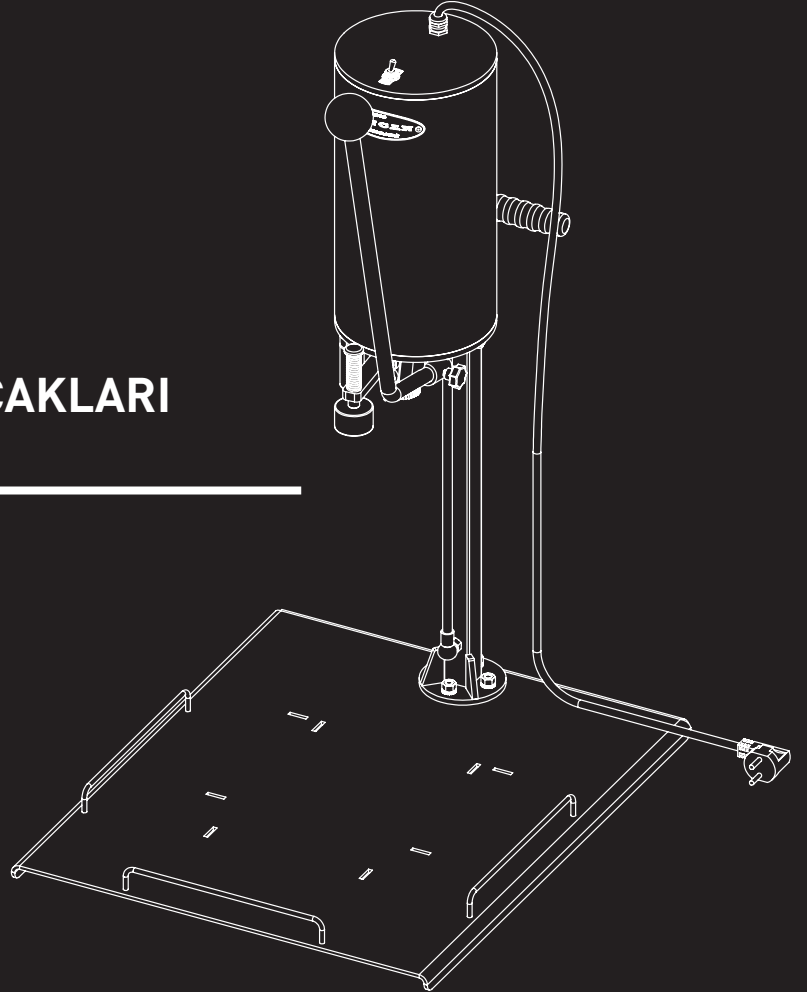


ELEKTRİKLİ KONSERVE AÇACKLARI

KULLANIM KILAVUZU

ELECTRICAL CAN OPENERS

USER GUIDE

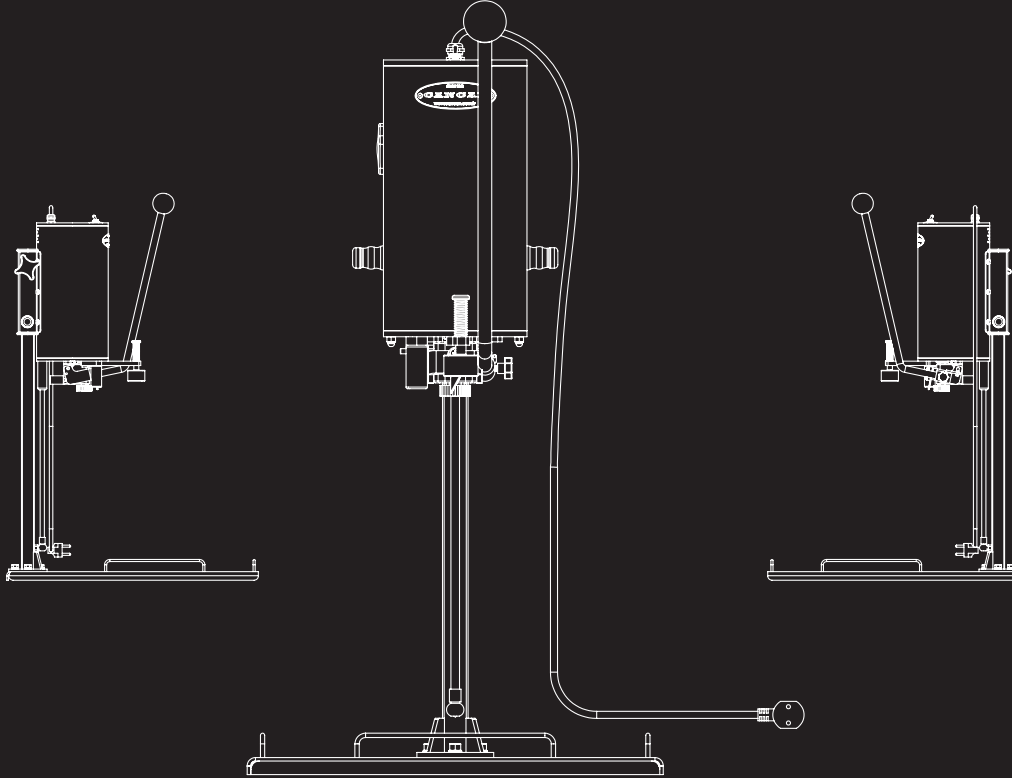


CANCAN[®]

• 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	
4.1 - Hazırlık	6
4.2 - Çalıştırma	7
4.3 - Kullanım İpuçları	7-11
4.4 - Temizlik	12
5 - BAKIM	12
6 - YEDEK PARÇA RESİMLERİ VE LİSTESİ	13
7 - PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI ve GÜVENLİK ÖNLEMLERİ	14
8- ELEKTRİK DİYAGRAMI	15
9 - CE BELGESİ	16
10 - GARANTİ	17

1. GİRİŞ

Bu cihaz, sıyırma ve kaçırmayı önleyici dönen bir helis dişli ve özel tasarım kesici bir bıçak yardımıyla endüstriyel mutfaklardaki konserve, turşu, zeytin, yağ, peynir, reçel vb. teneke kutularının fazla güç gerektirmeden kısa sürede, hızlı bir şekilde açılması için dizayn edilmiştir. Kullanımı çok kolaydır. Verim ve yüksek randıman avantajlarının yanında, hijyen ve güvenlik gereksinimlerini de sağlar.

2. GENEL BİLGİLENDİRME

Öncelikle firmamızı tercih ettiğiniz ve ürünlerimize gösterdiğiniz ilgi ve güven için teşekkür ederiz.

Cihazınızdan en iyi performansı alabilmeniz için lütfen kullanma kılavuzundaki talimatları dikkatlice okuyun.

Cihazınızı kullanmadan önce, cihazınızı 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 kılavuzunuza ürününüze yakın bir yerde saklayın.

Satın almış olduğunuz ürün kolisi içerisinde,

- 1 adet makine
- 1 adet kullanma kılavuzu
- 1 adet döner tabla
- 1 adet hareketli tabla (0703 modeli içindir)
- 1 adet yedek bıçak

NOT: Eğer herhangi bir parça hasarlı ya da eksikse, tedarikçi firmaya üç gün içinde durumu bildirin.

Lütfen cihazınızın 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	0702 Profesyonel Tip Elektrikli Konserve Açma Makinesi (Dairesel)	0703 Profesyonel Tip Elektrikli Konserve Açma Makinesi (Dairesel, Kare)
Teneke açma kapasitesi (Adet/Dk)	3 ile 8 adet	3 ile 8 adet
Teneke Ölçüsü	60 mm ile 370 mm yükseklik arası tüm dairesele tenekeler.	60 mm ile 370 mm yükseklik arası tüm dairesele tenekeler.
		130 mm ile 370 mm yükseklik arası tüm kare, dikdörtgen tenekeler.
Güç(Volt) Frekans(Hz)	220 / 240 Volt 50 / 60 Hz	220 / 240 Volt 50 / 60 Hz
Motor (kw)	0.18	0.18
Ağırlık (kg)	30	36
Genişlik (cm)	31	48
Derinlik (cm)	50	59
Yükseklik (cm)	79	85

4. KULLANIM İÇİN TALİMATLAR

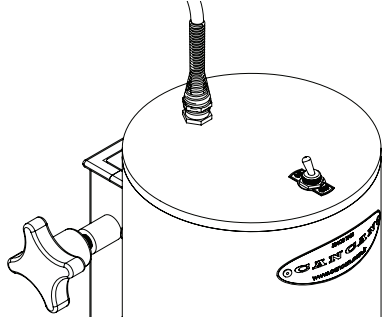
4.1 Hazırlık

- Cihazınızı ambalajından tamamıyla çıkarınız. Cihazınızı çalıştırmadan önce herhangi bir parçanın ambalajda kalmadığından emin olunuz.
- Cihazınızı düz ve sağlam bir zemin üzerine, sizin için kullanımı en uygun ve kolay olacak şekilde yerleştiriniz.
- Cihazınızı herhangi bir sıcaklık kaynağından (ocak, fırın, güneş ışığı vb.) uzak tutunuz.
- Cihazınızın havalandırma deliklerinin etrafının açık olmasına dikkat ediniz.

Uyarı: Cihazınızın oda sıcaklığında çalıştırılması tavsiye edilir.

- Cihazınızı şehir şebekesine (220 V) bağlayınız.
- Cihazınızın fişe takılacağı yer belirlenirken mutfağınızdaki kullanım alanı göz önünde bulundurulmalıdır. Genellikle, uygun uzatma kablosu en pratik ve en uygun sonuca ulaştırır.

Uyarı: Bu cihaz topraklı prizde kullanılmalıdır.

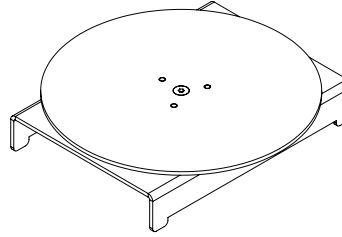


[Şekil 1]

4.2 Çalıştırma

- Cihazınızı bağlayacağınız prizi kontrol ederek uygun elektriğin olup olmadığını kontrol ediniz.

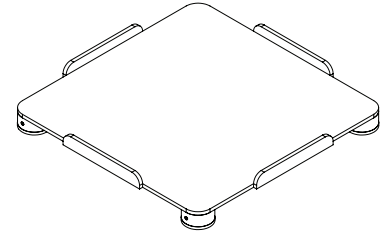
- Cihazınızı düz ve sağlam bir zemine yerleştirdiğinizden emin olduktan sonra açma - kapama anahtarını on konumuna getiriniz. (Şekil 1)



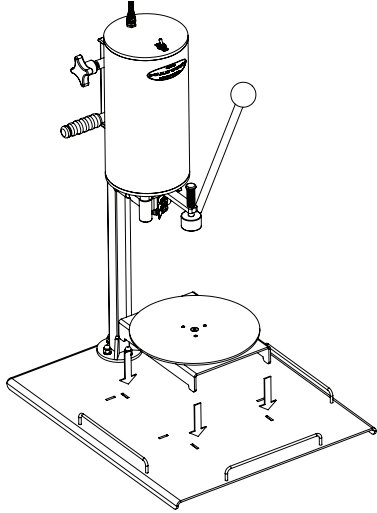
[Şekil 2]

4.3 Kullanım İpuçları

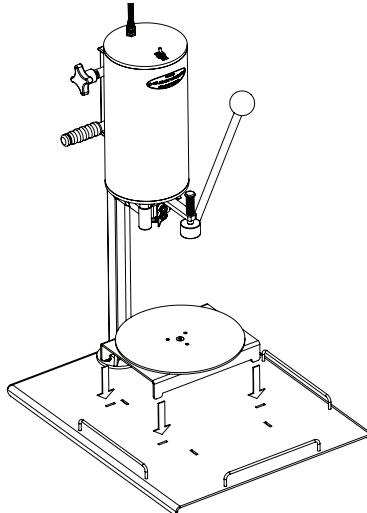
- Dairesel tenekeleri açmak için döner tabla (Şekil 2), Kare ve dikdörtgen şeklindeki tenekeleri açmak için hareketli tabla (Şekil 3) kullanılmalıdır.



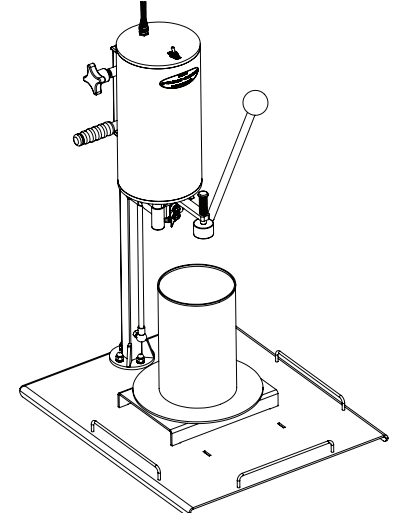
[Şekil 3]



(Şekil 4)



(Şekil 5)



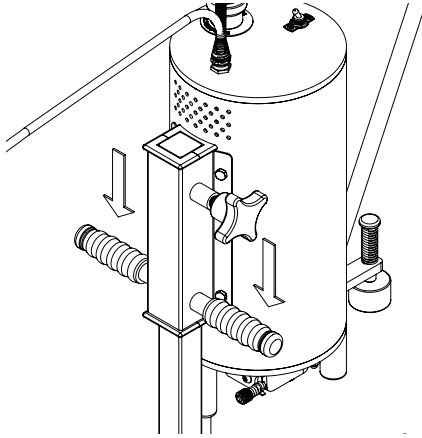
(Şekil 6)

-Dairesel tenekeleri açmak için kullandığınız döner tabla ayak üzerindeki kanallara iki şekilde oturtulmaktadır.

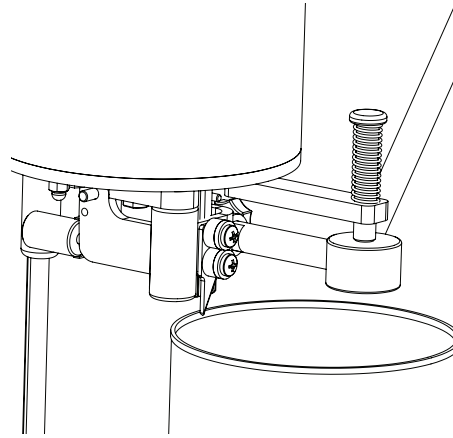
-5 kg ve daha az ağırlıktaki dairesel tenekeleri açmak için **(Şekil 4)**

-5 kg ile 10 kg ağırlık arasındaki dairesel tenekeleri açmak için **(Şekil 5)**'da ki gibi, döner tablayı ayak üzerindeki kanallara oturtmak gerekmektedir.

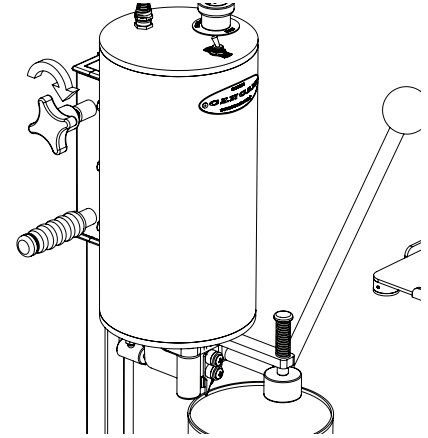
-Döner tablayı ayak üzerindeki kanallara oturttukten sonra dairesel tenekenizi döner tabla üzerine koyunuz. **(Şekil 6)**



[Şekil 7]

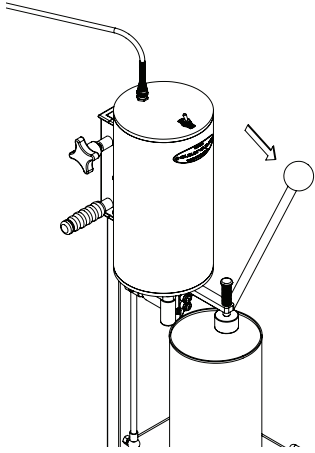


[Şekil 8]



[Şekil 9]

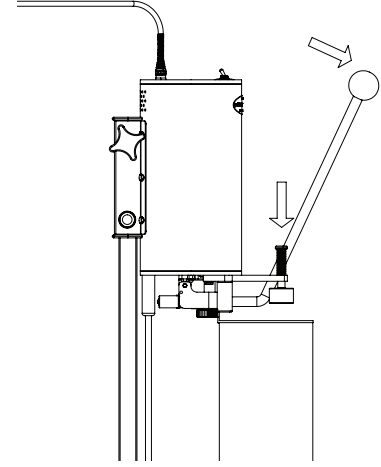
Cihazınızı tutamaklarından tutarak aşağı doğru bastırınız. **[Şekil 7]** Dayama milinin konserve kutusuna dayanmasını sağlayınız. **[Şekil 8]** Dayama sonrası kelebek civatayı sıkınız. **[Şekil 9]**



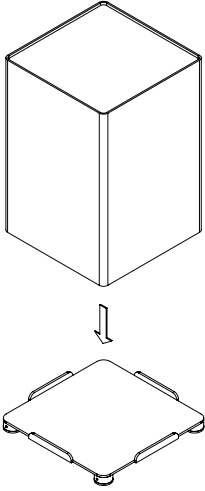
(Şekil 10)

- Makinenin kolunu kendinize doğru çekerek bıçağın dairesel tenekenin üst sacını delmesini sağlayınız. Makinenin açma kapa butonunu on konumuna getirerek açma işlemine başlayabilirsiniz. **(Şekil 10)**

- Açma işlemine bitmesine yakın mıknatıs milini aşağı iterek, konservein üst sacının gıda içerisine düşmesini engelleyiniz. **(Şekil 11)**

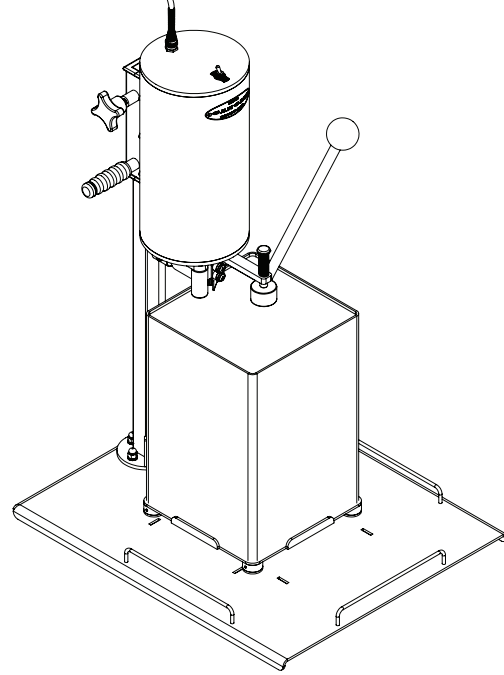


(Şekil 11)

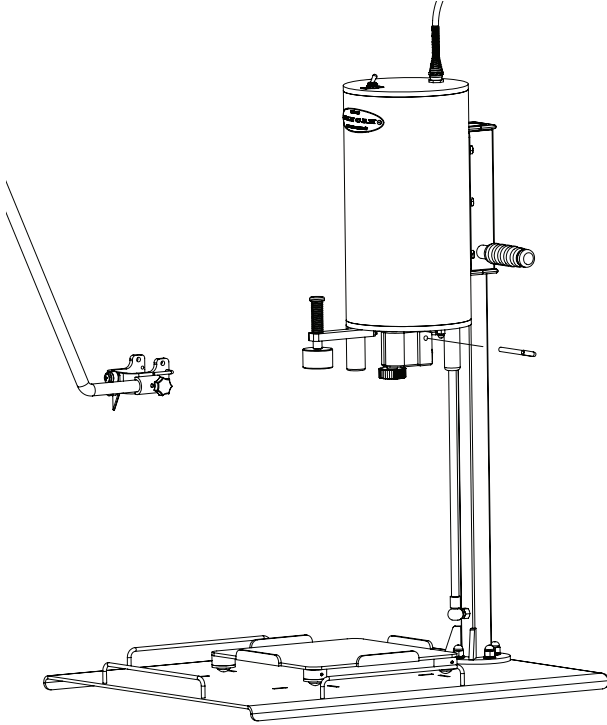


(Şekil 12)

- Dikdörtgen şeklindeki tenekeleri açmak için hareketli tablayı kullanmak gerekmektedir. Tenekeyi hareketli tablanın üzerine oturttükten sonra dairesel tenekeleri açarken uygulanan adımları uygulayınız. **(Şekil 12-13)**



(Şekil 13)



[Şekil 14]

4.4 Temizlik

- Aşağıdaki adımları izleyerek cihazınızı temizleyiniz.

- Kesim işleminiz bittikten sonra cihazınızın açma-kapama butonunu off konumuna getiriniz. **(Şekil1)**
- Cihazınızın fişini prizden çıkarınız.
- Makineyi ve aksesuarlarını her zaman temiz tutunuz. Kol ve u parça ana gövdeye sökülüp takılabilmektedir. **(Şekil 14)** Bu parçalar sıcak su ile yıkanabilmektedir.

Uyarı: Bıçak çok tehlikelidir. Lütfen yıkama esnasında bu parçaya çok dikkat ediniz.

- Sıyırma ve kaçırmayı önlemek için dişli üzerindeki gıda kalıntıları her gün sonu temizlenmelidir.

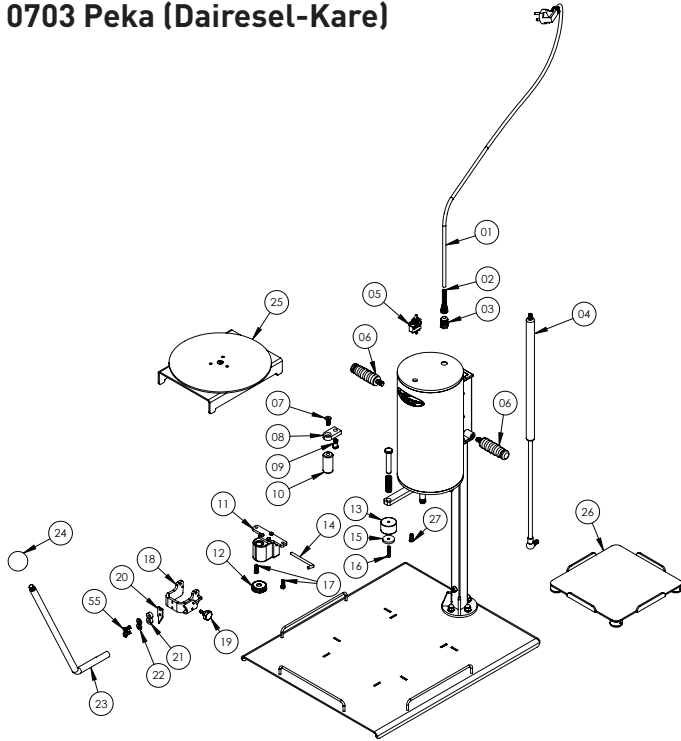
5. BAKIM

Cihazınız 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

0702 Peka (Dairesel) 0703 Peka (Dairesel-Kare)



Parça No	Referans No	Parça Adı
1	55017	Fişli Kablo (3x1,5)(3m Topraklı)
2	16077	Peka Kablo Koruma Yayı
3	24013	Pirinç Kablo Rakoru (PG9)
4	16019	Amortisör
5	55007	Mandallı On-Off Anahtarı
6	72075	Tutamak
7	60023	Imbus Havşeli M8x20 Civata (Paslanmaz)
8	70214	Peka Dayama Laması
9	70220	Peka Dayama Laması Civatası
10	70213	Peka Dayama Mili
11	76052	Peka Takoz (Montajlı)
12	73030	Peka Dişli
13	72004	Peka Miknatis Polyemidi
14	70238	İtici Takoz Pimi
15	60084	Neodyum Miknatis M5 Havşeli (Ø30x5 mm)
16	60019	Imbus Havşeli M5x30 Civata (Paslanmaz)
17	60006	AA M6x20 Civata (Paslanmaz)
18	76050	Peka U Sac (Montajlı)
19	60059	Kol Sıkma Kelebeği (M6)
20	70346	Peka Bıçak
21	60051	Bıçak Vulkolonu
22	60202	M8 Pul (Paslanmaz)
23	70211	Peka Kol
24	60058	Kol Küre Topuzu
25	76056	Peka Döner Tabla
26	76049	Peka Hareketli Tabla
27	60021	Imbus Havşeli M6x20 Civata (Paslanmaz)

7. PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI VE GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

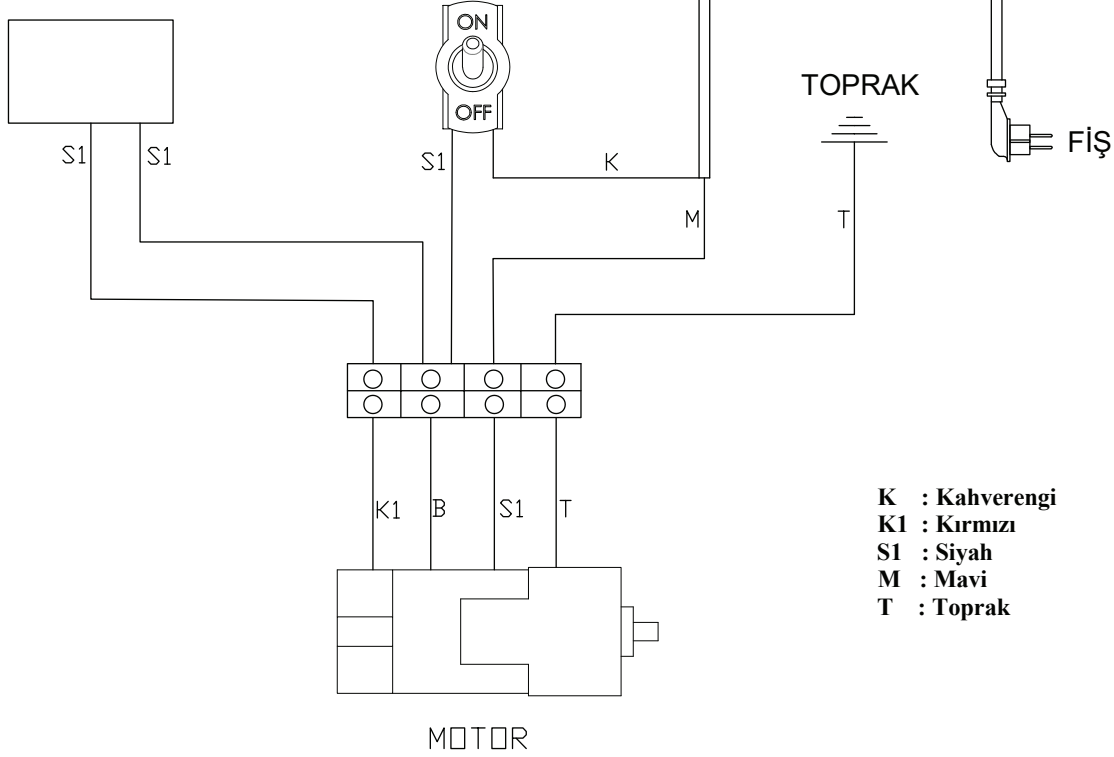
SORUN	MUHTEMEL SEBEP	YAPILACAKLAR
Cihaz çalışmıyor.	Cihaz açık konumda değil.	Açık konuma getiriniz.
	Voltaj yok.	Prizi kontrol ediniz.
	Fiş / Kablo arıza.	Teknik servisi arayınız.
	Motorda arıza.	Teknik servisi arayınız.
	Açma / Kapama butonunda arıza	
Devrelerde arıza.		
Cihaz kesim işlemi sırasında sık sık duruyor.	Yetersiz voltaj.	Voltajı kontrol ederek kullanma kılavuzunda belirtilen değerle karşılaştırınız.
	Devrelerde arıza.	Teknik servisi arayınız.
Dişli döndüğü halde kesim yapmıyor.	Bıçak kırılmış körelmiş olabilir.	Teknik servisi arayınız.
Dişli dönüyor ama sıyırma yapıyor.	Dişli üzerini gıda maddeleri kaplamış olabilir.	Dişli üzerindeki gıda maddelerini temizleyiniz.
	Dişlinin dişleri bozulmuş olabilir.	Teknik servisi arayınız.
Motor çalıştığı halde dişli dönmüyor.	İçsel arıza.	Teknik servisi arayınız.
Cihaz kısa bir süre sonra duruyor.	Yetersiz havalandırma.	Havalandırma ızgaralarının tıkanmadığından emin olunuz.
	Aşırı güç.	Teknik servisi arayınız.

Güvenlik Uyarıları:

- Cihazınızı temizlemeden önce fişi prizden çıkarınız.
- Cihazınızı teknik özelliklerde belirtilen ölçüler harici teneke açımında kullanmayınız.
- Cihazınızı çalışırken dişli bıçak arasına herhangi bir madde sokmayınız.
- Güç kaynağı kablosu hasarlı veya yıpranmışsa cihazı çalıştırmayınız, teknik servisi arayınız.

8. ELEKTRİK DİYAGRAMI

KONDANSATÖR

AÇMA/KAPAMA
BUTONU

K : Kahverengi
K1 : Kırmızı
S1 : Siyah
M : Mavi
T : Toprak

9. CE BELGESİ

SZUTEST

ATTESTATION OF COMPLIANCE
UYGUNLUK ONAYINumara: **GYC-KD-2313502**
Number:Sertifika Sahibi:
Owner of Certificate:CANCAN MEYVE PRESLERİ SAN. TİC. LTD. ŞTİ.
YEŞİLTEPE MAH. MODERN SAN. SİT. 8030 SOK. NO:15/1 SAKARYAİşletme Yeri ve Adresi:
Localat:CANCAN MEYVE PRESLERİ SAN. TİC. LTD. ŞTİ.
YEŞİLTEPE MAH. MODERN SAN. SİT. 8030 SOK. NO:15/1 SAKARYAÜrün ve Açıklama:
Products and Description:PROFESYONEL TİP ELEKTRİKLI KONSERVE AÇACAĞI
PROFESSIONAL TYPE ELECTRICAL CAN OPENERTicari Markalar:
Trademarks:

CANCAN

Seri ve Modelleri:
Series and Models:0702 (DAİRESEL), 0703 (DAİRESEL – KARE)
0702 (CIRCULAR), 0703 (CIRCULAR – SQUARE)Referans Standart(lar):
Reference Standard(s):

EN 60335-1:2020, EN 60335-2-64:2021

Test Raporları:
Test Reports:ELK2303-08T Numaralı ve 12/04/2023 Tarihli Test Raporu
Test Report No. ELK2303-08T and Dated 12/04/2023

İnceleme sonucu ve bu doküman SZUTEST'e sözleşme kapsamında sunulan herhangi bir doküman değişikliği süreci, bu sözleşme kurallarının ve sözleşmenin kendisinin geçeni olduğu süreç ve aşağıda belirtilen geçerlilik tarihine kadar geçerlidir. Ürünler için üretici için üretim ve kalite kontrolünü gerçekleştirme, temel güvenlik gereklilikleri için yeterli pozisyon üretimi ve uygunluk beyanı sağlama, SZUTEST, yukarıda belirtilen referans edilen teknik dosyanın 3'üncü taraf incelemesinin sonuçlu tabii istinaden yapıldığını beyan eder. 2014/53/EU Belirli Teknik Direktifler kapsamında, CE işaretinin kullanılması için gerekli olan teknik dosyanın hazırlanması, ürünün teknik dosyasının hazırlanması ve yasal gerekliliğe uyumun kamu için kullanılamaz. Bu doküman bu gerekliliklerin yerini alamaz ve üreticinin ürünlerini pazara sürmeden önce sağlanması gereken gerekliliklere uyduğundan göstermek için kullanılamaz. Bu notifikasyon dışı inceleme herhangi bir Avrupa Yönetmeliği kapsamında alınmış herhangi bir notifikasyona bağlı ve SZUTEST'in notifikasyon kapsamında yapılmış bir inceleme değildir. Sertifikanın güncel geçerlilik durumu SZUTEST'in web sitesinden kontrol edilmelidir.

The results of the review and this document report can only be valid unless no document under the scope of signed agreement submitted to SZUTEST has been changed, if the agreement terms and the agreement itself remains valid until the date of validity stated below. For devices, the manufacturer must perform internal manufacturing and quality controls, where necessary, provide proper information that is essential safety and health protection, basic safety requirements, and CE marking requirements. SZUTEST, as stated in the referenced technical file is performed upon voluntary request. It is the manufacturer's sole responsibility to conform to the requirements of 2014/53/EU Low Voltage Directive and this document cannot be used a legal document to claim any type of conformity. This document cannot replace any of these requirements and cannot be used to claim conformance to the requirements of the manufacturer before placing the products on the market. The current validity of the certificate shall be checked from SZUTEST's website.

Certification Date / Belge Tarihi: 13/04/2023
Validity Date / Geçerlilik Tarihi: 12/04/2026

SZUTEST

Department Manager
FRGAR,NA.01 R.02SZUTEST UYGUNLUK DEĞERLENDİRME A.Ş.
Gebze Mahallesi, Akfı (İnönü) Sok. No:1, Ümraniye 34779 İSTANBUL / TÜRKİYE

Szutest.com.tr

Horeca Equipment For Professional

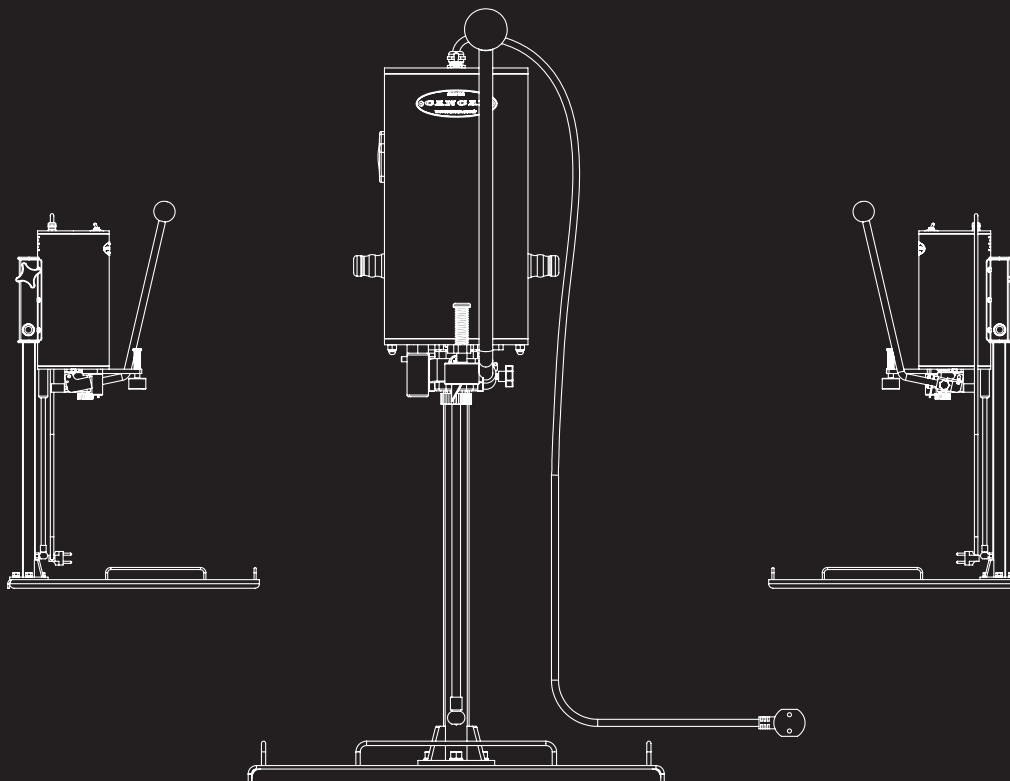


TABLE OF CONTENT

1 - INTRODUCTION	20
2 - GENERAL INFORMATION	20
3 - TECHNICAL SPECIFICATIONS	21
4 - OPERATING INSTRUCTIONS	
4.1 - Preparation	22
4.2 - Operating	23
4.3 - Operating Hint	23-27
4.4 - Cleaning	28
5 - MAINTENANCE	28
6 - LIST AND PICTURES OF THE SPARE PARTS	29
7 - PROBLEMS, REMEDIES AND SECURITY MEASURES	30
8 - WIRING DIAGRAM	31
9 - CE CERTIFICATE	32
10 - WARRANTY	33

1. INTRODUCTION

This machine is designed to open cans and tins of food, olive, cheese, etc. in the industrial kitchens quickly and without much effort by help of a helical gear preventing slip and evasion and a cutting double-edged knife sharpened on both blades. It is very easy to use. In addition to high efficiency, it meets hygiene and security requirements.

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 Can Opener
- 1 User Manual
- 1 Turning Tray
- 1 Moving Tray (For The 0703 Model)
- 1 Spare Blade

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

MODEL	0702 PROF.TYPE ELECTRICAL CAN OPENER (CIRCLE)	0703 PROF.TYPE ELECTRICAL CAN OPENER (CIRCLE-SQUARE)
Can opening capacity (piece/minute)	3 and 8 cans	3 and 8 cans
Can sizes	Height in range of 60 mm and 370 mm All circular cans.	Height in range of 60 mm and 370 mm All circular cans.
		Height in range of 130 mm and 370 mm All square and rectangle cans.
Voltage(Volt) Frequency(Hz)	220 / 240 Volt 50 / 60 Hz	220 / 240 Volt 50 / 60 Hz
Engine (kw)	0.18	0.18
Weight (kg)	30	36
Width (cm)	31	48
Depth (cm)	50	59
Height (cm)	79	85

4. OPERATING INSTRUCTIONS

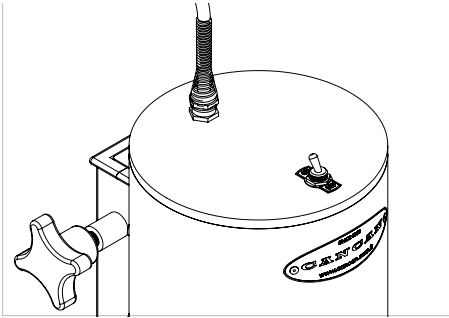
4.1 Preparation

- Take your equipment out of its packaging completely. Before you operate the equipment, make sure no part has remained in the packaging.
- Place the Product on a flat and non-slippery surface.
- Keep the equipment away from any source of heat (furnace, stove, sunlight, etc.).
- Make sure that the ventilation holes of the equipment are not obstructed.

Warning: It is recommended to operate the equipment in an air-conditioned place and at room temperature.

- Connect the equipment to the city mains **(220 V)**.
- When you determine the place to plug your equipment, consider the usage area in your kitchen, in general, an appropriate extension cable would provide the most convenient and appropriate result.

Caution: This equipment should be used with grounding receptacle.

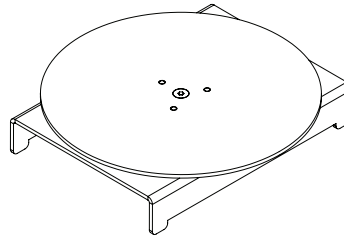


(Figure 1)

4.2 Operating

- Inspect the receptacle to which you will connect your equipment to make sure the voltage is suitable.

- Make sure you place the equipment on a flat and solid surface and then bring the on-off switch to 'on'. **(Figure 1)**

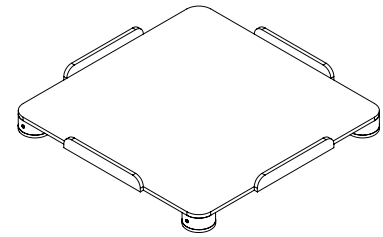


(Figure 2)

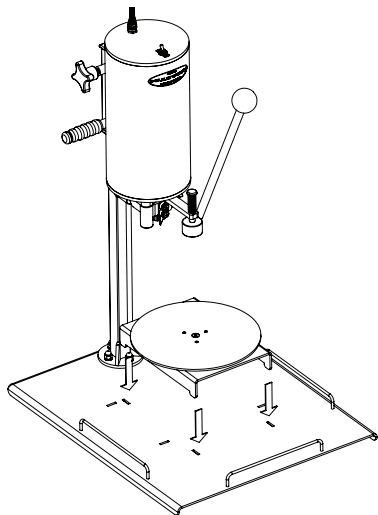
4.3 Operating Hints

To Open Circular cans you need to use the Turning Tray **(Figure 2)**.

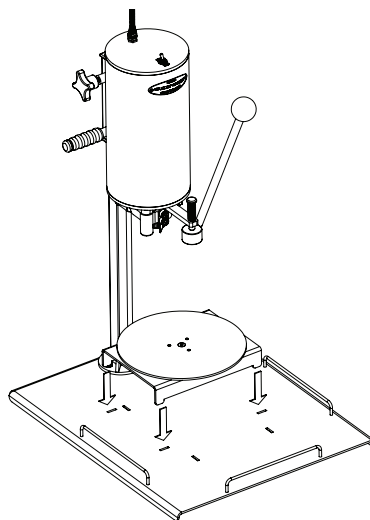
To open the square and rectangle cans you need to use the Moving Tray **(Figure 3)**



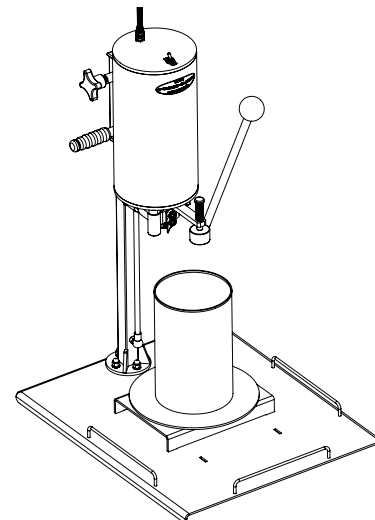
(Figure 3)



(Figure 4)



(Figure 5)



(Figure 6)

-Turning tray we use to open the circular cans can be positioned in the channel on the foot in two ways. It is required to place the turning tray on the channels on the foot as follows:

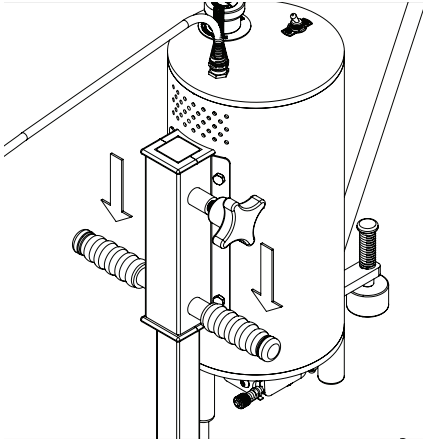
-To open circular cans in weight of 5 kg and less as shown in

Figure 4

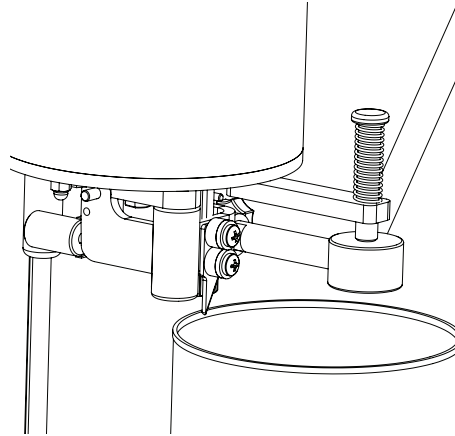
-To open circular cans in weight of 5kg and more (maximum 10 kg) as shown in, can be positioned in the channel on the foot in two ways

Figure 5.

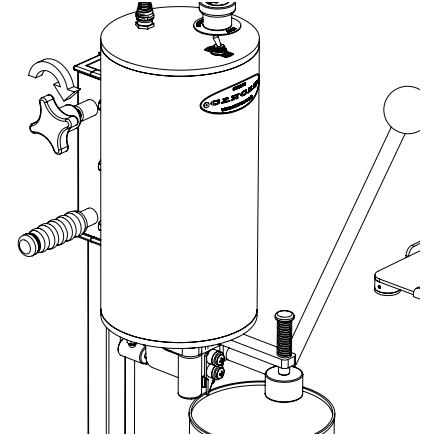
-After you have placed the turning tray on the channels on the foot, place the circular can on the turning tray. **(Figure 6)**



[Figure 7]

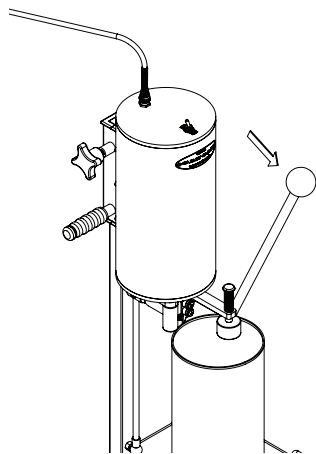


[Figure 8]



[Figure 9]

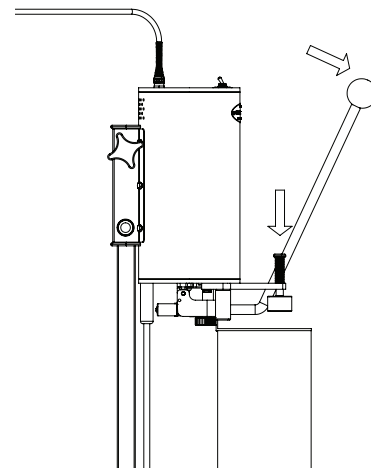
Hold your device by its handles and press it down. **(Figure 7)** Make sure the support shaft lean on the can. **(Figure 8)** And then Tighten the Clamping Butterfly. **(Figure 9)**



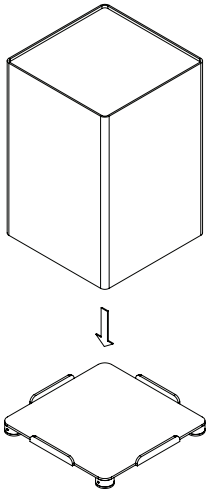
(Figure 10)

-Pull the handle of the machine towards you and ensure that the blade pierces the top sheet of the circular can. You can start the opening process by turning the on/off button of the machine to the on position. **(Figure 10)**

-When you are about to finish opening the can, push the magnet shaft down to prevent the top sheet of the can from falling into the food. **(Figure 11)**

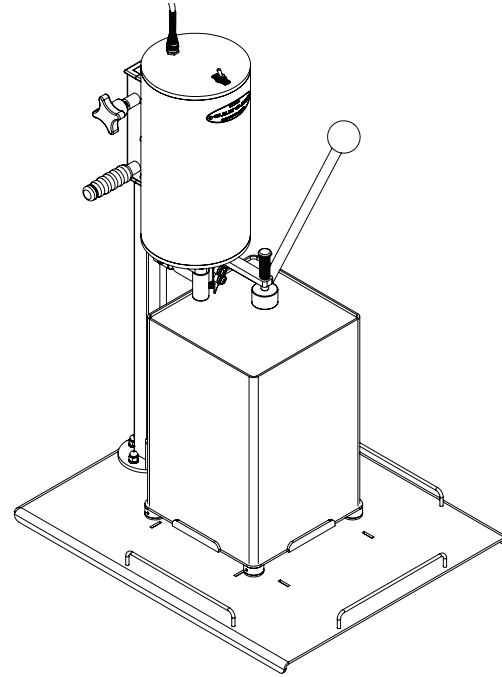


(Figure 11)

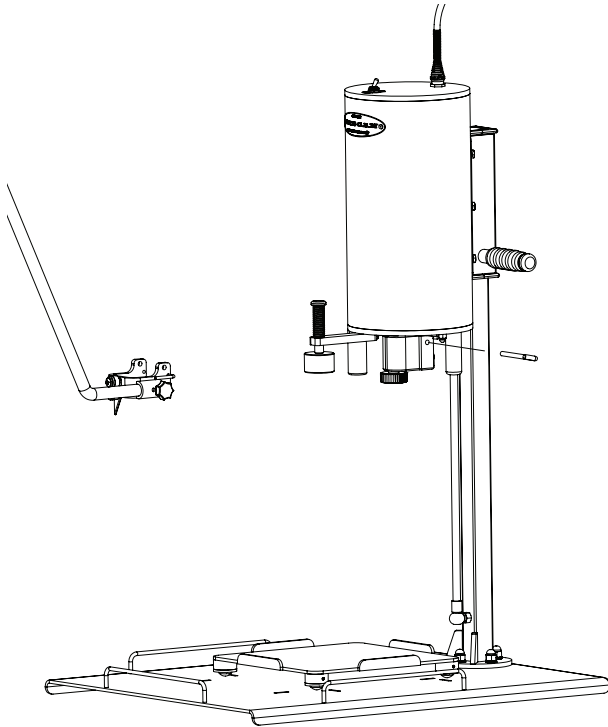


(Figure 12)

- It is necessary to use the Moving Tray to open rectangular shaped cans. Place the can on the Moving Tray and follow the same steps as opening circular cans. **(Figure 12 - 13)**



(Figure 13)



(Figure 14)

4.4 Cleaning

- Clean the equipment by following the steps below:

- After completion of the cutting operation, bring the on-off button of the equipment to 'off' . **(Figure1)**
- Unplug your equipment.
- Always keep the machine and its accessories clean. Arm and U-part can be attached to and removed from the main body. **(Figure 14)**. These parts can be washed with warm water.

Caution: Knife is very dangerous. Be very careful about this part when you wash the equipment.

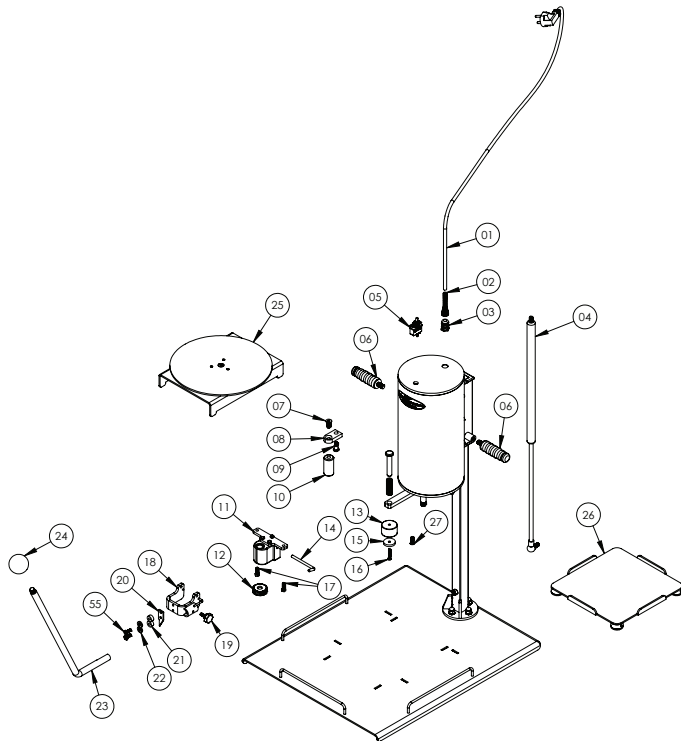
- You have to clean and remove any food remnants on the gear to prevent slipping.

5. MAINTENANCE

Your equipment does not require any routine maintenance other than daily cleaning.

Caution: We recommend use of spare parts of our company only for renewal and replacement purpose.

6. LIST AND PICTURES OF THE SPARE PARTS 0702 Peco (Circular) 0703 Peco (Circular-Square) User Manual



Item No	Ref. No	Item Name
1	55017	Grounding Cable with Plug (3x1,5)(3m)
2	16077	Peco Cable Protection Spring
3	24013	Brass Cable Connector (PG9)
4	16019	Shock Absorber
5	55007	Latch On-Off Switch
6	72075	Handle
7	60023	Imbus M8x20 Countersunk Bolt (Stainless)
8	70214	Peco Supporting Sheet Bar
9	70220	Supporting Sheet Bar Bolt
10	70213	Peco Supporting shaft
11	76052	Peco Chock (Assembled)
12	73030	Peco Gear
13	72004	Peco Magnetic Polyamid
14	70238	Pushing Wedge Pin
15	60084	Neodymium Magnet M5 Countersunk (Ø30x5 mm)
16	60019	Imbus M5x30 Countersunk Bolt (Stainless)
17	60006	AA M6x20 Bolt (Stainless)
18	76050	Peco U Metal Sheet (Assembled)
19	60059	Arm Clamping Butterfly (M6)
20	70346	Peco Blade
21	60051	Blade Vulkolan
22	60202	M8 Washer (Stainless)
23	70211	Peco Arm
24	60058	Arm Sphere Knob (M12)
25	76056	Peco Turning Tray
26	76049	Peco Moving Tray (Assembled)
27	60021	Imbus M6x20 Countersunk Bolt (Stainless)

7. PROBLEMS, REMEDIES AND SECURITY MEASURES

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	ACTIONS
Equipment does not operate.	Equipment is not 'on' position.	Bring in to 'on'.
	No voltage.	Check the plug.
	Plug / Cable failure.	Call the technical service.
	Engine failure.	Call the technical service.
	Failure of On-Off button.	
	Failure of circuits.	
Equipment stops frequently during the cutting operation.	Insufficient voltage.	Check the voltage and compare it with the value given in the operating manual.
	Failure of circuits.	Call the technical service.
Gear rotates, but does not cut.	Knife broken or blunt.	Call the technical service.
Gear rotates, but slips.	Gear might have been covered by food material.	Remove any food material on the gear.
	Gear teeth broken.	Call the technical service.
Engine runs, but gear does not rotate.	Internal failure.	Call the technical service.
Equipment stops after a short time.	Insufficient ventilation.	Make sure the ventilation grilles are not obstructed.
	Excessive power.	Call the technical service.

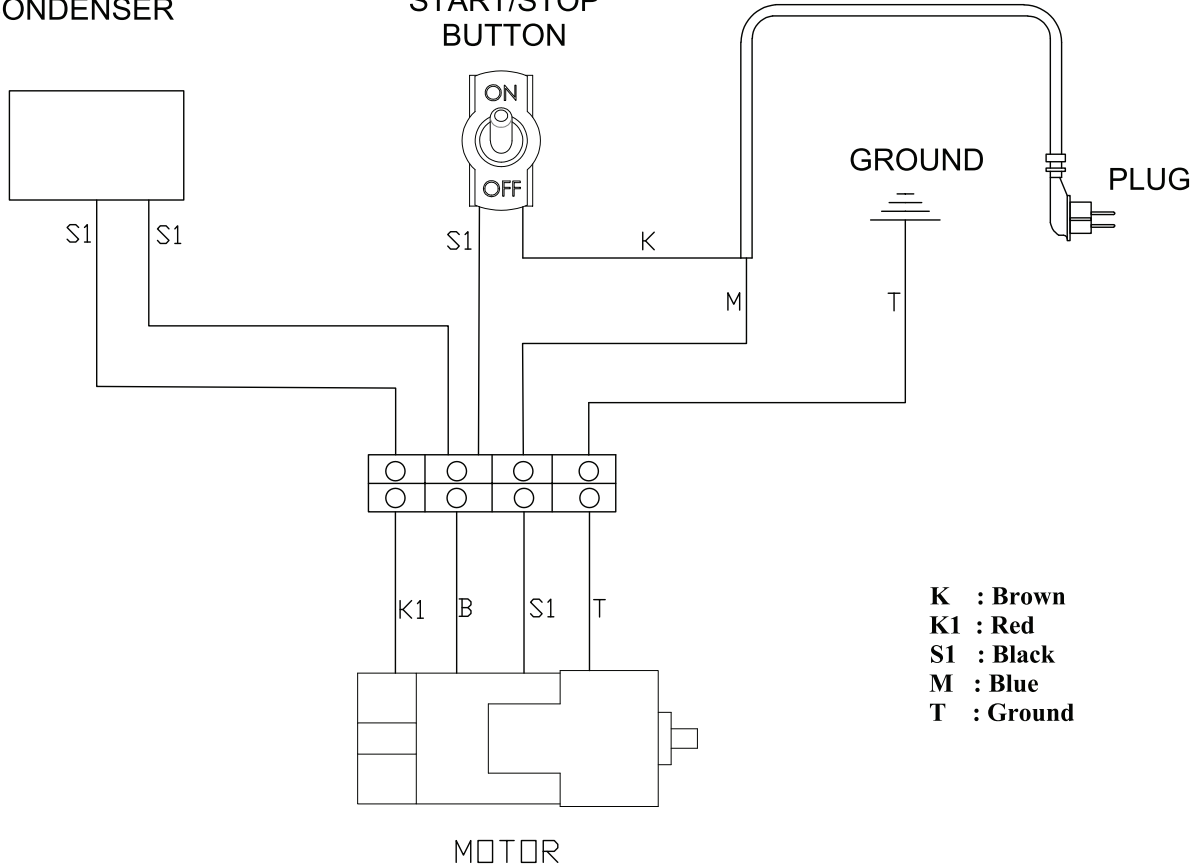
Security Warnings:

- Unplug the equipment prior to cleaning.
- Do not use the equipment to open any can having sizes other than those given in the technical specifications.
- Do not insert anything between gear and knife when your equipment operates.
- If the power cable is damaged or torn, do not operate the equipment and call the technical service.

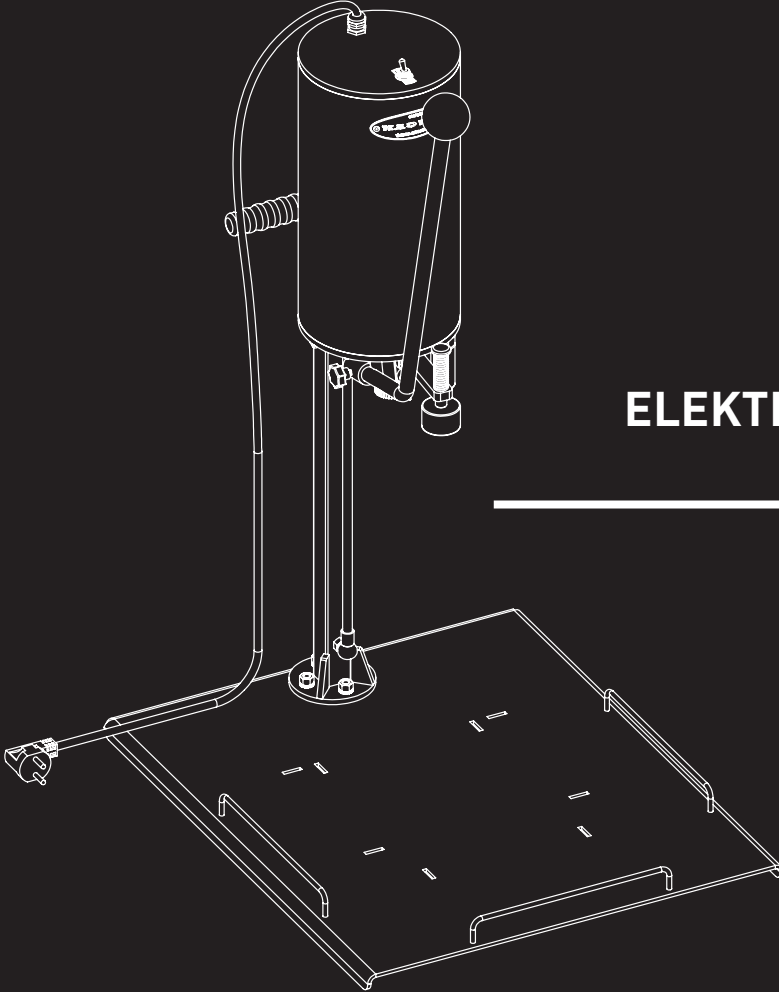
8. WIRING DIAGRAM

CONDENSER

START/STOP
BUTTON



- K** : Brown
- K1** : Red
- S1** : Black
- M** : Blue
- T** : Ground



ELEKTRİKLI KONSERVE AÇACAKLARI KULLANIM KILAVUZU

ELECTRICAL CAN OPENERS USER GUIDE

CANCAN®
• SINCE 1958 •
horeca equipment for professional