



CRAFTWORX™

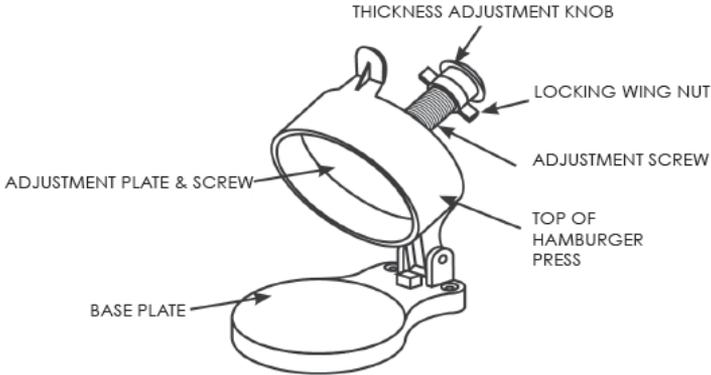
ALUMINUM SINGLE-PATTY HAMBURGER PRESS

INSTRUCTION MANUAL | MFG#: 1A-PM101



TOLL FREE: 1-877-258-6190

GETTING TO KNOW YOUR ALUMINUM BURGER PRESS



MAKING HAMBURGER PATTIES

Clean the Hamburger Press thoroughly before each use

TO SET THE DESIRED PATTY THICKNESS:

1. **Adjust the Wing Nut all the way to the top of the Adjustment Screw by turning it counter-clockwise,**
2. **Use the Weight Markings on the Shaft to measure the patty thickness. (The indication line for the desired weight should be set to the edge on the top of the Hamburger Press).**
3. **Hold on to the Thickness Adjustment Knob and turn the Adjustment Screw up or down to reach the desired patty thickness.**
4. **Hold the Adjustment Screw in place and turn the Locking Wing Nut until it tightens against the top of the Hamburger Press.**

CAUTION: DO NOT over-tighten the Locking Wing Nut, damage to the threads may occur.

TO MAKE PATTIES:

1. **Once the desired weight has been selected, place appropriate amount of ground meat onto the Base of the Hamburger Press.**

NOTE: When adjusting your patty weight, allow for 10% to 20% shrinkage when fully cooked.

2. **Close the Cover tightly until the excess meat bulges out of the Hamburger Press.**

3. **Remove any excess meat from the outside of the Hamburger Press.**

4. **Open the Hamburger Press to reveal your perfectly made patty.**

HELPFUL TIP: Place a piece of waxed patty paper under the meat and another on top of the meat before closing the Hamburger Press. This will make it easier to remove the patty. For



best results, meat should be between 36F (2C) and 40F (4C).

5. **Thoroughly clean & dry the Hamburger Press before storing.**

CLEANING AND DISASSEMBLY

1. Completely remove the Thickness Adjustment Knob and the Locking Wing Nut from the Adjustment Screw by turning counter-clockwise.
2. Hold on to the top of the Hamburger Press and turning counter-clockwise; unscrew the Adjustment Plate and Adjustment Screw from the Hamburger Press.
3. Clean all parts in warm soapy water, then thoroughly dry.

ASSEMBLY

1. By holding onto the top of the Hamburger Press, screw the Adjustment Plate and Adjustment Screw into the top of the Hamburger Press by turning clockwise until approximately half the threads are showing on top of the Hamburger Press.
2. Re-thread the Locking Wing Nut onto the Adjustment Screw. Pay special attention not to cross-thread any parts when assembling.
3. Screw the Thickness Adjustment Knob clockwise onto Adjustment Screw until tight.



CRAFTWORX™

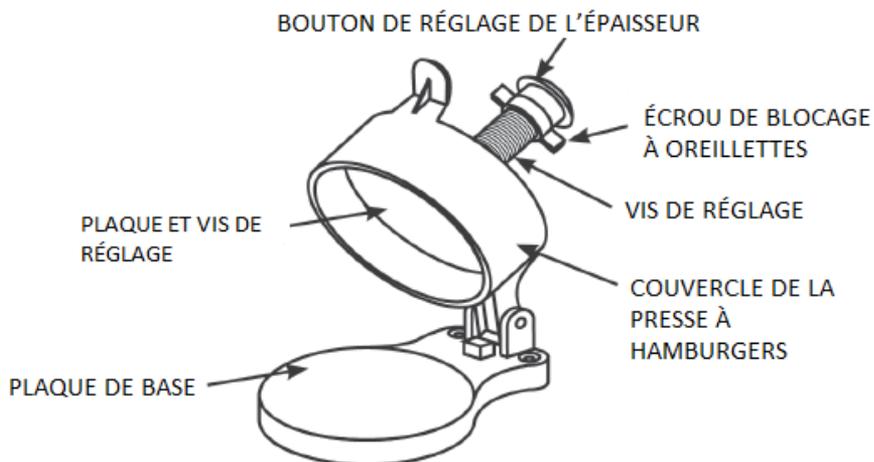
PRESSE À HAMBURGERS EN ALUMINIUM À GALETTE UNIQUE

MANUEL D'INSTRUCTIONS | N° FAB. : 1A-PM101



Sans frais : 1-877-258-6190

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE PRESSE À HAMBURGERS EN ALUMINIUM



BOUTON DE RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR

ÉCROU DE BLOCAGE À OREILLETTES

VIS DE RÉGLAGE

COUVERCLE DE LA PRESSE À HAMBURGERS

PLAQUE ET VIS DE RÉGLAGE

PLAQUE DE BASE

PRÉPARER DES GALETTES DE HAMBURGER

Veuillez laver la presse avant de l'utiliser.

ATTENTION : NE PAS trop serrer l'écrou à oreillettes, car cela pourrait endommager le filetage.

PRÉPARER DES GALETTES :

1. Une fois le poids souhaité sélectionné, placez la quantité appropriée de viande hachée sur la base de la presse à hamburgers.

REMARQUE : Lorsque vous ajustez votre poids, comptez un rétrécissement de 10 % à 20 % lors de la cuisson.

2. Fermez bien le couvercle jusqu'à ce que le surplus de viande ressorte de la presse à hamburgers.

3. Enlevez tout excès de viande de l'extérieur de la presse à hamburgers.

4. Ouvrez la presse à hamburgers pour révéler une galette parfaitement formée.



CONSEIL PRATIQUE : Placez un morceau de papier ciré sous la viande et un autre sur le dessus de la viande avant de fermer la presse à hamburgers. Cela facilitera le retrait des galettes. Pour de meilleurs résultats, la viande devrait avoir une température entre 36 °F (2 °C) et 40 °F (4 °C).

5. Nettoyez et séchez soigneusement la presse à hamburgers avant de la ranger.

NETTOYAGE ET DÉMONTAGE

1. Retirez complètement le bouton de réglage de l'épaisseur et l'écrou de blocage à oreillettes de la vis de réglage en le tournant dans le sens antihoraire.

2. Tenez le haut de la presse à hamburgers et tournez dans le sens antihoraire ; Dévissez la plaque de réglage et la vis de réglage de la presse à hamburgers.

3. Nettoyez toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse, puis séchez complètement.

ASSEMBLAGE

1. En tenant la partie supérieure de la presse à hamburgers, vissez la plaque de réglage et la vis de réglage sur la partie supérieure de la presse à hamburgers en tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'environ la moitié des filets apparaissent sur le dessus de la presse à hamburgers.

2. Vissez à nouveau l'écrou de blocage à oreillettes sur la vis de réglage. Faites particulièrement attention à ne pas croiser les filetages lors de l'assemblage.

3. Vissez le bouton de réglage de l'épaisseur dans le sens horaire sur la vis de réglage.