



# PROFESIONALI RANKINĖ SULČIASPAUDĖ CANCAN CAN0103,CAN0106

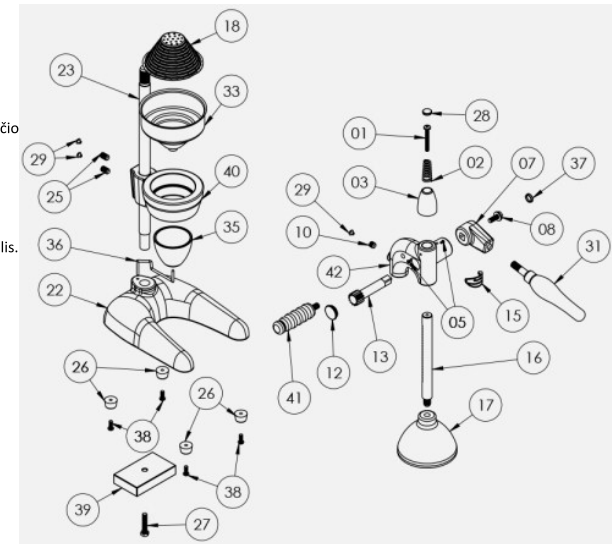
## NAUDOTOJO VADOVAS

### ORIGINALIOSIOS NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Dėkojame, kad pasirinkote šį prietaisą. Prašome prieš naudojimą perskaityti visas instrukcijas ir prietaisą naudoti tik pagal paskirtį. Išsaugokite šias instrukcijas naudojimui ateityje.

#### 1. Sudedamosios dalys:

1. YB M6x50 varžtas.
2. Viršutinė spyruoklė
3. Plastikinis dangtelis.
5. M3x6 varžtas.
7. Rankenėlė.
8. AA M8x20 varžtas.
10. M 10x10 varžtas (nerūdijančio plieno).
12. Plastikinė sklendė.
13. Padavimo pavara.
15. Profesionalaus tipo dalis.
16. Nuspaudimo kaušelio strypelis.
17. Nuspaudimo kaušelis.
18. Nerūdijančio plieno sietelis.
22. Pagrindas.
23. Stovas.
25. M10x16 varžtai.
26. Plastikinės dalys.
27. AA M8x40 varžtas.
28. Plastikinis dangtelis.
29. Varžtų dangteliai.
31. Rankena.
33. Nuspaudimo indelis.
35. Lašintuvas.
36. Lašintuvo laikiklis.
37. Apsauginė dalis.
38. M6x16 varžtas.
39. Svarmuo.
40. Indelio laikiklis.
41. Rankenėlė.
42. Nuspaudimo strypelio laikiklis.

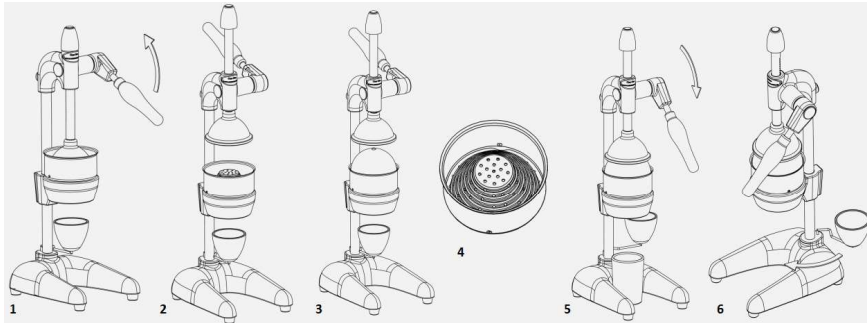


## 2. Funkcionalumas:

Rankinė sulčiaspaudė gali būti naudojama profesionaliai viešbučiuose, restoranuose, prekybos centruose, parduotuvėse, kavinėse, mugių metu ir visur, kur tik gali reikėti išspausti didelius kiekius šviežių apelsinų, mandarinų, granatų, greipfrutų ir citrinų sulčių neįdedant didelių pastangų.

## 3. Naudojimas:

1. Išimkite prietaisą iš dėžės ir pastatykite ant lygaus, kieto ir neslidaus paviršiaus, kur prietaisą naudosite.  
**DĖMESIO:** visuomet kelkite prietaisą, laikydami už pagrindo, o ne rankenos ar viršutinių dalių.  
**ĮSPĖJIMAS:** nenaudokite prietaiso prie karščio šaltinių, kaip viryklė, orkaitė ir kt., nes didelis karštis gali pažeisti plastikinę prietaiso dalis.
2. Įsitikinkite, kad prietaisas prieš naudojimą yra švarus. Ypač sąlytį su maistu turinčios dalys, kaip indelis ir sietelis.  
**DĖMESIO:** nenaudokite prietaiso šlapiomis rankomis, taip pat ypač daug drėgmės turinčioje aplinkoje.
3. Perpjaukite peiliu norimus spausti vaisius (granatus, apelsinus, mandarinus, greipfrutus, citrinas) per pusę. Prieš perpjaudami vaisius visuomet nuplaukite.
4. Pakelkite prietaiso rankeną į viršų, kad tarp nuspaudimo preso ir sietelio susidarytų reikiamas tarpas vaisiaus pusei įdėti (1–2 pav.).
5. Padėkite vaisiaus pusę ant sietelio perpjauta puse žemyn (3 pav.)  
**PASTABA:** tarp nuspaudimo indelio ir sietelio yra prispaudimo sistema, apsauganti sietelį nuo pakilimo spaudimo proceso metu. Įsitikinkite, kad sietelis yra pilnai įdėtas į nuspaudimo indelį (4 pav.)
6. Pastatykite stiklinę ar puodelį, kurį norite pripildyti šviežiai spaustomis sultimis po nuspaudimo indeliu (5 pav.)  
**DĖMESIO:** lašintuvas yra skirtas surinkti iš nuspaudimo indelio po sulčių spaudimo išlašėjusias sultis. Padėkite lašintuvą po nuspaudimo indeliu iš karto, kai tik baigsite spausti sultis (6 pav.).
7. Nuspauskite rankeną žemyn, kad išspautumėte sultis iš vaisiaus..
8. Kai baigsite spausti sultis, pakelkite rankeną, kad galėtumėte išimti vaisių išspaudas iš sietelio.



## 4. Valymas:

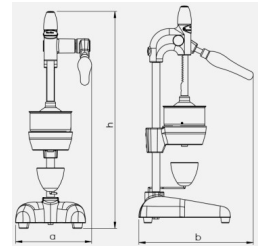
1. Prieš pirmąjį naudojimą kruopščiai nuvalykite visas prietaiso dalis, kurios turi sąlytį su maistu.
2. Prietaisą ir ypač sietelį su nuspaudimo indeliu galima valyti kelis kartus per dieną. Tai priklauso nuo naudojimo dažnumo.
3. Dažniausiai valyti reikia sietelį ir nuspaudimo indelį. Šias dalis galite plauti po tekančiu šiltu vandeniu. Sietelį ir indelį būtina valyti, nes kitu atveju mažesnis prietaiso darbo efektyvumas, ant dalių kaupsis bakterijos.
4. Valykite nuspaudimo kaušelio vidų drėgna šluoste bent kartą per dieną, prietaisą naudojant.  
**ĮSPĖJIMAS:** nuspaudimo kaušelis yra pritvirtintas prie strypelio specialiais kljais. Nemėginkite kaušelio nuimti.
5. Po kiekvieno naudojimo nuvalykite prietaisą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste, paskui nusausinkite sausa šluoste.  
**DĖMESIO:** niekada neplaukite prietaiso po vandens srove ir nemerkite į vandenį. Nenaudokite valymui jokių spec. priemonių, ploviklių, skiediklių, baliklių ir kt. Nenaudokite valymui karštesnio nei 40°C vandens, išskyrus nuspaudimo indelį ir sietelį.
6. Ruošiantis ilgesnį laiką nenaudoti prietaiso, po valymo ir nusausinimo, įdėkite prietaisą į dėžę ir maišelį, kad prietaisas turėtų kuo mažiau kontakto su oru. Taip supakuotą prietaisą laikykite tamsioje vietoje, kambario temperatūroje.

## 5. Pasitaikančių problemų sprendimas

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Rankena nesisuka arba sukasi sunkiai.	1. Nuspaudimo strypelis deformuotas. 2. Padavimo pavara deformuota. 3. Oksidacija ant padavimo pavaros	1. Kreipkitės į servisą. 2. Kreipkitės į servisą. 3. Išimkite ir sutepinkite padavimo pavara.
Vaisiai nėra gerai išspaudžiami arba sultys negeros kokybės.	1. Naudojami spaudimui netinkami apelsinai. 2. Sietelis netinkamai įtvirtintas nuspaudimo indelyje. 3. Nepakankamai nuspausta rankena.	1. Naudokite apelsinus, tinkamus spaudimui. 2. Patikrinkite sietelį ir indelį, kaip parodyta 4 pav. 3. Pamėginkite iš naujo nuspausti rankeną,
Po sunkimo sultys laša iš nuspaudimo indelio.	Tai normalu.	Po spaudimo padėkite lašintuvą po indeliu.
Nors prietaisas padėtas ant lygaus pagrindo, jis vis tiek juda.	Plastikinės dalys susidėvėjo.	Kreipkitės į servisą.
Po spaudimo rankena negrįžta atgal.	1. Viršutinė spyruoklė deformuota. 2. Viršutinis varžtas atsilaisvinęs.	1. Kreipkitės į servisą. 2. Priveržkite atsuktuvu.

## 6. Pagrindiniai techniniai parametrai:

Indelio skersmuo	11 cm
Sietelis	Nerūdijančio plieno
Plotis (a)	18 cm
Gylis (b)	30 cm
Aukštis (h)	55,5 cm
Svoris	5,7 kg



UAB „Krinona“ autorizuotas techninės priežiūros (serviso) centras

Raudondvario pl.162, Kaunas

tel.: (8-37) 215104, mob.tel. 864033213, 865594090

Daugiau informacijos:

[www.krinona.lt](http://www.krinona.lt)