OPERATING INSTRUCTIONS

HAMBURGER MACHINE FHA100 - FHA200 - FHA400

INSTALLATION:

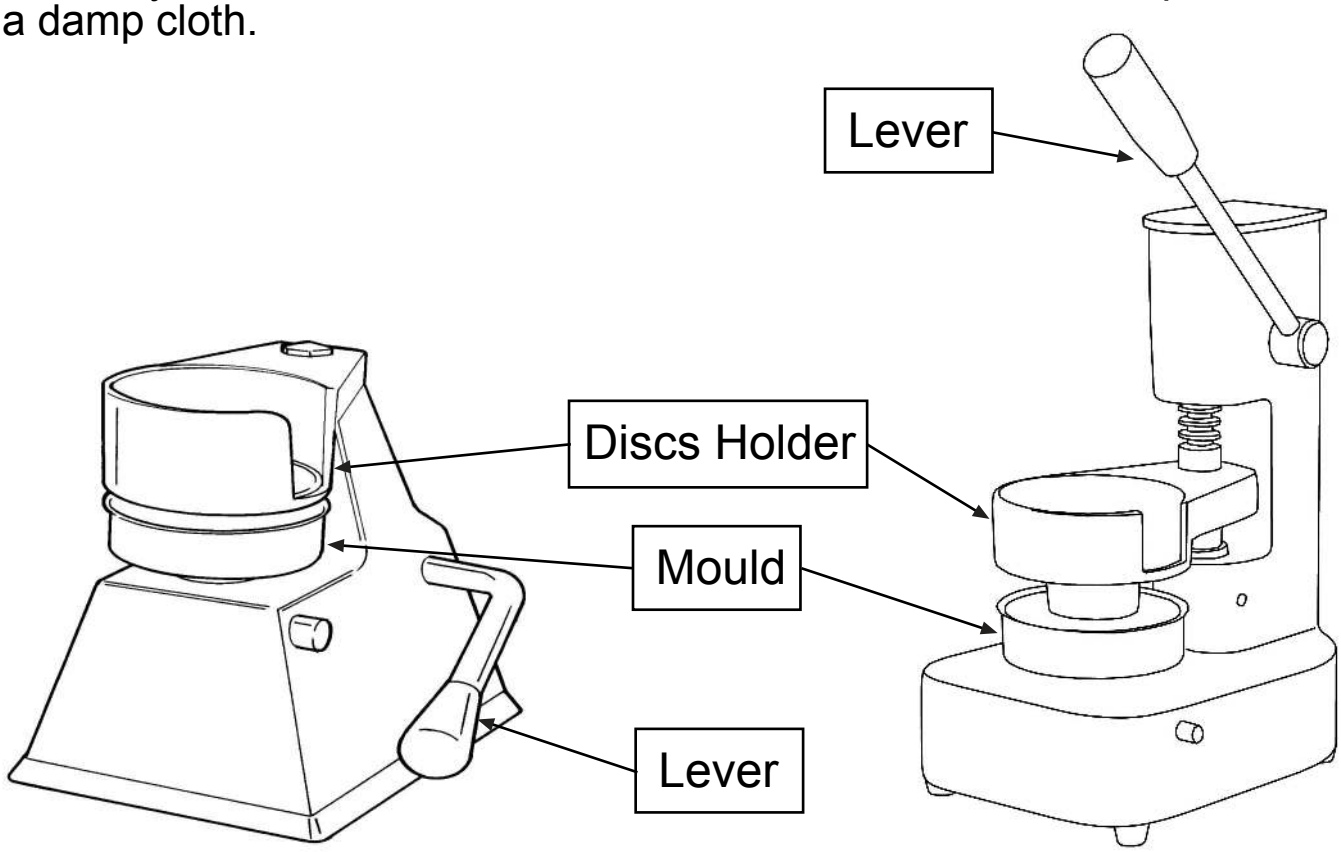
- Install the machine onto a solid, stable, non-slip surface,
  at minimum 30 cm distance from side and back walls.
  This area should be large enough to alloweasy access and cleaning.
- Clean the machine with denaturated alcohol, then wipe off with a damp cloth.
- Put the cellophane discs into the holder at the top of the machine

USE:

- Put one cellophane disc into the mould
- Then place a small quantity of minced meat, according to the thickness required
- Place another cellophane disc on the meat
- Pull the lever down to form the hamburger
- Lift the lever, which will lift the hamburger for easy removal

CLEANING:

Carefully clean the machine with denaturated alcohol, then wipe off with a damp cloth.



Mod. FHA 200 Mod. FHA 100/400

ISTRUZIONI D'USO

HAMBURGATRICE FHA100 - FHA200 - FHA400

INSTALLAZIONE:

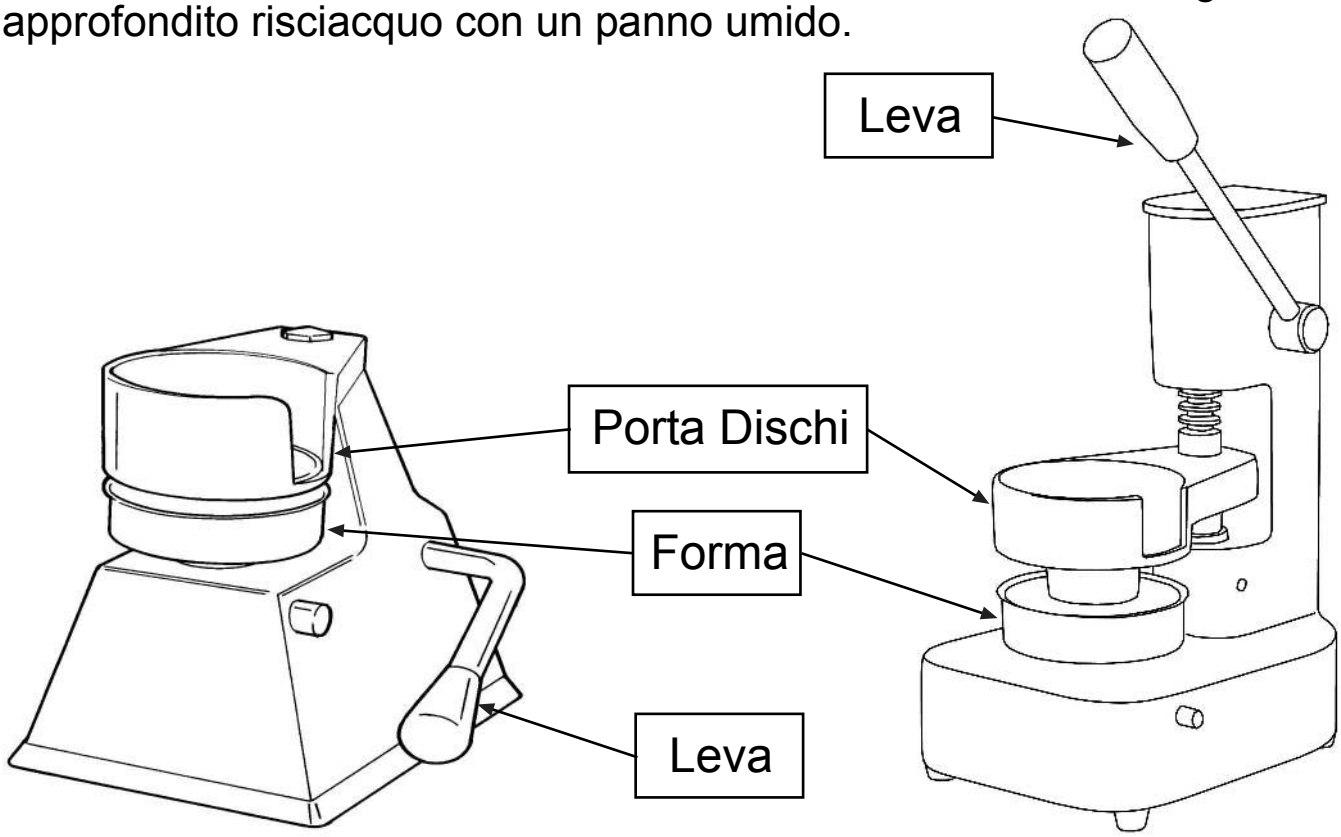
- Posizionare l'hamburgatrice in un piano robusto, stabile, non sdrucciolevole e facilmente pulibile, ad una distanza di minimo 30 cm. dalle pareti laterali e posteriore.
- Pulire l'hamburgatrice con alcol denaturato e poi risciacquare con un panno umido;
- Posizionare il cellophane nel apposito alloggiamento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



Mod. FHA 200

Mod. FHA 100/400