

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: PMVA25

(2 pieces) wooden salt / - and pepper mills - height: 250mm



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 250mm)

1. General Information

Thank you for choosing the 2 Pieces Wooden Salt and Pepper Mills. This product is designed to add flavor to your meals while enhancing your kitchen décor. Made from high-quality wood, these mills are both stylish and functional.

2. Safety Information

- Always keep the mills out of the reach of children.
- Do not use the mills for purposes other than intended.
- Do not wash the mills in a dishwasher.
- Avoid soaking the mills in water to prevent warping and damage.
- Ensure the mills are clean and dry before refilling.
- If the grinding mechanism becomes jammed or difficult to operate, discontinue use immediately.
- Inspect the mills regularly for signs of wear or damage.

3. Product Specifications

- Material: Wood
- Height: 250mm
- Capacity: Suitable for standard salt and pepper
- Grinding Mechanism: Adjustable ceramic grinder

4. Setup and Installation

- Remove the mills from the packaging.
- Ensure the mills are clean and dry prior to use.
- To refill, turn the mill upside down.
- Unscrew or pull off the top cap to access the filling area.
- Fill with your choice of salt or pepper, but do not overfill.
- Replace the cap securely to ensure proper grinding function.
- Adjust the grinding mechanism as desired for fine or coarse grinding.

5. Operation

- Hold the mill firmly in one hand.
- Turn or twist the mill's top section to grind salt or pepper.
- For the best results, grind directly onto your food or into a dish.
- Adjust the grind size as needed before use.

6. Cleaning and Maintenance

- Wipe the exterior of the mills with a damp cloth to remove excess spices.
- Never submerge the mills in water.
- To maintain the wood's appearance, occasionally rub with a food-safe mineral oil.
- Regularly check the grinding mechanism for any jams or buildup.

7. Troubleshooting

- If the mill is not grinding, check for blockages in the grinding mechanism.
- Ensure that the mill is filled with salt or pepper and that the top is securely attached.
- If the grinding mechanism is difficult to operate, adjust the grind size setting.
- For any persistent issues, contact customer support.

8. Disposal

- Dispose of the mills responsibly.
- If the mills are no longer usable, separate components where applicable (e.g., wood and metal) for recycling.
- Do not dispose of the product in regular household waste if recyclable options are available.

9. Contact

For further inquiries or assistance:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Holz-Salz- und Pfeffermühlen (Höhe 250mm)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Holz-Salz- und Pfeffermühlen entschieden haben. Dieses Produkt ist entworfen, um Ihr Kocherlebnis zu verbessern. Die Mühlen sind aus hochwertigem Holz gefertigt und bieten eine elegante Lösung zur Gewürzverarbeitung in Ihrer Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass die Mühlen außerhalb der Reichweite von Kindern verwendet werden.
- Vermeidung von Verletzungen: Halten Sie die Finger fern von beweglichen Teilen während der Nutzung.
- Verwendung zur beabsichtigten Zweck: Diese Mühlen sind nur für Salz und Pfeffer gedacht. Die Verwendung anderer Gewürze kann die Mechanik beschädigen.
- Vorsicht bei Feuchtigkeit: Bewahren Sie die Mühlen an einem trockenen Ort auf, um Schimmelbildung oder Beschädigung zu vermeiden.
- Kein Überziehen: Überfüllen Sie die Mühlen nicht, um eine Überlastung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbeschreibung: 2 Stück Holz-Salz- und Pfeffermühlen
- Höhe: 250 mm
- Material: Hochwertiges Holz
- Verstellbare Mahlstufen: Ja
- Füllmenge: Ca. 50 g

4. Einrichtung und Installation

- Schritt 1: Nehmen Sie die Mühlen aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Schritt 2: Stellen Sie sicher, dass die Mühlen sauber und trocken sind.
- Schritt 3: Öffnen Sie die Mühlen durch Drehen des oberen Teils im Uhrzeigersinn.
- Schritt 4: Füllen Sie die Mühlen mit Salz bzw. Pfeffer. Vermeiden Sie Überfüllung.
- Schritt 5: Schließen Sie die Mühlen, indem Sie den oberen Teil gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er fest sitzt.

5. Bedienung

- Zum Mahlen einfach den oberen Teil der Mühle im Uhrzeigersinn drehen. Die Mahlstufen können durch Drehen des Einstellmechanismus an der Unterseite der Mühle angepasst werden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Wischen Sie die äußeren Oberflächen mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die innere Mechanik der Mühlen. Bei Bedarf leicht ölen, um die Funktionsfähigkeit zu gewährleisten.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Mühle mahlt nicht.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Mühle korrekt gefüllt ist und die Mahlstufen nicht auf eine zu feine Einstellung eingestellt sind.
- Problem: Gewürze kleben oder verklumpt.
Lösung: Leeren Sie die Mühle und reinigen Sie sie wie im Abschnitt 6 beschrieben.

8. Entsorgung

Die Mühlen sind umweltfreundlich und können je nach regionalen Vorschriften über Biomüll oder Holzrecycling entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Houten Zout- en Pepermolen (Hoogte 250mm)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de houten zout- en pepermolen (hoogte 250mm). Deze gebruiksvriendelijke molens zijn perfect voor het malen van zout en peper, waardoor u gerechten op smaak kunt brengen.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is uitsluitend bedoeld voor het malen van zout en peper. Gebruik dit product niet voor andere doeleinden.
- Zorg ervoor dat kleine kinderen onder toezicht staan wanneer dit apparaat gebruikt wordt.
- Vermijd gebruik in de buurt van natte omgevingen om schade te voorkomen.
- Controleer regelmatig op schade of slijtage. Vervang indien nodig.

3. Productspecificaties

- Hoogte: 250mm
- Materiaal: Hout
- Kleur: Natuurlijk
- Mechanisme: Keramisch
- Instelbare maalgraad: Ja

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de molen op een vlak, stabiel oppervlak.
- Vul de molen met zout of peper door de bovenkant van de molen los te draaien.
- Zorg ervoor dat de molen niet overvol is om optimale werking te garanderen.
- Draai de bovenkant weer stevig vast na het vullen.

5. Bediening

- Draai de bovenste knop met de klok mee om een fijnere maling te verkrijgen.
- Draai tegen de klok in voor een grovere maling.
- Gebruik de molen boven uw gerechten voor directe toevoeging van smaak.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de buitenkant van de molen schoon met een vochtige doek. Gebruik geen schurende middelen.
- Vul de molen alleen met droge zout- of peperkorrels. Voorkom vocht in de molen.
- Controleer regelmatig het mechanisme en maak het indien nodig voorzichtig schoon.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De molen maalt niet.
Oplossing: Controleer of er voldoende zout of peper in de molen zit en of deze goed is vastgedraaid.
- Probleem: Onregelmatige maling.
Oplossing: Pas de maalgraad aan via de bovenste knop.

8. Afvoer

- Dit product kan gerecycled worden als hout. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerbedrijf voor instructies over recycling.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Molinillo de Sal y Pimienta de Madera (2 Piezas) - Altura 250mm

1. Información General

Gracias por elegir nuestros Molinillos de Sal y Pimienta de Madera. Este conjunto está diseñado para ofrecer una experiencia de sabor única y una presentación elegante en su mesa. Con una altura de 250 mm, son ideales para uso doméstico y profesional.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Utilice únicamente para moler sal y pimienta.
- Supervisión: Siempre supervise a los niños mientras utilicen el producto.
- Evitar el Agua: No sumerja los molinillos en agua o los lave en el lavavajillas.
- Cuidado con el Mecanismo: Evite golpes y caídas que puedan dañar el mecanismo de molienda.
- Reposición de Contenido: Asegúrese de no sobrecargar los molinillos; llene solo hasta la capacidad recomendada.
- Almacenamiento: Mantenga en un lugar seco para evitar la acumulación de humedad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Madera de alta calidad
- Altura: 250 mm
- Contenido: 2 unidades (molinillo de sal y molinillo de pimienta)
- Mecanismo: Acero inoxidable resistente

4. Configuración e Instalación

1. Desembale cuidadosamente los molinillos de la caja.
2. Asegúrese de que el mecanismo de molienda esté en buen estado.
3. Para llenar el molinillo de sal o pimienta:
 - Retire la tapa superior girando en sentido contrario a las agujas del reloj.
 - Llene el recipiente con sal o pimienta al gusto, sin exceder la capacidad máxima.
 - Vuelva a colocar la tapa girándola en el sentido de las agujas del reloj.

5. Operación

- Ajuste el grosor de la molienda girando el tornillo en la parte inferior del molinillo.
- Para triturar, sostenga el molinillo con una mano y gírelo en sentido horario sobre los alimentos o el plato deseado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la superficie exterior con un paño húmedo; no use productos abrasivos.
- Evite sumergir el molinillo en agua.
- Para mantener el mecanismo de molienda, puede agregar unas pocas gotas de aceite de cocina en el mecanismo cada pocos meses.

7. Solución de Problemas

- Molino se atora: Verifique si hay obstrucciones en el mecanismo y limpie si es necesario.
- La molienda es demasiado fina/gruesa: Ajuste el tornillo en la parte inferior del molinillo según su preferencia.

8. Eliminación

Dispose del producto de manera adecuada. Si el molinillo ya no es utilizable, considere reciclar los materiales de madera y metal en las instalaciones de reciclaje local.

9. Contacto

Para preguntas o soporte adicional, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour les Moulins à Sel et Poivre en Bois (Hauteur 250mm)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi nos moulins à sel et poivre en bois. Ce produit allie design élégant et fonctionnalité pour améliorer votre expérience culinaire. Ce manuel vous guide à travers l'utilisation, l'entretien et la sécurité de votre produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement dans un environnement sec.
- Ne pas immerger dans l'eau ni laver au lave-vaisselle.
- Gardez hors de portée des enfants pour éviter tout risque d'accident.
- N'utilisez pas le produit si vous constatez des dommages visibles.
- Évitez de remplir le moulin au-delà de sa capacité recommandée pour un fonctionnement optimal.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau : Bois
- Hauteur : 250 mm
- Type de mécanisme : Mécanisme en céramique pour les moulins à sel et à poivre
- Capacité : Contient jusqu'à 50g d'épices
- Coloris : Finition bois naturel

4. Installation et Configuration

1. Déballez le produit avec précaution.
2. Assurez-vous de placer les moulins sur une surface plane et stable.
3. Pour remplir le moulin, dévissez le haut du moulin dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Remplissez le réservoir avec du sel ou du poivre jusqu'à la ligne de capacité maximale.
5. Revissez fermement le haut du moulin.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le moulin, tournez la partie supérieure dans le sens des aiguilles d'une montre pour moudre le sel ou le poivre selon la texture désirée. Ajustez la mouture en tournant la vis située en dessous de la tête du moulin.

6. Nettoyage et Entretien

- Essuyez la surface avec un chiffon sec après chaque utilisation.
- Ne jamais utiliser d'eau ou de produits de nettoyage abrasifs.
- Pour un nettoyage en profondeur, utilisez un chiffon légèrement humide, puis séchez immédiatement.
- Stockez dans un endroit sec pour prolonger la durée de vie du bois.

7. Dépannage

- Si le moulin ne moud pas correctement, vérifiez qu'il est correctement rempli d'épices.
- Si le mécanisme est bloqué, démontez le moulin et nettoyez soigneusement les composants.
- Pour tout autre problème, contactez le service clientèle.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères. Vérifiez les réglementations locales pour le recyclage du bois et des composants en céramique.

9. Contact

Pour des questions, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Macinini di Sale e Pepe in Legno

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale d'uso dei macinini di sale e pepe in legno. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni ottimali nel condire i vostri piatti con spezie fresche e aromatiche. I macinini sono realizzati in legno di alta qualità, garantendo durata e stile nella vostra cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per sale e pepe. Non inserire altri materiali o spezie.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini per evitare incidenti.
- Non utilizzare i macinini vicino a fonti di calore o fiamme libere.
- Se il macinino presenta segni di danneggiamento o usura, non utilizzarlo e contattare il servizio clienti.
- Evitare di lavare i macinini in lavastoviglie. Pulire solo con un panno umido.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Altezza: 250 mm
- Materiale: Legno
- Design: Classico e elegante
- Capacità: Adatta per sale e pepe

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere il coperchio superiore del macinino.
- Riempire il corpo del macinino con sale grosso o pepe in grani.
- Riposizionare il coperchio superiormente, assicurandosi che sia ben chiuso.
- Regolare la macinatura secondo le preferenze, ruotando l'apposito meccanismo in cima al macinino.

5. Funzionamento

- Tenere il macinino in posizione verticale.
- Ruotare il coperchio superiore in senso orario per macinare il pepe o il sale.
- Per una maggiore quantità, ripetere il processo fino a ottenere il condimento desiderato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'esterno con un panno umido, evitando l'uso di detergenti aggressivi.
- Non immergere il macinino in acqua.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco per preservare il legno.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il macinino non macina, controllare se è vuoto e riempirlo.
- Verificare che il meccanismo interno non sia ostruito da residui.
- Se ci sono problemi persistenti, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento del prodotto. Il legno può essere riciclato. Non smaltire il macinino tra i normali rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto i nostri macinini di sale e pepe in legno.