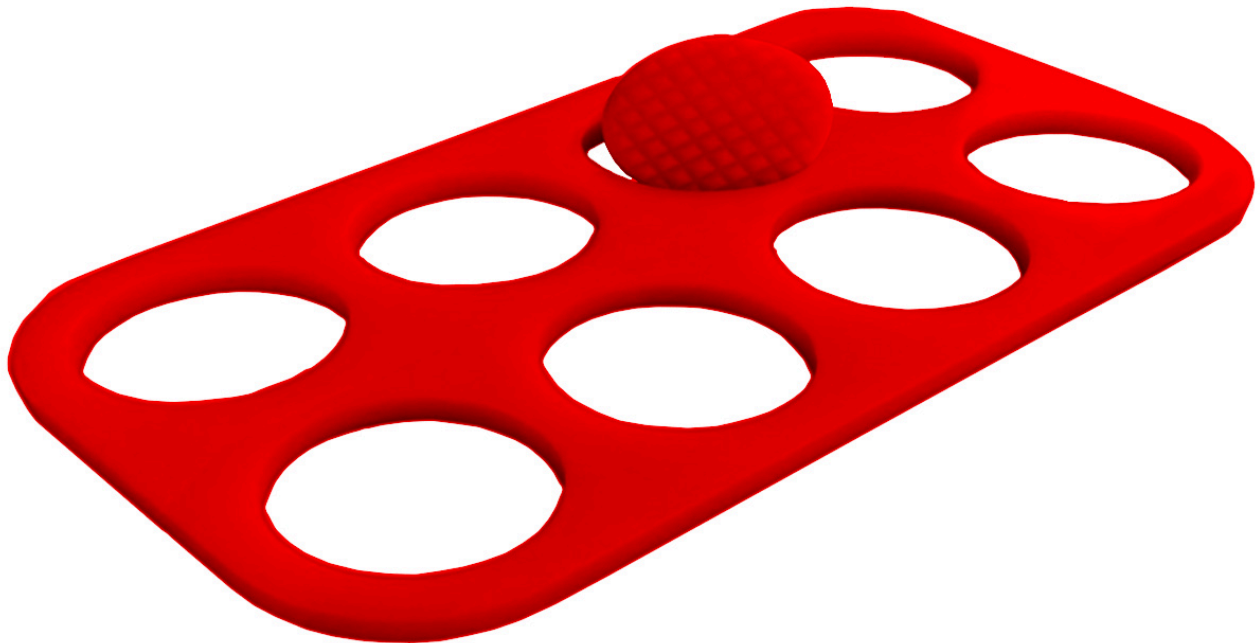


# ggmgastro

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: FHPML44

### Meat patty /hamburger press - medium



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Medium Meat Patty Hamburger Press (Model: FHPML44)

### 1. General Information

The Medium Meat Patty Hamburger Press (FHPML44) is designed to help you create uniform hamburger patties quickly and easily. This press is ideal for home cooks and professionals alike, allowing you to prepare delicious, perfectly shaped patties for grilling, frying, or broiling.

### 2. Safety Information

- Read all instructions before using the product.
- Always use the press on a stable and flat surface.
- Keep fingers and other body parts away from the pressing mechanism to avoid injury.
- Do not use the press near flammable surfaces or materials.
- Wash hands thoroughly before and after handling raw meat.
- Ensure the press is clean and dry before use.
- Do not attempt to use the press with frozen meat or overly hard substances.
- In case of any malfunction, discontinue use until it has been inspected and repaired if necessary.

### 3. Product Specifications

- Model: FHPML44
- Material: Durable Food-Grade Plastic and Aluminum
- Dimensions: 12 x 12 x 10 cm
- Weight: 0.79 kg
- Capacity: 180g - 240g meat per patty
- Color: Silver and Black

### 4. Setup and Installation

- Unpack your hamburger press carefully, ensuring all parts are included.
- Place the base of the press on a stable level surface.
- Align the top pressing plate with the base to ensure smooth pressing action.
- If required, refer to the product image on the website for visual aid.
- Ensure no objects obstruct the pressing mechanism for safe operation.

### 5. Operation

- Start with fresh ground meat; season as desired.
- Take the appropriate amount of meat (180g to 240g) based on your preference.
- Place the meat in the center of the base of the hamburger press.
- Securely close the top plate onto the meat.
- Apply even pressure to compress the meat into a uniform patty.
- Slowly lift the top plate, and remove the freshly formed patty from the base.
- Repeat as necessary for additional patties.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, disassemble the hamburger press.
- Wash all components in warm soapy water; do not use abrasive cleaners.
- Rinse thoroughly and allow parts to air dry completely.
- Do not immerse the press in water or any other liquids.
- Store the press in a cool, dry place away from direct sunlight.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Patty is not shaping correctly.
  - Solution: Ensure you are using the correct amount of meat and that the press is properly aligned.
- Issue: Difficulty in pressing.
  - Solution: Ensure the press is clean and free from any meat residues that may cause sticking.
- Issue: Parts are difficult to disassemble.
  - Solution: Gently twist the parts in opposite directions; do not force them apart.

### 8. Disposal

- Dispose of the hamburger press in accordance with local waste disposal regulations.
- Do not dispose of with general household waste if made from recyclable materials; check for recycling facilities for plastic and metal components.

### 9. Contact

For further inquiries, please reach out to us at:

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

Thank you for choosing the Medium Meat Patty Hamburger Press (FHPML44). Enjoy your cooking!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für die Hamburger-Pressen FHPML44

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für die Hamburger-Pressen FHPML44 entschieden haben. Dieses Produkt ist ideal für die Herstellung von perfekten Hamburger-Patties in der gewünschten Größe. Die Presse besteht aus langlebigen Materialien und wurde entwickelt, um Ihnen die Zubereitung von köstlichen Burgern zu erleichtern.

### 2. Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern; es ist nicht für die Verwendung durch Minderjährige geeignet.
- Achten Sie darauf, dass die Presse während der Verwendung stabil auf einer ebenen Fläche steht.
- Verwenden Sie keine scharfen Objekte im Inneren der Presse, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser und anderen Flüssigkeiten, während das Gerät in Betrieb ist.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen; bei Beschädigung das Gerät nicht mehr verwenden.

### 3. Produktüberblick und Spezifikationen

- Modell: FHPML44
- Abmessungen: 15 cm Durchmesser, 5 cm Höhe
- Material: Aluminiumdruckguss mit Antihafbeschichtung
- Gewicht: 1 kg
- Kapazität: Bis zu 200g Fleisch pro Patty
- Pflegehinweis: Spülmaschinenfest

### 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, dass alle Teile vorhanden sind.
2. Stellen Sie sicher, dass die Presse auf einer stabilen, sauberen und trockenen Oberfläche platziert wird.
3. Stellen Sie sicher, dass der Antihafbeschichtung keine Beschädigungen vorliegen. Bei Bedarf mit einem feuchten Tuch reinigen.
4. Schließen Sie sicher, dass die Presse vollständig zusammengebaut ist, bevor Sie mit der Verwendung beginnen.

### 5. Betrieb

1. Wählen Sie das gewünschte Fleisch oder Gemüse und schneiden Sie es in kleine Stücke.
2. Formen Sie die Mischung zu einer runden Kugel und platzieren Sie diese in der Mitte der Presse.
3. Senken Sie den Deckel der Presse vorsichtig ab und drücken Sie, um das Patty zu formen.
4. Heben Sie den Deckel an, um das Patty zu entnehmen. Verwenden Sie dazu idealerweise ein Utensil, um Beschädigungen zu vermeiden.
5. Wiederholen Sie den Vorgang für die gewünschte Menge Patties.

### 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Presse nach der Benutzung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Presse mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch oder Schwamm.
- Für hartnäckige Flecken nutzen Sie einen nicht scheuernden Reiniger.
- Das Gerät ist spülmaschinenfest; jedoch empfehlen wir, es von Hand zu reinigen, um die Lebensdauer der Antihafbeschichtung zu verlängern.
- Trocken Sie die Presse gründlich ab, bevor Sie sie wieder lagern.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Das Patty lässt sich schwer entnehmen.  
Lösung: Überprüfen Sie die Antihafbeschichtung und verwenden Sie gegebenenfalls etwas Öl, um die Haftung zu verringern.
- Problem: Das Gerät ist beschädigt.  
Lösung: Verwenden Sie das Gerät nicht mehr; kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Problem: Unzureichende Patty-Form.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Fleischkugeln gleich groß sind.

### 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt nicht über den Haushaltsmüll. Geben Sie es an einer entsprechenden Recyclingstelle oder bei einer Rückgabestelle für Elektrogeräte ab. Entsorgen Sie Kunststoffverpackungen und andere Materialien gemäß den geltenden Entsorgungsvorschriften Ihrer Region.

### 9. Kontakt

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

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## # Producthandleiding: Vlees Patty Hamburger Pers (Medium) FHPML44

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Vlees Patty Hamburger Pers (Medium) FHPML44. Dit product is ontworpen om het bereiden van hamburger patties eenvoudiger en efficiënter te maken. Het is geschikt voor zowel professioneel gebruik in restaurants als voor particulier gebruik thuis.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik van Persoonlijke Beschermingsmiddelen: Draag altijd geschikte handschoenen tijdens het gebruik en reinigen van het product om letsel te voorkomen.
- Blijf Geconcentreerd: Gebruik de pers alleen wanneer u volledig aandacht heeft voor het proces. Vermijd afleidingen.
- Kinderen: Houd de pers buiten het bereik van kinderen. Het apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen of personen met beperkte lichamelijke of geestelijke capaciteiten zonder toezicht.
- Verwarmde Onderdelen: Wees voorzichtig met de delen van de pers die kunnen worden verwarmd. Laat ze voldoende afkoelen voordat je ze aanraakt.
- Reinigen: Reinig de pers na elk gebruik om bacteriegroei te voorkomen.
- Correct Gebruik: Gebruik de pers alleen voor het beoogde doel, dat wil zeggen, het maken van hamburger patties.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 150 x 150 x 60 mm
- Voltage: Niet van toepassing (handmatig apparaat)
- Vermogen: Niet van toepassing (handmatig apparaat)
- Capaciteit: Geschikt voor het persen van hamburger patties tot 120 mm in diameter
- Materiaal: Hoogwaardig, duurzaam voedselveilig materiaal

### 4. Installatie en Opstelling

1. Kies een Vlakke Ondergrond: Zorg ervoor dat u de pers op een stabiele, vlakke ondergrond plaatst.
2. Plaats de Pers: Plaats de vlees patty pers stevig en zorg ervoor dat deze niet kan bewegen tijdens het gebruik.
3. Controleer op Stabiliteit: Controleer of de pers goed en stevig is geplaatst voordat u deze gebruikt.

### 5. Gebruik

1. Bereid Uw Ingrediënten Voor: Neem het gewenste vlees en snijd het in stukken die in de pers passen.
2. Vul de Pers: Plaats het vlees in het reservoir van de pers. Zorg ervoor dat het gelijkmatig is verdeeld.
3. Druk de Patty: Sluit het deksel en druk stevig naar beneden om de patty te vormen.
4. Verwijder de Patty: Open de pers en haal de geperste patty voorzichtig uit het reservoir.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Reiniging: Na elk gebruik, maak de pers schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Drogen: Droog de pers goed af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Opslag: Bewaar de pers op een droge plaats uit de buurt van direct zonlicht.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De pers sluit niet goed.
  - Oplossing: Controleer of er geen voedselresten of vuil tussen het deksel en het reservoir zitten.
- Probleem: De patty komt niet gemakkelijk uit de pers.
  - Oplossing: Probeer de pers een beetje te draaien of gebruik een beetje olie om te helpen bij het losmaken.

### 8. Afvoer

Wanneer de Vlees Patty Hamburger Pers (Medium) FHPML44 het einde van zijn levensduur bereikt, gooi deze dan weg volgens de lokale wetgeving voor afvalverwerking. Het apparaat moet niet samen met huishoudelijk afval worden weggegooid.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Prensa de Hamburguesas Mediana FHPML44

## 1. Información General

La prensa de hamburguesas mediana FHPML44 está diseñada para facilitar la preparación de hamburguesas de carne perfectamente formadas. Esto permite una cocción uniforme y una presentación estética, ideal para hogares, restaurantes y eventos de catering.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este dispositivo es solo para uso en la cocina. No utilice la prensa en el exterior ni para ningún otro propósito.
- Superficie segura: Coloque la prensa en superficies resistentes al calor y estabilidad.
- Manipulación: Asegúrese de que las manos estén secas al manejar la prensa para evitar resbalones.
- Cuidado con bordes afilados: Las áreas de corte deben manipularse con cuidado para prevenir cortes.
- Limpieza: Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Almacenamiento: Mantenga fuera del alcance de los niños y guárdelo en un lugar seco.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Aluminio de alta calidad
- Dimensiones: 12 cm de diámetro
- Peso: 1 kg
- Capacidad: Hasta 200 g por hamburguesa
- Color: Negro con acabado antiadherente

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la prensa de hamburguesas de su empaque.
2. Limpie la prensa con un paño húmedo y un detergente suave. Enjuague y seque completamente.
3. Coloque la prensa en una superficie plana y estable.
4. Asegúrese de que la palanca de cierre funcione correctamente antes de utilizarla.

## 5. Operación

1. Toma una porción de carne picada (hasta 200 g) y colócala en el centro de la prensa.
2. Cierre la tapa aplicando presión hacia abajo hasta que se bloquee.
3. Deje la prensa cerrada durante 10-15 segundos para formar la hamburguesa.
4. Abra la prensa, retire la hamburguesa y repita el proceso según sea necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la prensa con agua tibia y jabón suave después de cada uso.
- No use utensilios afilados o abrasivos para evitar rasguños en la superficie.
- Seque completamente la prensa antes de almacenarla para evitar la corrosión.

## 7. Resolución de Problemas

- La prensa no cierra correctamente: Verifique si hay residuos de comida obstruyendo el mecanismo. Limpie si es necesario.
- Las hamburguesas no tienen la forma deseada: Asegúrese de que está utilizando la cantidad adecuada de carne.
- Dificultad al retirar la hamburguesa: Use un poco de aceite antiadherente en la superficie para facilitar la extracción.

## 8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales para el reciclaje de metales y plásticos. No lo deseches en el medio ambiente.

## 9. Contacto

Para preguntas o soporte, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour Presse à Hamburger Moyenne FHPML44

## 1. Informations Générales

La Presse à Hamburger Moyenne FHPML44 de GGM Gastro est un outil essentiel pour les professionnels de la restauration et les amateurs de cuisine. Conçue pour former des galettes de viande uniformes, elle offre une solution rapide et efficace pour la préparation de hamburgers de qualité.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisez la presse uniquement sur des surfaces stables et anti-dérapantes pour éviter les accidents.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Vérifiez que tous les éléments sont bien fixés avant utilisation.
- Évitez tout contact direct avec des objets tranchants.
- Ne pas utiliser la presse si elle présente des signes de dommage ou de défaillance.

## 3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Matériau : Aluminium
- Dimensions : 13,5 x 13,5 x 5,5 cm
- Poids : 0,6 kg
- Capacité : Pression pour galettes allant jusqu'à 150g
- Simple à utiliser
- Design ergonomique pour un confort maximal

## 4. Installation et Mise en Place

- Retirer la presse de son emballage et vérifier qu'aucun élément n'est endommagé.
- Placer la presse sur une surface plane et stable.
- Pour un fonctionnement optimal, utiliser avec des ingrédients bien réfrigérés.
- Ajuster la pression en fonction de l'épaisseur désirée de la galette.

## 5. Fonctionnement

- Préparer la viande hachée ou tout autre mélange à utiliser.
- Remplir le fond de la presse avec la quantité souhaitée de viande.
- Fermer le couvercle de la presse et appuyer fermement jusqu'à ce que la galette soit formée.
- Ouvrir la presse et retirer délicatement la galette.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, démonter la presse si possible.
- Nettoyer les surfaces avec un chiffon humide et du savon doux.
- Ne pas utiliser d'abrasifs ou de produits chimiques agressifs.
- Sécher complètement avant de ranger.

## 7. Dépannage

- Problème : La viande ne se démoule pas.

Solution : Assurez-vous que la viande est suffisamment froide. Essayez d'ajouter un peu de farine ou d'huile à la surface.

- Problème : La presse ne ferme pas correctement.

Solution : Vérifiez qu'aucun débris n'entrave le mécanisme de fermeture.

## 8. Élimination

En fin de vie de la presse, ne pas la jeter avec les déchets ménagers. Conformez-vous aux directives locales pour le recyclage des appareils en aluminium.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pressa per Hamburger FHPML44

## 1. Informazioni Generali

La pressa per hamburger FHPML44 è progettata per aiutarti a creare hamburger perfetti con facilità. Realizzata in materiali di alta qualità, garantisce durata e prestazioni eccellenti. Questo prodotto è ideale per ristoranti, chioschi di street food e uso domestico.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la pressa solo su superfici piane e pulite.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini quando non in uso.
- Non utilizzare forze eccessive durante la pressatura per evitare danni al prodotto.
- Maneggiare la pressa con cura per prevenire infortuni.
- Assicurarsi che tutti i componenti siano asciutti prima dell'uso.
- Non utilizzare la pressa per altri scopi diversi da quelli previsti.
- In caso di malfunzionamento, interrompere immediatamente l'uso e contattare l'assistenza.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Pressa per Hamburger
- Modello: FHPML44
- Materiale: Alluminio anodizzato
- Dimensioni: 11 cm di diametro
- Peso: 1,5 kg
- Capacità: Forma hamburger di 150 g (media)
- Colore: Silver
- Facilità di pulizia: Sì, lavabile in lavastoviglie

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la pressa dalla confezione e assicurarsi che tutti i componenti siano intatti.
2. Collocare la pressa su una superficie piana e stabile.
3. Non sono necessarie ulteriori installazioni poiché il prodotto è pronto all'uso.

## 5. Operazione

1. Inserire la carne macinata nella parte inferiore della pressa.
2. Chiudere la pressa e applicare una leggera pressione per formare l'hamburger.
3. Rimuovere l'hamburger dalla pressa sollevando la parte superiore.
4. Continuare a premere la carne fino a ottenere la quantità desiderata di hamburger.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare la pressa con acqua calda e sapone.
- Si consiglia di utilizzare una spugna morbida per evitare graffi.
- La pressa è lavabile in lavastoviglie per una maggiore comodità.
- Asciugare completamente prima di riporre.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: L'hamburger non si stacca facilmente dalla pressa.  
Soluzione: Assicurarsi di utilizzare una quantità sufficiente di carne e applicare una leggera pressione.
- Problema: La pressa sembra deformarsi.  
Soluzione: Assicurarsi di utilizzare solo per le finalità previste e non esercitare troppa forza.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile della pressa, smaltirla in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare nell'indifferenziato; la pressa può essere riciclata come metallo.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania