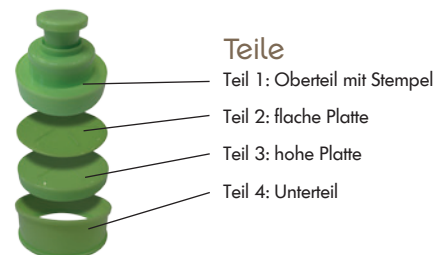


## Vor dem ersten Gebrauch

Waschen Sie eventuelle grobe Produktionsrückstände mit warmem Spülwasser und einem weichen Lappen ab.

## Benutzung

Dieser Artikel dient zum Herstellen von gefüllten Burger-Patties in zwei verschiedenen Größen.



## Großer Burger-Patty:

- Stellen Sie das Unterteil (2) auf eine flache Arbeitsoberfläche. Der angebrachte Gummiring dient dem sicheren und rutschfesten Stand der Burgerpresse.
- Legen Sie die flache Platte (3) mit der Strukturseite nach oben in das Unterteil (2).
- Geben Sie ca. 240 g Hackfleisch in das Unterteil (2) und setzen Sie das Oberteil (1) darauf. Betätigen Sie mit sanftem Druck den Stempel um eine Mulde in das Hackfleisch zu formen.
- Nehmen Sie das Oberteil (1) ab und geben Sie die gewünschte Füllung in die Mulde des Hackfleisches.
- Geben Sie weitere ca. 120 g Hackfleisch auf die Füllung und setzen Sie die hohe Platte (4) mit der Strukturseite nach unten auf das Hackfleisch. Anschließend das Oberteil (1) aufsetzen und den Stempel nochmals herunterdrücken um das Burger-Patty abschließend zu formen.
- Das fertige Patty aus dem Unterteil herausnehmen. Sollte das fertige Patty an der Burgerpresse kleben bleiben, hilft es das Innere vor dem Befüllen mit einer dünnen Schicht Pflanzenöl einzureiben. Verwenden Sie auf keinen Fall herkömmliche Stahlbürsten oder Scheuerschwämme um die Grillroste zu reinigen!

## Kleiner Burger-Patty:

- Stellen Sie das Unterteil (2) auf eine flache Arbeitsoberfläche. Der angebrachte Gummiring dient dem sicheren und rutschfesten Stand der Burgerpresse.
- Legen Sie die hohe Platte (4) mit der Strukturseite nach oben in das Unterteil (2).
- Geben Sie ca. 120 g Hackfleisch in das Unterteil (2) und setzen Sie das Oberteil (1) darauf. Betätigen Sie mit sanftem Druck den Stempel um eine Mulde in das Hackfleisch zu formen.
- Nehmen Sie das Oberteil (1) ab und geben Sie die gewünschte Füllung in die Mulde des Hackfleisches.
- Geben Sie weitere ca. 80 g Hackfleisch auf die Füllung und setzen Sie die flache Platte (3) mit der Strukturseite nach unten auf das Hackfleisch. Anschließend das Oberteil (1) aufsetzen und den Stempel nochmals herunterdrücken um das Burger-Patty abschließend zu formen.
- Das fertige Patty aus dem Unterteil herausnehmen. Sollte das fertige Patty an der Burgerpresse kleben bleiben, hilft es das Innere vor dem Befüllen mit einer dünnen Schicht Pflanzenöl einzureiben.

## Technische Daten

Name: Burgerpresse für gefüllte Burger-Patties  
 Art. Nr.: 8585  
 Maße: ca. 11,8 x 11,8 x 11,6 cm (BxTxH)  
 Gewicht: ca. 0,3 kg  
 EAN-Nr.: 4011964085855

## Allgemeine Sicherheitshinweise

VORSICHT: Die Burgerpresse nicht auf heiße Oberflächen stellen  
 ACHTUNG: Achten Sie beim Herunterdrücken des Stempels darauf, dass keine Körperteile eingequetscht werden.

## Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie die Burgerpresse gründlich mit Spülwasser. Mit klarem Wasser nachspülen und anschließend gründlich abtrocknen.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Zur gründlichen Reinigung kann der Stempel auseinander genommen werden indem der Druckknopf vom Oberteil abgezogen wird. Beim Zusammenbau darauf achten, dass die Teile sorgfältig zusammen gesteckt werden.

## Entsorgung



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Werfen Sie den Grillrost keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

## Inverkehrbringer

tepro Garten GmbH Carl-Zeiss-Straße 8/4  
 D-63322 Rödermark  
 Email: [info@tepro-gmbh.de](mailto:info@tepro-gmbh.de) oder  
[backoffice@tepro-gmbh.de](mailto:backoffice@tepro-gmbh.de)  
 Web: [www.tepro-gmbh.de](http://www.tepro-gmbh.de)

## Passendes Zubehör



### Grill- und Bratthermometer 4er Set tepro Art. Nr. 8536

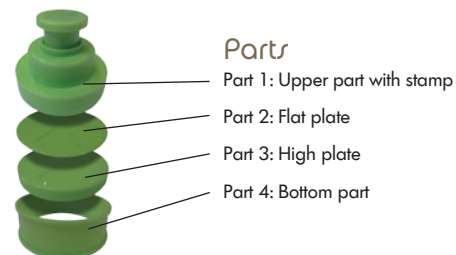
- Anzeige der Garstufen von „rare“ über „medium“ bis „well“
- Gehäuse und Sensor aus Edelstahl
- für optimale Fleischzubereitung

## Prior to First Use

If necessary, wash away any production residues with warm rinsing water and a soft cloth.

## Purpose of Use

This product is designed for preparing stuffed burger patties in two different sizes



## Large Burger Patty:

- Place bottom part (2) on a flat working surface. The integrated rubber ring ensures that the burger press stands safely and does not slide off.
- Insert flat plate (3) with the structured side facing up in bottom part (2).
- Place approx. 240 g (8.50 oz) of ground meat in bottom part (2) and put upper part (1) on top of it. Apply gentle pressure on the stamp to form a recess in the ground meat.
- Remove top part (1) and put the desired stuffing in the recess of the ground meat.
- Put additional approx. 120 g (4.25 oz) of ground meat on the stuffing, and place high plate (4) with the structured side facing down on the ground meat. Then put upper part (1) on top of it and press the stamp down again to give the burger patty its final form.
- Remove the burger patty from the bottom part. If the finished patty sticks to the burger press, then it is useful to smear the inside of the press with a thin film of vegetable oil before filling it with ground meat.

## Small Burger Patty:

- Place bottom part (2) on a flat working surface. The integrated rubber ring ensures that the burger press stands safely and does not slide off.
- Insert high plate (4) with the structured side facing up in bottom part (2).
- Place approx. 120 g (4.25 oz) of ground meat in bottom part (2) and put upper part (1) on top of it. Apply gentle pressure on the stamp to form a recess in the ground meat.
- Remove top part (1) and put the desired stuffing in the recess of the ground meat.
- Put additional approx. 80 g (2.80 oz) of ground meat on the stuffing, and place flat plate (3) with the structured side facing down on the ground meat. Then put upper part (1) on top of it and press the stamp down again to give the burger patty its final form.
- Remove the burger patty from the bottom part. If the finished patty sticks to the burger press, then it is useful to smear the inside of the press with a thin film of vegetable oil before filling it with ground meat.

## Technical Data

Name: Burger press for stuffed patties  
Item No.: 8585  
Dimension: approx. 11.8 x 11.8 x 11.6 cm (WxDxH)  
Weight: approx. 0.3 kg  
EAN-No.: 4011964085855

## General Safety Instructions

CAUTION: Do not put the burger press on hot surfaces.  
WARNING: When pressing down the stamp, make sure you do not squeeze any bodily parts.

## Cleaning and Care

- Clean the burger press thoroughly with soapy water. Then rinse with running water and dry thoroughly.
- Use a soft, clean cloth to dry the press. Make sure you do not scratch the surface when rubbing it dry.
- To ensure thorough cleaning, you can take the stamp apart by pulling out the pressure knob from the upper part. When assembling the stamp again, make sure that the parts are put together properly.

## Disposal



The packaging consists of environmentally friendly materials that you can dispose of at your local waste recycling points.



Do not throw the cooking grate in normal household waste! Use a qualified waste management company or your local waste disposal facility to dispose of the product.

Please observe the currently effective regulations. If in doubts, contact your waste disposal facility.

## Distributor

tepro Garten GmbH Carl-Zeiss-Straße 8/4  
D-63322 Rödermark  
E-mail: [info@tepro-gmbh.de](mailto:info@tepro-gmbh.de)  
[backoffice@tepro-gmbh.de](mailto:backoffice@tepro-gmbh.de)  
Web: [www.tepro-gmbh.de](http://www.tepro-gmbh.de)

## Suitable Accessories



### Grill Thermometer 4-pc Set tepro Item No. 8536

- Indicates the cooking levels of "rare", "medium" and "well done"
- Stainless steel housing and sensor
- Ideal for optimum meat preparation