

## EAZICLEAN™, PREMIUM & CANMASTER™ CAN OPENERS

Thank you for purchasing this Vollrath® product! Save this manual for reference and the packaging in case shipping is necessary.

### SAFETY PRECAUTIONS

To help ensure safe use, please read and fully understand this manual and all safety messages before operation!

#### **WARNING**

Warning indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

#### **CAUTION**

Caution indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

**NOTICE: Addresses practices not related to physical injury.**

#### **To reduce risk of injury, or damage to the unit**

- Check for broken, nicked, or dull blades and replace as needed.
- Ensure unit is clean before each use.
- Operate in non-public areas, away from children.
- Only operate if unit is functioning properly, correctly mounted, and undamaged.

### FUNCTION AND PURPOSE

These can openers are designed to easily pierce and safely open cans; they are not intended for household or laboratory use.

### UNPACKING THE UNIT



#### **WARNING**

**Sharp Blade Hazard.**  
To avoid injury, handle with caution.

1. Remove all packing material, tape, and protective plastic.
2. Clean any glue residue from plastic or tape.



BCO-1      BCO-4      BCO-2000      BCO-5000      BCO-7000  
BCO-3000      BCO-6000

ITEM	Model	Stem Length in. (cm)	Material	Replacement Item #		
				Blades	Gear & Size in. (cm)	Cartridge
BCO-2000	Eazi/Clean™	16 (40.6)	Medium Duty Zamak Alloy	BCO-11 (Red Knob) 355783-1 (Black Knob)	BCO-12.1 (2.5)	BCO-15 (Red Knob) BCO-18 (Black Knob)
BCO-3000		25 (63.5)				BCO-14 (Red Knob) BCO-19 (Black Knob)
BCO-5000		16 (40.6)	Heavy Duty Stainless Steel		BCO-10 1/2 (3.8)	BCO-001 (Red Knob) BCO-13 (Black Knob)
BCO-6000		25 (63.5)	Titan Stainless Steel			
BCO-7000						
BCO-1		Premium	16 (40.6)		Medium Duty Aluminum Alloy	
BCO-4	CanMaster					
<b>Accessory</b>		<b>Description</b>				
4425	Manual Food Processor Blade-Cleaning Brush					

**NOTICE: Maximum can height for 16" (40.6 cm) stem length is 14" (35.6 cm), and 22" (55.9 cm) for a 25" (63.5 cm) stem.**

## PRIOR TO FIRST USE

	<b>WARNING</b>
	<b>Sharp Blade Hazard.</b> To avoid injury, handle with caution.

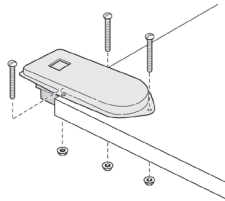
Carefully wash all components with warm water and a mild detergent. Rinse thoroughly.

## BASE INSTALLATION

**NOTICE:** A spacer plate is recommended for thin work surfaces (less than 1 in. or 2.5 cm). This prevents work surface flexing and can spillage.

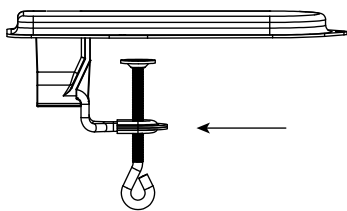
### Fixed location

1. Choose a convenient location with a firm work surface.
2. Mount the platform base at least 1" (2.5 cm) from counter edge, with platform bottom tight against counter. Attach with 3 screws.



### Variable Location (not permanently mounted)

1. Insert clamp attachment to the platform base.

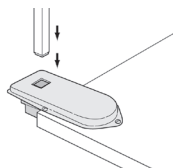


2. Mount the platform base at least 1 in. (2.5 cm) from counter edge, with platform bottom tight against counter. Tighten clamp to secure base to counter top. Do not over tighten.

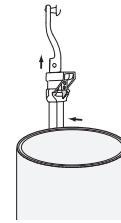
## OPERATION

	<b>WARNING</b>
	<b>Sharp Blade Hazard.</b> Both blade, opened can and lid are sharp. To avoid injury, handle with caution.

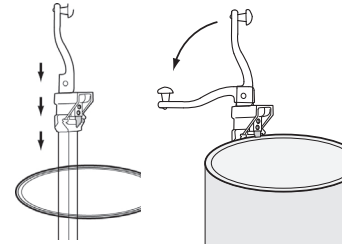
3. Insert stem into base.



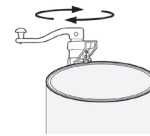
4. Lift handle up and place can flush against stem.



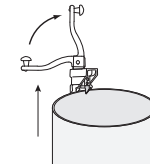
5. Using a swift downward motion, punch blade into can lid. Lower handle to a 90° angle to engage gear drive.



6. Rotate handle clockwise till can has fully rotated and lid can be removed.



7. Raise handle in line with stem and lift up on handle to release blade from can. Carefully move can away from opener.



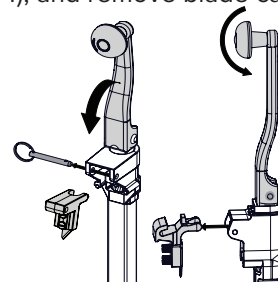
8. Lower can opener head to rest on base. Wipe clean between uses.

## CLEANING

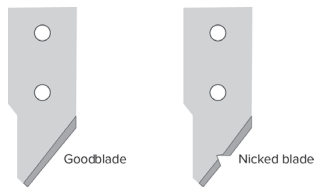
	<b>WARNING</b>
	<b>Sharp Blade Hazard.</b> To avoid injury, handle with caution.

**NOTICE:** Clean unit after every use to extend service life, maintain appearance, and avoid blade corrosion from food acids. Hand-wash only; dishwasher detergent and other alkaline chemicals can damage unit.

9. Use a bristle brush, hot water and a mild detergent to scrub all surfaces of can opener.
10. Lift handle parallel with stem, remove pin (BCO-1, BCO-4), and remove blade cartridge.



- Inspect blade for damage. Replace blade as needed. See "Replacing Blade" on page 3.



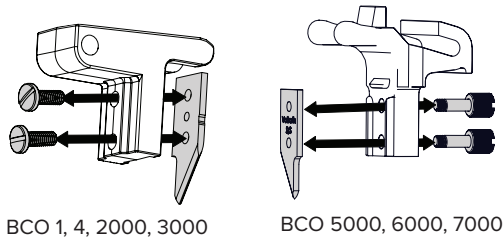
**NOTICE: Aggressive cleaning may result in injury or dull blades. Dip or spray blades to clean.**

- Thoroughly rinse parts with cool, clean water. Allow parts to air dry completely before reassembly.
- Inspect gear, and collar for damage. Replace as needed. See "Replacing Gear and Collar" on page 3.

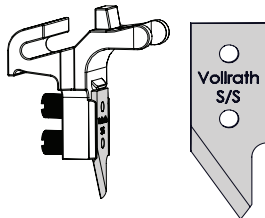
## REPLACING BLADE

	<p><b>WARNING</b></p> <p><b>Sharp Blade Hazard.</b> To avoid injury, handle with caution.</p>
--	---

- Remove blade cartridge.
- Remove cartridge screws and blade.



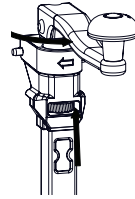
- Dispose of blade in proper receptacle.
- Wash replacement blade with warm water and a mild detergent. Rinse thoroughly.
- Attach replacement blade, engraved lettering facing out, to blade cartridge, with removed screws.



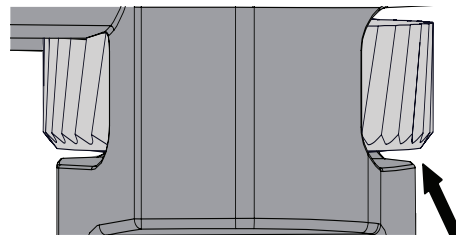
- Reinstall blade cartridge in opener.

## REPLACING GEAR AND COLLAR

- Remove blade cartridge and inspect for damage, if damaged see "Replacing Blade" on page 3.
- Use a flathead screwdriver to hold gear and rotate handle counter clockwise to disengage gear.



- Remove handle, collar (BCO-4, 2000-7000), washer, spring and gear.
- Inspect gear for damage. If damaged dispose of damaged gear.
- Install (replacement) gear with chamfer edge down.



- Inspect collar for damage. If damaged: Dispose of damaged collar. Wash replacement collar with warm water and a mild detergent. Dry completely before installation.
- Insert spring and washer. Orientate collar with can opener head and insert. BCO-1: Flat edge of collar faces blade cartridge.
- Hold gear in place, compress assembly, and rotate handle clockwise till snug. If needed, use a flat head screwdriver to provide opposite force.

**NOTICE: Overtightening can lead to damage and make subsequent opening difficult.**

- Reinstall blade cartridge in opener.

---

## TROUBLESHOOTING

Problem	Potential Cause	Course of Action
Can does not rotate	Ring gear is worn.	Replace the ring gear. See "Replacing Gear and Collar" on page 3.
Lids do not cut cleanly.	Blade is damaged or worn.	Replace blade. See "Replacing Blade" on page 3.
Blade cartridge does not fit into the body (Premium/CanMaster only).	Collar is misaligned.	Rotate collar until cartridge slides into opener head without force.
	Collar is damaged.	Replace collar. See "Replacing Gear and Collar" on page 3.

---

## SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on [vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com).

To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the unit or replace a damaged power cord yourself. Do not send units directly to The Vollrath Company LLC. Please contact Vollrath Technical Services for instructions.

When contacting Vollrath Technical Services, please be ready with item number, model number (if applicable), serial number, and proof of purchase showing the date the unit was purchased.

---

## WARRANTY STATEMENT FOR THE VOLLRATH CO. LLC.

This warranty does not apply to products purchased for personal, family or household use, and The Vollrath Company LLC does not offer a written warranty to purchasers for such uses.

The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures or distributes against defects in materials and workmanship as specifically described in our full warranty statement. In all cases, the warranty runs from the date of the end user's original purchase date found on the receipt. Any damages from improper use, abuse, modification, or damage resulting from improper packaging during return shipment for warranty repair will not be covered under warranty.

For complete warranty information, product registration, and new product announcements, visit [vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com).

---

United States  
The Vollrath Company, L.L.C.  
Headquarters 1236 North 18th Street  
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201  
USA Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851 Main Fax: 800-752-5620  
or 920-459-6573 Canada Customer  
Service: 800-695-8560 Tech Services:  
[techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
[vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com)

Spain  
Vollrath Pujadas Sau.  
Ctra De Castanyet, 132  
PO Box 121  
17430 Santa Coloma De Farners  
Girona  
Spain  
Tel: +34972843201  
[info@pujadas.es](mailto:info@pujadas.es)

China  
Vollrath (Shanghai) Trading Limited Rm 906,  
Building A  
Hongwell Plaza  
1308 Lianhua Road  
Minhang District  
Shanghai, 201102  
Tel. 86-21-50589580  
[info@pujadas.es](mailto:info@pujadas.es)

Mexico  
Vollrath de Mexico S. de R.L.  
de C.V. Periferico Sur No.  
7980 Edificio 2-C Col. Santa  
Maria Tequepexpan 45601  
Tlaquepaque, Jalisco | Mexico Tel:  
+52-33-3133-6767  
Tel: +52-33-3133-6769  
Fax: +52-33-3133-6768

## ABRELATAS EAZICLEAN™, PREMIUM Y CANMASTER™

Gracias por comprar este producto Vollrath®! Guarde este manual para referencia y conserve el embalado en caso de que sea necesario realizar un envío.

### PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

¡Para ayudar a garantizar un uso seguro, lea y comprenda completamente este manual y todos los mensajes de seguridad antes de la operación!

#### ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones graves o letales.

#### PRECAUCIÓN

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones leves o moderadas.

**AVISO: Aborda las prácticas no relacionadas con lesiones personales.**


**Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños en la unidad:**

- Revise si hay hojas rotas, melladas o desafiladas, y reemplácelas según sea necesario.
- Cerciórese de que la unidad esté limpia antes de cada uso.
- Opere la unidad en áreas no públicas, lejos de los niños.
- Utilice la unidad únicamente si funciona correctamente, está montada de forma adecuada y no presenta daños.

### FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Estos abrelatas están diseñados para perforar y abrir latas de manera fácil y segura; no están destinados para uso doméstico ni de laboratorio.

### DESEMBALADO DE LA UNIDAD

	<b>ADVERTENCIA</b>
	<b>Peligro con hojas filosas.</b> Manipule con cuidado para evitar lesiones.

1. Retire todo el material y la cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Limpie todo residuo adhesivo del plástico o la cinta.





BCO-1      BCO-4      BCO-2000      BCO-5000      BCO-7000  
BCO-3000      BCO-6000

ART.	Modelo	Largo del vástago pulg. (cm)	Material	N.º artículo de repuesto		
				Hojas	Engranaje y tamaño pulg. (cm)	Cartucho
BCO-2000	EaziClean™	16 (40,6)	Aleación de Zamak para servicio mediano	BCO-11 (Perilla roja) 355783-1 (Perilla negra)	BCO-12 1 (2,5)	(Perilla roja)
BCO-3000		25 (63,5)				(Perilla negra)
BCO-5000		16 (40,6)	Acero inoxidable para servicio pesado		BCO-10 1 1/2 (3,8)	BCO-14 (Perilla roja)
BCO-6000		25 (63,5)	Acero inoxidable Titan			BCO-19 (Perilla negra)
BCO-7000						
BCO-1	Premium	16 (40,6)	Aleación de aluminio para servicio mediano	BCO-12 1 (2,5)	BCO-0001 (Perilla roja)	
BCO-4	CanMaster				BCO-13 (Perilla negra)	
				BCO-10 1 1/2 (3,8)	BCO-0002 (Perilla roja)	
					BCO-17 (Perilla negra)	
Accesorio		Descripción				
4425		Cepillo de limpieza para hojas de procesador manual de alimentos				

**AVISO: La altura máxima de lata para un vástago de 16" (40,6 cm) de largo es de 14" (35,6 cm), y de 22" (55,9 cm) para un vástago de 25" (63,5 cm).**

## ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

	 <b>ADVERTENCIA</b>
	<b>Peligro con hojas filosas.</b> Manipule con cuidado para evitar lesiones.

Lave cuidadosamente todos los componentes con agua tibia y detergente suave. Enjuáguelos completamente.

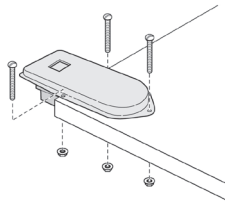
## INSTALACIÓN DE LA BASE

Se recomienda usar una placa espaciadora para superficies de trabajo delgadas (inferiores a 1 pulg. (2,5 cm). Esto evita que la superficie de trabajo se combe y que se derrame la lata.

**AVISO:** Se recomienda usar una placa espaciadora para superficies de trabajo delgadas (inferiores a 1 pulg. o 2,5 cm). Esto evita que la superficie de trabajo se combe y que se derrame la lata.

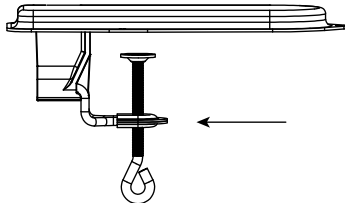
### Ubicación fija

1. Elija una ubicación conveniente con una superficie de trabajo firme.
2. Monte la base de la plataforma al menos a 1 pulg. (2,5 cm) del borde del mostrador, con la parte inferior de la plataforma ajustada contra el mostrador. Afíncela con 3 tornillos.





### Ubicación variable (no montada de forma permanente)

1. Introduzca el accesorio de abrazadera en la base de la plataforma.

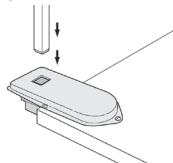


2. Monte la base de la plataforma al menos a 1 pulg. (2,5 cm) del borde del mostrador, con la parte inferior de la plataforma ajustada contra el mostrador. Apriete la abrazadera para afianzar la base a la superficie del mostrador. No apriete excesivamente.

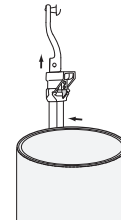
## OPERACIÓN

	 <b>ADVERTENCIA</b>
	<b>Peligro con hojas filosas.</b> La hoja, la lata abierta y la tapa son filosas. Manipule con cuidado para evitar lesiones.

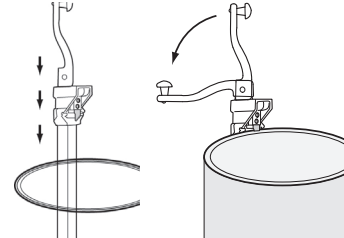
3. Introduzca el vástago en la base.



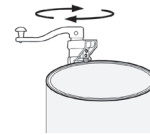
4. Levante el mango y coloque la lata a ras contra el vástago.



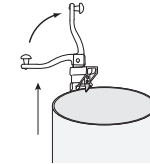
5. Con un movimiento rápido hacia abajo, hunda la hoja en la tapa de la lata. Baje el mango a un ángulo de 90° para accionar el mecanismo de engranaje.



6. Gire el mango en sentido horario hasta que la lata haya girado por completo y se pueda retirar la tapa.





7. Levante el mango en línea con el vástago y tire hacia arriba para liberar la hoja de la lata. Retire cuidadosamente la lata del abrelatas.



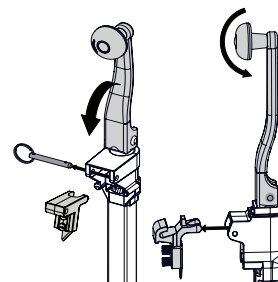
8. Baje la cabeza del abrelatas hasta que descansa sobre la base. Limpie con un paño entre cada uso.

## LIMPIEZA

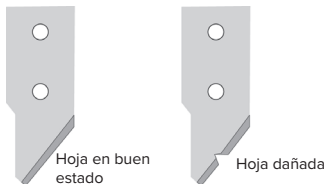
	 <b>ADVERTENCIA</b>
	<b>Peligro con hojas filosas.</b> Manipule con cuidado para evitar lesiones.

**AVISO:** Limpie la unidad después de cada uso para prolongar su vida útil, mantener una buena apariencia y evitar la corrosión de la hoja por los ácidos de los alimentos. Solamente lave a mano; el detergente para lavavajillas y otros productos químicos alcalinos pueden dañar la unidad.

9. Use un cepillo de cerdas, agua caliente y detergente suave para fregar todas las superficies del abrelatas.
10. Levante el mango en paralelo al vástago, retire el pasador (BCO-1, BCO-4) y extraiga cartucho de la hoja.



11. Revise si la hoja está dañada. Reemplace la hoja según sea necesario. Consulte la sección "Reemplazo de la hoja" en la página 3.



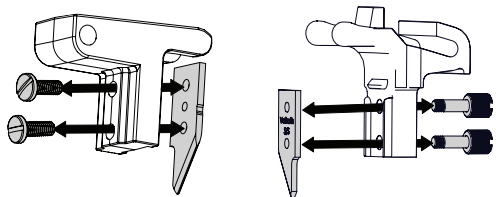
**AVISO: Una limpieza agresiva puede provocar lesiones o desafilar las hojas. Sumerja o rocíe las hojas para limpiarlas.**

12. Enjuague bien las piezas con agua limpia y fría. Deje que las piezas se sequen completamente al aire antes de volver a montarlas.
13. Revise si hay daños en el engranaje y en el collarín. Reemplácelos según sea necesario. Consulte la sección "Reemplazo del engranaje y el collarín" en la página 3.

## REEMPLAZO DE LA HOJA

	<b>ADVERTENCIA</b>
<b>Peligro con hojas filosas.</b> Manipule con cuidado para evitar lesiones..	

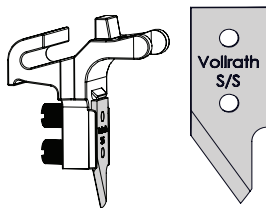
1. Retire el cartucho de la hoja.
2. Retire los tornillos del cartucho y la hoja.



BCO 1, 4, 2000, 3000

BCO 5000, 6000, 7000

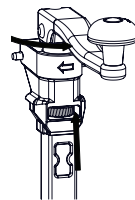
3. Deseche la hoja en un recipiente adecuado.
4. Lave la hoja de repuesto con agua tibia y detergente suave. Enjuáguela completamente.
5. Fije la hoja de repuesto al cartucho (con las letras grabadas hacia afuera) usando los tornillos retirados.



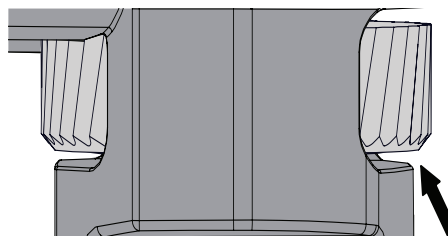
6. Vuelva a instalar el cartucho de la hoja en el abrelatas.

## REEMPLAZO DEL ENGRANAJE Y EL COLLARÍN

1. Retire el cartucho de la hoja and inspect for damage. Si es así, vea "Reemplazo de la hoja" en la página 3.
2. Use un destornillador de cabeza plana para sujetar el engranaje y gire el mango en sentido antihorario para desacoplarlo.



3. Retire el mango, el collarín (BCO-4, 2000-7000), la arandela, el resorte y el engranaje.
4. Revise si el engranaje está dañado. De ser así, deseche el engranaje dañado.
5. Instale el engranaje (de repuesto) con el borde biselado hacia abajo.



6. Revise si el collarín está dañado. De ser así, consulte el paso 7. Si está operativo, vaya al paso 8..
7. Deseche el collarín dañado. Lave el collarín de repuesto con agua tibia y detergente suave. Séquelo completamente antes de instalarlo.
8. Inserte el resorte y la arandela. Oriente el collarín con la cabeza del abrelatas e insértelo. BCO-1: El borde plano del collarín debe quedar frente al cartucho de la hoja.
9. Sujete el engranaje en su lugar, comprima el conjunto y gire el mango en sentido horario hasta que quede ajustado. Si fuera necesario, use un destornillador de cabeza plana para ejercer fuerza opuesta..

**AVISO: El apriete excesivo puede causar daños y dificultar las aperturas posteriores.**

10. Vuelva a instalar el cartucho de la hoja en el abrelatas.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa potencial	Curso de acción
La lata no gira	El engranaje anular está desgastado.	Reemplace el engranaje anular. Consulte la sección "Reemplazo del engranaje y el collarín" en la página 3.
Las tapas no se cortan limpiamente.	La hoja está dañada o desgastada.	Reemplace la hoja. Consulte la sección "Reemplazo de la hoja" en la página 3.
El cartucho de la hoja no encaja en el cuerpo (Premium/CanMaster solamente).	El collarín está desalineado.	Gire el collarín hasta que el cartucho se deslice en la cabeza del abrelatas sin forzar.
	El collarín está dañado.	Reemplace el collarín. Consulte la sección "Reemplazo del engranaje y el collarín" en la página 3.

## SERVICIO Y REPARACIÓN

En [vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com) encontrará piezas de repuesto.

Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar la unidad ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. Pida instrucciones a los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.

Al comunicarse con los servicios, esté listo para proporcionar el número de artículo, número de modelo (si corresponde), número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió la unidad.

## CLÁUSULA DE GARANTÍA DE THE VOLLRATH CO. LLC.

Esta garantía no se aplica a los productos adquiridos para uso personal, familiar ni doméstico, y The Vollrath Company LLC no ofrece una garantía por escrito a los compradores para dichos usos.

The Vollrath Company LLC garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación, según se especifica en nuestra cláusula de garantía completa. En todos los casos, la garantía rige desde la fecha de compra original del usuario final que aparece en el recibo. La garantía no cubrirá ningún daño que resulte del uso indebido, abuso, modificación o daños causados por el embalado incorrecto durante la devolución para obtener servicio de reparación dentro del período de vigencia de la garantía.

Para obtener información de garantía, inscripción de productos y anuncios de productos nuevos, visite [www.vollrath.com](http://www.vollrath.com).

United States  
The Vollrath Company, L.L.C.  
Headquarters 1236 North 18th Street  
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201  
USA Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851 Main Fax: 800-752-5620  
or 920-459-6573 Canada Customer  
Service: 800-695-8560 Tech Services:  
[techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
[vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com)

Spain  
Vollrath Pujadas Sau.  
Ctra De Castanyet, 132  
PO Box 121  
17430 Santa Coloma De Farners  
Girona  
Spain  
Tel: +34972843201  
[info@pujadas.es](mailto:info@pujadas.es)

China  
Vollrath (Shanghai) Trading Limited Rm 906,  
Building A  
Hongwell Plaza  
1308 Lianhua Road  
Minhang District  
Shanghai, 201102  
Tel. 86-21-50589580  
[info@pujadas.es](mailto:info@pujadas.es)

Mexico  
Vollrath de Mexico S. de R.L.  
de C.V. Periferico Sur No.  
7980 Edificio 2-C Col. Santa  
Maria Tequepexpan 45601  
Tlaquepaque, Jalisco | Mexico Tel:  
+52-33-3133-6767  
Tel: +52-33-3133-6769  
Fax: +52-33-3133-6768

## OUVRE-BOÎTES EAZICLEAN™, PREMIUM & CANMASTER™

Merci d'avoir acheté ce produit Vollrath®. Conservez ce manuel pour référence ultérieure et gardez l'emballage d'origine si une réexpédition s'avère nécessaire.

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir une utilisation en toute sécurité, lisez attentivement ce manuel et tous les messages de sécurité avant de mettre en service l'appareil !

#### **AVERTISSEMENT**

Un message Avertissement indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque de se solder par la mort ou des blessures graves.

#### **ATTENTION**

Un message Attention indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou de gravité modérée.

**AVIS : porte sur des pratiques n'entraînant pas de blessures physiques.**

#### **Pour réduire le risque de blessures ou de dommages sur l'appareil :**

- Inspectez les lames. Vérifiez qu'elles ne sont pas cassées, ébréchées, ou émoussées et remplacez-les si besoin.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que l'appareil est propre.
- N'utilisez pas l'appareil dans des lieux publics ou à proximité d'enfants.
- N'utilisez l'appareil que s'il fonctionne correctement, est bien installé et est en bon état.

### FONCTION ET OBJET

Ces ouvre-boîtes sont conçus pour percer et ouvrir facilement et en toute sécurité les boîtes de conserve. Ils ne sont pas prévus pour une utilisation ménagère ou en laboratoire.

### DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

	 <b>AVERTISSEMENT</b>
	<b>Danger - Lames coupantes.</b> Pour éviter les blessures, manipulez l'ouvre-boîte avec prudence.

1. Retirez le matériel d'emballage, le ruban adhésif et le plastique de protection.
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.



BCO-1    BCO-4    BCO-2000    BCO-5000    BCO-7000  
BCO-3000    BCO-6000

ARTICLE	Modèle	Longueur tige po (cm)	Matériau	Pièce détachée #		
				Lames	Couronne dentée et taille po (cm)	Cartouche
BCO-2000	EaziClean™	16 (40,6)	Alliage de zamak résistance moyenne	BCO-11 (Bouton rouge) 355783-1 (Bouton noir)	BCO-1 2 1 (2,5)	BCO-15 (Bouton rouge) BCO-18 (Bouton noir)
BCO-3000		25 (63,5)				
BCO-5000		16 (40,6)	Acier inoxydable haute résistance		BCO-10 1 1/2 (3,8)	BCO-14 (Bouton rouge) BCO-19 (Bouton noir)
BCO-6000		25 (63,5)	Titane Acier inoxydable			
BCO-7000						
BCO-1	Premium	16 (40,6)	Alliage d'aluminium résistance moyen	BCO-12 1 (2,5)	BCO-001 (Bouton rouge) BCO-13 (Bouton noir)	
BCO-4	CanMaster					BCO-10 1 1/2 (3,8)
Accessoire		Description				
4425	Brosse de nettoyage de lames pour matériel de cuisine manuel					

**AVIS : La hauteur maximale de la boîte de conserve pour une tige de 16 po (40,6 cm) est de 14 po (35,6 cm), et de 22 po 55,9 cm pour une tige de 22 po (63,5 cm).**

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

	<b>AVERTISSEMENT</b>
	<b>Danger - Lames coupantes.</b> Pour éviter les blessures, manipulez l'ouvre-boîte avec prudence.

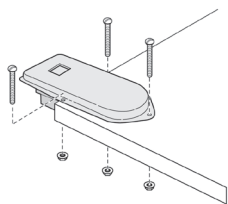
Lavez soigneusement tous les composants avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez soigneusement.

## INSTALLATION DE LA BASE

**AVIS :** Il est recommandé d'installer une plaque pour les surfaces de travail fines (moins de 1 po ou 2,5 cm). Cela évite la déformation de la surface de travail et le déversement du contenu de la boîte.

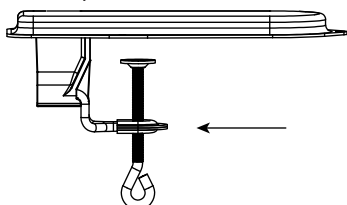
### Emplacement fixe

1. Choisissez un endroit commode avec une surface de travail solide.
2. Montez la base de la plateforme à au moins 1 po (2,5 cm) du bord du plan de travail, le dessous de la plateforme étant bien plaqué contre le plan de travail. Fixez avec 3 vis.



### Emplacement variable (montage non permanent)

1. Insérez la fixation serre-joint dans la base de la plateforme to the platform base.

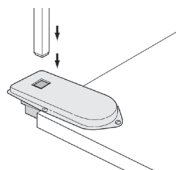


2. Montez la base de la plateforme à au moins 1 po (2,5 cm) du bord du plan de travail, le dessous de la plateforme étant bien plaqué contre le plan de travail. Serrez la fixation serre-joint pour fixer la base sur le plan de travail. Ne serrez pas trop.

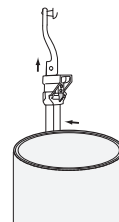
## MODE D'EMPLOI

	<b>AVERTISSEMENT</b>
	<b>Danger - Lames coupantes.</b> La lame, la boîte ouverte et le couvercle sont tranchants. Pour éviter les blessures, manipulez l'ouvre-boîte avec prudence.

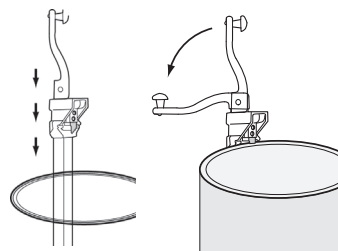
3. Insérez la tige dans la base.



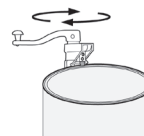
4. Relevez la poignée et placez la boîte tout contre la tige.



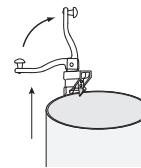
5. En procédant par mouvement rapide descendant, percez le couvercle de la boîte avec la lame. Abaissez la poignée à 90° pour enclencher l'entraînement de la couronne dentée.



6. Tournez la poignée dans le sens horaire jusqu'à ce que la boîte ait effectué une rotation complète et que le couvercle puisse être retiré.



7. Relevez la poignée dans l'alignement de la tige et soulevez la poignée pour dégager la lame de la boîte. Retirez prudemment la boîte de l'ouvre-boîte.



8. Abaissez la tête de l'ouvre-boîte pour qu'elle repose sur la base. Nettoyez avec un chiffon humide entre chaque utilisation.

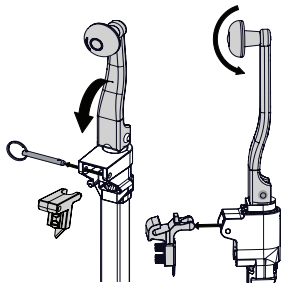
## NETTOYAGE

	<b>AVERTISSEMENT</b>
	<b>Danger - Lames coupantes.</b> Pour éviter les blessures, manipulez l'ouvre-boîte avec prudence.

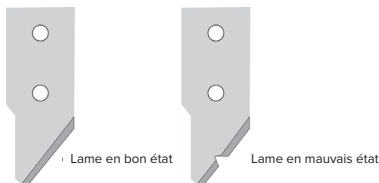
**AVIS :** Nettoyez l'appareil après chaque utilisation pour prolonger sa durée de vie, conserver l'aspect d'origine et éviter la corrosion de la lame par les acides alimentaires. Lavez exclusivement à la main ; le détergent du lave-vaisselle et autres produits chimiques alcalins peuvent endommager l'appareil.

9. Utilisez une brosse souple, de l'eau chaude et un détergent doux pour nettoyer toutes les surfaces de l'ouvre-boîte.

10. Relevez la poignée parallèlement à la tige, retirez la goupille (BCO-1, BCO-4), et retirez la cartouche de lame.



11. Vérifiez l'état de la lame. Remplacez la lame au besoin. Voir « Remplacement des lames » à la page 3.



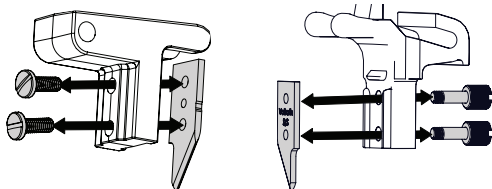
**AVIS : Un nettoyage agressif peut émousser les lames ou provoquer des blessures. Trempez ou vaporisez les lames pour les nettoyer.**

12. Rincez soigneusement les pièces avec de l'eau froide claire. Laissez les pièces sécher entièrement à l'air libre avant le remontage.
13. Vérifiez l'état de la couronne dentée et de la collerette. Remplacez-les si besoin. Voir « Remplacement des lames » à la page 3.

## REMPACEMENT DES LAMES

	<b>AVERTISSEMENT</b>
	<b>Danger - Lames coupantes.</b> Pour éviter les blessures, manipulez l'ouvre-boîte avec prudence.

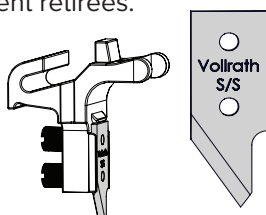
1. Enlevez la cartouche de lame.
2. Retirez les vis de la cartouche et la lame.



BCO 1, 4, 2000, 3000

BCO 5000, 6000, 7000

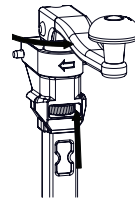
3. Jetez la lame dans un récipient prévu à cet effet.
4. Lavez la lame de rechange avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez soigneusement.
5. Montez la lame de rechange, lettres gravées tournées vers l'extérieur, sur la cartouche de lame, avec les vis préalablement retirées.



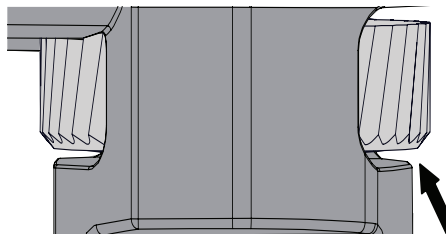
6. Réinstallez la cartouche de lame dans l'ouvre-boîte.

## REMPACEMENT DE LA COURONNE DENTÉE ET DE LA COLLERETTE

1. Retirez la cartouche de lame et vérifiez son bon état. En cas de dommages, se reporter à « Remplacement des lames » à la page 3.
2. Utilisez un tournevis plat pour maintenir la couronne dentée et tournez la poignée dans le sens anti-horaire pour dégager la couronne dentée.



3. Retirez la poignée, la collerette (BCO-4, 2000-7000), la rondelle, le ressort et la couronne dentée.
4. Vérifiez l'état de la couronne dentée. Si vous constatez des dommages, jetez la couronne dentée endommagée.
5. Installez la couronne dentée (de rechange) avec le bord biseauté en bas.



6. Vérifiez l'état de la collerette. En cas de dommages, voir l'étape 7. Si elle est en bon état passez à l'étape 8.
7. Jetez la collerette endommagée. Lavez la collerette de rechange avec de l'eau chaude et un détergent doux. Essuyez complètement avant mise en place.
8. Insérez le ressort et la rondelle. Alignez la collerette avec la tête de l'ouvre-boîte et insérez-la. BCO-1 : Le bord plat de la collerette fait face à la cartouche de lame.
9. Maintenez la couronne dentée en place, compressez l'ensemble et tournez la poignée dans le sens horaire jusqu'au serrage complet. Si besoin, utilisez un tournevis plat pour exercer une force opposée.

**AVIS : Un serrage excessif risque de provoquer des dommages et de rendre difficile le démontage ultérieur.**

10. Réinstallez la cartouche de lame dans l'ouvre-boîte.

## DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Mesure corrective
La boîte ne tourne pas	Couronne dentée usée.	Remplacez la couronne dentée. Voir « Remplacement de la couronne dentée et de la collerette » à la page 3.
Les couvercles ne sont pas coupés net.	La lame est endommagée ou usée.	Remplacez la lame Voir « Remplacement des lames » à la page 3.
La cartouche de lame ne tient pas dans le corps (Premium/CanMaster seulement).	La collerette est mal alignée.	Faites tourner la collerette jusqu'à ce que la cartouche glisse facilement dans la tête de l'ouvre-boîte.
	La collerette est endommagée.	Remplacez la collerette. Voir « Remplacement de la couronne dentée et de la collerette » à la page 3.

## SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur [vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com).

Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer l'appareil ou de remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company LLC. Pour des instructions, contactez les services techniques de Vollrath.

Lorsque vous contacterez les services techniques de Vollrath, tenez-vous prêt à fournir le numéro d'article, le numéro de modèle (s'il y a lieu), le numéro de série et le justificatif d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.

## GARANTIE DE LA VOLLRATH CO. LLC.

Cette garantie ne s'applique pas aux produits achetés pour un usage personnel, familial ou ménager, et la Vollrath Company LLC ne propose aucune garantie écrite aux acheteurs pour de telles utilisations.

La Vollrath Company LLC garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de malfaçons, comme indiqué dans notre déclaration complète de garantie. Dans tous les cas, la garantie entre en vigueur à la date d'achat par l'utilisateur initial indiquée sur le reçu. Tous les dommages subis lors d'une utilisation impropre ou abusive, ou résultant d'une modification ou bien d'un emballage inadapté lors d'un renvoi du produit pour une réparation sous garantie ne seront pas couverts par la garantie.

Pour des informations complètes sur la garantie, l'enregistrement des produits et l'annonce de nouveaux produits, consultez [vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com).

United States  
The Vollrath Company, L.L.C.  
Headquarters 1236 North 18th Street  
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201  
USA Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851 Main Fax: 800-752-5620  
or 920-459-6573 Canada Customer  
Service: 800-695-8560 Tech Services:  
[techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
[vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com)

Spain  
Vollrath Pujadas Sau.  
Ctra De Castanyet, 132  
PO Box 121  
17430 Santa Coloma De Farners  
Girona  
Spain  
Tel: +34972843201  
[info@pujadas.es](mailto:info@pujadas.es)

China  
Vollrath (Shanghai) Trading Limited Rm 906,  
Building A  
Hongwell Plaza  
1308 Lianhua Road  
Minhang District  
Shanghai, 201102  
Tel. 86-21-50589580  
[info@pujadas.es](mailto:info@pujadas.es)

Mexico  
Vollrath de Mexico S. de R.L.  
de C.V. Periferico Sur No.  
7980 Edificio 2-C Col. Santa  
Maria Tequepexpan 45601  
Tlaquepaque, Jalisco | Mexico Tel:  
+52-33-3133-6767  
Tel: +52-33-3133-6769  
Fax: +52-33-3133-6768