MANUAL DE INSTRUCCIONES

CORTADORAS SEMIAUTOMÁTICAS DE FIAMBRE Y CARNE

CGSP-195 S1 | CGSP-220 S1 | CGSP-250 S1

CGSP-250-R S1 | CGSP-300 S1

edenox

Lea detenidamente este manual de usuario antes de utilizarlo.
Conserve este manual a mano para futuras consultas.

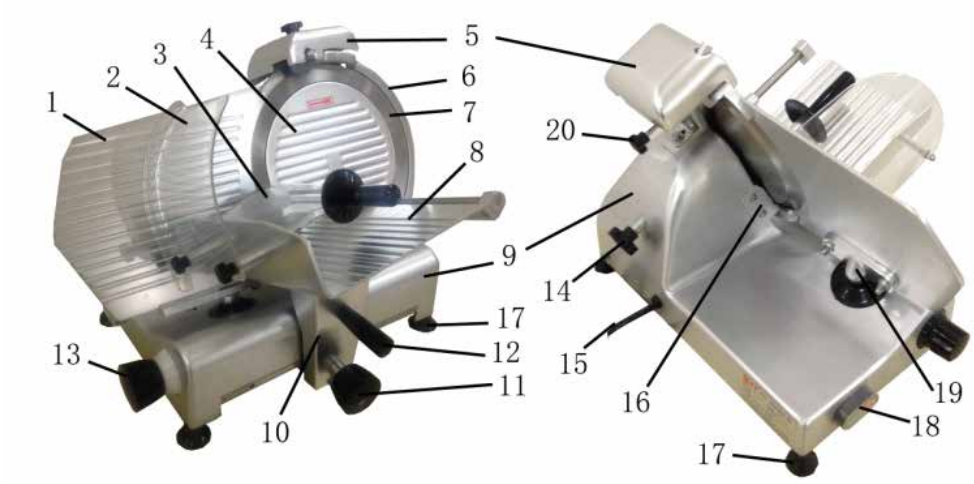
1. INTRODUCCIÓN:

La cortadora semiautomática comercial (en adelante, "cortadora"), también conocida como cortadora de carne congelada o de jamón, está diseñada para cortar alimentos sin hueso, como carne congelada (temperatura óptima: -4 °C a -8 °C), jamón, embutidos y productos similares. Se opera manualmente y produce cortes uniformes, permitiendo el enrollado automático de las lonchas. Su diseño único facilita el uso, reduce el ruido, proporciona gran estabilidad y bajo consumo eléctrico.

Las partes en contacto con los alimentos están hechas de aleación de aluminio grado alimentario con tratamiento de anodizado, cumpliendo normas internacionales de higiene (CE, LFGB, ETL, NSF, PSE, RoHS, REACH, etc.).

Cumple las normas GB4706.38-2008 (seguridad de aparatos eléctricos de uso doméstico y similar) y GB16798-1997 (seguridad e higiene de maquinaria alimentaria). Es fácil de operar, desmontar, montar y mantener. Ideal para restaurantes, comedores y supermercados.

2. DESCRIPCIÓN DE COMPONENTES:



CGSP-300 S1 **CGSP-250 S1**

1. Separador movil (“aleta de tiburon”)
2. Protector de bandeja
3. Brazo de sujecion de alimentos
4. Disco protector de cuchilla
5. Conjunto de afilado
6. Anillo protector de cuchilla
7. Cuchilla
8. Bandeja de alimentos
9. Carcasa
10. Soporte de bandeja
11. Perilla de fijacion del soporte
12. Manilla del soporte
13. Perilla de ajuste de grosor
14. Tornillo de fijacion del disco
15. Cable de alimentacion
16. Raspador de carne
17. Patas de goma
18. Boton de encendido/apagado
19. Base de apoyo
20. Perilla de fijacion del afilador

3. INSTALACIÓN Y OPERACIÓN:

• Coloque la cortadora sobre una superficie firme. Asegure los pies de goma a la carcasa.

• Instale el conjunto de afilado sobre su base. Asegúrese de que la muela esté del lado opuesto a la cuchilla (dirección del corte). Gire la perilla de bloqueo en sentido horario hasta que esté firme.

• Instale el protector de la bandeja con destornillador y llave (apriete a 15 N·m aprox.). Puede usarse sin este protector si es necesario.

• Verifique que el voltaje de la etiqueta coincida con el suministro eléctrico.

• El enchufe debe estar protegido por un dispositivo diferencial (mínimo 32 A, 30 mA, 0.1 s). El cable de tierra debe estar conectado de forma segura.

• Coloque alimentos del tamaño adecuado sin hueso sobre la bandeja. Fíjelos con el brazo de sujeción y acérquelos lo máximo posible al separador.

• Ajuste el grosor con la perilla graduada en mm. El rango óptimo es de 0–10 mm. Las marcas son solo de referencia.

• Si el separador móvil tiene un pin de bloqueo, ajústelo en posición antes de fijarlo.

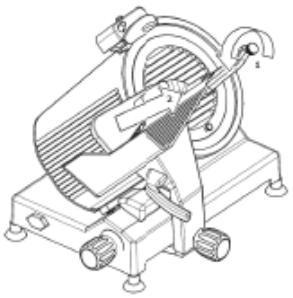
• Conecte el equipo y presione el botón de encendido (verde). El indicador se iluminará y la cuchilla girará.

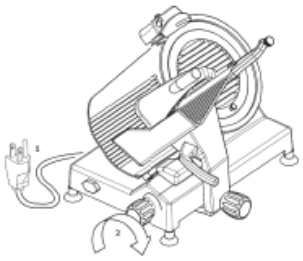
• Verifique que la cuchilla gire en sentido antihorario. Deje funcionar sin carga unos 2 minutos antes de cortar.

• El operador debe estar bien vestido, con mangas cerradas, preferiblemente con manguitos. Debe colocarse al lado izquierdo de la cortadora y empujar con la manija.

• No operar desde el frente ni con ropa suelta. No apoyar la mano sobre el separador móvil.

• Al cortar, la carne se enrollará automáticamente.





edenox

PRECAUCIÓN:

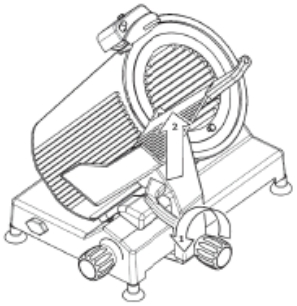
Usar guantes, La cuchilla es extremadamente afilada.

• Al finalizar, presione el botón de parada. Gire la perilla de grosor a “0” para retraer el separador.

• Si no se va a usar por largo tiempo, desconecte el equipo. Guarde con la perilla en “0”.

• Para alimentos especiales, puede no usar el brazo de sujeción y colocarlo en el hueco derecho de la bandeja si no se necesita.

• Antes del primer uso, se recomienda limpiar la cuchilla con paño húmedo y detergente. Usar guantes.



4. MÉTODO DE AFILADO DE LA CUCHILLA:

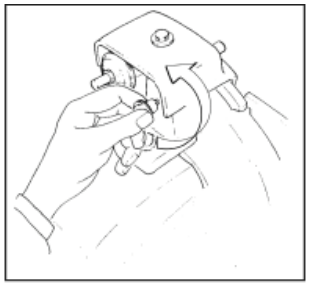
• Si después de un uso prolongado las lonchas salen irregulares o cuesta cortar, es hora de afilar.

• Solo personal entrenado o técnico autorizado debe realizar este procedimiento.



Pasos:

1. Retire el afilador. Conecte y encienda la máquina sin carga.
2. Limpie la cuchilla con paño seco o papel hasta que no tenga restos de aceite. Apague el equipo.
3. Instale el afilador y bloquéelo.
4. Asegúrese de que el contacto entre muela y cuchilla sea de 2/3 (ajuste de fábrica).
5. Encienda la máquina. Presione el botón trasero (muela gruesa) durante 10 s. Se escuchará el sonido de afilado. No presione demasiado.
6. Suelte y deje enfriar 10–60 s.
7. Repita hasta que al tocar el filo se sienta una rebaba (borde rugoso).
8. Si hay rebabas, presione el botón delantero (muela fina) por no más de 3 s con suavidad. Si no hay rebabas visibles, puede omitirse.
9. Si no dispone de muela fina, puede usar una tijera u otro utensilio duro para quitar rebabas (solo por técnicos).



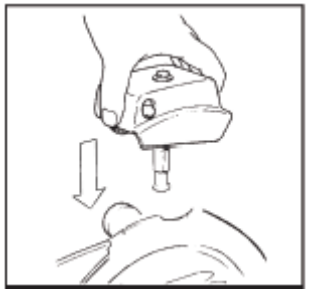
5. CAMBIO E INSTALACIÓN DE MUELAS:

• Utiliza únicamente muelas originales del fabricante. No uses muelas genéricas: podrían dañar la cuchilla al afilar.

• Antes de afilar, inspecciona las muelas: no deben tener grietas, grasa, daños o estar desgastadas.

• Para modelos de 6", 8" y 10", es necesario desmontar la base del afilador para cambiar ambas muelas.

• En modelos de 12", la muela gruesa puede cambiarse sin desmontar la base, pero la muela fina sí requiere desmontarla.



Procedimiento:

1. Usa un destornillador para desmontar la base, sujetando firmemente la carcasa.

2. Para la **muela gruesa:**
• Con guantes, sujeta ambos lados de la muela.
• Usa una llave de boca de 10 mm para aflojar la tuerca.
• Retira la tuerca, la arandela y la muela vieja.
• Coloca la nueva muela, arandela y tuerca en el mismo orden.
• Aprieta con un par de 5 N·m. No exceder este valor.



3. Para la **muela fina:**
• Afloja el tornillo de fijación con un destornillador pequeño.
• Extrae el botón del eje.
• Con guantes, sujeta la muela y afloja la tuerca con la llave de 10 mm.
• Sustituye la muela siguiendo el mismo orden: muela, arandela, tuerca.
• Vuelve a montar el botón asegurándote de alinear el perno con la bolilla de acero de 5 mm.
• Fija el tornillo de modo que el botón no se desprenda, pero pueda girar libremente.
• Una vez cambiadas ambas muelas, vuelve a fijar la base del afilador asegurándote de que el orificio y el botón estén bien alineados.

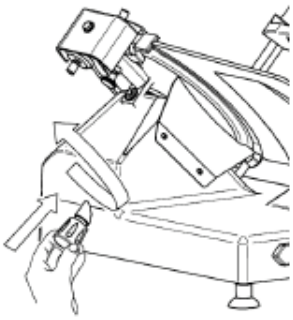
6. CAMBIO E INSTALACIÓN DE LA CUCHILLA:

Pasos:

1. Retira el afilador.
2. Retira el conjunto de bandeja. Afloja la perilla de la cubierta del soporte girándola en sentido antihorario. Si está demasiado apretada, usa una herramienta auxiliar o golpea ligeramente con un mazo de goma para liberar.
3. Retira el disco protector de la cuchilla:
• Sostén el disco con una mano y afloja los tornillos con la otra.
• Empuja los tornillos hacia adentro para separar el disco de su encaje.
• Sostén con cuidado el disco y extráelo.

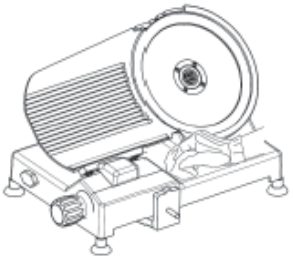
edenox

4. Afloja los tornillos de fijación de la cuchilla (suelen ser 3).
• Puedes sujetar la cuchilla con los dedos (pulgar e índice) o usar una herramienta auxiliar.
• Usa un destornillador de cruz para aflojar los tornillos en sentido antihorario.
5. Introduce el dedo índice en el orificio central de la cuchilla y empuja por detrás con la otra mano.
6. Retira con cuidado la cuchilla y colócala en una superficie protegida.
7. Toma la cuchilla nueva y realiza el montaje siguiendo el orden inverso.
8. Guarda la cuchilla usada en su funda protectora para evitar accidentes.



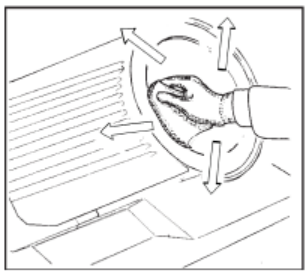
7. LIMPIEZA DE LA CORTADORA:

• Desconecte siempre el enchufe antes de limpiar.
• Grado de protección IPX3: no lavar con agua directa ni sumergir.
• Usar un paño suave humedecido con detergente neutro no iónico, temperatura superior a 31 °C, pH 7–8.
• El conjunto de afilado puede retirarse y limpiarse por separado.
• Para limpiar el espacio entre la cuchilla y el disco protector, puede desmontar este último (ver sección 6).
• Después de limpiar, secar completamente con paño seco.
• Aplicar aceite alimentario sobre el filo de la cuchilla para evitar corrosión.
• Guardar en lugar seco y ventilado.



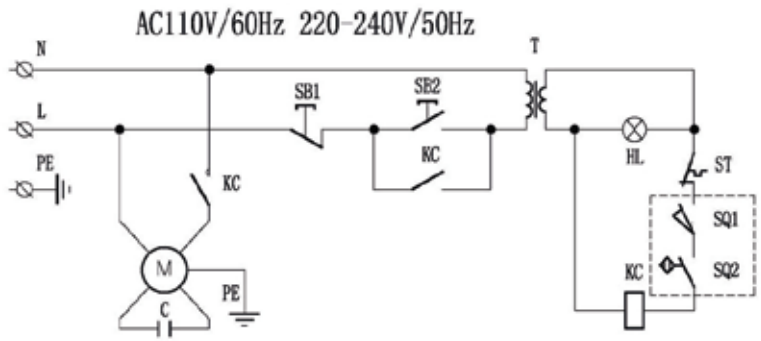
8. ADVERTENCIAS Y MANTENIMIENTO:

• El fabricante no se hace responsable por accidentes derivados de uso incorrecto.
• No usar para cortar alimentos congelados con hueso, pescado congelado, quesos u otros productos no indicados.
• El enchufe debe tener conexión a tierra o se debe conectar una línea de tierra externa.
• Mantener fuera del alcance de niños.
• Solo personal entrenado debe operar la máquina.
• Desconectar el equipo antes de limpiar, mover o desmontar cualquier parte.
• Si se detecta daño o funcionamiento anómalo, detener el uso de inmediato.
• No usar el afilador ni el anillo de protección si están desmontados.
• Antes de cada uso, encender y dejar funcionar 1–2 minutos para comprobar que no hay ruidos, olores o piezas sueltas.
• La bandeja debe moverse con suavidad de un lado a otro. Al llegar al extremo derecho, debe pasar más allá del filo y desacelerar suavemente.
• No mover, inclinar o levantar la cortadora mientras está funcionando.
• Si la cuchilla se atasca durante el corte, apagar de inmediato.
• Si no se apaga, el sistema de protección térmica desconectará el motor automáticamente. Esperar enfriamiento para continuar.
• Verificar que la muela no esté grasosa o dañada antes de afilar.
• Si el diámetro de la cuchilla se ha reducido en más de 6 mm, debe reemplazarse en lugar de seguir afilándola.
• Al terminar, desconectar y guardar en lugar ventilado para evitar humedad o riesgo eléctrico.



9. DIAGRAMA ELÉCTRICO:

El diagrama muestra conexiones internas entre el motor, condensador, interruptor, placa de circuito y cuchilla, representadas con líneas y símbolos eléctricos.

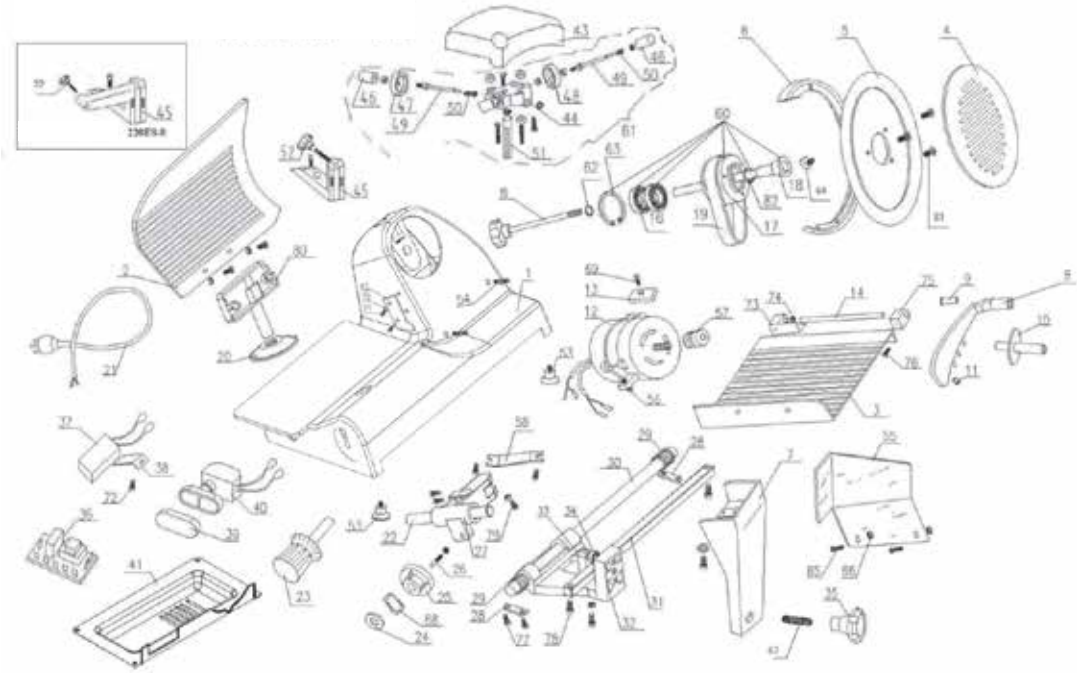


PARÁMETROS TÉCNICOS
Modelo: CGSP-195 S1
CGSP-220 S1 | CGSP-250 S1
CGSP-250-R S1 | CGSP-300 S1
Frecuencia nominal: 50 / 60 Hz
Potencia máxima de entrada:
· 6" – 200 W
· 8" – 280 W
· 10" – 320 W
· 12" – 420 W
Potencia de salida:
· 6" – 120 W
· 8" – 150 W
· 10" – 180 W
· 12" – 250 W
Dimensiones máximas de corte: (L×An×Al)
· 6": 135 × 105 × 195 mm
· 8": 180 × 110 × 195 mm
· 10": 180 × 130 × 195 mm
·12": 205 × 180 × 280 mm
Espesor de corte ajustable: 0–10 mm
Diámetro de cuchilla:
195 / 220 / 250 / 300 mm
Velocidad de cuchilla:
· 6" – 430 rpm
· 8" – 550 rpm
· 10" – 425 rpm
· 12" – 360 rpm
Temp. de protección del motor:
135 °C ±5%
Grado de protección: IPX3
Peso del producto: 13,5 kg (6")
hasta 24,5 kg (12")
Dimensiones (L×An×Al):
· 6": 38 × 35 × 33 cm
· 8": 43 × 38 × 35 cm
· 10": 48 × 37 × 36 cm
· 12": 53 × 46 × 46 cm

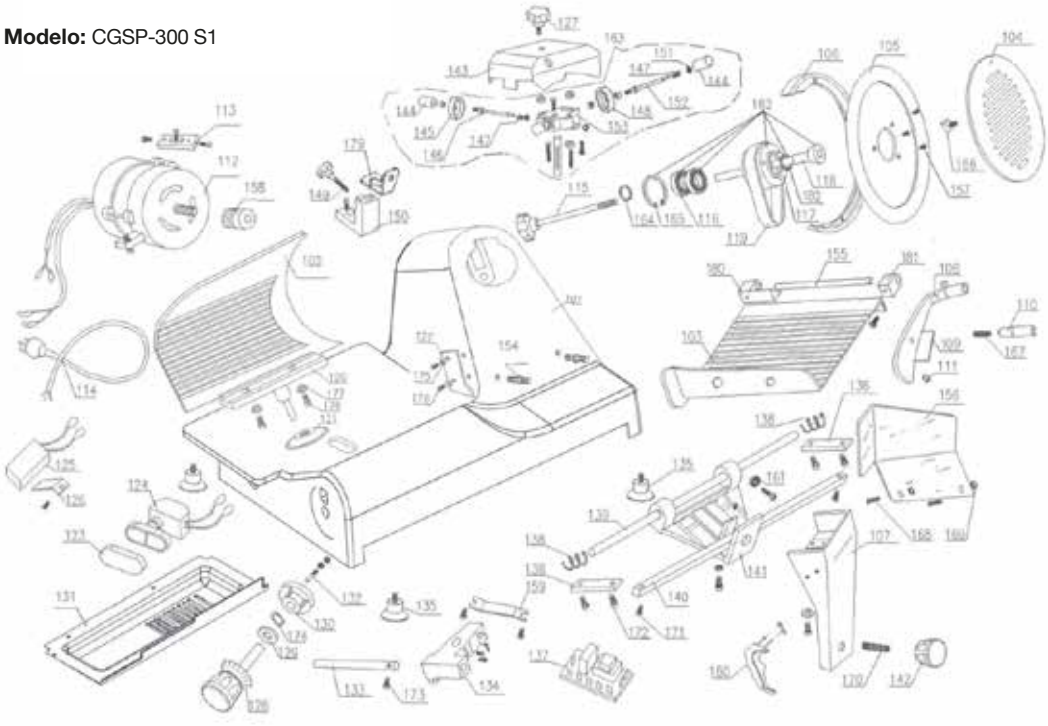
10. DIAGRAMA DE DESPIECE:

Incluye un dibujo técnico de toda la máquina con los números de referencia de cada pieza. Es útil para mantenimiento, reparación o reposición de componentes.

Modelos: CGSP-195 S1 | CGSP-220 S1 | CGSP-250 S1 CGSP-250-R S1



Modelo: CGSP-300 S1



⚠ **NOTA: El fabricante puede modificar piezas por mejora técnica sin previo aviso.**

Nº	Nombre de la pieza
1	Carcasa
2	Separador móvil
3	Bandeja de alimentos
4	Disco protector de cuchilla
5	Cuchilla
6	Anillo protector de cuchilla
7	Soporte de bandeja
8	Brazo fijador de alimentos
9	Casquillo del brazo fijador
10	Manilla del brazo fijador
11	Tope de goma
12	Motor
13	Presión del motor
19	Correa
21	Cable de alimentación
23	Perilla de grosor
24	Arandela elástica
25	Leva
26	Brazo de contacto de leva
27	Carro deslizante
28	Presión del eje deslizante
29	Resorte del eje deslizante
30	Eje deslizante del carro
31	Eje cuadrado
32	Base del carro
34	Rodamiento de bolas 607
36	Placa de circuito
37	Condensador
38	Abrazadera del condensador
39	Cubierta del botón
40	Interruptor
41	Base inferior
42	Raspador de carne
43	Tapa del afilador
44	Soporte del conjunto del afilador
45	Base del conjunto de afilado
47	Muela fina
48	Muela gruesa
50	Resorte
51	Eje de soporte del afilador
52	Perilla de fijación del eje del afilador
53	Patas de goma
54	Pasador del anillo protector
55	Cubierta del puntero de la bandeja
57	Polea pequeña del motor
58	Placa de transmisión del carro
60	Conjunto de polea
61	Conjunto de afilado
62	Retén elástico para eje Φ15
63	Retén elástico para orificio Φ35
64	Tuerca cuadrada del disco protector
65	Tornillo del protector de dedos
66	Tuerca del protector de dedos
67	Tornillo del soporte
68	Arandela elástica tipo onda
69	Tornillo de fijación del motor
70	Junta del raspador de carne
71	Tornillo del raspador
72	Tornillo de la abrazadera del condensador

Nº	Nombre de la pieza
101	Carcasa
102	Separador móvil
103	Bandeja de alimentos
104	Disco protector de cuchilla
105	Cuchilla
106	Anillo protector
107	Soporte de bandeja
108	Brazo fijador de alimentos
109	Casquillo del brazo fijador
110	Manilla del brazo fijador
111	Tope de goma
112	Motor

11. FALLOS ELÉCTRICOS Y SOLUCIONES:

Importante:
• En modelos con triple protección, el tornillo de fijación del disco y el afilador deben estar correctamente montados o el equipo no funcionará.

• Si el motor se detiene por sobrecalentamiento, debe dejarse enfriar durante unos 20 minutos antes de reanudar.

Nº	Síntoma	Posible causa	Solución
1	No hay reacción al encender	Sin corriente / botón dañado / placa fallando	Revisar enchufe y cableado. Cambiar botón o placa.
2	Enciende pero la cuchilla no gira	Condensador o motor defectuoso	Revisar y reemplazar
3	No se apaga	Fallo del botón o relé de placa	Revisar y sustituir
4	Falta de potencia o arranca lento	Condensador bajo, motor dañado, cuchilla desafilada, polea trabada	Revisar, afilar o cambiar piezas
5	Disyuntor salta al encender	Cortocircuito o mala aislación	Revisar aislamiento, debe superar 5 MΩ.
6	Se apaga durante el uso	Motor sobrecalentado (>135 °C)	Esperar enfriamiento antes de reintentar
7	Motor gira pero cuchilla no	Correa suelta o rota	Ajustar o reemplazar correa

12. GARANTÍA DE CALIDAD DEL PRODUCTO:

Este producto cuenta con garantía contra defectos de fabricación. La garantía no cubre daños causados por uso inadecuado, como:

• Cortar productos con hueso, congelados en exceso o no alimentarios.
• Desmontar el equipo sin autorización.
• Usar repuestos no originales.
• Falta de mantenimiento adecuado.

Para validar la garantía, se debe conservar la tarjeta de garantía correctamente completada y sellada.-



Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el minorista donde compró el producto. Ellos pueden llevarse este producto para reciclarlo de forma segura para el medio ambiente.

Nº	Nombre de la pieza
113	Placa de sujeción del motor
114	Cable de alimentación
115	Tornillo del protector de cuchilla
116	Rodamiento de bolas 6204
117	Polea
118	Pasador de la polea
119	Correa SV.400
120	Soporte inferior
121	Cubierta del carro
122	Raspador de carne
123	Cubierta del botón
124	Interruptor
125	Condensador
126	Abrazadera del condensador
127	Perilla de la tapa del afilador
128	Perilla de grosor
129	Arandela elástica
130	Leva (modelo 300)
131	Base inferior
132	Perno de contacto de la leva
133	Eje deslizante del carro
134	Carro deslizante
135	Patas de goma
136	Presión del eje deslizante
137	Placa de circuito
138	Resorte del eje deslizante
139	Eje de guía del soporte
140	Eje cuadrado
141	Base del soporte
142	Botón del soporte
143	Tapa del afilador
144	Botón
145	Muela fina
146	Eje de la muela fina
147	Resorte
148	Muela gruesa
149	Perilla de fijación del eje del afilador
150	Columna del afilador
151	Rueda Φ4.751
152	Eje de la muela gruesa
153	Soporte del afilador
154	Pasador del anillo protector
155	Eje del brazo fijador
156	Cubierta del puntero de la bandeja
157	Tornillo de la cuchilla
158	Polea pequeña del motor
159	Placa de transmisión del carro
160	Manilla del soporte
161	Rodamiento de bolas 608
162	Conjunto de polea
163	Conjunto de afilado
164	Retén elástico para eje Φ20
165	Retén elástico para orificio Φ47
166	Tuerca cuadrada del disco protector
167	Tornillo del brazo fijador
168	Tornillo del protector de dedos
169	Tuerca del protector de dedos
170	Tornillo del soporte del mango
171	Tornillo de fijación del eje cuadrado
172	Tornillo de presión del eje deslizante
173	Tornillo del eje del carro
174	Arandela elástica tipo onda
175	Junta del raspador de carne
176	Tornillo del raspador
177	Junta del soporte inferior
178	Tornillo del soporte inferior
179	Placa de soporte del anillo protector
180	Casquillo grande del eje de la bandeja
181	Casquillo pequeño del eje de la bandeja
182	Sello del eje de la polea

v.1-26042025

Para más información:

CGSP-195 S1

CGSP-220 S1

CGSP-250 S1

CGSP-250-R S1

CGSP-300 S1

edenox

www.edenox.es
edenox@edenox.com
[+34] 935 651 130

Zer0waste

INSTRUCTION MANUAL

SEMI-AUTOMATIC SLICERS FOR MEAT AND COLD CUTS

CGSP-195 S1 | CGSP-220 S1 | CGSP-250 S1

CGSP-250-R S1 | CGSP-300 S1

edenox

Read this user manual carefully before use.
Keep this manual handy for future reference.

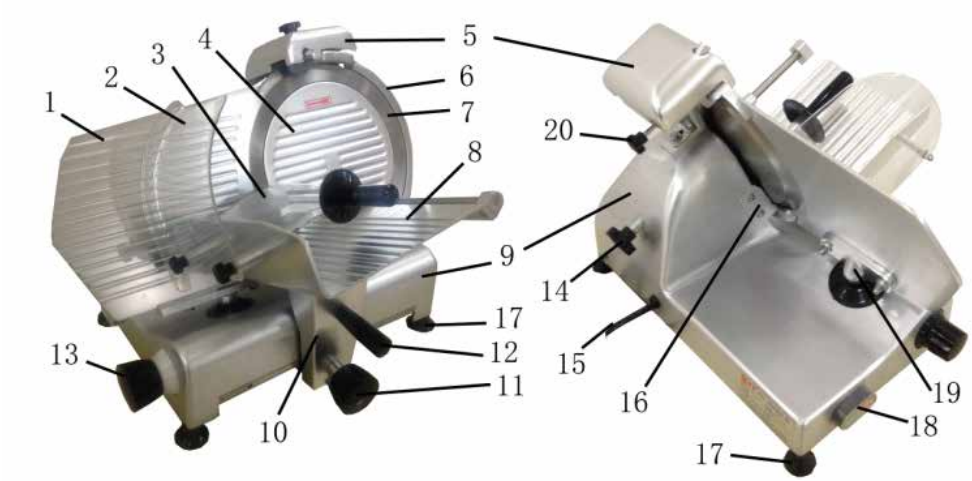
1. INTRODUCTION:

The commercial semi-automatic slicer (hereinafter referred to as “slicer”), also known as a frozen meat or ham slicer, is designed for slicing boneless foods such as frozen meat (optimum temperature: -4 °C to -8 °C), ham, sausages and similar products. It is manually operated and produces uniform slices, allowing automatic rolling of the slices. Its unique design makes it easy to use, reduces noise, provides high stability and low power consumption.

The parts in contact with food are made of food grade aluminum alloy with anodized treatment, complying with international hygiene standards (CE, LFGB, ETL, NSF, PSE, RoHS, REACH, etc.).

It complies with GB4706.38-2008 (safety of household and similar electrical appliances) and GB16798-1997 (safety and hygiene of food machinery). Easy to operate, disassemble, assemble and maintain. Ideal for restaurants, canteens and supermarkets.

2. DESCRIPTION OF COMPONENTS:



CGSP-300 S1 **CGSP-250 S1**

1. Movable separator (“shark's fin”)
2. Tray protector
3. Food holding arm
4. Blade guard disc
5. Sharpening assembly
6. Blade guard ring
7. Blade
8. Food tray
9. Housing
10. Tray support
11. Bracket fixing knob
12. Bracket handle
13. Thickness adjustment knob
14. Disc fixing screw
15. Power cable
16. Meat scraper
17. Rubber feet
18. On/off button
19. Support base
20. Sharpener locking knob

3. INSTALLATION AND OPERATION:

- Place the cutter on a firm surface. Secure the rubber feet to the housing.

- Install the grinding assembly on its base. Make sure the grinding wheel is on the opposite side of the blade (cutting direction). Turn the locking knob clockwise until it is tight.

- Install the tray guard with screwdriver and wrench (tighten to approx. 15 N-m). Can be used without this protector if necessary.

- Verify that the voltage on the label matches the power supply.

- The plug must be protected by a differential device (minimum 32 A, 30 mA, 0.1 s). The ground wire must be securely connected.

- Place foods of the appropriate size without bone on the tray. Fix them with the clamping arm and bring them as close as possible to the separator.

- Adjust the thickness with the knob graduated in mm. The optimum range is 0-10 mm. The markings are for reference only.

- If the movable spreader has a locking pin, adjust it in position before fastening.

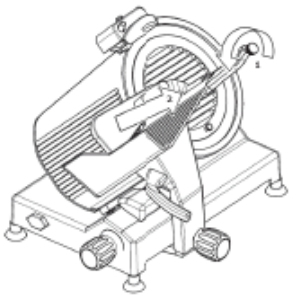
- Switch on the instrument and press the power button (green). The indicator will illuminate and the blade will rotate.

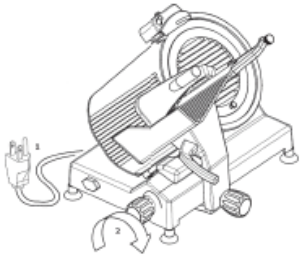
- Verify that the blade rotates counterclockwise. Let it run without load for about 2 minutes before cutting.

- The operator should be well dressed, with closed sleeves, preferably with sleeves. The operator should stand on the left side of the cutter and push with the handle.

- Do not operate from the front or with loose clothing. Do not rest your hand on the mobile separator.

- When cutting, the meat will automatically roll up.



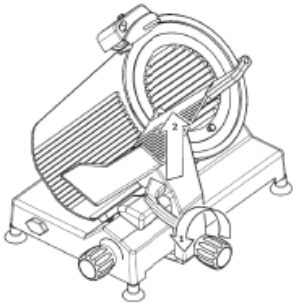


edenox

CAUTION:

Wear gloves. The blade is extremely sharp.

- When finished, press the stop button. Turn the thickness knob to “0” to retract the spreader.



- If it is not to be used for a long time, switch off the equipment. Store with the knob at “0”.

- For special foods, you may not use the holding arm and place it in the right recess of the tray if it is not needed.

- Before the first use, it is recommended to clean the blade with a damp cloth and detergent. Wear gloves.

4. METHOD OF SHARPENING THE BLADE:

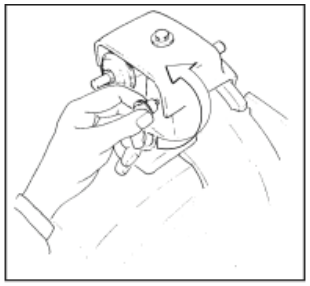
- If after prolonged use the slices come out uneven or are difficult to cut, it is time to sharpen.

- Only trained personnel or authorized technicians should perform this procedure.



Steps:

1. Remove the sharpener. Plug in and turn on the machine with no load.
2. Wipe the blade with dry cloth or paper until it is free of oil residue. Turn off the machine.
3. Install the sharpener and lock it.
4. Make sure that the contact between grinding wheel and blade is 2/3 (factory setting).
5. Turn on the machine. Press the rear button (coarse grinding wheel) for 10 seconds. The grinding sound will be heard. Do not press too hard.
6. Release and let cool 10-60 s.
7. Repeat until a burr (rough edge) is felt when touching the cutting edge.
8. If there are burrs, press the front button (fine grinding wheel) for no more than 3 s gently. If there are no visible burrs, this can be omitted.
9. If a fine grinding wheel is not available, you can use a scissors or other hard tool to remove burrs (for technicians only).

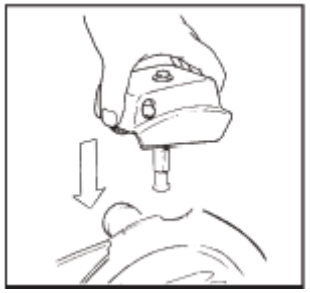


5. CHANGING AND INSTALLING GRINDING WHEELS:

- Use only original grinding wheels from the manufacturer. Do not use generic grinding wheels: they could damage the blade when sharpening.

- Before sharpening, inspect the grinding wheels for cracks, grease, damage or wear.

- For 6", 8" and 10" models, it is necessary to disassemble the sharpener base to change both grinding wheels.



- On 12" models, the coarse wheel can be changed without removing the base, but the fine wheel requires removal.

Procedure:

1. Use a screwdriver to disassemble the base, holding the housing firmly.

2. For the coarse grinding wheel:
- Wearing gloves, hold both sides of the grinding wheel.
- Use a 10 mm open-end wrench to loosen the nut.
- Remove the nut, washer and old wheel.
- Place the new wheel, washer and nut in the same order.
- Tighten to 5 N-m torque. Do not exceed this value.



3. For the fine grinding wheel:
- Loosen the set screw with a small screwdriver.
- Remove the knob from the spindle.
- Wearing gloves, hold the grinding wheel and loosen the nut with the 10 mm wrench.
- Replace the grinding wheel in the same order: wheel, washer, nut.
- Reassemble the button making sure to align the bolt with the 5 mm steel ball.
- Fix the bolt so that the button does not come off, but can turn freely.
- Once both grinding wheels have been replaced, reattach the sharpener base making sure that the hole and the button are properly aligned.

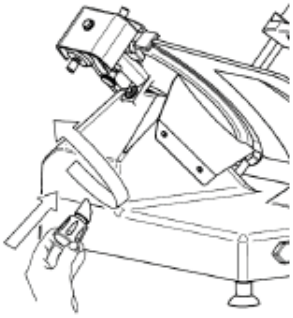
6. BLADE REPLACEMENT AND INSTALLATION:

edenox

Steps:

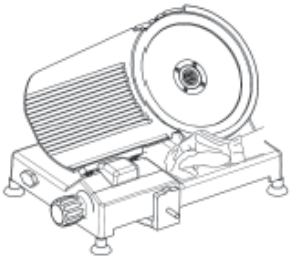
1. Remove the sharpener.
Remove the tray assembly. Loosen the knob on the holder cover by turning it counterclockwise. If it is too tight, use an auxiliary tool or tap lightly with a rubber mallet to release.
3. Remove the blade guard disc:
- Hold the disc with one hand and loosen the screws with the other hand.
- Push the screws inward to separate the disc from its socket.
- Carefully hold the disc and remove it.

4. Loosen the blade fixing screws (usually 3).
• You can hold the blade with your fingers (thumb and index finger) or use an auxiliary tool.
• Use a Phillips screwdriver to loosen the screws counterclockwise.
5. Insert your index finger into the center hole of the blade and push from behind with your other hand.
6. Carefully remove the blade and place it on a protected surface.
7. Take the new blade and assemble it in reverse order.
8. Store the used blade in its protective case to prevent accidents.



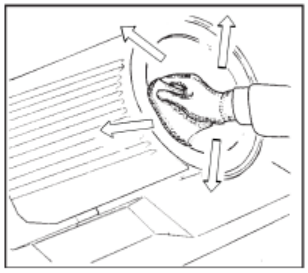
7. CLEANING THE CUTTER:

• Always unplug the power cord before cleaning.
• IPX3 protection rating: Do not wash with direct water or submerge.
• Use a soft cloth moistened with a non-ionic neutral detergent, temperature above 31°C, pH 7–8.
• The sharpening assembly can be removed and cleaned separately.
• To clean the space between the blade and the protective disc, you can remove the latter (see section 6).
• After cleaning, dry thoroughly with a dry cloth.
• Apply cooking oil to the blade edge to prevent corrosion.
• Store in a dry, ventilated place.



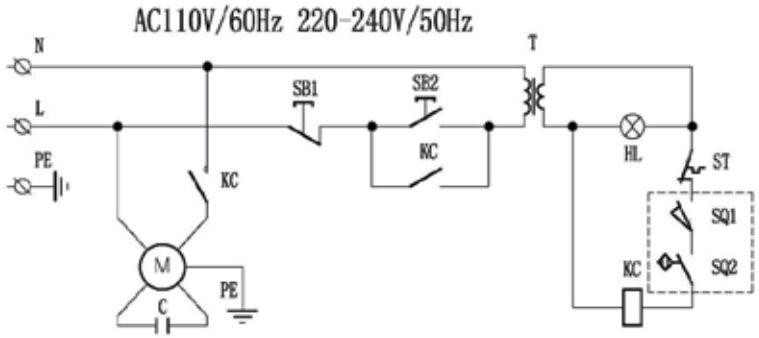
8. WARNINGS AND MAINTENANCE:

• The manufacturer is not responsible for accidents resulting from improper use.
• Do not use to slice frozen foods with bones, frozen fish, cheese, or other products not indicated.
• The plug must be grounded or an external ground line must be connected.
• Keep out of reach of children.
• Only trained personnel should operate the machine.
• Unplug the equipment before cleaning, moving, or disassembling any part.
• If damage or abnormal operation is detected, discontinue use immediately.
• Do not use the sharpener or the protection ring if they are disassembled.
• Before each use, turn on the power and let it run for 1–2 minutes to check for noise, odor, or loose parts.
• The tray should move smoothly from side to side. When it reaches the right end, it should pass beyond the cutting edge and decelerate smoothly.
• Do not move, tilt, or lift the slicer while it is running.
• If the blade jams during cutting, turn it off immediately.
• If it doesn't turn off, the thermal protection system will automatically shut off the motor. Wait for it to cool down before continuing.
• Check that the grinding wheel is not greasy or damaged before sharpening.
• If the blade diameter has reduced by more than 6 mm, it should be replaced instead of continuing to sharpen it.
• When finished, unplug and store in a well-ventilated area to avoid moisture or electrical hazards.



9. ELECTRICAL DIAGRAM:

The diagram shows internal connections between the motor, capacitor, switch, circuit board, and blade, represented by lines and electrical symbols.

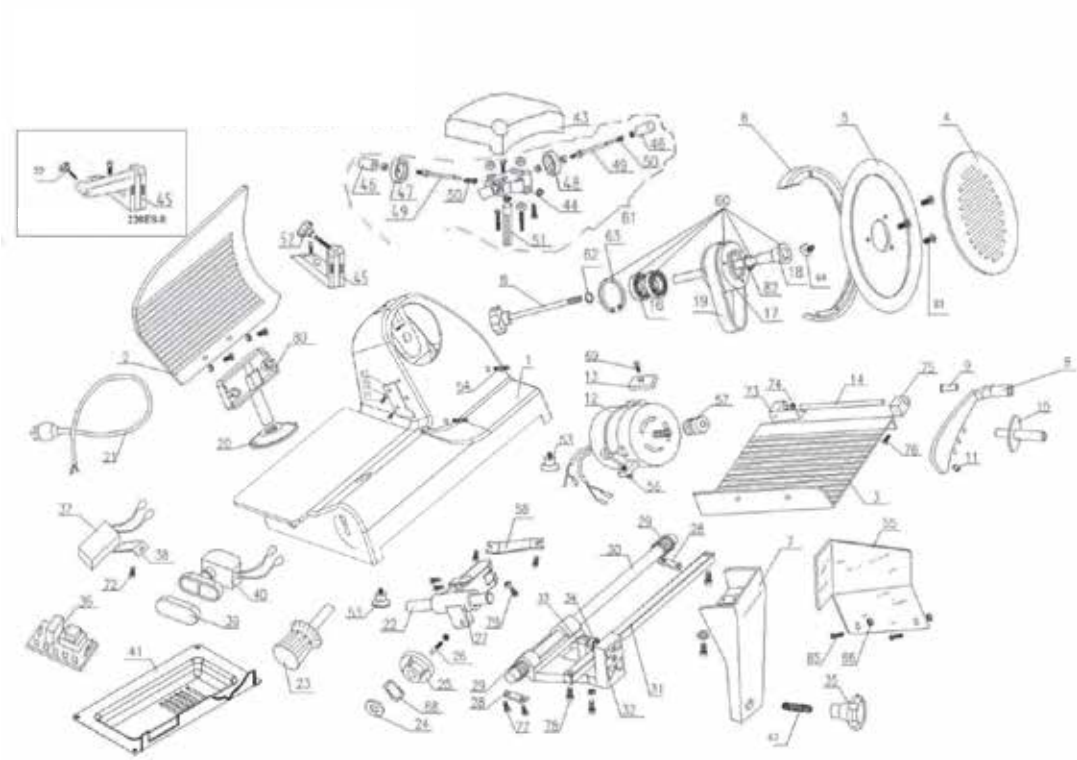


TECHNICAL PARAMETERS
Model: CGSP-195 S1
CGSP-220 S1 | CGSP-250 S1
CGSP-250-R S1 | CGSP-300 S1
Nominal Frequency: 50/60 Hz
Maximum Input Power:
· 6" – 200W
· 8" – 280W
· 10" – 320W
· 12" – 420W
Output Power:
· 6" – 120W
· 8" – 150W
· 10" – 180W
· 12" – 250W
Maximum Cut-Out Dimensions:
(L×W×H)
· 6": 135 × 105 × 195mm
· 8": 180 × 110 × 195mm
· 10": 180 × 130 × 195mm
· 12": 205 × 180 × 280 mm
Adjustable cutting thickness: 0–10 mm
Blade diameter:
195 / 220 / 250 / 300 mm
Blade speed:
· 6" – 430 rpm
· 8" – 550 rpm
· 10" – 425 rpm
· 12" – 360 rpm
Temp. Motor protection:
135°C ±5%
Protection rating: IPX3
Product weight: 13.5kg (6")
to 24.5kg (12")
Dimensions (L×W×H):
· 6": 38 × 35 × 33cm
· 8": 43 × 38 × 35cm
· 10": 48 × 37 × 36cm
· 12": 53 × 46 × 46cm

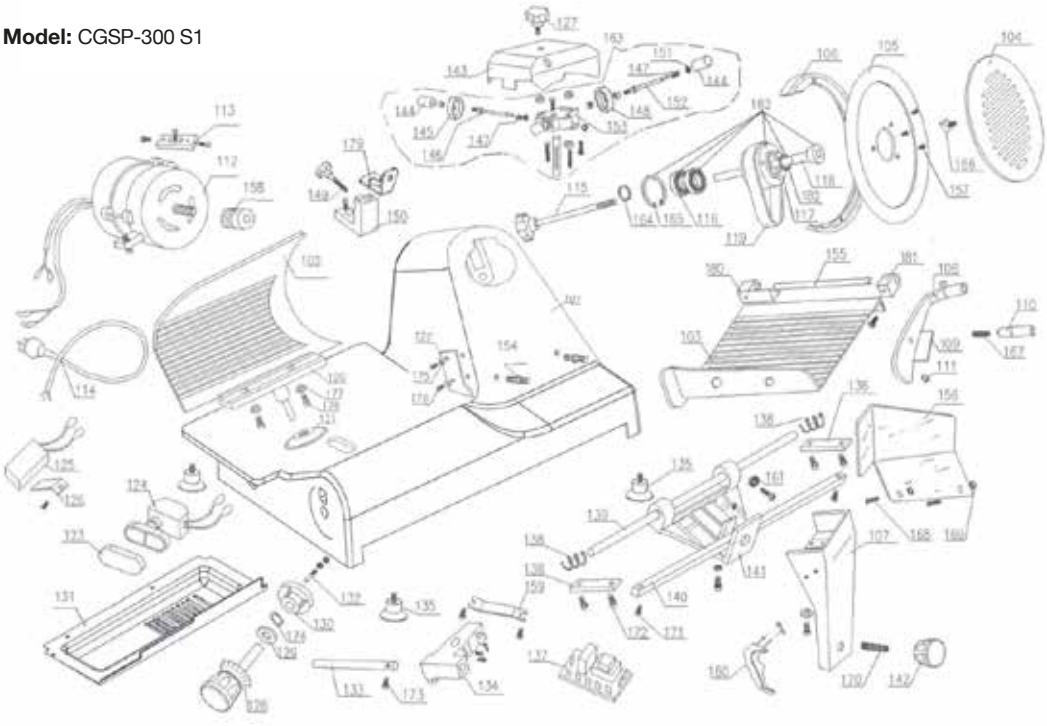
10. EXPLODED VIEW DIAGRAM:

Includes a technical drawing of the entire machine with the reference numbers for each part. It is useful for maintenance, repair, or component replacement.

Models: CGSP-195 S1 | CGSP-220 S1 | CGSP-250 S1 CGSP-250-R S1



Model: CGSP-300 S1



No. Name
1 Housing
2 Movable Separator
3 Food Tray
4 Blade Guard Disc
5 Blade
6 Blade Guard Ring
7 Tray Holder
8 Food Clamping Arm
9 Clamping Arm Bushing
10 Clamping Arm Handle
11 Rubber Stop
12 Motor
13 Motor Pressure
19 Belt
21 Power Cord
23 Thickness Knob
24 Spring Washer
25 Cam
26 Cam Contact Arm
27 Slide Carriage
28 Slide Shaft Pressure
29 Slide Shaft Spring
30 Carriage Slide Shaft
31 Square Shaft
32 Carriage Base
34 607 Ball Bearing
36 Circuit Board
37 Capacitor
38 Capacitor Clamp
39 Button Cover
40 Switch
41 Bottom Base
42 Meat Scraper
43 Sharpener Cover
44 Sharpener Assembly Holder
45 Sharpener Assembly Base Sharpening
47 Fine grinding wheel
48 Coarse grinding wheel
50 Spring
51 Sharpener support shaft
52 Sharpener shaft fixing knob
53 Rubber feet
54 Protective ring pin
55 Tray pointer cover
57 Small motor pulley
58 Carriage drive plate
60 Pulley assembly
61 Sharpening assembly
62 Spring retainer for Φ15 shaft
63 Spring retainer for Φ35 hole
64 Protective disc square nut
65 Finger guard screw
66 Finger guard nut
67 Bracket screw
68 Wave-type spring washer
69 Motor fixing screw
70 Meat scraper gasket
71 Scraper screw
72 Capacitor clamp screw

No. Name
101 Housing
102 Movable separator
103 Food tray
104 Blade protective disc
105 Blade
106 Ring Guard
107 Tray Support
108 Food Clamping Arm
109 Clamping Arm Bushing
110 Clamping Arm Handle
111 Rubber Stop
112 Motor

⚠ **NOTE: The manufacturer may modify parts due to technical improvement without prior notice.**

edenox

11. ELECTRICAL FAULTS AND SOLUTIONS:

Important:
• On models with triple protection, the disc fixing screw and sharpener must be properly assembled, or the unit will not operate.

• If the motor stops due to overheating, allow it to cool for approximately 20 minutes before restarting.

No.	Symptom	Possible cause	Solution
1	No reaction when turned on	No power / damaged button / faulty board	Check plug and wiring. Replace button or board.
2	Power on, but blade does not rotate	Button or board relay failure	Check and replace
3	Won't turn off	Fallo del botón o relé de placa	Check and replace
4	Lack of power or slow start	Weak capacitor, damaged motor, dull blade, stuck pulley	Check, sharpen, or replace parts
5	Circuit breaker trips when turned on	Short circuit or poor insulation	Check insulation, it must exceed 5MΩ.
6	Turns off during use	Motor overheated (>135°C)	Wait for cooling before trying again
7	Motor turns but blade doesn't	Loose or broken belt	Adjust or replace belt

12. PRODUCT QUALITY GUARANTEE:

This product is guaranteed against manufacturing defects. The warranty does not cover damage caused by improper use, such as:

• Cutting bone-in, over-frozen, or non-food products.
• Unauthorized disassembly of the equipment.
• Use of non-original spare parts.
• Lack of proper maintenance.

To validate the warranty, the warranty card must be kept properly completed and sealed.-



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU.

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the leaning, Care & Maintenance sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased.

They can take this product for environmental safe recycling.

No. Name
113 Motor Mounting Plate
114 Power Cord
115 Blade Guard Screw
116 6204 Ball Bearing
117 Pulley
118 Pulley Pin
119 SV.400 Belt
120 Bottom Bracket
121 Carriage Cover
122 Meat Scraper
123 Button Cover
124 Switch
125 Capacitor
126 Capacitor Clamp
127 Sharpener Cap Knob
128 Thickness Knob
129 Spring Washer
130 Cam (Model 300)
131 Bottom Base
132 Cam Contact Pin
133 Carriage Slide Shaft
134 Slide Carriage
135 Rubber Feet
136 Slide Shaft Pressure
137 Circuit Board
138 Slide Shaft Spring
139 Bracket Guide Shaft
140 Square shaft
141 Holder base
142 Holder button
143 Sharpener cover
144 Button
145 Fine grinding wheel
146 Fine grinding wheel shaft
147 Spring
148 Coarse grinding wheel
149 Sharpener shaft fixing knob
150 Sharpener column
151 Φ4.751 wheel
152 Coarse grinding wheel shaft
153 Sharpener holder
154 Protective ring pin
155 Clamping arm shaft
156 Tray pointer cover
157 Blade screw
158 Small motor pulley
159 Carriage drive plate
160 Holder handle
161 608 ball bearing
162 Pulley assembly
163 Sharpening assembly
164 Spring seal for Φ20 shaft
165 Spring seal for Φ47 hole
166 Protective disc square nut
167 Screw Clamping arm
168 Finger guard screw
169 Finger guard nut
170 Handle bracket screw
171 Square shaft fixing screw
172 Sliding shaft set screw
173 Carriage shaft screw
174 Wave-type spring washer
175 Meat scraper gasket
176 Scraper screw
177 Bottom bracket gasket
178 Bottom bracket screw
179 Protective ring support plate
180 Large tray shaft bushing
181 Small tray shaft bushing
182 Pulley shaft seal

CE

v.1-26042025

For further information:

CGSP-195 S1

CGSP-220 S1

CGSP-250 S1

CGSP-250-R S1

CGSP-300 S1

edenox

www.edenox.es
edenox@edenox.com
[+34] 935 651 130

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PÓŁAUTOMATYCZNE KRAJALNICE DO MIĘSA I PRODUKTÓW MIĘSNYCH

CGSP-195 S1 | CGSP-220 S1 | CGSP-250 S1

CGSP-250-R S1 | CGSP-300 S1

edenox

Przed rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Instrukcję należy zachować na przyszłość.

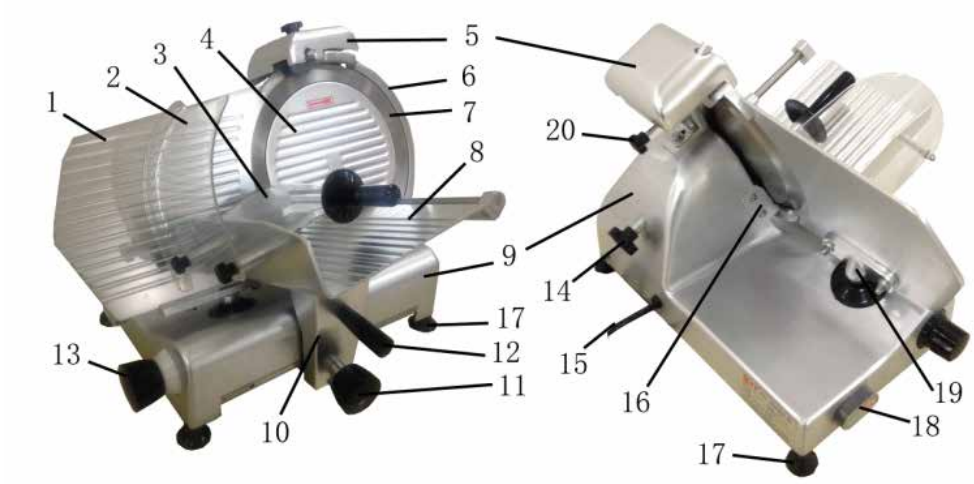
1. WPROWADZENIE:

Komercyjna krajalnica półautomatyczna (zwana dalej „krajalnicą"), znana również jako krajalnica do mrożonego mięsa lub szynki, jest przeznaczona do krojenia żywności bez kości, takiej jak mrożone mięso (optymalna temperatura: od -4 °C do -8 °C), szynka, kiełbasy i podobne produkty. Krajalnica jest obsługiwana ręcznie i wytwarza jednolite plastry, umożliwiając automatyczne zwijanie plastrów. Unikalna konstrukcja ułatwia obsługę, redukuje hałas, zapewnia wysoką stabilność i niskie zużycie energii.

Części mające kontakt z żywnością są wykonane z anodyzowanego stopu aluminium o jakości spożywczej, spełniającego międzynarodowe standardy higieny (CE, LFGB, ETL, NSF, PSE, RoHS, REACH itp.).

Zgodność z normami GB4706.38-2008 (bezpieczeństwo domowych i podobnych urządzeń elektrycznych) i GB16798-1997 (bezpieczeństwo i higiena maszyn spożywczych). Łatwy w obsłudze, demontażu, montażu i konserwacji. Idealny do restauracji, stołówek i supermarketów.

2. OPIS KOMPONENTÓW:



CGSP-300 S1 **CGSP-250 S1**

1. ruchomy separator („płetwa rekina")
2. Osłona tacy
3. Ramię przytrzymujące żywność
4. Tarcza ochronna ostrza
5. Zespół ostrzący
6. Pierścień osłony ostrza
7. Ostrze
8. Taca na żywność
9. Obudowa
10. Wspornik tacy
11. Pokrętło mocujące wspornik
12. Uchwyt wspornika
13. Pokrętło regulacji grubości
14. Śruba mocująca tarczę
15. Kabel zasilający
16. Skrobak do mięsa
17. Gumowe nóżki
18. Przycisk włączania/wyłączania
19. podstawa
20. pokrętło blokujące ostrzałkę

3. INSTALACJA I OBSŁUGA:

- Umieść przecinarkę na twardej powierzchni. Przymocuj gumowe nóżki do obudowy.

- Zamontuj zespół ostrzący na podstawie. Upewnij się, że tarcza szlifierska znajduje się po przeciwnej stronie ostrza (kierunek cięcia). Przekręć pokrętło blokujące zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż będzie mocno dokręcone.

- Zamontować osłonę tacki za pomocą śrubokręta i klucza (dokręcić momentem ok. 15 N-m). W razie potrzeby można używać bez tej osłony.

- Sprawdź, czy napięcie na etykiecie odpowiada napięciu zasilania.

- Wtyczka musi być zabezpieczona urządzeniem różnicowym (minimum 32 A, 30 mA, 0,1 s). Przewód uziemiający musi być prawidłowo podłączony.

- Umieść na tacy żywność odpowiedniej wielkości bez kości. Przymocuj je za pomocą ramienia zaciskowego i zbliż je jak najbliżej separatora.

- Wyreguluj grubość za pomocą pokrętła z podziałką w mm. Optymalny zakres to 0-10 mm. Oznaczenia służą wyłącznie jako odniesienie.

- Jeśli ruchomy rozpieracz jest wyposażony w trzpień blokujący, należy ustawić go w odpowiedniej pozycji przed zamocowaniem.

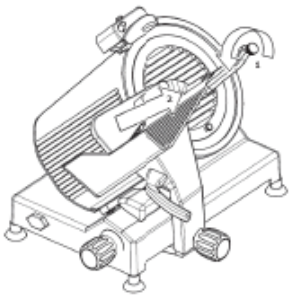
- Włącz urządzenie i naciśnij przycisk zasilania (zielony). Wskaźnik zaświeci się, a tarcza zacznie się obracać.

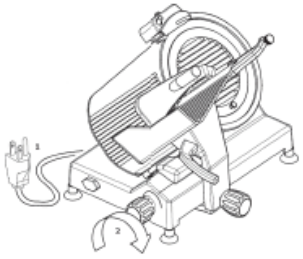
- Sprawdź, czy tarcza obraca się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Pozwól urządzeniu pracować bez obciążenia przez około 2 minuty przed rozpoczęciem cięcia.

- Operator powinien być dobrze ubrany, najlepiej z zamkniętymi rękawami. Operator powinien stać po lewej stronie przecinarki i pchać ją za pomocą uchwytu.

- Nie należy obsługiwać urządzenia od przodu ani w luźnym ubraniu. Nie wolno opierać dłoni na separatorze ruchomym.

- Podczas krojenia mięso automatycznie się zwija.





edenox

PRZESTROGA:

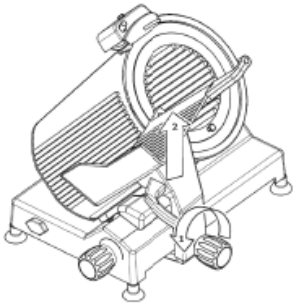
Należy nosić rękawice, ponieważ ostrze jest bardzo ostre.

• Al finalizar, presione el botón de parada. Gire la perilla de grosor a “0” para retraer el separador.

• Si no se va a usar por largo tiempo, desconecte el equipo. Guarde con la perilla en “0”.

• Para alimentos especiales, puede no usar el brazo de sujeción y colocarlo en el hueco derecho de la bandeja si no se necesita.

• Antes del primer uso, se recomienda limpiar la cuchilla con paño húmedo y detergente. Usar guantes.



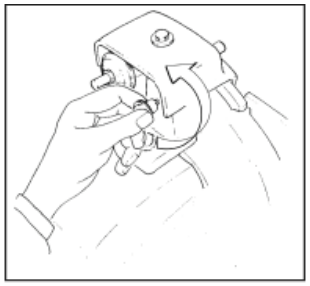
4. MÉTODO DE AFILADO DE LA CUCHILLA:

• Si después de un uso prolongado las lonchas salen irregulares o cuesta cortar, es hora de afilar.

• Solo personal entrenado o técnico autorizado debe realizar este procedimiento.



Pasos:
1. Retire el afilador. Conecte y encienda la máquina sin carga.
2. Limpie la cuchilla con paño seco o papel hasta que no tenga restos de aceite. Apague el equipo.
3. Instale el afilador y bloquéelo.
4. Asegúrese de que el contacto entre muela y cuchilla sea de 2/3 (ajuste de fábrica).
5. Encienda la máquina. Presione el botón trasero (muela gruesa) durante 10 s. Se escuchará el sonido de afilado. No presione demasiado.
6. Suelte y deje enfriar 10–60 s.
7. Repita hasta que al tocar el filo se sienta una rebaba (borde rugoso).
8. Si hay rebabas, presione el botón delantero (muela fina) por no más de 3 s con suavidad. Si no hay rebabas visibles, puede omitirse.
9. Si no dispone de muela fina, puede usar una tijera u otro utensilio duro para quitar rebabas (solo por técnicos).

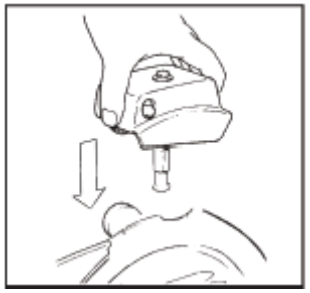


5. WYMIANA I MONTAŻ KÓŁ:

• Stosuj wyłącznie oryginalne tarcze szlifierskie producenta. Nie należy używać uniwersalnych tarcz szlifierskich: mogą one uszkodzić ostrze podczas ostrzenia.

• Przed ostrzeniem należy sprawdzić stan tarcz szlifierskich: nie powinny być popękane, tłuste, uszkodzone lub zużyte.

• W przypadku modeli 6", 8" i 10" w celu wymiany obu kółek konieczne jest zdemontowanie podstawy ostrzałki.



• W modelach 12" można wymienić tarczę szlifierską o dużej grubości bez zdejmowania podstawy, natomiast tarczę szlifierską o małej grubości należy zdemontować.

Procedura:
1. Za pomocą śrubokręta zdejmij podstawę, mocno trzymając obudowę.

2. Do mielenia grubego:
• Załóż rękawiczki i przytrzymaj ząb po obu stronach.
• Za pomocą klucza płaskiego 10 mm poluzuj nakrętkę.
• Zdejmij nakrętkę, podkładkę i stare koło.
• Załóż nowe koło, podkładkę i nakrętkę w tej samej kolejności.
• Dokręcić momentem 5 N·m. Nie należy przekraczać tej wartości.



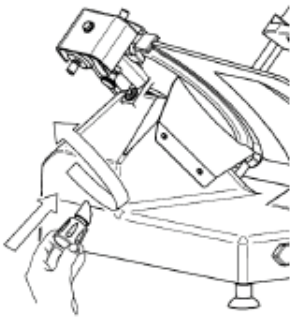
3. Do drobnego mielenia:
• Odkręć śrubę ustalającą za pomocą małego śrubokręta.
• Zdjąć przycisk z wału.
• Załóż rękawice, przytrzymaj koło i poluzuj nakrętkę kluczem 10 mm.
• Wymień tarczę szlifierską w następującej kolejności: tarcza szlifierska, podkładka, nakrętka.
• Złóż przycisk ponownie, upewniając się, że sworzeń jest wyrównany z kulką stalową o średnicy 5 mm.
• Dokręć śrubę tak, aby przycisk się nie poluzował, lecz mógł się swobodnie obracać.
• Po wymianie obu kółek ponownie zamontuj podstawę temperówki, upewniając się, że otwór i przycisk są prawidłowo wyrównane.

6. WYMIANA I INSTALACJA OSTRZA:

Kroki:
1. Wyjmij temperówkę.
2. Wyjmij zespół tacy. Odkręć pokrętło na pokrywie uchwytu, obracając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Jeśli jest za ciasno, należy poluzować docisk przy pomocy narzędzia pomocniczego lub lekko uderzyć gumowym młotkiem.
3. Zdejmij tarczę ochronną z ostrza:
• Przytrzymaj płytę jedną ręką i poluzuj śruby drugą ręką.
• Wciśnij śruby do środka, aby oddzielić płytę od gniazda.
• Ostrożnie przytrzymaj płytę i wyjmij ją.

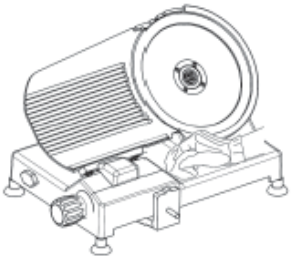
edenox

4. Odkręć śruby mocujące ostrze (zwykle 3).
• Ostrze można trzymać palcami (kciukiem i palcem wskazującym) lub skorzystać z narzędzia pomocniczego.
• Za pomocą śrubokręta krzyżakowego poluzuj śruby w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
5. Włóż palec wskazujący do środkowego otworu ostrza i drugą ręką pchnij od tyłu.
6. Ostrożnie wyjmij ostrze i połóż je na chronionej powierzchni.
7. Weź nowe ostrze i złóż je w odwrotnej kolejności.
8. Przechowuj zużyte ostrze w ochronnym pokrowcu, aby uniknąć wypadków.



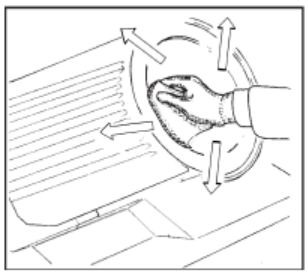
7. CZYSZCZENIE NOŻY:

• Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania przed czyszczeniem.
• Stopień ochrony IPX3: nie myć bezpośrednio w wodzie ani nie zanurzać.
• Używaj miękkiej szmatki zwilżonej niejonowym neutralnym detergentem, w temperaturze powyżej 31°C, pH 7–8.
• Zespół ostrzący można wyjąć i wyczyścić oddzielnie.
• Aby oczyścić przestrzeń między ostrzem a tarczą ochronną, można zdjąć tę ostatnią (patrz rozdział 6).
• Po wyczyszczeniu należy dokładnie osuszyć suchą szmatką.
• Aby zapobiec korozji, należy nanieść na krawędź ostrza olej kuchenny.
• Przechowywać w suchym i wentylowanym miejscu.



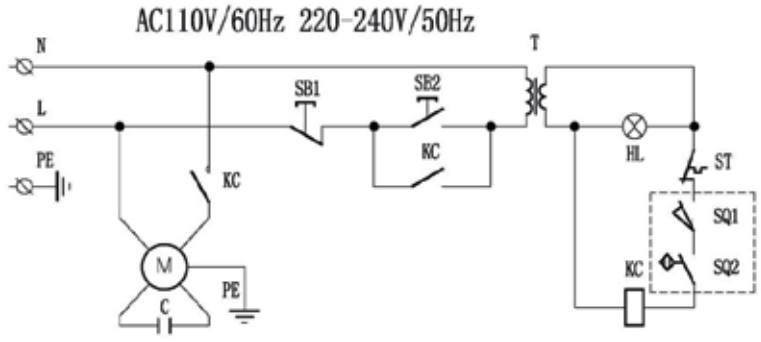
8. OSTRZEŻENIA I KONSERWACJA:

• Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadki będące wynikiem nieprawidłowego użytkowania.
• Nie stosować do krojenia mrożonek z kośćmi, mrożonych ryb, serów i innych produktów niewskazanych do tego celu.
• Wtyczka musi być uziemiona lub musi być podłączony zewnętrzny przewód uziemiający.
• Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
• Maszynę powinien obsługiwać wyłącznie przeszkolony personel.
• Przed czyszczeniem, przenoszeniem lub demontażem jakiejkolwiek części należy odłączyć urządzenie.
• W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowego działania należy natychmiast przerwać użytkowanie.
• Nie należy używać temperówki ani pierścienia ochronnego, jeśli są zdemontowane.
• Przed każdym użyciem włącz urządzenie i pozwól mu pracować przez 1–2 minuty, aby sprawdzić, czy nie słychać hałasu, nie ma nieprzyjemnych zapachów lub czy części się nie poluzowały.
• Taca powinna płynnie przesuwać się z boku na bok. Gdy dotrzesz do prawej krawędzi, powinieneś ją przekroczyć i płynnie wyhamować.
• Nie przesuwaj, nie przechylaj i nie podnoś kosiarki, gdy jest włączona.
• Jeżeli ostrze zatnie się w trakcie cięcia, należy natychmiast wyłączyć zasilanie.
• Jeżeli nie zostanie wyłączony, system zabezpieczenia termicznego automatycznie wyłączy silnik. Poczekaj na kontynuację chłodzenia.
• Przed ostrzeniem sprawdź, czy koło nie jest zatłuszczone lub uszkodzone.
• Jeżeli średnica ostrza zmniejszyła się o więcej niż 6 mm, należy je wymienić, a nie dalej ostrzyć.
• Po zakończeniu pracy odłącz urządzenie od zasilania i przechowuj je w wentylowanym miejscu, aby uniknąć wilgoci i zagrożeń elektrycznych.



9. SCHEMAT ELEKTRYCZNY:

Na schemacie pokazano wewnętrzne połączenia między silnikiem, kondensatorem, przełącznikiem, płytką drukowaną i łopatką, przedstawione za pomocą linii i symboli elektrycznych.

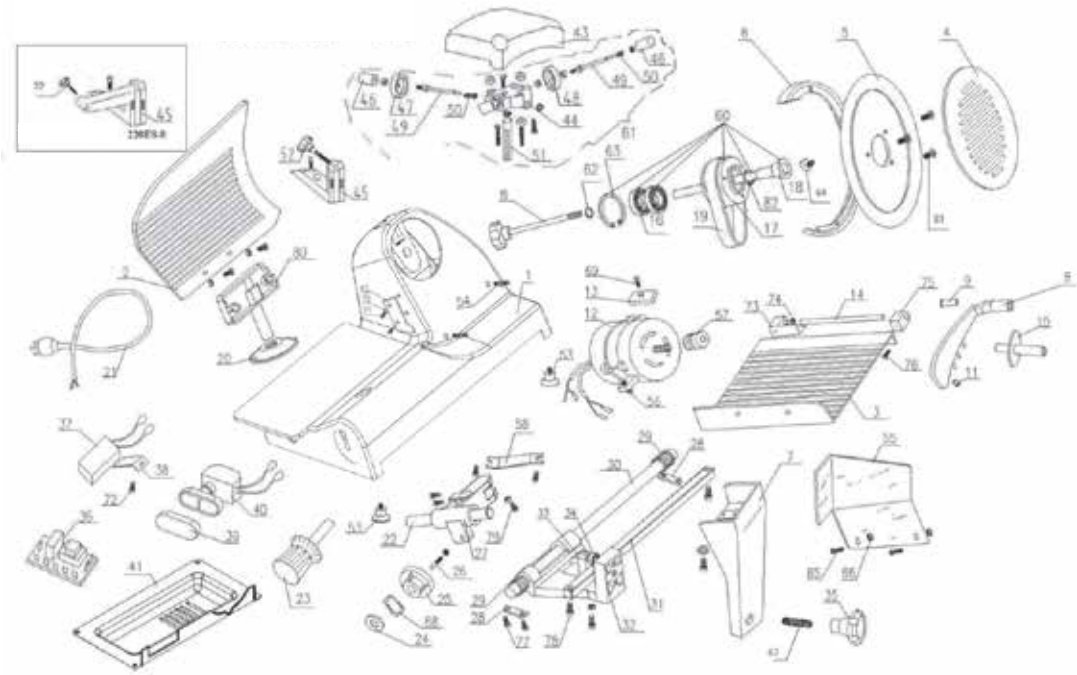


PARAMETRY TECHNICZNE
Model: CGSP-195 S1
CGSP-220 S1 | CGSP-250 S1
CGSP-250-R S1 | CGSP-300 S1
Częstotliwość nominalna: 50/60 Hz
Maksymalna moc wejściowa:
· 6" – 200 W
· 8" – 280 W
· 10" – 320 W
· 12" – 420 W
Moc wyjściowa:
· 6" – 120W
· 8" – 150W
· 10" – 180W
· 12" – 250W
Maksymalne wymiary cięcia:
(Dł. × Szer. × Wys.)
· 6": 135 × 105 × 195 mm
· 8": 180 × 110 × 195 mm
· 10": 180 × 130 × 195 mm
·12": 205 × 180 × 280 mm
Regulowana grubość cięcia: 0–10 mm
Średnica ostrza:
195 / 220 / 250 / 300 mm
Prędkość ostrza:
· 6" – 430 obr./min
· 8" – 550 obr./min
· 10" – 425 obr./min
· 12" – 360 obr./min
Temp. ochrona silnika:
135°C ±5%
Poziom ochrony: IPX3
Waga produktu: 13,5 kg (6")
do 24,5 kg (12")
Wymiary (dł. × szer. × wys.):
· 6": 38 × 35 × 33 cm
· 8": 43 × 38 × 35 cm
· 10": 48 × 37 × 36 cm
· 12": 53 × 46 × 46 cm

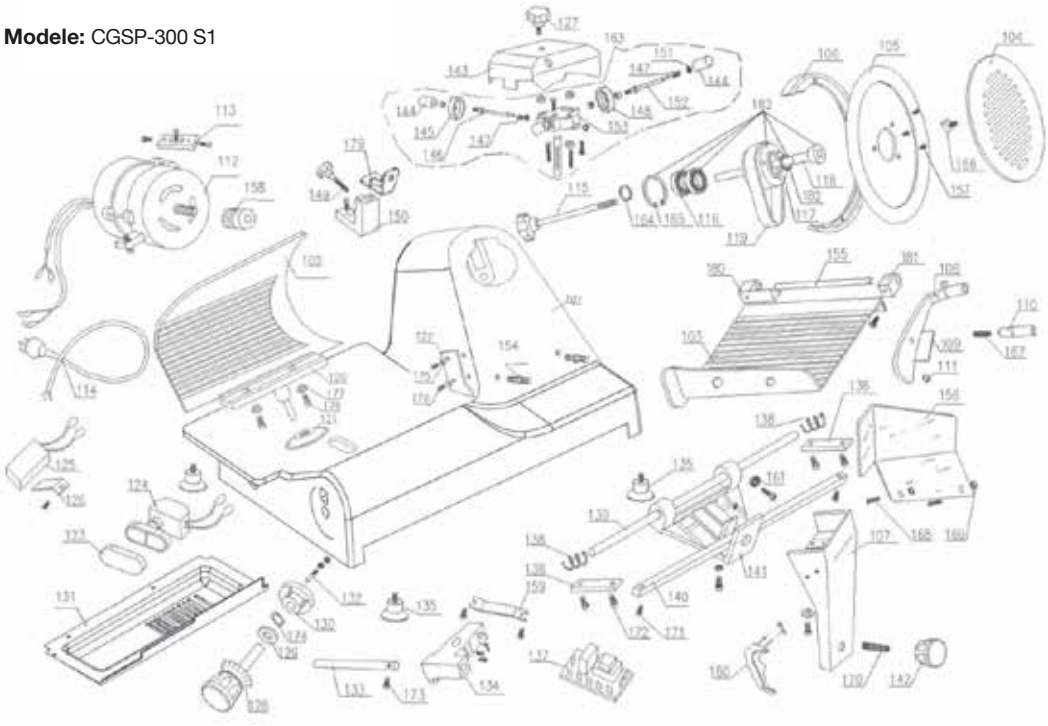
10. SCHEMAT ROZŁOŻONY:

Zawiera rysunek techniczny całej maszyny z numerami referencyjnymi każdej części. Przydaje się przy konserwacji, naprawie lub wymianie podzespołów.

Modele: CGSP-195 S1 | CGSP-220 S1 | CGSP-250 S1 CGSP-250-R S1



Modele: CGSP-300 S1



Nr. Nazwa części
1 Mieszkanie
2 Separator mobilny
3 Tacka na żywność
4 Tarcza ochronna ostrza
5 ostrzy
6 Pierścień osłony ostrza
7 Podpora tacy
8 Ramię mocujące żywność
9 Tuleja mocująca ramię
10 Mocowanie uchwytu ramienia
11 Korek gumowy
12 Silnik
13 Ciśnienie silnika
19 Korrea
21 Kabel zasilający
23 Pokrętło grubości
24 Podkładka sprężysta
25 lewów
26 Ramię styku krzywkowego
27 Wózek przesuwny
28 Nacisk wału przesuwnego
29 Sprężyna wału przesuwnego
30 Oś wózka przesuwnego
31 Oś kwadratowa
32 Podstawa samochodu
34 Łożysko kulkowe 607
36 Płytka drukowana
37 Kondensator
38 Zacisk kondensatora
39 Osłona przycisku
40 Przełącznik
41 Dolna podstawa
42 Skrobak do mięsa
43 Pokrowiec na temperówkę
44 Wspornik montażowy ostrzałki
45 Podstawa zestawu do ostrzenia
47 Drobny mielenie
48 Tarcza szlifierska gruboziarnista
50 Wiosna
51 Wał podporowy ostrzałki
52 Pokrętło mocujące wałek ostrzałki
53 Gumowe nóżki
54 Pierścień zabezpieczający sworzeń
55 Pokrywa wskaźnika tacy
57 Koło pasowe małego silnika
58 Tabliczka znamionowa skrzyni biegów samo
60 Zespół koła pasowego
61 Zestaw do ostrzenia
62 Uszczelka elastyczna do wału Φ15
63 Elastyczny element mocujący do otworu Φ3
64 Nakrętka kwadratowa tarczy ochronnej
65 Śruba osłony palców
66 Nakrętka osłony palców
67 Śruba wspornika
68 Podkładka sprężysta falista
69 Śruba mocująca silnik
70 Uszczelka skrobaka do mięsa
71 Śruba skrobaka
72 Śruba zaciskowa kondensatora

Nr. Nazwa części
101 Mieszkalnictwo
102 Separator mobilny
103 Tacka na żywność
104 Tarcza ochronna ostrza
105 ostrze
106 Pierścień ochronny
107 Podpora tacy
108 Ramię mocujące żywność
109 Tuleja mocująca ramię
110 Mocowanie uchwytu ramienia
111 Korek gumowy
Silnik 112

⚠ **UWAGA: Producent ma prawo modyfikować części w celu ich udoskonalenia technicznego bez wcześniejszego powiadomienia.**

11. AWARIE ELEKTRYCZNE I ROZWIĄZANIA:

Ważny:
• W modelach z potrójnym zabezpieczeniem śruba mocująca tarczę i ostrzałka muszą być prawidłowo zmontowane, w przeciwnym razie sprzęt nie będzie działał.

• Jeżeli silnik zatrzyma się z powodu przegrzania, należy odczekać około 20 minut, aż ostygnie, zanim ponownie go uruchomimy..

Nº	Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
1	Brak reakcji po włączeniu	Brak zasilania / przycisku uszkodzona/niesprawna płyta	Sprawdź wtyczkę i okablowanie. Zmień przycisk lub płytkę.
2	Włącza się, ale ostrze nie kręci się	Kondensator lub silnik wadliwy	Sprawdź i wymień
3	Nie wyłącza się	Awaria przycisku lub przekaźnika wklęsłodrukowy	Sprawdź i wymień
4	Brak mocy lub zaczyna się powoli	Niski kondensator, uszkodzony silnik, tępe ostrze, zablokowane koło pasowe	Sprawdź, naostrz lub wymień części
5	Wyłącznik obwodu wyzwala się podczas włączania	Zwarcie lub słaba izolacja	Sprawdź izolację, musi przekraczać 5MΩ.
6	Wyłącza się podczas użytkowania	Silnik przegrzany (>135°C)	Poczekaj na ostygnięcie przed ponowną próbą
7	Silnik się obraca, ale ostrze nie	Luźny lub zepsuty pasek	Wyreguluj lub wymień pasek

12. GWARANCJA JAKOŚCI PRODUKTU:

Gwarancja na ten produkt obejmuje wady produkcyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek niewłaściwego użytkowania, takich jak:

• Krojenie produktów z kością, produktów zamrożonych lub produktów nieżywnościowych.
• Rozmontowywać sprzętu bez zezwolenia.
• Stosuj nieoryginalne części zamienne.
• Brak odpowiedniej konserwacji.

Aby gwarancja była ważna, karta gwarancyjna musi być poprawnie wypełniona i opieczętowana.-



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi na terenie UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanej utylizacji odpadów, prosimy o odpowiedzialny recykling w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystania zasobów materialnych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy skorzystać z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Może on przekazać produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

Nr. Nazwa części
113 Płyta montażowa silnika
114 Kabel zasilający
115 Śruba osłony ostrza
116 Łożysko kulkowe 6204
117 Koło pasowe
118 Sworzeń koła pasowego
119 Correa SV.400
120 Suport dolny
121 Pokrowiec na samochód
122 Skrobak do mięsa
123 Osłona przycisku
124 Przełącznik
125 Kondensator
126 Zacisk kondensatora
127 Gałka pokrywy temperówki
128 Pokrętło grubości
129 Podkładka sprężysta
130 Levów (model 300)
131 Dolna podstawa
132 Styk stykowy krzywki
133 Oś wózka przesuwnego
134 Wózek przesuwny
135 Nóżki gumowe
136 Nacisk wału przesuwnego
137 Płytka drukowana
138 Sprężyna wału przesuwnego
139 Wał prowadzący podpory
140 Oś kwadratowa
141 Podstawa podpory
142 Przycisk wsparcia
143 Pokrowiec na temperówkę
144 Przycisk
145 Drobny mielenie
146 Oś koła szlifierskiego precyzyjnego
147 Wiosna
148 Tarcza szlifierska gruboziarnista
149 Pokrętło mocujące wał z temperówki
150 Kolumna ostrzałki
151 Koło Φ4.751
152 Oś ściernicy zgrubnej
153 Uchwyt na temperówkę
154 Pierścień zabezpieczający sworzeń
155 Oś ramienia mocującego
156 Osłona wskaźnika tacy
157 Śruba ostrza
158 Koło pasowe małego silnika
159 Tabliczka znamionowa skrzyni biegów samochodu
160 Uchwyt podporowy
161 Łożysko kulkowe 608
162 Zespół koła pasowego
163 Zestaw do ostrzenia
164 Uszczelka elastyczna do wału Φ20
165 Elastyczna tuleja ustalająca do otworu Φ47
166 Nakrętka kwadratowa tarczy ochronnej
167 Śruba mocująca ramię
168 Śruba osłony palców
169 Nakrętka osłony palców
170 Śruba uchwytu uchwytu
171 Śruba mocująca wał kwadratowy
172 Śruba ustalająca wału przesuwnego
173 Śruba osi wózka
174 Podkładka sprężysta falista
175 Uszczelka skrobaka do mięsa
176 Śruba skrobaka
177 Uszczelka suportu
178 Śruba suportu
179 Płyta podporowa pierścienia ochronnego
180 Duża tuleja osi z tacy
181 Mała kapitalizacja z osi tacy
182 Uszczelka wału koła pasowego

v.1-26042025

Więcej informacji:

CGSP-195 S1

CGSP-220 S1

CGSP-250 S1

CGSP-250-R S1

CGSP-300 S1

edenox

ONNERA POLAND Sp. z o.o.
Palmiry
ul. Warszawska 9
05-152 Czosnów

Zer0waste

MANUAL DE INSTRUÇÕES

MÁQUINAS DE CORTAR SEMI-AUTOMÁTICAS PARA CARNE E PRODUTOS CONGELADOS

CGSP-195 S1 | CGSP-220 S1 | CGSP-250 S1

CGSP-250-R S1 | CGSP-300 S1

edenox

Se perguntar com atenção, leia este manual antes de o utilizar.
Se o solicitar, terá este manual no seu suporte para referência futura.

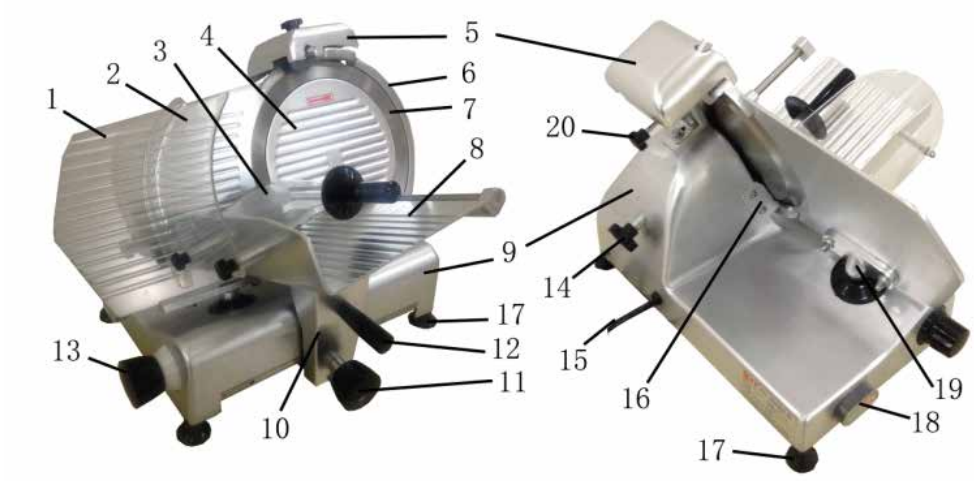
1. INTRODUÇÃO:

A fatiadora comercial semi-automática (a seguir designada por “fatiadora”), também conhecida por fatiadora de carne congelada ou de fiambre, destina-se a fatiar alimentos desossados, tais como carne congelada (temperatura óptima: -4 °C a -8 °C), fiambre, salsichas e produtos similares. É acionada manualmente e produz fatias uniformes, permitindo o enrolamento automático das fatias. O seu design único torna-o fácil de utilizar, reduz o ruído, proporciona uma elevada estabilidade e um baixo consumo de energia.

As partes em contacto com os alimentos são feitas de liga de alumínio de qualidade alimentar com tratamento anodizado, cumprindo as normas internacionais de higiene (CE, LFGB, ETL, NSF, PSE, RoHS, REACH, etc.).

Está em conformidade com as normas GB4706.38-2008 (segurança de aparelhos eléctricos domésticos e similares) e GB16798-1997 (segurança e higiene de máquinas alimentares). Fácil de operar, desmontar, montar e manter. Ideal para restaurantes, cantinas e supermercados.

2. DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES:



CGSP-300 S1 **CGSP-250 S1**

1. Separador móvel (“barbatana de tubarão”)
2. Protetor de tabuleiro
3. Braço de suporte de alimentos
4. Disco de proteção da lâmina
5. Conjunto de afiação
6. Anel de proteção da lâmina
7. Lâmina
8. Tabuleiro de alimentos
9. Caixa
10. Suporte do tabuleiro
11. Botão de fixação do suporte
12. Pega do suporte
13. Botão de regulação da espessura
14. Parafuso de fixação do disco
15. Cabo de alimentação
16. Raspador de carne
17. Pés de borracha
18. Botão de ligar/desligar
19. Base de apoio
20. Botão de bloqueio do afiador

3. INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO:

- Coloque o cortador numa superfície firme. Fixar os pés de borracha na caixa.

- Instale o conjunto de retificação na sua base. Certifique-se de que o rebolo está no lado oposto da lâmina (direção de corte). Rode o botão de bloqueio no sentido dos ponteiros do relógio até ficar apertado.

- Instalar a proteção do tabuleiro com uma chave de fendas e uma chave inglesa (apertar com cerca de 15 N-m). Pode ser utilizado sem esta proteção, se necessário.

- Verificar se a tensão indicada na etiqueta corresponde à da alimentação eléctrica.

- A tomada deve ser protegida por um dispositivo de corrente residual (mínimo 32 A, 30 mA, 0,1 s). O fio de terra deve estar corretamente ligado.

- Colocar no tabuleiro alimentos de tamanho adequado sem osso. Fixe-os com o braço de fixação e aproxime-os o mais possível do separador.

- Ajustar a espessura com o botão graduado em mm. O intervalo ótimo é de 0-10 mm. As marcações são apenas para referência.

- Se o separador móvel tiver uma cavilha de bloqueio, ajuste-a na posição antes de o fixar.

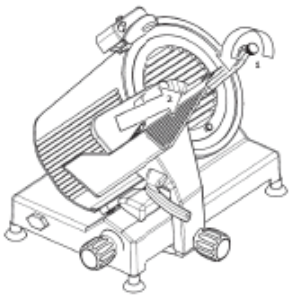
- Ligar o equipamento e premir o botão de alimentação (verde). O indicador acende-se e a lâmina roda.

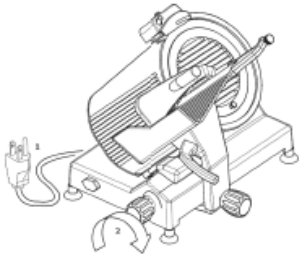
- Verificar se a lâmina roda no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.. Deixe funcionar sem carga durante cerca de 2 minutos antes de cortar a relva.

- O operador deve estar vestido corretamente, com as mangas fechadas, de preferência com mangas. O operador deve colocar-se do lado esquerdo do cortador e empurrar com o punho.

- Não operar de frente ou com roupas largas. Não pousar a mão sobre a espátula móvel.

- Durante o corte, a carne enrola-se automaticamente.





edenox

CUIDADO:

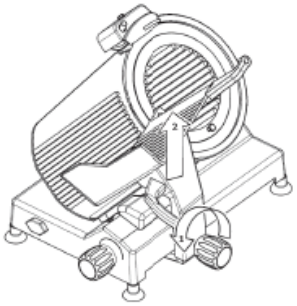
Usar luvas, a lâmina é extremamente afiada.

• Quando terminar, prima o botão de paragem. Rode o botão de espessura para “0” para recolher o espalhador.

• Se não utilizar o equipamento durante um longo período, desligue-o da tomada. Armazene com o botão em “0”.

• Para alimentos especiais, pode saltar o braço de suporte e colocá-lo no recesso direito do tabuleiro, se não for necessário.

• Antes da primeira utilização, recomenda-se limpar a lâmina com um pano húmido e detergente. Use luvas.



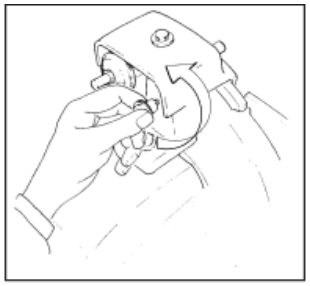
4. MÉTODO DE AFIAÇÃO DA LÂMINA:

• Se após uma utilização prolongada as fatias saírem irregulares ou difíceis de cortar, é altura de afiar.

• Apenas pessoal treinado ou técnicos autorizados devem executar este procedimento.



Passos:
1. Remova o afia. Ligue e ligue a máquina sem carga.
2. Limpe a lâmina com um pano seco ou papel até que esta fique isenta de óleo. Desligue o equipamento.
3. Instale o afiador e bloqueie-o.
4. Certifique-se de que o contacto entre a roda de afiar e a lâmina é de 2/3 (definição de fábrica).
5. Ligue a máquina. Pressione o botão traseiro (rebolo de desbaste grosso) durante 10s. O som de afiação será ouvido. Não force demasiado.
6. Solte e deixe arrefecer durante 10–60s.
7. Repita até sentir uma rebarba (borda áspera) ao tocar na borda.
8. Se existirem rebarbas, pressione o botão frontal (rebolo fino) durante um máximo de 3s suavemente. Se não existirem rebarbas visíveis, pode ser omitido.
9. Se não tiver uma roda de desbaste fina, pode utilizar uma tesoura ou outro utensílio duro para remover as rebarbas (apenas para técnicos).



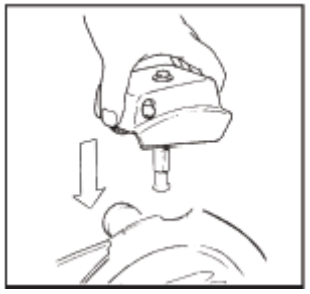
5. TROCA E INSTALAÇÃO DE RODAS:

• Utilize apenas mós originais do fabricante. Não utilize rebolos genéricos: podem danificar a lâmina ao afiar.

• Antes de afiar, inspecione as rodas de afiar: não devem estar rachadas, engorduradas, danificadas ou desgastadas.

• Para os modelos de 6", 8" e 10", é necessário desmontar a base do afiador para trocar as duas rodas.

• Nos modelos de 12", a roda de desbaste grosso pode ser trocada sem remover a base, mas a roda de desbaste fino necessita de ser removida.



Procedimento:
1. Utilize uma chave de fendas para remover a base, segurando firmemente o invólucro.

2. Para o moedor grosso:
• Usando luvas, segure ambos os lados do dente.
• Utilize uma chave de bocas de 10 mm para desapertar a porca.
• Retire a porca, a anilha e a roda antiga.
• Coloque a nova roda, anilha e porca pela mesma ordem.
• Aperte com um binário de 5 N·m. Não exceda esse valor.



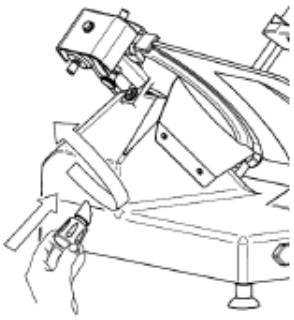
3. Para a moagem fina:
• Desaperte o parafuso de fixação com uma pequena chave de fendas.
• Retire o botão do veio.
• Usando luvas, segure a roda e desaperte a porca com a chave de 10 mm.
• Substitua a roda de desbaste seguindo a mesma ordem: roda de desbaste, anilha, porca.
• Volte a montar o botão, certificando-se de que alinha o perno com a esfera de aço de 5 mm.
• Fixe o parafuso de modo a que o botão não se solte, mas possa rodar livremente.
• Depois de trocar as duas rodas, volte a colocar a base do afiador, certificando-se de que o furo e o botão estão corretamente alinhados.

6. TROCA E INSTALAÇÃO DA LÂMINA:

Passos:
1. Remova o afia.
2. Retire o conjunto da bandeja. Solte o botão da tampa do suporte rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Se estiver demasiado apertado, utilize uma ferramenta auxiliar ou bata levemente com um martelo de borracha para o soltar.
3. Retire o disco de proteção da lâmina:
• Segure o disco com uma mão e desaperte os parafusos com a outra.
• Empurre os parafusos para dentro para separar o disco da tomada.
• Segure o disco com cuidado e retire-o.

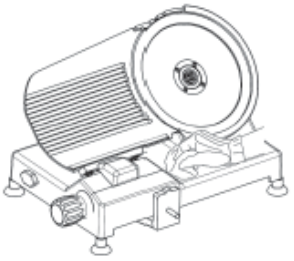
edenox

4. Desaperte os parafusos de fixação da lâmina (geralmente 3).
• Pode segurar a lâmina com os dedos (polegar e indicador) ou utilizar uma ferramenta auxiliar.
• Utilize uma chave de fendas Phillips para desapertar os parafusos no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
5. Introduza o dedo indicador no orifício central da lâmina e empurre por trás com a outra mão.
6. Retire cuidadosamente a lâmina e coloque-a sobre uma superfície protegida.
7. Pegue na nova lâmina e monte-a na ordem inversa.
8. Guarde a lâmina usada na sua bainha protetora para evitar acidentes.



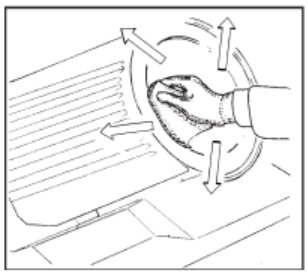
7. LIMPEZA DO CORTADOR:

• Desligue sempre da tomada antes de limpar.
• Grau de proteção IPX3: não lavar com água direta nem submergir.
• Utilizar um pano macio humedecido com detergente neutro não iónico, temperatura superior a 31°C, pH 7–8.
• O conjunto de afiação pode ser removido e limpo separadamente.
• Para limpar o espaço entre a lâmina e o disco de proteção, pode remover este último.
• Após a limpeza, seque completamente com um pano seco.
• Aplique óleo alimentar na lâmina para evitar a corrosão.
• Conservar em local seco e ventilado.



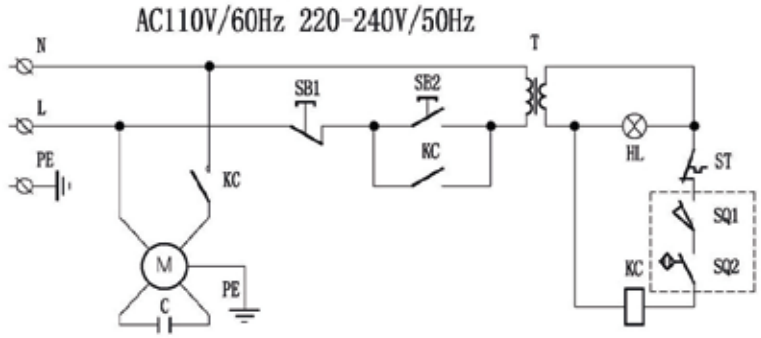
8. AVISOS E MANUTENÇÃO:

• O fabricante não se responsabiliza por acidentes decorrentes de uma utilização incorreta.
• Não utilizar para cortar alimentos congelados com espinhas, peixe congelado, queijos ou outros produtos não indicados.
• A ficha deve ser ligada à terra ou uma linha de ligação à terra externa deve ser conectada.
• Manter fora do alcance das crianças.
• Apenas pessoal treinado deve operar a máquina.
• Desligue o equipamento antes de limpar, mover ou desmontar qualquer peça.
• Se forem detetados danos ou funcionamento anormal, interrompa imediatamente a utilização.
• Não utilize o afia nem o anel de proteção se estiverem desmontados.
• Antes de cada utilização, ligue-o e deixe-o trabalhar durante 1 a 2 minutos para verificar se existem ruídos, odores ou peças soltas.
• A bandeja deve mover-se suavemente de um lado para o outro. Quando chegar à borda direita, deve ultrapassá-la e abrandar suavemente.
• Não mova, incline ou levante o corta-relva enquanto estiver em funcionamento.
• Se a lâmina bloquear durante o corte, desligue imediatamente a alimentação.
• Se não for desligado, o sistema de proteção térmica desligará o motor automaticamente. Aguarde o arrefecimento para continuar.
• Verifique se a roda não está oleosa ou danificada antes de afiar.
• Se o diâmetro da lâmina tiver diminuído mais de 6 mm, esta deverá ser substituída em vez de a afiar novamente.
• Quando terminar, desligue-o da tomada e guarde-o em local ventilado para evitar humidade ou riscos elétricos.



9. DIAGRAMA ELÉTRICO:

O esquema mostra as ligações internas entre o motor, o condensador, o interruptor, a placa de circuito e a lâmina, representadas por linhas e símbolos elétricos.

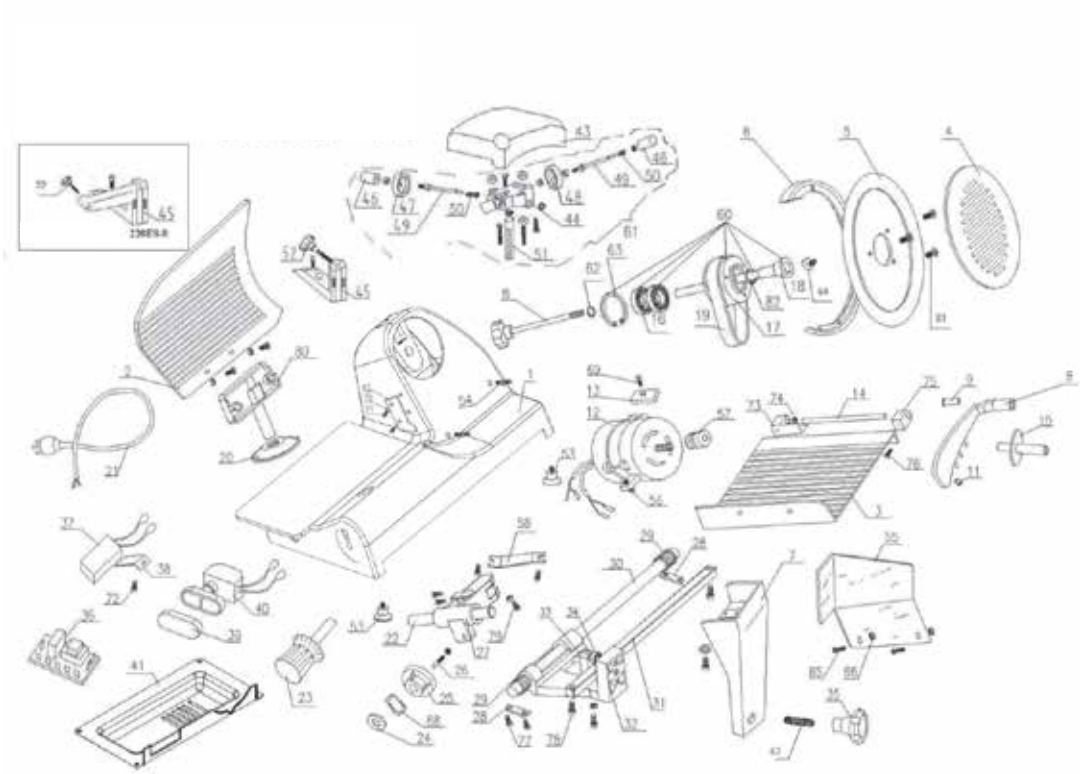


PARÂMETROS TÉCNICOS
Modelo: CGSP-195 S1
CGSP-220 S1 | CGSP-250 S1
CGSP-250-R S1 | CGSP-300 S1
Frequência nominal: 50/60 Hz
Potência máxima de entrada:
· 6" – 200 W
· 8" – 280 W
· 10" – 320 W
· 12" – 420 W
Potência de saída:
· 6" – 120 W
· 8" – 150 W
· 10" – 180 W
· 12" – 250 W
Dimensões máximas de corte:
(C×L×A)
· 6": 135 × 105 × 195 mm
· 8": 180 × 110 × 195 mm
· 10": 180 × 130 × 195 mm
·12": 205 × 180 × 280 mm
Espessura de corte ajustável: 0–10 mm
Diâmetro da lâmina:
195 / 220 / 250 / 300 mm
Velocidade da lâmina:
· 6" – 430 rpm
· 8" – 550 rpm
· 10" – 425 rpm
· 12" – 360 rpm
Temperatura. proteção do motor:
135°C ±5%
Nível de proteção: IPX3
Peso do produto: 13,5 kg (6")
até 24,5 kg (12")
Dimensões (C×L×A):
· 6": 38 × 35 × 33 cm
· 8": 43 × 38 × 35 cm
· 10": 48 × 37 × 36 cm
· 12": 53 × 46 × 46 cm

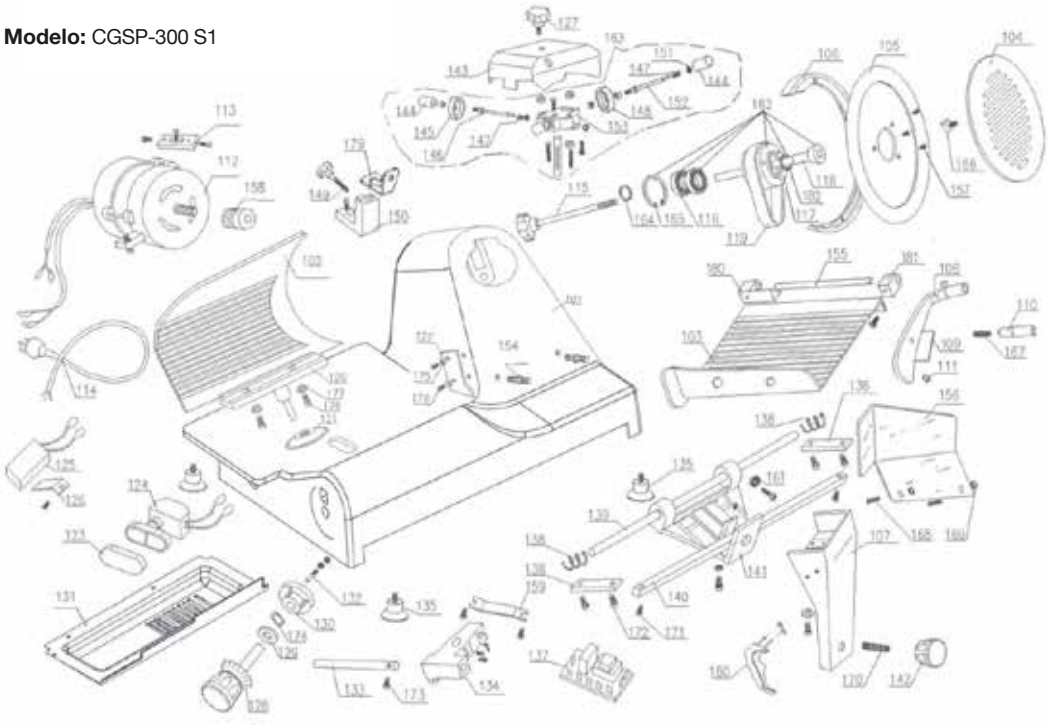
10. DIAGRAMA EXPLODIDO:

Inclui um desenho técnico de toda a máquina com os números de referência de cada peça. É útil para manutenção, reparação ou substituição de componentes.

Modelos: CGSP-195 S1 | CGSP-220 S1 | CGSP-250 S1 CGSP-250-R S1



Modelo: CGSP-300 S1



⚠ **NOTA: O fabricante pode modificar peças para melhorias técnicas sem aviso prévio.**

Não. Nome da peça
1 Habitação
2 Separador móvel
3 Tabuleiro de comida
4 Disco de proteção da lâmina
5 lâminas
6 Anel de proteção da lâmina
Suporte para 7 tabuleiros
8 Braço de fixação de alimentos
9 Casquilho do braço de fixação
10 Pega do braço de fixação
11 Rolha de borracha
12 Motor
13 Pressão do motor
19 Corrêa
21 Cabo de alimentação
Botão de espessura 23
24 Anilha de pressão
25 Leva
26 Braço de contacto de came
27 Carro deslizante
28 Pressão do eixo deslizante
29 Mola do eixo deslizante
30 Eixo de carro deslizante
31 Eixo quadrado
32 Base do automóvel
34 Rolamento de esferas 607
36 Placa de circuito
37 Capacitor
38 Grampo do condensador
39 Tampa do botão
40 Interruptor
41 Base inferior
42 Raspador de carne
43 Capa para afia
44 Suporte para montagem do afia
45 Base do conjunto de afiação
47 Moagem fina
48 Roda de desbaste grossa
50 Primavera
51 Eixo de suporte do afiador
52 Botão de fixação do eixo do afiador
53 pés de borracha
54 Cavilha de anel de proteção
55 Tampa do ponteiro da bandeja
57 Polia do motor pequeno
58 Placa de transmissão do automóvel
Conjunto de polias 60
61 Conjunto de afiação
62 Vedante elástico para eixo Φ15
63 Retentor elástico para furo Φ35
64 Porca quadrada do disco de proteção
65 Parafuso de proteção para os dedos
66 Porca de proteção para os dedos
67 Parafuso de suporte
68 Anilha de pressão tipo onda
69 Parafuso de fixação do motor
70 Junta do Raspador de Carne
71 Parafuso raspador
72 Parafuso de fixação
do condensador

Não. Nome da peça
101 Habitação
102 Separador móvel
103 Tabuleiro de Comida
104 Disco de proteção da lâmina
105 Lâmina
106 Anel de proteção
107 Suporte de tabuleiro
108 Braço fixador de alimentos
109 Casquilho do braço de fixação
110 Pega do braço de fixação
111 Rolha de borracha
Motor 112

11. FALHAS ELÉTRICAS E SOLUÇÕES:

Importante:
• Nos modelos com tripla proteção, o parafuso de fixação do disco e o afiador devem ser montados corretamente, caso contrário o equipamento não funcionará.

• Se o motor parar devido a sobreaquecimento, deixe-o arrefecer durante cerca de 20 minutos antes de o voltar a ligar.

Nº	Sintoma	Possível causa	Solução
1	Nenhuma reação ao ligar	Sem energia/botão placa danificada/com defeito	Verifique a ficha e a cablagem. Troque o botão ou a placa.
2	Liga, mas a lâmina não gira	Condensador ou motor defeituoso	Verifique e substitua
3	Não desliga	Falha de botão ou relé de prato	Verifique e substitua
4	Falta de energia ou começa devagar	Capacitor baixo, motor danificado, lâmina cega, polia presa	Verifique, afie ou substitua as peças
5	O disjuntor desarma ao ligar	Curto-circuito ou isolamento deficiente	Verifique o isolamento, deve exceder os 5MΩ.
6	Desliga durante a utilização	Motor sobreaquecido (>135°C)	Aguarde o arrefecimento antes de tentar novamente
7	O motor roda, mas a lâmina não	Correia solta ou partida	Ajustar ou substituir a correia

12. GARANTIA DE QUALIDADE DO PRODUTO:

Este produto tem garantia contra defeitos de fabrico. A garantia não cobre danos causados por utilização indevida, tais como:

• Cortar os produtos com osso, congelados ou não alimentares.
• Desmontar o equipamento sem autorização.
• Utilize peças de substituição não originais.
• Falta de manutenção adequada.

Para validar a garantia, o cartão de garantia deve ser mantido corretamente preenchido e selado.-



Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis danos ao ambiente ou à saúde humana devido à eliminação descontrolada de resíduos, recicle de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de devolução e recolha ou contacte o revendedor onde adquiriu o produto. Podem levar este produto para ser reciclado de forma ambientalmente segura.

Não. Nome da peça
113 Placa de montagem do motor
114 Cabo de alimentação
115 Parafuso de proteção da lâmina
116 Rolamento de esferas 6204
117 Polia
118 Cavilha da polia
119 Corrêa SV.400
120 Caixa de eixo pedaleiro
121 Capa para automóvel
122 Raspador de carne
123 Capa de botão
124 Interruptor
Capacitor 125
126 Grampo do condensador
127 Botão da tampa do afiador
Botão de espessura 128
129 Anilha de pressão
130 Leva (modelo 300)
131 Base inferior
132 Pino de contacto do came
133 Eixo de carro deslizante
134 Carro deslizante
135 pés de borracha
136 Pressão do veio deslizante
137 Placa de circuito
138 Mola do eixo deslizante
139 Eixo guia de apoio
140 Eixo quadrado
141 Base de apoio
142 Botão de suporte
143 Capa para afia
144 Botão
145 Moagem fina
146 Eixo de roda de desbaste fino
147 Primavera
148 Roda de desbaste grossa
149 Botão de fixação do veio
do apontador
150 Coluna do Afiador
151 Roda Φ4.751
152 Eixo da roda de desbaste grosso
153 Suporte para afia
154 Cavilha de anel de proteção
155 Eixo do braço de fixação
156 Tampa do ponteiro da bandeja
157 Parafuso de lâmina
158 Polia de motor pequeno
159 Placa de transmissão do automóvel
160 Pega de suporte
161 Rolamento de esferas 608
162 Conjunto de polias
163 Conjunto de afiação
164 Vedante elástico para eixo Φ20
165 Retentor elástico para furo Φ47
166 Porca quadrada do disco de proteção
167 Parafuso do braço de fixação
168 Parafuso de proteção para os dedos
169 Porca de proteção para os dedos
170 Parafuso do suporte da pega
171 Parafuso de fixação de eixo quadrado
172 Parafuso de fixação do veio deslizante
173 Parafuso do eixo do carro
174 Anilha de pressão tipo onda
175 Junta do Raspador de Carne
176 Parafuso raspador
177 Junta do eixo pedaleiro
178 Parafuso do eixo pedaleiro
179 Placa de suporte
do anel protetor
180 Casquilho de eixo grande
da bandeja
181 Pequena capitalização
do eixo da bandeja
182 Vedante do eixo da polia

v.1-26042025

Para mais informações:

CGSP-195 S1

CGSP-220 S1

CGSP-250 S1

CGSP-250-R S1

CGSP-300 S1

edenox

www.edenox.es
edenox@edenox.com
[+34] 935 651 130

Zer0waste