

Formadora de Hamburguesas
Hamburger Press
Hamburgerformer
Reconstituteur à Steacks Hachés
Hamburgatrici
Formadora de Hamburguers

PH-100/PH-130



Este manual describe el montaje y mantenimiento de la cortadora manual PH-100 y PH-130.

Este aparato está diseñado y fabricado de acuerdo con la Directiva Europea sobre Máquinas 98/37 CEE.

INSTALACIÓN

- Instalar la máquina en una superficie antideslizante sólida y estable. Este área debe ser lo suficientemente grande como para permitir su fácil acceso y limpieza.
- Coloque los discos de celofán en el soporte en la parte superior de la máquina.

USO

- Colocar un disco de celofán en el soporte.
- A continuación, coloque una pequeña cantidad de carne picada, de acuerdo con el espesor requerido
- Coloque otro disco de celofán en la carne.
- Tire de la palanca hacia abajo para formar la hamburguesa.
- Levante la palanca, lo que elevará la hamburguesa para facilitar su extracción.

LIMPIEZA

Limpie cuidadosamente la máquina con un paño húmedo y luego limpie con un paño

Cette notice décrit le montage et l'entretien du coupe-frites manuel PH-100 et PH-130.

Cet appareil est conçu et fabriqué conformément à la Directive européenne Machines 98/37 CEE.

INSTALLATION

- Placez l'appareil sur une surface antidérapante solide et stable. Cette zone doit être suffisamment grande pour permettre un accès et un nettoyage faciles.
- Placer les fines feuilles rondes de cellophane dans leur dépôt au dessus de la machine.

UTILISATION

- Mettez une feuille de cellophane dans le support.
- Ensuite, placez une petite quantité de viande hachée, selon l'épaisseur requise
- Mettez une autre feuille de cellophane sur la viande.
- Baissez le levier pour donner sa forme au steak haché.
- Soulever le levier et retirer le steak haché.

NETTOYAGE

Nettoyer soigneusement la machine avec un chiffon humide, puis essuyer avec un chiffon sec.

This user manual explains how to install and maintain the PH-100 and PH-130 hand-operated potato-chipping machine.

This machine has been designed and manufactured according to the European Machinery Directive 98/37/EEC.

INSTALLATION

- Install the machine onto a solid, stable, non-slip surface. This area should be large enough to allow easy access & cleaning.
- Put the cellophane discs into the holder at the top of the machine.

USE

- Put one cellophane disc into the holder.
- 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 damp cloth

Questo manuale descrive il montaggio e la manutenzione dell'affettatrice manuale PH-100 e PH-130.

Quest'apparecchiatura è stata disegnata e fabbricata d'accordo alla Direttiva Europea sulle macchine 98/37 CEE.

INSTALLAZIONE

- Installare la macchina su una superficie solida, stabile e antiscivolo. Questa zona deve essere abbastanza grande da consentire un facile accesso per la pulizia.
- Mettere i dischi di cellophane nel supporto nella parte superiore della macchina.

UTILIZZO

- Mettere un disco di cellophane nel supporto.
- Mettere una piccola quantità di carne macinata, a seconda dello spessore richiesto
- Inserire un altro disco di cellophane sulla carne.
- Tirare la leva verso il basso per formare l'hamburger.
- Sollevare la leva, che solleverà l'hamburger per una facile rimozione.

PULIZIA

Pulire accuratamente la macchina con un panno umido e poi asciugare con un panno asciutto.

In diesem Handbuch wird die Montage und Wartung der Handschneidemaschine PH-100 und PH-130 beschrieben.

Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der Europäischen Maschinenrichtlinie 98/37 EEC entworfen und hergestellt worden.

INSTALLATION

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, stabile, rutschfeste Oberfläche. Dieser Bereich sollte groß genug sein, einen einfachen Zugang und Reinigung zu ermöglichen.
- Legen Sie die Cellophan-Discs in den Halter an der Oberseite des Geräts.

VERWENDUNG

- Stecken Sie eine Cellophan-Disc in den Halter.
- Dann legen Sie eine kleine Menge von Hackfleisch, je nach der erforderlichen Dicke
- Legen Sie eine andere Cellophan-Disc auf das Fleisch.
- Ziehen Sie den Hebel nach unten, um die Hamburger zu bilden.
- Heben Sie den Hebel, damit die Hamburger für eine einfache Entfernung gehoben wird.

REINIGUNG

Reinigen Sie die Maschine sorgfältig mit einem feuchten Tuch und dann mit einem trockenen Tuch abwischen.
and then wipe off with a dry cloth.seco.

Este manual descreve a montagem e manutenção da cortadora manual PH-100 e PH-130.

Este aparelho foi concebido e fabricado de acordo com a Directiva Europeia sobre Máquinas 98/37 CEE.

INSTALAÇÃO

- Instale a máquina sobre uma superfície sólida, estável, antiderrapante. Esta área, deve ser grande o suficiente para permitir fácil acesso e limpeza.
- Colocar os discos de celofane no suporte, na parte superior da máquina.

UTILIZAÇÃO

- Coloque um disco de papel celofane no suporte.
- Coloque uma pequena quantidade de carne picada, de acordo com a espessura desejada.
- Coloque outro disco de papel celofane sobre a carne.
- Puxe a alavanca para baixo para formar o hambúrguer.
- Levante a alavanca, o que vai levantar o hambúrguer para a sua remoção.

LIMPEZA

Limpe cuidadosamente a máquina com um pano húmido e, em seguida, limpe com um pano seco.

 **sammic**



UNE-EN ISO 9001