of turning the arm (05), it slips.	Helical gear (13) may be deformed. Helical Gear (13) may be covered with food.	Check and clean the Helical Gear (13)



MANUEL KONSERVE AÇACAKLARI KULLANIM KILAVUZU

MANUAL CAN OPENERS USER GUIDE

CANCAN[®]
• SINCE 1958 •
horeca equipment for professional