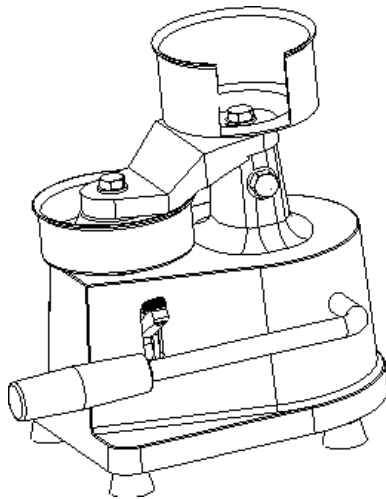


ggm gastro

BEDIENUNGSANLEITUNG HAMBURGER- MASCHINE



HMH100 / HMH130 / HMH150

AUFSTELLUNG

- Stellen Sie die Maschine auf eine feste, stabile und rutschfeste Unterlage. Der Aufstellungsort sollte groß genug sein, um einen einfachen Zugang und eine einfache Reinigung zu ermöglichen.
- Legen Sie die Cellophan-Scheiben in die Halterung oben an der Maschine ein.

GEBRAUCH

- Legen Sie eine Cellophan-Scheibe in den Halter ein.
- Geben Sie dann eine kleine Menge Hackfleisch entsprechend der gewünschten Dicke darauf.
- Legen Sie eine weitere Cellophan-Scheibe auf das Fleisch.
- Ziehen Sie den Hebel nach unten, um den Hamburger zu formen.
- Heben Sie den Hebel an, wodurch der Hamburger angehoben wird und sich leicht entnehmen lässt.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät vorsichtig mit einem feuchten Tuch und wischen Sie es anschließend mit einem trockenen Tuch ab.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastr.com

info@ggmgastr.com

+49 2553 7220 0