

# ggmgastro

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

## SKU: KHK31

### Cheese slicer



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro Cheese Slicer KHK31

### 1. General Information

The GGM Gastro Cheese Slicer KHK31 is a precision-designed kitchen appliance intended for commercial use in delis, restaurants, and catering services. It allows for easy and efficient slicing of various types of cheese, ensuring consistent slice thickness and quality.

### 2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure the appliance is connected to a properly grounded electrical outlet. Do not use an extension cord.
- Sharp Components: The slicing blade is sharp. Handle it with care and avoid contact during operation and maintenance.
- Stability: Place the cheese slicer on a stable, flat surface to prevent tipping during operation.
- Body and Accessories: Do not attempt to operate the slicer if it is damaged. Inspect the device regularly for wear and tear.
- Children's Safety: This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities.
- Use Appropriate Protective Equipment: Use cut-resistant gloves while handling the blade and any sharp components.

### 3. Product Specifications

- Model: KHK31
- Dimensions: 500mm x 300mm x 400mm
- Weight: 15 kg
- Power: 200W
- Voltage: 230V
- Frequency: 50Hz
- Blade Diameter: 250mm
- Cutting Thickness: Adjustable from 0 to 15mm
- Capacity: Up to 100kg/hour

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cheese slicer from the packaging. Ensure all components are included.
2. Location: Place the slicer on a horizontal and sturdy surface. Ensure sufficient space around the appliance to allow for airflow and operation.
3. Power Connection: Connect the power cord to a properly grounded electrical outlet. Verify that the voltage matches the appliance rating.
4. Blade Adjustment: Before first use, adjust the cutting thickness knob to the desired setting appropriate for the type of cheese.
5. Test Run: Perform a test run without cheese to ensure the slicer operates smoothly.

### 5. Operation

1. Prepare Cheese: Cut cheese into manageable sizes, making sure they are not larger than the feed opening.
2. Power On: Switch on the appliance using the main power switch.
3. Feeding The Cheese: Place cheese against the feed plate and gently push it towards the blade utilizing the safety pusher.
4. Adjust Slice Thickness: Use the thickness adjustment knob to set desired slice thickness prior to slicing.
5. Collection: Collect sliced cheese from the output tray.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Unplug the unit before cleaning. Wipe down the exterior with a damp cloth. The blade can be removed for thorough cleaning.
- Blade Care: After use, carefully clean the blade with warm soapy water. Avoid abrasive materials that could damage the surface.
- Regular Inspection: Regularly inspect components and fasteners for wear. Replace damaged parts immediately.

### 7. Troubleshooting

- Appliance Does Not Start: Check if the power cord is properly connected and if the outlet is functioning. Ensure the safety switch is engaged.
- Uneven Slices: Adjust the thickness setting and ensure the cheese is held firmly against the feed plate.
- Jammed Blade: Unplug the unit and carefully remove any jammed cheese from the blade area. Clean well before reassembling.

### 8. Disposal

Dispose of the appliance in an environmentally-friendly manner. Adhere to local regulations regarding electrical waste. Remove batteries (if applicable) and recycle accordingly.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please reach out to us:

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

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktanleitung für den Käseschneider KHK31

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Käseschneiders KHK31. Dieses Gerät ist speziell entwickelt worden, um Ihnen eine einfache und effiziente Möglichkeit zu bieten, Käse in gleichmäßige Scheiben zu schneiden. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Beste aus Ihrem Produkt herausholen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung durch Kinder: Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen unter 16 Jahren geeignet. Halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Käseschneider an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen ist. Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser und anderen Flüssigkeiten.
- Vermeidung von Verletzungen: Verwenden Sie vorsichtig das Schneidmesser. Achten Sie darauf, die Finger von der Klinge fernzuhalten. Halten Sie das Gerät während des Betriebs stabil.
- Reinigung und Wartung: Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Temperatur: Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder in feuchten Umgebungen.
- Prüfen Sie das Gerät: Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf sichtbare Beschädigungen. Verwenden Sie es nicht, wenn es beschädigt ist.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Käseschneider KHK31
- Abmessungen: 400 x 300 x 200 mm
- Gewicht: 5 kg
- Leistungsaufnahme: 150 W
- Betriebsspannung: 220-240 V
- Frequenz: 50/60 Hz
- Material: Edelstahl, Kunststoff

### 4. Einrichtung und Installation

1. Unpack the KKH31 cheese slicer and ensure all parts are included.
2. Place the machine on a flat, stable surface.
3. Ensure that the slicing area is clear of any obstacles.
4. Plug the power cord into a properly grounded electrical outlet.
5. Adjust the thickness setting according to your preferences before first use.

### 5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter ein.
2. Legen Sie das Käsestück in das Schneidefach.
3. Passen Sie die Klinge auf die gewünschte Dicke der Käsescheiben an.
4. Führen Sie das Käsestück vorsichtig gegen die Klinge, um den Schneidvorgang zu starten.
5. Nach dem Schneiden schalten Sie das Gerät aus und entfernen das geschnittene Produkt.

### 6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches, angefeuchtetes Tuch, um die Oberfläche des Käseschneiders zu reinigen.
- Das Schneideblatt kann mit warmem Seifenwasser gereinigt und gründlich abgespült werden.
- Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab, um Rostbildung zu vermeiden.

### 7. Fehlerbehebung

- Das Gerät startet nicht: Stellen Sie sicher, dass das Kabel richtig eingesteckt ist und die Steckdose funktioniert.
- Klingen schneiden nicht richtig: Überprüfen Sie, ob die Klinge sauber ist und schärfen Sie sie gegebenenfalls.
- Ungewöhnliche Geräusche: Schalten Sie das Gerät sofort aus und überprüfen Sie es auf lose Teile oder Blockierungen.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektronikschrott. Bitte achten Sie darauf, die Umwelt zu schützen.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de KHK31 Kaassnijmachine

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de KHK31 Kaassnijmachine. Dit apparaat is ontworpen om efficiënt en nauwkeurig kaas in plakken te snijden. Het is geschikt voor zowel professioneel gebruik in de horeca als voor thuisgebruik.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding volledig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
- Houd de snijbladen en andere scherpe onderdelen uit de buurt van kinderen.
- Gebruik het apparaat alleen voor zijn bedoelde doel; snijd geen andere voedingsmiddelen dan kaas.
- Schakel de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact bij storingen of voor onderhoud.
- Draag altijd de juiste bescherming, zoals handschoenen, bij het omgaan met het snijblad.
- Vermijd het gebruik van het apparaat in een vochtige omgeving of met natte handen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen aan het apparaat.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 50 cm x 40 cm x 30 cm
- Voltage: 230V
- Vermogen: 200W
- Capaciteit: Tot 15 kg kaas per uur

### 4. Installatie en Setup

- Plaats de kaassnijmachine op een schone, droge, en vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat de luchtafvoer van de machine vrij is en dat er voldoende ruimte rondom is.
- Steek de stekker in het stopcontact en controleer of het apparaat goed werkt.
- Volg de instructies voor het bevestigen van eventuele meegeleverde accessoires of snijbladen.

### 5. Bedieningsinstructies

- Zet de kaassnijmachine aan met de aan-/uitknop.
- Plaats het stuk kaas stevig tegen de snijgeleider.
- Stel de gewenste dikte van de kaasplakken in met de instelschroef.
- Druk voorzichtig op de aanvoerdynamo om het snijproces te starten.
- Na het snijden, zet de machine uit en wacht tot de onderdelen tot stilstand komen voordat u de kaasplakken verwijdert.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact voor reiniging.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek en milde zeep; gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.
- Zorg ervoor dat het snijblad en de geleider goed worden schoongemaakt en gedroogd.
- Geregelde inspectie van het snijblad op beschadigingen wordt aangeraden; vervang het indien nodig.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Machine schakelt niet in.  
Oplossing: Controleer of de stekker goed is aangesloten en of de stop is doorgebrand.
- Probleem: Kaas wordt niet goed gesneden.  
Oplossing: Controleer of de dikte-instelling correct is en of het snijblad schoon en scherp is.
- Probleem: Overmatige vibratie of geluid.  
Oplossing: Controleer of de machine op een vlakke ondergrond staat en of alle onderdelen goed zijn bevestigd.

### 8. Afvoer

- Dit product moet worden afgevoerd volgens de lokale wetgeving voor elektronische apparaten.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor de juiste afvoermethoden.

### 9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mail: [info@ggmgastr.com](mailto:info@ggmgastr.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cortadora de Queso KHK31

## 1. Información General

La cortadora de queso KHK31 es un equipo diseñado para el corte eficiente y preciso de diversos tipos de queso. Este producto es ideal para uso doméstico y comercial, permitiendo un corte uniforme y seguro.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para el corte de queso. No use la cortadora para otros alimentos o materiales.
- Supervisión: Mantenga siempre la cortadora fuera del alcance de los niños. Utilícela bajo la supervisión de un adulto.
- Cuchillas afiladas: Las cuchillas son extremadamente afiladas. Maneje con cuidado y nunca toque el área de la cuchilla mientras esté en uso o durante la limpieza.
- Desconexión: Siempre desconecte el aparato de la fuente de alimentación antes de limpiar o realizar cualquier mantenimiento.
- Superficies estables: Use la cortadora sobre superficies planas y estables. Asegúrese de que no haya objetos sueltos alrededor de la máquina.
- Condiciones ambientales: No utilice la cortadora en condiciones húmedas o en ambientes donde pueda entrar agua.
- Revisión periódica: Inspeccione regularmente la cortadora para asegurarse de que esté en buenas condiciones de funcionamiento.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KHK31
- Voltaje: 230 V
- Potencia: 150 W
- Frecuencia: 50 Hz
- Dimensiones: 420 x 300 x 250 mm
- Peso: 5.5 kg
- Materiales: Acero inoxidable y plástico

## 4. Instalación y Configuración

1. Desembalaje: Retire cuidadosamente la cortadora de queso del embalaje, asegurándose de no dañar la máquina o las cuchillas.
2. Ubicación: Coloque la cortadora en una superficie plana y resistente. Asegúrese de que tenga suficiente espacio alrededor para la operación y la limpieza.
3. Conexión a la red eléctrica: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada. Asegúrese de que el voltaje sea compatible con el especificado.
4. Verificación: Antes de usarla por primera vez, revise que todas las piezas estén correctamente instaladas y seguras.

## 5. Operación

1. Encienda la cortadora utilizando el interruptor principal.
2. Ajuste el grosor del corte según su preferencia utilizando la perilla de ajuste.
3. Coloque el queso en la base de la cortadora, asegurando que esté bien apoyado.
4. Con un movimiento controlado, presione hacia abajo el mango para comenzar a cortar.
5. Apague la cortadora después de usarla.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconexión: Asegúrese de que la cortadora esté desconectada antes de limpiarla.
- Limpieza de las cuchillas: Utilice un paño húmedo para limpiar las cuchillas. No sumerja la máquina en agua.
- Desinfección: Use una solución de desinfectante suave para limpiar las superficies en contacto con alimentos.
- Almacenamiento: Guarde la cortadora en un lugar seco y fresco.

## 7. Resolución de Problemas

- La cortadora no enciende: Verifique la conexión eléctrica. Asegúrese de que el interruptor esté en la posición "on".
- Cortes desiguales: Asegúrese de que el grosor del corte esté ajustado correctamente.
- Ruidos extraños: Detenga la cortadora inmediatamente y revise si hay piezas sueltas o daños.

## 8. Eliminación

Cuando ya no necesite la cortadora, elimínela de forma responsable siguiendo las normativas locales de desecho de aparatos eléctricos. Recicle los materiales siempre que sea posible.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita soporte, póngase en contacto a través de:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation pour Trancheuse à fromage KHK31

### 1. Informations Générales

La trancheuse à fromage KHK31 est conçue pour trancher différents types de fromage avec précision et efficacité. Elle est dotée de lames de haute qualité et d'un moteur robuste, ce qui la rend idéale pour un usage professionnel dans les cuisines commerciales.

### 2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser le produit.
- Ne tentez pas d'utiliser la trancheuse sans superviser un adulte si des enfants se trouvent à proximité.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de procéder à son nettoyage ou à son entretien.
- Évitez de porter des vêtements amples et des bijoux lors de l'opération de la trancheuse pour prévenir les accidents.
- Ne placez pas vos mains ou des objets non autorisés près des lames en fonctionnement.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, claire et sèche.
- Ne tentez pas de démonter ou de réparer la trancheuse à fromage vous-même; un service non autorisé annulera les garanties.
- En cas de doute sur l'utilisation ou après une panne de l'appareil, contactez directement le service client.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: KHK31
- Type: Trancheuse à fromage électrique
- Puissance: 250 W
- Tension: 220-240 V
- Dimensions de la lame: 30 cm
- Poids: 5,5 kg
- Matériau: Acier inoxydable et plastique ABS
- Couleur: Noir et acier inoxydable

### 4. Installation et Mise en Place

1. Déballez soigneusement la trancheuse et vérifiez que tous les éléments sont présents.
2. Placez la trancheuse sur une surface plane et stable, à proximité d'une prise électrique.
3. Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de procéder à son installation.
4. Insérez la lame en veillant à ce qu'elle soit bien fixée dans son logement conformément au guide de montage.
5. Branchez la trancheuse dans une prise adaptée.
6. Vérifiez que le cordon d'alimentation ne présente pas de dommages avant d'utiliser l'appareil.

### 5. Fonctionnement

1. Branchez l'appareil.
2. Réglez l'épaisseur de la tranche à l'aide de la molette de réglage.
3. Placez le fromage sur le plateau.
4. Activez l'appareil à l'aide de l'interrupteur.
5. Utilisez le guide de pression pour empêcher tout contact avec la lame en fonctionnement.
6. Éteignez la machine après utilisation et laissez-la refroidir avant le nettoyage.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez toujours l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyez la lame avec un chiffon humide et non abrasif.
- Pour les parties en plastique, utilisez un détergent léger.
- Évitez d'immerger le moteur ou la base de l'appareil dans l'eau.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec et frais.

### 7. Dépannage

- Problème: L'appareil ne démarre pas.  
Solution: Vérifiez si l'appareil est branché ou si la prise de courant fonctionne.
- Problème: Les tranches ne sont pas uniformes.  
Solution: Ajustez le réglage de l'épaisseur de la tranche et assurez-vous que le fromage est correctement positionné.
- Problème: Bruit anormal pendant le fonctionnement.  
Solution: Éteignez l'appareil et vérifiez si des objets étrangers sont bloqués dans la lame.

### 8. Élimination

Lors de la mise au rebut de la trancheuse à fromage KHK31, suivez les réglementations locales sur le recyclage. Ne jetez pas l'appareil dans des ordures ménagères standard. Recyclez les matériaux plastique et métal dans des centres de recyclage appropriés.

### 9. Contact

Pour toute question ou service après-vente, veuillez contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Affettatrice per Formaggi KHK31

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver acquistato l'Affettatrice per Formaggi KHK31. Questo dispositivo è progettato per un uso semplice ed efficace nella preparazione di formaggi, garantendo risultati professionali a casa o in un contesto commerciale. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire una corretta installazione e operatività.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Corretta:** Utilizzare solo per affettare formaggi. Non utilizzare per altri scopi, poiché potrebbe causare danni e rappresentare un rischio di infortuni.
- **Protezione Elettrica:** Utilizzare il dispositivo solo con una presa elettrica compatibile. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e che sia tenuto lontano da fonti di calore.
- **Superficie di Lavoro:** Posizionare l'affettatrice su una superficie piana, stabile e pulita per evitare incidenti.
- **Manutenzione:** Spegner e scollegare l'affettatrice prima di effettuare qualsiasi manutenzione o pulizia.
- **Attenzione alle Mani:** Non inserire mai le mani o oggetti estranei nella lama mentre l'apparecchio è in funzione.
- **Bambini:** Tenere fuori dalla portata dei bambini. L'uso dell'affettatrice deve essere supervisionato da un adulto.

## 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- **Modello:** KHK31
- **Dimensioni:** 45 cm x 22 cm x 30 cm
- **Peso:** 4,5 kg
- **Potenza:** 150 W
- **Voltaggio:** 220-240 V
- **Frequenza:** 50 Hz
- **Materiale:** Acciaio inossidabile, plastica robusta
- **Capacità di Affettatura:** Fino a 10 mm di spessore

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere l'affettatrice dalla confezione e rimuovere ogni imballaggio.
2. Posizionare l'affettatrice su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che tutte le parti siano assemblate correttamente.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica appropriata.
5. Verificare che la lama sia sicura e ben fissata prima di utilizzare l'affettatrice.

## 5. Funzionamento

1. Accendere l'affettatrice utilizzando l'interruttore principale.
2. Regolare lo spessore dell'affettatura utilizzando il controllo di spessore.
3. Posizionare il formaggio sull'apposito supporto, assicurandosi che sia ben saldo.
4. Azionare il dispositivo per iniziare l'affettatura. Utilizzare la maniglia di sicurezza per mantenere le mani lontane dalla lama.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'affettatrice dopo ogni uso. Utilizzare un panno umido per rimuovere i residui di cibo.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette.
- Scollegare l'apparecchio prima di effettuare la pulizia.
- Verificare regolarmente le condizioni della lama e sostituirla se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- **L'affettatrice non si accende:** Controllare se il cavo di alimentazione è correttamente collegato e se la presa funziona.
- **Lama lenta o poco efficace:** Verificare se è necessario affilare o sostituire la lama.
- **Rumori insoliti:** Spegner e controllare immediatamente l'affettatrice e controllare se ci sono oggetti estranei o se la lama è montata correttamente.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Non gettare il prodotto nell'immondizia domestica. Rivolgersi a un centro di raccolta autorizzato per l'elettronica.

## 9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania