



ko0824 253818
Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas:
Tammer Brands Oy, Viinikankatu 36,
33800 Tampere, Finland
www.mustang-grill.com

EN Hamburger Press

- 3-in-1 burger making tool
- Make stuffed, regular, or mini burgers
- Stuff your hamburgers with your favourite ingredients
- Non-stick coating
- Dishwasher safe and easy to clean due to the removable bases

Mini Burgers

Fill the small base with the minced meat and flatten with your palm. Push up the base from below to release the burger.

Stuffed Burgers

Partially fill the large base with minced meat. Create a well using the stuffed burger press (detach from the large press by turning the handle whilst holding the base). Add your favourite fillings and then a final layer of minced meat. Use the large press to press and smooth the burger. Push up the base plate from below to release the burger.

Care Instructions

Dishwasher safe. Dry thoroughly before storing.

Tips

When making stuffed burger steaks, do not fill the large base completely, as meat may spill over the edges when pressed.

Some filling suggestions include various onions, bacon, cheese, jalapenos, pickles, chillies, etc.

1. Small base for mini burgers
2. Large base for regular or stuffed burgers
3. Stuffed burger press to create a well for fillings (detachable from the large press)
4. Large press to seal and smooth regular or stuffed burgers

FI Hampurilaispihvimuotti

- 3-osainen puristin pihvien valmistamiseen
- Tee täytettyjä, tavallisia tai pienikokoisia pihvejä
- Täytä pihvit lempiainekseillä
- Kestää konepesun, helppo puhdistaa irrotettavien muottien ansiosta

Pienikokoiset pihvit

Täytä pieni muotti jauhelihalla ja tasoita kämmenellä. Irrota pihvi muotista työntämällä pohjaa ylöspäin.

Täytetyt pihvit

Täytä iso muotti osittain jauhelihalla. Tee pihviin painauma täyteprässillä. Täyteprässä irtoaa isosta prässistä, kun kahvaa käännetään ja pohjaa pidetään paikallaan. Täytä painauma lempitäytteillä ja lisää päälle kerros jauhelihaa. Tasoita pihvi lopuksi isolla prässillä. Irrota pihvi muotista työntämällä pohjaa ylöspäin.

Hoito-ohjeet

Tuote kestää konepesun. Kuivaa huolellisesti ennen säilyttämistä.

Vinkkejä

Älä täytä isoa muottia kokonaan, kun valmistat täytettyjä pihvejä. Näin liha ei tule painettaessa reunojen yli.

Täytteiksi sopivat sipulit, pekoni, juusto, jalapeño, suolakurkku, chili jne.

1. Pieni muotti pienikokoisille pihveille
2. Iso muotti tavallisille ja täytetyille pihveille
3. Täyteprässä painaumien tekoon (irrotettavissa isosta prässistä)
4. Iso prässä tavallisten ja täytettyjen pihvien viimeistelyyn ja tasoittamiseen



SV Form för hamburgerbiff

- 3-delad press för tillredning av biffar
- Laga fyllda, vanliga eller små biffar
- Fyll biffarna med dina favorit ingredienser
- Nonstickbeläggning
- Tål maskintvätt, lätt att rengöra tack vare de löstagbara formarna

Små biffar

Fyll den lilla formen med köttfärs och jämna ut med handflatan. Ta loss biffen från formen genom att trycka upp botten.

Fyllda biffar

Fyll den stora formen delvis med köttfärs. Gör en urgröpfung i biffen med fyllningspressen. Fyllningspressen lossnar från den stora pressen när man vrider på handtaget och håller botten på plats. Fyll urgröpfung med din favoritfyllning och lägg på ett lager med köttfärs. Jämna avslutningsvis till biffen med den stora pressen. Ta loss biffen från formen genom att trycka upp botten.

Skötselråd

Produkten tål maskintvätt. Torka noggrant innan förvaring.

Tips

Fyll inte hela den stora formen när du lagar fyllda biffar. På så sätt kommer inte köttet ut över kanterna.

Som fyllning passar lök, bacon, ost, jalapeño, saltgurka, chili o.s.v.

1. Liten form för små biffar
2. Stor form för vanliga och fyllda biffar
3. Fyllningspress för urgröpfung (kan lossas från den stora pressen)
4. Stor press för tillagning och utjämning av vanliga och fyllda biffar

DK Hamburgerpresse

- 3-i-1 værktøj til fremstilling af burgere
- Lav fyldte, almindelige eller mini-burgere
- Fyld dine hamburgere med dine yndlingsingredienser
- Non-stick belægning
- Tåler opvaskemaskine og er nem at rengøre takket være den aftagelige bund

Mini burgere

Fyld den lille bund med det hakkede kød, og tryk den flad med håndfladen. Skub bunden op nedefra for at frigøre burgeren.

Fylde burgere

Fyld den store bund delvist med hakket kød. Lav en fordybning ved hjælp af den fyldte burgerpresse (løsnes fra den store presse ved at dreje på håndtaget, mens du holder på bunden). Tilsæt dit yndlingsfyld og derefter et sidste lag hakket kød. Brug den store presse til at presse og glatte burgeren. Skub bundpladen op nedefra for at frigøre burgeren.

Plejeinstruktioner

Tåler opvaskemaskine. Tørres grundigt før opbevaring.

Gode råd

Når du laver fyldte burgerbøffer, skal du ikke fylde den store bund helt, da kødet kan løbe ud over kanterne, når du trykker på den.

Nogle forslag til fyld er forskellige løg, bacon, ost, jalapenos, pickles, chili osv.

1. Lille bund til miniburgere
2. Stor bund til almindelige eller fyldte burgere
3. Presse til fyldte burgere for at skabe en fordybning til fyld (kan tages af den store presse)

4. Stor presse til at forsegle og glatte almindelige eller fyldte burgere

NO Hamburgerpresse

- 3-i-1 verktøy for burgerproduksjon
- Lag fylte, vanlige eller miniburgere
- Fyll hamburgerne med favorittingrediensene dine
- Non-stick-belegg
- Tåler oppvaskmaskin og er enkel å rengjøre takket være den avtakbare bunnen

Miniburgere

Fyll den lille bunnen med kjøttdeig og trykk den flat med håndflaten. Skyv bunnen opp nedenfra for å frigjøre burgeren.

Fylte burgere

Fyll den store bunnen delvis med kjøttdeig. Lag en fordybning ved hjelp av den fylte burgerpressen (løsnes fra den store pressen ved å vri på håndtaket mens du holder i bunnen). Legg på ditt favorittfyll og deretter et siste lag med kjøttdeig. Bruk den store pressen til å presse og glatte ut burgeren. Skyv bunnplaten opp nedenfra for å frigjøre burgeren.

Pleieinstruksjoner

Tåler oppvaskmaskin. Tørk grundig før oppbevaring.

Tips

Når du lager fylte burgerbiff, må du ikke fylle den store bunnen helt, da kjøttet kan renne ut over kantene når du trykker på den.

Noen forslag til fylling er løk, bacon, ost, jalapenos, sylteagurk, chili m.m.

1. Liten bunn til miniburgere
2. Stor bunn til vanlige eller fylte burgere
3. Press for fylte burgere for å lage en fordybning for fyll (kan tas av fra den store pressen)
4. Stor presse for å forsegle og glatte ut vanlige eller fylte burgere

ET Hamburgerikotletivorm

- 3-osaline press kotlettide valmistamiseks
- Võid valmistada kotlette täidisega, ilma täidiseta ning väikseid kotlette
- Täida kotletid oma lemmiktäidisega
- Mittekleepuv nonstick-pind
- Vormi võib pesta nõudepesumasinas, tänu eemaldatavatele vormiosadele on lihtne puhastada

Väikesed kotletid

Täida väike vorm hakklihaga ja tee pind käega ühtlaseks. Eemalda kotlet vormist, lükates vormi põhja ülespoole.

Täidetud kotletid

Täida suur vorm osaliselt hakklihaga. Tee täitepressiga kotleti sisse süvend. Täitepressi eemaldamiseks suurest pressist tuleb keerata käepidet ja hoida samal ajal põhja paigal. Täida süvend oma lemmiktäidisega ja lisa sellele peale veel üks kiht hakkliha. Tee kotleti pind suure pressiga ühtlaseks. Eemalda kotlet vormist, lükates vormi põhja ülespoole.

Hooldamine

Toodet võib pesta nõudepesumasinas. Enne kappi panekut kuivata korralikult.

Nõuanded

Täidetud kotlette valmistades ära pane suurt vormi täitsa täis. Vastasel korral võib liha pressida üle äärte.

Täidiseks sobib sibul, peekon, juust, jalopeno, hapukurk, tsilli jne.

1. Väike vorm väikeste kotlettide valmistamiseks

2. Suur vorm suuremate ja täidetud kotlettide valmis-tamiseks
3. Täitepress süvendi tegemiseks (suurest pressist eemal-datav)
4. Suur press suuremate ja täidetud kotlettide viimistle-miseks ja pinna ühtlustamiseks

LV Hamburgeru kotlešu spiede

- Komplekts burgeru kotlešu pagatavošanai "Trīs vienā"
- Pilditu, parastu vai mini burgeru kotlešu pagatavošanai
- Piepildiet hamburgeru kotletes ar Jūsu iecienītākajām sastāvdaļām
- Nelipošs pārkļūjums
- Var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, tīrīšanu atvieglo izņemamas trauciņu pamatnes

Mini burgeru kotletes

Piepildiet mazāko trauciņu ar malto gaļu un saplaciniet, uzspiežot ar delnu. Lai izņemtu burgera kotleti, paspie-diet trauciņa pamatni no apakšpuses uz augšu.

Pildītas burgeru kotletes

Piepildiet lielo trauciņu līdz pusei ar malto gaļu. Izmanto-jot pildīto burgeru kotlešu spiedi, izveidojiet pa vidu ie-dobi (atdāliet no lielās spiedes, pagriežot rokturi un vien-laikus pieturot pamatni). Pievienojiet Jūsu iecienīto pildi-jumu un pa virsu iekļājiel nosedzošo maltās gaļas kārtu. Spiešanai un kotletes virsmas nogludināšanai izmantojiet lielo spiedi. Lai izņemtu burgera kotleti, paspiediet trauci-ņa pamatni no apakšpuses uz augšu.

Kopšanas norādījumi

Var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Pirms novietoša-nas glabāšanā kārtīgi nožāvējiet.

Ieteikumi

Pagatavojot pildītas burgeru kotletes, nepiepildiet lielo trauciņu par daudz, pretējā gadījumā spiežot gaļu, tā iz-spiedīsies pāri māli.

Daži no ieteicamajiem pildījumiem: dažādi siņoli, bekons, siers, jalapeno pipari, marinēti gurķi, čili pipari u.c.

1. Mazais trauciņš mini burgeru kotletēm
2. Lielais trauciņš parastām vai pildītām burgeru kotletēm
3. Pildīto burgeru kotlešu spiede pildījumam paredzētās iedobes izveidošanai (atdalāma no lielās spiedes)
4. Lielā spiede parasto un pildīto burgeru kotlešu spieša-nai un virsmas nogludināšanai

LT Mėsainių kepsnių slėgtuvas

- Mėsainių kepsnių gaminimo įrankis „3 viename“
- Galima pagaminti įdarytus, įprastus arba mažus mėsa-inių kepsnius
- Įdarykite mėsainių kepsnius mėgstamais ingredientais
- Nesvylanti danga
- Galima plauti indaplovėje, dėl išimamo pagrindo len-gva išvalyti

Maži mėsainių kepsniai

Pridėkite mėsainių faršo į mažą pagrindą ir suploki-te delnu. Stumdami pagrindą iš apačios, išimkite mėsa-inio kepsnį.

Įdaryti mėsainių kepsniai

Dalmai pripildykite didelį pagrindą mėsainių faršu. Su-formuokite duobutę naudodami įdarytų mėsainių keps-nių slėgtuvą (nuimkite nuo didelio slėgtuvo sukdamis ran-keną ir laikydami už pagrindo). Įdėkite mėgstamo įdaro , tada uždėkite paskutinį mėsainių faršo sluoksnį. Dideliu slėgtuvu suspauskite mėsainio kepsnį ir išlyginkite jo pa-viršių. Stumdami pagrindą plokštelę iš apačios, išimkite mėsainio kepsnį.

Priežiūros nurodymai

Galima plauti indaplovėje. Prieš padėdami į laikymo vietą kruopščiai nusausinkite.

Patarimai

Ruošdami įdarytus mėsainių kepsnius, visiškai nepripildi-kite didelio pagrindo, nes spaudžiant mėsa gali išsipaust-i per kraštus.

Įdaryti siūloma įvairiais svogūnais, šonine, sūriu, Chala-pos paprikomis, marinuotais agurkais, aitriosiomis papri-komis ir kt.

1. Mažas pagrindas mažiems mėsainių kepsniams
2. Didelis pagrindas įprastiems arba įdarytiems mėsa-inių kepsniams

3. Įdarytų mėsainių kepsnių slėgtuvas, skirtas įdaro duo-butei suformuoti (nuimamas nuo didelio slėgtuvo)
4. Didelis slėgtuvas įprastiems arba įdarytiems mėsainių kepsniams suspausti ir paviršiui išlyginti

DE Hamburger Presse

- 3-in-1-Werkzeug zur Herstellung von Burgern
 - Machen Sie gefüllte, normale oder Mini-Burger
 - Füllen Sie Ihre Hamburger mit Ihren Lieblingszutaten
- Antihafbeschichtung
- Spülmaschinenfest und leicht zu reinigen dank des ab-nehmbaren Bodens

Mini-Burger

Füllen Sie den kleinen Boden mit dem Hackfleisch und drücken Sie ihn mit Ihrer Handfläche flach. Drücken Sie den Boden von unten hoch, um den Burger zu lösen.

Gefüllte Frikadellen

Füllen Sie den großen Boden teilweise mit Hackfleisch. Mit der Presse für gefüllte Burger eine Vertiefung formen (durch Drehen des Griffs, während Sie den Boden fest-halten, von der großen Presse abnehmen). Geben Sie Ih-re Lieblingsfüllungen hinein und dann eine letzte Schicht Hackfleisch. Verwenden Sie die große Presse zum Pressen und Glätten des Burgers. Drücken Sie die Bodenplatte von unten nach oben, um den Burger zu lösen.

Pflegehinweise

Spülmaschinenfest. Vor der Aufbewahrung gründlich ab-trocknen.

Tipps

Bei der Zubereitung von gefüllten Burgersteaks den gro-ßen Boden nicht ganz ausfüllen, da das Fleisch beim Drü-cken über den Rand hinauslaufen kann.

Einige Vorschläge für die Füllung sind verschiedene Zwiebeln, Speck, Käse, Jalapenos, Essiggurken, Chilischö-ten, usw.

1. Kleiner Boden für Mini-Burger
2. Großer Boden für normale oder gefüllte Burger
3. Presse für gefüllte Burger, um eine Vertiefung für die Füllung zu schaffen (abnehmbar von der großen Presse)
4. Große Presse zum Abdichten und Glätten von norma-len oder gefüllten Burgern

PL Prasa do hamburgerów

- Narzędzie do robienia burgerów 3 w 1
 - Przygotuj nadziewane, zwykłe lub mini burgery
 - Nadziewanie hamburgerów ulubionymi składnikami
- Nieprzywierająca powłoka
- Możliwość mycia w zmywarce i łatwość czyszczenia dzięki zdejmowanym podstawom

Mini burgery

Wypełnij małą podstawę mielonym mięsem i spłaszcz dłonią. Naciśnij podstawę od dołu, aby uwolnić burgera.

Burgery nadziewane

Częściowo wypełnij dużą podstawę mięsem mielonym. Utwórz zagłębienie za pomocą prasy do nadziewanych burgerów (odłącz od dużej prasy, obracając uchwyt, trzy-mając podstawę). Dodaj ulubione nadzienie, a następnie ostatnią warstwę mięsa mielonego. Użyj dużej prasy, aby docisnąć i wygładzić burgera. Naciśnij podstawę od dołu, aby uwolnić burgera.

Instrukcje dotyczące konserwacji

Można myć w zmywarce. Przed przechowywaniem do-kładnie wysuszyć.

Wskazówki

Podczas przygotowywania nadziewanych steków do bur-gerów nie należy całkowicie wypełniać dużej podsta-wy, ponieważ po naciśnięciu mięso może wylać się po-za krawędzie.

Niektóre propozycje nadzienia obejmują różne cebule, bekon, ser, jalapenos, pickle, chilli itp.

1. Mała podstawa do mini burgerów
2. Duża podstawa dla zwykłych lub nadziewanych bur-gerów
3. Prasa do nadziewanych burgerów do tworzenia otwo-ru na nadzienie (odłączana od dużej prasy)
4. Duża prasa do uszczelniania i wygładzania zwykłych lub nadziewanych burgerów