

# OPERATING INSTRUCTIONS

## HAMBURGER MACHINE FHA100 - FHA200 - FHA400

### **INSTALLATION:**

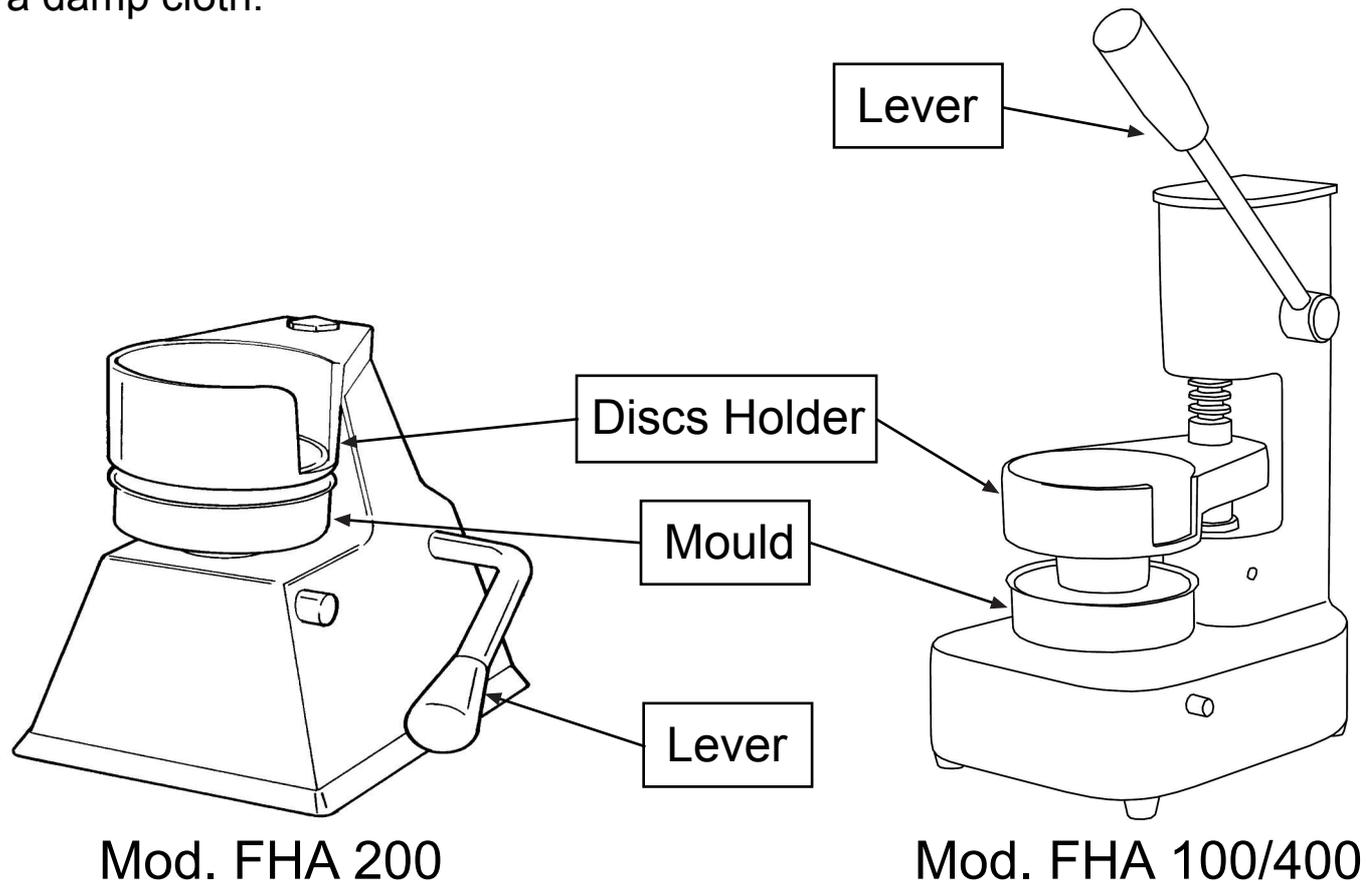
- Install the machine onto a solid, stable, non-slip surface, at minimum 30 cm distance from side and back walls.  
This area should be large enough to allow easy access and cleaning.
- Clean the machine with denaturated alcohol, then wipe off with a damp cloth.
- Put the cellophane discs into the holder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



## 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.

