

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: PMVA14

(2 pieces) wooden salt / - and pepper mills - height: 14 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for 2 Pieces Wooden Salt and Pepper Mills - Height 14 cm

1. General Information

Thank you for choosing the 2 Pieces Wooden Salt and Pepper Mills. Designed for quality and convenience, these mills enhance your dining experience by providing freshly ground salt and pepper.

2. Safety Information

- Intended Use: These mills are designed exclusively for grinding salt and pepper. Other uses may lead to injury or damage.
- Supervision: Always supervise children while using these mills to prevent accidents.
- Cleaning: Do not immerse in water or place in the dishwasher. Clean with a damp cloth only.
- Usage: Ensure the grinder is not overloaded and do not force the mechanism.
- Maintenance: Regularly check for wear and tear. If any part is damaged, cease use immediately.

3. Product Specifications

- Height: 14 cm
- Material: Wood
- Finish: Natural
- Grinder Type: Adjustable ceramic grinder
- Color: Wood color
- Packaging: Set of 2

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the mills from their packaging.
2. Adjusting the Grinder: To adjust the grind coarseness, turn the knob on the top of the mill clockwise for a finer grind and counterclockwise for a coarser grind.
3. Filling the Mills:
 - Remove the top of the mill by turning it counterclockwise.
 - Fill the mill with salt or pepper, ensuring no moisture enters the grinder.
 - Replace the top securely by turning it clockwise.

5. Operation

- To grind, hold the mill with one hand and turn the top with the other hand in a clockwise motion.
- For best results, grind just before serving your dish.

6. Cleaning and Maintenance

- Wipe the exterior of the mills with a damp cloth.
- For the grinder, occasionally use a soft brush to remove residue.
- Avoid using water to clean the interior as moisture may affect grinding performance.
- Store in a cool, dry place to avoid mold or damage.

7. Troubleshooting

- Mill does not grind: Check for obstructions or moisture. Ensure the mill is filled appropriately.
- Uneven grinding: Adjust the grinder setting for desired coarseness. Check for blockages inside the grinder.
- Excessive wear: If the grinder is not functioning properly despite adjustments, contact customer support.

8. Disposal

- When disposing of the product, adhere to local regulations for wood and household items.
- Recycle or compost wooden components where possible.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing our product. We hope you enjoy your cooking and dining experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die 2 Stück Holz Salz- und Pfeffermühlen, Höhe 14 cm

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Holz Salz- und Pfeffermühlen entschieden haben. Dieses Produkt ist aus hochwertigen Materialien gefertigt und bietet eine elegante Lösung zur Würzung Ihrer Speisen. Die Mühlen verfügen über ein klassisches Design und sind sowohl funktional als auch dekorativ.

2. Sicherheitsinformationen

- Achtung: Verwenden Sie die Mühlen nicht für andere Produkte, wie z. B. Körner oder härtere Lebensmittel.
- Sorge tragen: Halten Sie die Mühlen außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Handhabung: Achten Sie darauf, die Mühlen nicht fallen zu lassen, um Brüche oder Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um die Holzoberfläche nicht zu beschädigen.
- Lagerung: Lagern Sie die Mühlen an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung und Holzschäden zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Holz
- Höhe: 14 cm
- Farbe: Naturholz
- Typ: Salz- und Pfeffermühlen
- Mechanismus: Keramikmahlwerk
- Verpackungsinhalt: 2 Stück

4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Entfernen Sie die Mühlen vorsichtig aus der Verpackung.
2. Prüfung: Überprüfen Sie die Mühlen auf Beschädigungen oder Mängel.
3. Befüllung:
 - Entfernen Sie den unteren Teil der Mühle, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.
 - Füllen Sie die Mühle mit Salz oder Pfeffer.
 - Setzen Sie den unteren Teil wieder auf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu sichern.
4. Einstellen der Mahlstärke: Drehen Sie den Verstellring an der Oberseite der Mühle, um die gewünschte Mahlstärke einzustellen.

5. Bedienung

- Zum Mahlen von Salz oder Pfeffer, drehen Sie einfach den oberen Teil der Mühle im Uhrzeigersinn.
- Passen Sie die Drehgeschwindigkeit an, um die gewünschte Menge des gemahlten Inhalts zu erhalten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Außenseite der Mühlen mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine Spülmaschine oder aggressive Chemikalien.
- Vermeiden Sie es, die Mühlen in Wasser zu tauchen, um das Holz nicht zu ruinieren.
- Fügen Sie von Zeit zu Zeit etwas Mineralöl hinzu, um das Holz zu pflegen.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Mühle mahlt nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Mühle ausreichend gefüllt ist.
- Problem: Mahlwerk funktioniert nicht.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Verstellring richtig eingestellt ist.
- Problem: Unangenehmer Geruch.
 - Lösung: Reinigen Sie die Mühle gründlich, um Rückstände zu entfernen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Holzprodukte können in der Regel über die Biomülltonne oder über recyclingfähige Abfallströme entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Houten Zout- en Pepermolen

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de houten zout- en pepermolen. Dit product is ontworpen voor het malen van zout en peperkorrels, waardoor u optimaal kunt genieten van de smaak en geur van uw gerechten. De molens zijn vervaardigd uit duurzaam hout en hebben een hoogte van 14 cm.

2. Veiligheidsinformatie

- Het gebruik van de molens is alleen bedoeld voor het malen van voedselproducten.
- Gebruik de molens niet voor andere doeleinden, zoals het malen van hout of andere materialen.
- Houd de molens buiten het bereik van kinderen om verwondingen of ongelukken te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen aan de molens en vervang deze indien nodig.
- Vermijd het gebruik van de molens in een vochtige omgeving om schimmelvorming te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Hoogte: 14 cm
- Materiaal: Hout
- Gebruik: Zout en peper malen
- Vermogen: Niet van toepassing
- Voltage: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de zout- en pepermolen op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Vul de molens met de gewenste zout- en peperkorrels.
3. Draai de bovenkant van de molen om het malen te starten.
4. Zorg ervoor dat de molens goed zijn afgesteld voor een optimale werking.

5. Bediening

- Om zout of peper te malen, draait u de bovenkant van de molen met de klok mee.
- De maalgraad kan worden aangepast door de schroef op de bovenkant van de molen aan te draaien of los te draaien.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de molens met een droge, zachte doek.
- Gebruik geen water of agressieve schoonmaakmiddelen, aangezien dit het hout kan beschadigen.
- Bewaar de molens op een koele, droge plaats wanneer ze niet in gebruik zijn.

7. Probleemoplossing

- Wanneer de molen niet maalt, controleer dan of er genoeg zout of peper in de molen zit.
- Als de maalgraad te grof of te fijn is, pas dan de schroef aan op de bovenkant.
- Bij beschadiging van het hout, neem contact op met de klantenservice voor mogelijke vervangingen of oplossingen.

8. Afvoer

- Bij het afvoeren van het product, zorg ervoor dat u dit op een milieuvriendelijke manier doet.
- Hout kan worden gerecycled. Controleer de lokale richtlijnen voor het correct afvoeren van houten producten.

9. Contact

Voor meer informatie of vragen, kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Molinillos de Sal y Pimienta de Madera (Altura: 14 cm)

1. Información General

Los molinillos de sal y pimienta de madera son utensilios esenciales en la cocina que permiten sazonar alimentos de manera práctica y eficiente. Este conjunto incluye dos molinillos, uno para sal y otro para pimienta, diseñados para complementar tanto la mesa como la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Utilizar únicamente para sal y pimienta. No mezclar con otros ingredientes.
- Supervisión: Mantener fuera del alcance de los niños.
- Manipulación: Evitar golpes o caídas que puedan dañar el producto.
- Limpieza: No sumergir en agua. Limpiar con un paño húmedo.
- Almacenamiento: Conservar en un lugar seco. Exponer a humedad puede afectar el rendimiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Madera
- Altura: 14 cm
- Uso: Manual
- Mecanismo: Ajustable para ajustar el tamaño de la molienda.
- Color: Natural

4. Configuración e Instalación

1. Retire los molinillos de la caja y retire cualquier material de embalaje.
2. Para rellenar cada molinillo, desenroscar la parte superior.
3. Llenar con sal o pimienta según correspondan y volver a colocar la tapa.
4. Ajuste el mecanismo de molienda según su preferencia.

5. Operación

Para usar el molinillo:

1. Sostener el molinillo en posición vertical.
2. Girar la parte superior en sentido horario para moler la sal o pimienta al nivel deseado.
3. Espolvorear sobre los alimentos directamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpiar con un paño seco o ligeramente húmedo.
- No usar detergentes o productos químicos agresivos.
- Evitar la inmersión en agua.
- Almacenar en un lugar fresco y seco para prolongar la vida útil.

7. Solución de Problemas

- El molinillo no muele: Asegúrese de que no esté vacío y que la parte superior esté ajustada correctamente.
- Molienda inconsistente: Ajuste el mecanismo de molienda en la parte superior para obtener el grosor deseado.
- Atascamiento: Verifique si hay sal o pimienta atascada en el mecanismo y límpielo si es necesario.

8. Eliminación

Para desechar el producto:

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales para la madera.
- Verificar si hay puntos de reciclaje disponibles en su área.

9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Moulins à Sel et Poivre en Bois (Hauteur : 14 cm)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi nos moulins à sel et à poivre en bois. Ce produit est conçu pour ajouter une touche d'élégance à votre table tout en offrant une expérience culinaire exceptionnelle. Veuillez lire attentivement ce manuel avant de l'utiliser afin d'assurer un fonctionnement optimal.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Précautionneuse : Ne faites pas fonctionner les moulins sans ingrédients.
- Stockage : Gardez les moulins dans un endroit sec pour éviter des dommages au bois.
- Manipulation : Ne laissez pas les enfants jouer avec les moulins.
- Nettoyage : N'utilisez pas d'eau ou de produits de nettoyage agressifs.
- Réparations : Ne tentez pas de démonter les moulins. Si une pièce est endommagée, contactez le service client.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Matériel : Bois
- Dimensions : Hauteur 14 cm
- Compatibilité : Convient pour le sel et le poivre
- Mécanisme : Mécanisme en céramique pour une mouture durable et efficace

4. Configuration et Installation

1. Déballer soigneusement le produit.
2. Vérifiez que le moulin n'a aucun dommage avant l'utilisation.
3. Remplissez le moulin avec du sel ou du poivre en dévissant le couvercle supérieur.
4. Une fois rempli, revissez le couvercle pour éviter les fuites de contenu.

5. Opération

- Tenez le moulin dans une main et tournez la partie supérieure dans le sens des aiguilles d'une montre pour moudre.
- Ajustez la coarseness en tournant le mécanisme à la base (si applicable).

6. Nettoyage et Entretien

- Essuyez l'extérieur avec un chiffon sec.
- Ne plongez pas dans l'eau.
- Évitez les produits chimiques.
- Pour maintenir le mécanisme en céramique, moulez du riz blanc de temps en temps pour éviter les obstructions.

7. Dépannage

- Si la mouture est inégale : Vérifiez si des résidus bloquent le mécanisme.
- Si le moulin ne moud pas : Assurez-vous qu'il y a des grains à l'intérieur.
- Si des fissures apparaissent sur le bois : Ne pas utiliser et contacter le service client.

8. Élimination

- Disposez du produit conformément aux réglementations locales concernant les déchets bois et plastique.
- Ne jetez pas dans le feu ou dans l'environnement.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Merci encore pour votre achat. Profitez de vos nouveaux moulins à sel et à poivre !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Macina Sale e Pepe in Legno

1. Informazioni Generali

Il nostro set di macina sale e pepe in legno è progettato per offrire un'elegante e funzionale soluzione per la macinazione delle spezie. Con un'altezza di 14 cm, questo prodotto è ideale per l'uso in cucina e in tavola.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Non utilizzare i macini per materiali non alimentari.
- Tenere i macini fuori dalla portata dei bambini per prevenire soffocamento e infortuni.
- Non utilizzare il macino in caso di danneggiamento o malfunzionamento.
- Evitare l'esposizione a umidità e calore eccessivo.
- Non lavare in lavastoviglie.
- Controllare regolarmente il meccanismo di macinazione per garantire un funzionamento corretto.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Altezza: 14 cm
- Materiale: Legno
- Tipologia: Macina Sale e Pepe
- Colore: Naturale
- Meccanismo di macinazione: In acciaio inox
- Regolabile: Sì (fino a 6 livelli di macinatura)

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere i macini dalla confezione.
- Assicurarsi che il macino sia in buone condizioni.
- Caricare il macino con i grani di sale o pepe tramite l'apertura superiore.
- Regolare il meccanismo di macinazione secondo le vostre preferenze girando il manopola in cima al macino.
- Posizionare i macini su una superficie stabile e piana per garantire un uso sicuro.

5. Funzionamento

- Per utilizzare il macino, tenere il macino con una mano e ruotare la parte superiore con l'altra mano per macinare.
- Regolare la forza di pressione per ottenere una macinatura più fine o più grossolana, a seconda delle preferenze.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'esterno dei macini con un panno umido.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o sostanze chimiche.
- Periodicamente, svuotare i macini per evitare l'accumulo di residui.
- Per la manutenzione del meccanismo, utilizzare un'aspirapolvere per rimuovere eventuali residui di spezie intrappolati.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il macinino non macina correttamente, controllare se è necessario ricaricarlo.
- Se il meccanismo è bloccato, smontare e pulire la parte superiore.
- Per eventuali malfunzionamenti che non possono essere risolti, contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto nell'indifferenziato.
- Se possibile, riciclare il prodotto secondo le normative locali sul rifiuto del legno e dei materiali metalliferi.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania