

### Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser Burgerpresse. Verwöhnen Sie in Zukunft Ihre Liebsten mit Ihren eigenen Burger-Kreationen. Ihrer Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt und dank der einfachen Press-Technik gelingen Ihnen immer perfekte Pattys. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie die Burgerpresse optimal einsetzen können.

### Lieferumfang

- Burger-Presser
- Bedienungsanleitung

### Verwendung

- Würzen Sie als erstes Ihr Hackfleisch nach Ihren eigenen Vorstellungen. Sie können dafür Zwiebeln, Senf, Salz, Pfeffer oder andere Gewürze benutzen, Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.
- Formen Sie die Fleisch-Masse zu Bällchen mit ca. 7 cm Durchmesser. Kleinere Fleischbällchen ergeben dünnere Pattys.

- Legen Sie den mittleren Teil der Burger-Presser auf den unteren Teil der Burgerpresse.
- Legen Sie anschließend ein Fleisch-Bällchen auf den mittleren Teil der Burgerpresse.
- Drücken Sie den Deckel nach unten, um den Patty zu formen. Wenden Sie nicht zu viel Kraft an.
- Entfernen Sie nach dem Pressvorgang den oberen Teil der Burger-Presser, um den Patty mitsamt des mittleren Teils der Burger-Presser aus dem unteren Teil der Burger-Presser zu entnehmen.
- Lösen Sie anschließend den Patty vom mittleren Teil der Burger-Presser. Ihr Patty ist nun bereit für die Zubereitung.



#### HINWEIS

*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

#### In der Pfanne

- 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.

#### Auf dem Grill

- Braten Sie Ihren Patty in der direkten Hitze-Zone von beiden Seiten scharf an.
- Lassen Sie anschließend Ihren Patty noch in der indirekten Hitze-Zone ein wenig nachgaren.



#### HINWEIS

*Verwenden Sie immer nur frisches Hackfleisch! Braten Sie ihre Pattys immer komplett durch!*



### 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 extremer Hitze.
- 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](http://www.rosensteinundsoehne.de)**

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



**Chère cliente, cher client,**

Nous vous remercions d'avoir choisi cette presse à viande hachée. Régalez votre famille et vos amis avec de délicieux hamburgers et steaks hachés maison ! Votre créativité n'a plus aucune limite et grâce à la presse simple d'utilisation, vos steaks sont toujours parfaits.

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 viande hachée
- Mode d'emploi

**Utilisation**

- Assaisonnez tout d'abord la viande hachée selon vos préférences. Utilisez pour cela des oignons, de la moutarde, du sel et du poivre, ou d'autres épices. N'hésitez pas à créer de nouvelles saveurs !
- Formez des boulettes d'un diamètre d'environ 7 cm avec la viande hachée. Pour obtenir des steaks hachés fins, formez de plus petites boulettes de viande.
- Placez l'élément central de la presse sur la base à rainures.
- Placez ensuite une boulette de viande hachée sur l'élément central de la presse.
- Placez le couvercle sur la viande hachée et appuyez dessus à l'aide de la poignée pour former le steak. N'appuyez toutefois pas trop fort.
- Retirez ensuite le couvercle pour retirer le steak ainsi formé avec l'élément central de la presse.

**NOTE**

*Placez vos steaks hachés formés quelques heures dans le réfrigérateur avant de les cuisiner/les servir. La réfrigération apporte une bonne consistance à la viande. Séparez vos différents steaks hachés avec du film alimentaire pour qu'ils ne collent pas entre eux.*

*Si vous souhaitez congeler plusieurs steaks hachés, séparez-les avec du film alimentaire ou du papier ciré.*



### Préparation

Dans la poêle

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

Sur le gril

- Faites griller votre steak haché de chaque côté sur le gril à pleine puissance.
- Laissez ensuite encore cuire votre steak haché sur la partie du gril qui délivre une plus faible chaleur.



#### NOTE

*Utilisez toujours de la viande hachée fraîche ! Veillez à toujours bien cuire vos steaks hachés. ! Un steak haché se déguste à point.*

### Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
  - Pour connaître 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 blessures !
  - N'ouvrez jamais l'appareil. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit sous peine de perdre toute garantie !
  - Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
  - N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
  - Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
  - Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
  - Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
  - Sous réserve de modification et d'erreur !

