

ISTRUZIONI D'USO

HAMBURGATRICI HF 100 / SA 130-150-180

Installazione:

- Posizionare l'hamburgatrice in un piano robusto, stabile, non sdrucciolevole e facilmente pulibile, ad una distanza di minimo 30 cm. dalle pareti laterali e posteriore.
- Pulire l'hamburgatrice con alcol denaturato e poi risciacquare con un panno umido;
- posizionare il cellophane nel apposito alloggiamento sopra la testa dell'hamburgatrice;

Lavorazione:

- posizionare il foglio di cellophane nella vaschetta di formatura dell'hamburger;
- posizionare una pallina di carne macinata secondo lo spessore che si vuole ottenere;
- collocare il secondo foglio di cellophane;
- azionare il manico con una forza sufficiente a formare l'hamburger;
- sollevare il manico che andrà ad alzare l'hamburger per facilitare la presa del prodotto;

Pulizia:

Pulire accuratamente la macchina con alcol denaturato e far seguire un approfondito risciacquo con un panno umido.

