



CANCAN®

dünyaya mal satmak değil, dünyada marka olmak...

**PROFESYONEL TİP ELEKTRİKLİ
KONSERVE AÇMA MAKİNESİ**

**KURMA İŞLEMİ VE BAKIM İÇİN
TALİMATLAR KILAVUZU**

İÇİNDEKİLER

1 - GİRİŞ	3	5 - BAKIM	11
2 - GENEL BİLGİ	3	6 - YEDEK PARÇA RESİMLERİ VE LİSTESİ	13
3 - TEKNİK ÖZELLİKLER	4	7 - PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI VE GÜVENLİK ÖNLEMLERİ	14
4 - KULLANIM İÇİN TALİMATLAR	5	8 - ELEKTRİK DİYAGRAMI	15
4.1 - HAZIRLIK	5	9 - CE BELGESİ	16
4.2 - ÇALIŞTIRMA	6	10 - GARANTİ	18
4.3 - KULLANIM İPUÇLARI	6	11 - GARANTİ BELGESİ	19
4.4 - TEMİZLİK	11		



1 - GİRİŞ

Bu cihaz, sıyırma ve kaçırmaı 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 BİLGİ

- Öncelikle firmamızı tercih ettiğiniz ve ürünlerimize gösterdiğiniz ilgi ve güven için teşekkür ederiz.
- Cihazınızdan en iyi performansı alabilmeniz için lütfen kullanma kılavuzundaki talimatları dikkatlice okuyunuz.
- Cihazınızı kullanmadan önce, cihazınızı kullanacak kişilerin kullanma kılavuzundaki bilgileri bildiğinden emin olunuz.
- Kullanma kılavuzunu okumadan önce satın almış olduğunuz ürününüz ile ilgili herhangi bir bakım ve temizlik işlemi yapmayınız.
- Herhangi bir durumda kolayca başvurmak amacıyla kullanma kılavuzunuzu cihazınıza yakın bir yerde saklayınız.

Satın almış olduğunuz cihazınızla birlikte koli içerisinde,

- 1 adet tanıtım cd si
- 1 adet kullanma kılavuzu
- 1 adet döner tabla
- 1 adet hareketli tabla (Peynir tenekesi açma makinesi için)

Yedek parça olarak,

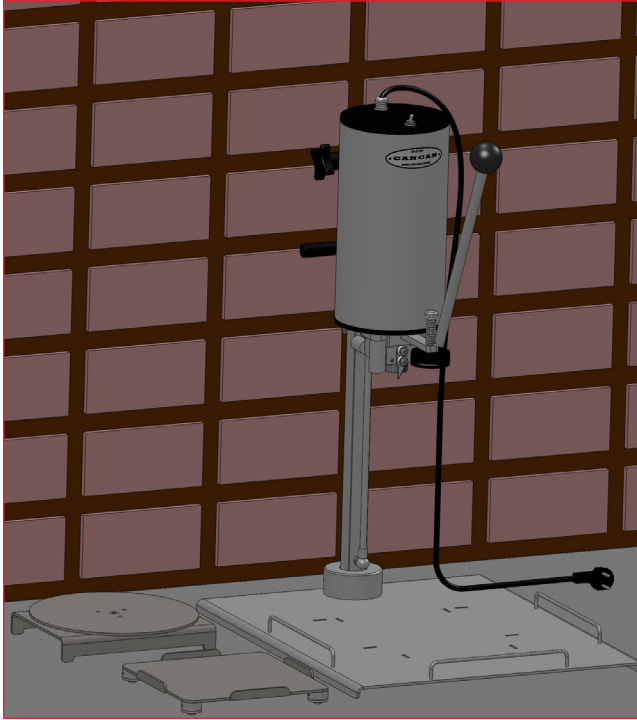
- 1 adet özel tasarım bıçak olacaktır.

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

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

3 - TEKNİK ÖZELLİKLER

MODELLER	Profesyonel Tip Elektrikli Konserve Açma Makinesi CC.PEKA 01 (Dairesel)	Profesyonel Tip Elektrikli Konserve Açma Makinesi CC.PEKA 02 (Dairesel, Kare)
Teneke açma kapasitesi (Adet/dakika)	3 ile 8 adet	3 ile 8 adet
Teneke ölçüsü	60 mm ile 240 mm yükseklik arası tüm dairesele tenekeler	120 mm ile 345 mm yükseklik arası tüm dairesele tenekeler
		130 mm ile 350 mm yükseklik arası tüm kare, dikdörtgen tenekeler
Güç (Volt) Frekans (Hz)	220 / 230 Volt 50/60 Hz	220 / 230 Volt 50/60 Hz
Motor (kw)	0,18 kw	0,18 kw
Ağırlık (kg)	30	36
Genişlik (cm)	31	48
Derinlik (cm)	50	59
Yükseklik (cm)	79	85

**Şekil 1**

4 - KULLANIM İÇİN TALİMATLAR

4.1 - HAZIRLIK

- 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. **(Şekil 1)**
- Cihazınızı herhangi bir sıcaklık kaynağından (ocak, fırın, güneş ışığı vb.) uzak tutunuz.
- Cihazınızın havalandırma deliklerinin etrafının açık olmasına dikkat ediniz.

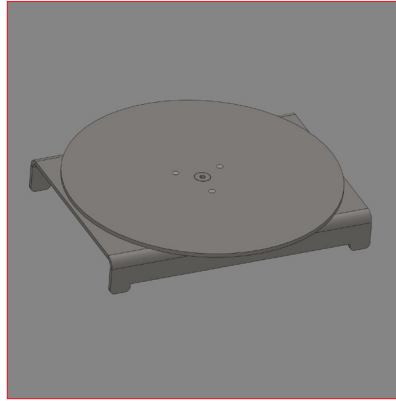
Uyarı: Cihazınızın klimalı ortamda, oda sıcaklığında çalıştırılması tavsiye edilir.

- 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.

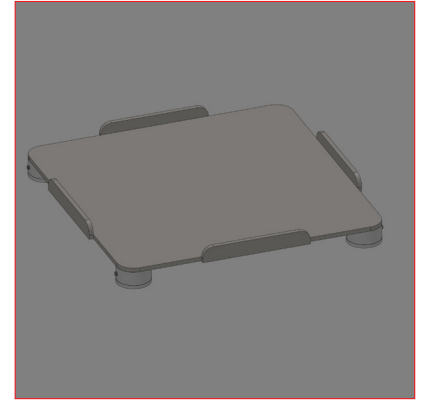
Uyarı: Bu cihaz topraklı prizde kullanılmalıdır.



Şekil 2



Şekil 3



Şekil 4

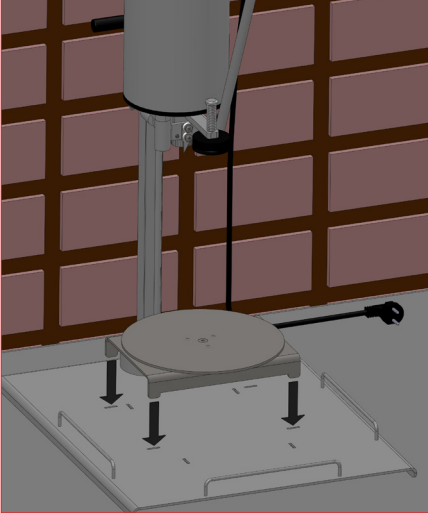
4.2 - ÇALIŞTIRMA

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

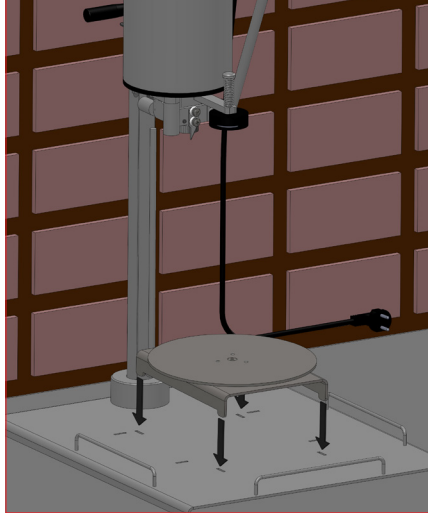
- Cihazınızı düz ve sağlam bir zemine yerleştirdiğinizden emin olduktan sonra açma - kapama anahtarını; on konumuna getiriniz. (**Şekil 2**)

4.3 - KULLANIM İPUÇLARI

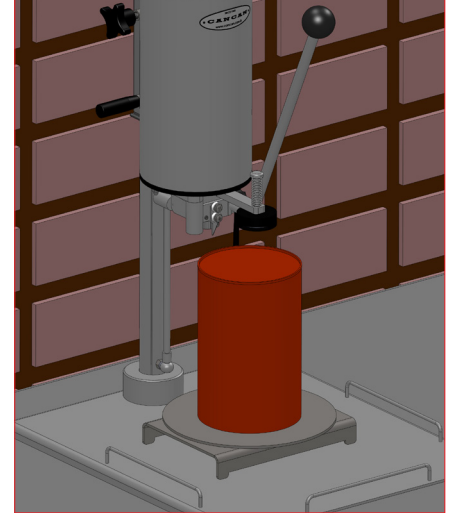
- Dairesel tenekeleri açmak için döner tabla (**Şekil 3**), kare ve dikdörtgen şeklindeki tenekeleri açmak için hareketli tabla (**Şekil 4**) kullanılmalıdır.



Şekil 5



Şekil 6



Şekil 7

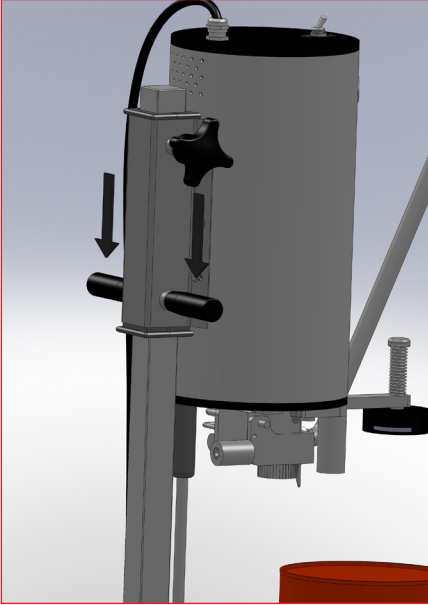
- Dairesel tenekeleri açmak için kullandığınız döner tabla ayak üzerindeki kanallara iki şekilde oturtulmaktadır.

- 5 kg ve daha az ağırlıktaki dairesel tenekeleri açmak için

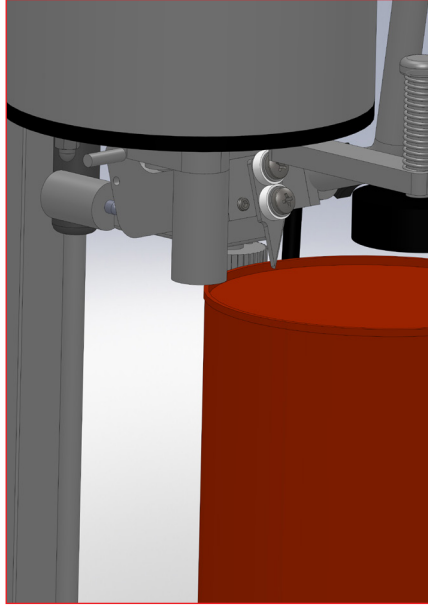
(Şekil 5),

- 5 kg ile 10 kg ağırlık arasındaki dairesel tenekeleri açmak için **(Şekil 6)**'da ki gibi, döner tablayı ayak üzerindeki kanallara oturtmak gerekmektedir.

- Döner tablayı ayak üzerindeki kanallara oturttuğunuzdan sonra dairesel tenekenizi döner tabla üzerine koyunuz. **(Şekil 7)**



Şekil 8



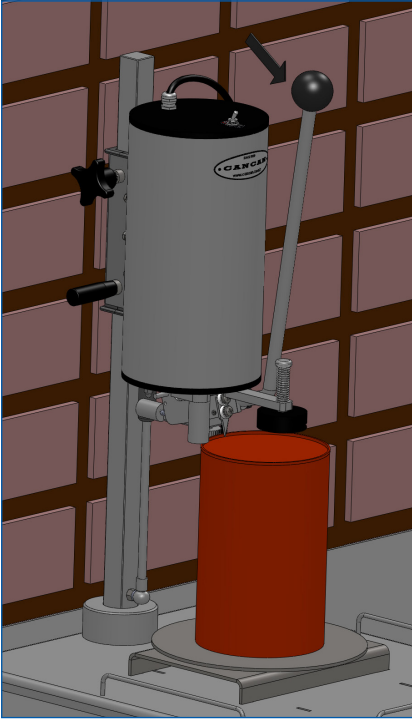
Şekil 9



Şekil 10

Cihazınızı tutamaklardan tutarak dikey eksende aşağı doğru indirerek (**Şekil 8**) (**Not: Bu işlem öncesi kelebek'in sıkılı olmadığına emin olunuz.**) dayama milinin konserve kutusuna dayanmasını

sağlayınız. (**Şekil 9**) Dayama sonrası ana gövde arkasında bulunan kelebek'i saat yönünde çevirerek sabitlemeyi yapınız. (**Şekil 10**)

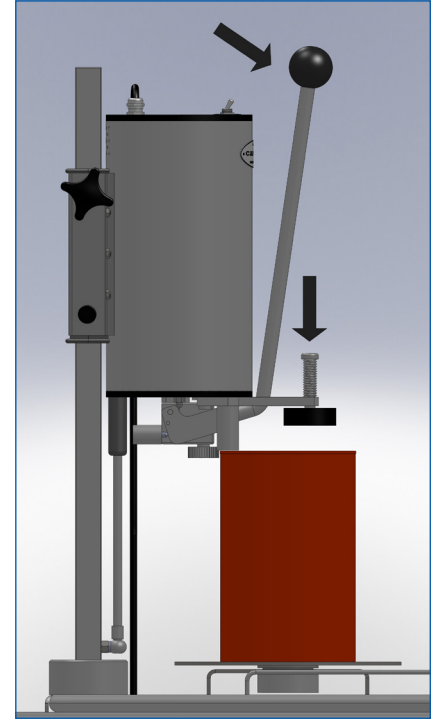


Şekil 11

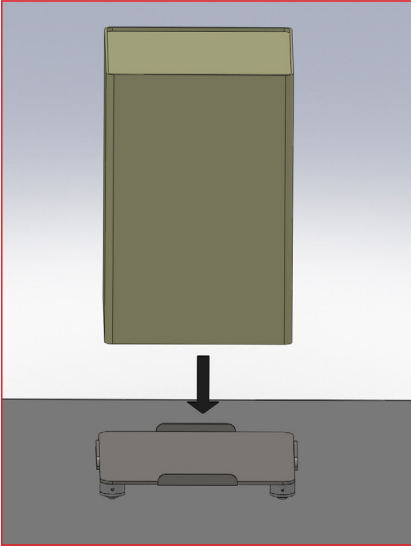
- Cihazınızın kolunu kendinize doğru çekerek bıçağın dairesel tenekenin üst kısmını delmesini sağlayınız. Şu anda cihazınızın açma kapama butonunu on konumuna getirerek kesim işlemine başlayabilirsiniz. (Şekil 11)

Not: Kesim işlemi bitene kadar kola baskı uygulayınız.

- Kesim işleminin bitmesine yakın mıknatıs miline düşey eksende baskı uygulayarak, kesilen üst parçanın gıda maddesi içerisine düşmesini engelleyebilirsiniz. (Şekil 12)

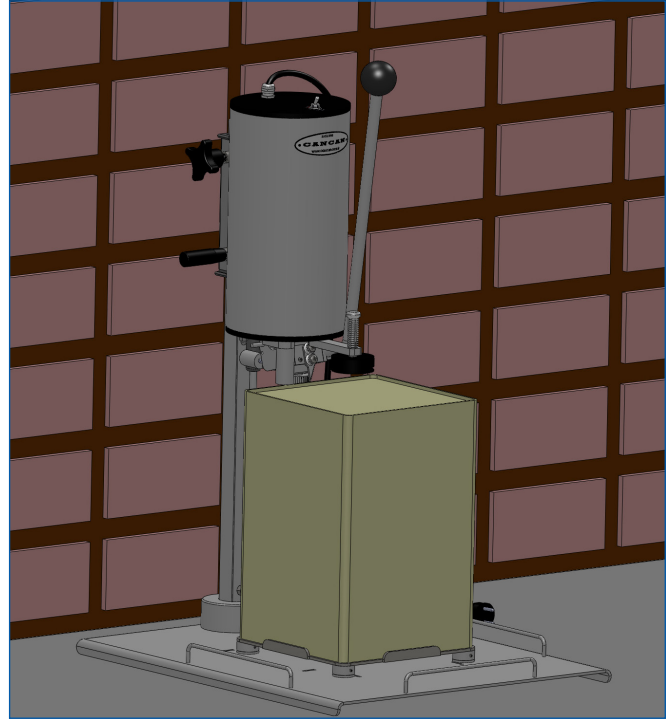


Şekil 12

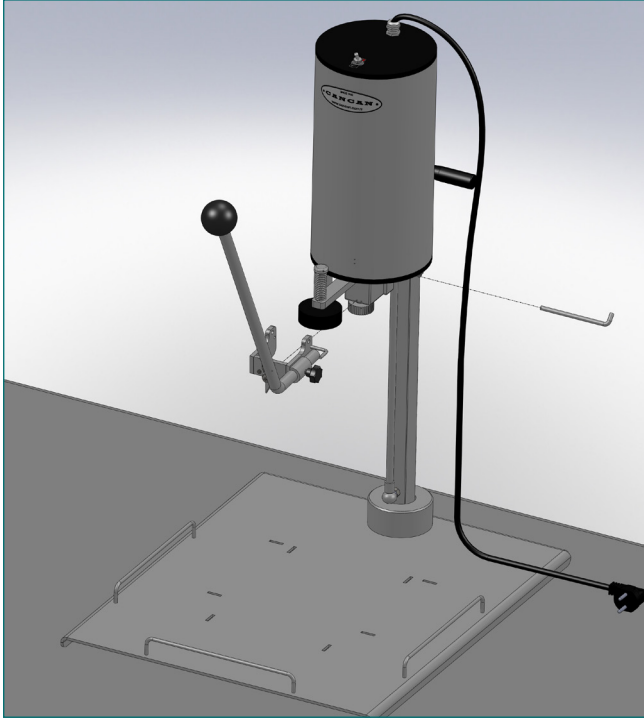


Şekil 13

- Kare ve dikdörtgen şeklindeki tenekeleri açmak için hareketli tablayı kullanmak gerekmektedir. Kare veya dikdörtgen şeklindeki tenekeyi açmak için, tenekeyi hareketli tablanın üzerine oturtup dairesel tenekeleri açarken uygulanan adımları uygulamanız yeterli olacaktır. (**Şekil 13-14**)



Şekil 14



Şekil 15

4.4 - TEMİZLİK

- *Aşağıdaki adımları izleyerek cihazınızı temizleyiniz.*

- Kesim işleminiz bittikten sonra cihazınızın açma-kapama butonunu off konumuna getiriniz. **(Şekil 2)**
- Cihazınızın fişini prizden çıkarınız.
- Makineyi ve aksesuarlarını her zaman temiz tutunuz. Kol ve u parça ana gövdeye sökülüp takılabilmektedir. **(Şekil 15)** Bu parçalar sıcak su ile yıkanabilmektedir.

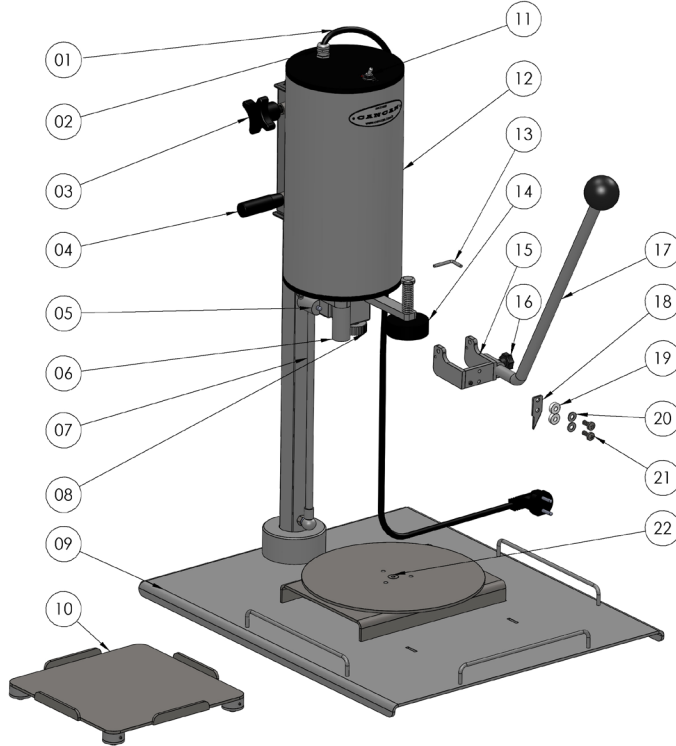
Uyarı : Bıçak çok tehlikelidir. Lütfen yıkama esnasında bu parçaya çok dikkat ediniz.

- Sıyırma ve kaçırmaı 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 deęiřtirme amaçlı olarak sadece firmamız yedek parçalarının kullanımını tavsiye etmektedir.



6 - YEDEK PARÇA RESİMLERİ VE LİSTESİ

Parça No	Referans No	Parça Adı	Kullanılan Adet
01	EKA.100.001	3 m Kablo / Fiş	1
02	EKA.100.002	Kablo Rekoru	1
03	EKA.100.003	Kelebek	1
04	EKA.100.004	Tutamak	2
05	EKA.100.005	Yay Aparatı	1
06	EKA.100.006	Dayama mili	1
07	EKA.100.007	Amörtisör	1
08	EKA.100.008	Dişli	1
09	EKA.100.009	Ayak	1
10	EKA.100.010	Hareketli Tabla	1
11	EKA.100.011	Açma/Kapama butonu	1

Parça No	Referans No	Parça Adı	Kullanılan Adet
12	EKA.100.012	Ana gövde	1
13	EKA.100.013	Merkezleme mili	1
14	EKA.100.014	Miknatis	1
15	EKA.100.015	U parça	1
16	EKA.100.016	Kol kelebeği	1
17	EKA.100.017	Kol	1
18	EKA.100.018	Bıçak	1
19	EKA.100.019	Vulkolon	1
20	EKA.100.020	Pul	1
21	EKA.100.021	Civata	2
22	EKA.100.022	Döner Tabla	1

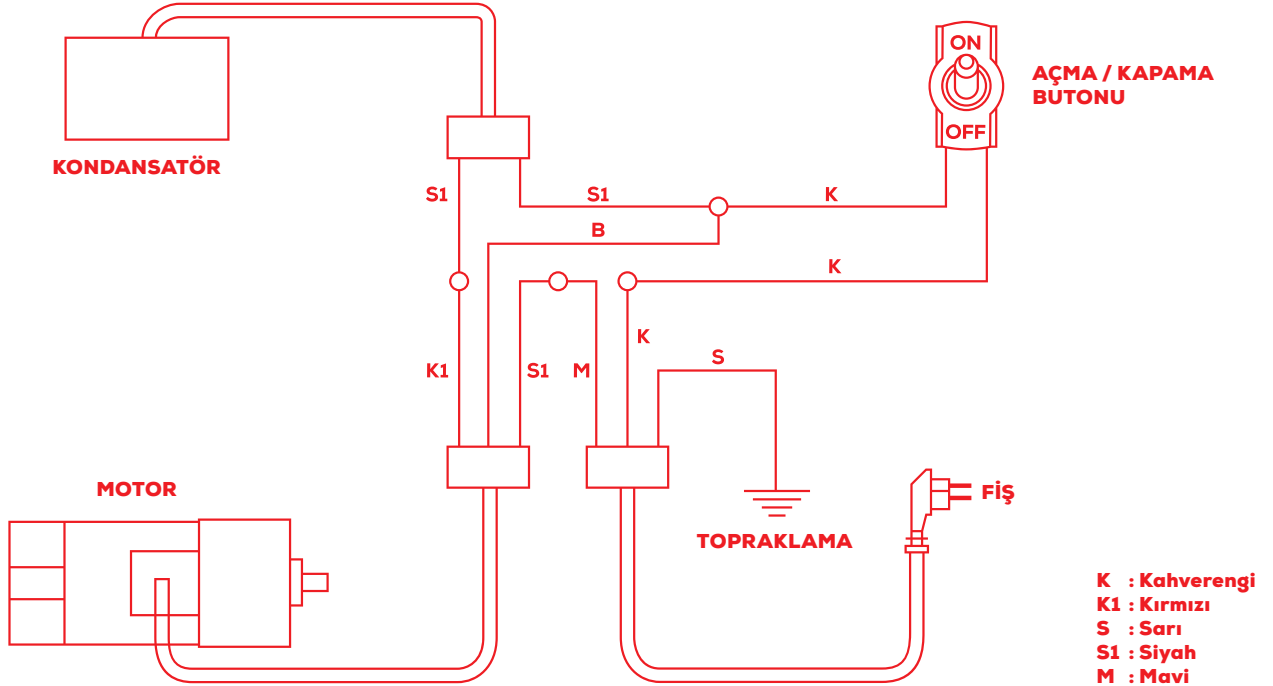
7 - PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI VE GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

SORUN	MUHTEMEL SEBEP	YAPILACAKLAR
Cihaz çalışmıyor.	Cihaz açık konumunda değil.	Açık konumuna 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.
Cihaz kısa bir süre sonra duruyor.	Aşırı güç.	Teknik servisi arayınız.

GÜVENLİK UYARILARI:

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

8 - ELEKTRİK DİYAGRAMI





CERTIFICATE

of Conformity
EC Council Directive 2006/95/EC
Low Voltage Directive

Registration No.: AN 60075446 0001

Report No.: 27111268 002

Holder: CANSAN - Tunç ÖZÜÜĞÜRLÜ
Dörtüyl Modern San. Sit. 39. Sokak No:44
Adapazarı – Sakarya, TURKEY

Product: Professional Type Electric Can Opener For Commercial Use

Identification: CC. PEKA01, CC. PEKA02.

Tested acc. to: EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A2:06+A13:2008+A14:2010

This certificate of conformity refers to the above mentioned product. This is to certify that the specimen is in conformity with the assessment requirement mentioned above. This is to certify that the tested sample is in conformity with all revision of Annex I of Council Directive 2006/95/EC, in its latest amended version, referred to as Low Voltage Directive. This certificate does not imply assessment of the production of the product and does not permit the use of a TÜV Rheinland mark of conformity. The holder of the certificate is authorized to use this certificate in connection with the EC declaration of conformity according to Annex III of the Directive.

Date: 13.02.2012
Place: İstanbul
Valid until: 12.02.2013



Certification Body

Dipl.-Ing. H. Schmiede



TÜV Rheinland Uluslararası Standartlar Sertifikasyon ve Denetim A.Ş.
Saniye Ermütlu Sokak, Çolakoğlu Plaza, B Blok No.: 12, 34742 Kozyalağı – İstanbul, Türkiye

The CE marking may be used if all relevant and effective EC Directives are complied with.





CERTIFICATE

of Conformity
EC Council Directive 2006/42/EC
Machinery

Registration No.: AM 60075448 0001

Report No.: 27111268 001

Holder: CANSAN - Tunç ÖZÜÜĞÜRLÜ
Dörtüyl Modern San. Sit. 39. Sokak No:44
Adapazarı – Sakarya , TURKEY

Product: Professional Type Electric Can Opener For Commercial Use

Identification: CC-PEKA01, CC-PEKA02.

Tested acc. to: EN 60335-1:2002+A1:2004+A11: 2004+A2:06+A2012:06+A13:2008+A14:2010
EN 60335-2-64:2002+A1:2007

This certificate of conformity is based on an evaluation of a sample of the above mentioned product. This is to certify that the tested sample is in conformity with all provision of Annex I of Council Directive 2006/42/EC, referred to as the Machinery Directive. This certificate does not imply assessment of the production of the product and does not permit the use of a TÜV Rheinland mark of conformity. The holder of the certificate is authorized to use this certificate in connection with the EC declaration of conformity according to Annex II of the Directive.



Certification Body

Date: 13.02.2012
Place: İstanbul
Valid until: 12.02.2013

Dipl.-Ing. H. Schmiede

TÜV Rheinland Uluslararası Standartlar Sertifikasyon ve Denetim A.Ş.
Saniye Ermütlü Sokak, Çolakoğlu Plaza, B Blok No.: 12, 34742 Kozyatığı – İstanbul, Türkiye
The CE marking may be used if all relevant and effective EC Directives are complied with.



9 - GARANTİ

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

GARANTİ KAPSAMI DIŞI

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

PROFESYONEL TİP LEKTRİKLİ KONSERVE AÇACAĞI GARANTİ BELGESİ

GARANTİ ŞARTLARI:

1. Mamulün (elektrik tertibatı hariç) bütün parçaları firmamızın garanti kapsamındadır.
2. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve aksi belirtilmedikçe bu süre 2 (iki) yıldır.
3. Mamulün garanti süresi içinde arızalanması durumunda tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Mamulün tamir süresi en fazla 30 (otuz) gündür. Bu süre mamulün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar.
4. Mamulün 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. Mamulün;
 - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde aynı arızayı birden fazla tekrarlaması veya farklı arızaları dörtten fazla ortaya çıkması sonucu, mamulden yararlanamamanın süreklilik kazanması,
 - Tamir için geçen azami sürenin aşılması
 - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde satıcısı, bayii, acentası, tem-

silciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamininin mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

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

AŞAĞIDAKİ DURUMLAR GARANTİ KAPSAMI DIŞINDADIR:

1. Mamulün yetkili servis istasyonları dışında açıldığının ve tamir edildiğinin saptanması,
2. Cihazın doğal afetler, elektrik şebekesi, telefon hattı gibi dış ortamlardan gelen etkilerle veya yanlış bağlantı sonucu arızalanması,
3. Tüketicie teslimden sonra, mamulün nakliyat esnasında arızalanması, düşürülmesi veya darbe ve hasar görmesi,
4. Mamulün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar,
5. Garanti belgesindeki tarih üzerinde tahrifat ve silinti yapılması,
6. Cihazın içerisinde veya mekanik bölümlerinde herhangi bir cisim düşürülmesi, sıvı akması veya üstünün örtülerek hava almasının engellenmesi halinde garanti kapsamı dışındadır.

MAMULÜN

Markası : **CANCAN**
Cinsi : **Profesyonel Tip Elektrikli Konserve Açacağı**
Teslim yeri/tarihi :
:
:

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 :



CANCAN®

dünyaya mal satmak değil, **dünyada marka olmak...**



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



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



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



CANCAN[®]

Horeca Equipment For Professionals

**POWER-DRIVEN CAN OPENING MACHINE AND
POWER-DRIVEN CHEESE TIN OPENING MACHINE**

INSTALLATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

TABLE OF CONTENTS

1 - INTRODUCTION	27	5 - MAINTENANCE	35
2 - GENERAL INFORMATION	27	6 - LIST AND PICTURES OF SPARE PARTS	37
3 - TECHNICAL SPECIFICATIONS	28	7 - PROBLEMS, REMEDIES AND SECURITY MEASURES	38
4 - OPERATING INSTRUCTIONS	29	8 - WIRING DIAGRAM	39
4.1 - PREPARATION	29	9 - CE CERTIFICATE	40
4.2 - OPERATION	30	10 - WARRANTY	41
4.3 - OPERATING HINTS	30	11 - WARRANTY	42
4.4 - CLEANING	35		



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 you have preferred our company and showed interest and confidence in our products.
- Please read all instructions in the manual in order to get the best performance from your equipment.
- Prior to use of the machine, please make sure that the persons to use the machine are acquainted with the information in the operating manual.
- Do not perform maintenance and cleaning operations for your product you purchased before you read the operating manual. - Keep the operating manual near the machine for easy reference when required.

In addition to the equipment you purchased, the packaging carton will also contain the following items:

- 1 presentation CD
- 1 operating manual
- 1 rotary table, and
- 1 movable table (for the cheese tin opening machine)

- As spare parts:

- 1 special stainless steel knife with both blades sharpened.

NOTE: If there is any missing or damaged part, inform the company about it within three days.

- Please do not hesitate to contact with us for any problem concerning use of the equipment. Our company gives much attention all your comments, advises and criticism about our products.

3 - TECHNICAL SPECIFICATIONS

VERSION	Power Driven Can Opening Machine	Power Driven Cheese Can Opening Machine
Can opening capacity (piece/minute)	3 and 8 cans	3 and 8 cans
Can sizes	Height in range of 60 mm and 240 mm All circular cans	Height in range of 120 mm and 345 mm All circular cans
		Height in range of 130 mm and 350 mm All square and rectangular cans
Voltage (Volt) Frequency (Hz)	220 / 230 Volt 50/60 Hz	220 / 230 Volt 50/60 Hz
Engine (kw)	0,18 kw	0,18 kw
Weight (kg)	30 kg	37 kg
Weight (cm)	31 cm	48 cm
Depth (cm)	50 cm	59 cm
Height (cm)	79 cm	85 cm

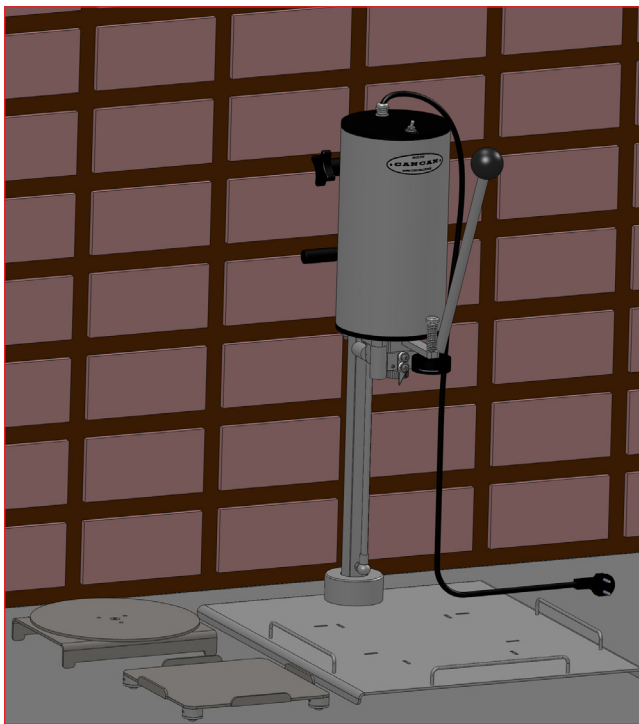


Figure 1

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 equipment on a flat and firm ground in such a way that it would be easy and convenient for you to use it.

(Figure 1)

- 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 2

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 sound surface and then bring the on-off switch to 'on' (**Figure 2**).

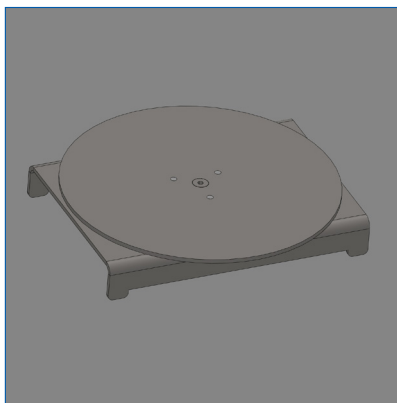


Figure 3

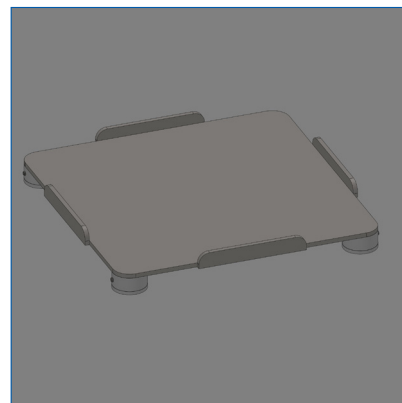
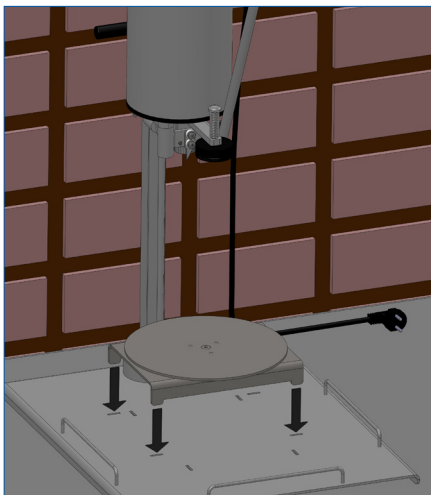
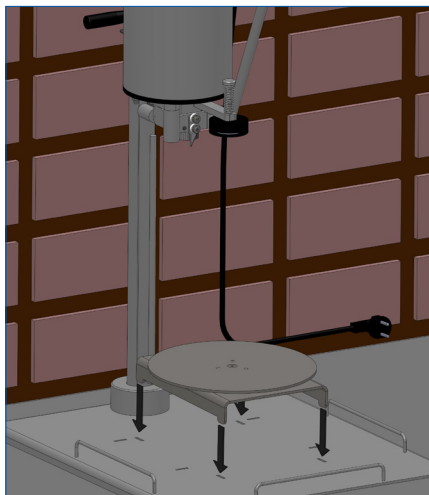
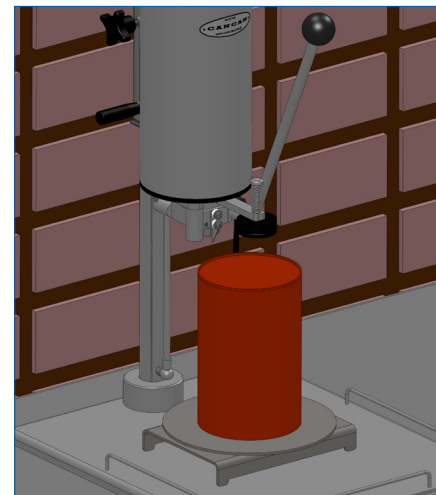


Figure 4

4.3 - Operating Hints

- Rotary table we use to open the circular cans **Figure 3**, circular and square cans must be positioned movable tray **Figure 4**,

**Figure 5****Figure 6****Figure 7**

- Rotary table 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 rotary table on the channels on the foot as follows:

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

- To open circular cans in weight of 5 kg and more (maximum 10 kg) as shown in, can be positioned in the channel on the foot in two ways **Figure 6**.

- After you have placed the rotary table on the foot, place the circular can on the rotary table. (**Figure 7**)

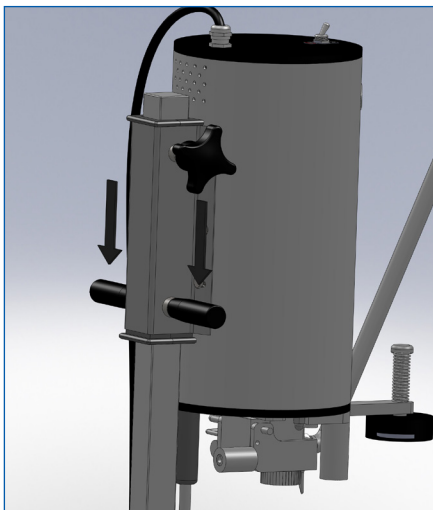


Figure 8

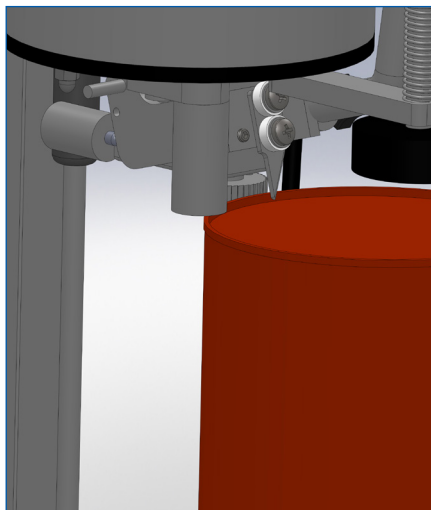


Figure 9



Figure 10

Hold your equipment from its handles, lower it on the vertical axis to rest the support shaft to the can (**Figure 8 - 9**).

After resting, turn clockwise the butterfly screw behind the main body to make it firm. (**Figure 10**)

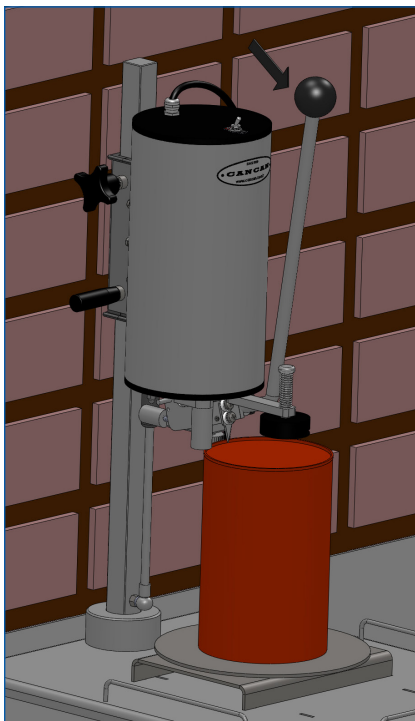


Figure 11

- Pull the arm towards you and make sure the knife pierces the upper sheet of the circular can. Now you may start the cutting operation by bringing the on-off button of the equipment to 'on' position. **(Figure 11)**

Note: Apply pressure to the arm until the cutting operation completes.

Apply force to the magnet at vertical axis when you are about to complete the cutting operation in order to prevent fall of the cut part in to the food material. **(Figure 12)**

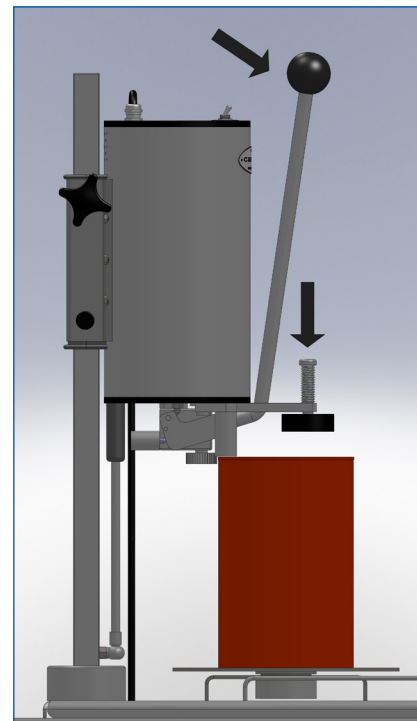


Figure 12

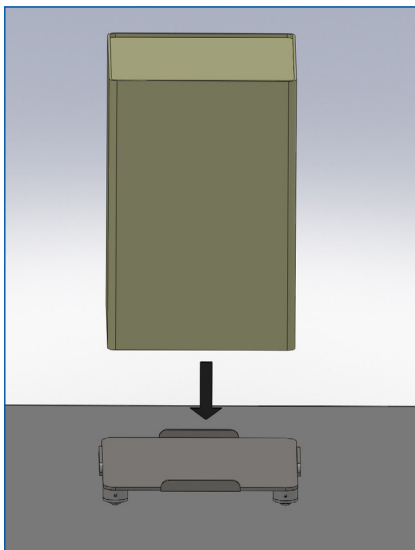


Figure 13

- You have to use the movable tray to open square can and rectangular cans in form of square. In order to open can in square shape, place the can on the movable tray and apply the steps you did when opening the square cans. **(Figure 13-14)**

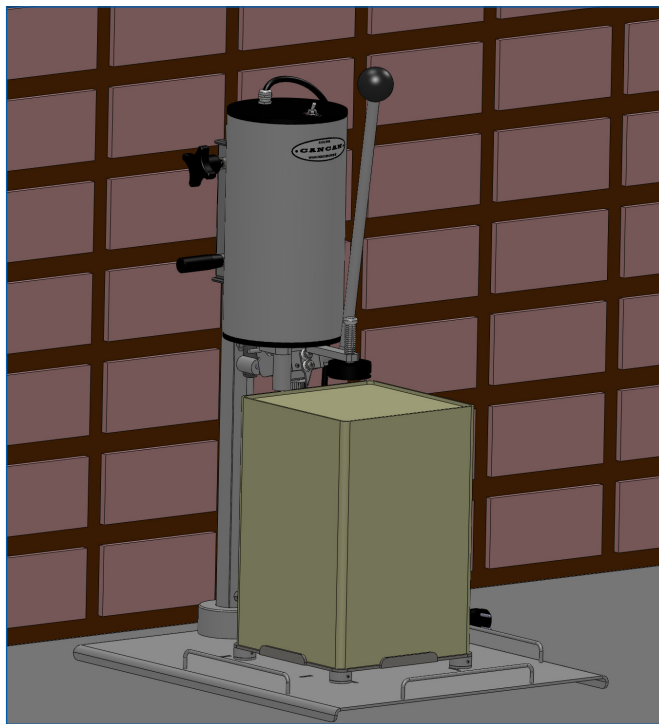


Figure 14

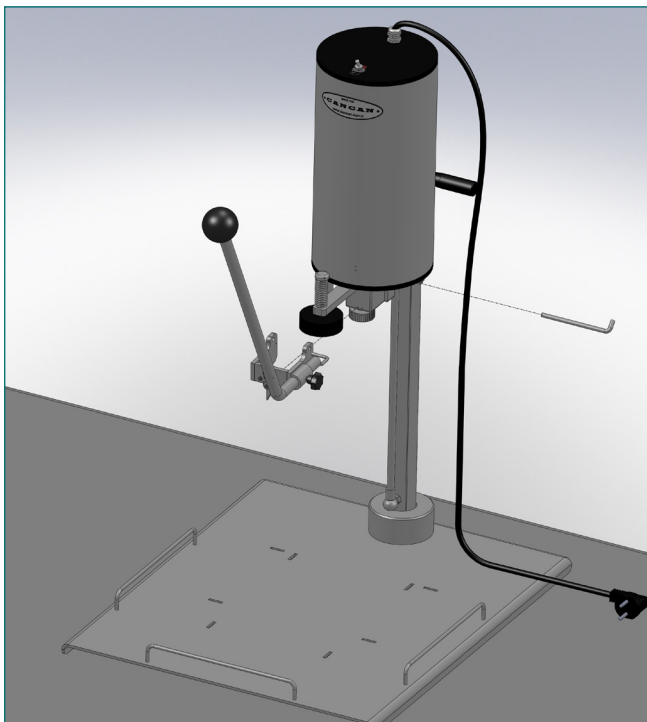


Figure 15

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'. **(Figure 2)**
- 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 15)**. These parts can be washed with warm water.

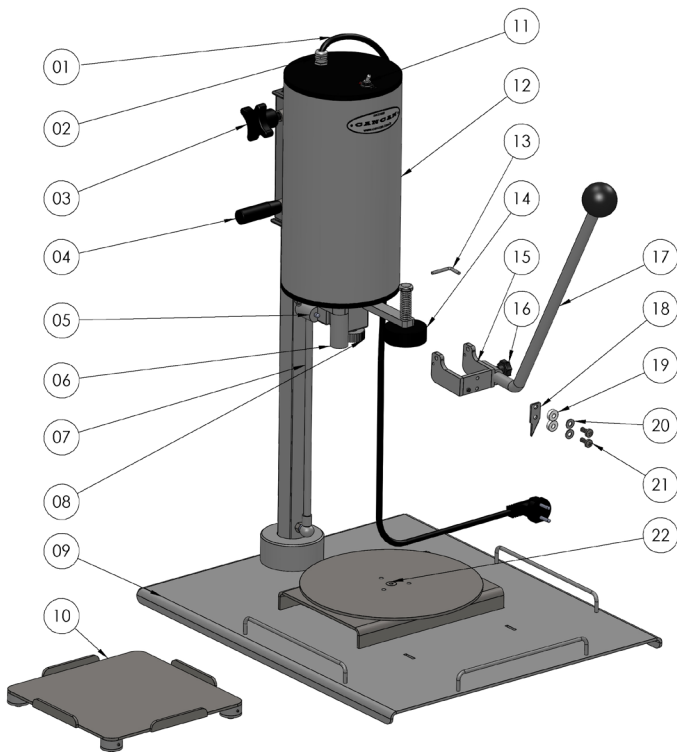
Caution: Knife is very dangerous. Be very careful about this part when you wash the equipment.

- 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

Part No.	Reference No.	Part Name	Number
01	EKA.100.001	Cable 3 m / Plug	1
02	EKA.100.002	Union	1
03	EKA.100.003	Profile butterfly	1
04	EKA.100.004	Handle	2
05	EKA.100.005	Spring Apparatus	1
06	EKA.100.006	Resting Shaft	1
07	EKA.100.007	Absorber	1
08	EKA.100.008	Gear	1
09	EKA.100.009	Foot	1
10	EKA.100.010	Movable Table	1
11	EKA.100.011	On/Off Button	1

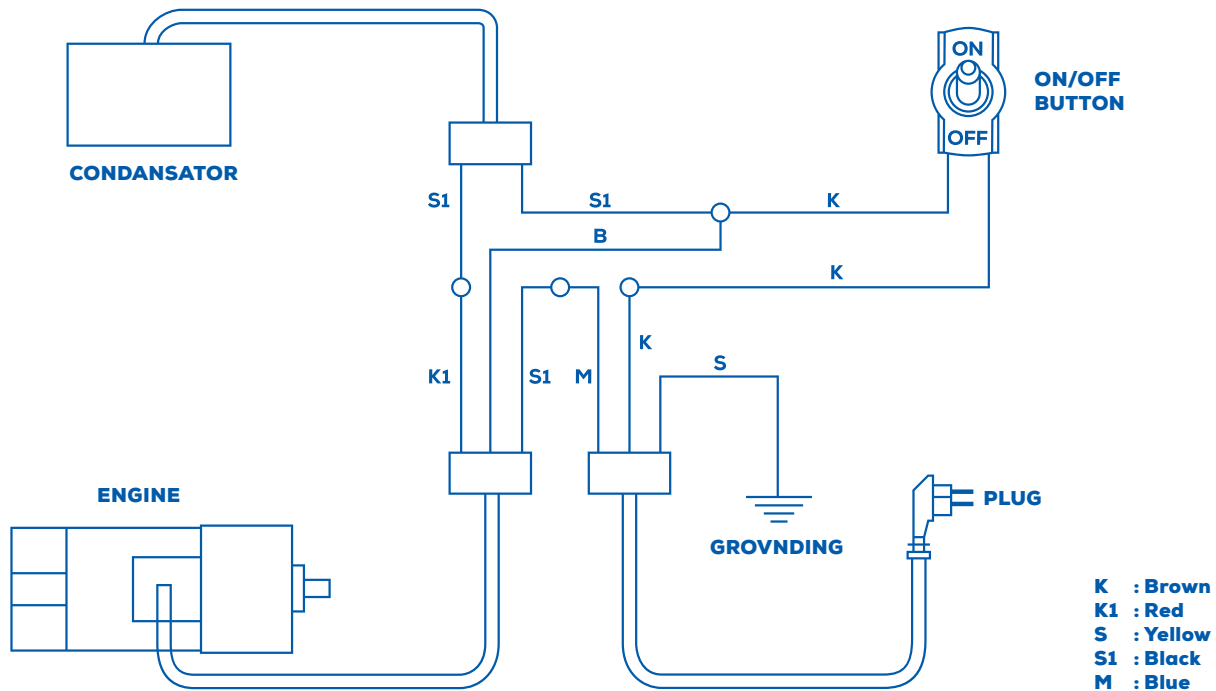
Part No.	Reference No.	Part Name	Number
12	EKA.100.012	Main Body	1
13	EKA.100.013	Centering shaft	1
14	EKA.100.014	Lid catcher magnet	1
15	EKA.100.015	U-part	1
16	EKA.100.016	Arm Butterfly	1
17	EKA.100.017	Arm	1
18	EKA.100.018	Knife	1
19	EKA.100.019	Vulkolon Spring	1
20	EKA.100.020	Setting screw	1
21	EKA.100.021	Vulkolon Spring	2
22	EKA.100.022	Rotary Table	1

7 - PROBLEMS, REMEDIES AND SECURITY MEASURES

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	ACTIONS
Equipment does not operate.	Equipment is not 'on' position	Bring it 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.
Equipment stops after a short time.	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



CERTIFICATE

of Conformity
EC Council Directive 2006/95/EC
Low Voltage Directive

Registration No.: AN 60075446 0001

Report No.: 27111268 002

Holder: CANSAN - Tunç ÖZÜÜĞÜRLÜ
Dörtüyl Modern San. Sit. 39. Sokak No:44
Adapazarı – Sakarya, TURKEY

Product: Professional Type Electric Can Opener For Commercial Use

Identification: CC. PEKA01, CC. PEKA02.

Tested acc. to: EN 60335-1:2002+A1:2004+A11: 2004+A2:06+A13:2008+A14:2010

This certificate of conformity refers to the above mentioned product. This is to certify that the specimen is in conformity with the assessment requirement mentioned above. This is to certify that the tested sample is in conformity with all revision of Annex I of Council Directive 2006/95/EC, in its latest amended version, referred to as Low Voltage Directive. This certificate does not imply assessment of the production of the product and does not permit the use of a TÜV Rheinland mark of conformity. The holder of the certificate is authorized to use this certificate in connection with the EC declaration of conformity according to Annex III of the Directive.

Date: 13.02.2012
Place: İstanbul
Valid until: 12.02.2013



Certification Body

Dipl.-Ing. H. Schmiede



TÜV Rheinland Uluslararası Standartlar Sertifikasyon ve Denetim A.Ş.
Saniye Ermütlu Sokak, Çolakoğlu Plaza, B Blok No.: 12, 34742 Kozyalağı – İstanbul, Türkiye

The CE marking may be used if all relevant and effective EC Directives are complied with.





CERTIFICATE

of Conformity
EC Council Directive 2006/42/EC
Machinery

Registration No.: AM 60075448 0001

Report No.: 27111268 001

Holder: CANSAN - Tunç ÖZÜÜĞÜRLÜ
Dörtüyl Modern San. Sit. 39. Sokak No:44
Adapazarı – Sakarya , TURKEY

Product: Professional Type Electric Can Opener For Commercial Use

Identification: CC-PEKA01, CC-PEKA02.

Tested acc. to: EN 60335-1:2002+A1:2004+A11: 2004+A2:06+A2012:06+A13:2008+A14:2010
EN 60335-2-64:2002+A1:2007

This certificate of conformity is based on an evaluation of a sample of the above mentioned product. This is to certify that the tested sample is in conformity with all provision of Annex I of Council Directive 2006/42/EC, referred to as the Machinery Directive. This certificate does not imply assessment of the production of the product and does not permit the use of a TÜV Rheinland mark of conformity. The holder of the certificate is authorized to use this certificate in connection with the EC declaration of conformity according to Annex II of the Directive.



Certification Body

Date: 13.02.2012
Place: İstanbul
Valid until: 12.02.2013

Dipl.-Ing. H. Schmiede

TÜV Rheinland Uluslararası Standartlar Sertifikasyon ve Denetim A.Ş.
Saniye Ermütlü Sokak, Çolakoğlu Plaza, B Blok No.: 12, 34742 Kozyatığı – İstanbul, Türkiye
The CE marking may be used if all relevant and effective EC Directives are complied with.



9 - WARRANTY

- We, Can Can, warrant that your equipment will operate excellently thanks to high production quality and frequent quality controls.
- The equipment has 2 (two) years' warranty against any failure arising from production or assembly defects that prevent proper operation of it.
- You should not destroy the purchasing certificate (warranty certificate) and nameplate of the equipment in order that the warranty remains valid.
- Repair or replacement is performed by means of our authorized service centers.

Off-warranty situations

- Failure arising from improper use, installation and inattention;
- Any intervention, repair and replacement other than those by the authorized service centers;
- Destruction of the warranty certificate;
- Wear of the nameplate of the equipment;
- Any defect arising from failure to use spare parts of our company;
- Failures arising from natural disasters are excluded from the warranty.

CERTIFICATE OF GUARANTEE

1. M1.Products have a 2 years' guarantee, starting from the date of purchase .
2. The guarantee applies to all defects occurred due to the fault of the fault 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 or exporter in the event that no service station exist 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 exceeds.
* 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
 7. Customers should apply for Ministry of Industry and Commerce, General Directorate of Protection of Consumers and Competition for the problems related with certificate of warranty. Usage of this certificate is authorized by Republic of Turkey, Ministry of Industry and Commerce according to related code supporting Law of Protection of Consumers numbered 4077.

PRODUCT'S

Product is name : **Professional Type Electrical Can Opener**
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

Two columns of horizontal dotted lines for writing notes.

CANCAN®

Horeca Equipment For Professionals



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



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



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



CANCAN®

dünyaya mal satmak değil, dünyada marka olmak...

**Профессиональный Тип Электра
открывалка для Консервов**

**Эксплуатация-Инструкция по установке
и техническому обслуживанию**

СОДЕРЖАНИЕ

1 - НАЧАЛО	51	4.4 - ОЧИСТКА	59
2 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	52	5 - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	59
3 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	53	6 - ФОТОГРАФИИ И СПИСОК ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ	61
4 - ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	54	7 - ПРОБЛЕМЫ, РЕШЕНИЯ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	62
4.1 - ПОДГОТОВКА	54	8 - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА	63
4.2 - ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ	55	9 - СЕ СЕРТИФИКАТ	64
4.3 - СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	59	10 - ГАРАНТИЯ	66

НАШЕ ПРЕДПРИЯТИЕ БЛАГОДАРИТ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ НАШЕГО ОБОРУДОВАНИЯ.



1 - НАЧАЛО

Эта продукция будет вашим первым помощником на кухне. Оборудование очень широко использоваться в местах общепита, агрегат специально разработан, чтобы предотвратить аварии на рабочем месте. Этот прибор имеет специальную конструкцию цилиндрической зубчатой передачи, которая не даёт выскальзывать консервным банкам и при помощи двустороннего заострённого лезвия не используя физического усилия, гладко открывает консервные банки из под оливок, сыра, овощей и других продуктов. Очень прост в использовании. Эффективность, высокая доходность, вместе с этим гарантирует чистоту и безопасность.

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 чтобы сотрудник технической поддержки имел информацию о содержании Руководства по эксплуатации, а также содействующий 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 купленным оборудованием внутри коробки имеется:

- 1 ш. Озонамильный компакт-диск
- 1 ш. Руководство по эксплуатации
- 1 ш. Поворачивающаяся подставка
- 1 ш. Двигающаяся Подставка (Для консервных банок из под оливок и сыра)

- Дополнительные части от оборудования:

- 1 ш. Запасной нож, двусторонний.

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

МОДЕЛИ	Электра открывалка для Консервов Тип Открывателя : Круговой	Электра открывалка для Консервов Тип Открывателя : Круговой/Квадратный
МОЩНОСТЬ (ШТУК/МИН)	3-8 штук 1 банка в среднем 28 секунд	3-8 штук 1 банка в среднем 28 секунд
РАЗМЕР-ТИП ОТКРЫТИЯ КОНСЕРВНОЙ БАНКИ	Возможность открытия круглых консервных банок с высотой 60 мм до 240 мм	Возможность открытия круглых консервных банок с высотой 120 мм до 345 мм
		Возможность открытия квадратных консервных банок с высотой 130 мм до 350 мм
ЧАСТОТА- СИЛА (Volt, Hz)	220 / 230 Volt 50/60 Hz	220 / 230 Volt 50/60 Hz
Двигатель (kw)	0,18	0,18
Вес (кг)	30	36
Ширина (см)	31	48
Глубина (см)	50	59
Высота (см)	79	85

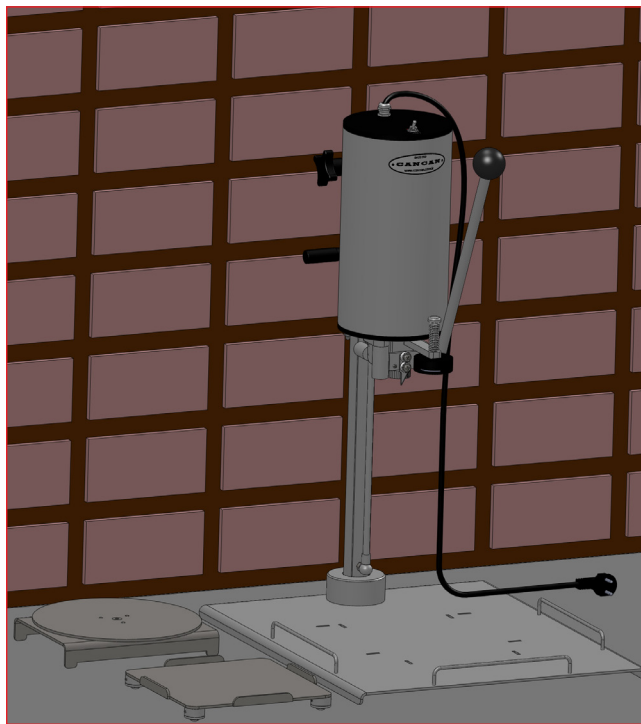


Рисунок 1

4 - ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

4.1 - Подготовка

- Освободите полностью оборудование из упаковки. Перед запуском обязательно убедитесь, что в упаковке не осталось деталей принадлежащие аппарату.
- Очень важно чтоб оборудование было установлено на ровной поверхности. **(Рисунок 1)**
- Просим Вас защитить оборудование, от любого источника высокой температуры (Печь, обогреватель, солнечный свет, и так далее)
- Полностью убедитесь что, во вентиляционные отверстия оборудования находящееся на задней стороне корпуса ,беспрепятственно поступает воздух.

Внимание: Если по близости находится кондиционер, рекомендуется эксплуатация прибора при комнатной температуре.

- Обязательно подключите устройство к сети(220 V) имеющей заземление.
- При определении места, где будет находиться и подключено оборудование, точно оцените пространство кухни. Как правило, наиболее практично и желательно использовать соответствующий удлинительный шнур.

Внимание: Обязательно подключите устройство к сети, имеющей заземление.



Рисунок 2

4.2 - Ввод в эксплуатацию

- Чтобы подключить устройство: выберите подходящую розетку и проверьте, есть ли в сети соответствующее напряжение.
- Очень важно чтоб оборудование было установлено на ровной поверхности. Только после этого переключатель ON/OFF переведите в положение ON. (Рисунок 2)

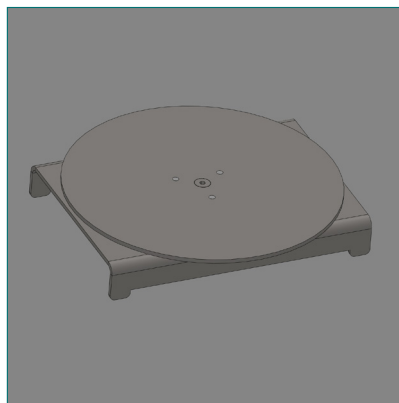


Рисунок 3

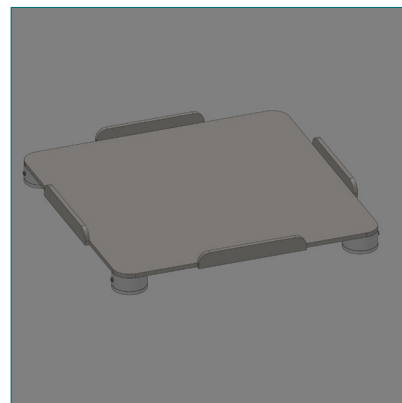


Рисунок 4

4.3 - Советы по использованию

- Чтобы открыть круглые банки, оборудование оснащено круговым поворотным столиком. (Рисунок 3) Квадратные банки открываются с помощью движущейся подставки. (Рисунок 4)

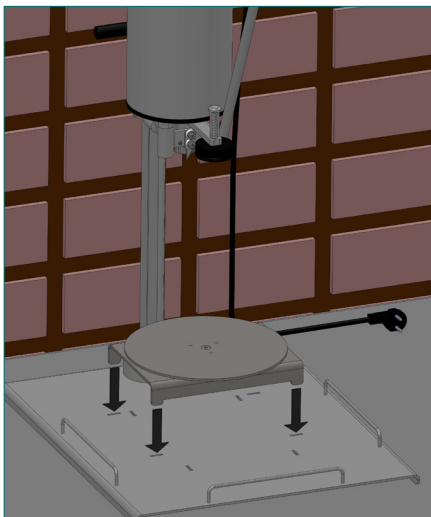


Рисунок 5

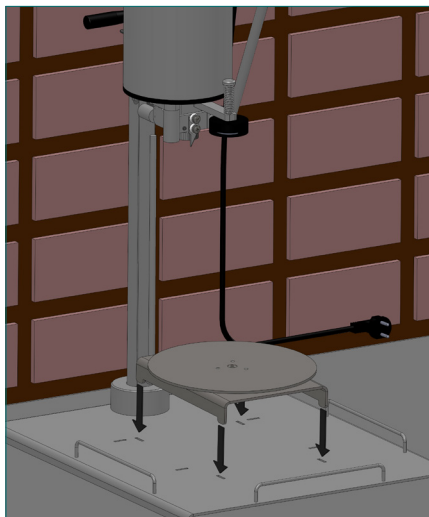


Рисунок 6

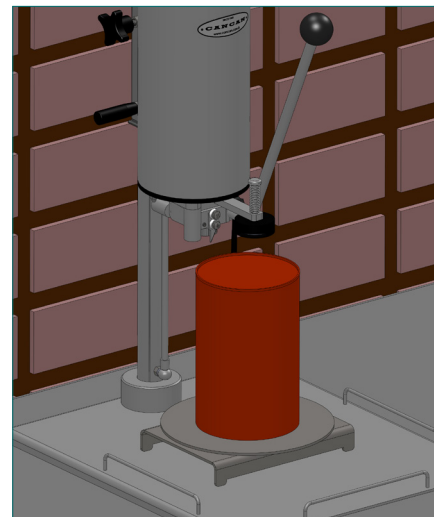


Рисунок 7

- Круговой поворотный столик оснащен двумя каналами, чтобы открыть круглые банки разных размеров просто поверните поворотный столик и вставьте в имеющиеся отверстия.
- чтобы открыть круглые банки весом 5 кг и меньше **Рисунок 5**,
- чтобы открыть круглые банки весом 5 кг и больше (максимум до 10 кг) **Рисунок 6** поверните поворотный столик и вставьте в имеющиеся отверстия.

- Установите поворотный столик в соответствующие отверстие, затем поставьте круглую банку нужного размера. (**Рисунок 7**)

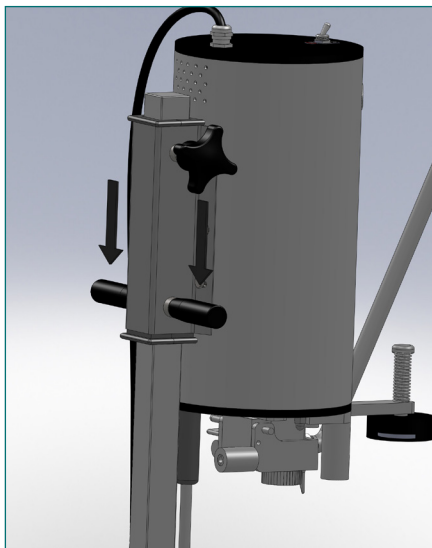


Рисунок 8

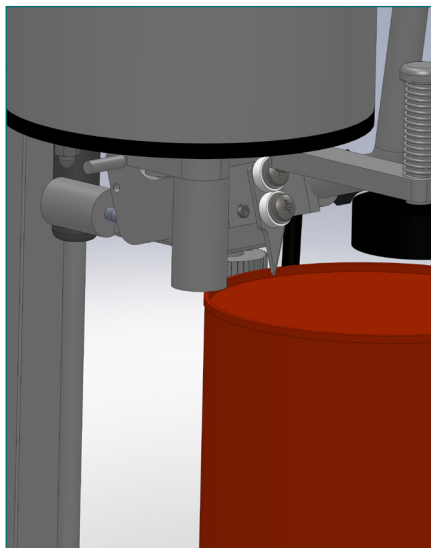


Рисунок 9



Рисунок 10

- Для того чтобы правильно открыть консервную банку: Для этого вам понадобится просто потянуть за обе ручки которые находятся на задней стороне корпуса оборудования и зафиксировать нужную высоту. Обратите внимание: на оборудовании так же находится вал фиксирующий расстояние от крышки до ножа. Фиксирующий вал обязательно

должен упираться на крышку консервной банки. (Рисунок 8 - 9). Как только вы настроили на нужную высоту, закрепите движущийся корпус оборудования с помощью винта с накатанной головкой, который находится на задней стороне корпуса. После этого не забудьте откинуть в сторону вал фиксирующий расстояние ножа. (Рисунок 10)

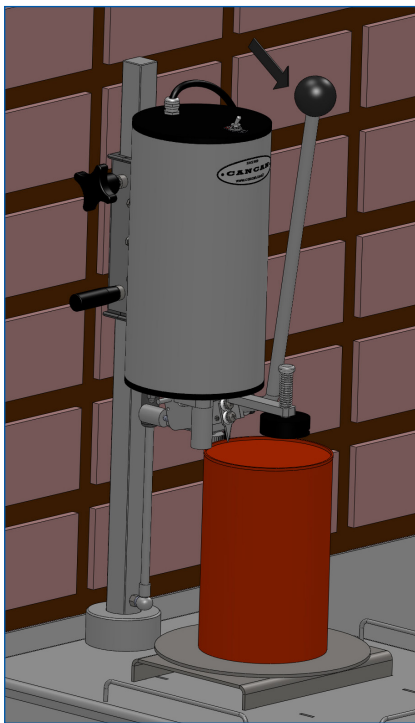


Рисунок 11

- Потяните ручку оборудования на себя, чтобы нож смог пробить крышку консервной банки. Теперь Вы можете перевести переключатель в положение ON.
(Рисунок 11)

Примечание: Необходимо приложить некоторое усилие, пока идёт процесс открытия консервной банки.

- Когда процесс открытия консервной банки подходит к концу, на передней стороне оборудования на вертикальной оси находится магнит. Нажмите на него. Чтобы предотвратить падение крышки в содержимое консервной банки.
(Рисунок 12)

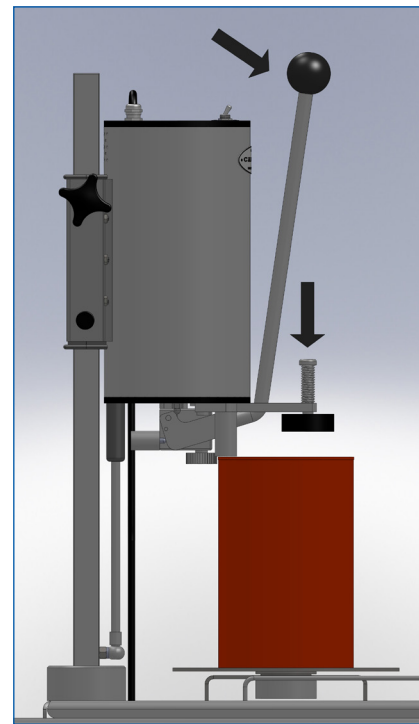


Рисунок 12

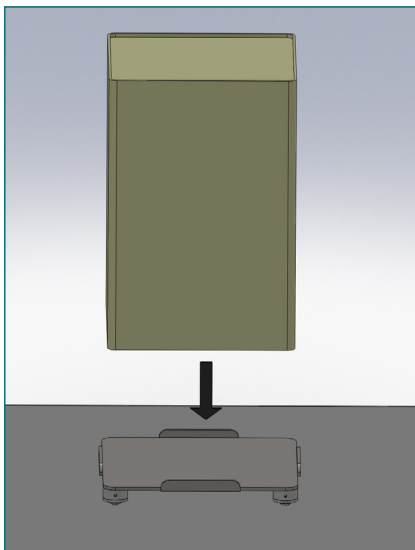


Рисунок 13

- Консервные банки из-под оливок и сыра, и похожие квадратные банки открываются с помощью движущейся подставки. Для этого вам достаточно установить консервную банку на подставку. Чтобы открыть квадратные консервные банки вам достаточно следовать правилам при открытии круглых консервных банок написанные выше. **(Рисунок 13-14)**

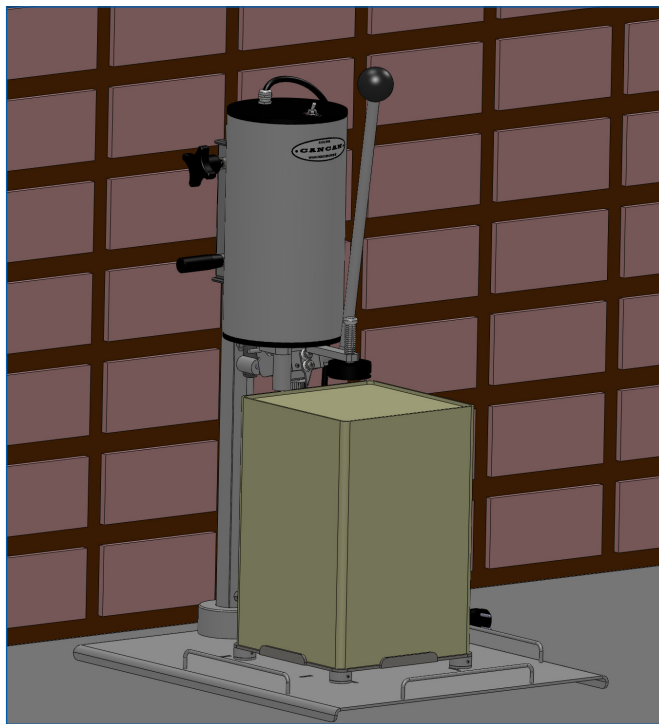


Рисунок 14

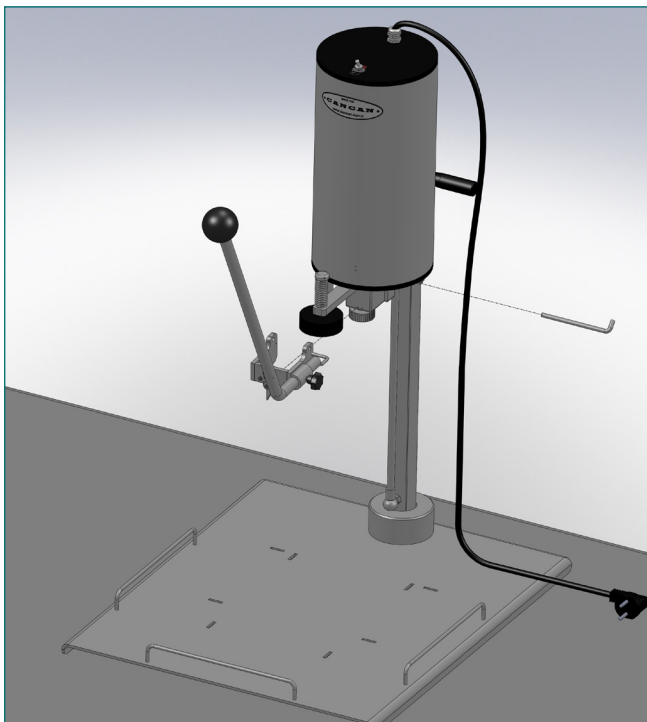


Рисунок 15

4.4 - Очистка

- **Очистите устройство, выполнив следующие действия.**

- Когда завершён процесс открытия банки, переведите переключатель в положение OFF. **(Рисунок 2).**
- Отключите устройство от розетки.
- Обязательно держите оборудование и аксессуары всё время в чистоте. Ручку и запасную часть в виде англ. буквы У можно отсоединить и снова прикрепить к корпусу оборудования. **(Рисунок 15).** Эти части можете промывать в горячей воде.

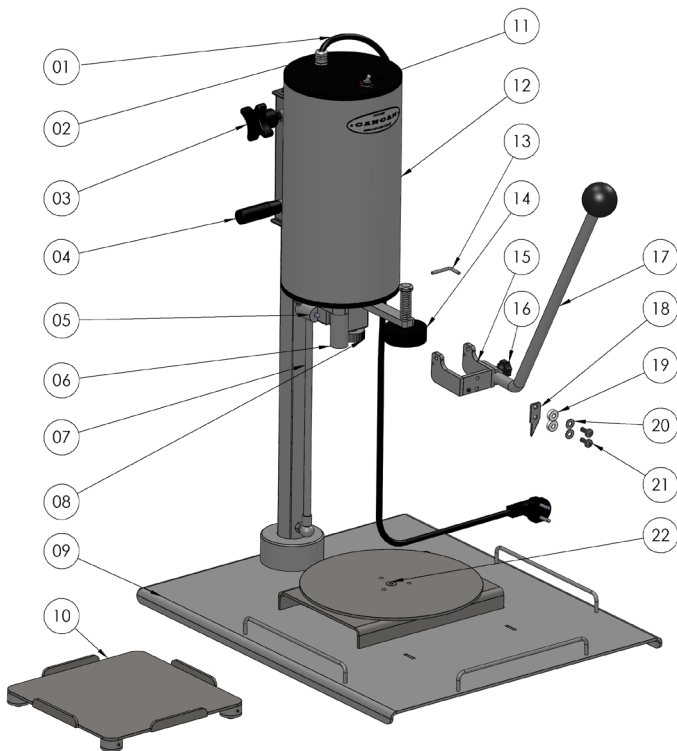
Внимание: Разрезающий нож очень острый. Эта часть прибора может быть опасной для Вас.

- Чтобы предотвратить соскакивания консервной банки с шестерни, обязательно очищайте в конце рабочего дня остатки пищи и металлическую стружку с шестерёнки.

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	EKA.100.001	Кабель 3 м / разъем	1
02	EKA.100.002	Крепление для кабеля	1
03	EKA.100.003	Крепежный винт	1
04	EKA.100.004	Фиксирующая Ручка	2
05	EKA.100.005	Пружинное Устройство	1
06	EKA.100.006	Регулировочный Вал	1
07	EKA.100.007	Амортизатор	1
08	EKA.100.008	Шестерня	1
09	EKA.100.009	Ножка	1
10	EKA.100.010	Подвижный стол	1
11	EKA.100.011	Кнопка включения / выключения	1

Деталь №	Ссылочный №	Название Детали	Используемые единицы
12	EKA.100.012	Основной корпус	1
13	EKA.100.013	Центрирующий вал	1
14	EKA.100.014	Магнит держатель крышки	1
15	EKA.100.015	У-Зап. часть	1
16	EKA.100.016	Бабочка-болт	1
17	EKA.100.017	Ручка	1
18	EKA.100.018	Нож	1
19	EKA.100.019	Колеса из вуколлана	1
20	EKA.100.020	Шайба	1
21	EKA.100.021	Болт	2
22	EKA.100.022	Подставка Круглая	1

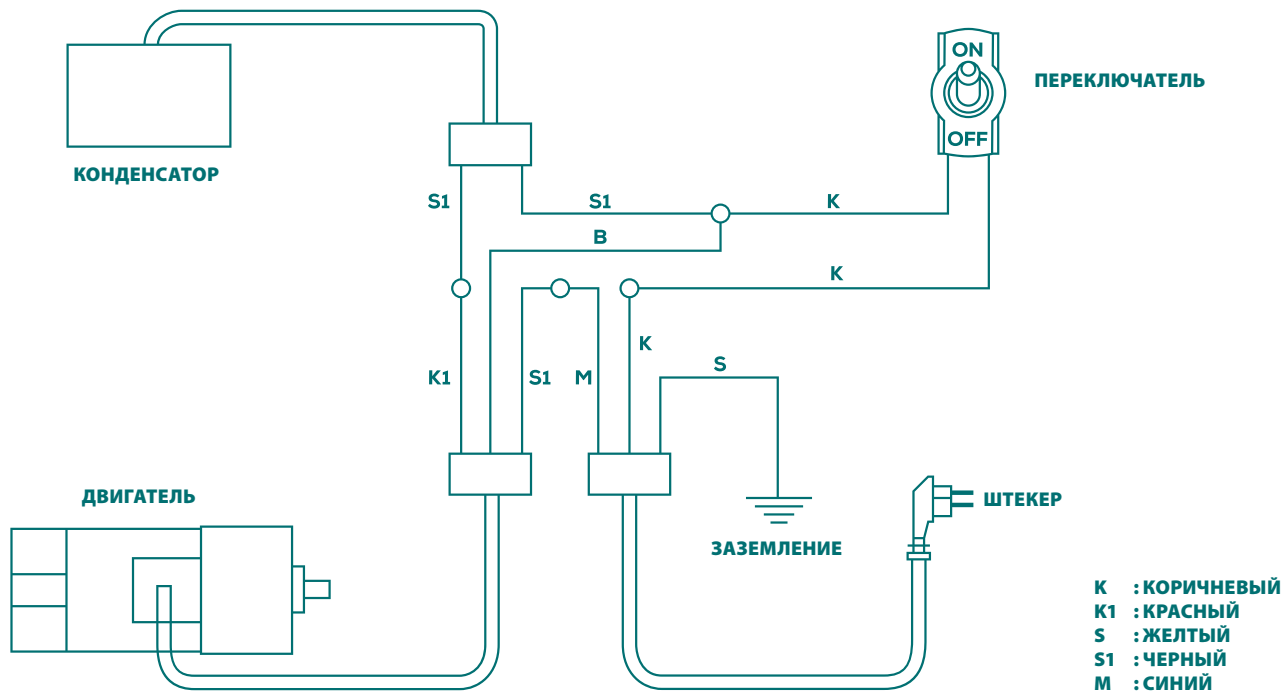
7 - ПРОБЛЕМЫ, РЕШЕНИЯ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Проблема	Возможная причина	Решение Проблемы
Оборудование Не работает.	Устройство не в положении пуск.	Пожалуйста, верните в открытое положение.
	Нет питания.	Проверить розетку.
	Неисправность кабеля / Штекера.	Вызовите Технический Сервис.
	Неисправность двигателя.	Вызовите Технический Сервис.
	Неисправность в переключателе.	
Внутренние Замыкание.		
Оборудование во время работы часто останавливается.	Нехватка электропитания.	Проверьте силу Вашей электросети
	Неисправность в контуре.	Вызовите Технический Сервис.
Шестерня вращается, но открытия консервной банки не происходит	Сломанный нож, может быть притупился.	Вызовите Технический Сервис.
	Может быть, остатки пищи об легли вокруг шестерёнки.	Очистите остатки пищи на шестерни.
	Зубы передачи может быть повреждены.	Вызовите Технический Сервис.
Шестерня не вращается, а двигатель работает.	Недостаточная вентиляция.	Вызовите Технический Сервис.
После короткого периода времени устройство останавливается	Перегрузка сети.	Убедитесь что, в вентиляционные отверстия оборудования беспрепятственно поступает воздух.
После короткого периода времени устройство останавливается	Перегрузка сети.	Вызовите Технический Сервис.

Меры безопасности:

- Прежде чем приступить к техническому обслуживанию и чистке оборудования всегда отключайте его от сети питания, вынув вилку из розетки.
- При эксплуатации оборудования не в коем случаи не стоит открывать консервные банки размеров больше чем указано в технической характеристике.
- При эксплуатации оборудования ни в коем случае между шестерней и режущим лезвием не вставляйте посторонние предметы.
- Если кабель питания поврежден или изношен, не пытайтесь запускать оборудование. Обратитесь, пожалуйста, к техническому сервису.

8 - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА





CERTIFICATE

of Conformity
EC Council Directive 2006/95/EC
Low Voltage Directive

Registration No.: AN 60075446 0001

Report No.: 27111268 002

Holder: CANSAN - Tunç ÖZÜÜĞÜRLÜ
Dörtüyl Modern San. Sit. 39. Sokak No:44
Adapazarı – Sakarya, TURKEY

Product: Professional Type Electric Can Opener For Commercial Use

Identification: CC. PEKA01, CC. PEKA02.

Tested acc. to: EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A2:06+A13:2008+A14:2010

This certificate of conformity refers to the above mentioned product. This is to certify that the specimen is in conformity with the assessment requirement mentioned above. This is to certify that the tested sample is in conformity with all revision of Annex I of Council Directive 2006/95/EC, in its latest amended version, referred to as Low Voltage Directive. This certificate does not imply assessment of the production of the product and does not permit the use of a TÜV Rheinland mark of conformity. The holder of the certificate is authorized to use this certificate in connection with the EC declaration of conformity according to Annex III of the Directive.

Date: 13.02.2012
Place: İstanbul
Valid until: 12.02.2013



Certification Body

Dipl.-Ing. H. Schmiede



TÜV Rheinland Uluslararası Standartlar Sertifikasyon ve Denetim A.Ş.
Saniye Ermütlü Sokak, Çolakoğlu Plaza, B Blok No.: 12, 34742 Kozyalağı – İstanbul, Türkiye

The CE marking may be used if all relevant and effective EC Directives are complied with.





CERTIFICATE

of Conformity
EC Council Directive 2006/42/EC
Machinery

Registration No.: AM 60075448 0001

Report No.: 27111268 001

Holder: CANSAN - Tunç ÖZÜÜĞÜRLÜ
Dörtüyl Modern San. Sit. 39. Sokak No:44
Adapazarı – Sakarya , TURKEY

Product: Professional Type Electric Can Opener For Commercial Use

Identification: CC-PEKA01, CC-PEKA02.

Tested acc. to: EN 60335-1:2002+A1:2004+A11: 2004+A2:06+A2012:06+A13:2008+A14:2010
EN 60335-2-64:2002+A1:2007

This certificate of conformity is based on an evaluation of a sample of the above mentioned product. This is to certify that the tested sample is in conformity with all provision of Annex I of Council Directive 2006/42/EC, referred to as the Machinery Directive. This certificate does not imply assessment of the production of the product and does not permit the use of a TÜV Rheinland mark of conformity. The holder of the certificate is authorized to use this certificate in connection with the EC declaration of conformity according to Annex II of the Directive.



Certification Body

Date: 13.02.2012
Place: İstanbul
Valid until: 12.02.2013

Dipl.-Ing. H. Schmiede

TÜV Rheinland Uluslararası Standartlar Sertifikasyon ve Denetim A.Ş.
Saniye Ermütlü Sokak, Çolakoğlu Plaza, B Blok No.: 12, 34742 Kozyatığı – İstanbul, Türkiye
The CE marking may be used if all relevant and effective EC Directives are complied with.



9 - ГАРАНТИЯ

- Мы как фирма CANCAN, с нашей стороны мы гарантируем, Высокое качество производства, строгий контроль качества, благодаря принципам которым следует наша компания, Мы гарантируем безупречную работу устройства.
 - Против неполадок, которые могут препятствовать нормальной работы устройства, против дефектов производства или сборки, наше оборудование имеет гарантию 1 (Один) Год.
 - Для действительности гарантии обязательно Тег на задней стороне корпуса оборудования и гарантийный сертификат не были повреждены.
- Ремонт или замена оборудования осуществляется через авторизованных дилеров.

ГАРАНТИЯ НЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНА

- Гарантия не действует, если изготовитель определяет, что изделие было повреждено при неправильном использовании, небрежности, механическом повреждении или в результате неправильной установки оборудования.
- В результате обслуживания или модификации любым другим лицом, а не уполномоченным сервисным техником.
- Если гарантийный сертификат был поврежден.
- Если идентификатор устройства (Тег) был поврежден.
- Использование оборудования в противоречии с Руководством по Эксплуатации прибора или прямые нарушения Руководства также ведут к прекращению гарантии со стороны Изготовителя.
- Если не используются запасные части, выпущенные нашей фирмой.
- В результате природных бедствий.

ЭЛЕКТРА ОТКРЫВАЛКА ДЛЯ КОНСЕРВОВ ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

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) год.
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 нету возможности пользоваться оборудованием постоянно, изо 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 обращаетесь в Главное управление Гражданским Кодексом Российской Федерации и Федеральным Законом «О защите прав потребителей»

ПРОДУКЦИЯ

Марка	: CANCAN
Модель	: Профессиональный Тип Электра открывалка для Консервов
Дата и Место Доставки	:
Максимальное время ремонта	: 30(Тридцать)Дней
Срок Гарантии	: 1(Один)Год.
Адрес	: Dört Yol Modern San. Sit. 8030. Sok. No:15 Adapazarı / SAKARYA
Тел./Факс	: (+90264) 291 49 44 - (+90264) 291 49 45
Дата/Печать/Подпись	:

ПОКУПАТЕЛЬ ТЕРЯЕТ ПРАВО НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ:

1. Вскрытие аппарата вне авторизованной станции технического обслуживания или при наличии следов самостоятельного ремонта,
2. Ущерб был нанесен стихийными бедствиями, электропроводкой, телефонной линией, 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 указания инструкции по эксплуатации), перегрузки или халатного обращения с товаром/оборудованием или его деталями,
5. При нарушении пломб, гарантийных и идентификационных стикеров, при обнаружении следов их переклеивания или ремаркирования,
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, перекрывать, блокировать поступление воздуха в верхнюю часть оборудования, вышеуказанных случаях производитель лишает права на гарантийное обслуживание товара.
7. Настоящая гарантия распространяется только на первоначального покупателя, и не подлежит передаче кому-либо, кто в последствии приобретет продукт у первоначального покупателя, в том случае, если первоначальный покупатель не уведомил о продаже своего товара/оборудования с передачей прав на бесплатную гарантию.

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР

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



CANCAN®

dünyaya mal satmak değil, **dünyada marka olmak...**



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



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



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