

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser Hamburger-Press von Rosenstein & Söhne. Entscheiden Sie selbst, wie Sie Ihren Burger am liebsten mögen! Zaubern Sie kulinarischen Hochgenuss auf Ihren Teller: Mit der praktischen Presse stellen Sie die perfekten Pattys für Ihre selbstgemachten Hamburger her.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie die Hamburger-Press optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Hamburger-Press
- Bedienungsanleitung

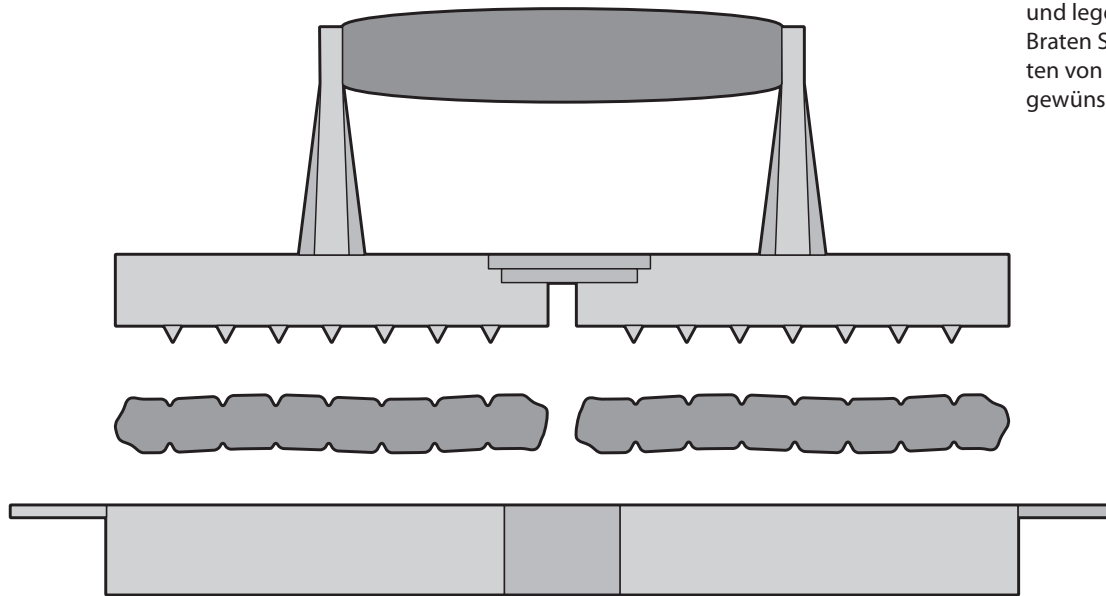
Verwendung

1. Würzen Sie das Hackfleisch nach Belieben, zum Beispiel mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Senf, Worcestersauce oder ähnlichem.
2. Formen Sie das Fleisch zu Bällchen mit ca. 7 cm Durchmesser. Kleinere Fleischbällchen ergeben dünnere Pattys.
3. Legen Sie die Fleischbällchen in die Presse und setzen Sie den Deckel auf.
4. Drücken Sie den Deckel nach unten, um den Patty zu formen. Wenden Sie nicht zu viel Kraft an.
5. Entfernen Sie den Deckel und drehen Sie die Presse um, um die Pattys zu entnehmen. Sie sind jetzt fertig zur Zubereitung!

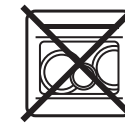
Ein Tipp: Legen Sie die Pattys vor der Zubereitung einige Stunden in den Kühlschrank. Die Kühlung verleiht dem Fleisch wieder eine gute Konsistenz. Trennen Sie mehrere Patty-Schichten gegebenenfalls durch Frischhaltefolie. Wenn Sie viele Pattys zum Einfrieren herstellen, trennen Sie sie durch Frischhaltefolie oder Wachspapier.

Zubereitung

Erhitzen Sie Olivenöl in der Pfanne und legen Sie den Patty hinein. Braten Sie den Patty einige Minuten von beiden Seiten, bis er den gewünschten Grad erreicht hat.



Reinigung



Reinigen Sie die Hamburger-Press mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Spülen und trocknen Sie ihn gründlich, bevor Sie ihn wegräumen.



ACHTUNG:
Die Hamburger-Press ist nicht spülmaschinenfest!

Technische Daten

Pressendurchmesser	2 x 11,5 cm
Abmessungen	28 x 12 x 10 cm
Gewicht	560 g

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

www.rosensteinundsoehne.de

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour l'achat de cet article. Décidez vous-même comment vous voulez préparer vos hamburgers. Les amateurs de hamburgers savent que rien ne vaut un bon hamburger fait maison : cette presse vous permet de faire des galettes de viande hachée crue. Ajoutez vos ingrédients favoris, faites cuire, et savourez jusqu'à la dernière bouchée.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Presse à hamburgers
- Mode d'emploi

Utilisation

1. Assaisonnez la viande hachée crue à votre goût, avec par exemple de l'oignon, du sel, du poivre, de la moutarde, de la sauce Worcestershire, etc., et mélangez le tout.
2. Formez des boules de viande d'environ 7 cm de diamètre. Plus les boulettes sont petites, plus les steaks sont fins.
3. Placez les boulettes de viande dans la presse et mettez le couvercle.
4. Pressez le couvercle sur la viande pour former les galettes. N'appuyez toutefois pas trop fort.
5. Retirez le couvercle et retournez la presse pour enlever les steaks. Vous pouvez maintenant finir de préparer vos hamburgers !

Un conseil : avant de préparer vos hamburgers, placez les galettes de viande hachée crue pendant quelques heures dans votre réfrigérateur. Le froid donne à la viande une bonne consistance. Si nécessaire, séparez les différentes couches de galettes avec du film alimentaire. Si vous préparez de nombreuses galettes pour la congélation, séparez-les bien à l'aide de film alimentaire ou de papier paraffiné.

Préparation

Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle, puis mettez la galette dans la poêle. Faites frire chaque côté de la galette pendant quelques minutes, jusqu'à ce que son niveau de cuisson vous convienne.

Nettoyage

Nettoyez la presse à hamburgers avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez-la et séchez-la totalement avant de la ranger.



ATTENTION :

La presse à hamburger ne résiste pas au lave-vaisselle !

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Concernant les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peuvent l'endommager.
- Maintenez le produit à l'écart de la chaleur extrême.

