

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

## SKU: SCMMNP

### Manual cutting machine



DE | DEUTSCH  
EN | ENGLISH  
NL | NEDERLANDS  
ES | ESPAÑOL  
FR | FRANÇAIS  
IT | ITALIANO

# EN ENGLISH

## Product Manual for Cutting Machine SCMMNP

### 1. General Information

Thank you for choosing the SCMMNP Cutting Machine. This high-quality machine is designed for precise cutting in professional kitchens and catering environments. Please read this manual carefully to ensure safe and effective operation of your product.

### 2. Safety Information

- Operational Safety: Always operate the machine with appropriate protective gear. Ensure hands are kept clear of the cutting area during operation.
- Emergency Procedures: In case of an emergency, switch off the machine immediately using the main power switch.
- Electrical Safety: Ensure the machine is connected to a properly grounded outlet. Avoid using extension cords. Check the voltage before use.
- Maintenance Safety: Always unplug the machine before performing any maintenance or cleaning. Let the machine cool down before handling.
- Child Safety: Keep the machine out of reach of children. Only trained adults should operate the machine.
- Hazardous Materials: Do not use the machine with materials that are not suitable for cutting. Always follow material safety guidelines.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: SCMMNP
- Power Supply: 230V, 50Hz
- Power Consumption: 3000W
- Cutting Capacity: Up to 20mm thickness
- Weight: 45kg
- Dimensions: 600mm x 800mm x 1100mm
- Blade Material: Stainless steel
- Noise Level: ≤ 75dB

### 4. Setup and Installation

1. Location: Place the machine on a stable, flat surface near a power outlet.
2. Unpacking: Carefully remove the machine from its packaging. Ensure all parts are included as listed in the components list.
3. Assembly: If needed, assemble any parts according to the instructions included with your machine.
4. Electrical Connection: Connect the machine to a suitable power outlet, ensuring a secure fit.
5. Initial Check: Inspect all components to ensure they are properly installed and secure before operation.

### 5. Operation

1. Turning On: Switch on the machine using the main power switch.
2. Setting the Manual Controls: Adjust the thickness setting according to your cutting requirements.
3. Feeding Material: Place the material to be cut in the designated area and securely hold it with the provided clamps.
4. Start Cutting: Activate the cutting process using the operational controls. Always monitor the cutting process.
5. Stopping Operation: Once finished, turn off the machine with the main switch and wait for the blade to come to a complete stop before removing the material.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, unplug the machine. Wipe down the cutting area with a soft, damp cloth. Avoid using abrasive cleaners or materials.
- Blade Maintenance: Regularly check the blade for sharpness. Disconnect the machine and replace the blade if dull or damaged.
- Regular Inspections: Periodically inspect the machine for any signs of wear or damage, and have it serviced by a qualified technician at regular intervals.

### 7. Troubleshooting

- Machine Does Not Start: Check power supply and ensure the machine is plugged in and switched on.
- Inconsistent Cutting: Inspect the blade for damage or dullness and replace if necessary. Ensure the material is held securely.
- Unusual Noises: Stop the machine immediately and inspect it for loose parts or foreign objects in the cutting area.

### 8. Disposal

At the end of the product's life cycle, dispose of it in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical components in regular waste. Contact a local waste management facility for guidance.

### 9. Contact

For assistance or inquiries, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the SCMMNP Cutting Machine. Enjoy your efficient cutting experience!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für die Schneidemaschine SCMMNP

### 1. Allgemeine Informationen

Die Schneidemaschine SCMMNP ist ein hochwertiges Gerät, das für den professionellen Gebrauch in der Gastronomie und im Lebensmittelbereich entwickelt wurde. Sie ermöglicht präzise und effiziente Schnitte von verschiedenen Lebensmitteln, um die Zubereitung zu erleichtern.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Schneidemaschine nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Halten Sie die Maschine außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Tragen Sie geeignete Schutzkleidung, wenn Sie die Maschine bedienen.
- Nutzen Sie die Schutzvorrichtungen nicht und entfernen Sie diese nicht während des Betriebs.
- Schalten Sie die Maschine immer aus und ziehen Sie den Stecker, wenn Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchführen.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel auf Beschädigungen. Benutzen Sie die Maschine nicht, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Bei Funktionsstörungen oder sichtbaren Schäden ist die Maschine sofort außer Betrieb zu nehmen.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: SCMMNP
- Spannung: 230V
- Leistung: 300W
- Schnittdicke: 0-10 mm
- Abmessungen: 400 x 200 x 300 mm
- Gewicht: 5 kg
- Material: Edelstahl

### 4. Aufbau und Installation

- Verpackung öffnen und sicherstellen, dass alle Teile vorhanden sind.
- Stellen Sie die Maschine auf eine stabile und ebene Fläche.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Stromquelle an.
- Stellen Sie sicher, dass der Einschalter sich in der "Aus"-Position befindet, bevor Sie die Maschine anschließen.
- Überprüfen Sie, ob alle Schrauben und Befestigungen fest sitzen.

### 5. Bedienung

- Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Einschalter betätigen.
- Stellen Sie die gewünschte Schnittdicke mit dem Einstellrad ein.
- Legen Sie das Lebensmittel vorsichtig auf das Schneidbrett.
- Drücken Sie das Lebensmittel sanft gegen das Schwert, um den Schneidvorgang zu starten.
- Nach dem Schneiden schalten Sie die Maschine aus und warten Sie, bis das Schwert vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie das Lebensmittel entfernen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Außenseiten der Maschine abzuwischen.
- Reinigen Sie das Schneidwerkzeug mit einer weichen Bürste oder einem Tuch.
- Vermeiden Sie die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln oder Scheuerschwämmen.
- Führen Sie regelmäßig eine Sichtprüfung auf Abnutzung oder Beschädigungen durch.

### 7. Fehlerbehebung

- Maschine startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Netzkabel korrekt angeschlossen ist und die Steckdose funktioniert.
- Ungleichmäßige Schnitte: Stellen Sie die Schnittdicke korrekt ein und überprüfen Sie das Schneidwerkzeug auf Beschädigungen.
- Überhitzung: Lassen Sie die Maschine vor dem nächsten Gebrauch abkühlen und reinigen Sie den Lüftungsbereich.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Trennen Sie den Stecker vom Stromnetz und bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Recyclingzentrum.

### 9. Kontakt

GGM Gastro International GmbH  
Weinerpark 16  
48607 Ochtrup, Deutschland  
E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Telefon: 0800 7000 220

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de Snijmachine SCMMNP

### 1. Algemene Informatie

De Snijmachine SCMMNP is ontworpen voor professioneel gebruik in scharrellen en keukens. Deze machine biedt precisie en efficiëntie bij het snijden van diverse voedingsmiddelen. Zorg ervoor dat u deze handleiding zorgvuldig leest voordat u de machine gebruikt om optimale prestaties en veiligheid te waarborgen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees alle instructies voordat u de machine gebruikt.
- Gebruik de snijmachine alleen voor de beoogde doeleinden.
- Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals handschoenen en een schort.
- Houd handen en losse kleding weg van bewegende delen.
- Zorg ervoor dat de machine op een vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Koppel de machine altijd los wanneer deze niet in gebruik is of wanneer u onderhoud uitvoert.
- Laat kinderen en onbevoegden niet in de buurt van de machine.
- Controleer regelmatig de stroomkabel op beschadigingen.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: SCMMNP
- Vermogen: 500W
- Spanning: 220-240V
- Frequentie: 50/60Hz
- Snijcapaciteit: Tot 20mm
- Gewicht: 12kg

### 4. Installatie en Setup

- Plaats de snijmachine op een vlakke, stevige ondergrond, bij voorkeur in een goed verlichte ruimte.
- Zorg ervoor dat de snijmachine is aangesloten op een geschikte voedingsbron, met een spanningsniveau dat overeenkomt met de specificaties.
- Controleer of alle onderdelen correct zijn gemonteerd en stevig vastzitten voordat u de machine gebruikt.
- Stel de snijdikte in met de aanwezige draaiknop volgens uw behoeften.
- Voer een korte test uit om te controleren of de machine goed functioneert voordat u gaat snijden.

### 5. Bediening

- Plaats het voedsel dat u wilt snijden op de snijtafel.
- Druk op de aan/uit-schakelaar om de machine in te schakelen.
- Gebruik de voedselhouders en de veiligheidsmesbescherming voor optimale veiligheid.
- Voer langzame en gelijkmatige bewegingen uit terwijl u het voedsel tegen het mes drukt.
- Koppel de machine altijd los na gebruik.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Koppel de machine los van de stroombron voor het schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel voor het reinigen van de oppervlakken van de machine.
- Vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de mes scherpte en maak deze indien nodig schoon met een geschikte borstel.
- Bewaar de snijmachine op een droge plaats.

### 7. Probleemoplossing

- Machine start niet: Controleer of de machine is aangesloten en de stroomvoorziening werkt.
- Onregelmatig snijden: Controleer de scherpte van het mes en stel de snijdikte correct in.
- Overmatige geur: Dit kan wijzen op oververhitting; schakel de machine uit en laat deze afkoelen voor verder gebruik.

### 8. Afvalverwerking

Zorg ervoor dat u de snijmachine aan het einde van de levensduur op de juiste manier verwijdert. Gooi het apparaat niet weg bij het normale huishoudafval. Lever het in bij een inzamelpunt voor elektrische apparaten of volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del producto: Máquina de Cortar SCMMNP

## 1. Información General

Gracias por elegir la Máquina de Cortar SCMMNP. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la preparación de alimentos. Por favor, lea este manual cuidadosamente antes de usar la máquina para asegurar un uso seguro y adecuado.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está destinado exclusivamente para el corte de alimentos. No lo utilice para otros propósitos.
- Supervisión: Siempre supervise a los niños y personas sin experiencia cuando la máquina esté en uso.
- Cuchillas Afiladas: Las cuchillas de la máquina son muy afiladas. Tenga cuidado al manipularlas. Utilice guantes de protección si es necesario.
- Desconexión: Antes de realizar mantenimiento o limpiar la máquina, asegúrese de desconectarla de la corriente eléctrica.
- Condiciones Ambientales: Mantenga la máquina alejada de la humedad y fuentes de calor excesivo.
- Fugas Eléctricas: No utilice la máquina si el cable de alimentación está dañado. En su lugar, comuníquese con el servicio técnico.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: SCMMNP
- Potencia: 300W
- Voltaje: 230V
- Frecuencia: 50Hz
- Dimensiones: 400mm x 200mm x 300mm
- Peso: 5 kg
- Material: Acero inoxidable y plástico resistente
- Capacidad de corte: Hasta 100mm de grosor

## 4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire la máquina de su empaque y verifique que todas las piezas estén presentes.
- Paso 2: Coloque la máquina en una superficie plana y estable, lejos de los bordes.
- Paso 3: Asegúrese de que el cable de alimentación esté en buenas condiciones y conecte la máquina a una toma de corriente adecuada.
- Paso 4: Ajuste la altura de corte según sus preferencias utilizando la palanca de ajuste.

## 5. Operación

- Encendido: Conecte la máquina a la corriente. Gire el botón de encendido en la parte frontal para iniciar el funcionamiento.
- Corte: Coloque el alimento en la base de la máquina, ajuste la altura según sea necesario y deslícelo hacia la cuchilla. Use el alimentador para empujar el alimento hacia la cuchilla de manera segura.
- Apagado: Al finalizar, gire el botón de encendido a la posición inicial y desconecte la máquina.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Frecuencia: Limpie la máquina después de cada uso.
- Método: Desconecte la máquina. Use un paño húmedo para limpiar la superficie exterior. No sumerja la máquina en agua.
- Cuchillas: Las cuchillas deben limpiarse con un cepillo suave. Asegúrese de que estén secas antes de volver a montar.
- Revisión: Realice inspecciones periódicas de las partes móviles y el cable de alimentación.

## 7. Solución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el botón de encendido esté en la posición de encendido.
- Corte desigual: Asegúrese de que el grosor de corte esté ajustado adecuadamente y que las cuchillas estén afiladas.
- Ruido extraordinario: Desconecte la máquina y revise la instalación de la cuchilla. Si el problema persiste, contacte al servicio técnico.

## 8. Eliminación

Este producto debe eliminarse de acuerdo con la legislación local de reciclaje. No arroje el aparato a la basura doméstica. Lleve el producto a un punto de reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, por favor contáctenos:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir la Máquina de Cortar SCMMNP. Su seguridad y satisfacción son nuestra prioridad.

# FR FRANÇAIS

Manuel de l'utilisateur pour la machine à couper SCMMNP

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la machine à couper SCMMNP. Cet appareil est conçu pour une utilisation commerciale dans la préparation alimentaire et doit être utilisé conformément aux instructions fournies dans ce manuel. Veuillez lire attentivement ce manuel avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil.

## 2. Informations de Sécurité

Pour garantir une utilisation sécurisée de la machine à couper SCMMNP, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Utilisation appropriée : Cet appareil est uniquement destiné à un usage commercial. Ne l'utilisez pas pour des applications non prévues.
- Protection personnelle : Portez des gants de protection, des lunettes de sécurité et des vêtements adaptés lors de l'utilisation de l'appareil.
- Installation correcte : Assurez-vous que la machine est installée sur une surface stable et plane pour éviter les renversements.
- Alimentation électrique : Vérifiez que la tension électrique correspond à celle spécifiée sur l'appareil avant de le brancher.
- Surveillance : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Désactivation de la machine : Débranchez l'appareil en cas de dysfonctionnement ou lors de son nettoyage.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

La machine à couper SCMMNP est équipée des caractéristiques suivantes :

- Type : Machine à couper pour aliments
- Puissance : 500 W
- Vitesse : 150 tr/min
- Dimensions : 42 x 38 x 32 cm
- Poids : 12,5 kg
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : Jusqu'à 150 kg/h

## 4. Installation et Configuration

Pour installer la machine à couper SCMMNP, suivez les étapes ci-dessous :

1. Emplacement : Choisissez un emplacement sec et bien ventilé, à l'écart des sources de chaleur et d'humidité.
2. Surface stable : Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
3. Branchement électrique : Connectez la machine à une prise électrique conforme à ses spécifications.
4. Vérification : Assurez-vous que tous les composants de l'appareil sont correctement assemblés avant utilisation.

## 5. Fonctionnement

Pour utiliser la machine à couper SCMMNP, procédez comme suit :

1. Branchez l'appareil.
2. Allumez la machine en utilisant l'interrupteur situé à l'arrière.
3. Déposez les aliments à couper dans l'entonnoir prévu à cet effet.
4. Ajustez la taille de la coupe à l'aide du réglage approprié.
5. Appuyez sur le bouton de démarrage pour commencer le processus de coupe.

## 6. Nettoyage et Entretien

Pour maintenir la machine en bon état :

- Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Nettoyez les surfaces de coupe avec un chiffon humide et des détergents doux.
- Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement.
- Vérifiez régulièrement les lames et remplacez-les si nécessaire.

## 7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes avec la machine à couper SCMMNP, veuillez consulter les solutions suivantes :

- La machine ne s'allume pas : Vérifiez le branchement électrique.
- Coupe inégale : Ajustez le réglage de la taille de coupe.
- Bourdonnement : Cela peut indiquer un blocage. Éteignez immédiatement et vérifiez les composants.

## 8. Élimination

En fin de vie, cet appareil doit être éliminé conformément aux réglementations en vigueur. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Confiez-le à un centre de recyclage agréé.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser la machine à couper SCMMNP.



# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per la Macchina da Taglio GGM Gastro SCMMNP

### 1. Informazioni Generali

La macchina da taglio GGM Gastro SCMMNP è un attrezzo ideale per la preparazione di alimenti in ristoranti, negozi di alimentari e cucine commerciali. Progettata per una perfetta precisione nel taglio, offre un'eccellente performance grazie alla sua robustezza e funzionalità.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo corretto: Utilizzare la macchina solo per il suo scopo previsto, ovvero il taglio di alimenti.
- Abbigliamento: Indossare abiti appropriate e guanti protettivi durante l'uso.
- Manutenzione: Assicurarsi che la macchina sia spenta e scollegata dalla corrente durante la manutenzione.
- Bambini: Tenere lontano i bambini e gli animali domestici durante l'uso e la manutenzione.
- Controllo regolare: Controllare regolarmente le parti usurabili e sostituirle se necessario.
- Elettricità: Non maneggiare mai con mani bagnate e non utilizzare la macchina in ambienti umidi.

### 3. Panorama del Prodotto e Specifiche

- Modello: SCMMNP
- Alimentazione: 230V / 50Hz
- Potenza: 250W
- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni: 400 x 340 x 360 mm
- Peso: 5,5 kg
- Capacità di taglio: Fino a 250 mm di larghezza.
- Sistema di taglio: Lama rotante in acciaio inox, affilatura modulare.

### 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la macchina dalla confezione e ispezionare per eventuali danni.
2. Posizionare la macchina su una superficie piana e stabile.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente conforme.
4. Regolare la posizione della lama in base allo spessore di taglio desiderato utilizzando la manopola di regolazione.
5. Assicurarsi che tutte le protezioni siano fissate correttamente prima dell'uso.

### 5. Operazione

1. Accendere la macchina utilizzando l'interruttore di alimentazione.
2. Posizionare il cibo sull'apposito supporto.
3. Utilizzare il dispositivo di pressione per mantenere il cibo in posizione durante il taglio.
4. Regolare la velocità di taglio, se disponibile, in base al tipo di alimento.
5. Spegnerne la macchina quando il taglio è completato.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne e scollegare la macchina prima di procedere con la pulizia.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido e detergente delicato.
- Rimuovere e lavare la lama seguendo le istruzioni del produttore.
- Lubrificare le parti mobili regolarmente per garantire un funzionamento fluido.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- La macchina non si accende: Verificare la connessione elettrica e il funzionamento dell'interruttore.
- Taglio non uniforme: Controllare che la lama sia affilata e correttamente montata.
- Rumori insoliti: Controllare che non ci siano oggetti estranei nella macchina e che tutte le parti siano ben fissate.

### 8. Smaltimento

Responsarsi alle normative locali per lo smaltimento della macchina. Non abbandonare i rifiuti elettrici in discarica. Contattare una struttura di riciclaggio autorizzata per un corretto smaltimento.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.