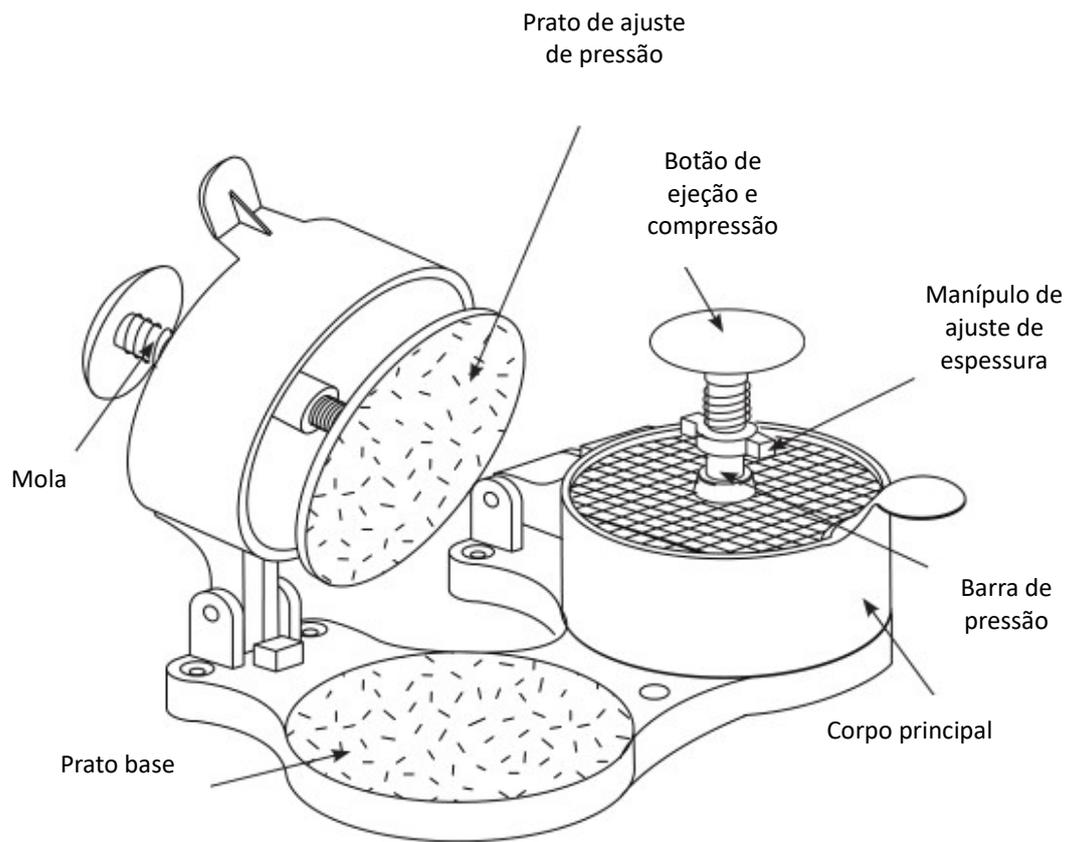


COMPONENTES



LIMPEZA E MONTAGEM

Antes de cada utilização, desmonte e lave todas as peças que tenham estado em contacto com comida. Lave todas as peças com água morna e detergente. Enxague com água limpa. Seque imediatamente. Este produto NÃO é seguro para máquina de lavar louça.

INSTRUÇÕES DE DESMONTAGEM

1. Segure o topo da hamburgueira, desaparafuse o botão de ejeção e compressão da barra de pressão. Isto também irá soltar a mola.
2. Remova o Prato de ajuste de pressão de dentro do corpo do aparelho.
3. Desaparafuse o Manípulo de ajuste de espessura até ficar separado da peça principal.
4. Limpe todas as peças com água morna e detergente. Enxague com água limpa. Seque imediatamente.

NOTA: Este produto NÃO é seguro para máquina de lavar.

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

1. Aparafuse o Manípulo de ajuste de espessura na peça principal da hamburgueira até ficar com 2,5 cm visíveis.
- ~
2. Coloque o prato de ajuste de pressão dentro da câmara da peça principal empurrando a barra de pressão até ao manípulo.
3. Deslize a mola sobre a parte exposta da barra de pressão e aparafuse o botão de ejeção/compressão à barra de pressão.

COMO FAZER HAMBURGUERES

1. Misture a carne com os temperos a seu gosto.
2. Molde a carne em bolas de cerca de 6,4cm. O tamanho dos hamburques vai depender da quantidade de carne usada em cada bola. NOTA: Quando calcular o peso dos hamburques considere que quando cozinhados irão encolher 10 a 20%.
3. Ajuste o manípulo de espessura para a espessura desejada.

FIGURA 1

4. Feche a tampa principal e pressione de modo a criar a forma pretendida. Para espalmar, pressione o botão de ejeção/compressão.

5. Remova os restos de carne da parte de forma da hamburgueira.

6. Ao abrir, carregue no botão de ejeção/compressão para remover o hamburger facilmente.

7. Abra a hamburgueira e retire o seu hamburger perfeito.

DICA ÚTIL: Coloque um pedaço de papel vegetal em cada um dos lados da bola de carne antes de fechar a hamburgueira. Isto fará com que seja mais fácil retirar o hamburger. Para melhores resultados, a carne deve estar entre os 36° (2° C) e os 40° F (4° C).

FIGURA 1

