

# CAS

URZĄDZENIE DO PRZYGOTOWYWANIA POTRAW METODĄ „SOUS VIDE”

## Seria CSV



**INSTRUKCJA OBSŁUGI**

Ver: 1.00 / 2016.03.18

DEV. Ver: 1.00

## Spis treści:

1. Ważne informacje przed rozpoczęciem eksploatacji.....	4
<b>1.1. Środki ostrożności.</b> .....	4
<b>1.2. Ograniczenie odpowiedzialności.</b> .....	4
2. Wstęp.....	7
3. Środowisko pracy i warunki bezpieczeństwa.....	8
4. Przeznaczenie i charakterystyka.....	11
3. Instalacja i przygotowanie do uruchomienia.....	12
<b>3.1. Rozpakowanie urządzenia.</b> .....	12
<b>3.3. Zalecane warunki eksploatacji.</b> .....	13
4. Opis urządzenia - widok ogólny i wymiary.....	16
7. Obsługa urządzenia CAS CSV do przygotowywania potraw metodą Sous Vide.....	19
<b>7.1. O metodzie Sous-vide.</b> .....	19
<b>7.2. Ustawienie urządzenia.</b> .....	20
<b>7.3 Uruchomienie urządzenia.</b> .....	21
<b>7.4 Czynności po zakończeniu pracy.</b> .....	22
<b>7.5 Rozwiązywanie problemów eksploatacyjnych.</b> .....	23
8. Specyfikacja danych technicznych.....	24
9. Ograniczenia w użytkowaniu.....	25
10. Deklaracja zgodności CE .....	26
11. Ochrona środowiska.....	27

# 1. Ważne informacje przed rozpoczęciem eksploatacji.

## 1.1. Środki ostrożności.

Przed przystąpieniem do użytkowania produktu, prosimy o dokładnie zapoznanie się z instrukcją obsługi.

Niniejsza instrukcja jest integralną częścią produktu, zawiera ważne informacje i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa jego użytkowania oraz informacje dotyczące utylizacji produktu po jego zużyciu.

Zawsze używaj produkt w sposób zgodny z opisem i w podanych obszarach użytkowania, zgodnie z jego przeznaczeniem.

W razie przekazania produktu kolejnemu użytkownikowi, należy pamiętać o dołączeniu instrukcji obsługi.

Znajomość instrukcji obsługi pozwoli na pełne wykorzystanie wszystkich zalet urządzenia i gwarantuje najlepsze wykorzystanie możliwości urządzenia.

## 1.2. Ograniczenie odpowiedzialności.

Wszystkie zawarte w niniejszej instrukcji obsługi dane i informacje techniczne dotyczące zasad i sposobu instalacji urządzenia, jego podłączenia oraz obsługi, są zgodne z ostatnim stanem naszej wiedzy i doświadczenia, z momentu przekazania instrukcji do druku.

Na podstawie zawartych w niniejszej instrukcji obsługi informacji, ilustracji i opisów nie można wysuwać żadnych roszczeń.

Producent oraz importer nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek:

- Nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi,
- Użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem,

- Niefachowych napraw,
- Niedozwolonych przeróbek,
- Użycia niedozwolonych części zamiennych.

**Producent oraz importer nie ponoszą odpowiedzialności za obrażenia poniesione przez ludzi lub zwierzęta, oraz za straty materialne powstałe w wyniku niezastosowania się do wskazówek dotyczących bezpiecznej eksploatacji urządzenia, zawartych w niniejszej instrukcji.**

### 1.3. Wskazówki bezpieczeństwa.




#### Uwaga:

Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji oraz o uważne przestrzeganie zawartych w niej wskazówek.



#### Ważne:



W niniejszej instrukcji symbolem  oznaczono ważne informacje, które mają na celu zwrócenie uwagi osób obsługujących urządzenie na możliwość wystąpienia sytuacji niebezpiecznej dla ich zdrowia bądź życia lub na możliwość spowodowania usterki urządzenia. Symbol ten wskazuje na konkretne zalecenia związane z użytkowaniem oraz konserwacją urządzenia.

Niezbędne jest, aby osoby obsługujące urządzenie zapoznały się zasadami eksploatacji i znaczeniem poszczególnych symboli przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia.

**W czasie eksploatacji należy bezwzględnie przestrzegać podanych niżej zasad.**

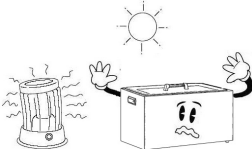


Nie demontuj samodzielnie elementów obudowy urządzenia!  
W przypadku stwierdzenia uszkodzenia urządzenia, należy skontaktować się z autoryzowanym przedstawicielem firmy CAS.

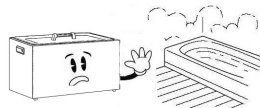
Nigdy nie używaj urządzenia:  
- w pobliżu materiałów łatwopalnych,  
- do odgrzewania materiałów łatwopalnych,  
gdyż może to spowodować pożar.



Nie używaj urządzenia w miejscach o silnym nasłonecznieniu, ani w bezpośredniej bliskości źródeł ciepła.



Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie!



W czasie wyłączenia wtyczki nie ciągnij za kabel zasilający! Może to spowodować porażenia prądem.




W czasie wyłączenia wtyczki, trzymaj ją za obudowę.



**Dokładnie zapoznaj się z warunkami bezpiecznej instalacji, uruchomienia i eksploatacji urządzenia!**  
**Dbaj o zachowanie czystości urządzenia oraz o higieniczne warunki przyrządzenia żywności.**

Urządzenie odpowiada normom technicznym oraz odpowiednim wymaganiom bezpieczeństwa dotyczącym urządzeń elektrycznych.

- Koniecznie należy przestrzegać następujących zaleceń dotyczących osobistego bezpieczeństwa i oraz bezpiecznego korzystania z urządzenia.
- Uwagi są opatrzone znakiem opatrzone znakiem  są informacjami ostrzegającymi przed sytuacjami potencjalnie niebezpiecznymi, oraz groźnymi dla zdrowia i życia. Należy bezwzględnie przestrzegać określonych w ten sposób informacji i zaleceń instrukcji.
- Urządzenie nie jest przeznaczone dla dzieci lub osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, odznaczających się brakiem doświadczenia lub wiedzy, chyba że pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, lub uzyskają od niej wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia.

## 2. Wstęp.

Dziękujemy za zakup urządzenia do przygotowywania potraw metodą Sous Vide Serii CSV.

Dzięki ścisłej kontroli podczas produkcji, nowoczesnej konstrukcji i wysokiej jakości wykonania, oferowane przez nas urządzenia są produktem niezawodnym, o najwyższych standardach użytkowych. Ufamy, że zakupione urządzenie spełni wszystkie Państwa potrzeby i oczekiwania.

Urządzenie zostało wyposażone w przyjazny dla użytkownika panel sterowania zapewniający łatwość obsługi funkcji użytkowych.

Niniejsza instrukcja pomoże Państwu w instalacji i obsłudze nabytego przez Państwa urządzenia. Prosimy zapoznać się z nią uważnie i przestrzegać zawartych w niej wskazówek. Instrukcję obsługi prosimy przechowywać w miejscu łatwo dostępnym dla personelu.

Zdjęcia i rysunki zawarte w instrukcji mogą nieznacznie różnić się od rzeczywistego wyglądu zakupionego urządzenia i mają charakter poglądowy.

W przypadku konieczności udzielenia odpowiedzi na Państwa pytania, prosimy o bezpośredni kontakt z CAS Polska Sp. z o.o. Będziemy służyć Państwu naszą pomocą w bieżącej eksploatacji i we wszystkich innych aspektach związanych z eksploatacją urządzenia do przygotowywania potraw metodą Sous Vide Serii CSV.

### 3. Środowisko pracy i warunki bezpieczeństwa



Uwaga:

W celu zapewnienia bezpiecznej i prawidłowej eksploatacji urządzenia należy przestrzegać warunków bezpieczeństwa wymienionych poniżej:

Urządzenie należy eksploatować wyłącznie w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.

Przed podłączeniem do sieci zasilającej należy sprawdzić, czy dostępne napięcie zgadza się z napięciem wyszczególnionym na tabliczce znamionowej urządzenia. Podczas pracy urządzenia napięcie zasilające musi się mieścić w obrębie  $\pm 10\%$  wartości podanej na tabliczce znamionowej.

Urządzenie może być zasilane wyłącznie z gniazda zasilającego sieci AC230V, wyposażonego bolec instalacji ochronnej.



Nieprawidłowa obsługa urządzenia może być przyczyną wystąpienia zagrożeń bezpieczeństwa oraz jego poważnego uszkodzenia.

- Nie wolno demontować elementów obudowy eksploatowanego urządzenia, ze względu na niebezpieczeństwo porażenia prądem. Nie wolno wkładać przez otwory wentylacyjne jakichkolwiek przedmiotów do wnętrza obudowy urządzenia.
- W czasie eksploatacji należy cyklicznie kontrolować pracę urządzenia.
- W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek nieprawidłowości należy niezwłocznie przerwać jego pracę i skontaktować się z autoryzowanym serwisem CAS Polska.
- Nie wolno kontynuować użytkowania urządzenia, w którym stwierdzono jakiegokolwiek objawy uszkodzenia.
- Nie wolno podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia. W celu naprawy należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem CAS Polska.
- Nie wolno stosować części zamiennych innych niż dostarczane przez producenta urządzenia.
- Nie używać urządzenia w środowisku zagrażającym kondensacją wilgoci.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie, nie wolno polewać urządzenia wodą, nie myć urządzeniami ciśnieniowymi.
- Nie wolno używać urządzenia w atmosferze pyłów lub oparów łatwopalnych i agresywnych chemicznie.
- Zakazuje się bezwzględnie używania urządzenia do ogrzewania artykułów łatwopalnych, niebezpiecznych i agresywnych chemicznie.

- Używanie urządzenia do ogrzewania takich artykułów grozi narażeniem operatora na niebezpieczeństwo poważnego wypadku oraz grozi zniszczeniem urządzenia
- W czasie zamykania pokrywy urządzenia nie wkładać rąk pod pokrywę, ze względu na niebezpieczeństwo przycięcia dłoni.
- Ze względu na wysoką temperaturę kąpieli wodnej, nie wkładać rąk do komory roboczej urządzenia.
- Nie włączać urządzenia, jeżeli komora robocza nie jest napełniona wodą.
- Utrzymywać właściwy poziom wody w komorze roboczej urządzenia.
- W przypadku stwierdzenia zanieczyszczenia wody w komorze roboczej,
- Wymieniać zanieczyszczoną wodę, w celu utrzymania higienicznych warunków przygotowywania produktów żywnościowych..
- Wyłączać zasilanie urządzenia, gdy nie jest ono używane.
- Dbać o utrzymanie urządzenia w czystości.
- Niedopuszczalna jest obsługa urządzenia przez dzieci.

Wszystkie powyższe czynniki mają decydujący wpływ na bezpieczeństwo użytkownika urządzenia.



**Uwaga:**

**Nie należy instalować urządzenia na powierzchni niezapewniającej możliwości stabilnego ustawienia urządzenia w pobliżu wirujących maszyn powodujących wibracje podłoża, ani w pomieszczeniach o dużym zapyleniu.**



**Uwaga:**

**W przypadku stwierdzenia awarii urządzenia, lub konieczności wymiany jego elementów, należy przerwać dalsze użytkowanie do momentu usunięcia usterki..**

**Wszelkie wady i uszkodzenia urządzenia należy zgłaszać do autoryzowanego punktu serwisowego CAS. Jakiegokolwiek zaobserwowane nieprawidłowości w funkcjonowaniu urządzenia mogą stanowić przyczynę zagrożenia zdrowia lub życia osób obsługujących urządzenie.**

## **4. Przeznaczenie i charakterystyka**

Urządzenia CAS CVS przeznaczone są do ogrzewania produktów spożywczych zapakowanych próżniowo w foliowych woreczkach, w procesie przygotowania metodą Sous Vide

Praca urządzenia jest w pełni zautomatyzowana i przebiega zgodnie z wprowadzonymi przez użytkownika ustawieniami sterownika urządzenia.

Prawidłowe użytkowanie urządzenia polega na:

- Stosowaniu ze zrozumieniem wszystkich ostrzeżeń i uwag zawartych w niniejszej instrukcji.
- Utrzymaniu właściwej czystości i higieny urządzenia.



**Uwaga:**

**Użytkowanie urządzenia z przeznaczeniem innym niż do ogrzewania zapakowanych próżniowo produktów spożywczych jest niedozwolone.**

### 3. Instalacja i przygotowanie do uruchomienia.

#### **Ważne:**

W przypadku dostaw realizowanych przez firmę kurierską, odbiorca jest zobowiązany do sprawdzenia stanu przesyłki w obecności kuriera.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń transportowych, odbiorca jest zobowiązany do sporządzenia protokołu opisującego szkody, podpisanego przez przedstawiciela firmy kurierskiej oraz przez odbiorcę. W przypadku braku takiego protokołu, wszelkie dochodzenie odszkodowawcze z tytułu uszkodzeń transportowych nie będzie możliwe.

#### **3.1. Rozpakowanie urządzenia.**

Urządzenie do przygotowywania potraw metodą Sous Vide Serii CSV dostarczane jest w opakowaniu fabrycznym.

Po otwarciu opakowania należy sprawdzić, czy w opakowaniu znajdują się wszystkie elementy wyposażenia. W przypadku stwierdzenia niekompletnej zawartości, należy skontaktować się z dostawcą.

#### **3.2. Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu.**

- urządzenie do przygotowywania potraw metodą Sous Vide Serii CSV.
- wkładka separująca, zabezpieczająca zapakowane produkty przed bezpośrednim kontaktem z grzałką.
- przewód zasilający
- wężyk spustowy
- instrukcja obsługi w języku polskim – w razie potrzeby, duplikat instrukcji obsługi można pobrać ze strony [www.wagiCAS.pl](http://www.wagiCAS.pl) z podstrony produktu.

- **Deklaracja Zgodności CE** (w instrukcji obsługi).
- karta gwarancyjna.

**Uwaga!**

**Po rozpakowaniu urządzenia zalecamy zachować opakowanie wraz z wewnętrznymi elementami zabezpieczającymi, w celu zapewnienia w przyszłości możliwości jego bezpiecznego transportu.**

Po wyjęciu urządzenia wraz z akcesoriami z opakowania, należy ustawić je w przygotowanym uprzednio miejscu odpowiadającym zalecanym warunkom eksploatacji opisanym w punkcie 3.3 (Poniżej).

### **3.3. Zalecane warunki eksploatacji.**

Zarówno miejsce, w którym przeprowadzane jest uruchomienie urządzenia, jak również miejsce, w którym waga będzie eksploatowana powinno odpowiadać warunkom eksploatacji opisanym w niniejszym punkcie.



**UWAGA!**

**Niezastosowanie się do poniższych zaleceń może być przyczyną nieprawidłowego funkcjonowania wagi i może być źródłem powstania zagrożenia bezpieczeństwa użytkownika!**

#### **Środowisko eksploatacyjne:**

- urządzenie powinno być ustawiona na suchym, płaskim i stabilnym podłożu o nośności dostosowanej do ciężaru roboczego w napełnionego urządzenia.

- urządzenie nie powinno być eksploatowane w środowisku o wysokim zapyleniu ani w warunkach narażających je na długotrwałe bezpośrednie działanie promieni słonecznych, i skondensowanej wilgoci.
- urządzenie może być eksploatowane w zakresie temperatur podanym w specyfikacji jego parametrów technicznych (od 10 °C do +40°C).
- przy gwałtownej zmianie temperatury otoczenia przekraczającej 5°C (Np. wniesienie zimnego urządzenia do ogrzewanego pomieszczenia), przed włączeniem zasilania konieczna jest aklimatyzacja urządzenia przez ok. 2 godziny, w celu odparowania skondensowanej wilgoci i ustabilizowania warunków termicznych.
- ze względów higienicznych oraz w związku z koniecznością zachowania bezpiecznych warunków przygotowywania żywności należy dbać o czystość urządzenia.
- środowisko pracy urządzenia powinno być wolne od oparów substancji łatwopalnych oraz agresywnych chemicznie.



**Uwaga!**

**Niezastosowanie się grozi niebezpieczeństwem spowodowania  
wybuchu oparów!**

### **Zasilanie:**

- urządzenie powinno być zasilane ze sprawnego technicznie gniazda zasilającego sieci prądu zmiennego o napięciu ~230 V, posiadającego bolec instalacji ochronnej.



**Uwaga!**

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

### **Inne warunki:**

- nie wolno przepelniać komory roboczej urządzenia.
- w przypadku stwierdzenia awarii urządzenia należy niezwłocznie wyłączyć zasilanie i skontaktować się z najbliższym autoryzowanym punktem serwisowym CAS.



**Uwaga!**

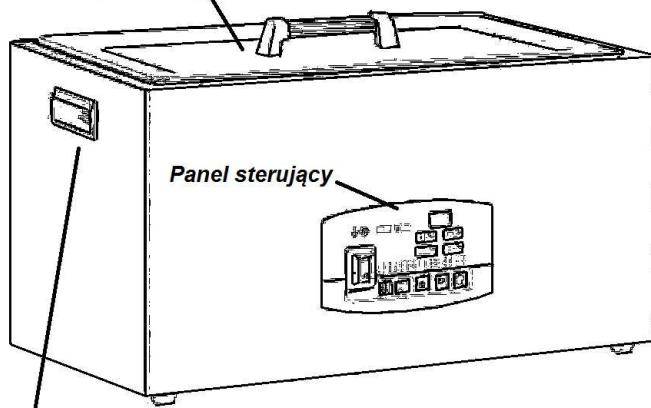
**Niezastosowanie się do powyższych zaleceń może być źródłem nieprawidłowości funkcjonowania wagi i może być przyczyną powstania zagrożeń bezpieczeństwa użytkownika!**

## 4. Opis urządzenia - widok ogólny i wymiary.

### Widok urządzenia CAS CSV

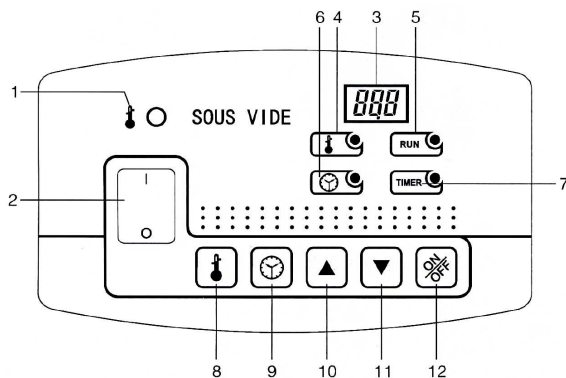
- Widok ogólny

*Pokrywa komory roboczej*



*Uchwyt do przenoszenia*

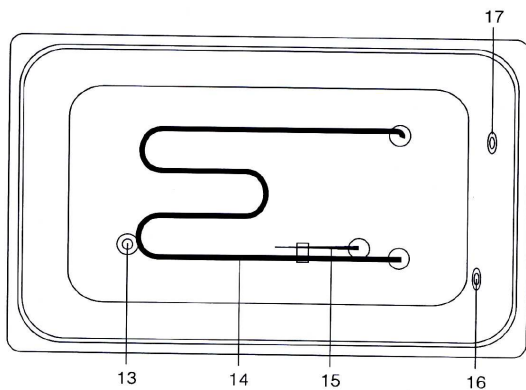
- Widok panelu sterującego





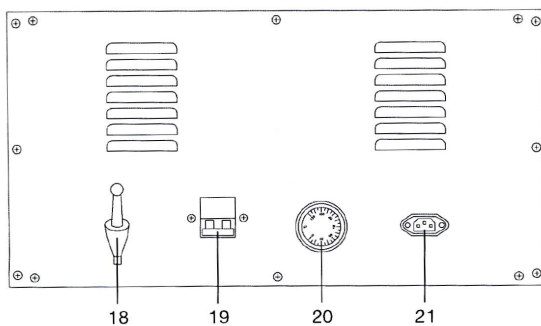
	<b>OPIS</b>
1.	Wskaźnik sygnalizujący osiągnięcie ustawionej temperatury włączonego procesu.
2.	Włącznik zasilania z wbudowaną lampką wskazującą włączenie urządzenia.
3.	Wyświetlacz wskazań: temperatury (°C) / czasu (min)
4.	Wskaźnik trybu wyświetlania wskazań temperatury.
5.	Wskaźnik trwania włączonego procesu.
6.	Wskaźnik trybu wyświetlania wskazania całkowitego czasu trwania procesu
7.	Wskaźnik trybu wyświetlania wskazania czasu pozostałego do zakończenia procesu.
8.	<p>Przycisk wyboru ustawień/wskazań temperatury:</p> <p>Gdy proces jest wyłączony:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gdy świeci wskaźnik 4, dostępna jest funkcja ustawienia temperatury procesu, a wyświetlacz wskazuje ustaloną wartość. Zmiana ustawionej temperatury, przyciskami 10 i 11.</li> <li>- Gdy wskaźnik 4 nie świeci, wyświetlana jest bieżąca temperatura w komorze.</li> </ul> <p>Gdy proces jest włączony:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gdy świeci wskaźnik 4, wyświetlana jest ustawiona temperatura procesu.</li> <li>- Gdy wskaźnik 4 nie świeci, wyświetlana jest bieżąca temperatura procesu.</li> </ul>
9.	<p>Przycisk wyboru ustawień/wskazań czasu:</p> <p>Gdy proces jest wyłączony:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gdy świeci wskaźnik 6, dostępna jest funkcja ustawienia czasu trwania procesu, a wyświetlacz wskazuje ustaloną wartość. Zmiana ustawionego czasu, przyciskami 10 i 11.</li> <li>- Gdy świeci wskaźnik 7, wyświetlany czas trwania procesu.</li> </ul> <p>Gdy proces jest włączony:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gdy świeci wskaźnik 6, wyświetlane jest wskazanie całkowitego czasu procesu.</li> <li>- Gdy świeci wskaźnik 7, wyświetlane jest wskazanie czasu pozostałego do zakończenia procesu.</li> </ul>
10.	Przycisk zwiększający wartość ustawianego parametru
11.	Przycisk zmniejszający wartość ustawianego parametru
12.	Przycisk włączenia/wyłączenia cyklu roboczego

- **Widok komory roboczej**



	<b>OPIS</b>
13.	Otwór wylotowy
14.	Grzałka
15.	Czujnik temperatury
16.	Czujnik poziomu wody w komorze roboczej
17.	Wlot wody do pompy cyrkulacyjnej

- **Widok tylnej ścianki**



	OPIS
18.	Zawór spustowy wody z komory roboczej
19.	Główny włącznik zasilania
20.	Pokrętło termostatu
21.	Gniazdo do podłączenia przewodu zasilającego

## 7. Obsługa urządzenia CAS CSV do przygotowywania potraw metodą Sous Vide.

### 7.1. O metodzie Sous-vide.

Nazwą **Sous Vide** (*franc. W próżni*) określa się stosowaną w kuchni molekularnej metodę przygotowania żywności.

Metoda Sous Vide została pierwszy raz opisana przez sir Benjamin Thomsona w 1699 roku, a następnie została ponownie odkryta przez francuskich i amerykańskich naukowców w połowie lat 60-tych XX wieku, jako metoda przemysłowego konserwowania żywności.

W 1974 roku rozpoczęto stosowanie tej metody w restauracji braci Troisgros w Roanne.

Celem stosowania metody Sous Vide w gastronomii jest zachowanie najwyższych walorów smakowych i jakościowych przygotowywanych produktów. Metoda ta polega na długotrwałej obróbce termicznej produktów, zamkniętych próżniowo w przeznaczonych do tego celu szczelnych woreczkach z tworzywa sztucznego. Proces odbywa się w kąpeli wodnej, w ściśle określonej dla danego rodzaju produktów, stałej temperaturze, o wartości niższej niż w przypadku tradycyjnych metod gotowania.

W efekcie zastosowania metody Sous Vide uzyskane potrawy charakteryzują się zachowaniem naturalnego smaku i aromatu, niezwykłą soczystością i delikatnością struktury.

Temperatury stosowane do obróbki termicznej żywności stosowane w metodzie Sous Vide, są uzależnione od rodzaju produktu i zawierają się w następujących przedziałach:

- Cielęcina: od 65 do 68°C,
- Wołowina: od 58 do 60°C,
- Wieprzowina: od 65 do 66°C,
- Drób: od 65 do 71°C,
- Warzywa: od 80 do 85°C,
- Ryby: od 58 do 60°C.

Czas przygotowywania produktów w podanych wyżej temperaturach, wynosi zwykle od 8 do 12 h, zależnie od przyjętej receptury.

Więcej informacji na temat stosowania metody Sous Vide oraz przepisów opisujących przygotowywanie potraw, można znaleźć w literaturze fachowej, oraz w publikacjach poświęconych kuchni molekularnej.

## **7.2. Ustawienie urządzenia.**

- Stanowisko robocze przeznaczone do ustawienia urządzenia CAS CSV powinno znajdować się w pobliżu łatwo dostępnego gniazda sieci zasilającej AC 230V.
- Urządzenie należy ustawić na stabilnej, płaskiej powierzchni blatu roboczego zwracając szczególną uwagę na jego wytrzymałość na obciążenie. Stanowisko robocze musi mieć wytrzymałość umożliwiającą bezpieczne obciążenie całkowitym ciężarem roboczym

gotowego do pracy urządzenia Sous Vide. Wartość ciężaru roboczego każdego modelu jest podana w niniejszej instrukcji, w Specyfikacji danych technicznych urządzeń CAS CSV.

### **7.3 Uruchomienie urządzenia.**

- Napełnij zbiornik wodą, przynajmniej do poziomu zakrywającego czujnik poziomu wody (16), pozostawiając miejsce na włożenie zapakowanych produktów.
- Umieść w komorze roboczej urządzenia zapakowane próżniowo porcje produktów przeznaczonych do przygotowania. Jeśli zachodzi taka potrzeba, uzupełnij ilość wody w komorze roboczej urządzenia tak, aby zapakowane porcje były zanurzone w wodzie, a jej lustro było co najmniej 2~3cm poniżej krawędzi komory urządzenia.
- Upewnij się, czy dostępne w gnieździe zasilającym napięcie zasilania jest prawidłowe, oraz czy gniazdo jest wyposażone w sprawny bolec instalacji ochronnej. Podłącz przewód zasilający do gniazda sieci zasilającej.
- W celu włączenia zasilania urządzenia, włącz je włącznikiem głównym (19), a następnie włącznikiem (2). Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu (3) pojawi się bieżące wskazanie.
- Naciśnij przycisk (8), a następnie ustaw żądaną temperaturę dla procesu przygotowania potrawy, naciskając przycisk (10) lub (11).
- Naciśnij przycisk (9), a następnie ustaw żądany czas trwania procesu przygotowania potrawy, naciskając przycisk (10) lub (11).
- Aby uruchomić proces ogrzewania przygotowanej kąpieli wodnej, naciśnij przycisk (12).

Nastąpi uruchomienie pompy cyrkulacyjnej, a grzałka zacznie ogrzewać wodę znajdującą się w komorze roboczej urządzenia. Gdy rzeczywista temperatura kąpeli osiągnie wartość ustawionej temperatury, zaświeci się wskaźnik (1), a urządzenie rozpocznie odliczanie nastawionego czasu trwania procesu Sous Vide. Temperatura wody w trakcie trwania procesu będzie stale utrzymywana na ustawionym poziomie. Stabilność temperatury w całym obszarze komory roboczej zapewnia pompa cyrkulacyjna wymuszająca ciągły obieg wody, przez cały czas trwania procesu obóbki termicznej produktów.

- Po zakończeniu odliczania nastawionego czasu trwania procesu, wyświetlacz wskaże wartość pozostałego czasu trwania cyklu, jako „0”, urządzenie zasygnalizuje zakończenie procesu sygnałem dźwiękowym i zakończy proces utrzymywania temperatury, a pompa cyrkulacyjna zostanie wyłączona. Przygotowane porcje produktu, można wyjąć z komory roboczej urządzenia i rozpocząć nowy cykl w celu przygotowania kolejnych porcji.

#### **7.4 Czynności po zakończeniu pracy.**

Po zakończeniu pracy należy opróżnić komorę roboczą z wody wykorzystując do tego celu zwór spustowy (18), który jest umieszczony na tylnej ścianie urządzenia, a następnie umyć komorę roboczą urządzenia delikatnym środkiem myjącym. Po umyciu, komory należy kilkakrotnie przepłukać ją wodą i uruchomić na kilka minut proces roboczy w celu przepłukania pompy cyrkulacyjnej a następnie opróżnić.

Jeśli powierzchnia obudowy jest zabrudzona, należy oczyścić ją miękką ściereczką zwilżoną w alkoholu.

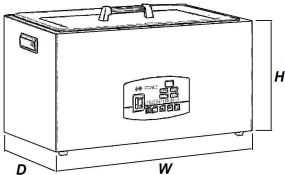
Aby zapewnić higieniczną eksploatację urządzenia, należy je zawsze umyć i oczyścić bezpośrednio po zakończeniu pracy.

## **7.5 Rozwiązywanie problemów eksploatacyjnych.**

1. Nie działa pompa cyrkulacyjna:
  - Proszę sprawdzić, czy komora robocza jest napełniona wodą, a jej poziom wody nie jest niższy od czujnika poziomu (16).
  - Proszę sprawdzić, czy powietrze zgromadzone w instalacji doprowadzającej wodę do pompy nie blokuje jej swobodnego przepływu. W takiej sytuacji należy zatrzymać pracę urządzenia, podstawić pod zawór spustowy naczynie i na chwilę otworzyć go, aby wypływająca woda umożliwiła usunięcie powietrza. Następnie zamknij kran i ponownie uruchom maszynę.
  - Pompa jest uszkodzona, należy skontaktować się z Serwisem CAS Polska..
2. Nie działa funkcja ogrzewania.
  - Element grzejny jest uszkodzony, należy skontaktować się z Serwisem CAS Polska.
  - Panel sterowania jest uszkodzony, należy skontaktować się z Serwisem CAS Polska.

## 8. Specyfikacja danych technicznych

Dane techniczne urządzeń Sous Vide CAS CSV:

		
<b>MODEL</b>	<b>CSV-20</b>	<b>CSV-26</b>
<b>Pojemność komory:</b>	20l	26l
<b>Max temperatura robocza:</b>	85°C	
<b>Wyświetlacz:</b>	LED	
<b>Ilość klawiszy sterujących:</b>	5	
<b>Zakres dopuszczalnej temperatury otoczenia:</b>	5 ~ +40°C	
<b>Zasilanie:</b>	AC ~230V	
<b>Pobór mocy:</b>	2000W	
<b>Wymiary komory roboczej (mm):</b>	530 (W) x 327 (D) x 150 (H)	530 (W) x 327 (D) x 200 (H)
<b>Gabaryty urządzenia (mm):</b>	570 (W) x 370 (D) x 310 (H)	570 (W) x 370 (D) x 310 (H)
<b>Masa netto urządzenia (kg):</b>	15,8	15,9
<b>Masa robocza urządzenia (kg):</b>	40	46
<b>Wymiary opakowania (mm):</b>	680 (W) x 495 (D) x 410 (H)	680 (W) x 495 (D) x 410 (H)
<b>Masa brutto urządzenia w opakowaniu (kg):</b>	18,6	18,7

Uwaga:

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




## 9. Ograniczenia w użytkowaniu

Urządzenia z serii CAS CSV są przeznaczone do użytkowania w obiektach handlowych i zgodnie z normą EN 61000-6-3:2001 spełniają wymagania klasy A dla emisji zakłóceń elektromagnetycznych.

Produkt klasy A, użytkowany w środowisku mieszkalnym, może być przyczyną zakłóceń elektromagnetycznych.

W takim przypadku użytkownik powinien zastosować dodatkową ochronę przed zakłóceniami



## 10. Deklaracja zgodności CE.

# 11. Ochrona środowiska.

Zgodność z dyrektywni WEEE i ROHS.



Warszawa, 15 grudnia 2006

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

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, skracają 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 wymieniona Ustawa, między innymi, określa zasady postępowania ze użytym 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:



Wagi elektroniczne wprowadzane na rynek przez CAS Polska Sp. z o.o. podlegają Dyrektywie WEEE jako *przyrządy do nadzoru i kontroli*, wymienione w załączniku nr 1A, kategoria 9. Są one przewidziane do stosowania poza gospodarstwami domowymi.

Zaklasyfikowanie wyrobów jako *przyrządy do nadzoru i kontroli* nie nakłada na producenta obowiązku stosowania się do wymagań ograniczania ilości substancji niebezpiecznych stawianych przez Dyrektywę ROHS, tym niemniej CAS Corporation dokłada wszelkich starań aby produkty wprowadzane przez niego na rynek były maksymalnie bezpieczne dla użytkownika i środowiska.

O wagach zakupionych w CAS Polska Sp. z o.o., które ulegną zużyciu należy informować sprzedawcę. Użytkownikowi zostanie wskazany adres najbliższego punktu zbierającego zużyty sprzęt elektroniczny lub, w przypadku wag o masie powyżej 50kg, sprzęt zostanie odebrany przez CAS Polska.

Piotr Dobruszek

Prokurent  
CAS Polska Sp. z o.o.

CAS Polska Sp. z o.o., ul. Chrościckiego 83/105, 02-414 Warszawa  
tel.: +48 22 5719 470, fax: +48 22 5719 471  
e-mail: biuro@wagiCAS.pl, www.wagiCAS.pl  
REGON 016199377, NIP 524-23-33-481  
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)**