

Hamburguesas Rellenas

Burger maker

17516

INSTRUCCIONES

Sigue los siguientes pasos para un uso correcto:

1

Prepara en un tazón la mezcla que desees utilizar para las Hamburguesas rellenas. Toma el Hamburguesas rellenas y levanta la pestaña de la tapa para abrir el compartimento, enseguida engrasa con un poco de mantequilla o aceite todo el interior del molde.

Ahora agrega una porción de la mezcla para hamburguesa que preparaste sobre la charola de la base y cierra la tapa hasta que haga clic la pestaña.

Nota: No coloques demasiada mezcla para hamburguesa ya que al realizar la cavidad para relleno (paso 2) ésta se puede desbordar.

2

Toma la manija y posiciona el seguro en modo desbloqueo (girar a la derecha) cerciórate de que el seguro pueda deslizarse en ambos lados de la ranura hacia arriba y hacia abajo.

Ahora con una mano toma la manija y presiónala suavemente hacia abajo desde el centro para realizar la cavidad para relleno. Una vez hecho esto, levanta la manija y coloca el seguro en modo bloqueo (girar a la izquierda).

3

Abre la pestaña de la tapa y coloca el relleno de tu preferencia en la cavidad para relleno realizada, enseguida toma otra cantidad de mezcla para hamburguesa y colócala en la tapa, ahora cierra la tapa hasta que haga clic la pestaña.

Nota: Asegúrate de cubrir a tope la tapa con la mezcla para hamburguesa.

4

Toma la manija con el seguro bloqueado (izquierda) y con tu mano empuja el centro de la manija hacia abajo para ir moldeando la forma de la hamburguesa.

5

Finalmente abre la pestaña de la tapa y empuja por la parte inferior la charola que esta en la base hacia arriba hasta que la pieza de carne salga completa. Repite los pasos las veces que sean necesarias.

