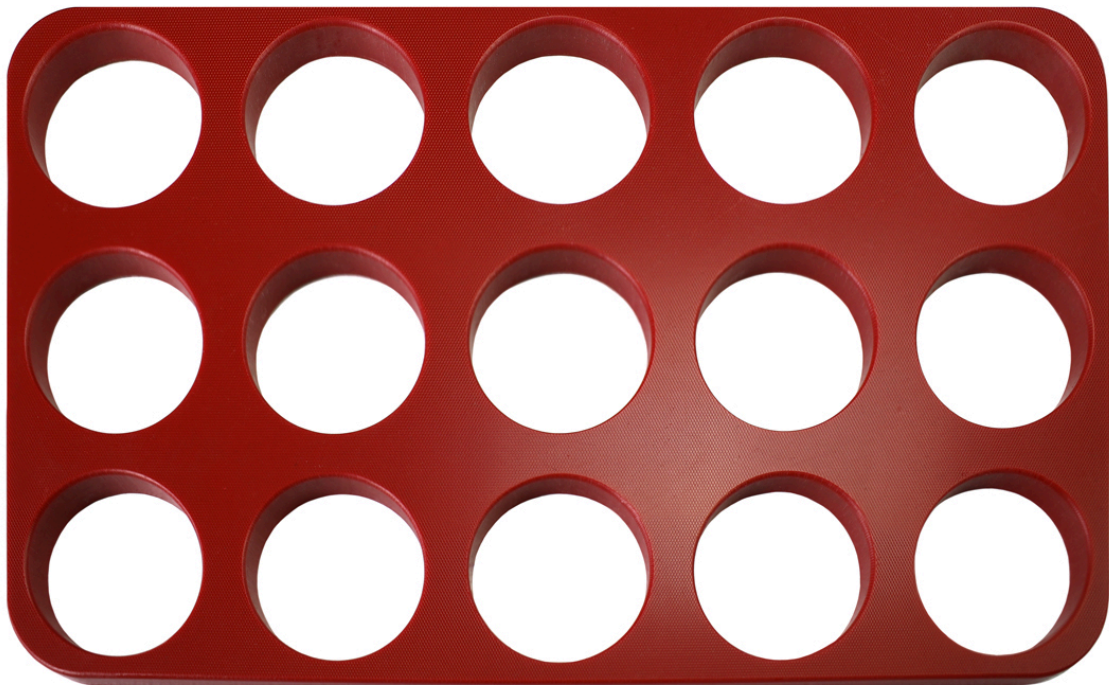


ggmgastro

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: FHPGL44

Meatball/hamburger press - small



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

EN ENGLISH

Product Manual

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Product. This high-quality device is designed for efficiency and ease of use in your professional kitchen. Please read this manual thoroughly to understand the features and proper usage of the product.

2. Safety Information

- Ensure the product is installed on a stable and level surface to prevent tipping.
- Do not operate the product with wet hands or in a wet environment.
- Keep the device away from flammable materials and heat sources.
- Regularly check the power cord and plug for any signs of damage before use. Do not use if damaged.
- This product is intended for professional use only. Ensure that the user is trained and aware of safety protocols.
- Always unplug the device when not in use or before cleaning.
- Ensure proper ventilation during operation to avoid overheating.
- In case of malfunction, discontinue use and contact support for assistance.

3. Product Specifications

- Dimensions: [Exact dimensions to be filled based on product details]
- Voltage: [Voltage details to be filled based on product details]
- Power: [Power details to be filled based on product details]
- Capacity: [Capacity details to be filled based on product details]

4. Setup and Installation

1. Unpack the product from the box and ensure all components are included.
2. Place the device on a flat, stable surface away from direct sunlight or heat sources.
3. Ensure the area is well-ventilated to allow for proper air circulation.
4. Connect the power cord to an appropriate power outlet that matches the voltage specifications.
5. Allow the product to rest for at least 15 minutes before operation to ensure optimal performance.

5. Operation

- Turn on the product using the main power switch.
- Adjust settings according to your specific requirements, referring to the control panel for options.
- Monitor the operation and ensure that the device is functioning within the specified parameters.

6. Cleaning and Maintenance

- Always unplug the device before cleaning.
- Use a damp cloth and a mild detergent to clean the exterior of the product; avoid using abrasive cleaners.
- Regularly check and clean any filters or components as per the maintenance schedule noted in the product details.
- Conduct a thorough cleaning after heavy use to maintain hygiene and prevent buildup of grease.

7. Troubleshooting

- If the product does not turn on, check the power connection and ensure the outlet is functional.
- If the device overheats, turn it off immediately and allow it to cool before restarting.
- For any persistent issues, refer to the technical specifications and contact support for guidance.

8. Disposal

Please dispose of the product in accordance with local regulations regarding electronic waste. Do not dispose of it in regular trash. Consider recycling as an environmentally friendly option.

9. Contact

For further assistance, please reach out to our customer service:

Email: info@ggmgastr.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your new product!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Hamburger-Pressen FHPGL44

1. Allgemeine Informationen

Die Hamburger-Pressen FHPGL44 ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das speziell für die Zubereitung von perfekten Hamburger-Patties entwickelt wurde. Mit dieser Presse erzielen Sie gleichmäßige und professionell geformte Patties, die beim Grillen oder Braten gleichmäßig garen.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie folgende Sicherheitsvorkehrungen:

- Verwenden Sie die Presse nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Presse außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Achten Sie während der Verwendung auf eine stabile Unterlage, um Unfälle zu verhindern.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um die Presse zu reinigen oder zu bearbeiten.
- Überprüfen Sie die Presse regelmäßig auf Schäden. Bei einem beschädigten Produkt verwenden Sie es nicht weiter.
- Stellen Sie sicher, dass die Presse nach der Verwendung vollständig gereinigt ist, um Bakterienwachstum zu vermeiden.

3. Produktübersicht und -spezifikationen

- Modell: FHPGL44
- Material: Aluminium beschichtet
- Durchmesser: 11 cm
- Höhe: 7 cm
- Gewicht: 0,5 kg
- Farbe: Silber
- Für eine Patty-Größe von 150-200 g geeignet
- Antihafbeschichtung für einfaches Entfernen der Patties

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Hamburger-Pressen aus der Verpackung und reinigen Sie sie gründlich mit warmem Seifenwasser.
- Trocknen Sie die Presse anschließend vollständig ab.
- Wählen Sie einen stabilen und sauberen Arbeitsplatz in Ihrer Küche.
- Stellen Sie sicher, dass genügend Platz vorhanden ist, um die Patties zu formen und zu lagern.
- Bereiten Sie das Hackfleisch oder die Zutaten zur Herstellung der Patties vor.

5. Bedienung

- Nehmen Sie eine Portion Hackfleisch (150-200 g) und platzieren Sie sie in der Mitte der Presse.
- Schließen Sie die Presse, indem Sie den oberen Griff gleichmäßig herunterdrücken.
- Halten Sie die Presse für 5-10 Sekunden gedrückt, um ein gleichmäßiges Patty zu formen.
- Öffnen Sie die Presse vorsichtig, um das Patty zu entfernen. Bei Bedarf können Sie ein wenig Öl verwenden, um das Entfernen zu erleichtern.
- Wiederholen Sie den Vorgang für die gewünschten Patties.

6. Reinigung und Wartung

- Nach der Benutzung reinigen Sie die Presse mit warmem Wasser und milder Seife. Verwenden Sie keinen Scheuerschwamm oder aggressive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Presse sofort nach dem Waschen ab, um Wasserschäden zu vermeiden.
- Lagern Sie die Presse an einem kühlen, trockenen Ort, wo sie vor Stößen und Kratzern geschützt ist.

7. Fehlersuche

- Problem: Patty lässt sich nicht leicht aus der Presse entfernen.
 - Lösung: Verwenden Sie etwas Speiseöl auf der Innenfläche der Presse, um das Entfernen zu erleichtern.
- Problem: Presse wirkt beschädigt oder zeigt Rost.
 - Lösung: Setzen Sie die Presse nicht mehr in Gebrauch, reinigen Sie sie gründlich und kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Presse gemäß den örtlichen Vorschriften für Aluminium- und Metallprodukte. In vielen Gebieten gibt es Recyclingmöglichkeiten für Metalle.

9. Kontakt

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

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Vlees Patty Hamburgerpers Klein FHPGL44

1. Algemene informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Vlees Patty Hamburgerpers Klein FHPGL44. Dit product is ontworpen om het bereiden van hamburgers eenvoudig en effectief te maken. Met hoogwaardige materialen en een doordacht ontwerp garandeert deze pers een gelijkmatige en perfecte vorm aan uw vleespatty's.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat staat op een vlakke, stabiele ondergrond tijdens gebruik.
- Houd de Hamburgerpers buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
- Verwijder het apparaat van de stroombron wanneer het niet in gebruik is.
- Controleer het apparaat regelmatig op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van warme ingrediënten.
- Voorkom contact met scherpe voorwerpen om verwondingen te vermijden.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Aluminium
- Afmetingen: 150 x 150 x 90 mm
- Gewicht: 1,2 kg
- Voltage: N.v.t. (handbediend)
- Vermogen: N.v.t. (handbediend)
- Capaciteit: Geschikt voor het maken van patty's tot 150 gram

4. Setup en installatie

- Haal alle onderdelen uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
- Plaats de Hamburgerpers op een schone, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen goed op hun plaats zitten en stevig zijn aangesloten.
- Geen extra installatie is vereist, het apparaat is gebruiksklaar na uitpakken.

5. Werking

- Plaats de gewenste hoeveelheid vlees in de pers.
- Sluit het deksel en druk stevig naar beneden.
- Draai de handgreep om de patty in de juiste vorm te krijgen.
- Open het deksel en verwijder de gevormde patty voorzichtig.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Maak de Hamburgerpers na elk gebruik schoon met een vochtige doek.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen; dit kan de oppervlakte beschadigen.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig droog is voordat u het opbergt.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De patty blijft vastzitten in de pers.
Oplossing: Zorg ervoor dat er voldoende vet in het vlees zit en probeer het opnieuw.
- Probleem: De pers sluit niet goed.
Oplossing: Controleer of er geen voedselresten in de scharnieren zitten en zorg ervoor dat alles correct is samengesteld.

8. Afvalverwerking

- Gooi dit product nooit in het huishoudelijk afval.
- Zorg ervoor dat de pers op de juiste manier wordt gerecycled volgens de lokale richtlijnen voor afvalbeheer.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Prensa de Hamburguesas Pequeña FHPGL44

1. Información General

La prensa de hamburguesas pequeña FHPGL44 es un utensilio de cocina diseñado para facilitar la formación de hamburguesas compactas y uniformes. Su diseño ergonómico y su construcción durable garantizan una experiencia de cocción óptima.

2. Información de Seguridad

- Este producto debe ser utilizado únicamente para su propósito previsto. No lo utilice para otros fines.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños para evitar lesiones.
- Revise el aparato antes de cada uso. No lo utilice si presenta signos de daño o desgaste.
- Evite el contacto con agua y otros líquidos mientras el aparato esté en uso.
- Use guantes de protección si necesita manipular alimentos que requieran contacto directo.
- Siga las instrucciones de higiene para evitar contaminaciones alimentarias.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 12 cm de diámetro
- Peso: 0.56 kg
- Capacidad: Hasta 250 g por porción
- Fácil de limpiar
- A prueba de óxido

4. Configuración e Instalación

- Retire el aparato y todos los componentes de su embalaje.
- Limpie la prensa con agua caliente y jabón antes de usarla por primera vez.
- Coloque la prensa sobre una superficie plana y resistente.
- Asegúrese de que todas las piezas estén bien ensambladas para un uso seguro.

5. Operación

- Coloque una porción de carne molida en la base de la prensa.
- Alinee la tapa de la prensa sobre la carne y presione firmemente.
- Gire la tapa en sentido horario para asegurar la hamburguesa formada.
- Levante la tapa de la prensa y retire la hamburguesa.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, limpie la prensa con agua caliente y un detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Seque bien antes de almacenar.
- Almacene en un lugar seco y fresco.

7. Solución de Problemas

- Si la hamburguesa no se forma correctamente, asegúrese de que la cantidad de carne sea adecuada.
- Si la prensa presenta dificultad al abrir o cerrar, verifique que no haya residuos atrapados en las bisagras.
- Ante cualquier otro problema, consulte con el servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

- Este producto no debe ser desechado junto con los residuos domésticos.
- Para la eliminación adecuada, llévelo a un centro de reciclaje autorizado.
- Asegúrese de seguir las regulaciones locales sobre eliminación de productos de acero inoxidable.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Presse-Hamburger FHPGL44

1. Informations générales

Le presse-hamburger FHPGL44 est conçu pour fabriquer facilement des galettes de viande uniformes. Idéal pour les restaurants, les traiteurs et les amateurs de barbecue, cet outil facilite la préparation de vos plats préférés.

2. Informations de sécurité

- Ne jamais toucher les parties métalliques ou la surface de pression pendant le fonctionnement.
- Gardez le presse-hamburger hors de la portée des enfants.
- Utilisez toujours des mains propres lorsque vous manipulez des aliments.
- Ne pas utiliser d'objets pointus pour éviter d'endommager la surface de l'appareil.
- Évitez de surcharger le presse-hamburger afin de garantir une pression uniforme.
- En cas de défaillance de l'appareil, ne tentez pas de le réparer vous-même. Contactez le service après-vente.

3. Aperçu du produit et spécifications

Spécifications techniques :

- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : 1,5 kg
- Dimensions : 15 cm de diamètre
- Capacité : 150 g à 200 g par galette
- Facilité de nettoyage : Compatible lave-vaisselle

4. Configuration et installation

- Déballez le presse-hamburger et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Assurez-vous que tous les composants sont présents : le cadre, le piston et le couvercle.
- Placez le presse-hamburger sur une surface de travail propre et stable.
- Pour un usage immédiat, rincez les pièces à l'eau chaude savonneuse puis séchez-les soigneusement avant utilisation.

5. Fonctionnement

- Placez la viande hachée dans le moule du presse-hamburger, en veillant à ne pas dépasser la capacité recommandée.
- Fermez le couvercle et appuyez fermement sur le piston pour former la galette.
- Ouvrez le couvercle et retirez délicatement la galette.
- Répétez le processus pour les autres portions.

6. Nettoyage et maintenance

- Nettoyez le presse-hamburger après chaque utilisation en le rinçant à l'eau chaude savonneuse.
- Évitez d'utiliser des agents nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Pour un nettoyage en profondeur, démontez les pièces et lavez-les au lave-vaisselle.
- Vérifiez régulièrement que toutes les pièces sont en bon état et remplacez-les si nécessaire.

7. Dépannage

- Si la galette ne se forme pas correctement, vérifiez que la viande ne dépasse pas la capacité.
- En cas de difficulté à démarrer le mécanisme, assurez-vous que le presse-hamburger est correctement assemblé.
- Pour toute autre question ou problème, contactez notre service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas le presse-hamburger dans les ordures ménagères.
- Renseignez-vous auprès de votre municipalité sur les centres de recyclage pour les appareils en acier inoxydable.
- Assurez-vous de détruire toute pièce électrique conformément aux réglementations locales.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Pressa per Hamburger Piccola FHPGL44

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Pressa per Hamburger Piccola FHPGL44. Questo prodotto è progettato per facilitare la preparazione di hamburger di carne in modo semplice ed efficace, garantendo hamburger uniformi e di alta qualità. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire prestazioni ottimali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Adeguato:** Utilizzare la pressa solo per il suo scopo previsto, ovvero la preparazione di hamburger.
- **Superficie di Lavoro:** Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita, asciutta e stabile.
- **Maneggiare con Cura:** La pressa ha parti in metallo affilate. Maneggiare con attenzione per evitare infortuni.
- **Usare Guanti:** Raccomandiamo di indossare guanti durante la manipolazione della carne.
- **Pulizia:** Pulire la pressa dopo ogni uso per prevenire contaminazioni alimentari.
- **Tenere lontano dai bambini:** Non lasciare la pressa a portata di bambini o animali domestici.

3. Descrizione del Prodotto e Specifiche

- **Modello:** FHPGL44
- **Materiale:** Alluminio pressofuso
- **Dimensioni:** 12 cm di diametro
- **Peso:** 1 kg
- **Capacità:** Circa 2 hamburger alla volta
- **Facilità di pulizia:** Lavabile a mano

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la pressa dalla confezione.
2. Controllare che tutti i componenti siano presenti e in buone condizioni.
3. Posizionare la pressa su una superficie piana e robusta.
4. Assicurarsi che la parte superiore e quella inferiore siano allineate correttamente.
5. Prima di utilizzare la pressa, eseguire un ciclo di prova per garantire che funzioni senza intoppi.

5. Funzionamento

1. Posizionare una porzione di carne macinata nella parte inferiore della pressa.
2. Chiudere il coperchio e premere con forza per formare l'hamburger.
3. Sollevare la parte superiore per rimuovere l'hamburger formata.
4. Ripetere il processo per ulteriori hamburger.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire la pressa con acqua calda e detergente neutro.
- Evitare l'uso di spugne abrasive per prevenire graffi.
- Asciugare completamente la pressa prima di riporla.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Hamburger non uniformi:** Assicurarsi di non sovraccaricare la pressa con carne e che il coperchio sia completamente chiuso durante la compressione.
- **Difficoltà nel rimuovere l'hamburger:** Provare ad ungere leggermente la superficie interna della pressa con olio da cucina prima dell'uso.
- **Danni visibili:** Controllare eventuali crepe o danni. Non utilizzare un prodotto danneggiato.

8. Smaltimento

Smaltire la pressa secondo le normative locali relative ai rifiuti in metallo e plastica. Assicurarsi di rispettare le normative di riciclaggio del proprio comune.

9. Contatti

Per assistenza o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.