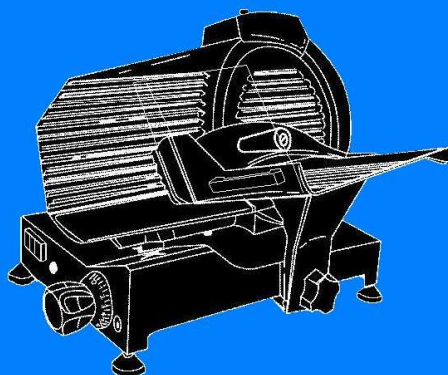


# **KRAJALNICA**

***Instrukcja obsługi***



**CAS POLSKA 2015**

## 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.

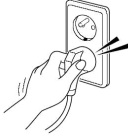
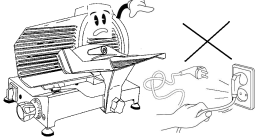
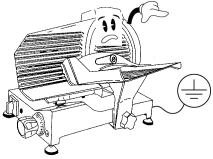
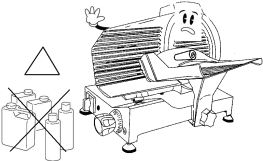
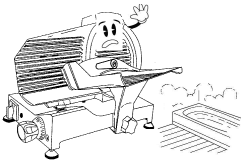
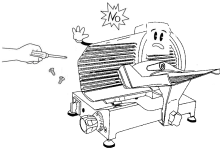
Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi krawalnicy.

Znajomość instrukcji obsługi pozwoli na bezpieczną eksploatację, umożliwi pełne wykorzystanie wszystkich jego możliwości. W przypadku odsprzedaży krawalnicy 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> <u>do gniazda z bolcem zerującym</u> <u>zachowując ostrożność!</u></p> <p>Używaj tylko oryginalnych kabli.</p> 	<p>Wytaczając 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 ustawiaika 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!**

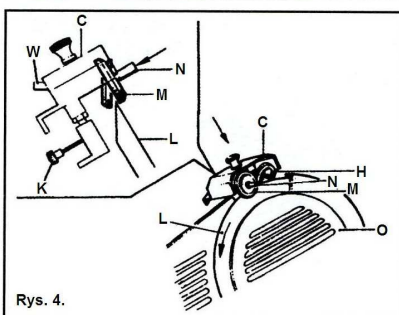
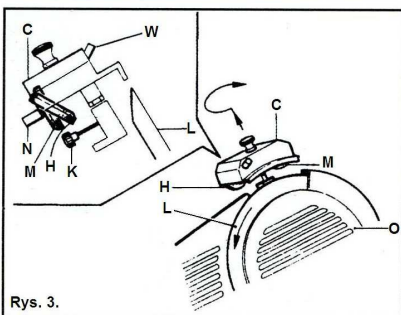
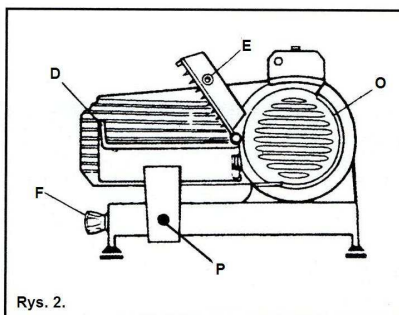
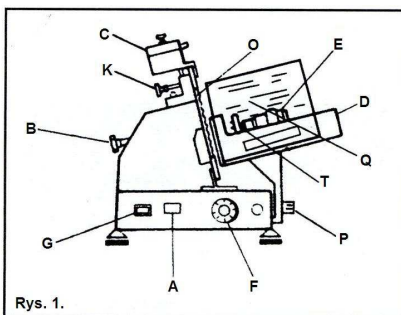
**W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia kabla zasilającego lub jego zamocowania, aby uniknąć niebezpieczeństwa zagrożenia porażenia prądem, bezwzględnie należy natychmiast odłączyć kabel zasilający wagę od gniazda zasilającego i dokonać stosownej naprawy w najbliższym autoryzowanym punkcie serwisowym 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) Gałka 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 krajalnicy START (Zielony).
O	Przycisk wyłączenia krajalnicy STOP (Czerwony).

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

## 5. Obsługa krajalnicy

### 5.1. Krojenie



Uwaga:

**Zagrożenie skaleczeniem!**

**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.

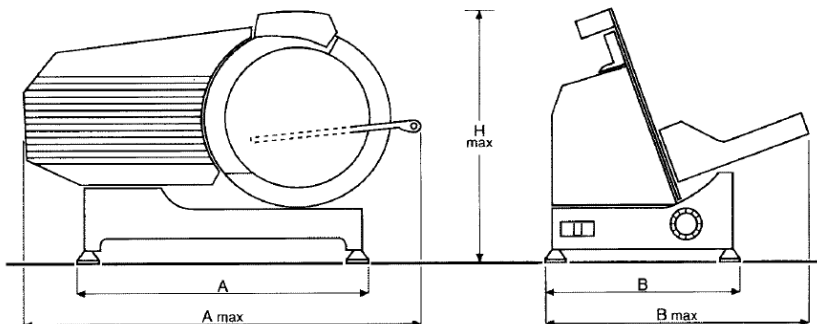


**Uwaga:**

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.

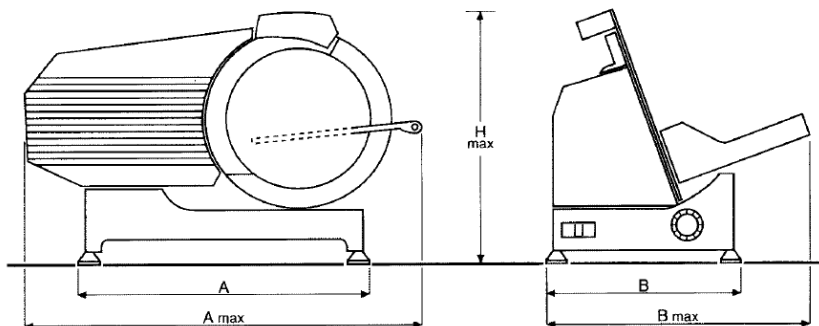
**Konstrukcja ostrzarki uniemożliwia ostrzenie zużytego noża.**

## 6. Specyfikacja danych technicznych

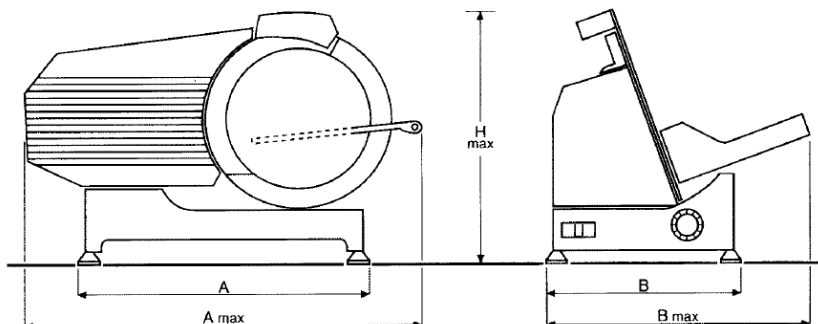


Wymiary krajalnic – patrz wartości podane w tabeli

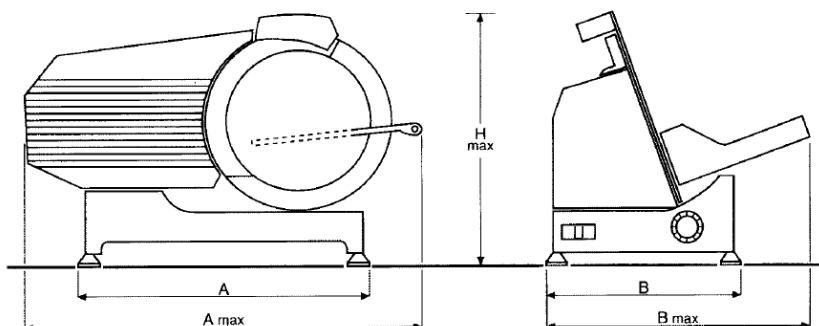
Krajalnice grawitacyjne CAS ECO			
MODEL	CAS 220 CE ECO	CAS 250 CE ECO	CAS 275 CE ECO
Średnica noża standardowego (mm):	220 mm	250 mm	275 mm
Gabaryty (mm):	A - 470mm A <sub>max</sub> - 580mm B - 310mm B <sub>max</sub> - 470mm H <sub>max</sub> - 370mm	A - 470mm A <sub>max</sub> - 580mm B - 310mm B <sub>max</sub> - 470mm H <sub>max</sub> - 370mm	A - 470mm A <sub>max</sub> - 580mm B - 310mm B <sub>max</sub> - 470mm H <sub>max</sub> - 390mm
Masa całkowita:	15kg	16kg	17kg
Moc silnika:	0,35 Hp / ~260W	0,40 Hp / ~300W	0,40 Hp / ~300W
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		



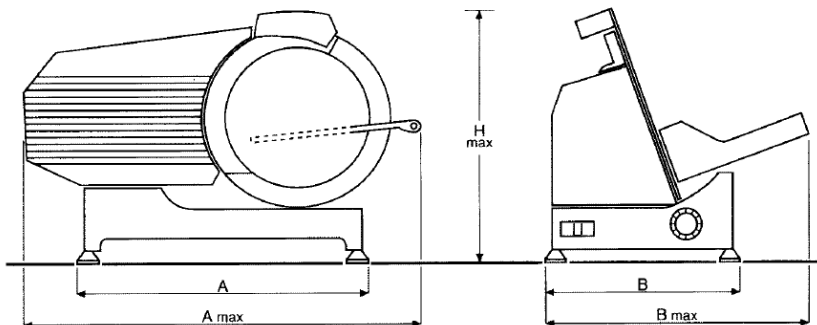
Krajalnice grawitacyjne CAS ECO				
MODEL	CAS 300 CE ECO	CAS 300E CE ECO	CAS 330 CE ECO	CAS 350 CE ECO
Średnica noża standardowego (mm):	300 mm	300 mm	330 mm	350 mm
Gabaryty (mm):	A - 550mm A <sub>max</sub> - 690mm B - 370mm B <sub>TEK</sub> - 560mm H <sub>max</sub> - 440mm	A - 490mm A <sub>max</sub> - 600mm B - 330mm B <sub>TEK</sub> - 480mm H <sub>max</sub> - 420mm	A - 550mm A <sub>max</sub> - 700mm B - 370mm B <sub>TEK</sub> - 560mm H <sub>max</sub> - 460mm	A - 620mm A <sub>max</sub> - 800mm B - 465mm B <sub>TEK</sub> - 580mm H <sub>max</sub> - 480mm
Masa całkowita:	26,5kg	20,5kg	28kg	32kg
Moc silnika:	0,40 Hp / ~300W	0,40 Hp / ~300W	0,65 Hp / ~450W	0,70 Hp / ~520W
Zasilanie:	Sieć AC 230V			
Zakres temperatur pracy:	-10 ~ +40 °C			
Opcje:	Nóż teflonowany do serów, Nóż teflonowany ząbkowany do sera i chleba, Nóż ząbkowany 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 <sub>max</sub> - 580mm B - 310mm B <sub>max</sub> - 470mm H <sub>max</sub> - 370mm	A - 470mm A <sub>max</sub> - 580mm B - 310mm B <sub>max</sub> - 470mm H <sub>max</sub> - 390mm	A - 550mm A <sub>max</sub> - 690mm B - 370mm B <sub>max</sub> - 560mm H <sub>max</sub> - 440mm
Masa całkowita:	16kg	17kg	26,5kg
Moc silnika:	0,40 Hp / ~300W	0,40 Hp / ~300W	0,60 Hp / ~450W
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 <sub>max</sub> - 600mm B - 330mm B <sub>max</sub> - 480mm H <sub>max</sub> - 420mm	A - 550mm A <sub>max</sub> - 700mm B - 370mm B <sub>max</sub> - 560mm H <sub>max</sub> - 460mm	A - 550mm A <sub>max</sub> - 710mm B - 430mm B <sub>max</sub> - 570mm H <sub>max</sub> - 470mm
Masa całkowita:	21,5kg	28kg	32kg
Moc silnika:	0,40 Hp / ~300W	0,65 Hp / ~450W	0,70 Hp / ~520W
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 <sub>max</sub> - 800mm B - 465mm B <sub>max</sub> - 560mm H <sub>max</sub> - 460mm	A - 620mm A <sub>max</sub> - 800mm B - 465mm B <sub>max</sub> - 580mm H <sub>max</sub> - 480mm	A - 620mm A <sub>max</sub> - 800mm B - 465mm B <sub>max</sub> - 720mm H <sub>max</sub> - 700mm
Masa całkowita:	38kg	42kg	46kg
Moc silnika:	0,75 Hp / ~560W	0,75 Hp / ~560W	0,75 Hp / ~560W
Zasilanie:	Sieć 230VAC/12V DC		
Opcje:	Nóż teflonowany do serów, Nóż teflonowany ząbkowany do sera i chleba, Nóż ząbkowany do chleba		

**Uwaga:**

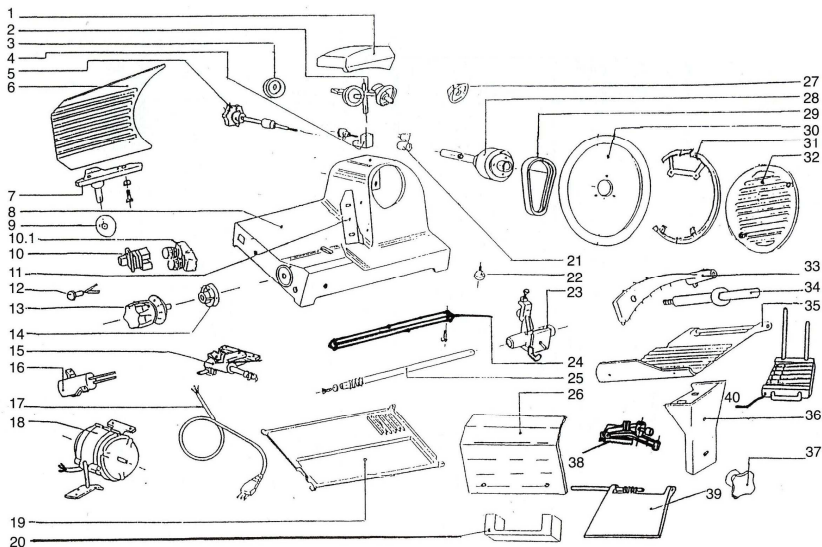
Na skutek rozwoju technicznego wyrobu, specyfikacja może ulec zmianie bez konieczności powiadomienia przez producenta.

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)
- 11- Śruby
- 12- Śruby
- 13- Śruby
- 14- Śruby
- 15- Śruby
- 16- Śruby
- 17- Śruby
- 18- Silnik
- 19- Kabel
- 20- Płyta
- 21- Blokada
- 22- Śruby
- 23- Śruby
- 24- Śruby
- 25- Śruby
- 26- Śruby
- 27- Pierścień
- 28- Śruby
- 29- Śruby
- 30- Śruby
- 31- Śruby
- 32- Śruby
- 33- Śruby
- 34- Śruby
- 35- Śruby
- 36- Śruby
- 37- Śruby
- 38- Panel sterujący
- 39- Śruby
- 40- Śruby

- 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. Chrościńskiego 93/105, 02-414 Warszawa  
tel.: +48 22 5719 470, fax: +48 22 5719 471  
e-mail: biuro@wag1CAS.pl, www.wag1CAS.pl  
REGON 15193377, NIP 524-25-33-481  
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](mailto:biuro@wagiCAS.pl)

[www.wagiCAS.pl](http://www.wagiCAS.pl)