

**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: PMVA30**

**(2 pieces) Wooden salt and pepper mill - Height: 300mm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: 2 Pieces Wooden Salt and Pepper Mill (Height: 300mm)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the 2 Pieces Wooden Salt and Pepper Mill. This product is designed to enhance your culinary experience by providing a practical and stylish way to incorporate salt and pepper into your meals. With a height of 300mm, these mills are perfect for both tabletop and kitchen use.

## 2. Safety Information

- Intended Use: This product is intended for grinding salt and pepper only. Do not use with any other substances or for any other purposes.
- Sharp Components: The internal grinding mechanism contains sharp components. Handle with care to avoid injury.
- Children: Keep out of reach of children to prevent accidental injury. The product is not a toy.
- Moisture: Avoid exposing the wooden surface to excessive moisture or heat. This could warp the wood or damage the grinding mechanism.
- Storage: Store in a cool, dry place.

## 3. Product Specifications

- Product Dimensions: Height 300 mm
- Material: Wood
- Grinding Mechanism: Adjustable ceramic grinding mechanism

## 4. Setup and Installation

1. Remove the salt and pepper mills from the packaging.
2. Check that the grinding mechanism is functioning properly by twisting the top section of the mill.
3. To fill the mills, unscrew the top section counterclockwise.
4. Pour desired salt or pepper into the chamber, avoiding overfilling.
5. Reattach the top section by screwing it clockwise until secure.

## 5. Operation

1. To dispense salt or pepper, hold the mill over your desired food item.
2. Twist the top section of the mill to grind the salt or pepper to your preferred consistency.
3. Adjust the grind size by turning the knob at the base of the mill (if applicable).

## 6. Cleaning and Maintenance

- Wipe the exterior with a damp cloth to remove dust and spice residue.
- Do not immerse the mills in water or place in a dishwasher.
- Periodically check the grinding mechanism for debris and clean as necessary.
- Store in a dry place to maintain finish and function.

## 7. Troubleshooting

- Mill Won't Grind: Ensure the mill is filled adequately and the grinding mechanism is clear of any blockages.
- Uneven Grind: Adjust the grind size settings and check for any residue build-up in the grinding mechanism.
- Wood Damage: If the wood shows signs of wear, apply food-safe mineral oil to protect and restore the finish.

## 8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations regarding wooden products. If the product is damaged beyond repair, consider recycling the wood as applicable.

## 9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing our product. Enjoy the perfect blend of flavor in your meals!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Holz Salz- und Pfeffermühle (Höhe 300 mm)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Holz Salz- und Pfeffermühle. Dieses Produkt ist entworfen, um Ihnen das Beste aus Ihren Gewürzen zu bieten. Die Mühle ist ideal für den Heimgebrauch sowie für die professionelle Gastronomie.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Mühle nur zum Mahlen von Salz und Pfeffer.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie die Mühle nicht in der Nähe von Wasser oder anderen Flüssigkeiten, um elektrische Schäden zu vermeiden.
- Lassen Sie die Mühle niemals unbeaufsichtigt, wenn sie in Betrieb ist.
- Überprüfen Sie die Mühle regelmäßig auf Beschädigungen. Nutzen Sie das Produkt nicht, wenn Teile beschädigt sind.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Holz
- Höhe: 300 mm
- Farbe: Naturholz
- Mechanismus: Keramik Mahlwerk
- Geeignet für: Salz und Pfeffer

## 4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie die Mühle aus der Verpackung und prüfen Sie auf eventuelle Beschädigungen.
2. Entfernen Sie den oberen Deckel, um die Gewürze einzufüllen.
3. Füllen Sie die Mühle mit ungemahlenem Salz oder Pfeffer. Achten Sie darauf, den maximalen Füllstand nicht zu überschreiten.
4. Setzen Sie den Deckel wieder auf die Mühle. Stellen Sie sicher, dass er fest sitzt, um ein Auslaufen zu verhindern.
5. Justieren Sie die Mahlgradeinstellung, indem Sie den Knopf an der Oberseite im Uhrzeigersinn für feinere und gegen den Uhrzeigersinn für gröbere Einstellungen drehen.

## 5. Betrieb

1. Halten Sie die Mühle über das Gericht oder die gewünschte Fläche.
2. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um das Salz oder den Pfeffer zu mahlen.
3. Passen Sie die Mahlgradeinstellung nach Bedarf an.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Außenfläche der Mühle mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Leeren Sie die Mühle, wenn sie längere Zeit nicht verwendet wird.
- Lagern Sie die Mühle an einem trockenen Ort und vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung.

## 7. Fehlersuche

- Mühle mahlt nicht: Überprüfen Sie, ob die Mühle ausreichend gefüllt ist.
- Ungleichmäßiges Mahlen: Stellen Sie den Mahlgrad erneut ein und stellen Sie sicher, dass das Mechanismus frei von blockierten Gewürzen ist.
- Geruch oder Geschmack von Holz: Dies könnte von einer unsachgemäßen Lagerung her stammen. Lagern Sie die Mühle an einem trockenen Ort.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Holzprodukte. Verwenden Sie die entsprechenden Recyclingmöglichkeiten, wenn verfügbar.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor 2-delige Houten Zout- en Pepermolen

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de 2-delige houten zout- en pepermolen van GGM Gastro. Dit product is ontworpen voor dagelijks gebruik in de keuken en biedt een stijlvolle en praktische manier om uw gerechten te kruiden.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de molens alleen voor zout en peper.
- Houd de molen buiten het bereik van kinderen om te voorkomen dat zij het product beschadigen of blessures oplopen.
- Gebruik de molen niet in de nabijheid van water of op een vochtige plek.
- Controleer de molens regelmatig op slijtage of beschadiging. Vervang indien nodig.
- Bij het met de hand vullen, zorg ervoor dat de solenoïde goed afgesloten is.

### 3. Productspecificaties

- Kleur: Hout
- Hoogte: 300mm
- Materiaal: Hout
- Type: Zout- en pepermolen

### 4. Installatie en opzet

1. Verwijder de deksels van de molens door ze tegen de klok in te draaien.
2. Vul de molens met zout of peperkorrels. Vul niet tot de rand om blokkades tijdens het malen te voorkomen.
3. Plaats de deksels terug door ze met de klok mee te draaien tot ze stevig zijn vastgezet.

### 5. Bediening

1. Houd de molen met één hand vast en draai de bovenste sectie met de klok mee om de gewenste korrelgrootte in te stellen.
2. Draai de molen met de andere hand om de kruiden te malen.
3. Draai de molen in de tegengestelde richting om de molen te sluiten.

### 6. Schoonmaak en onderhoud

- Maak de buitenkant van de molen schoon met een zachte, vochtige doek.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen.
- Controleer de maalschijven periodiek en maak ze schoon indien nodig om ongewenste smaken te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Molen maalt niet goed: Controleer of de molen goed gevuld is en of de maalschijven niet geblokkeerd zijn.
- Een onregelmatige maalgrootte: Pas de maalinstelling aan voor een fijnere of grovere maling.
- Lege molen: Vul de molen opnieuw met zout of peper.

### 8. Afvalverwerking

Onze molens zijn gemaakt van duurzame materialen. Wanneer het product aan het einde van zijn levensduur is, zorg ervoor dat de molens op de juiste wijze worden weggegooid, volgens lokale voorschriften voor houtafval.

### 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Molinillo de Sal y Pimienta de Madera (Altura: 300mm)

## 1. Información General

Este molinillo de sal y pimienta de 2 piezas está diseñado para proporcionar un sabor excepcional a sus platos. Hecho de madera de alta calidad, su diseño elegante lo convierte en una adición atractiva a cualquier mesa o cocina.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está destinado exclusivamente para moler sal y pimienta. No lo utilice para otros ingredientes.
- **No Exponer a la Humedad:** Mantenga el molinillo alejado de la humedad para evitar daños en la madera.
- **No Dejar al Alcance de Niños:** Este molinillo contiene partes pequeñas y su uso debe ser supervisado por un adulto.
- **No Introducir Objetos Extranjeros:** No intente insertar otros objetos dentro del molinillo ya que puede dañar el mecanismo.
- **Revisar Regularmente:** Inspeccione el molinillo periódicamente para asegurarse de que no presente señales de desgaste o daños.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Madera
- **Altura:** 300 mm
- **Tipo de Mecanismo:** Cerámica
- **Uso:** Sal; pimienta
- **Acabado:** Madera natural

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el molinillo de la caja y asegúrese de que todas las piezas estén presentes.
2. Desenrosque la parte superior del molinillo para acceder al compartimento de sal o pimienta.
3. Llene el compartimento con sal o granos de pimienta, asegurándose de no exceder la línea máxima de llenado.
4. Vuelva a atornillar la parte superior firmemente.
5. Coloque el molinillo en un lugar seco y seguro.

## 5. Operación

- Para moler, simplemente gire la parte superior del molinillo en el sentido de las agujas del reloj.
- Ajuste la grosor del molido girando el tornillo en la parte superior. Un giro hacia la izquierda produce un molido más grueso, mientras que un giro hacia la derecha produce un molido más fino.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la superficie externa con un paño suave y seco.
- No sumerja el molinillo en agua o lo lave en el lavavajillas.
- Para mantener el mecanismo en buenas condiciones, evite el uso de ingredientes húmedos.

## 7. Solución de Problemas

- **Molinillo No Muele:** Verifique si hay ingredientes obstruidos. Retire el contenido y limpie el mecanismo.
- **Madera Dañada o Rajada:** Aplique un aceite mineral apto para alimentos para restaurar el acabado de la madera.

## 8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con la normativa local de reciclaje. Los componentes de madera se pueden compostar si son naturales. Verifique las regulaciones de residuos electrónicos en su área para la eliminación del mecanismo.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta, comentario o preocupación, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Ensemble de Moulins à Sel et Poivre en Bois

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre ensemble de moulins à sel et à poivre en bois. Conçu pour les amateurs de cuisine, ce produit allie esthétique et fonctionnalité.

## 2. Informations de Sécurité

- Usage prévu : Cet équipement est destiné uniquement à moudre le sel et le poivre. Ne pas utiliser pour d'autres produits.
- Sécurisé pour les aliments : Fabriqué à partir de matériaux sûrs et approuvés pour un contact alimentaire.
- Éviter l'humidité : Garder les moulins à l'abri de l'humidité pour prévenir le développement de moisissures.
- Utilisation prudente : Ne pas forcer le mécanisme si le moulin est bloqué. Vérifiez les ingrédients à l'intérieur avant de réutiliser.
- Avertissement incendie : Ne pas exposer à une flamme directe.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Hauteur : 300 mm
- Matériaux : Bois de haute qualité
- Mécanisme de broyage : Céramique et métal
- Capacité : Contient une bonne quantité de sel et de poivre pour un usage quotidien

## 4. Installation et Mise en Place

1. Déballer soigneusement les moulins de l'emballage.
2. Assurez-vous que les surfaces de travail sont propres et sèches.
3. Ouvrez le compartiment inférieur du moulin pour remplir de sel ou de poivre.
4. Refermez le compartiment en vous assurant qu'il est bien fixé.

## 5. Fonctionnement

- Pour moudre, tournez le haut du moulin dans le sens des aiguilles d'une montre pour moudre le sel et dans le sens inverse pour le poivre.
- Ajustez le type de mouture en tournant le réglage sur le bas du moulin.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez régulièrement les moulins à l'aide d'un chiffon doux et sec.
- Évitez de rincer sous l'eau pour prévenir l'absorption d'humidité.
- Vérifiez le mécanisme de broyage de temps en temps pour vous assurer qu'il fonctionne correctement.

## 7. Dépannage

- Moulin ne moud pas : Vérifiez si le compartiment est plein et que le mécanisme n'est pas bloqué.
- Sensation de blocage : Retirez les grains et nettoyez le mécanisme.
- Moulin trop serré : Desserrez le réglage de la mouture.

## 8. Élimination

Ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur les déchets. Consultez les consignes de votre collectivité pour un démantèlement approprié.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

Merci d'avoir choisi notre produit et bon usage !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Macina Sale e Pepe in Legno (Altezza 300mm)

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Macina Sale e Pepe in Legno. Questo prodotto è progettato per aggiungere sapore e freschezza ai tuoi piatti. Realizzato con materiali di alta qualità, offre prestazioni durature e uno stile elegante.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per il sale e il pepe. Non inserire altri tipi di spezie o sostanze.
- Non lasciare incustodito durante l'uso, specialmente intorno a bambini.
- Tenere il Macina a distanza da fonti di calore e umidità.
- Pulire il prodotto solo con panni umidi. Non utilizzare detergenti aggressivi.
- In caso di malfunzionamenti o danni, interrompere immediatamente l'uso e contattare il servizio clienti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Legno di alta qualità
- Altezza: 300mm
- Meccanismo di macinazione: Regolabile
- Uso: Macinazione di sale e pepe
- Finitura: Naturale, lucida

## 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione. Assicurarsi che non ci siano danni visibili.
2. Svitare la parte superiore del macina per accedere al serbatoio.
3. Riempire il serbatoio con sale o pepe, evitando di sovraccaricare.
4. Riavvitare saldamente la parte superiore per garantire una corretta chiusura.
5. Regolare il meccanismo di macinazione secondo le preferenze desiderate (da fine a grosso).

## 5. Funzionamento

- Tenere il Macina con una mano e ruotare la parte superiore con l'altra.
- La macinazione avverrà in modo continuo fino al rilascio della pressione.
- Per interrompere la macinazione, semplicemente sollevare la mano dalla parte superiore.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulisci il Macina con un panno umido dopo ogni utilizzo.
- Non immergere il Macina in acqua.
- Per una pulizia più profonda, utilizzare una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui incrostati.
- Conservare in un luogo asciutto per prevenire la formazione di muffa o ruggine.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il Macina non macina correttamente, verificare se è vuoto e riempirlo.
- Assicurarsi che il meccanismo di macinazione sia impostato correttamente.
- In caso di inceppamenti, svitare e pulire il meccanismo prima di riempirlo nuovamente.

## 8. Smaltimento

- Il prodotto deve essere smaltito in conformità alle normative locali.
- Se il Macina è irreparabile, considera di riciclarlo nel legno o smaltirlo in un centro di raccolta designato.

## 9. Contatto

Per ulteriore assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania