

BISTECCATRICE HR

Le nostre macchine sono costruite in lega di alluminio trattato anodicamente, e quindi inattaccabile da acidi e sali oltre che resistente all'ossidazione.

La durata è strettamente legata alle istruzioni per l'uso e alle norme di manutenzione qui di seguito elencate, che devono essere sempre tenute presenti.

ISTRUZIONI PER L'USO

- 1) Spostare verso l'alto la maniglia (21-22).
- 2) Far scendere il disco estrattore (32) all'interno della bacinella piattello (34) premendo il pulsante (35).
- 3) Porre uno dei dischi di cellophane depositati nella bacinella (30) sul disco estrattore (32).
- 4) Porre la carne macinata nella quantità desiderata ma non eccedente la bacinella e coprire con un altro disco di cellophane.
- 5) Azionare la maniglia verso il basso e premere leggermente affinché la carne macinata si compatti.
- 6) Riportare la maniglia nella posizione come al 1 e togliere l'hamburger ottenuto.
- 7) Ripetere tutte le precedenti operazioni per ottenere un altro hamburger.

NORME DI MANUTENZIONE

- 1) La BISTECCATRICE HR non richiede particolare manutenzione e per la sua pulizia è sufficiente un panno inumidito in acqua.

GARANZIA DUE ANNI.