

ggmgastro

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

SKU: PHK46

Wooden pepper and salt mill - Height: 46 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Pepper Mill Wood Height 46 cm (Model: PHK46)

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Pepper Mill, Model PHK46. Designed for professional use, this elegant wooden pepper mill is perfect for enhancing the flavor of your dishes. Its 46 cm height makes it a striking addition to any dining experience, whether in commercial kitchens or home settings.

2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always use the pepper mill according to the manufacturer's instructions. Do not use for any purpose other than grinding pepper.
- Mechanical Safety: Keep fingers and other body parts away from the grinding area to prevent injury while in use.
- Child Safety: This product is not a toy. Keep out of reach of children.
- Maintenance Safety: Ensure that the pepper mill is turned off and unplugged (if applicable) before performing maintenance or cleaning.
- Material Safety: The wood used in this product is treated to withstand typical kitchen conditions. However, exposure to extreme heat or moisture can damage the wood. Use in a dry environment.

3. Product Specifications

- Height: 46 cm
- Material: Wood
- Grinding Mechanism: Adjustable ceramic grinding mechanism
- Capacity: Depending on the type of pepper used
- Color: Natural wood finish

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully unpack the pepper mill and verify that all components are present.
2. Initial Cleaning: Wipe the exterior with a soft, damp cloth to remove any dust or residue from manufacturing.
3. Filling the Mill:
 - Turn the pepper mill upside down.
 - Unscrew the top of the mill to access the filling chamber.
 - Fill the chamber with whole peppercorns, ensuring not to overfill.
 - Replace and secure the top by screwing it back into place.
4. Adjustment: Customize the grind size by turning the knob located at the top of the mill. Turn clockwise for a finer grind and counterclockwise for a coarser grind.

5. Operation

- Hold the pepper mill upright with one hand while using the other hand to operate the grinder.
- Turn the mill in a clockwise direction to dispense ground pepper.
- For optimal results, grind just before serving to preserve the flavor.

6. Cleaning and Maintenance

- Regular Cleaning: Wipe the exterior with a slightly damp cloth after each use to keep it looking new.
- Deep Cleaning: Every few weeks, ensure the grinding mechanism and interior are clean. Use a small brush to remove any excess pepper remnants.
- Avoid Soaking: Never submerge the pepper mill in water. It may cause damage to the wood and grinding mechanism.

7. Troubleshooting

- Mill Not Grinding: Ensure that the peppercorns are not jammed. If necessary, remove the top and refill with fresh peppercorns.
- Inconsistent Grind Size: Check the adjustment knob to ensure it is set properly. Clean the grinding mechanism to remove any blockages.
- Damaged Wood: If the wood shows signs of wear, lightly sand the area to restore smoothness and apply a food-safe wood conditioner.

8. Disposal

- At the end of its life cycle, dispose of the GGM Gastro Pepper Mill responsibly. Wooden products can typically be recycled through local horticultural or wood recycling programs. Check with local regulations for specific disposal methods.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro! Enjoy the flavors your new pepper mill will bring to your culinary creations.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Pfeffermühle aus Holz - Höhe 46 cm (PHK46)

1. Allgemeine Informationen

Die PHK46 Pfeffermühle ist ein hochwertiges Küchenutensil, das speziell entwickelt wurde, um frischen Pfeffer einfach und effizient zu mahlen. Hergestellt aus robustem Holz, kombiniert sie Funktionalität mit einem eleganten Design, das in jede Küche passt. Die Mühle ist für den persönlichen und gewerblichen Gebrauch geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Die Pfeffermühle ist nur zur Verwendung mit Pfeffer geeignet. Verwenden Sie keine anderen Gewürze oder Zutaten, da diese die Mühle beschädigen könnten.
- Achten Sie darauf, die Mühle außerhalb der Reichweite von Kindern zu verwenden, um Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Mühle auf einer stabilen, flachen Oberfläche steht, um ein Umkippen oder Herunterfallen zu verhindern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser; die Mühle sollte nicht gewaschen oder in Wasser eingeweicht werden.
- Überprüfen Sie die Mühle regelmäßig auf Beschädigungen. Bei Anzeichen von Rissen oder Brüchen sollte sie nicht mehr verwendet werden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Holz
- Höhe: 46 cm
- Betriebsart: Manuell
- Einstellbarer Mahlgrad: Ja
- Farbe: Natur
- Gewicht: 0,7 kg
- Einsatzgebiet: Küche und Gastronomie

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung der Mühle vorsichtig und vergewissern Sie sich, dass keine Teile fehlen.
2. Wählen Sie einen stabilen und trockenen Platz in Ihrer Küche für die Mühle.
3. Um die Mühle zu befüllen, drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu lösen.
4. Füllen Sie die Mühle gleichmäßig mit ganzen Pfefferkörnern, bis der Behälter voll ist.
5. Setzen Sie den Deckel wieder auf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu sichern.

5. Betrieb

- Halten Sie die Mühle in einer Hand und greifen Sie den oberen Teil.
- Drehen Sie das untere Ende der Mühle kontinuierlich im Uhrzeigersinn, um frisch gemahlene Pfeffer zu erhalten.
- Stellen Sie den Mahlgrad durch Drehen der Einstellschraube an der Unterseite der Mühle ein.

6. Reinigung und Wartung

- Wischen Sie die Außenseite der Mühle mit einem trockenen Tuch ab, um Staub und Rückstände zu entfernen.
- Verwenden Sie kein Wasser oder Reinigungslösungen, da diese das Holz beschädigen können.
- Lagern Sie die Mühle an einem kühlen, trockenen Ort, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten.

7. Fehlersuche

- Mühle mahlt nicht: Überprüfen Sie, ob genügend Pfeffer in der Mühle vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass der Mahlgrad richtig eingestellt ist.
- Unregelmäßiges Mahlen: Reinigen Sie die Mühle und entfernen Sie eventuell eingeklemmte Pfefferkörner.
- Mühle klemmt: Überprüfen Sie, ob die Mühle ordnungsgemäß zusammengebaut ist und keine Teile beschädigt sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Mühle entsprechend den örtlichen Vorschriften für Holzprodukte. Auch alte oder beschädigte Mühlen sollten verantwortungsvoll entsorgt werden, um die Umwelt nicht zu belasten.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding Zalmmolen Wood Hoogte 46 cm PHK46

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Zalmmolen Wood Hoogte 46 cm (PHK46). Dit product is ontworpen met de hoogste normen van kwaliteit en functionaliteit, perfect voor het malen van uw favoriete kruiden en specerijen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product enkel voor het beoogde doel. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het malen van peperkorrels en andere kruiden.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen. Dit product bevat scherpe onderdelen en het gebruik ervan moet altijd onder toezicht van een volwassene plaatsvinden als kinderen aanwezig zijn.
- Voorkom dat het apparaat valt. Zorg ervoor dat het op een stabiele ondergrond staat tijdens gebruik.
- Controleer het apparaat regelmatig. Bij zichtbare schade of een defect, gebruik het dan niet en neem contact op met de klantenservice.
- Gebruik geen metalen voorwerpen. Gebruik enkel de bijgevoegde tools voor het vullen of reinigen van de molen om schade te voorkomen.
- Veiligheid bij schoonmaken. Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker voordat u het schoonmaakt.

3. Productspecificaties

- Hoogte: 46 cm
- Materiaal: Hout
- Onderdeel van: GGM Gastro productlijn
- Kleur: Natuurlijk hout
- Garantie: 2 jaar

4. Opstelling en installatie

1. Plaatsing: Zet de molen op een stabiele, vlakke ondergrond. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is om te draaien.
2. Vullen: Draai de bovenkant van de molen tegen de klok in om deze te openen.
3. Kruiden toevoegen: Vul de molen met de gewenste peperkorrels of kruiden, maar vul niet voorbij de aangegeven maximale capaciteit.
4. Sluiten: Draai de bovenkant van de molen met de klok mee tot deze goed vastzit.
5. Instellen van de maalgrootte: Gebruik de verstelknop aan de onderkant van de molen om de gewenste maalgrootte in te stellen.

5. Bediening

- Malen: Houd de molen met één hand vast en draai de bovenkant met de andere hand in de richting die u wilt malen (met de klok mee).
- Instellingen aanpassen: Pas de maalgrootte aan indien nodig voor fijn of grof malen.

6. Onderhoud en reiniging

- Reinigen: Gebruik een droge doek om de buitenkant van de molen schoon te maken. Voor de binnenkant, gebruik een borstel om eventuele resten te verwijderen.
- Regelmatig controleren: Zorg ervoor dat er geen opbouw van kruidenresten in de molen zit.
- Vervang indien nodig: Als de maalmolen niet goed functioneert, overweeg dan om hem te laten repareren of vervangen.

7. Probleemoplossing

- Molen maalt niet: Controleer of er voldoende kruiden zijn toegevoegd. Als de maalmolen vastloopt, haal dan het deksel eraf en controleer op verstoppingen.
- Ongelijke maalgrootte: Pas de moersleutel aan voor een gelijkmatige maalgrootte.
- Schade aan de molen: Neem contact op met de klantenservice voor reparatie of vervanging.

8. Verwijdering

Zorg ervoor dat u dit product op de juiste manier afvoert volgens de lokale richtlijnen voor afvalbeheer. Hout en plastic onderdelen moeten gescheiden worden afgevoerd.

9. Contact

Voor vragen of assistentie:

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto - Molinillo de Pimienta de Madera PHK46

1. Información General

Este molinillo de pimienta de madera PHK46 combina un diseño elegante con funcionalidad, ideal para uso doméstico y en restaurantes. Con una altura de 46 cm, proporciona un fácil acceso y control al moler la pimienta.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este molinillo está diseñado exclusivamente para moler granos de pimienta. No utilice para otros tipos de especias u objetos.
- Peligro de lesiones: Mantenga el molinillo fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
- Mantenimiento: No intente reparar el molinillo. Si presenta defectos, contacte al servicio de atención al cliente.
- Almacenamiento: Guarde el molinillo en un lugar seco, limpio y a temperatura ambiente.
- Componentes: Asegúrese de que todas las piezas estén instaladas correctamente antes de usar el molinillo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: PHK46
- Altura: 46 cm
- Material: Madera
- Mecanismo de molienda: Cerámico ajustable
- Uso: Manual

4. Instalación y Configuración

- Desembalaje: Retire el molinillo de su embalaje y los materiales de protección.
- Revisión: Verifique que no haya piezas faltantes o dañadas.
- Llenado:
 1. Gire la parte superior del molinillo en sentido contrario a las agujas del reloj para abrir.
 2. Llene el compartimento con granos de pimienta.
 3. Vuelva a colocar la parte superior y gírela en sentido horario para asegurar.

5. Operación

- Para moler pimienta, sujete el molinillo con una mano y gire la parte superior en el sentido de las agujas del reloj. Ajuste el mecanismo de molienda según el grosor deseado girando la tuerca en la parte superior.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el exterior con un paño húmedo.
- No sumerja el molinillo en agua ni lo lave en el lavavajillas.
 - Para mantener el mecanismo de molienda, evite el uso excesivo y realice limpiezas periódicas para evitar obstrucciones.

7. Solución de Problemas

- No muele pimienta:
 - Asegúrese de que el compartimento esté lleno de granos de pimienta.
 - Verifique si el mecanismo no está obstruido.
- Dificultades en el ajuste:
 - Asegúrese de que la tuerca de ajuste esté en la posición correcta y ajustada.

8. Eliminación

Siga las normativas locales para la eliminación de productos de madera y componentes. No arroje el molinillo a la basura convencional. Considere el reciclaje o el compostaje de materiales de madera.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o reclamos, comuníquese con nosotros:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Moulin à Poivre en Bois 46 cm

Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre moulin à poivre en bois d'une hauteur de 46 cm. Ce produit est conçu pour une utilisation efficace et durable, permettant de mouliner le poivre frais pour rehausser vos plats.

Informations de Sécurité

- Utilisation : Ne pas utiliser le moulin à poivre pour d'autres aliments que le poivre.
- Enfants : Gardez le moulin hors de portée des enfants.
- Chocs : Évitez les chocs ou les chutes qui pourraient endommager le mécanisme.
- Propreté : Ne pas immerger dans l'eau. Essuyer avec un chiffon humide seulement.
- Stockage : Conservez dans un endroit sec pour éviter tout dommage au bois.

Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Hauteur : 46 cm
- Matériau : Bois
- Type de Meule : Céramique ajustable
- Couleur : Naturel
- Poids : 600 grammes

Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez le moulin de son emballage et vérifiez son état. Ne pas utiliser s'il est endommagé.
2. Remplissage : Ouvrez la partie supérieure du moulin en dévissant la tête. Remplissez avec des grains de poivre jusqu'à la limite.
3. Fermeture : Revissez la tête en la serrant fermement.
4. Réglage : Ajustez la molette en bas pour définir la taille de la mouture (fine ou grossière).

Utilisation

1. Moudre : Tenez le moulin verticalement au-dessus de vos plats.
2. Actionner : Tournez la molette en haut dans le sens des aiguilles d'une montre pour moudre le poivre.
3. Dose : Ajustez votre technique de broyage selon la quantité de poivre souhaitée.

Nettoyage et Entretien

- Utilisez un chiffon sec pour essuyer l'extérieur.
- Ne pas nettoyer à l'eau ni mettre au lave-vaisselle.
- Vérifiez régulièrement le mécanisme et essuyez tout excès de poivre.

Dépannage

- Si le moulin ne moud pas : Vérifiez s'il y a des grains de poivre coincés et enlevez-les.
- Si la mouture est irrégulière : Ajustez la molette pour modifier la taille de la mouture.
- Si des bruits étranges se font entendre : Inspectez le moulin pour voir s'il est endommagé.

Élimination

En fin de vie du produit, veuillez le recycler conformément aux règles locales sur le traitement des déchets. Ne jetez pas dans les déchets ménagers.

Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto della Macina Pepe in Legno - Altezza 46 cm PHK46

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Macina Pepe in Legno PHK46. Questo prodotto è progettato per migliorare la tua esperienza culinaria, offrendo un macinamento preciso e uniforme dei tuoi condimenti. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un uso corretto e sicuro.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la macina solo per l'uso previsto.
- Non utilizzare la macina in presenza di acqua o altri liquidi.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e fiamme libere.
- Non permettere ai bambini di utilizzare il prodotto senza supervisione.
- Verificare che la macina non sia danneggiata prima dell'uso.
- Non tentare di smontare o manomettere i componenti interni.
- In caso di malfunzionamenti, contattare il servizio clienti.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Materiale: Legno di alta qualità
- Altezza: 46 cm
- Meccanismo di macinazione: Regolabile
- Colore: Naturale con finitura lucida

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione e ispezionare che non ci siano danni.
2. Ruotare la parte superiore della macina in senso antiorario per aprirla.
3. Aggiungere pepe o sale fino al livello raccomandato.
4. Richiudere la parte superiore ruotandola in senso orario fino a bloccarla.
5. Regolare la ghiera di macinazione secondo la vostra preferenza.

5. Operazione

- Per utilizzare la macina, afferrare il corpo e ruotare la parte superiore in senso orario per macinare il pepe o il sale.
- Il grado di macinatura può essere modificato ruotando la ghiera di regolazione.
- Per una macinatura più fine, ruotare in senso orario; per una macinatura più grossa, ruotare in senso antiorario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Non immergere la macina in acqua e non utilizzare detergenti aggressivi.
- Pulire l'esterno con un panno umido e asciugare immediatamente.
- Può essere necessario smontare la macina periodicamente per rimuovere eventuali residui.
- Controllare periodicamente il meccanismo di macinatura per garantire un funzionamento fluido.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la macina non macina correttamente, controllare se c'è una quantità sufficiente di pepe o sale all'interno.
- Se il meccanismo sembra bloccato, smontare e controllare che non ci siano ostacoli nel meccanismo di macinazione.
- In caso di problemi persistenti, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Il prodotto deve essere smaltito secondo le normative locali riguardanti il legno e i prodotti elettrici (se presenti componenti elettrici). Non gettare nel normale rifiuto domestico.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Ti ringraziamo per aver scelto la Macina Pepe in Legno PHK46 e siamo sicuri che soddisferà le tue esigenze culinarie.