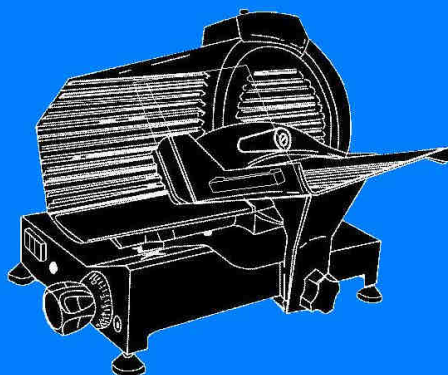


KRAJALNICA

Instrukcja obsługi



CAS POLSKA 2016

Spis treści:

1. Ważne informacje przed rozpoczęciem eksploatacji.....	3
1.1. Środki ostrożności.....	3
2. Wstęp.....	6
3. Instalacja krajalnicy i przygotowanie do uruchomienia.....	6
3.1. Rozpakowanie krajalnicy.....	6
3.2. Zalecane warunki eksploatacji.....	7
4. Ogólny widok krajalnicy i jej podstawowe elementy.....	10
5. Obsługa krajalnicy.....	12
5.1. Krojenie.....	12
5.2. Czyszczenie krajalnicy i konserwacja.....	13
5.3. Ostrzenie noża.....	15
6. Specyfikacja danych technicznych.....	18
7. Lista części zamiennych.....	23
8. Deklaracja zgodności CE.....	25
9. Ochrona środowiska.....	26

1. Ważne informacje przed rozpoczęciem eksploatacji.

1.1. Środki ostrożności.

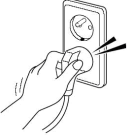
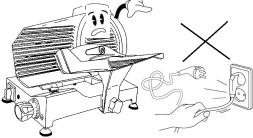
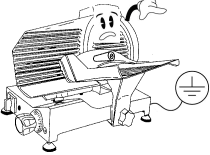
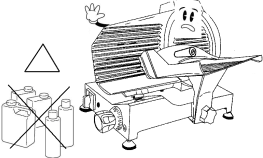
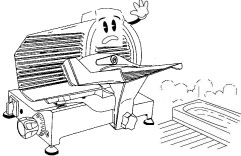
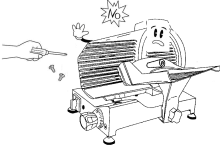
Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi krajalnicy.

Znajomość instrukcji obsługi pozwoli na bezpieczną eksploatację, umożliwi pełne wykorzystanie wszystkich jego możliwości. W przypadku odsprzedaży krajalnicy niniejszą instrukcję należy przekazać wraz z urządzeniem nowemu użytkownikowi.

Prosimy o przestrzeganie następujących zaleceń dotyczących osobistego bezpieczeństwa oraz bezpiecznego korzystania z urządzenia.



Uwaga!

<p><u>Wtyczkę włączaj</u> do gniazda z bolcem zerującym <u>zachowując ostrożność!</u></p> <p>Używaj tylko oryginalnych kabli.</p> 	<p>Wyłączając wtyczkę prądową z gniazda nie ciągnij za kabel zasilający!</p> <p>Może to spowodować porażenie prądem!</p> 	<p>Krajalnica musi być uziemiona.</p> <p>Uziemienie zapewnia bezpieczną eksploatację.</p> 
<p>Nie używaj krajalnicy w pobliżu materiałów łatwopalnych, gdyż może to spowodować pożar!</p> 	<p>Nie zanurzaj krajalnicy w wodzie ani nie polewaj jej strumieniem wody, gdyż grozi to niebezpieczeństwem porażenia prądem lub uszkodzenia.</p> <p>Do czyszczenia ściereczki zwilżonej środkiem myjącym.</p> 	<p>W przypadku uszkodzenia wagi należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem firmy CAS.</p> <p>Nie dokonuj napraw samodzielnie!</p> 



UWAGA! PODSTAWOWE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Krajalnica może być obsługiwana wyłącznie przez przeszkolony personel, zaznajomiony zasadami dotyczącymi użytkowania oraz zachowania bezpieczeństwa zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Krajalnica może jedynie służyć do krojenia porcji wędlin w małych lub średnich ilościach w placówkach handlowych.
- Krajalnica nie jest przystosowana do pracy ciągłej. Nie jest ona urządzeniem przeznaczonym do użytkowania na skalę przemysłową
- Urządzenie jest wyposażone w system wymaganych zabezpieczeń, należy jednak unikać kontaktu z ostrzem oraz ruchomymi częściami urządzenia. Spełnianie wymogów bezpieczeństwa zawartych w Normie EN 1974:2000 nie eliminuje w pełni niebezpieczeństwa skaleczenia.
- Jeżeli krajalnica nie jest używana, pokrętko ustawiaki grubości należy ustawić w pozycji „0”.
- Niedopuszczalne jest używanie rąk, do trzymania krojonego artykułu podczas operacji krojenia.
- Aby dociskać artykuł w trakcie krojenia, używać wyłącznie przeznaczonego do tego celu docisku!
- Docisk oraz stół podawczy należy trzymać wyłącznie za przeznaczone do tego celu uchwyty!
- Przed rozpoczęciem czynności związanych z czyszczeniem krajalnicy upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od źródła zasilania.
- Okresowo sprawdzać stan kabli oraz elementy elektryczne,
- Nigdy nie używać krajalnicy do krojenia zamrożonej żywności, mięsa i ryb z kośćmi lub innych produktów niebędących żywnością.
- Jeżeli nóż w wyniku zużycia ulegnie zużyciu, tak, że niej jest możliwe jego ostrzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem CAS w celu wymiany noża na nowy. Konstrukcja ostrzarki uniemożliwia ostrzenie zużytego noża.

- W przypadku uszkodzenia krajalnicy nigdy nie przeprowadzać samodzielnych napraw na własną rękę, zawsze skontaktować się z autoryzowanym serwisem CAS.
- Krajalnica jest przystosowana do eksploatacji w normalnych warunkach zgodnym z opisanymi w punkcie 3.2 niniejszej instrukcji. Niezastosowanie się do poniższych zaleceń dotyczących warunków eksploatacji może być przyczyną nieprawidłowego funkcjonowania krajalnicy i zagrożenia bezpieczeństwa użytkownika!

2. Wstęp.

Dziękujemy za zakup krajalnicy CAS Corporation.

Dzięki ścisłej kontroli podczas produkcji, nowoczesnej konstrukcji i wysokiej jakości wykonania krajalnicy CAS są produktem niezawodnym, o najwyższych standardach użytkowych. Ufamy, że nasz produkt spełni wszystkie Państwa potrzeby i oczekiwania.

Niniejsza instrukcja pomoże Państwu w instalacji urządzenia oraz w jego bezpiecznej obsłudze.

Prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją i przestrzeganie zawartych w niej wskazówek.

Autoryzowani Sprzedawcy Produktów CAS będą służyć Państwu pomocą w zaopatrzeniu w opcjonalne wyposażenie, oraz będą służyć Państwu pomocą przeszkoleniu personelu oraz w każdym aspekcie eksploatacji krajalnicy.

3. Instalacja krajalnicy i przygotowanie do uruchomienia.

3.1. Rozpakowanie krajalnicy.

Krajalnica dostarczana jest w opakowaniu fabrycznym.

Opakowanie zawiera jedną sztukę kompletnego urządzenia o ciężarze zależnym

od modelu, wskazanym w specyfikacji technicznej na końcu niniejszej instrukcji.

Kompletacja urządzenia:

- krajalnica kompletna z naniesionym oznaczeniem CE (nie zrywać!!!).
- instrukcja obsługi w języku polskim
- **Deklaracja Zgodności CE - Zachować!**
- karta gwarancyjna.

W celu wyjęcia z opakowania, chwycić urządzenie za podstawę, unieść i postawić na stabilnej powierzchni. Nie chwycić za osłony noża, stół podawczy, ani za ostrzarkę.



Uwaga!

Przy wyjmowaniu urządzenia z opakowania zachować szczególną ostrożność, ze względu na zagrożenie skaleczeniem.

Po rozpakowaniu i wyjęciu krajalnicy wraz z akcesoriami z opakowania należy ustawić ją w miejscu odpowiadającym zalecanym warunkom eksploatacji opisanym w punkcie 3.2.

Opakowanie krajalnicy wraz z wewnętrznymi elementami zabezpieczającymi należy zachować w celu zapewnienia w przyszłości możliwości bezpiecznego transportu urządzenia.

3.2. Zalecane warunki eksploatacji.

Zarówno miejsce, w którym przeprowadzane jest uruchomienie krajalnicy, jak również miejsce, w którym będzie ona eksploatowana powinno odpowiadać opisanym niżej

warunkom eksploatacji.



UWAGA!

Niezastosowanie się do poniższych zaleceń dotyczących warunków eksploatacji może być przyczyną nieprawidłowego funkcjonowania krajalnicy i zagrożenia bezpieczeństwa użytkownika!

Warunki środowiska eksploatacyjnego:

- krajalnica powinna być ustawiona w sposób uniemożliwiający jej samoistne przemieszczenie się, na suchym, płaskim i stabilnym podłożu w miejscu zapewniającym wygodny dostęp do wszystkich elementów funkcjonalnych krajalnicy, ze szczególnym uwzględnieniem dostępu do wyłącznika.
- krajalnica może być eksploatowana w zakresie temperatur podanym w parametrach technicznych (od -10 °C do +40°C)
- krajalnice spełniają wymogi zawarte w regulacjach nr EN1974:2000, EN 335/1/ EN 335-2-14. Izolacja wszystkich elementów elektrycznych umożliwia instalowanie krajalnicy w wilgotnych pomieszczeniach.
- przy gwałtownej zmianie temperatury otoczenia przekraczającej 5°C (Np. wniesienie zimnego urządzenia do ogrzewanego pomieszczenia) przed włączeniem zasilania, konieczna jest aklimatyzacja krajalnicy przez ok. 2-3 godziny, w celu odparowania skondensowanej wilgoci.
- **środowisko pracy krajalnicy powinno być wolne od oparów substancji łatwopalnych oraz agresywnych chemicznie.**



Uwaga!

Niezastosowanie się grozi niebezpieczeństwem spowodowania wybuchu oparów!

Warunki zasilania:

- Krajalnica powinna być zasilana ze sprawnego technicznie gniazda zasilającego sieci prądu zmiennego 230 V posiadającego bolec zerujący.
- Kabel zasilający należy prowadzić w sposób który nie będzie powodował zagrożenia potknięciem lub upadkiem.



Uwaga!

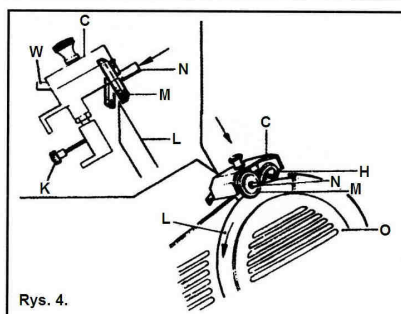
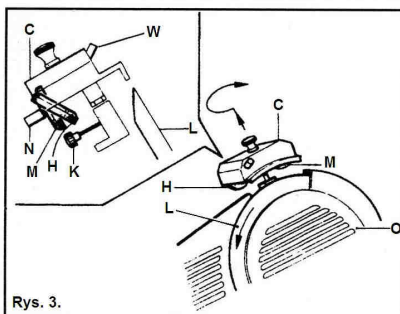
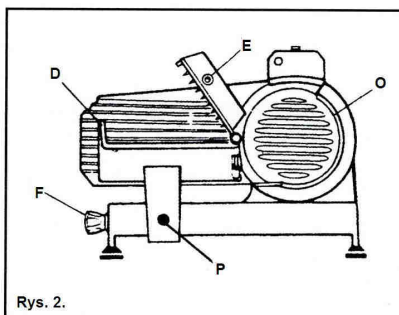
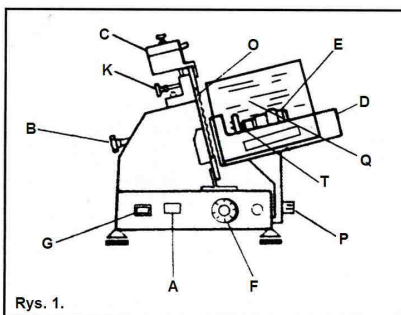
W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia kabla zasilającego lub jego zamocowania, aby uniknąć niebezpieczeństwa zagrożenia porażenia prądem, bezwzględnie należy natychmiast odłączyć kabel zasilający wagę od gniazda zasilającego i dokonać stosownej naprawy w najbliższym autoryzowanym punkcie serwisowym CAS.

Inne warunki:

- ze względów higienicznych należy dbać o czystość urządzenia.
- w przypadku stwierdzenia awarii krajalnicy należy niezwłocznie wyłączyć zasilanie i skontaktować się z najbliższym autoryzowanym punktem serwisowym CAS.
- w przypadku stwierdzenia uszkodzenia osłon zabezpieczających krajalnicy należy niezwłocznie wyłączyć zasilanie i skontaktować się z najbliższym autoryzowanym punktem serwisowym CAS.

- nigdy nie dokonywać prób samodzielnej naprawy krajalnicy.

4. Ogólny widok krajalnicy i jej podstawowe elementy



Opis oznaczeń elementów krajalnicy przedstawionych na rysunkach

A) Tabliczka znamionowa oraz znak CE

B) Galka mocująca pokrywę noża (O)

C) Ostrzarka

D) Stół podawczy z uchwytem

E) Uchwyt docisku

F) Gałka ustawiająca grubości plasterów

G) Przełącznik Start/Stop

H) Tarcza ścierna - ostrząca

K) Gałka mocująca ostrzarkę (C)

L) Nóż (tarcza)

M) Tarcza ścierna - gładzak

N) Przycisk tarczy ścierniej - gładzaka (M)

O) Pokrywa noża

P) Gałka mocująca sanie

T) Docisk

W) Przycisk tarczy ścierniej - ostrzącej (H)

Q) Osłona zabezpieczenia palców i kciuka

Opis oznaczeń przełącznika **Start/Stop**:

OZNACZENIA NA PRZYCISKU	FUNKCJA
I	Przycisk włączenia krawalnicy START (Zielony).
O	Przycisk wyłączenia krawalnicy STOP (Czerwony).

Zależnie od modelu krawalnicy, lampka sygnalizująca włączenie krawalnicy może być wbudowana w przełącznik stanowiąc jego integralną część lub może być umieszczona w jego pobliżu.

5. Obsługa krajalnicy

5.1. Krojenie



Uwaga:

Zagrożenie skałeczeniem!

Nie dokonywać żadnych operacji rękami w pobliżu obszaru pracy noża!

Niedopuszczalne jest używanie rąk do bezpośredniego trzymania krojonego artykułu podczas operacji krojenia!

Aby dociskać artykuł w trakcie krojenia, należy używać wyłącznie przeznaczonego do tego celu dociskacza (E)!

Dociskacz (E) oraz stół podawczy (D) należy trzymać wyłącznie za przeznaczone do tego celu uchwyty!

Inny sposób trzymania stołu podawczego i dociskacza stwarza zagrożenia uszkodzenia ciała ze strony pracującego noża, oraz stołu podawczego z saniami.

Nigdy nie kroić zamrożonej żywności, mięsa z kośćmi, warzyw, ryb ani produktów nie będących żywnością.

Krajalnica może być obsługiwana wyłącznie przez personel przeszkolony w zakresie obsługi krajalnicy, zaznajomiony zasadami dotyczącymi użytkowania oraz zachowania bezpieczeństwa zawartymi w niniejszej instrukcji.

Czynności w czasie krojenia:

- a) Sprawdź czy krajalnica jest wyłączona przełącznikiem (G), a nóż nie obraca się.
- b) Połóż krojony artykuł na stole podawczym (D) i umieść pod dociskaczem (E).

- c) Dostosuj grubość kojenia gałką ustawiaika grubości plastrów (F) zgodnie z umieszczoną na niej podziałką, określającą pożądaną grubość plastra.
- d) Włącz krajalnicę zielonym przyciskiem „I” - START przełącznika (G) i upewnij się, że rotacja ostrza (L) odbywa się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- e) Aby kroić, chwyć za uchwyt stołu podawczego (D) i uchwyt dociskacza (E), a następnie przesuwaj stół podawczy ręcznie, spokojnym ruchem posuwisto-zwrotnym, jednocześnie lekko dociskając krojony artykuł dociskaczem (E) w kierunku do płaszczyzny pracy noża.
- f) Po zakończeniu krojenia wyłącz krajalnicę czerwonym przyciskiem „O” – STOP przełącznika (G) i ustaw gałkę ustawiaika grubości plastrów w pozycji „0”.
- g) Zdejmij z powierzchni roboczej plastry krojonego artykułu oraz pozostałą jego część ze stołu podawczego.

5.2. Czyszczenie krajalnicy i konserwacja



Uwaga:

W czasie czyszczenia krajalnicy zachować szczególną ostrożność, ze względu na zagrożenie skaleczeniem.

Przed rozpoczęciem czyszczenia krajalnicy, wyłącz urządzenie czerwonym przyciskiem „O” - STOP przełącznika (G) i odłącz przewód zasilający krajalnicę od gniazda zasilającego. Sprawdź czy gałką ustawiaika grubości plastrów (F) jest umieszczona w położeniu zerowym.

Krajalnica może być czyszczona wyłącznie przez personel przeszkolony w zakresie obsługi krajalnicy, zaznajomiony zasadami dotyczącymi użytkowania oraz zachowania bezpieczeństwa zawartymi w niniejszej instrukcji.

Krajalnicę należy czyścić z zachowaniem szczególnej ostrożności raz dziennie po jej użyciu.



Uwaga:

Nie zanurzaj krajalnicy w wodzie ani nie polewaj jej strumieniem wody, gdyż grozi to niebezpieczeństwem porażenia prądem lub uszkodzenia urządzenia.

Do czyszczenia używaj ściereczki zwilżonej środkiem myjącym.

Stosuj delikatne myjące środki dezynfekujące zawierające alkohol.

Nie wolno używać produktów zawierających substancje ściernie ani składniki agresywne chemicznie (kwasy, ługi). Użycie takich środków grozi nieodwracalnym zniszczeniem powierzchni roboczych krajalnicy.

Przed rozpoczęciem czyszczenia ustaw gałkę ustawiaika grubości plastrów w pozycji „0”.

Aby wyczyścić nóż (L) zdejmij pokrywę noża (O) przez odkręcenie gałki mocującej pokrywę (B) (Rys.1.).

Po oczyszczeniu noża krajalnicy załóż pokrywę noża i zamocuj ją dokręcając gałką mocującą pokrywę.

Wszystkie przesuwane części posmaruj olejem wazelinowym.

Do smarowania i konserwacji nie stosować tłuszczów i olejów jadalnych!

W przypadku dłuższej przerwy w eksploatacji, pokrętko ustawiaika grubości należy ustawić w pozycji „0”, a całą krajalnicę należy oczyścić i zakonserwować przez posmarowanie olejem wazelinowym. Przed ponownym użyciem oczyścić krajalnicę z oleju wazelinowego.

5.3. Ostrzenie noża

Ostrzeniu podlega wyłącznie nóż standardowy.

Ostrzenie noży teflonowanych i ząbkowanych grozi ich zniszczeniem!



Ostrożnie!

W czasie ostrzenia noża krajalnicy zachować szczególną ostrożność, ze względu na zagrożenie skaleczeniem.

Ostrzenie noża krajalnicy może być przeprowadzane wyłącznie przez personel przeszkolony w zakresie obsługi krajalnicy, zaznajomiony zasadami dotyczącymi użytkowania oraz zachowania bezpieczeństwa zawartymi w niniejszej instrukcji.

Ostrzenie należy przeprowadzać zawsze, kiedy występują problemy w trakcie z krojenia („szarpanie” lub „wciąganie” plasterków przez ostrze).

Częstotliwość ostrzenia zależy od rodzaju krojonych produktów.

Opis operacji ostrzenia:

a) Wyłącz urządzenie czerwonym przyciskiem „0”- STOP przełącznika (G) i odłącz przewód zasilający krajalnicę od gniazda zasilającego.

- b) Ustaw gałkę ustawiającą grubości plastrów w pozycji „0”.
- c) Dokładnie oczyść ostrze noża (L) używając alkoholu w celu usunięcia tłuszczu.
- d) Sprawdź stan tarcz ściemych ostrzarki. W przypadku stwierdzenia znacznego zużycia, wyszczerbienia ukruszenia lub pęknięcia tarczy ściemej, tarczę należy wymienić na nową właściwego rodzaju. Zwróć uwagę, że tarcza ostrząca i tarcza gładzaka różnią się od siebie wielkością ziarna, dlatego nigdy nie należy zamieniać tarcz ze sobą miejscami.
- e) Poluzuj gałkę mocującą ostrzarkę (K), wciągnij do góry zespół ostrzarki (C) i obróć do położenia roboczego zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara o 180° (Rys.3).
- Opuść w dół zespół ostrzarki (C) i ustal jego położenie dokręcając gałkę mocującą (K).
- f) Podłącz przewód zasilający krajalnicę do gniazda zasilającego.
- g) Włącz krajalnicę zielonym przyciskiem „I”- START przełącznika (G). Wciśnij przycisk (W) (Rys.4), aby docisnąć do noża tarczę ściemną ostrzącą (H). Operacja ostrzenia noża powinna trwać ok. 5 sekund.
- h) Naciśnij przycisk (N) (Rys.4), aby docisnąć do wirującego noża (L) tarczę ściemną gładzaka (M). Operacja wygładzania noża powinna trwać ok. 5 sekund
- i) Wyłącz krajalnicę czerwonym przyciskiem „O” - STOP przełącznika (G) i odłącz przewód zasilający krajalnicę od gniazda zasilającego, poluzuj gałkę mocującą ostrzarkę (K), wyciągnij do góry zespół ostrzarki (C) i obróć do położenia spoczynkowego - przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara o 180° (Rys.3).
- Opuść w dół zespół ostrzarki (C) i ustal jego położenie dokręcając gałkę mocującą (K).
- j) Dokładnie oczyść ostrze noża (L) używając alkoholu w celu usunięcia zanieczyszczeń powstałych w trakcie ostrzenia.
- k) Podłącz przewód zasilający krajalnicę do gniazda zasilającego.

l) Włącz krajalnicę zielonym przyciskiem „I”- START przełącznika (G) i skontroluj jakość krojenia. Jeżeli nóż nie został dostatecznie naostrzony, można powtórzyć proces ostrzenia.

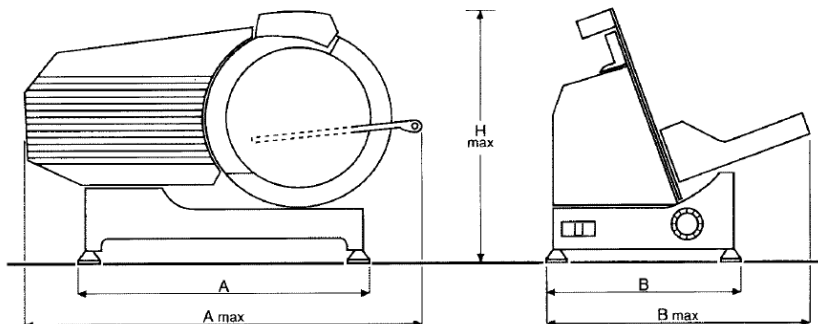


Uwaga:

Jeżeli nóż w wyniku zużycia ulegnie starciu i jego średnica zmniejszy się tak, że nie jest możliwe jego ostrzenie ostrzarką, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem CAS w celu wymiany noża na nowy.

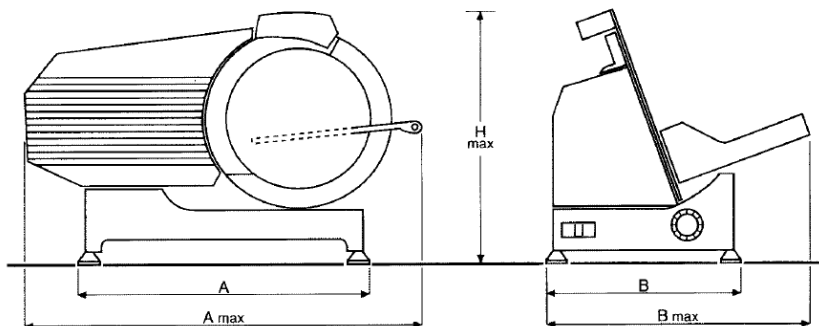
Konstrukcja ostrzarki uniemożliwia ostrzenie zużytego noża.

6. Specyfikacja danych technicznych

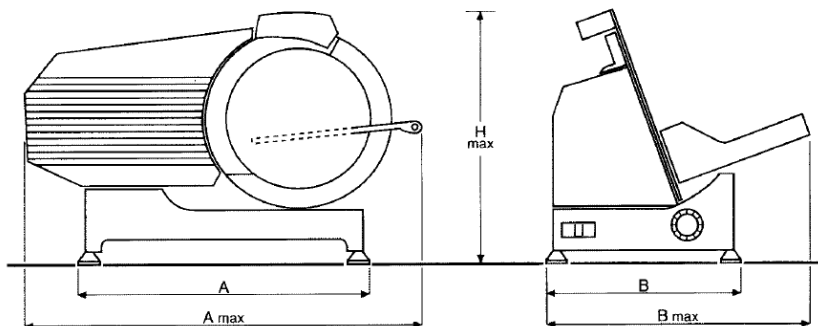


Wymiary krajalnic – patrz wartości podane w tabeli

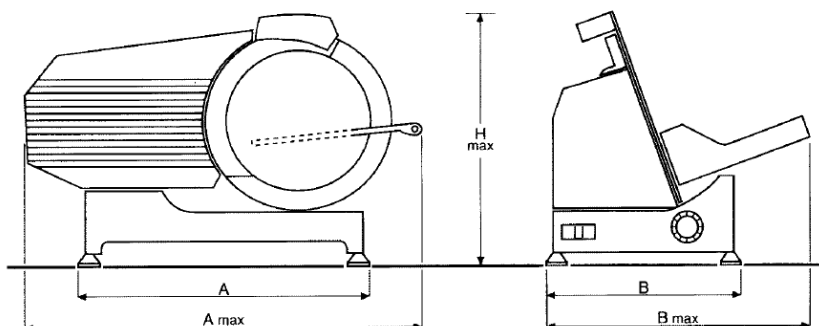
Krajalnice grawitacyjne CAS ECO			
MODEL	CAS 220 CE ECO	CAS 250 CE ECO	CAS 275 CE ECO
Średnica noża standardowego (mm):	220 mm	250 mm	275 mm
Gabaryty (mm):	A - 470mm A _{max} - 580mm B - 310mm B _{max} - 470mm H _{max} - 370mm	A - 470mm A _{max} - 580mm B - 310mm B _{max} - 470mm H _{max} - 370mm	A - 470mm A _{max} - 580mm B - 310mm B _{max} - 470mm H _{max} - 390mm
Masa całkowita:	15kg	16kg	17kg
Moc silnika:	170W	210W	210W
Zasilanie:	Sieć AC 230VA		
Zakres temperatur pracy:	-10 ~ +40 °C		
Opcje:	Nóż teflonowany do serów, Nóż teflonowany żąbkowany do sera i chleba, Nóż żąbkowany do chleba		



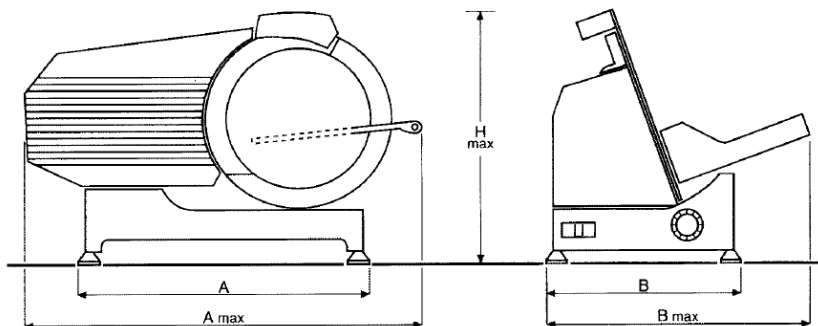
Krajalnice grawitacyjne CAS ECO				
MODEL	CAS 300 CE ECO	CAS 300E CE ECO	CAS 330 CE ECO	CAS 350 CE ECO
Średnica noża standardowego (mm):	300 mm	300 mm	330 mm	350 mm
Gabaryty (mm):	A - 550mm A _{max} - 690mm B - 370mm B _{TEK} - 560mm H _{max} - 440mm	A - 490mm A _{max} - 600mm B - 330mm B _{TEK} - 480mm H _{max} - 420mm	A - 550mm A _{max} - 700mm B - 370mm B _{TEK} - 560mm H _{max} - 460mm	A - 620mm A _{max} - 800mm B - 465mm B _{TEK} - 580mm H _{max} - 480mm
Masa całkowita:	26,5kg	20,5kg	28kg	32kg
Moc silnika:	240W	210W	270W	370W
Zasilanie:	Sieć AC 230V			
Zakres temperatur pracy:	-10 ~ +40 °C			
Opcje:	Nóż teflonowany do serów, Nóż teflonowany żąbkowany do sera i chleba, Nóż żąbkowany do chleba			



Krajalnice grawitacyjne CAS PROF			
MODEL	CAS 250 CE PROF	CAS 275 CE PROF	CAS 300 CE PROF
Średnica noża standardowego (mm):	250 mm	275 mm	300 mm
Gabaryty (mm):	A - 470mm A _{max} - 580mm B - 310mm B _{max} - 470mm H _{max} - 370mm	A - 470mm A _{max} - 580mm B - 310mm B _{max} - 470mm H _{max} - 390mm	A - 550mm A _{max} - 690mm B - 370mm B _{max} - 560mm H _{max} - 440mm
Masa całkowita:	16kg	17kg	26,5kg
Moc silnika:	210W	210W	240W
Zakres temperatur pracy:	-10 ~ +40 °C		
Zasilanie:	Sieć 230VAC/12V DC		
Opcje:	Nóż teflonowany do serów, Nóż teflonowany ząbkowany do sera i chleba, Nóż ząbkowany do chleba		



Krajalnice grawitacyjne CAS PROF			
MODEL	CAS 300E CE PROF	CAS 330 CE PROF	CAS 350 CE PROF
Średnica noża standardowego (mm):	300 mm	330 mm	350 mm
Gabaryty (mm):	A - 490mm A _{max} - 600mm B - 330mm B _{max} - 480mm H _{max} - 420mm	A - 550mm A _{max} - 700mm B - 370mm B _{max} - 560mm H _{max} - 460mm	A - 550mm A _{max} - 710mm B - 430mm B _{max} - 570mm H _{max} - 470mm
Masa całkowita:	21,5kg	28kg	32kg
Moc silnika:	210W	270W	370W
Zasilanie:	Sieć 230VAC/12V DC		
Opcje:	Nóż teflonowany do serów, Nóż teflonowany ząbkowany do sera i chleba, Nóż ząbkowany do chleba		



Krajalnice grawitacyjne CAS PROF			
MODEL	CAS 300 GEAR CE PROF	CAS 350 GEAR CE PROF	CAS 350V GEAR CE PROF
Średnica noża standardowego (mm):	300 mm	350 mm	350 mm
Gabaryty (mm):	A - 620mm A _{max} - 800mm B - 465mm B _{max} - 560mm H _{max} - 460mm	A - 620mm A _{max} - 800mm B - 465mm B _{max} - 580mm H _{max} - 480mm	A - 620mm A _{max} - 800mm B - 465mm B _{max} - 720mm H _{max} - 700mm
Masa całkowita:	38kg	42kg	46kg
Moc silnika:	370W	370W	370W
Zasilanie:	Sieć 230VAC/12V DC		
Opcje:	Nóż teflonowany do serów, Nóż teflonowany ząbkowany do sera i chleba, Nóż ząbkowany do chleba		

Uwaga:

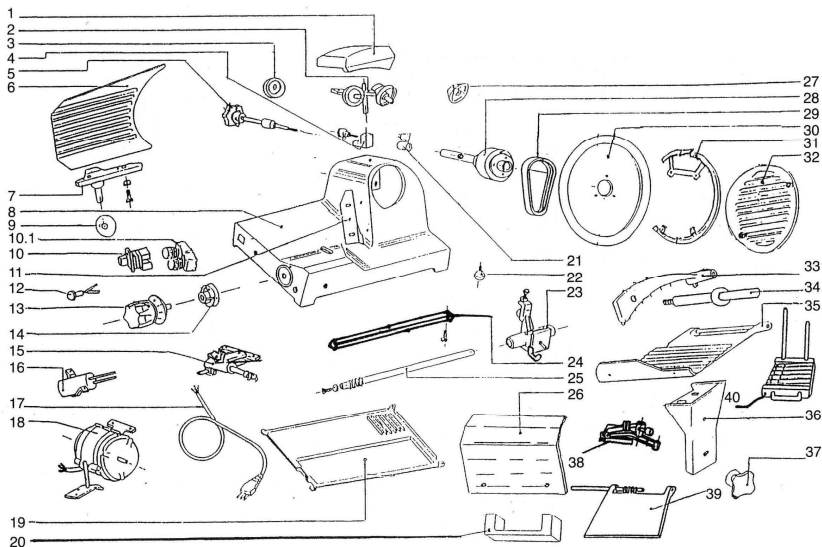
Na skutek rozwoju technicznego wyrobu, specyfikacja może ulec zmianie bez konieczności powiadomienia przez producenta.

Informacje podane na tabliczce znamionowej:

- Dane identyfikacyjne wytwórcy.
- Oznaczenie typu urządzenia.
- Numer seryjny
- Moc znamionowa

7. Lista części zamiennych

**Budowa - Krajalnice grawitacyjne oraz poziome, zgodne z normami CE
z pierścieniem ochronnym i blokadą ruchu platformy wózka.**



Lista części zamiennych:

W zamówieniu należy podać oznaczenie modelu krajalnicy z tabliczki znamionowej.

- 1- Pokrywa ostrzarki stałej
- 2- Ostrzarka stała
- 3- Tarcza ścierna - ostrząca
- 4- Wspornik ostrzarki i gałka blokady ostrzarki
- 5- Gałka mocująca pokrywę noża
- 6- Płyta oporowa
- 7- Wspornik płyty oporowej
- 8- Korpus krajalnicy z powierzchnią odbiorczą
- 9- Pokrywa otworu korpusu krajalnicy
- 10- Przełącznik Start/Stop (z wbudowaną lampką sygnalizacyjną, gdy w modelu nie występuje oddzielna lampka -12)

- 10.1- Ostrona przełącznika
- 11- Deflektor
- 12- Lampka sygnalizacyjna (występuje, gdy w krajalnica posiada przełącznik bez wbudowanej lampki sygnalizacyjnej)
- 13- Gałka ustawiaika grubości plastrów
- 14- Krzywka ustawiaika grubości plastrów
- 15- Dźwignia ustawiaika grubości plastrów
- 16- Kondensator
- 17- Przewód zasilający
- 18- Silnik
- 19- Ostrona dolna
- 20- Uchwyt stołu podawczego
- 21- Wyłącznik bezpieczeństwa (dla zdjęcia pokrywy noża)
- 22- Nóżka
- 23- Wodzik sań (z blokadą – zależnie od modelu)
- 24- Listwa przewodnicy sań
- 25- Drażek przewodnicy sań
- 26- Ostrona palców i kciuka
- 27- Tarcza ścierna - gładzak
- 28- Wał napędowy z osią
- 29- Pas napędowy
- 30- Nóż
- 31- Ostrona noża
- 32- Pokrywa noża
- 33- Dociskacz
- 34- Uchwyt dociskacza
- 35- Stół podawczy – (Dla krajalnicy grawitacyjnej)
- 36- Sanie
- 37- Gałka mocująca sanie
- 38- Docisk (Dla krajalnicy poziomej)
- 39- Stół podawczy – (Dla krajalnicy poziomej)
- 40- Stół podawczy – do szynki (Dla krajalnicy poziomej)

8. Deklaracja zgodności CE.



Essedue Srl - Italy
Via dell'Elettronica, 53
I-27010 CURA CARPIGNANO (PV)



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' - DECLARATION DE CONFORMITE'

CONFORMITY DECLARATION - DECLARACION DE CONFORMIDAD - DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Noi, firmatari della presente, dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che la macchina /
Nous, les signataires de ce document, déclarons sous notre exclusive responsabilité que la machine /
We, signers of this document, declare under our exclusive responsibility that the machine /
Nosotros, firmantes de la presente, declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que la máquina /
My, sygnatariusze tego dokumentu, oświadczamy na naszą wyłączną odpowiedzialność, że maszyna :

Modello / Modèle / Model / Modelo / Model: TM

Anno costruzione/Année productio /Year production/Año de construcción/Rok produkcji: 2008

E' CONFORME / EST CONFORME / IS IN CONFORMITY / ES CONFORME / JEST ZGODNA Z
NASTĘPUJACYMI DYREKTYWAMI NOWEGO PODEJŚCIA:

- A quanto prescrivono le Direttive Comunitarie 98/37/CE - 2006/95/CE - 2004/108/CE , ed è prodotta in accordo alle norme EN 1974 - EN-60204-1 - EN-55014-1 - EN-55014-2 - EN-61000-3-2 - EN-61000-3-3 .

- Aux prescriptions de la Communauté Européenne 98/37/CE - 2006/95/CE - 2004/108/CE, et elle est produite selon les règlements EN 1974 - EN-60204-1 - EN-55014-1 - EN-55014-2 - EN-61000-3-2 - EN-61000-3-3.

- With the prescriptions 98/37/CE - 2006/95/CE - 2004/108/CE, and is produced in accordance with the regulations EN 1974 - EN-60204-1 - EN-55014-1 - EN-55014-2 - EN-61000-3-2 - EN-61000-3-3 .

- A cuanto prescriben las Directivas Comunitarias 98/37/CE - 2006/95/CE - 2004/108/CE, y se produce de acuerdo a las normativas EN-1974 - EN-60204-1 - EN-55014-1 - EN-55014-2 - EN-61000-3-2 - EN-61000-3-3.

- Z dyrektywami 98/37 / CE - 2006/95 / CE - 2004/108 / CE i jest wyprodukowany zgodnie z przepisami EN 1974 - EN -60204-1 - EN -55014-1 - EN 55014-2 - EN -61000-3-2 - EN-61000-3-3.

La validità della dichiarazione è subordinata all'integrità della macchina. Ogni modifica non autorizzata farà decadere la dichiarazione / La validité de la déclaration est subordonnée à l'intégrité de la machine. Chaque modification non autorisée fera déchoir la déclaration / The validity of the declaration is subordinated to the integrity of the machine. Every non-authorized modification will cause the forfeiture of the declaration / La validez de la declaración está subordinada a la integridad de la máquina. Cualquier modificación no autorizada invalidará la declaración.

Deklaracja jest ważna dla maszyny w integralnym stanie, w jakim została dostarczona przez wytwórcę. Jakakolwiek modyfikacja maszyny spowoduje utratę ważności deklaracji.

Data/Date/Date/Date/Data: 23/10/08

Firma /Signature/ Fecha/ Podpis:

9. Ochrona środowiska.

Zgodność z dyrektywni WEEE i ROHS:



Warszawa, 09 kwietnia 2010

OŚWIADCZENIE ZARZĄDU CAS POLSKA SP. Z O.O. W SPRAWIE DYREKTYW „WEEE” I „ROHS”

Rzeczywisty rozwój techniki i technologii w zakresie sprzętu elektrycznego i elektronicznego powoduje powstanie w coraz krótszym czasie nowych generacji urządzeń. Konsekwencją tego jest powstawanie znaczących ilości odpadów, skracająca się bowiem czas życia tego sprzętu jako aktywnego produktu.

W sprzęcie tym zawartych jest wiele substancji niebezpiecznych takich jak rtęć, kadm, ołów, chrom sześciowartościowy lub środki zmniejszające palność. Powoduje to, że powstające z niego odpady są również niebezpieczne dla środowiska.

Unia Europejska podjęła kroki w zakresie prawodawstwa, aby wymusić działania zmierzające do zminimalizowania zagrożeń wynikających z tego faktu. W tym celu zostały powołane do życia stosowne Dyrektywy Rady:

- 2002/96/WE (WEEE) „w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego”, wdrożona do prawodawstwa polskiego Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „o zużytym sprzęcie elektrycznym” (Dz.U. 180 z 2005 poz. 1495).
- 2002/95/WE (ROHS) „w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym”, wdrożona do prawodawstwa polskiego Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 6 października 2004r. „w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących ograniczenia wykorzystywania w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym niektórych substancji mogących negatywnie wpływać na środowisko” (Dz.U. 229 z 2004 poz. 2310).

Wyżej wymienione Ustawa określa, między innymi, zasady postępowania ze zużytym sprzętem elektronicznym w sposób zapewniający ochronę zdrowia i życia ludzi oraz ochronę środowiska. Firmy wprowadzające na rynek sprzęt elektryczny i elektroniczny, spełniając obowiązek wynikający z ustawy, mają obowiązek oznaczania tego sprzętu znakiem:



Wyroby wprowadzane na rynek przez CAS Polska Sp. z o.o. podlegają Dyrektywom WEEE, ROHS jako „Pozostałe narzędzia elektryczne i elektroniczne”, wymienione w załączniku nr 1A, kategoria 6.9. Są one przewidziane do stosowania poza gospodarstwami domowymi.

CAS Corporation dokłada wszelkich starań aby produkty wprowadzane przez niego na rynek były maksymalnie bezpieczne dla użytkownika i środowiska.

O wyrobach zakupionych w CAS Polska Sp. z o.o., które uległy zużyciu należy Informować sprzedawcę. Użytkownikowi zostanie wskazany adres najbliższego punktu zbierającego zużyty sprzęt elektroniczny.

Piotr Dobruszek

Prokurent
CAS Polska Sp. z o.o.

CAS Polska Sp. z o.o., ul. Chrościolego 93/105, 02-414 Warszawa
tel.: +48 22 5719 470, fax: +48 22 5719 471
e-mail: biuro@wagiCAS.pl, www.wagiCAS.pl
REGON 14199377, NIP 524-25-23-481
Sąd Rejonowy m. st. Warszawy, XX Wydział Gospodarczy KRS 0000210580
Kapitał zakładowy 235 000,00 zł
Bank BPH S.A., nr rachunku 63 1060 0076 0000 3200 0094 6776



CAS POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Chrościckiego 93/105

02-414 Warszawa

Tel.: 22 255 90 00

Fax.: 22 255 90 01

email: biuro@wagiCAS.pl

www.wagiCAS.pl